



An alle Küchen- und Kantinen-Leitungen in Frankfurt und Umgebung,  
liebe Interessierte der nachhaltigen und regionalen Außer-Haus-Verpflegung,

heute in zehn Wochen, am 13. September, findet unser nächster **Küchenstammtisch** statt. Diesen Termin und weitere bitten wir Sie sich schon vorzumerken.

Außerdem empfehlen wir die Teilnahme für alle hessischen Außer-Haus-Verpfleger an der Umfrage unseres wissenschaftlichen Partnerprojekts LogRegio - direkt ausfüllen: [hier](#).

---

**Save the date!**

**Nächster Küchenstammtisch für Großkantinen und Außer-Haus-Verpflegung in und um Frankfurt am Main am 13.09.2023 um 15.30 Uhr**



Kein Essen für die Tonne - wie kann Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung reduziert werden?

Auf vielfachen Wunsch der teilnehmenden Küchenleitungen haben wir für den kommenden Küchenstammtisch das Thema Lebensmittelverschwendung und deren Vermeidung in Großküchen aufgenommen. Sie werden zudem die Gelegenheit haben, sich bei Snacks und Getränken mit anderen Kantinenleitungen über Ihre Erfahrungen aus der Praxis auszutauschen. [Mehr erfahren](#)

[Jetzt anmelden](#)

---

**Was braucht die Außer-Haus-Verpflegung in hessischen Küchen für den Einsatz (bio)-regionaler Produkte? Anonyme Umfrage**



Gemeinsam mit Betrieben aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Logistik und Außer-Haus-Verpflegung, also Ihnen, entwickelt und erprobt unser wissenschaftliches Partnerprojekt "LogRegio - regionale Wertschöpfungsketten neu denken" neue logistische Konzepte für die Bündelung und Lieferung auf regionaler Ebene in Hessen.

Um einen guten Überblick über den aktuellen Stand sowie die drängendsten Themen zu Logistik und Digitalisierung in den Küchen zu erhalten, hat das LogRegio-Team **eine Umfrage** erstellt (Zeitaufwand etwa 15 Minuten).

Unser Partnerteam von LogRegio bedankt sich für Ihre Teilnahme und freut sich darauf, die anonym ausgewerteten Studienergebnisse den Teilnehmenden zur Verfügung stellen zu können.

---

## Veranstungshinweis aus unserem Netzwerk

### 12.07.2023: "Klimarelevanz der Gemeinschaftsverpflegung - vom Einkauf bis zur Ausgabe"

Eine Veranstaltung für Cateringsbetriebe und die Außer-Haus-Verpflegung.

In einem Online-Format werden Ergebnisse und Empfehlungen aus den KEEKs-Studien zu den Themen Klima, Energie, Lebensmittelabfällen und verschiedenen Verpflegungsformen in der Gemeinschaftsverpflegung vermittelt.

Anmeldungen bitte via Mail an:  
[gesina@lustaufbesserleben.de](mailto:gesina@lustaufbesserleben.de)



---

## Impressum

BIONALES – Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.  
Ernährungsrat Frankfurt & House of Food Frankfurt  
Holzhausenstr. 22  
60322 Frankfurt  
Kontakt: [hoff@ernaehrungsrat-frankfurt.de](mailto:hoff@ernaehrungsrat-frankfurt.de)  
Webseite: [house-of-food-ffm.de](http://house-of-food-ffm.de)

