REGIONAL.ECHT.GASTLICH.
In Brandenburg erzeugt.verarbeitet.serviert.

AUSGANGSLAGE: In Brandenburg produzieren zahlreiche engagierte Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft hochwertige Fleischprodukte, Kartoffeln und Speiseöle. Gleichzeitig steht das märkische Gastgewerbe für hohe handwerkliche Qualität, Raffinesse und Bodenständigkeit. Es bietet beste Voraussetzungen, um regionale Lebensmittel für Gäste erlebbar zu machen und damit mehr Wertschöpfung innerhalb Brandenburgs zu generieren. Dafür sollen mehr Lebensmittel aus Brandenburg ihren Weg von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis auf die Speisekarten finden und Gäste sollen die Herkunft der Produkte deutlich erkennen können.

ZIEL UND ANSATZ: Unter dem gemeinsamen Titel „Regional.Echt.Gastlich." entwickeln die Projektpartner im Rahmen von drei Einzelprojekten in den Modellregionen Fläming und Seenland Oder-Spree regionale Wertschöpfungsketten für Fleisch, Kartoffeln und Speiseöle. Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Gastronomie und Tourismus werden systematisch vernetzt.

Den Ausgangspunkt bildet eine Ist-Analyse. Sie macht bestehende Netzwerke, Informationsbedarfe, Hemmnisse und Entwicklungs—potenziale entlang der Wertschöpfungsketten sichtbar. Auf dieser Grundlage entwickeln die Projektpartner gemeinsam praxisnahe Lösungen, erproben diese in Pilotmaßnahmen und schaffen die Voraussetzungen für langfristige Kooperationen und belastbare regionale Wertschöpfungsketten.

IM PROJEKT WERDEN INSBESONDERE

- Akteure und bestehende Netzwerke zusammengeführt
- Liefer-, Kooperations- und Vermarktungsansätze gemeinsam entwickelt
- „Gesicherte Qualität Brandenburg" (QZBB) mit der „Brandenburger Gastlichkeit" stärker verknüpft
- Pilotmaßnahmen umgesetzt und Erfahrungen ausgewertet
- tragfähige Strukturen für eine langfristige Zusammenarbeit vorbereitet
- eine Koordinierungsstelle aufgebaut

QUALITÄT UND HERKUNFT: Ein wesentlicher Projektbaustein ist die Anwendung des Zeichens „Gesicherte Qualität Brandenburg (QZBB)" und seine Verbindung mit der gastronomischen Praxis im Rahmen der „Brandenburger Gastlichkeit".

ANSPRECHPARTNERINNEN

Jekaterina Rudolph, DEHOGA Brandenburg e. V., Tel: 0331 – 862 381, rudolph@dehoga-brandenburg.de
Christin Röpert, pro agro e. V., Tel.: 0171-7495303, roepert@proagro.de

Laufzeit
01.06.2026 - 31.12.2028

Wertschöpfungsketten
Fleisch, Kartoffeln, Speiseöle

Modellregionen
Fläming und Seenland Oder-Spree

Projektträger
DEHOGA Brandenburg e. V.

Umsetzungspartner
pro agro e. V.,

Kooperationspartner
Akteure der Land- und Ernährungswirtschaft, der Gastronomie und Hotellerie, Tourismusverbände Fläming & Seenland-Oder-Spree und weitere Partner entlang der Wertschöpfungsketten

Das Projekt wird gefördert durch
das Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und des Landes Brandenburg.

Kofinanziert von der Europäischen Union