



Mehr Bio –Lebensmittel in der Region durch mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Christian Pein

Gää e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau

Email: christian.pein@gaea.de

Fachtag Mehr Bio Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Fragen zu Mehr Bio – Lebensmittel in der Region

Aus unserer Gää Sicht dient heutiger Fachtag dazu folgende Fragen zu klären.

Wie kann ich das Angebot mit hochwertigen Speisen und Getränken in Bio-Qualität ergänzen?

*Wo kann ich großverbrauchertaugliche **heimische Bio-Produkte** her beziehen?*

Wie kalkuliere ich?

Ist das, was ich brauche, auch verfügbar?

Wie kocht es sich mit Bio-Zutaten?

Wie bewerbe ich Bio bei meinen Gästen?

Setze ich auf Bio-Komponenten, ein Bio-Menü oder ein 100%iges Bio-Angebot?

Ihre Fragen werden wir im Laufe des Fachtages sammeln und versuchen so gut wie möglich zu beantworten

Rahmenbedingungen BUND - Zukunftsstrategie BMEL

- **Zukunftsstrategie ökolog. Landbau - Impulse für mehr Nachhaltigkeit in Deutschland –Stand 15.02.17**
- Vorwort: „*Gemeinsam wollen wir das in der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung definierte Ziel, **mittelfristig 20 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland ökologisch zu bewirtschaften**, erreichen. Es bedarf hierzu einer zielorientierten verknüpften Gesamtstrategie, die die Entwicklung des Marktes im Auge hat, Anpassungs- und Umstellungsorientierung gibt, forscht und den ganzheitlichen Ansatz der ökologischen Landwirtschaft nicht vergisst. Zudem bedarf es auch einer Vorausschau auf die Veränderungspotentiale unter Beachtung der Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen, die uns die wertgebundene Verpflichtung zu bestandserhaltendem und verantwortungsbewusstem Wirtschaften noch einmal auferlegt.* „ *Christian Schmidt ehem. Bundes LW Minister*

Zukunftsstrategie BMEL

zentrale Inhalte der Strategie - fünf Handlungsfelder

- 1. den Rechtsrahmen zukunftsfähig und kohärent gestalten,
- 2. die Zugänge zur ökologischen Landwirtschaft erleichtern,
- **3. das Nachfragepotenzial voll ausnutzen und weiter ausbauen,**
- 4. die Leistungsfähigkeit ökologischer Agrarsysteme verbessern,
- 5. die Umweltleistungen angemessen honorieren.

Zukunftsstrategie BMEL

- Nachfragepotentiale voll ausnutzen und weiter ausbauen
- Maßnahmen M16- M20
- Kooperationsmanagement in Biowertschöpfungsketten fördern - **BÖLN**
- Förderung von Biowertschöpfungsketten im GAK-Rahmenplan ausbauen-
- Bioanteil bei der Beschaffung von Produkten im Geschäftsbereich des BMEL erhöhen – **BMEL/Bundesbehörden***
- Informationsmaßnahme zur Steigerung des Bioanteils in der öffentlichen Beschaffung durchführen – **BÖLN****
- Beratung zum Einsatz von ökologischen Erzeugnissen in der AHV fördern- **BÖLN**

* Das BMEL verstärkt seine bisherigen Bemühungen, den Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel und Getränke im eigenen Geschäftsbereich auf mindestens 20 % zu erhöhen.

** Das BMEL führt im Rahmen des BÖLN eine deutschlandweite Informationsmaßnahme „20 plus X“ durch. Die Maßnahme soll dazu beitragen, dass der Anteil ökologisch erzeugter Produkte in möglichst vielen öffentlichen Einrichtungen auf Bundes- und Landesebene sowie in den Städten und Gemeinden bei mindestens 20 % des entsprechenden Wareneinsatzes liegt.

*** Das BMEL fordert im Rahmen des BÖLN die Beratung für AHV Einrichtungen, die ihren Bioanteil erhöhen möchten.

Zukunftsstrategie BMEL

- „Bio“ für AHV-Einrichtungen ist zunehmend Thema
- Erfahrungen aus Praxis zeigen jedoch, dass alleine durch Bereitstellung von Informationen Vorbehalte gegenüber mehr Bio in der AHV nicht abgebaut werden können und eine erfolgreiche Einführung nicht sichergestellt werden kann.
- Da der Einsatz ökologischer Erzeugnisse häufig neue Beschaffungswege, eine Änderung der Rezepte, neue Kalkulationen und eine geeignete Ansprache des Tischgastes erfordert, ist eine individuelle Beratung der AHV-Einrichtungen hilfreich. Um die Inanspruchnahme einer externen Beratungsleistung zu erleichtern und die Nachfrage nach heimischen Bioprodukten in der Gastronomie und in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zu steigern, ***soll im Rahmen des BÖLN zukünftig die Beratung von AHV-Einrichtungen finanziell unterstützt werden***

Zukunftsstrategie BMEL

- **Ziel Maßnahmenkonzept N° 20**
- Ziel der Maßnahme ist es, AHV-Einrichtungen, die bei Warenbeschaffung verstärkt auf Bio setzen möchten, die Inanspruchnahme einer externen Beratungsleistung zu erleichtern, um dadurch die Nachfrage nach heimischen Bioprodukten in der Gastronomie und in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zu steigern.
- AHV in Deutschland ist Wachstumsmarkt mit großen Potenzial für den ÖL, das bisher nur ansatzweise genutzt wurde. Der Gesamtumsatz des AHV-Marktes liegt laut Expertenschätzung bei rund 70 Mrd. €. Von den 225.000 gastronomischen Betrieben in Deutschland setzen nach Experten-Schätzung nur 2–3 % regelmäßig Biolebensmittel ein

!Niedersachsen verpflegt Bio seit 2017

- im Projekt „Niedersachsen verpflegt Bio“ werden Betriebsrestaurants und Einrichtungen der AHV begleitet, Lebensmittel aus Bio-Landbau schrittweise in Speisenangebot einzuführen und Mehrwert den Tischgästen überzeugend zu kommunizieren
- Schwerpunktregionen: Braunschweig, Hannover und Oldenburg Zielgruppe des Projekts: bio-interessierte Profiköche von Kindergärten, Schulen, Seniorenheimen, Kliniken oder Betriebsrestaurants
- Ziel: Vernetzung und Austausch interessierter Akteure. Über **Beratung** bei Speiseplangestaltung und Kalkulation, Gruppentreffen, Exkursionen und den Blick über den Tellerrand können TeilnehmerInnen ein nachhaltiges Verpflegungskonzept für ihre Einrichtung entwickeln. Fragen rund um regionale Lieferstrukturen, die Einführung innovativer ökologischer Gerichte, Gäste-informationen und die Förderung einer nachhaltigen Esskultur können im kollegialen und fachlichen Miteinander geklärt werden. Auch Küchen- und Serviceteams werden geschult.

Umsetzung auf regionaler Ebene Bsp. Niedersachsen

- Einschätzung von Experten:
 - →→ Nachfrage der Tischgäste nach gesundheitsförderlichen, frischen und vegetarischen Gerichten ist in den letzten Jahren gestiegen.*
 - →→ Es gibt bereits zahlreiche erfolgreiche Beispiele, die zeigen, dass ein kommerzieller Einsatz in der AHV möglich ist. Mehrjährige Praxiserfahrungen können an Dritte weitergegeben werden.
 - →→ Viele Unternehmen haben Thema Nachhaltigkeit für sich entdeckt. Nachhaltigkeitsstrategien werden im Bereich der Verpflegung durch Akzente auf z. B. **eine regionale, ökologische**, faire und klimafreundliche (vegetarische) Küche umgesetzt.
 - →→ Es gibt eine große Anzahl an Betrieben, die Bio bereits einsetzen, ohne es auszuloben, und die durch Beratung für eine Ausweitung des Biosortiments und ggf. für eine Zertifizierung der Biokomponenten gewonnen werden können.

Umsetzung auf regionaler Ebene- Bsp. Niedersachsen

Mehrheit der Vollzeit-Beschäftigten und Jugendlichen isst mittags außer Haus, viele davon in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen. Etwa 69 % der Befragten wären z.B. in Niedersachsen laut Ökobarometer 2017 aufgeschlossen, wenn es in ihrer Kantine Bio-Gerichte gibt. Der Einsatz von Bio-Produkten in Kantinen, Betriebsrestaurants und Mensen ist demnach eine echte Chance.

in Betriebsküchen und Schulmensen **gibt es aber bislang eher selten Bio** nur wenige Gemeinschaftsverpfleger setzen bislang schon regelmäßig regionale Bio-Produkte ein bzw. sind bio-zertifiziert

Umsetzung auf regionaler Ebene

- →→ In den vergangenen Jahren haben sich die Handelsstrukturen und ein verlässliches Angebot von Biolebensmitteln für die AHV entwickelt
- **AHV** Betriebe nehmen regelmäßig große Mengen einzelner Produkte (z. T. vorverarbeitete Lebensmittel) ab. Eine Umstellung von min. 60% Bioanteil von **Großküchen** kann stabile Lieferantenbeziehungen zur Folge haben, die im Idealfall Umstellungsimpulse **für die heimische Produktion** mit sich bringen.
- Die anteilige Umstellung von **Restaurants, der Hotellerie und Gastronomie** sowie von **Tagungsstätten** spielt – bezogen auf den Umsatz an Biolebensmitteln – eine weniger bedeutende Rolle, bietet aber die Möglichkeit, „Bio“ in der Gesellschaft als Trend weiter zu verankern.

Aktivitäten BÖLN/Bundesländer/Verbände

- Um die Erschließung dieses Marktpotenzials für den Ökolandbau zu erleichtern, wurden in den letzten Jahren verschiedene Informationsmaßnahmen gefördert (beispielsweise durch das BÖLN, einzelne Bundesländer *oder Verbände). Da der Einsatz Bio häufig neue Beschaffungswege, eine Änderung der Rezepte, neue Kalkulationen und eine geeignete Kommunikation erfordert strebt die Förderung eine → „Umstellungsberatung“ für AHV-Einrichtungen an. Eine Prozessbegleitung sollte über einen längerfristigen Zeitraum ermöglicht werden, da die notwendigen Managementprozesse von der Ausschreibung bis zum veränderten Kantinenbetrieb inklusive Schulung des Personals viele Monate bis hin zu Jahren in Anspruch nehmen können.



45 Beispielsweise **Nordrhein-Westfalen** → <http://www.oekolandbau-nrw.de/ahv/bio-ahv-in-nrw.html>
oder **Baden-Württemberg** → <https://machs-mahl.de/> **Niedersachsen**
verpflegt Bio seit 2017

Christian Pein, Gää e.V.; Dresden 17.05.2018

Bilanz 2017 : Bio-Umsatz knackt 10 Mrd. € - jeder 10. Hof macht Bio. *

- *2014 startete die dänische Hauptstadt Kopenhagen mit dem „House of Food“ ein ungewöhnliches Projekt zu mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung: Koch-Trainings für das Küchenpersonal, Verwendung von Frischzutaten statt Convenience-Produkten, drastische Reduzierung von Lebensmittelverlusten und Ausrichtung der Speisepläne auf saisonal gut verfügbare heimische Zutaten. Heute beziehen alle Verpflegungseinrichtungen in Kopenhagen – von der Kinderkrippe bis zum Seniorenheim – 90 % der Zutaten in Bio-Qualität. Und das (nahezu) ohne Preiserhöhung! In Deutschland wollen Berlin und Thüringen diesem Beispiel folgen.*
- ** ZDF BÖLW 2018*

Bilanz 2017 : Bio-Umsatz knackt 10 Mrd. € - jeder 10. Hof macht Bio. *

Strukturwandel war auch 2017 ein großes Thema im deutschen Bio-Markt. Insbesondere im ersten Halbjahr weiteten LEH und Drogerien Bio-Angebot deutlich aus und bewarben die neuen Bio-Sortimente entsprechend.

Im Naturkostfachhandel war die stärkere Konkurrenz spürbar. Seit Mitte des zweiten Halbjahrs 2017 verbesserten sich Stimmung und Umsatz im Fachhandel. Insgesamt wuchs Umsatz im Naturkostgroßhandel – auch wegen des starken letzten Quartals – von gut 1,63 Mrd. € auf knapp 1,69 Mrd. €.

Facheinzelhandel - für 2017 auf bestehender und neuer Verkaufsfläche ein Gesamtumsatz von gut 3,29 Mrd. €* errechnen (2016: 3,21 Mrd. €).

- Reformhäuser, LEH, Drogerien flankierten diese Partnerschaft, die Bedeutung nimmt für den Großhandel jedoch ab. **Die Außer-Haus-Verpflegung spielt für den Naturkost-Großhandel eine zunehmend wichtigere Rolle.**

Einstieg in House of Food Thema

- Dresden –Kopenhagen: 689 km
- Einwohnerzahl vergl. **DD 31.12.2017: 557 098 mit Durchschnittsalter 42,9**
- **Kopenhagen** (Københavns Kommune) **hat: 613.288** Einwohner (Stand 01.2018)
- Schulen
- Krankenhäuser etc,