



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

## Pressemitteilungen

### Vorbild gegen Lebensmittelverschwendung: BR Franken schließt Coaching für nachhaltige Betriebsgastronomie erfolgreich ab

11. Februar 2026

(11. Februar 2026) München – Lebensmittel retten statt wegwerfen, regional einkaufen und transparent kommunizieren – das Studio Franken des Bayerischen Rundfunks (BR) zeigt, wie moderne Betriebsgastronomie heute funktioniert. Für dieses Engagement hat BR Franken das Coaching Betriebsgastronomie des Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth-Uffenheim erfolgreich abgeschlossen. Den Abschluss bildete die feierliche Übergabe einer Urkunde durch die Bayerische Ernährungsministerin Michaela Kaniber an Küchenleiter Marcel Riemer und den Leiter BR Mittelfranken/BR Oberfranken, Florian Hartmann.

Die Betriebsgastronomie des BR Franken steht für ein besonders hohes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung und für eine offene, transparente Kommunikation gegenüber den Essensgästen. Im Rahmen des Coachings führte das Küchenteam unter anderem den Rettertag „RESTlos-glücklich“ ein: Küchenleiter Marcel Riemer kreiert dabei aus übrig gebliebenen Komponenten neue Gerichte. So reduziert das Team Lebensmittelreste konsequent auf ein Minimum. Zum Erfolg trägt bei, dass das Küchenteam eng und wertschätzend zusammenarbeitet und hochwertige Zutaten nutzt – überwiegend aus der Region.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus unterstützt Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Bayern dabei, regionale und ökologische Lebensmittel stärker einzusetzen, Abläufe zu verbessern und Nachhaltigkeit sichtbar zu machen. Acht Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten begleiten Küchen und Einrichtungen in allen Regionen Bayerns dabei praxisnah – mit Coaching, Workshops und individueller Beratung, passgenau für den jeweiligen Betrieb.

Beim BR Franken zeigt sich, wie wirksam dieser Ansatz ist: Klare Ziele, ein engagiertes Team und professionelle Begleitung führen zu messbaren Verbesserungen im Küchenalltag – von weniger Lebensmittelabfällen bis zu mehr Transparenz für die Gäste.

Staatsministerin Michaela Kaniber betonte bei der Urkundenübergabe: „Der BR Franken zeigt eindrucksvoll, wie Gemeinschaftsverpflegung heute funktionieren kann: regional, verantwortungsvoll und mit großem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Solche Beispiele machen Mut und zeigen, dass nachhaltiges Handeln im Alltag machbar ist.“

Küchenleiter Marcel Riemer ergänzte: „Hochwertige, regionale Lebensmittel und ein bewusster Umgang mit ihnen sind für mich selbstverständlich. Das Coaching hat uns darin bestärkt, unseren Weg konsequent weiterzugehen.“

Kaniber würdigte auch die fachliche Begleitung durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim und dankte allen Beteiligten: „Weniger Lebensmittelverschwendung und mehr Wertschätzung für beste regionale Produkte gelingen dann, wenn alle an einem Strang ziehen.“

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

