

1. Bericht von P. Schmidt zu 2 vergangenen Projekten:

1.1 Gastronomie-Regionale Erzeugnisse Projekt ist eingestellt, zu wenig Interesse von Seiten der Gastronomie

1.2 „Bauer sucht Kunde“: im Wandel hin zu einem Warenerfassungssystem für Hofläden
Familie Moll kann ev. Beim nächsten Treffen berichten, ob und wie es hier weitergeht

2. Vorstellung Projekt „Regio Shop“ von Patrick Blume

Idee: lokaler Supermarkt mit ausschließlich regionalen Produkten

Diskutiert wurden Ideen wie a) Genossenschaftsmodell für einen derartigen Regio-Shop, b)

Produktveredelung (z.B. bei/mit Molkereiprodukte), c) Stationär interessanter und gut, da bisherige Online Varianten nicht gut oder bundesweit z.B. gar nicht laufen (siehe z.B. bonativo.de)

d) logistische Fragen seien sicher noch zu klären, e) als Hypothese wurde vielfach genannt, dass es in einer Großstadt wie z.B. Köln besser ankommen mag, als auf dem Land, f) Shop in Shop (z.B. im Eingangsbereich eines Supermarktes wie Real) wurde diskutiert, aber von einigen als nicht sehr geeignet angesehen, f) neue Produkte hier für designen, wie z.B. neue Getreidesorten, -Erzeugnisse, wie es sie bei „Bergisch Pur“ gibt/geben wird.

3. Vorstellungsrunde mit Motivation/Grund der Teilnahme

in kurzen Stichworten (Namen der Teilnehmer liegen dem Protokollanten nicht vor):

- WDR 5 begleitet den Ernährungsrat in den kommenden Monaten oder sogar Jahren
- Regionalwert AG, die sich mit Kapital an regionalen, biologischen Projekten/Unternehmen beteiligt
- Markthalle mit Event/Gastro/Thementage sind in Köln in Zukunft ggf. an verschiedenen zur Verfügung stehenden Hallen/Orten mit Angeboten der regionalen Erzeuger möglich
- Gründung/Unterstützung/Ausbau regionales Netzwerk der Erzeuger und Abnehmer in der Region
- Foodsharing als Teilaspekt auch bei regionalen Initiativen
- Regionale Erzeuger stärken
- Aspekt, dass Gesundheit auch immer mit Nahrung verbunden ist
- Landwirte werden nach jeder „Nierlage“ (z.B. Preisdruck, etc.) schlauer, Chancen ergeben sich aus Anpassung und Verbesserung der anzuwendenden neuen Strategien, um wieder am Markt erfolgreich zu agieren
- Jodfreie Milch / Milchautomat (Interesse, eigene Produkte besser/vermehrt zu vermarkten)
- Schulverpflegung → Stadt Köln → regionale Lieferanten (Kontakt/Austausch/Überschneidung mit dem Ausschuss „Schulverpflegung & Co.“)
- neue Wege der Direktvermarktung, lokaler Hofladen, zusätzlich neue Wege/Kanäle für den Verkauf in Köln
- Limousine Rinderzucht in der Wahner Heide, „alte“ Traditionen wiederbeleben, Handwerkskunst zurück bringen/Zeigen, Bewusstsein für regionale Erzeugnisse auch durch entsprechenden Präsentation stärken (Bsp. Metzger/Schlachter auf Messen/Veranstaltungen, die vor Publikum z.B. Rinderhälften zerlegen)

4. Nächste Sitzung

...findet auf dem Hof von Familie Trimborn statt (www.bauerngut-schiefelbusch.de): Schiefelbusch 3, 53797 Lohmar statt.

Termin wird noch bekannt gegeben.

Gez. am: 11.04.2016, Gerhard Oels (gerhard@oels.com)