Liebe Gründungsinteressierte,

endlich gibt`s wieder Neuigkeiten von uns!

Wir freuen wir uns sehr darüber, dass Ihr inzwischen schon für fast 300.000 Euro Absichtserklärungen unterzeichnet habt! Geld, das wir in gemeinsamer Abstimmung in Betriebe aus unserem Netzwerk investieren wollen.

Wir könnten die Regionalwert Aktiengesellschaft Mecklenburg-Vorpommern also gründen – warum wir es trotzdem noch nicht tun:

Unser Ziel ist es, die Regionalwert AG so aufzustellen, dass ein möglichst hoher Anteil der Gelder aus den Aktieneinnahmen direkt als Investition an die Betriebe geht.

Das ist gar nicht so leicht, weil der Aufbau der Aktiengesellschaft mit den Notar- und Rechtsanwaltskosten, der Netzwerkarbeit und dem Beteiligungs-management so kostenintensiv und aufwendig ist, dass das Agio dafür nicht ausreicht.

Dabei ist jedoch gerade Netzwerkarbeit so wichtig, um die richtigen Investitionspartner zu finden und zu begleiten.

Dazu kommt: einzelne Investitionen sind nur sinnvoll, wenn wir Öko-Akteure besser untereinander vernetzt und sichtbar sind. Das ist besonders in Mecklenburg-Vorpommern, wo es bisher keine Dachorganisation für den Ökolandbau gibt, eine Herausforderung. Daher haben wir uns dafür entschieden, mit den Akteuren des Ökolandbaus den Verein "BIO in MV" zu gründen, der diese Aufgaben übernimmt und wesentliche Maßnahmen bündelt.

Ein weiterer Vorteil ist, dass wir mit diesem Verein öffentliche Fördermittel akquirieren und eine gemeinsame Öko-Plattform gestalten können, auf welcher wir uns aufeinander abstimmen und gemeinsam langfristig angelegte Projekte anschieben können. Und so wollen wir Beratung, Weiterbildung, Kampagnen und Veranstaltungen organisieren, um den Absatz von Bioprodukten zu stärken.

Sobald wir positive Förderbescheide erhalten haben, können wir endlich richtig loslegen mit der Arbeit und dann auch die Regionalwert AG gründen.

Dachverband „BIO in MV“ gegründet

Gemeinsam mit den Bio- und Naturschutzverbänden, den Akteuren aus Logistik, Weiterverarbeitung und Gastronomie haben wir letzte Woche den Verein „BIO in MV“ gegründet. Hier seht ihr uns, nach der vollbrachten Gründung, die wir gerne bald auch mit Euch feiern wollen!

Die Finanzierung des Vereins soll in der Aufbauphase über 5 Jahre mit einer Anschubfinanzierung durch EU-Mittel erfolgen. Die Antragstellung ist in Planung. Voraussichtlich können wir zu Beginn des Jahres 2024 richtig starten.

Bei der Gründung anwesend (v.l.n.r.): Volker Brinkmann (Bio Frische Nord Ost GbR), Martin Stein (Naturland), Sabine Kabath (Bioland/Gärtnerei Watzkendorf), Anja Ettner (Biokreis), Anja Woll (DEMETER), David Klewes (Dorfschule Wismarer Land), Jutta Krawinkel (Regionalwert AG MV i.V)., Arne Bilau (Ökoring), Ulrich Kotzbauer (Biohof Garvsmühlen), Anna Hope (Regionalwert AG MV i.V. / Campus Cantina), Thomas Erver (Steuerberater), Götz Daniel (Ökoring). Außerdem waren online dabei: Burkhard Roloff (BUND), Nina Seifert (Michael Succow Stiftung), Michael Kruse (Biomarkt Neubrandenburg), Stefanie Maack (BUND, AHV)

...und jetzt mal Butter bei die Fische:
gibt es eigentlich schon konkrete Ideen für Investitionen?

Ideen gibt’s mehr als genug! So bahnen wir zum Beispiel gerade den Aufbau neuer **RiWert-Kooperationsprojekte** an und sind mit Bäckereien, dem Großhandel und Verbänden im Austausch, um neue Lieferpartnerschaften für **Kürbiskerne, Buchweizen, Weizen- Dinkel- und Roggenmehl** aufzubauen.

Dr. Sebastian Schmidt von der Finc Foundation auf Rügen:
"Endlich sind wir soweit: mit unserer Schälanlage und der Steinmühle können wir Buchweizen, Roggenmehl und Ur-Dinkel anbieten! Als Kind einer Bäckerfamilie in dritter Generation freue ich mich besonders darauf, lokale Kooperationen mit Bäckereien aufzubauen."

Buchweizen, Ur-Dinkel und Roggen können ganzes Korn oder Mehl können auf der neuen Webseite www.getreide-abo.de bestellt werden. Wir finden die Idee mit dem Jahresabo super, da es ja immer die gleichen Mengen sind, die man verbraucht. Haltbar sind sie auch. Sichert Euch am besten gleich Eure Jahresration, bevor alles weg ist :)

Die Köchin Magdalena Krakowiak (Gran Gusto GbR, Kita- und Schulverpflegung in Greifswald) verarbeitet bereits den Rügener Buchweizen von der Finc Foundation.
Mit der geplanten Sommerakademie (siehe unten) wollen wir dafür sorgen, dass Küchenprofis lernen, wie sie Buchweizen in ihrer Küche einsetzen können.

Wertvoller Austausch im Bundesnetzwerk der Regionalwert AG`s

Zweimal pro Jahr treffen wir uns im rotierenden System an einem der bisher neun Regionalwert AG-Standorte, besichtigen Betriebe, tauschen uns aus und beraten uns gegenseitig. Hier seht Ihr uns über den Dächern der Stadt Brandenburg.

Diesmal ging es um den Ausbau von Partnerschaften mit Unternehmen, weil die Anzahl der Aktien, die durch Privatpersonen gezeichnet wurden, stark zurück gegangen sind.

Außerdem haben wir Ideen für die bundesweite Öffentlichkeitsarbeit gesammelt und eine Arbeitsgruppe zum Thema Gemüseverarbeitung und Kartoffelschälanlagen gebildet, die einen Gesamtüberblick über die Betriebszahlen der bisher existierenden Anlagen und Kooperationen erstellen soll.

Vorstände der Regionalwert AG`s und der Regionalwert Impuls GmbH aus Berlin-Brandenburg, Hamburg, Baden-Württemberg, Münsterland, Bremen Weser-Ems, Rheinland, Österreich und Freiburg sowie Jutta Krawinkel und Anna Hope aus Mecklenburg-Vorpommern.

Umstellung auf mehr Bio in der Außerhausverpflegung: ein Marathon

Hier ist schon einiges passiert, aber es hat sich auch gezeigt, wie langfristig diese Beratungsprozesse sind, bis am Ende dann irgendwann endlich eine Küche in Betrieb gehen kann. Heute bringen wir Euch auf den aktuellen Stand.

👣 👣 👣 👣 👮 👮 👮 👣🤝👣🌳🌳🌳👣🤝👣 🥔🥔🥔👣🤝👣👨‍🍳
🍽️🍽️🍽️ 👣🤝👣🥗🥗🥗

Gemüse und Schälkartoffeln für die Rostocker Schüler:innen

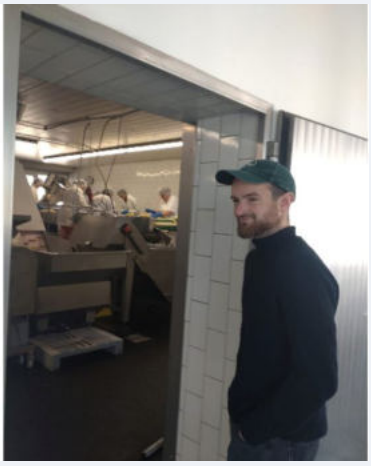
Im Spätsommer letzten Jahres haben wir zusammen mit Stefanie Maack vom BUND, die sich für mehr Bio in den Rostocker Schulküchen einsetzt, eine Exkursion zum Biohof Garvsmühlen organisiert.

Uli Kotzbauer (Biohof Garvsmühlen), Stefanie Maack (BUND), Andreas Schwarz,Arne Schreiber (Stabst. Schulküche Rostock)

"Wenn wir gemeinsam langfristig planen, können wir Euch anbauen, was Ihr wollt: Kürbis, Zwiebeln, Kohl, Tomaten, Salate," so Uli Kotzbauer, dem es gelungen ist, den Köchen Andreas Schwarz und Arne Schreiber von der Stabstelle Schulverpflegung in Rostock die erste Skepsis zu nehmen, Appetit auf Bio zu machen und dem Aufbau von direkten Lieferpartnerschaften eine Chance zu geben.

Mit David Reinartz aus Stäbelow bei Rostock (Davids Biohof) hat Anna Hope die Kartoffelschälanlage der GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH in Templin besichtigt und Vorgespräche mit dem Betriebsleiter Robert Franke geführt.

Etwa 80 Tonnen pro Jahr werden für die Rostocker Schulkinder benötigt, sollte die derzeit geplante Zentralküche in Betrieb gehen. Mindestmenge pro Anlieferung sind 25 Tonnen. Etwa 40 Cent / kg erhalten Betriebe für ihre Schälkartoffeln (in diesem Monat) und 1,60 Euro werden sie den Großküchen angeboten (Preise je nach Ernteertrag und Saison stark schwankend). Bei Biokartoffeln beträgt der Schälverlust etwa 50%, mehr als bei konventionellen, u.a. weil keine chemischen Keimhemmer eingesetzt werden dürfen.



Hüllentausch: erst werden die Kartoffeln auf rotierenden Bürstenzylindern von ihrer natürlichen Schale befreit und gewaschen. Bevor sie in 25 kg Plastiksäcke abgefüllt werden, schneiden 4-6 Arbeitskräfte an einem Fließband Schadstellen weg und verpassen ihnen - ich konnte es kaum glauben - den sogenannten "Hausfrauenschnitt". Dass es sowas noch gibt...

Sobald das Konzept für die kommunale Zentralküche, in der mind. 5.000 Portionen pro Tag hergestellt werden sollen, fertig ist, wird der Bürgerrat in Rostock darüber abstimmen, zu welchen Konditionen (Bioanteil, Kosten) das Essen angeboten werden soll. Frühestens Ende 2024 wird die Küche in Betrieb genommen werden.

Kartoffeln und Schnittgemüse für die Außerhausverpflegung waren übrigens auch Thema beim Bundesnetzwerktreffen. Der Markt konzentriert sich zunehmend auf wenige große Akteure, die eng mit Logistikern zusammenarbeiten - ein bewährtes System. Die Mengen, die bisher für Bioprodukte angefragt werden, sind zu gering, um Anlagen rentabel zu betreiben, weshalb es sich anbietet, mit größeren konventionellen Anlagenbetreibern zu kooperieren, sofern diese bereit sind, sich biozertifizieren zu lassen. Derzeit arbeiten wir an einer bundesweiten Übersicht aller Anlagenbetreiber mit Infos zu relevanten Betriebskennzahlen.

Frisch vom Acker auf den Tisch:
Beratung für Kitas und Schulen, erste Ideen für eine Sommerakademie

Der immense Schälverlust bei Biokartoffeln ist neben dem Bildungsaspekt einer der Gründe, warum wir Kitas und Schulen dabei unterstützen, ihre Küchen so auszubauen, dass dort frisch vor Ort gekocht werden kann. Kinder die im

Schulgarten Kartoffeln setzen, Kartoffelkäfer sammeln und ausgraben, haben keine Berührungsängste mit Pellkartoffeln.

Auf unserer Projektwebsite Campus Cantina erfahren interessierte Kitas und Schulen mehr über das Beratungsangebot, für das es übrigens jetzt auch Fördermittel gibt (RIBE AHV). Die Träger müssen nur 10% der Beratungskosten selbst zahlen. Leitet also den Link gerne an Eltern und Pädagoginnen aus Eurem Freundeskreis weiter.

Eine voll ausgestattete Küche kostet in der Regel 150.000 Euro und kann problemlos über Essensbeiträge refinanziert werden. Wir empfehlen, die Küche im Eigentrieb zu führen, um die Rahmenbedingungen (Angebot, Kosten) unter Kontrolle zu haben.

Bildungsträger haben den Vorteil, dass sie keine Gewerbemiete zahlen und keine MwSt. erheben müssen. Eine weitere Möglichkeit ist die kostenlose Vermietung an Caterer per Nutzungsvertrag mit verbindlichen Konditionen (Bioanteil, Kostendeckel, pädagogische Mitarbeit im Team der Bildungseinrichtung).

Mit David Klewes von der Freien Dorfschule Wismarer Land, der dem Vorstand unseres Vereins BIO in MV angehört, haben wir einen Küchenleiter in unserem Netzwerk, der sein Wissen gerne weitergibt. So arbeiten wir gerade an einem Konzept zum Aufbau einer Sommerakademie für die Weiterbildung von Kita- und Schulköchi:innen, ein entsprechender Förderantrag ist in Vorbereitung.

Bildung & Genuss verbinden

„Ein Mittagessen mit saisonalen Zutaten so zuzubereiten, dass es den Kindern schmeckt, ist kein Hexenwerk, man muss nur wissen wie. Mir macht die Arbeit als Koch in dieser Schule viel mehr Spaß als in der Gastronomie. Der Austausch und die Arbeit mit den Kindern ist spannend und bringt mich immer wieder auf neue Ideen."

(David Klewes)

Umstellungsberatung im Rahmen des RiWert Projektes "Bioregionale Wertschöpfungskettenentwicklung Kita- und Schulverpflegung"

Seit einem Jahr beraten wir die Diakonie Westmecklenburg bei der Entwicklung einer Nachhaltigkeitsstrategie für ihre Küchen in Kita- Schulen, Senioren-einrichtungen und der Betriebskantine in Schwerin.
Dazu gehören Exkursionen zu Best-Practice-Küchen in Greifswald, Berlin und Hamburg und Gespräche mit erfahrenen Betriebsleitungen, um ein zu den Rahmenbedingungen der Diakonie passendes Gesamtkonzept zu entwickeln. Die erste Einrichtung, die eine Vollküche mit integrierter Lehrküche bekommen wird, ist die Montessorischule in Schwerin.

Manuela Recht (Köchin der Betriebskantine Diakonie Westmecklenburg), Thomas Tweer (Geschäftsführung Diakonie Westmecklenburg), Antje Wziontek-Franz (Betriebsleitung Hansekinder), Uli Kotzbauer und Achim Lerm (ehem. Betriebsleiter Hansekinder stellv. Oberbürgermeister Greifswald) bei der Besichtigung der Kitaküchen des Eigenbetriebs Hansekinder in Greifswald, im Gespräch mit Magdalena Krakowiak von Gran Gusto, die bereits seit Jahren mehrere Kitas mit einem Mittagessen aus 100% Bioprodukten versorgt.

Hier seht Ihr Anna Hope bei der Besichtigung der Betriebskantine der Allianz in Hamburg, die in nur 12 Monaten auf 100% Bio umgestellt und ein neues Lieferantennetzwerk aufgebaut hat. Hier wird frisch vor Ort gekocht. Das Angebot ist so attraktiv, dass die Belegschaft freiwillig aus dem Homeoffice zurückgekehrt ist, Azubis und Werkstudierende zahlen nichts, vegetarische Gerichte werden subventioniert. Küchenleiter Denis Florschütz von Apetito soll bei der Beratung der Diakonie miteinbezogen werden.

Auch bei den staatlichen Schulen in Schwerin konnten wir bereits erste Weichen stellen, in dem wir das Konzept der Frischeküche bei der Immobilienverwaltung und dem Schulamt vorgestellt haben, damit bei der nächsten anstehenden Sanierung die technischen Rahmenbedingungen und der Platzbedarf für eine voll ausgestattete Küche mit einbezogen werden kann.

Leitplanken setzen!

Nicht zuletzt sind wir auch politisch aktiv: das Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt hat uns als Vertreter der Fachöffentlichkeit angefragt, beim Workshop zur Erarbeitung der Sektorzielstudie MV mitzuwirken.

Die Forderung, die wir eingebracht haben:
30% Bioanteil in der Ausserhausverpflegung und DGE-Zertifizierung als verpflichtende Bedingung bei Ausschreibungen plus Kostendeckel, wie es in Berlin (4,36 Euro / Portion) erfolgreich umgesetzt wurde.

Es gibt viele Caterer, die auch zu diesen Konditionen in der Lage sind, 100% Bioprodukte zu verarbeiten und damit die Nachfrage nach Bioprodukten aus Brandenburg signifikant steigern konnten.

Da wollen wir auch hin in MV!

Letztendlich ist es eine leicht umzusetzende Regelung, von welcher alle Wählergruppen profitieren: es entstehend neue attraktive Arbeitsplätze auf der Schnittstelle zwischen Kochhandwerk und Pädagogik, Kinder lernen von früh an, wo ihr Essen herkommt und wie sie es zubereiten können (= Gesundheits-prävention). Senior:innen können ihre Erfahrung ohne Leistungsdruck einbringen, nicht zuletzt ist frisch zubereitetes Essen ein echter Mehrwert auch für das Kollegium.

Kaike Brand und Anna Hope am 4. Mai 2023 auf dem Diskussionsforum des Ministeriums für Klimaschutz, Landwirtschft, ländliche Räume und Umwelt im Rahmen des Beteiligungsprozesses zur Erarbeitung der Sektorziel-Studie zum Klimaschutz in Mecklenburg-Vorpommern in Schwerin.

Ihr seht: viel, viel Arbeit, bis wir Euch erste Investitionspakete präsentieren können! Sobald die Finanzierung im Verein gesichert ist, werden wir bereit sein für die Gründung der Regionalwert AG. Bis dahin werden wir Euch über die Entwicklung der Projekte auf dem Laufenden halten.

Wenn Ihr Fragen, Ideen, Anregungen habt - meldet Euch gerne!

Viele Grüße

Jutta Krawinkel, Anna Hope und Uli Kotzbauer

Ein Blick zurück auf unseren Anfang: Kaike, Anna, Jutta, Uli und Sebastiaan beim Projektstart am 10. Juni 2022 auf dem Biohof Garvsmühlen, als Herr Backhaus uns die Förderzusage überreichte. Das Projektzeitraum und damit die Finanzierung endet in diesem Monat. Wir netzwerken weiter, bereiten Förderanträge vor und melden uns, sobald wir Neuigkeiten für Euch haben.

P.S. Falls Ihr Euch gewundert haben solltet, warum sich Sebastiaan Huisman (ganz rechts im Bild) kaum noch bei uns blicken lässt: er berät inzwischen His Royal Majesty King Charles bei der Entwicklung der Landwirtschaftsbetriebe in Großbritannien. Für uns sehr schade, für das Königreich sicherlich ein Gewinn! Wir behalten ihn im Auge und Euch auf dem Laufenden :).

info@regionalwert-mv.de

Die Regionalwert AG MV i.V. ist ein Projekt der
Anna Hope Jutta Krawinkel Regionalwert MV GbR
Hauptstraße 12, 19055 Schwerin

Diese E-Mail wurde an krawinkel@regionalwert-mv.de gesendet.

Abbestellen

Versendet mit Brevo

Die Koordinationsstelle "Bioregionale Wertschöpfungskettenentwicklung Kita- und Schulverpflegung" wird in Trägerschaft des Projekthof Karnitz e.V. in Neukalen betrieben und durch das Bundesprogramm ökologischer Landbau gefördert (120.000 Euro, Laufzeit 3 Jahre, 12/2021-11/2024).

Das Projekt "Aufbau des Bio-Regional-Netzwerks Regionalwert AG in MV" wurde im Rahmen des "Wettbewerbs operationelle Gruppen" gefördert (60.000 Euro, Laufzeit 1 Jahr, 06/2022-06/2023).