

# Heimat-Teller auf dem Speiseplan

Kantine der Landesfinanzschule Bayern in Ansbach bietet künftig mehr regionale und ökologische Lebensmittel an



In der Kantine der Schule gibt es mehr regionale und biologische Lebensmittel. Einigkeit zeigen Landesfinanzschule, AELF Fürth-Uffenheim und WISAG-Caterer, vertreten durch Martin Utz, Stephan Rasche, Andrea Knoll, Andreas Schönauer, Dr. Claudia Heidbrink, Theresa Maciol und Martina Ragniat (von links). F.: Silvia Schäfer

VON SILVIA SCHÄFER

**ANSBACH – Das Gericht macht Appetit: Fränkisches Schäuferle vom regionalen Metzger mit Bayerisch-Kraut, Kartoffelknödel und Biersauce. Mit wechselnden Speisen auf einem Heimat-Teller baut die Landesfinanzschule Bayern in Ansbach ihr Angebot mit regionalen und ökologischen Produkten aus.**

Schmackhaft, gesund und nachhaltig – das zeichnet eine gute Mahlzeit aus. Wie sich dies täglich in der Behördengastronomie umsetzen lässt, stellt der Caterer von Mensa und Cafeteria der Landesfinanzschule unter Beweis. Bayerische Leitlinien für Verpflegungsverantwortliche mit einem begleitenden Team-Coaching zur Unterstützung haben dabei praktische Orientierungshilfen gegeben.

Unter der Federführung von Dr. Claudia Heidbrink vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim arbeiteten Gastronomieleiter Andreas Schönauer, die Leiterin der Landesfinanzschule, Andrea Knoll, und die Verwaltungsbereichsleiterin Verpflegung, Theresa Maciol, im Laufe der vergangenen Monate bei fünf Veranstaltungen zusammen. Dabei wurden Speisepläne optimiert und der Einkauf regionaler beziehungsweise ökologischer Lebensmittel genauso intensiviert, wie die Kommunikation über die Herkunft der eingesetzten Ware.

Auf dem Speiseplan gibt es jetzt vermehrt auch zwei vegetarische und vegane Gerichte. Die Kommunikation mit den bisherigen Lieferanten wurde dahingehend ausgebaut, dass diese die Lebensmittel besser kennzeichnen beziehungsweise im Vorfeld mitteilen, woher diese stammen. Darüber hinaus werden Gespräche mit neuen Lieferanten gesucht, um den Einkauf von regionalen Produkten weiter zu erhöhen.

### Nachahmen erwünscht

Bereits 2020 hat die Bayerische Staatsregierung ihre eigenen Kantinen in die Pflicht genommen: Bis 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung eingesetzt werden.

Der Anteil regionaler und ökologischer Lebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen für das Speisenangebot in der Landesfinanzschul-Mensa lag zuletzt bei 42 Prozent. 26 Prozent der Lebensmittel wurden direkt über das Ernährungshandwerk bezogen. Auf dem Heimat-Teller stammen die Gerichte zu mindestens 50 Prozent aus bayerischer Landwirtschaft.

Durchschnittlich 1050 Essensgäste pro Tag nutzen die Vollzeitverpflegung der Landesfinanzschule. Bei dem Klientel handelt es sich um Absolventen der Fortbildungseinrichtung der bayerischen Finanzverwaltung so wie um Auszubildende der Steuer- und Finanzverwaltung im Freistaat. Die Kantine wird aber auch von Schülern und Behördenmitarbeitern aus der Nachbarschaft genutzt.

### Ressourcen schonen, Abfall reduzieren

Bei schönem Wetter lädt die Terrasse zum Draußensitzen ein. Die Vollzeitverpflegung von Montag bis Donnerstag umfasst Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Der Mittagstisch bietet Suppe, Salatbuffet, drei Menüs zur Auswahl und Nachtischvariationen. Lehrgangsteilnehmer der Landesfinanzschule, die in den Außenstellen Dinkelsbühl und Herrieden in Hotels untergebracht sind, werden dort verpflegt. Absolventen, die in Ansbach nicht in den schuleigenen Gästehäusern unterkommen, sondern in Hotels oder Appartements einquartiert sind, erhalten Informationen, in welchem Umfang die Verpflegung in der Mensa oder in den Hotels bereitgestellt wird.

Seit mehreren Jahren arbeitet die Landesfinanzschule mit dem Caterer WISAG Business und dem Gastronomieleiter Andreas Schönauer zusammen. Mit dem gemeinsamen Ziel, die Behördengastronomie nachhaltiger zu gestalten, geht das Bemühen einher, Ressourcen zu schonen und Lebensmittelabfälle beziehungsweise Verpackungsmüll zu reduzieren. So lassen sich auch Kosten senken und das Budget entlasten.

Die Teilnahme am Behörden- und Betriebsgastronomie-Coaching ist gratis. Mitmachen kann jede bayerische Behörde mit ihren Gastronomen: Justizvollzugsanstalten und Feuerweherschulen, aber auch die Regierungsverwaltung. Die für Mittelfranken zuständige Ansprechpartnerin für Fragen zur Gemeinschaftsverpflegung, Dr. Claudia Heidbrink, ist unter Telefon 0911/997151300 und per Mail an [poststelle@aelf-fu.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-fu.bayern.de) erreichbar.

---