

AG Bioökonomie - Ziele und Projektideen: Dokumentation AG 3

HF / Themen	Teilziele	Projektideen	Priorisierung /Hinweise
4.1	Information nachhaltige Ernährung für Erzeuger und Verbraucher	<ul style="list-style-type: none"> • Bildungsangebote für Direktvermarkter zum Marketing – Qualitätsanforderungen (Plattformen zu Warenmanagementsystemen usw. Hinweis: „Alles lokal!“) 	-> läuft, Qualifizierung ÖMR-Netzwerk mit Kooperationspartnern in Planung ÖAP
		<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Verpackung in der Erzeugungskette (Erzeuger, Handel, Verbraucher ->viele Dinge sind zu bedenken, z.B. Hygiene, Handhabbarkeit etc. -> ggf. Erfahrungen dazu sammeln „best practice“ und austauschen), Müllverwertung und Aufbereitung, Reststoffe, „DIY“ Plastikverarbeitung, „Handwerkliche Verarbeitung“ Plastik 	-> aufnehmen, ggf. Kooperationsprojekt mit anderen Regionen SPR in Klärung -> mittelfristig, „DIY“ Plastikverarbeitung – zuhause selbst Plastik weiterverarbeiten (auf Plastikarten achten wg. möglichen Gesundheitsgefährdungen) wendet sich an Privatpersonen, evtl. in Schulen und ggf. auch Firmen Frage: inwiefern kann damit ein Kreislauf in Gang gesetzt werden?
		<ul style="list-style-type: none"> • Konsumenten besser einbinden und informieren zu regionalen Produkten (was heißt regional, welche Folgen hat das für die Kosten der Produkte) 	-> aufnehmen, ÖMR, SPR, STM Netzwerke & AK Kulinarik, Idee „Magazin“, 2x jährlich (s. „Spessartmagazin“) für den heimischen Verbraucher, charmant und humorvoll statt belehrend. Ggf. Einlage in Zeitung, Frisör, Arztpraxen. Digitale Verfügbarkeit. Ipad Digitalisierung.
4.1	Nachhaltige Ernährung erleben	<ul style="list-style-type: none"> • Schulkantinen – in Zusammenarbeit mit dem MKK, die Regionalität bewerben (Kombination mit Lernfeld LW -> Besuch der Erzeuger) 	-> mittelfristig, schwierig, noch kein Ansatz, Kosten, zurückstellen
		<ul style="list-style-type: none"> • Kochen in Schulen: Unterstützung mit regionalen Produkten („Produkte-Korb“) u.ä. / Ernährungslehre 	-> mittelfristig, Klärung ÖMR, ÖAP abklären, wo es noch Bedarf dafür gibt (Schulen abfragen, wo es das Schulfach bzw. AGs gibt) Gedanke der Küchenschlacht mit aufnehmen

HF / Themen	Teilziele	Projektideen	Priorisierung /Hinweise
		<ul style="list-style-type: none"> • Initiative Miniköche – Kochen in der Gastronomie für Kinder (auch Werbung für den Beruf) Initiative der IHK • Küchenschlacht – neue Gerichte mit regionalen Produkten • Taste Tank – Beste Produkte (Produktentwicklung) • Wiederherstellung Hessische Apfelwein- und Obstwiesensroute: ggf. erst eine Pilotroute (dann weiterentwickeln) (ggf. weitergefasst im Zusammenhang mit regionalen Produkten -> Einbeziehung von Direktvermarktern) 	<p>-> aufnehmen ggf. LEADER</p> <p>-> aufnehmen, Klärung ÖMR Hybrid und Finalisten mit Schulklassen und Kochen, Neukonzeption ab 2023 ÖMR oder LEADER</p> <p>-> aufnehmen Abwicklung Klärung SPR Dienstleister oder LEADER</p> <p>-> läuft: (mit Tourismus) mit ÖMR und LPV, Abwicklung Machbarkeitsstudie ÖAP Erste Überlegungen für eine Rad-Route (mit anderen laufenden Projekten abstimmen), die Hälfte als Wanderstrecke (-> Studie) Weitere Ideen: „Lauschtouren“ an POI / digitale Karten -> Pflege der Wege klären</p>
4.1 / 4.2	Entwicklung zukunftsfähiger Nahrungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Linsen & Linsenfestival & internationale Kooperation (im Zusammenhang mit Ortsnamen Linsengericht) -> erst mal weiter ausdifferenzieren mit ÖMR -> Mehr Linsen anbauen / Mikrologistik -> Linse ist international – aufzeigen, weiter Partner • Heimische Proteine anbauen (weitere Pflanzen z.B. Erbsen) -> Erzeugungsbedingungen klären • LEADER-Kooperation Zickenmarkt -> Kooperationsprojekt (wechselnde Fachveranstaltungen Ziege essen, verarbeiten etc) 	<p>-> mittelfristig, weiter mit ÖMR ausdifferenzieren Abwicklung Klärung SPR Dienstleister oder LEADER</p> <p>-> mittelfristig, weiter mit ÖMR ausdifferenzieren, Aufbau Netzwerk Ökobetrieben 2022, Thema aufnehmen mit LLH Fokusthema Herbst/Winter 2022, ÖAP</p> <p>-> aufnehmen SPR Kooperationsprojekt LEADER</p>
4.2	Regionale, nachhaltige Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Mikrologistik (Cargo-Surfer); Warenströme auch digital sichtbar machen -> Klimaschutz verdeutlichen) • Einführung Pfandboxsystem (Gastronomie) (Clusterbildung für gleichartige Systeme) • Aufbau einer Gemeinschaftskäserei • Schlachtung und Zerlegung von Wild, Weiderindern, Hühnern (Arbeitsgruppe unter Federführung Veterinäramt; Mobile 	<p>-> läuft</p> <p>-> läuft</p> <p>-> läuft Begleitung LLH, Leistungsbeschreibung/Ausschreibung</p> <p>-> Daueraufgabe / punktuelle Unterstützung durch Projekte, ÖMR/SPR 1. Schritt IST-</p>

HF / Themen	Teilziele	Projektideen	Priorisierung /Hinweise
		Hühnerschlachtung: Grundproblematik zu kleine Mengen -> an dezentralen Strukturen arbeiten)	Zustands Karte, Machbarkeitsstudie Wertschöpfung Huhn „Omelett-Woche“
		<ul style="list-style-type: none"> • Förderung der Nutzung von Wild: Aufbau von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen 	-> aufnehmen
		<ul style="list-style-type: none"> • Spessartapfel im Handel 	-> läuft ÖMR/SPR das Wissen in die Praxis bringen. DL Aufbau Wertschöpfungskette
4.2	Erschließung der Potenziale Bioökonomie	<ul style="list-style-type: none"> • Machbarkeitsstudie Bioökonomie 	-> aufnehmen