



„Gutes Essen – kurze Wege“ | dvs Online-Workshop

Kontaktplattformen für regionale Lebensmittel aus Bayern

Regionales Bayern, Regio Verpflegung, Wirt sucht Bauer

Robin Ehrhardt, KERN

1x Registrieren - 3x profitieren



Regionale Erzeuger



Regionale Verarbeiter



Bauernmärkte und Regionalinitiativen



Verbraucher

www.regionales-bayern.de



Regionale Erzeuger



Regionale Verarbeiter



Gastronomie

www.wirt-sucht-bauer.de



Regionale Erzeuger



Regionale Verarbeiter



Händler



Gemeinschaftsgastronomie finden

www.regio-verpflegung.bayern

Neu!



Wege für den Produzenten

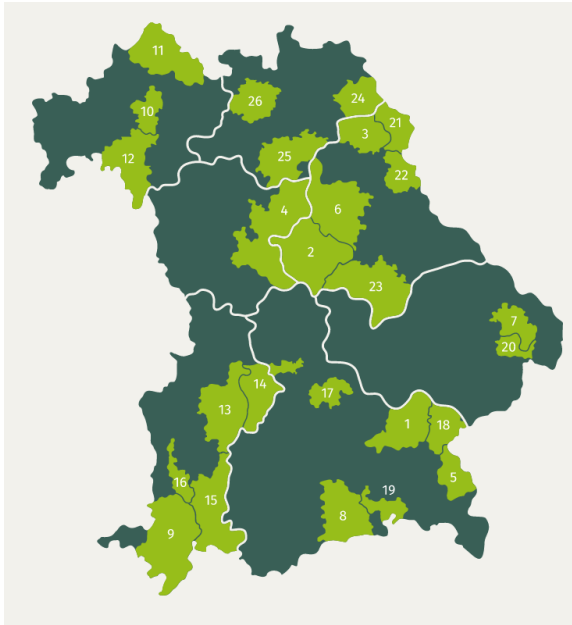
B2C



B2B



Regionalinitiativen und Programme erhalten auch ein Bühne



Ökomodellregionen



Nur einige Bsp. ...



Überblick:



Seit 2014

3.042 Einzelbetriebe

- 2.638 Erzeugende
- 791 Verarbeitende
- 329 Gastgebende
- 60 Bauernmärkte

Seit 2015

1.568 Einzelbetriebe

- 1.124 Erzeugende
- 394 Verarbeitende
- 331 Gastgebende



Seit 2020

456 Einzelbetriebe

- 262 Erzeugende
- 145 Verarbeitende
- 50 Handel
- 106 Einrichtungen. d. GV



TEIL DES NETZWERKS WERDEN!



Bayerische Landesanstalt für
Landwirtschaft



Gemeinsame Verwaltung der Regionaldatenbanken

Anmeldung für bereits registrierte Nutzer

Benutzername:
Passwort:

Anmelden

Benutzername vergessen?

Passwort vergessen?

Registrierung



REGIO
VERPFLEGUNG

Hiermit eröffnen Sie kostenlos ein neues Nutzerkonto für das Regionalportal www.regionales-bayern.de bzw. die Gastroplattform www.wirt-sucht-bauer.de oder die Plattform Gemeinschaftsverpflegung www.regio-verpflegung.bayern

Registrieren



| Impressum | Datenschutz

Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft und der Cluster für Ernährung betreiben dieses Portal im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und in Kooperation mit der alp Bayern.

Programmversion 3.0.3.5



Einmalige Registrierung

Grundangaben

Anrede * :

Titel :

Vorname * :

Nachname * :

Straße * :

Hausnummer * :

Land * :

Bundesland * :

PLZ / Ort * :

Ortsteil :

Kontaktdaten

E-Mail-Adresse * :

- wiederholen * :

(Vorwahl / Rufnummer)

Telefon * : /

Mobilfunk : /

Für welche Internetplattformen möchten Sie sich registrieren?

Mehrfachauswahl sowie die **Freischaltung** eines Bereiches ist möglich.

- www.regionales-bayern.de (RegionalPortal)
- www.wirt-sucht-bauer.de (Gastroplattform)
- www.regio-verpflegung.bayern.de (Großgastronomie)

1. Registrierung

Gemeinsame Verwaltung der Regionaldatenbanken

www.regionales-bayern.de, www.wirt-sucht-bauer.de und www.regio-verpflegung.bayern.de

Betriebsdaten bearbeiten

Betriebsname Test11

Sind alle mit * gekennzeichneten Felder ausgefüllt (grün), kann das Profil veröffentlicht werden.

Grunddaten *	Beschreibung *	Kontakt *	Produktpalette *	Liefergebiete
Logo	Verkaufsstellen	Bildergalerie	Regionale Initiativen	Veranstaltungen
Zertifikate	Partner			

2. Profil anlegen + Button „Veröffentlichen“

Produktionsserver Version: 2.0.142.115 / User: GASTROUSER - (Verwaltung: Geisbeil)

Stammdaten Steuerdaten

Versand: 3714 Übersicht Neu: 2 Verkaufsstellen Löschen

Webnutzer Rücklauf: 151 Übernahmen Freigabe: 0 Veranstaltungen Partner

Webnutzer Übernahme: 0 Galerie Update Teilnahme

Webnutzer Betriebe

Filter

Alle

Freigabe

beantragt

Bestätigt

In Vorbereitung

Abgelehnt

Geändert

Gesperrt

Spaltenkopf in dieses Feld ziehen um danach zu gruppieren.

Ansicht	Details	ID	Name
Tabelle	Details	15469	Weingut Thomas Plackner
Karteikarte	Details	15465	Landfisch Fleischmarkt GmbH
Alle Ausblenden	Details	15464	Digitaler Gastro Marktplatz
Alle einblenden	Details	15463	Stiftung Sankt Johannes
Excel-Export	Details	15462	Wortachtal Werkstätten Füssen
Neu Veröffentlichen	Details	15459	Jugendherberge Augsburg - Host
	Details	15456	Rebional GmbH
	Details	15453	Waldgasthof Zum Geländer
	Details	15452	Bergbauern Zeller GbR
	Details	15451	Ammerhof Perkam
	Details	15448	Molzner Stubn
	Details	15446	Fischer Gastronomie GmbH & Co KG
	Details	15436	Walsers Feldfruchte
	Details	15434	OBERKÜHBUCH

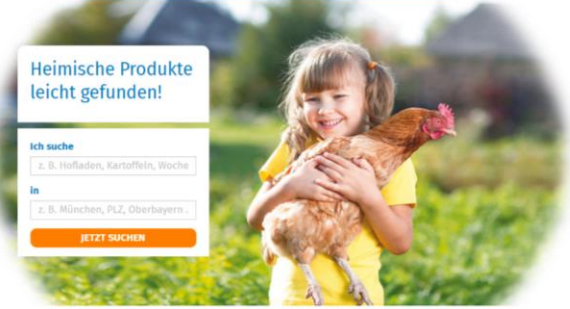
3. Datenbank: Profil wird geprüft und freigegeben

Ihre Daten

ID	Name	Anrede	Nachname
15469	Weingut Thomas Plackner	Herr	Plackner
15465	Landfrisch Fleischmarkt GmbH	Frau	Schops
15463	Digitaler Gastro-Marktplatz	Herr	Frieding
15462	Stiftung Sankt Johannes	Frau	Sankt Jd.
15459	Jugendherberge Augsburg - Hostel SLE	Frau	Kobus
15456	Robenal GmbH	Herr	Strehle
15453	Waldgasthof Zum Geländer	Frau	Kühnel
15452	Bergbauern Zeller GbR	Herr	Grunewald
15451	Ammerhof Parkam	Herr	Zeller
15448	Melzner Stubn	Frau	Ammer
15446	Fischer Gastronomie GmbH & Co KG	Frau	Honing
15436	Walsers Feldfrüchte	Frau	Fischer
15434	OBERKÜHBUCH	Frau	Widl

Öffentlich

Login



Informationen für Direktvermarkter zu Corona finden Sie



REGIO VERPFLEGUNG

Werden Sie ein Teil unseres Netzwerks!

JETZT REGISTRIEREN



Zwischenfazit – was Sie sich merken können

- 1 Datenbasis/Datenbank,**
- 3 Zielgruppen,**
- 3 Designs/Styles,**
- 3 Websites**



Blick in die Plattformen





Klosterbetriebe Plankstetten GmbH

Produkte & Dienstleistungen

Blumen, Bäume, Saat- & Pflanzgut

- Gemüsepflanzen
- Jungpflanzen

Brot & Backwaren

- Brot
- Brötchen und Kleingebäck
- Kleingebäck
- Regionale Gebäckspezialitäten nach Saison

Fertigprodukte

- Brotaufstriche
- Dressings
- Nudelsoußen
- Pesto
- Geschenkkorb

Fleisch & Wurst

- Blut- und Leberwürste
- Frischfleisch
- Geräuchertes
- Griebenschmalz
- Grill- oder küchenfertige Fleischgerichte
- mehr ...

Geflügel & Eier

- Eier
- Eierlikör
- Eiernudeln
- Geflügelfleisch
- Gänse
- mehr ...

Gemüse

- Auberginen
- Bayerische Rüben
- Blumenkohl
- Chili
- Chinakohl
- mehr ...

Getreide und Hülsenfrüchte

- Amarant
- Buchweizen
- Buschbohnen
- Dinkel
- Dinkelnudeln
- mehr ...

Getränke

- Erfrischungsgetränke
- Fruchtsirup
- Fruchtsäfte
- Natürliches Mineralwasser / Quellwasser

Honig & Imkerei

- Honig
- Honigprodukte (inkl. Gelee Royale)

Kontaktdaten

Ansprechpartner Frater Andreas Schmidt
Klosterplatz 1
92334 Berching
Telefon: 08462 206-120
E-Mail: verwaltung@kloster-plankstetten.de
www.kloster-plankstetten.de,
shop.kloster-plankstetten.de/

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 09:00 - 18:00
Samstag 08:00 - 17:00

Verkaufsstellen

Marktwagen	Öffnungszeiten
Marktwagen Erlangen Schlossplatz 91054 Erlangen	Freitag 09:00 - 16:00
Marktwagen Eichstätt Salesianum Rosenthal 85072 Eichstätt	Samstag 09:00 - 13:00
Marktwagen Freising Marienplatz 85354 Freising	Mittwoch 08:00 - 13:00
Marktwagen Regensburg Klinikum Barmherzige Brüder 93049 Regensburg	Dienstag 09:00 - 16:00
Marktwagen Roth Augustinum 91154 Roth	Freitag 09:00 - 13:00
Marktwagen Ingolstadt Stadttheater 85049 Ingolstadt	Mittwoch 08:00 - 13:00 Samstag 08:00 - 13:00
Marktwagen Nürnberg Hauptmarkt 90403 Nürnberg	Freitag 09:00 - 16:00

Über uns

Wir Benediktinern der Abtei Plankstetten wollen unsere gesamte Lebens- und Wirtschaftsweise soweit wie möglich in Einklang mit unserer Umwelt bringen. Deshalb wirtschaften alle klösterlichen Betriebe (Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei, Metzgerei, Imkerei, Brennerei) seit 1994 nach den Richtlinien des Biolandverbandes. Wir wollen mit unserer ökologischen Wirtschaftsweise aus der Tradition der Benediktinerklöster heraus Verantwortung für Gottes Schöpfung übernehmen.

In unserem landwirtschaftlichen Betrieb im Klostergut in Staudenhof bewirtschaften wir rund 270 ha. Neben dem Ackerbau liegt der Schwerpunkt in der Tierhaltung (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen). Die Klostergärtnerei baut auf ca. 3 ha Freilandfläche eine Vielzahl von ökologischem Gemüse an, das neben der Verwendung in der Klosterküche im Klosterhofladen und über den Marktwagen zum Kauf angeboten wird.

In unserer Klostermetzgerei werden die eigenen Schlachttiere nach einem kurzen Transport stressarm geschlachtet. Durch die Warmfleischverarbeitung können wir auf künstliches Phosphat verzichten. Natürlich verwenden wir auch kein Nitratpökelsalz bei der Wurstherstellung. Das Rindfleisch hat im Hochbalkenraum 10 Tage Zeit zur Reifung, bevor es fachmännisch zerlegt und für den Verkauf vorbereitet wird.

Die Klosterbäckerei verwendet das eigene Biogetreide des Klostergutes, das in der nahegelegenen Hainmühle gemahlen wird. Hauptsächlich stellen wir in der Bäckerei Brote in Biolandqualität her, insbesondere Vollkornbrote (Dinkel-, Roggen- und Emmervollkornbrot).

In der Klosterbrennerei werden hochwertige Spirituosen hergestellt. Neben der Verwertung des Obstes aus den Streuobstbeständen der Klostergärtnerei (Äpfel, Birnen, Zwetschgen) brennen wir unser Spezialbier, das im Riedenburger Brauhaus mit unserem Braugetreide gebraut wird, zu einem exzellenten Klosterbierbrand.



Zertifikate und Initiativen



Auszeichnungen und Siegel





Werden Sie ein Teil unseres Netzwerks!



www.regio-verpflegung.bayern



Erweiterte Suche

Betriebstyp:

Produktgruppe:

Produkt:

Logistik:

Zertifizierung:

Verarbeitungsgrad:

Standort:

Entfernung:

Nur Bio-Betriebe

Suchen



Erzeuger Verarbeiter Klosterbetriebe Plankstetten GmbH

Über uns



Wir Benediktinermönche der Abtei Plankstetten wollen unsere gesamte Lebens- und Wirtschaftsweise soweit wie möglich in Einklang mit unserer Umwelt bringen. Deshalb wirtschaften alle klösterlichen Betriebe (Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei, Metzgerei, Imkerei, Brennerei) seit 1994 nach den Richtlinien des Biolandverbandes. Wir wollen mit unserer ökologischen Wirtschaftsweise aus der Tradition der Benediktinerklöster heraus Verantwortung für Gottes Schöpfung übernehmen.

In unserem landwirtschaftlichen Betrieb im Klostergut in Staudenhof bewirtschaften wir rund 270 ha. Neben dem Ackerbau liegt der Schwerpunkt in der Tierhaltung (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen). Die Klostergärtnerei baut auf ca. 3 ha Freilandfläche eine Vielzahl von ökologischem Gemüse an, das neben der Verwendung in der Klosterküche im Klosterhofladen und über den Marktwagen zum Kauf angeboten wird.

In unserer Klostermetzgerei werden die eigenen Schlachttiere nach einem kurzen Transport stressarm geschlachtet. Durch die Warmfleischverarbeitung können wir auf künstliches Phosphat verzichten. Natürlich verwenden wir auch kein Nitratpöckelsalz bei der Wurstherstellung. Das Rindfleisch hat im Hochbahnkühlraum 10 Tage Zeit zur Reifung, bevor es fachmännisch zerlegt und für den Verkauf vorbereitet wird.

Die Klosterbäckerei verwendet das eigene Biogetreide des Klostergutes, das in der nahegelegenen Hainmühle gemahlen wird. Hauptsächlich stellen wir in der Bäckerei Brote in Biolandqualität her, insbesondere Vollkornbrote (Dinkel-, Roggen- und Emmervollkornbrot).

In der Klosterbrennerei werden hochwertige Spirituosen hergestellt. Neben der Verwertung des Obstes aus den Streuobstbeständen der Klostergärtnerei (Apfel, Birnen, Zwetschgen) brennen wir unser Spezialbier, das im Riedenburger Brauhaus mit unserem Braugetreide gebraut wird, zu einem exzellenten Klosterbierbrand.

Logistik

Landkreise: Amberg-Sulzbach, Eichstätt, Ingolstadt, Kelheim, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt i.d.OPf., Nürnberg, Nürnberger Land, Regensburg, Roth, Schwabach,

Verarbeitungsmöglichkeiten

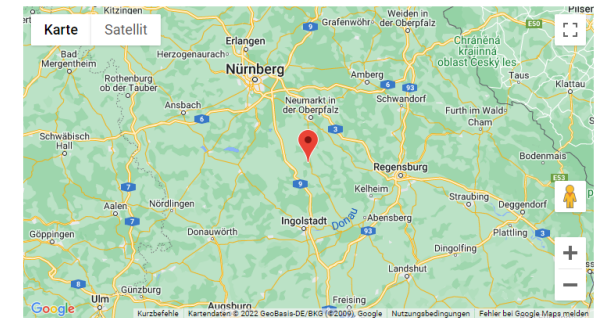
Frisch
Gewaschen
Portioniert
Sortiert
Zerkleinert
Zerlegt

Kontakt

Klosterbetriebe Plankstetten GmbH

Ansprechpartner Frater Andreas Schmidt
Klosterplatz 1
92334 Berching
Telefon: 08462 206-120
E-Mail: verwaltung@kloster-plankstetten.de
Web: www.kloster-plankstetten.de
shop.kloster-plankstetten.de/

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 09:00 - 18:00
Samstag 08:00 - 17:00



Verkaufsstellen

Marktwagen Nürnberg

Hauptmarkt
90403 Nürnberg
Öffnungszeiten:
Freitag 09:00 - 16:00

Marktwagen Freising

Marienplatz
85354 Freising
Öffnungszeiten:
Mittwoch 08:00 - 13:00

Marktwagen Regensburg

Klinikum Barmherzige Brüder
93049 Regensburg
Öffnungszeiten:
Dienstag 09:00 - 16:00

Marktwagen Eichstätt

Salesianum Rosenthal
85072 Eichstätt
Öffnungszeiten:
Samstag 09:00 - 13:00

Marktwagen Ingolstadt

Stadttheater
85049 Ingolstadt
Öffnungszeiten:
Mittwoch 08:00 - 13:00
Samstag 08:00 - 13:00

Marktwagen Erlangen

Schlossplatz
91054 Erlangen
Öffnungszeiten:
Freitag 09:00 - 16:00

Marktwagen Roth

Augustinum
91154 Roth
Öffnungszeiten:
Freitag 09:00 - 13:00



Wobei wollen wir helfen?

→ Regionale Wertschöpfung



Vorteile regionaler Wertschöpfung



Kurze Transportwege



Förderung der örtlichen Wirtschaft



**Unterstützung der heimischen
Landwirte, Verarbeiter, Händler**



**Unabhängigkeit vom
Weltmarkt**



Besserer Geschmack



Transparenz



**Regionaltypische Nahrungsmittel
integrieren**



Vorteile regionale Wertschöpfung bei Onlineplattformen



Förderung der örtlichen Wirtschaft
Unabhängigkeit vom Weltmarkt



Kurze Transportwege
Unterstützung der heimischen
Landwirte, Verarbeiter, Händler
Besserer Geschmack
Transparenz
Regionaltypische
Nahrungsmittel integrieren



Einfache Suche:

- Auf die Zielgruppe ausgerichtete Suchfunktionen erleichtern es Partner in der Nähe zu finden.



Netzwerk:

- Auf der Plattform sind Mitglieder der Wertschöpfungskette vertreten



Gewinnbringend:

- Gestalten Sie eine individuelle Profilseite und machen Sie Interessenten aus Ihrer Region auf Sie aufmerksam. Nutzen Sie die Plattform und knüpfen Sie neue Geschäftsbeziehungen.



Vorteile regionale Wertschöpfung bei Onlineplattformen Trilogie



Einfache Suche



Netzwerk



Förderung der örtlichen Wirtschaft
Unabhängigkeit vom Weltmarkt



Kurze Transportwege

Unterstützung der heimischen
Landwirte, Verarbeiter, Händler
Besserer Geschmack

Transparenz

Regionaltypische
Nahrungsmittel integrieren

Gewinnbringend



Kosten:

- Sie nutzen alle Vorteile der Plattform kostenfrei.



Betreuung:

- Lebendige und betreute Plattform
- Neutral



Großes Netzwerk:

- Auf der Plattform sind alle Mitglieder der Wertschöpfungskette vertreten: Vom Erzeuger und Verarbeiter, regionaler Produkte über die Händler bis hin zu Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

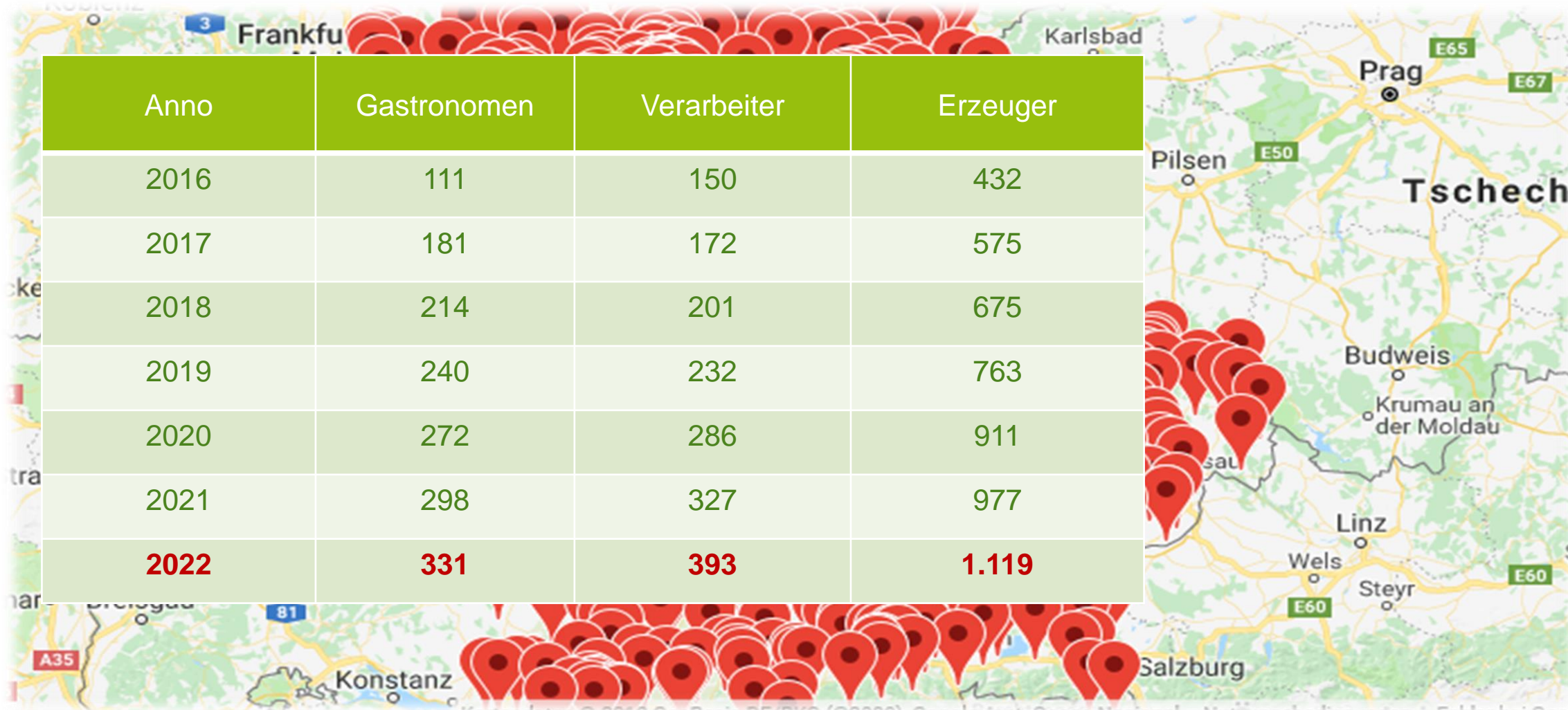


Helfen Online-Netzwerke?

... Bsp. Wirt sucht Bauer

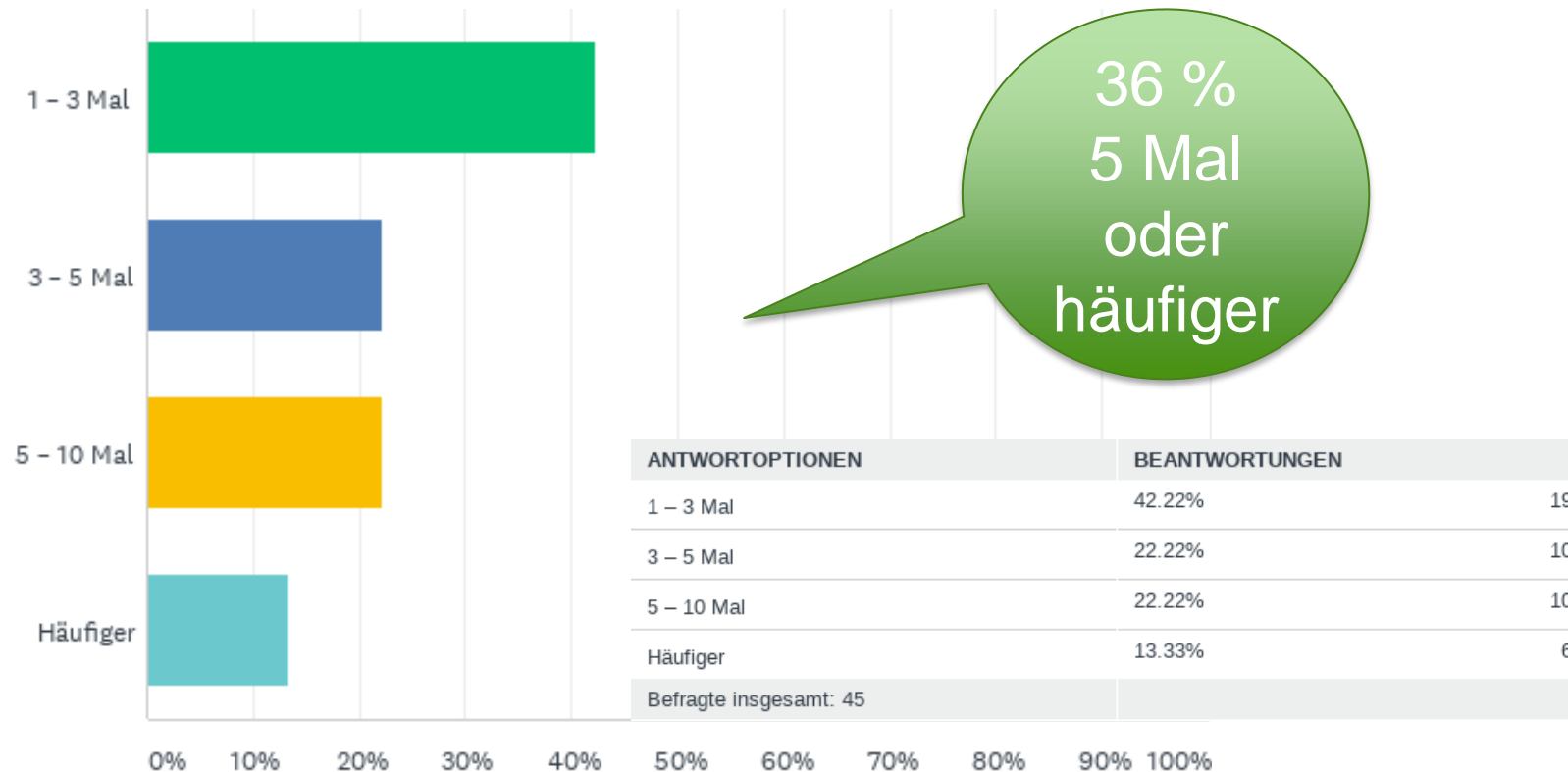


Wirt-sucht-Bauer: Netzwerkentwicklung



F6: Wie oft haben **Sie** die Plattform genutzt (in etwa)?

Beantwortet: 45 Übersprungen: 0



Wirt sucht Bauer: Evaluation – Matches

	WsB-Evaluation 03/21 (N 45 Gastro)	
Interaktion	Kontakt- aufnahmen	Geschäfts- partnerschaften
Wirt → Bauer	83	46
Bauer → Wirt	23	13
gesamt	106	59



B2B-Plattform Wirt-sucht-Bauer: Mehrwerte

- **Food-Scouting**
- **Interessierte des Gastgewerbes**
- **Vielfalt an Produkten** aus Landwirtschaft, Gartenbau, Weinbau, Brennerei, Jagd, Mühlen, Fischerei, Ernährungshandwerk ...



Wirt-sucht-Bauer-live – GastroRegioTag



GastroRegioTag
Wirt sucht Bauer live - Südbayern
5. November 2018 | Bräustüberl Maisach

<p>9:30 bis 10 Uhr</p> <p>Ankommen, Akkreditierung, im Saal Willkommenskaffee und Begrüßung</p>	<p>10:30 Uhr</p> <p>„Regionalität schön und gut, aber wie funktioniert's in der Praxis?“ Patrick Schmidt Zollhaus Landshut Landshut</p> 	<p>11:30 Uhr</p> <p>„Über'n Teller g'schaut“ – Abwechslung aus der Region</p> <p>Exotisches Thomas Wachinger Vitashrimp Eurasburg</p> <p>Urige Vielfalt Julia Reimann Chiemgaukom Weiding, Trostberg</p> <p>Fleischeslust Andreas Jais Landmetzgerei Jais Luttenwang, Adelshofen</p>
<p>ca. 12:30 Uhr</p> <p>„Regionales Schmecken“ ... ausgezeichnetes bayerisches Mittagessen vom Gastgeber Harry Faul Restaurant Bräustüberl Maisach</p>	<p>13:30 Uhr</p> <p>„Servus, ich bin ...“ – Genuss-Speed-Meeting Lockerer Kennenlernen und unverbindliches Informieren aller Anwesenden</p> 	<p>14:30 Uhr</p>

Idee

- Tag für regional interessierte bzw. orientierte Gastronomen, Hoteliers, Küchenchefs etc.
- Symbiose aus Bauernmarktmeile, Informationsveranstaltung und Weiterbildung
- Akteure der Online-Plattform werden vor Ort in Kontakt gebracht: „Speed-Meeting“
- Teilnehmer erhalten Impulse von regionalorientierten Gastronomen, Direktvermarktern und Genusshandwerkern

Ziel der Veranstaltung

- Sensibilisierung für Regionalprodukte, die Menschen „dahinter“ und die Kommunikation Wirt-Bauer(-Gast); Aufzeigen des Potenzials von Regionen



Zusammenfassung



Zusammenfassung: einmal anmelden, bis zu drei mal profitieren



www.regionales-bayern.de



www.wirt-sucht-bauer.de



www.regio-verpflegung.bayern **Neu!**



Anmelden



Profil erstellen



Vernetzen



Vermarkten



Ansprechpartner

Vielen Dank fürs Zuhören. Melden Sie sich gerne bei Fragen ...

Christina Brandhuber



Bayerische Landesanstalt für
Landwirtschaft (LfL)
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Straße 54
80638 München
Tel.: +49 8161 8640-1300
RegionalVermarktung@lfl.bayern.de



Robin Ehrhardt



Kompetenzzentrum für Ernährung
(KErn)
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
Tel. +49 (0) 9221 407 82 251
Fax. +49 (0) 9221 407 82 299
WirtsuchtBauer@KErn.bayern.de



Carina Stumpf



Kompetenzzentrum für Ernährung
(KErn)
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
Tel. +49 (0) 9221 407 82 237
Fax. +49 (0) 9221 407 82 299
RegioVerpflegung@KErn.bayern.de

