Regionale Lebensmittel für die Profiküche

Online-Marktplatz der Regiothek jetzt auch in Stadt und Landkreis Passau

Lkr. Passau. Was im Landkreis Cham bereits erfolgreich läuft, kommt nun auch in der Region Passau ins Rollen: Der digitale B2B-Marktplatz der Regiothek ermöglicht Gastronomiebetrieben, Kantinen und Einzelhändlern den einfachen und gebündelten Einkauf regionaler Lebensmittel direkt von über 30 Erzeugerbetrieben aus der Region. Gerade kleinstrukturierte Betriebe und Direktvermarkter, die nur kleine Mengen, aber besondere Produkte wie Topinambur oder Microgreens, anbieten, bekommen so einen neuen Zugang zum Markt, wie es in einer Pressemitteilung heißt.

Jeden Freitag rollt nun ein Lieferfahrzeug von Hof zu Hof, sammelt bestellte Waren ein und bringt sie noch am selben Tag zu den Abnehmern, ganz gleich ob ins Bäderdreieck, in Hotelküchen im nördlichen Landkreis oder zu Gasthäusern mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Bestellt wird online bis Donnerstagmittag über die Regiothek-Plattform, auf der die Produkte verschiedenster Betriebe einsehbar sind. Mit nur wenigen Klicks können Einkäufer bestellen und erhalten eine monatliche Sammelrechnung.

„Mit dem B2B-Marktplatz kann ich super an meine regionalen Abnehmer verkaufen“, sagt Teresa Weiß vom Permakulturhof Weiß bei Windorf. „Die Plattform ist total einfach, die Ware wird bei mir abgeholt und landet noch am gleichen Tag bei den Kunden. Frischer geht's kaum. Ich spare mir dadurch viel Zeit und muss nicht mehr selbst fahren. Außerdem erreiche ich neue Kunden, die ich sonst nicht erreichen würde.“

Die ersten Probetouren sind bereits erfolgreich gelaufen, das Interesse in der Region wächst stetig. Viele Betriebe bestellen inzwischen regelmäßig über die Plattform. Martina Holzeder-Heblich vom „Wirtshaus zum Hammel“ in Ortenburg, eine der ersten Abnehmerinnen, berichtet: „Ich komme ganz einfach an regionale Produkte, die ich sonst nicht so leicht bekomme. Außerdem kann ich unkompliziert lokale Spezialitäten ausprobieren. Wir würden uns freuen, wenn noch mehr regionale Erzeuger dabei wären.“ Das Wirtshaus zum Hammel ist bekannt für seine Slow-Food-Küche und legt besonderen Wert auf Regionalität und Saisonalität.

„Der B2B-Marktplatz ist ein Game-Changer für die Vermarktung und die Beschaffung regionaler Lebensmittel“, sagt Daniel Gschwendner vom Regiothek-Team. „Nie war es für Küchen oder Einzelhändler einfacher, an regionale Ware zu kommen. Es gibt keine Mindestbestellmengen, keine langfristige Bindung und ab 150 Euro Bestellwert sogar eine Lieferung frei Haus.“

Neben frischem Gemüse, Kartoffeln, Mehl, Brot oder Wein wird das Sortiment stetig erweitert, demnächst auch auf den Lebensmitteleinzelhandel. Denn die Erfahrungen aus Cham zeigen: Auch inhabergeführte Supermärkte oder Hofläden profitieren von dem System. „Das System hat sich in Cham bewährt“, erklärt Bastian Kühnel, Geschäftsführer der Regiothek GmbH. „Jetzt holen wir es in unsere Heimatregion.“

Ein Schwerpunkt liegt auf der Logistik. „Wir arbeiten mit vielen Betrieben zusammen, die bisher ihre Lieferungen selbst gemacht haben“, berichtet Johannes Baier, der die Logistik im Raum Passau betreut. „Mit der gebündelten Tour bieten wir eine echte Entlastung. Effizient und zuverlässig.“

Über die Hälfte der Produkte, die derzeit angeboten werden, stammen von bio-zertifizierten Betrieben. Auch Jennifer Mähr und Pia Auberger, Managerinnen der Öko-Modellregionen ILE an Rott & Inn und Passauer Oberland sind sich einig: „Wir finden es großartig, dass die Regiothek ihren gewerblichen Online-Marktplatz nun auch im Raum Passau anbietet. Damit wird eine echte Lücke geschlossen.“

Interessierte Ein- und Verkäufer können sich unter info@regiothek.org oder ☎0851/20426863 melden. Online unter www.regiothek.org/p/b2b-passau kann man gleich loslegen.

–red

© Die inhaltlichen Rechte bleiben dem Verlag vorbehalten. Nutzung der journalistischen Inhalte ist ausschließlich zu eigenen, nichtkommerziellen Zwecken erlaubt.