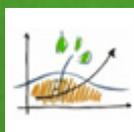


MEHR BIO FÜR BAYERN!

Gemeinschaftsverpflegung als Absatzmotor
für ökologisch erzeugte Produkte mit
regionalem Bezug in Bayern – **UPDATE 2023**

Dr. Andrea Beste



www.gesunde-erde.net

Im Auftrag von



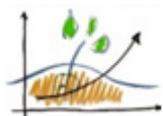


GRUENE.DE

MEHR BIO FÜR BAYERN!

Gemeinschaftsverpflegung als
Absatzmotor für ökologisch erzeugte
Produkte mit regionalem Bezug in
Bayern – **UPDATE 2023**

Dr. Andrea Beste



www.gesunde-erde.net

Im Auftrag von



Inhalt

Herausgeber	4
Vorwort Gisela Sengl	5
Zusammenfassung	6
1. „Grüne Beschaffung“	8
2. Wie lässt sich eine Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter regionaler Produkte bei einer Ausschreibung/Auftragsvergabe erreichen?	12
Exkurs: Ökologisch oder regional? Gleichwertig ist das nicht!	14
3. Wo stehen wir? Wo sind Hemmnisse?	16
Exkurs: Hygieneverordnung und Handwerk – ein Hemmnis für regionale Produktion?	19
4. Ausblick: Bund, Bundesländer und Nachbarstaaten	20
5. Zusammenfassung Erfolgsfaktoren	27
6. Aktueller Stand in Bayern	27
7. Politische Ansätze für die Erhöhung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung	31
8. Ausblick: Ernährungsbildung und Ernährungssouveränität	32
FAZIT: Das können wir in Bayern tun	34
Öko-Modellregionen zur Chef*innensache machen	34
Nachhaltiges, gesundes und kostenloses Mittagessen für Grundschul Kinder in Bayern	34
Quellen	36
Bildnachweis	38
Kontakt Gisela Sengl	39

Im Auftrag von



BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

im Bayerischen Landtag
Maximilianeum

Max-Planck-Str. 1
81675 München

Erstellung der Studie: Dr. Andrea Beste
V.i.S.d.P.: Lena Motzer

Vorwort



Bayern braucht mehr Bio-Landwirtschaft. Denn ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung ist nachhaltig und schützt unsere Lebensgrundlagen, sie tut Artenvielfalt, Klima und Umwelt gut. Das bayerische Staatsziel, bis 2030 in Bayern 30 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche ökologisch zu bewirtschaften, ist deshalb richtig und wichtig.

Damit mehr Bio produziert wird, muss aber auch der Absatz angekurbelt werden – zum Beispiel mit mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung. Immer mehr Erwachsene, Kinder und Jugendliche essen mittags außer Haus. Kantinen und Cafeterien, Mensen und Kindergärten sind ein stetig wachsender, riesiger Umschlagplatz an Lebensmitteln – und bergen damit ein gewaltiges Potenzial für Gesundheit und Nachhaltigkeit. Mein Ziel ist eine Gemeinschaftsverpflegung, die nachhaltige und ökologische Kost anbietet und die lokale Lebensmittelerzeugung stärkt. So bleibt die Wertschöpfung in der Region.

Die vorliegende Studie wurde von Dr. Andrea Beste, Büro für Bodenschutz und Ökologische Agrarkultur, im Auftrag von Bündnis 90/Die Grünen im Bayerischen Landtag erstellt. Sie zeigt auf, welche Stellschrauben gedreht werden können, damit Bio-Produkte auch bei knappen Budgets in das Verpflegungsangebot integriert werden können und wie Staat und Kommunen handeln müssen, um die Außer-Haus-Verpflegung zu einem Absatzmotor für ökologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern zu machen.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre.

Ihre Gisela Sengl

Dr. Andrea Beste

Büro für Bodenschutz und Ökologische Agrarkultur

Zusammenfassung

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch bei Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zunehmend an Bedeutung. Ob für die Schul-, Krankenhaus- oder Gefängnisverpflegung, Personalkantinen oder Cateringleistungen bei Veranstaltungen und Events – der öffentliche Sektor trägt Jahr für Jahr die Verantwortung für die Beschaffung großer Mengen von Mahlzeiten und Getränken. Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind ein wichtiger Bestandteil der Wirtschaft und wirken sich ebenfalls stark auf die Umwelt aus.

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist eines der wirksamsten Instrumente, mit denen sowohl die Beschaffung umweltorientierter erfolgen als auch die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann. Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, Kitas und Kantinen sind durchaus vorhanden. Nicht überall, aber immer mehr.

Das 2014 aktualisierte EU-Vergaberecht empfiehlt ausdrücklich, die Vergabe stärker zur Unterstützung strategischer Ziele zu nutzen und soziale, umweltbezogene und innovative Aspekte zu fördern.

Für die Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung hat es sich bewährt, **einen Mindestprozentanteil vorzugeben, der aus ökologischer Erzeugung stammen muss.** Zusätzlich können Punkte für über diesen Mindestsatz hinausgehende Prozentsätze vergeben werden.

Die Vorgabe für „regional“ erzeugte Produkte ist etwas schwieriger zu definieren, da es europaweit bisher keine einheitliche Definition von „Regionalität“ gibt (s.u.). Eine Möglichkeit, die praktiziert wird, ist es, Mindestprozentsätze und/oder Punkte für die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse zu vergeben. Dies hat oft eine stärkere regionale Belieferung zur Folge. Regionale Produktion und Verarbeitung zu unterstützen ist wichtig und wünschenswert. Wenn diese aber gar

nicht nachhaltig produzieren, bleibt ihre Bevorzugung willkürlich und nicht wirklich begründbar, denn die Erhaltung der regionalen Umwelt und Natur-Ressourcen ist den Verbrauchern ja genauso wichtig, wie die Unterstützung der regionalen Wirtschaft. **Ökologische Produkte haben erhebliche Vorteile z. B. durch eine geringere Belastung von Böden und Wasser, mehr Klimaschutz und deutlich geringere Pestizidbelastungen. Auch beim Tierschutz liefert das Biosiegel den höchsten EU-weit praktizierten Standard.**

Die in dieser Studie aufgezählten Positivbeispiele haben vor allem von Engagement, Beratung, Schulung und Vernetzung profitiert. Schwierigkeiten treten dort auf, wo keine Unterstützung vom Management kommt und wo Skepsis oder Überforderung vorherrscht, weil Wissen und Übung fehlen.

Von daher sind die folgenden 3 Ansätze für die Erhöhung des Bioanteils in der Gemeinschaftsverpflegung besonders zu verfolgen:

1. Wissensvermittlung und Schulung in Behörden sowie Aus- und Fortbildung
2. Vernetzung und Beratung durch eine landesweite koordinierende Netzstelle
3. Ausbau des Bioanbaus in Regionen mit Unterversorgung

Die bayerische Staatsregierung, die Kommunen und auch alle anderen Träger von Verpflegungseinrichtungen, wie zum Beispiel die Kirchen, haben es in der Hand: Mit einem klaren

Bekenntnis zu mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und einer konsequenten praktischen Umsetzung können sie gesellschaftlich erwünschte Realitäten schaffen.

1. „Grüne Beschaffung“

Umweltorientierte Auftragsvergabe (Green Public Procurement, GPP) ist ein wichtiges Instrument zum Erreichen der umweltpolitischen Ziele im Zusammenhang mit dem Klimawandel, der Ressourcennutzung sowie der Nachhaltigkeit in Produktion und Verbrauch, und zwar insbesondere angesichts der Bedeutung der Ausgaben des öffentlichen Sektors für Waren und Dienstleistungen in ganz Europa. In der Mitteilung der Europäischen Kommission „Umweltorientiertes Öffentliches Beschaffungswesen“ wird GPP definiert als *„ein Prozess, in dessen Rahmen die staatlichen Stellen versuchen, Güter, Dienstleistungen und Arbeitsverträge zu beschaffen, die während ihrer gesamten Lebensdauer geringere Folgen für die Umwelt haben als vergleichbare Produkte mit der gleichen Hauptfunktion“*.

Um GPP zu stärken wurde 2014 das Vergaberecht EU-weit reformiert. **Die Vergaberichtlinien von 2014 ermöglichen es den Behörden und Auftragsvergebenden, Umweltbelange stärker zu berücksichtigen.** Bezug nimmt darauf in Deutschland der § 97, Absatz 3 im Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB). Sie bieten darüber hinaus auch viele neue Möglichkeiten für eine sozial verantwortungsbewusste Auftrags-

vergabe. Für die spezifischen Ansprüche bei der umweltorientierten Beschaffung hat die EU 2016 ein Handbuch erarbeitet, das bei der Umsetzung helfen soll: *„Umweltorientierte Beschaffung! Ein Handbuch für ein umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen“*¹.

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend an Bedeutung. Mehr als 17 Mio.

Menschen essen in Deutschland täglich in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Ob für die Schul-, Krankenhaus- oder Gefängnisverpflegung, Personalkantinen oder Cateringleistungen bei Veranstaltungen und Events – der öffentliche Sektor trägt Jahr für Jahr die Verantwortung für die Beschaffung großer Mengen von Mahlzeiten und Getränken. Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind ein wichtiger Bestandteil der Wirtschaft und wirken sich stark auf die Umwelt aus – beispielsweise durch Treibhausgasemissionen, die Verschlechterung von Wasserressourcen und Böden, die Abnahme der Biodiversität und die stetige Zunahme an Abfällen.

Die UN-Agenda 2030 mit ihren 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Develop-



Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, Kitas und Kantinen sind vorhanden.

ment Goals, SDGs) ist ein globaler Plan zur Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands und

zum Schutz unseres Planeten. Seit 2016 arbeiten alle Länder daran, diese gemeinsame Vision zur Bekämpfung der Armut und Reduzierung von Ungleichheiten in nationale Entwicklungspläne zu überführen. Dabei hängen die Ziele 6, 11, 12, 13 und 15 ganz direkt auch mit dem Bereich der Ernährung zusammen. Die EU-Kommission will unsere Teller ebenfalls grüner gestalten und hat dafür die „Farm-to-Fork-Strategie“ (auf Deutsch: vom Hof auf den Teller) ins Leben gerufen. Bis Ende 2023 plant die Kommission, ein konkretes Gesetzespaket für ein nachhaltigeres Ernährungssystem der EU vorzustellen. Bio-Lebensmittel können einen großen Beitrag dazu leisten, dieses zu erreichen, das gilt auch für den Außer-Haus-Markt.

Bio-Lebensmittel als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie



Quelle: BMEL 2020²

Die Außer-Haus Verpflegung birgt große Chancen, viele Menschen nachhaltig und gesundheitsfördernd zu ernähren.

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist außerdem eines der wirksamsten Instrumente, mit dem die auf EU-Ebene, auf nationaler Ebene und in Bayern angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann.

Eine BMEL Umfrage zur Bevorzugung von Gerichten aus Biolebensmitteln beim Essen außer Haus in Deutschland aus dem Jahr 2018 – also vor der Corona-Pandemie – zeigt: 34 % der Restaurantbesucher*innen gaben an, Gerichte, die ganz oder teilweise mit Biolebensmitteln hergestellt wurden, bewusst zu bevorzugen.

Bevorzugung von Bio-Produkten



Quelle: Ökobarometer 2018³

Der Bio-Umsatz in der Außer-Haus-Vermarktung lag in Deutschland 2017 allerdings geschätzt nur bei 350 – 800 Mio. Euro. Das war weniger als 1 % mit viel Luft nach oben⁴. Dann kam die Corona-Pandemie und der Außer-Haus-Markt brach mehr oder weniger vorübergehend zusammen.

Während dieser Zeit stieg die Nachfrage nach Ökoprodukten in Supermärkten und im Abo-Service (Gemüsekisten) sprunghaft an, was damit zusammenhing, dass die Menschen mehr selber gekocht haben. Ganz offensichtlich entschied sich eine große Anzahl an Verbrauchern, dies mit Ökolebensmitteln zu tun. In den Jahren 2020 und 2021 betrug die Wachstumsraten für manche Produkte bis zu 40 % gegenüber 2019. 38 % der Befragten gaben laut BMEL für das Jahr 2021 an, häufig (33 %) oder ausschließlich (5 %) Bio-Produkte zu kaufen. Der Bio-Anteil am Lebensmittelmarkt erhöhte sich damit nach vorläufigen Schätzungen von Marktexperten auf 6,8 % in 2021⁵. Die Bereitschaft, mehr für ein Bio-Essen zu bezahlen war nach der Umfrage 2018 aber durchaus auch in der Außer-Haus-Verpflegung vorhanden.

Bevorzugung von Biogerichten trotz höherer Preise



Quelle: Ökobarometer 2018⁶

Mit dem Abebben der Corona-Pandemie kehrte bei der Nachfrage nach Bio in Supermärkten wieder Normalität ein, die Menschen essen wieder Außer-Haus in Restaurants sowie Kantinen – wo sie sich bisher kaum für Bio entscheiden können. Zum anderen gibt es aufgrund der überall steigenden Kosten für Energie und Wohnen eine generelle Kaufzurückhaltung. Allerdings liegt der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln aktuell immer noch etwa 9 % höher als in 2019⁷.

2. Wie lässt sich eine Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter regionaler Produkte bei einer Ausschreibung/ Auftragsvergabe erreichen?

Rechtliche Grundlagen – Die Reform des Vergaberechts

Das 2014 aktualisierte EU-Vergaberecht sieht unter anderem vor, die Vergabe stärker zur Unterstützung strategischer Ziele nutzen zu können, etwa soziale, umweltbezogene und innovative Aspekte zu fördern. Relevant für die Gemeinschaftsverpflegung sind dabei die Richtlinie für die öffentliche Auftragsvergabe (Richtlinie 2014/24/EU) und die Richtlinie für die Vergabe von Konzessionen (Richtlinie 2014/23/EU). Deutschland hat diese Richtlinien im April 2016 in deutsches Recht umgesetzt.

Für die Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung hat es sich bewährt, einen Mindestprozentanteil vorzugeben, der aus ökologischer Erzeugung (Kennzahl nach EU-Bio-Verordnung oder zusätzlich Verbandssiegel) stammen muss. Zusätzlich können Punkte für über diesen Mindestsatz hinausgehende Prozentsätze vergeben werden.



Produkte mit einem Verbandssiegel geben Verbrauchern zusätzliche Sicherheit.

Die Vorgabe für „regional“ erzeugte Produkte ist etwas schwieriger zu definieren, da es europaweit bisher keine einheitliche Definition von „Regionalität“ gibt (s.u.). Eine Möglichkeit, die praktiziert

wird, ist es, Mindestprozentsätze und/oder Punkte für die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse zu vergeben. Dies hat oft eine stärkere regionale Belieferung zur Folge.

Bio-Verbände: Produkte mit einem Verbandssiegel werden unter noch strengeren Vorgaben erzeugt

als es die EU-Öko-Verordnung vorsieht. Das gibt vielen Verbrauchern zusätzliche Sicherheit, da Bio-Landwirtschaft vom Feld bis zum Teller dokumentiert, welche Dinge zur Erzeugung eines Lebensmittels eingesetzt wurden. Die Einhaltung der jeweiligen Verbands-Vorgaben wird regelmäßig durch die Bioverbände kontrolliert.

Deutsche Biosiegel



Exkurs: Ökologisch oder regional? Gleichwertig ist das nicht!

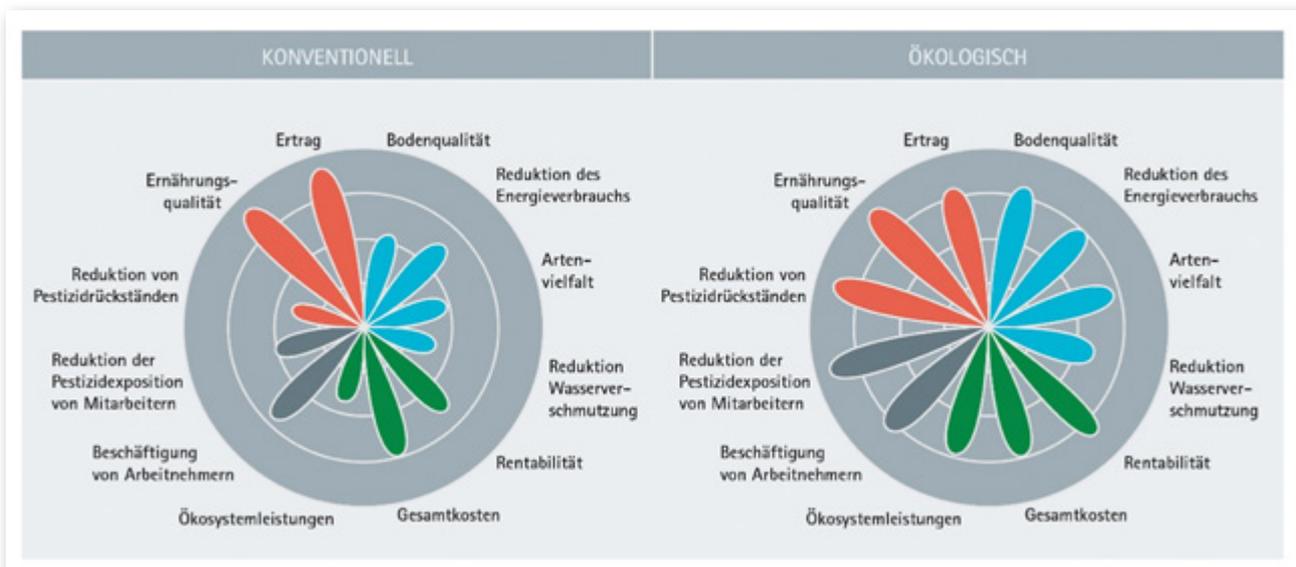
Bei der Wahl zwischen einem konventionell erzeugten Lebensmittel regionaler Herkunft und einem Bioprodukt, das nicht aus der Region stammt, entscheiden sich Verbraucher häufig für die regionale Herkunft – sicher auch, weil „regional“ eine gewisse Nachhaltigkeit suggeriert. Das ist allerdings nicht richtig. Regionale Produkte unterliegen keinerlei Nachhaltigkeitskriterien bei der Produktion und der Begriff „regional“ ist weder einheitlich definiert noch geschützt⁸. Die Regelungen zur Herkunftskennzeichnung und Regionalauslobung sind daher auch sehr unterschiedlich. Die Regionalangaben reichen von administrativen Grenzen (Landkreis) bis zu Naturlandschaftsräumen (beispielsweise Eifel). Im Fall des deutschen Regional-Fensters kann „regional“ beispielsweise ganz Deutschland ohne Helgoland heißen⁹. Gemüse wird mit Pestiziden behandelt und Tiere können aus Massentierhaltung kommen. Tragen die Produkte kein besonderes, genau definiertes Qualitäts-Siegel, dann sind regionale Produkte ganz normale konventionelle Produkte, deren hauptsächlicher Vorteil in der Förderung der lokalen Wirtschaft liegt.

Abgesehen von Tiefkühlkost und dem Import von Produkten aus Übersee stellt, anders als oft behauptet, die Transportenergie nur einen sehr geringen Anteil am Gesamtenergieverbrauch der Produktionskette bei Lebensmitteln. Die Wahl des Verkehrsmittels kann einen deutlich stärkeren Einfluss auf

THG-Emissionen haben als die Transportdistanz¹⁰.

Natürlich ist es gut, regionale Produzenten und Verarbeiter zu unterstützen (siehe auch Exkurs Hygieneverordnung). **Wenn diese aber gar nicht nachhaltig produzieren, bleibt ihre Bevorzugung willkürlich und nicht wirklich begründbar**, denn die Erhaltung der regionalen Umwelt und Natur-Ressourcen ist dem Verbraucher ja genauso wichtig, wie die Unterstützung der regionalen Wirtschaft.

Ökologische Produkte haben daher in jedem Fall (soweit es sich nicht um hier anbaubare Sorten aus Übersee – Beispiel Apfel - handelt) erhebliche Vorteile z. B. durch eine bessere Förderung der Artenvielfalt, geringere Belastung von Böden und Wasser, mehr Klimaschutz und deutlich geringere Pestizidbelastungen¹¹. Auch beim Tierschutz liefert das Biosiegel den höchsten EU-weit praktizierten Standard. Zudem ist das Biosiegel durch EU-Verordnungen und internationale Abkommen für den Europäischen Verbraucher geschützt und die Lebensmittel sind in Produktion und Verarbeitung innerhalb der Lebensmittelkette weitaus strenger und häufiger kontrolliert¹². Auch die Verarbeitung von Ökolebensmitteln unterliegt strengen Auflagen. Aktuell enthält die Bio-Zusatzstoffliste 49 Stoffe gegenüber über 400 in der konventionellen Verarbeitung zugelassenen Zusatzstoffen¹³.



Quelle: Reganold/Wachter 2016

Ökologisch erzeugte Produkte sind, bedingt durch arbeitsintensivere Produktionsbedingungen und dadurch, dass die konventionelle Produktion die durch sie verursachten Schäden nicht einpreist, im Einkauf oft teurer. Volkswirtschaftlich gesehen sind sie allerdings um ein Vielfaches günstiger und ihre Produktion ist effizienter, da hohe Nachsorgekosten bei Umweltgütern und Gesundheit wegfallen.

Birnenanbau: Das Unternehmen EOSTA hat errechnet, dass bei konventioneller Erzeugung von Birnen die negativen Auswirkungen allein nur auf die Bodenqualität Kosten in Höhe von 1.163 Euro pro Hektar und Jahr verursachen. Die ökologische Produktion habe dagegen positive Auswirkungen auf den Boden, die mit 254 Euro beziffert wird. Somit bringe die Bio-Birne einen Kostenvorteil von insgesamt 1.317 Euro gegenüber

der vermeintlich günstigeren Birne aus konventionellem Anbau – und das nur im Kostenfaktor Boden¹⁵.

Um Nachhaltigkeit zu fördern, ist demnach die Festlegung eines Mindestprozentanteils aus ökologischer Produktion bei der Vergabe eindeutig zu bevorzugen. Wenn als zusätzliches Kriterium ein Mindestprozentanteil saisonales Obst/Gemüse gefordert wird, ist die Wahrscheinlichkeit, dass damit regionale Anbieter zum Zuge kommen, deutlich erhöht. Außerdem gibt es in verschiedenen Bundesländern regionale Bio-Siegel. Das sind Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Mecklenburg-Vorpommern. Während die anderen Bundesländer das sechseckige deutsche Biosiegel um die Bundeslandkennzeichnung erweitert haben, hat Bayern ein eigenes Label.

3. Wo stehen wir? Wo sind Hemmnisse?

Bundesprogramme

Seit dem Jahr 2004 werden unter dem Titel „Bio kann jeder“ bundesweit Workshops für Küchenmitarbeiter*innen und pädagogisches Personal, Hauswirtschaftskräfte und Träger von Kindertageseinrichtungen angeboten. Die für die Verpflegung verantwortlichen Personen sollten für das Thema Bio sensibilisiert und motiviert werden, mehr Bioprodukte auf den Speiseplan zu bringen. Die Workshop-Reihe „Bio kann jeder“ wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Themen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN, früher BÖL) initiiert¹⁶.

Ein Bio-Anteil von 20 % und mehr in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) – gemeinsam mit Akteurinnen und Akteuren vor Ort will die bundesweite Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ dazu beitragen, dieses Ziel zu erreichen. Anfang 2020 startete das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Informationsoffensive als Maßnahme der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau. Die Informationsinitiative bietet Hintergrundinformationen und Handlungshilfen, um die

Umstellung auf mehr Biolebensmittel zu erleichtern und ermöglicht den Akteuren bei lokalen und überregionalen Veranstaltungsformaten in Austausch zu treten. **Unter www.bio-bitte.info finden Interessierte regelmäßig aktuelle Informationen, Wissenswertes und praktische Tipps¹⁷.**

Die Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus¹⁸ bietet ein Förderangebot an alle interessierten Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Der Bund fördert Bio in der Außer-Haus-Verpflegung mit bis zu 35.000 Euro je Kantine.

Durch die andere Kostenstruktur bei Bio – tierische Produkte sind im Schnitt teurer – verändert sich das Kochen: Weniger Fleisch, mehr Frischzutaten und weniger Zusatzstoffe kommen in den Topf und auf die Teller. Mit mehr Frische schmeckt das Essen besser und am Ende wird weniger weggeworfen. Gelingt diese Umstellung in den Küchen, können die Kosten niedrig gehalten werden, die Gemeinschaftsverpflegung bleibt bei höherer

Qualität günstig, doch dafür braucht es Informationsmanagement und Schulung des Personals.

In der Gemeinschaftsverpflegung muss transparent sein, welche Qualitätsstandards eingehalten und in welchem Umfang Produkte aus ökologischem Landbau eingesetzt werden. Derzeit finden Bund-Länder Gespräche zur Einführung

Hemmnisse

Erschwert wird die Umsetzung ambitionierter Bio-Verpflegungskonzepte in Deutschland neben mangelnder Verfügbarkeit von Zutaten und Vorgaben für die Abgabepreise oft durch die strengen rechtlichen Vorgaben für die öffentliche Beschaffung. Politische Zielvorgaben werden

einer Zertifizierung nach dänischem Vorbild statt. Das „Bio Cuisine Logo“ in Dänemark liegt in drei Abstufungen, Bronze, Silber und Gold vor und zeichnet die Verwendung unterschiedlicher Anteile ökologischer Erzeugnisse am Wareneinsatz aus. Gold steht für einen Bio-Anteil von 90-100 %, Silber für einen Bio-Anteil von 60-90 % und Bronze für einen Bio-Anteil von 30-60 %.

außerdem nicht immer ausreichend konkret und verwaltungskonform formuliert und verfolgt.

Zur größten Herausforderung gehören die noch hohen Umsetzungskosten. Direkt danach kommen Schwierigkeiten bei der Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen sowie ein teilweise noch zu geringes Interesse der Kund*innen¹⁹.

Warum sehen manche Küchen Schwierigkeiten bei Bio?

1. Keine aktive Gästenachfrage (1-5 % fordern Bio)
2. Bio-Preise zu hoch (v.a. Sozialeinrichtungen, Schulen)
3. Grundsätzliche Bio-Skepsis (Bio = Ideologie)
4. Andere Prioritäten (Wirtschaftlichkeit, Regionalität)
5. Fehlende interne Unterstützung (Vorgesetzte)
6. Technische Probleme (Zertifizierung, Beschaffung)
7. Fehlende externe Unterstützung (Lieferanten)²⁰

Zudem:

Erfolgreiche Ernährungskommunikation sollte professionell sein, statt „gut gemeint“. Was gut gemeint ist, aber nicht gut ankommt, ist mittlerweile zwar bekannt, wird aber immer noch mehr oder weniger eifrig betrieben. Wir alle kennen Beispiele, in denen eher genussfeindlich und belehrend über eine gesundheitsförderliche und ausgewogene Ernährung kommuniziert wird, wo mit erhobenem Zeigefinger Ratschläge zu bestimmten Lebensmitteln oder einzelnen

Nährstoffen erteilt werden oder den Menschen vorgeschrieben wird, was sie zu tun oder zu lassen haben. Das ist eher schlechte Kundenkommunikation und kontraproduktiv für die Zielerreichung²¹.

Hier hat sich allerdings sowohl mit dem Bundesprogramm „Bio kann jeder“ als auch mit der Zunahme von Modellregionen in Beratung und Hilfestellung in den letzten Jahren viel getan.



Exkurs: Hygieneverordnung und Handwerk – ein Hemmnis für regionale Produktion?

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004 über Lebensmittelhygiene zielen darauf ab, die Lebensmittelhygiene auf allen Stufen der Herstellung – von der Primärproduktion bis zum Verkauf an den Endverbraucher zu gewährleisten. Die drei Verordnungen bilden zusammen mit ergänzenden Verordnungen zum Lebensmittelrecht, zur Kontrolle und zum Import aus Drittländern das sogenannte „Hygiene-Paket“. Die Umsetzung in Deutschland erfolgte in der „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“. In der EU-Verordnung heißt es:

„Flexibilität ist angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe.“ Und weiter: „Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften anpassen, um den Erfordernissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage oder Regionen mit Versorgungsschwierigkeiten, die lokale Märkte beliefern, oder traditionellen Herstellungsmethoden sowie der Größe der Unternehmen Rechnung zu tragen“²².

Die hohen Standards in Europa sind vorrangig für eine einheitliche, gesundheitlich sichere, industriellen Ansprüchen genügende Verarbeitung von Lebensmitteln gemacht, also für eine hoch entwickelte Lebensmittelindustrie. Genau damit aber haben kleine und mittlere Erzeuger sowohl in Europa als auch in weniger entwickelten Ländern ein Problem. **Die Umsetzung der**

Hygiene-Verordnungen in den Mitgliedstaaten, in den Bundesländern und auch innerhalb eines Bundeslandes ist sehr unterschiedlich. Es gibt unterschiedliche Vorgehensweisen der Behörden, länderspezifische Vorgaben und der Informationsstand der im Prozess beteiligten Personen ist ebenfalls sehr unterschiedlich. Zum Teil werden unnötig hohe Auflagen gemacht, die nicht handwerk-spezifisch sind²³.

Will man regionale Verarbeitung und Handwerk fördern, so darf handwerkliche Produktion keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein. Sie sollte als Rückgrat und Wertschöpfungsfaktor in der Region wahrgenommen und gefördert statt behindert werden. Für eine faire Gleichstellung von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) und lokaler Produktion gegenüber dem weltweiten Wettbewerb müssen angepasste flexible Standards entwickelt und gesetzt werden, regional, auf EU-Ebene und international²⁴. Die **EU-HygieneVo beinhaltet prinzipiell ein hohes Maß an Flexibilität.** Die Umsetzenden Behörden haben aber oft Kenntnismängel, die zu überzogenen Auslegungen führen. Hier müsste dringend angemessen geschult werden. Eine große Hilfe dabei ist das Netzwerk FACE (Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers's European network). Zumindest für die Verarbeitung von Milchprodukten hat FACE eine Europäische Leitlinie entwickelt, die sowohl der Hygieneverordnung als auch der handwerklichen Produktion gerecht wird²⁵. Für andere handwerkliche Bereiche wäre etwas Ähnliches wünschenswert.

4. Ausblick: Bund, Bundesländer und Nachbarstaaten

Vorreiter zeigen schon heute, wie das Potenzial von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gehoben werden kann: **Berlin schreibt 50 % Bio im Mittagessen der Grundschulen ab 2021 vor und finanziert eine umfassende Beratung. Auch in den Flächenländern tut sich etwas: Die Zahl der Öko-Modell- und Musterregionen in Bayern, Hessen, Niedersachsen und Baden-Württemberg steigt.**

Der Bund kann eine Pionierrolle für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung einnehmen – als Teil einer umfassenden Ernährungsstrategie – und damit Länder und Kommunen motivieren, in Kantinen, Schulen und Kitas in öffentlicher Hand mit mehr Bio-Zutaten zu kochen sowie ernährungsphysiologische Mindeststandards umzusetzen. Aktuell sind jedoch nur vier von 148 behördeneigenen Kantinen des Bundes für eine nachhaltige Verpflegung nach Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgezeichnet. Und wie viele Bio-Produkte in den Küchen eingesetzt werden, kann der Bund

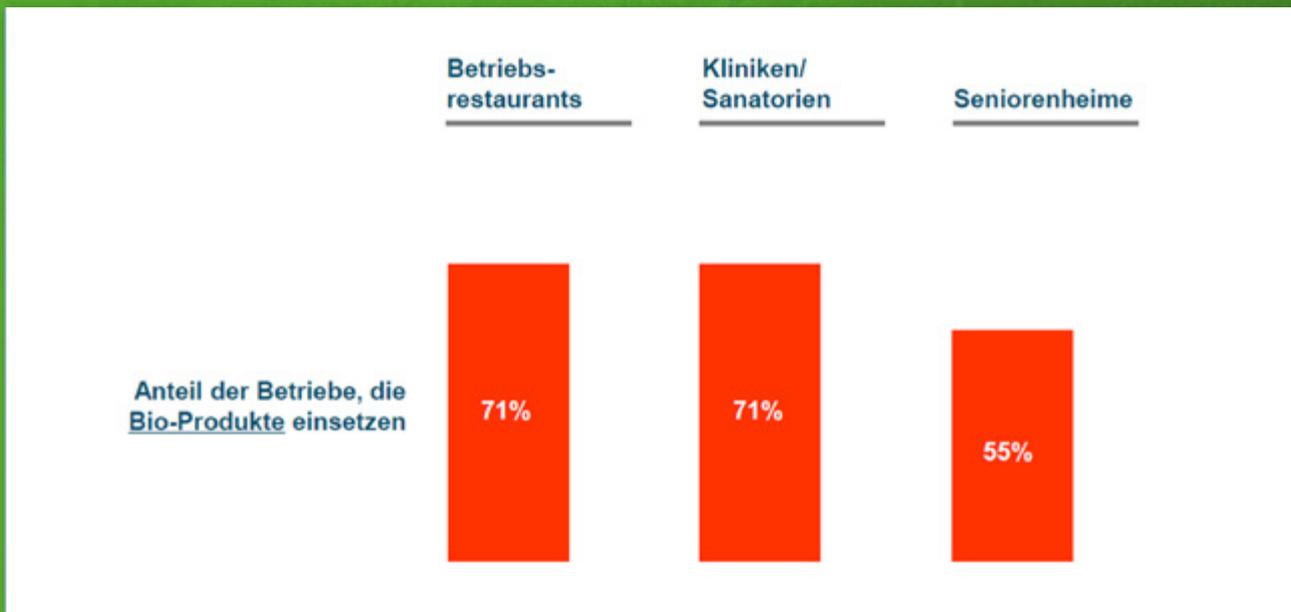
gar nicht sagen. **Geschätzt wird der Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung bundesweit auf knapp 1 %²⁶.**

Während mehr als 2/3 der Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) 2018 grundsätzlich Bio-Lebensmittel einsetzten, hat der Trend zu Bio-Angeboten gegenüber dem Trend, vegetarische Speisen anzubieten, jedoch noch ordentlich aufzuholen.



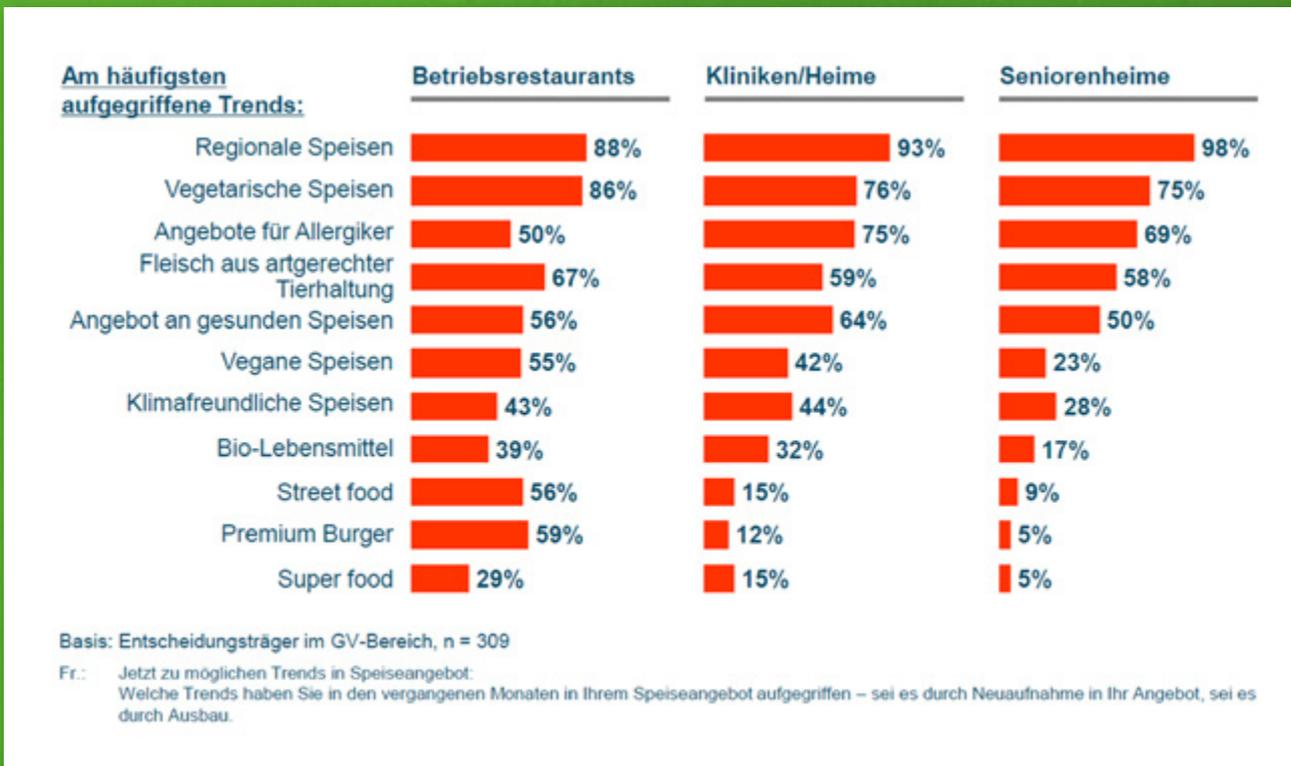
Handwerkliche Produktion darf keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein.

Mehr als zwei Drittel der GV-Betriebe setzen Bio-Produkte ein



Quelle: GV-Barometer 2018²⁷

Am häufigsten aufgegriffene Trends



Quelle: GV-Barometer 2018

Dänemark, Kopenhagen

Der Stadt Kopenhagen gelang es innerhalb weniger Jahre, den Bio-Anteil in fast allen öffentlichen Küchen auf 90 % zu erhöhen. Hinter diesem Veränderungsprozess steckt der Gedanke, dass es für eine Umstellung des Speisensangebotes mehr bedarf, als nur einzelne Lebensmittelkomponenten auszutauschen. Ein nachhaltigeres Verpflegungskonzept erfordert eine Veränderung des Speiseplans, des Einkaufs, des Zubereitungsprozesses der Speisen, der Speisenausgabe und des Abfallmanagements. Die Erfahrungen in Kopenhagen belegen auch, dass über Verbesserungen der Verpflegungskonzepte deutliche Verbesserungen in der Qualifikation, Arbeitszufriedenheit und Wertschätzung der Beschäftigten in den Küchen erreicht werden können. Für den Erfolg eines solchen Veränderungsprozesses ist es unabdingbar, dass von Beginn an eine Planungssicherheit bei der Unterstützung und eine einheitliche Beratungsqualität bereitgestellt wird. Durch zielgruppenspezifische Angebote, anstelle von Standardlösungen, wird berücksichtigt, dass jede Küche, jede Organisation unterschiedlich ist und – neben wiederkehrenden Fragen – eine individualisierte Herangehensweise erfordert.

Europas Umwelthauptstadt 2014, Kopenhagen, bezog für ihre Verpflegungseinrichtungen – von

der Kinderkrippe bis zum Seniorenheim – **schon 2015 90 % der Zutaten in Bio-Qualität**. Und das bei (nahezu) stabilen Preisen für das Essen. **Der Schlüssel zum Erfolg: Klare Zielsetzungen auf der politischen Ebene, Verwendung von Frischzutaten statt Convenience-Produkten, drastische Reduzierung von Lebensmittelverlusten und Ausrichtung der Speisepläne auf saisonal gut verfügbare heimische Zutaten**. Jahre zuvor hatte man entschieden:

„Der öffentliche Verbrauch Kopenhagens soll strategisch zur Lokomotive für die regionale Entwicklung einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion werden.“

Die politischen Zielvorgaben waren: 60 % Öko in 2009; 75 % Öko in 2011 und 90 % Öko in 2015 und das wurde erreicht.

Der Bio-Anteil in der dänischen Landwirtschaft liegt aktuell bei 11,7 %. Im Jahr 2020 lag der Anteil der Bio-Verkäufe im Einzelhandel bei 12,8 % und auch der Bio-Anteil in der Gastronomie bei 12 %²⁸. Heute tragen bereits über 2.300 dänische Küchen ein Bio-Zertifikat – in Gold, Silber oder Bronze. Bio-Anteile von 60 oder gar 90 % sind heute in Dänemark eher Regel als Ausnahme.

Was hat das Kopenhagener Modell zum Erfolg gemacht?

1. Frische Rohstoffe statt Frostwaren bzw. ganz- oder halbverarbeitete Nahrungsmittel verwenden;
2. Gemüseanteil erhöhen und mehr Grobgemüse verarbeiten;
3. Viele und frische Kartoffeln verwenden;
4. Fisch sowie Obst und Gemüse je nach Saison wählen;
5. Fleisch umsichtig verwenden (Fleisch ist teuer und produktionsintensiv).
Biofleisch fördert das gute Gewissen wegen des besseren Tierwohls und der Umweltbilanz.
6. Brot und Kuchen selbst backen;
7. Mehr Grütze [das ist eine dänische Besonderheit], Bohnen, Körner und Linsen verwenden;
8. Zwischenmahlzeiten nicht vergessen und selbst zubereiten (müssen nicht süß sein);
9. Haushalten – Einkaufen mit Umsicht und Lebensmittelverschwendung vermeiden;
10. Das Essen wird erst zur Nahrung, wenn es gegessen ist.

Mehr Gemüse, Grobgemüse und Saisongemüse zu verwenden macht Sinn und öffnet Möglichkeiten für den regionalen Bezug. Dabei ist eine Kartoffel nicht einfach nur eine Kartoffel. Wissen über Vielfalt, Saison und Ursprung ist notwendig. Qualität, Geschmack, Zubereitung spielen eine

große Rolle. Gesundheit und Genuss sollte zusammenkommen. Frische Rohstoffe zu verwenden, erfordert eine gut eingerichtete Küche, entsprechende Personalausstattung und einen kritischen Umgang mit ganz- und halbverarbeiteten Produkten.

Beliebtes Kita und Schul-Rezept

Ein beliebtes Rezept, das inzwischen auf einigen Speiseplänen von Kitas zu finden sein wird, ist Ofengemüse gebacken.

Dabei werden **verschiedene Gemüsesorten** in mundgerechte Stücke geschnitten, mit einem Gemisch aus **Olivenöl, Salz und Pfeffer** vermischt und bei **180 Grad** im Ofen gebacken. Dazu gibt es einen Dip aus **Joghurt und Kräutern**. Allein die Farbenpracht von gelben und lilafarbenen Möhren, verschiedenen Kürbissorten, Kartoffeln, Rote Beten und weiteren, beliebigen Gemüsesorten, regt die Kleinen zum Probieren an.

Wichtiges Utensil bei diesem Thema ist der Saisonkalender. Er zeigt gute Alternativen, beispielsweise für Tomaten und Gurken, die auch außerhalb der Saison oft auf den Tellern landen.

Die Preisfrage

Kopenhagen hat 6 Mio. Euro in 10 Jahren investiert und rund 100 Küchen jährlich umgestellt. Ein bloßes Ersetzen von 90 % des Verbrauchs durch Bioprodukte ohne Umstellung der Küchen hätte jährlich einen Biomehrpreis von rund 6 Mio. Euro gekostet.

Anne-Brigitte Agger, Leiterin „House of Food“ Kopenhagen, meint dazu: *„Nicht alles, was gut ist, ist teuer. Nicht alles lässt sich in Geld messen. Man kann mit zu wenig abgespeist werden. Unsere Erfahrung besagt, dass durch die Optimierung der Küche und Ökologie Verbesserungen erzielt werden können, die keine zusätzlichen Mittel erfordern. Die Frage ist, wie viel Geld in Deutschland in Sachen Essen bereitgestellt wird, und ob Ihr dem dänischen Beispiel folgen könnt?“*

Bio sei zu teuer und ließe sich nicht wirtschaftlich einsetzen... „Das stimmt so nicht“, sagen drei Gastronomieexpert*innen im Interview 2021. Auch ein Bio-Anteil von bis zu 60 % lässt sich häufig ohne Mehrkosten umsetzen, so die Erfahrungen. Allerdings muss man dafür an einigen Stell-schrauben drehen....

„Die Beschaffung ist kein Problem mehr“, meint Rafael Platzbecker. Es gebe genügend Bio-Ware.

In den vergangenen fünf Jahren habe sich viel am Markt geändert. Allerdings rät er davon ab, ausgerechnet Bio-Paprika oder -Tomaten im Winter zu kaufen. Wer sich nach der Saison richte, bekomme keine Lieferengpässe dafür aber sehr gute Preise²⁹.

Voraussetzungen, dass es klappt, laut Anne-Brigitte Agger: Man braucht Kompetenz, Engagement und Ausdauer. Wichtig ist die Einrichtung eines dynamischen und innovativen Umstellungszentrums. Mitarbeitende müssen in diese Aufgabe einbezogen werden – sie müssen sich auch selbst ein wenig umstellen³⁰.



Durch die Optimierung der Küche und Ökologie können Verbesserungen erzielt werden, die keine zusätzlichen Mittel erfordern.

Berlin

Der Aufbau einer „Kantine Zukunft Berlin“ ist ein wesentlicher Baustein der Berliner Ernährungsstrategie und wird von der Senatsverwaltung für Verbraucherschutz vorangetrieben. Beraterinnen und Berater begleiten komplexe Veränderungsprozesse (z.B. die Umstellung auf Bio) und stellen Fachberatung zu verschiedenen Themen bereit. Nach dem Vorbild Kopenhagens („House of Food“) soll mit Großküchen und Catering-Unternehmen (Schulen, Kitas, Betriebe, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern etc.) gezeigt werden, wie der Anteil an Bio-Produkten, wenn möglich aus der Region und mit einem hohen Anteil saisonaler und frischer Zutaten, durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht werden kann. Durch diese Maßnahmen lassen sich auch Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelverluste vermindern.



In Berlin soll der Anteil an Bio-Produkten aus saisonalem Anbau direkt aus der Region kostenneutral erhöht werden.

In der Gemeinschaftsverpflegung muss transparent sein, welche Qualitätsstandards eingehalten und in welchem Umfang Produkte aus ökologischem Landbau eingesetzt werden. Berlin wird sich im Rahmen dieser Gespräche und gegenüber dem Bund dafür einsetzen, dass eine Zertifizierung nach dem Dänischen Vorbild eingeführt wird³¹.

Umstellungsgrundsätze waren dabei:

- Der Bioanteil klettert ab August 2020 auf 30 und ab August 2021 auf 50 %.
- Ab August 2020 müssen Nudeln, Kartoffeln und Reis in Bio-Qualität angeboten werden.
- Ab August 2021 müssen auch Früchte, Milch und Milchprodukte Bio-Qualität haben.
- Es sollen saisonale Produkte verwendet werden³².

ICLEI: Buy better food

Der jüngste Bericht der Umweltorganisation WWF „Europe eats the world“ (auf Deutsch: Europa frisst die Welt) zeigt: Die Konsumentinnen und Konsumenten sind bereit für einen Wandel. 3 von 5 Europäer*innen wollen klimafreundlicher essen; 3 von 4 wünschen sich sogar, die EU möge gesetzlich regeln, dass alle in der EU verkauften Produkte nicht zum Artensterben beitragen³³.

Local Governments for Sustainability (ICLEI) ist ein Verband von 2.500 Städten und Regionen auf der ganzen Welt, die ihren CO₂-Fußabdruck verringern wollen. **Mit der Kampagne „Buy better food“ (auf Deutsch: Kaufe besseres Essen) hat das Netzwerk einen Vorschlag erarbeitet, wie diese Strategie an öffentlichen Kantinen wie Schul- oder Krankenhausmensen umgesetzt werden kann.** Die Kampagne fordert die Einführung von EU weiten Regeln für

die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln, die der Umwelt, den Verbraucher*innen und den Arbeitnehmer*innen zugutekommen und die den europäischen Bürger*innen in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Krankenhäusern und Altenheimen gesunde Lebensmittel liefern. Die Kampagne will einen vielfältigen Pool von Mitgliedern mit unterschiedlichen Hintergründen, Zugehörigkeiten und Fachkenntnissen zu repräsentieren.



Die Strategie „Buy better food“ soll u.a. an Krankenhäusern umgesetzt werden.

Umstellungsgrundsätze waren dabei:

- die öffentliche Beschaffung von 20-50 % ökologischer, hochwertiger und nachhaltiger Lebensmittel für öffentliche Kantinen, Schulen und Kindergärten;
- eine Ernährungspolitik, die sich an der planetarischen Gesundheitsdiät orientiert (pflanzenreicher, mit weniger und „besserem“ Fleisch und nur nachweislich nachhaltigem Fisch), ohne kontextspezifische Anpassungen (z. B. geografische Lage, Kultur usw.) zu vergessen.
- Ermöglichung der Aufnahme von Bildungsprogrammen über gesunde Lebensmittelsysteme und Ernährungsweisen in die Lehrpläne der Schulen³⁴.

5. Zusammenfassung Erfolgsfaktoren

1. Gute Zusammenarbeit von Politik, Verwaltung und andere Akteure
2. Weitsichtige und kluge Ausschreibungspolitik > Vom Preis zum Qualitätswettbewerb
3. Beharrlichkeit und Pragmatismus – z. B.: Ziel > 30 % Bio.
4. Bio und regional nicht als gleichwertig definieren.
5. Verbindliche politische Beschlüsse bzw. klare Zielsetzung durch ein Leitungsgremium.
6. Ressourcen (z. B. Personal, Finanzmittel).
7. Umfassende Unterstützung, Beratung und Bildung der Marktakteure.

6. Aktueller Stand in Bayern

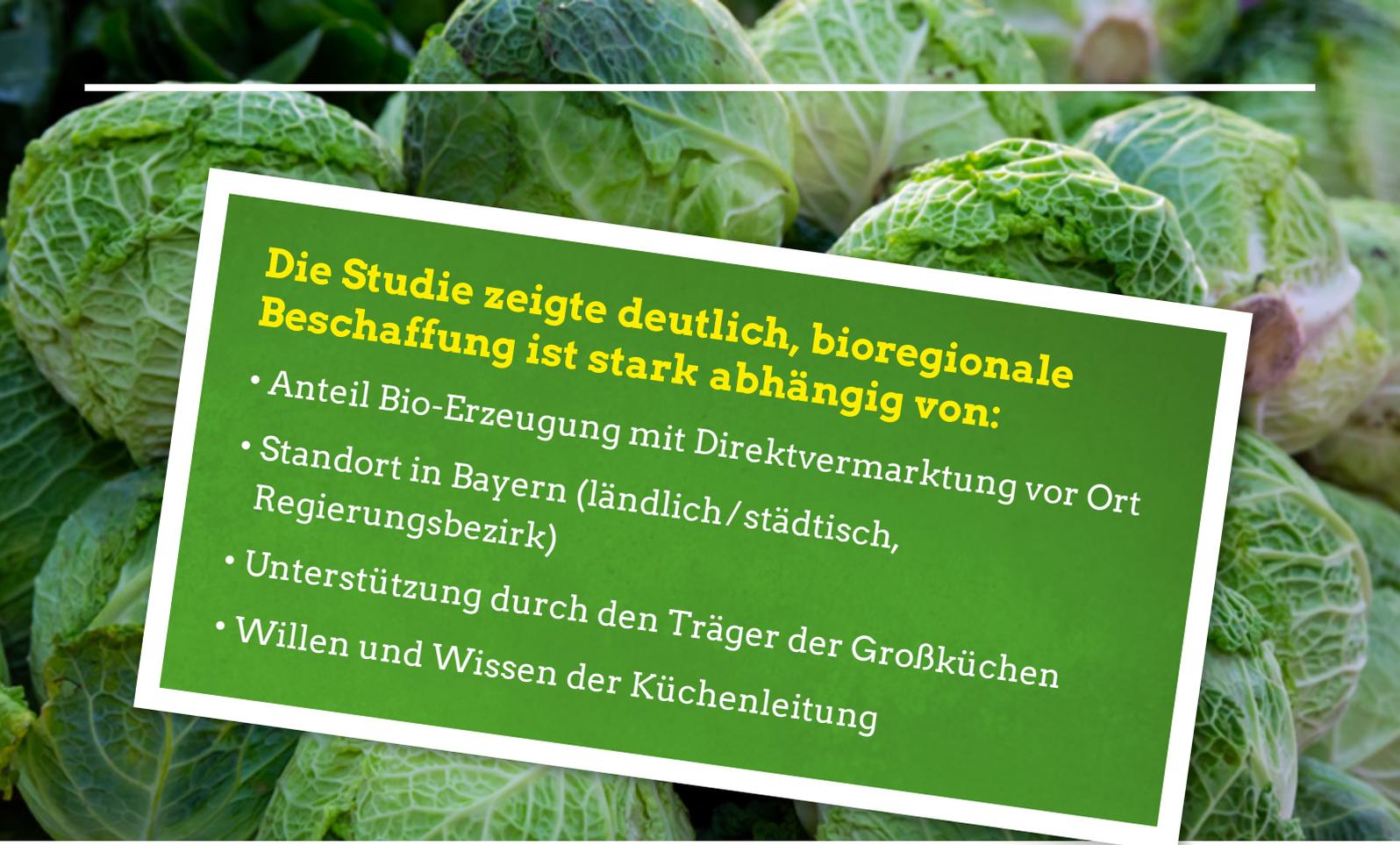
Verfügbarkeit von Bio-Produkten

Verarbeitung, Vertrieb und Logistik sind oft das Nadelöhr in der Regionalvermarktung. Häufig ist es für Handel und Gastronomie eine Herausforderung, in der Region leistungsstarke Lieferantinnen und Lieferanten zu finden. Mit dem Landesprogramm BioRegio 2020 wollte die Bayerische Staatsregierung die Erzeugung von Bio-Produkten in Bayern zwischen 2010 und 2020 verdoppeln. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung sollte die Nachfrage und der Einsatz ökologischer, möglichst regionaler Ware erhöht werden. **Während die Bioproduktion gestiegen ist, hängt allerdings der Anteil von Bio in der**

Gemeinschaftsverpflegung weit hinter dieser Steigerung hinterher.

Den Stand der Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung im Jahr 2015 hatte das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in einer Studie erforscht³⁵.

Damals war die Warenverfügbarkeit eines der größten Probleme und Ballungsräume mit vielen Großhändler und Großhändlerinnen daher im Vorteil. In Franken bestand im Bereich Bio-Erzeugung ganz klar Nachholbedarf.



Die Studie zeigte deutlich, bioregionale Beschaffung ist stark abhängig von:

- Anteil Bio-Erzeugung mit Direktvermarktung vor Ort
- Standort in Bayern (ländlich/städtisch, Regierungsbezirk)
- Unterstützung durch den Träger der Großküchen
- Willen und Wissen der Küchenleitung

Bio in der Gemeinschaftsverpflegung heute

Die FIBL-Studie von 2015 empfahl: Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen müssen verstärkt über die Möglichkeit der Bio-Zertifizierung aufgeklärt werden. Die Verankerung von BioRegio sollte nicht nur im Lehrplan der Landwirtschaftsschulen stattfinden, sondern auch in den Fachakademien für Hauswirtschaft, denn dort werden die Führungskräfte für die Gemeinschaftsverpflegung von Morgen ausgebildet. Die Bildungsinhalte für zukünftiges Fachpersonal sollten gezielt angepasst werden: Saisonalität, Frischküche (wenig Convenience), Tiere zerlegen, Wissen über Bio und Zertifizierungsmöglichkeiten, Speisepflegung, vegetarische Küche, Flexibilität, Kalkulationen und Finanzierung von Bio.

Auf den ersten Blick hat sich in Bayern viel getan im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Regionalität und Nachhaltigkeit. Es sind viele Projekte entstanden und es gibt einiges an Infomaterial und Beratungsangeboten.

Es gibt bayernweit eine Vielzahl von Veranstaltungen, um die Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung zu informieren und fortzubilden. Das Spektrum reicht von Workshops und Infoveranstaltungen über Foren für Sachaufwandsträger*innen bis zu hin zu Fachtagungen und individuellen Coachings.

In den Jahren von 2019 bis 2021 erreichten die acht Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung bayernweit folgende Ergebnisse:

	2019	2020	2021	Gesamt
Anzahl an Veranstaltungen	236	212	209	657
Anzahl der Teilnehmenden	4.495	2.019	4.319	10.833
Anzahl der erreichten Einrichtungen	2.913	1.164	3.133	7.210

Quelle: Ökobarometer 2018³⁶

Die Bio-Stadt München hat z.B. bereits einen Anteil von mindestens 50% Bio-Lebensmittel in den städtischen Kitas realisiert, steigert den Bio-Anteil in den städtischen Kantinen sowie bei Empfängen stetig und unterstützt die Gastronomie mit der Initiative „Zu Tisch“ bei der Vermittlung von Bio-Betrieben aus der Region. Auch in der Bio-Stadt Nürnberg werden die klaren Beschlüsse des Stadtrats, Bio in allen städtischen Bereichen zu fördern, erfolgreich umgesetzt. Hier liegt z. B. der Bio-Anteil in den Kitas bereits bei 75% und in den Schulen bei 20%.

In den Landesprogrammen ist allerdings zu beobachten, dass „regional“ und „Geprüfte Qualität aus Bayern“ immer wieder mit Bio-Qualität gleichgesetzt wird, obwohl erstere kaum über den gesetzlichen konventionellen Standard hinaus gehen. Es wird nur unzureichend über die unterschiedlichen Qualitätseigenschaften hinsichtlich Nachhaltigkeit, Tier und Umweltschutz, Gesundheitsvorteilen und Einsparung öffentlicher Gelder bei Bio-Produkten informiert wird (siehe Exkurs „Ökologisch oder regional?“, s. S. 14).

Ein neuer „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“ gibt konkrete Hilfestellung für die Ausschreibung von Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln und empfiehlt den Einsatz von Produkten mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität“ des Freistaates Bayern. Beim Qualitätskriterium „ökologische/biologische Produkte“ verweist der Wegweiser auf die Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung, die nur einen Mindestanteil an ökologischen / biologischen Produkten von nicht unter 10-20 % empfehlen, was eindeutig keine ambitionierte Empfehlung darstellt³⁷.

Das Kabinett hatte 2020 beschlossen, dass der Anteil von regionalen und Bio-Lebensmitteln in den staatlichen Kantinen auf 50 % erhöht werden soll. Doch auch hier wird beides in einen Topf geworfen, denn es steht den staatlichen Kantinen letztlich frei, ob sie eher auf konventionell erzeugte Produkte aus Bayern setzen oder auf Öko-Produkte. Mit dieser unklaren Formulierung und ohne eine Prozentvorgabe für Bio wird ein starker Booster für den Bioabsatz nicht genutzt und dem Thema Nachhaltigkeit ein Bärendienst erwiesen (siehe Exkurs „Ökologisch oder regional?“, s. S. 14)³⁸.

In der Antwort auf eine schriftliche Anfrage von MdL Gisela Sengl von Dezember 2022³⁹ gab die Staatsregierung nach einiger zeitlicher Verzögerung 2023 zur Entwicklung der Bio-Anteile in den staatseigenen Kantinen folgende Angaben:

	Bio-Anteil 2022	Davon Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel	Bio-Anteil 2019
StMUV	16 %	k.A.	6,77 %
StMELF	49 %	3 %	20-25 %
StMFH	k.A.	k.A.	k.A.
StMB	20 %	4,5 %	10 %
StMUK	4,5 %	0 %	0 %
StMI	15 %	5 %	0 %
StMWi	0 %	0 %	10 %
LfL, Institut für Fischerei	95 %	15 %	k.A.
LWG	30 %	k.A.	10 %
Staatsgut Kringell	90 %	20 %	95 %
Technikerschule EVM, Kaufbeuren	61,8 %	4,7 %	k.A.
HLS Rothalmünster	25 %	0 %	k.A.
Landwirtschaftsschule Coburg	1 %	0 %	k.A.

Quelle: Ökobarometer 2018

Antwort des StMFH am 15.02.2023: „Die Kantine des StMFH befindet sich aktuell im Zertifizierungsprozess für das Bayerische Bio Siegel (BBS) und das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ (GQB). Der genaue Anteil an Bio-Lebensmitteln steht erst nach Abschluss des Zertifizierungsprozesses fest. Bei Wiedereröffnung der Kantine im Oktober 2023 wird auf mindestens 25% Bio umgestellt. Zum Anteil ökologischer Produkte der Bio-Anbauverbände liegen keine Daten vor.“

Zur angefragten Entwicklung der Bio-Anteile in nicht staatlichen Kantinen getrennt nach dem Anteil zertifizierter ökologischer Produkte der Bio-Anbauverbände und der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel konnten bis März 2023 keine Angaben gemacht werden. Auch Angaben über die regionale Erzeugung und den Konsum von Bio-Lebensmitteln in Bayern und dem Anteil regionaler Bioprodukte am Gesamtverbrauch konnten nicht gemacht werden. Es scheint eher so, also wolle man die Einkaufsanalyse den Außer-Haus-Betrieben selbst aufbürden⁴⁰.

Es wird also gefördert, aber wie es scheint kaum evaluiert. Zuständigkeiten sind nicht klar benannt und auf verschiedenste Institute, Agenturen, Kompetenzzentren, Landwirtschaftsämter, Modellregionen, Bezirksregierungen und Akademien verteilt. Dieser Umgang mit Fördergeldern kann als wenig zielgerichtet bewertet werden.

Der Gesetzentwurf der Grünen Fraktion im Bayerischen Landtag, die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen mittels eines Stufenplans nach und nach komplett auf Bio umzustellen, sah vor, in staatlichen Kantinen einen Zuschuss von bis zu 6,59 Euro pro Mittagessen zu zahlen. Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ist es mit einem Betrag von 6,59 Euro täglich pro Schüler möglich, ein Mittagessen an einer durchschnittlichen Grundschule anzubieten, das zu 100 % aus Bioprodukten besteht⁴¹. Der Antrag wurde leider abgelehnt.

7. Politische Ansätze für die Erhöhung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

- Klare Vorgaben für den Bio-Warenanteil plus eine entsprechende, langfristig angelegte Beratung der Küchenleiterinnen und -leiter zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln wie auch zur Kommunikation des Angebots an die Tischgäste.
- Handwerkliche Produktion darf keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein. Sie sollte als Rückgrat und Wertschöpfungsfaktor in der Region wahrgenommen und gefördert statt behindert werden. Dies erfordert Schulung der Behördenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter in handwerklicher Produktion.
- Die Beschaffungssituation muss vom Feld bis ans Büffet gedacht werden, deshalb muss an unterschiedlichen Punkten entlang der Bioregio-Wertschöpfungskette angesetzt werden.
- Förderung der Bio-Erzeugung vor allem in Nordbayern.
- Mehr Wissensvermittlung und Abbau von Vorurteilen gegenüber Bio von der Landwirtschaft bis zur Küchenleitung.
- Vorteile von Biolebensmitteln als fester Bestandteil des Lehrplanes auch an Fachakademien für Hauswirtschaft.
- Einführung eines Förderprogrammes zur Umstellung von Gemeinschaftsverpflegung auf Bio.
- Förderprogramm zur Umstellung von Betrieben des Lebensmittelhandwerks auf Bio.
- Förderung der Vernetzung zwischen Gemeinschaftsverpflegenden und Bio-Direktvermarktenden.
- Bewusstseinsbildung der Endverbraucherinnen und Endverbraucher durch Infokampagnen fördern: Nur durch die Nachfrage am Büffet kann der Einsatz bioregionaler Ware am Ende gerechtfertigt werden.

8. Ausblick: Ernährungsbildung und Ernährungssouveränität

Ernährungsbildung

Bei der Ernährungsbildung in Kitas und Schulen geht es vor allem darum, einen Bezug zum Essen, den Lebensmitteln und ihren Erzeugern oder Verarbeitern herzustellen, den Spaß am Anbauen, Ernten und Kochen zu vermitteln. Hinzu kommt, dass ich dort alle Kinder gleichermaßen erreiche, egal aus welchem Elternhaus sie kommen. Sehr erfolgreich ist auch beispielsweise der Ernährungsführerschein für Grundschulkindern, der eine

gelungene Verzahnung von praktischem mit theoretischem Ernährungswissen bietet. Spielerisch lernen die Kinder Küchentechniken und Hygieneregeln kennen. Gemeinsam Spaß haben, kreativ etwas ausprobieren, mit allen Sinnen neue Lebensmittel kennenlernen und die Kompetenz erwerben, sich selber etwas zu Essen machen zu können. So kann eine lebendige und erfolgreiche Ernährungsbildung funktionieren⁴².

Ernährungssouveränität

Inzwischen beginnen auch Städte, ihre Rolle im Ernährungssystem zu überdenken. In den USA bereits etabliert, entwickeln sich Ernährungsräte in Deutschland gerade zum Trend innerhalb der Nachhaltigkeitsbemühungen der Städte. Inwieweit ergeben sich daraus neue Impulse für das Konzept der Regionalität? Ziel der Ernährungsräte ist es, den Anbau und die Produktion von Lebensmitteln wieder vor Ort in die Städte zu holen und eine regionale Versorgung sicherzustellen. Dabei geht es nicht nur darum, den Absatz regionaler

Produkte zu erhöhen, sondern auch darum, städtische Gärten zu schaffen oder die Ansiedlung landwirtschaftlicher Betriebe zu unterstützen. Es werden Strukturen verändert. **Ziel ist es, dass die Wertschöpfung bei den regionalen Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen bleibt und so die ganze Region gestärkt wird.** Wichtig dabei ist bei aller Regionalität den Aspekt der Nachhaltigkeit nicht zu vernachlässigen. Sauberes Wasser, gesunde Böden und eine artenreiche Natur- und Kulturlandschaft entstehen nicht mit konventionellen

Methoden. Hier gilt es umzudenken. Ein Eisbein aus regionaler Massentierhaltung und ein zwanzigmal gespritzter Apfel vom Bauern um die Ecke haben

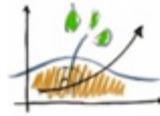
nichts mit Nachhaltigkeit zu tun. Eine solche Produktion ist kurzsichtig und trägt auch nicht dazu bei, die Heimat zu erhalten, in der wir leben wollen.

Autorin:

Dr. Andrea Beste

Büro für Bodenschutz und
Ökologische Agrarkultur

Mainz 2022



www.gesunde-erde.net

Hilfreiche Publikationen:

- Bio-Hype (II) | Fakten-Check: „Die Beschaffung ist kein Problem mehr“
- Handbuch für umweltorientierte Beschaffung
- Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
- Infoportal für Großverbraucher „Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule“
- EU-Leitlinie für Gute Hygiene Praxis in der handwerkli. Herstellung von Käse und Milchprodukten
- BMEL-Infoseite: Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Primärerzeugung, Produktion Verarbeitung und Vertrieb
- Slow Food Genussführer 2023/24
- Informationen zum Bundes-Förderprogramm und das Antragsverfahren finden sich beim Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL)
- Merkblatt zur Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (PDF-Datei)

FAZIT:

Das können wir in Bayern tun

Öko-Modellregionen zur Chef*innensache machen

Die Öko-Modellregionen liefern einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung des Ökolandbaus in Bayern. Durch den Aufbau und die Weiterentwicklung von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen in der Region wird ökologisches Wirtschaften in der Landwirtschaft oder in gärtnerischen Betrieben gestärkt.

Die Protagonist*innen der Öko-Modellregionen tragen dazu bei, dass das Bewusstsein bei den Menschen für regionale Wirtschaftskreisläufe und regionale Biolebensmittel steigt – und sie erfüllen durch die Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten einen Bildungsauftrag, der sonst oftmals viel zu kurz kommt.

Allerdings reicht es nicht, jedes Jahr neue Öko-Modellregionen zu küren. Aus den „Modellregionen“ müssen endlich „Ökoregionen“ werden. Das bedeutet auch, dass die Managementstellen und damit die Fördergelder verstetigt werden müssen. Gerade für größere Projekte in den Regionen braucht es mehr Planungssicherheit – und nur so gelingt eine wirkliche Ökologisierung der Region. Für 30 % Bio muss die Staatsregierung mehr tun – und die Öko-Modellregionen zur Chef*innensache machen.

Hier geht's zur Übersicht über die Öko-Modellregionen:



Nachhaltiges, gesundes und kostenloses Mittagessen für Grundschul Kinder in Bayern

Immer mehr Kinder verbringen einen großen Teil ihrer Zeit in schulischen Einrichtungen. Mit dem kommenden Rechtsanspruch auf einen Ganztagsplatz für Grundschüler*innen wird dies bald für noch mehr Kinder gelten. Daher ist ein gesundes Mittagessen an Grundschulen besonders wichtig.

Aber: aktuell gibt es für Schulesen in Bayern nicht einmal einen Mindeststandard.

Das wollen wir ändern: Alle bayerischen Grundschulen sollen ein Mittagessen nach festgelegten Qualitätskriterien anbieten können: zu 100 % biologisch, regional, saisonal und abwechslungsreich, gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Der Freistaat soll für die Kosten möglichst komplett aufkommen. Denn:

1. Das ist sozial gerecht, denn gutes Essen gibt es damit für alle Kinder unabhängig vom Geldbeutel der Eltern. Und dass der Staat die Verpflegungskosten für Schulkinder übernimmt, ist auch laut Wissenschaftlichem Beirat der einzig wirksame Hebel zur Verbesserung der Schulverpflegung⁴³.
2. Es ist ein aktiver Beitrag zur Kindergesundheit im Kampf gegen Diabetes und Adipositas, die gerade in den letzten Jahren zugenommen hat⁴⁴, und erspart der Gesellschaft damit massive Folgekosten.
3. Und gleichzeitig ist es ein Schwungrad für die nachhaltige Landwirtschaft in Bayern, die einen gesicherten Absatzmarkt erhält.

Es ist höchste Zeit, dass der Staat Verantwortung übernimmt für die Gesundheit und Entwicklung unserer Kinder.

Hier geht's zum Grünen Gesetzentwurf „Mittagsverpflegung an Schulen: kostenlos, nachhaltig und gesund“:



Quellen

- 1) http://kommunal.fnr.de/fileadmin/nawaro-kommunal/dateien/Handbuch_Beschaffung_EU.pdf
- 2) https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Landwirtschaft/Biologischer-Landbau/bio-bitte-infoblatt-nachhaltigkeit.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- 3) https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Landwirtschaft/Biologischer-Landbau/Oekobarometer2018.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- 4) Roehl, R. (2017): 30 Jahre Biogastronomie in Deutschland.
- 5) <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2022/20-oeko-barometer-2021.html>
- 6) https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Landwirtschaft/Biologischer-Landbau/Oekobarometer2018.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- 7) Landwirtschaftliches Wochenblatt 26/2022: „Marktentwicklungen und neue Ideen für die Bio-Haltung“.
- 8) Becker (2020): Was ist regional? In: Verbraucher und Recht (VuR).
- 9) <https://www.regionalfenster.de/das-zeichen/die-region-im-regionalfenster.html>
- 10) Jungbluth, N. (2010): Die Ökobilanz von Nahrungsmittelproduktion und Konsum.
Märtlbauer/Hagen (2014): Regionalität – zwischen Verführen und Verschaukeln? In: Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR) 2014.
WBAE (2020): Gutachten Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Online: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html
- 11) https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_65.pdf
- 12) https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/Broschuere_Biokontrolle.pdf
- 13) <https://www.boelw.de/service/bio-faq/lebensmittel/artikel/was-darf-ins-bio-lebensmittel/>
- 14) <https://www.nature.com/articles/nplants2015221>
- 15) <https://www.eosta.com/de/aktuell/was-unser-essen-wirklich-kostet-kampagne-jetzt-europaweit-in-den-laeden>
- 16) Termine: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/workshops-wann-und-wo/>
- 17) <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-bitte.html>
- 18) BMEL (2022): [Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Landwirtschaft/Biologischer-Landbau/Broschuere_Biokontrolle.pdf)
- 19) Gruchmann, T. (2017): Nachhaltigkeit ist Thema. In: Ländlicher Raum 3/17
- 20) Roehl (2017)
- 21) Zovko, E. (2017): Moderne Ernährungskommunikation: Weniger ist mehr! In: Ländlicher Raum 3/17
- 22) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF>
- 23) https://www.euronatur.org/fileadmin/docs/umweltpolitik/Endbericht_Hygieneprojekt_EuroNatur.pdf
- 24) https://www.gesunde-erde.net/media/beste_boerneke_denn-sie-wissen-was-sie-tun.pdf
- 25) https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-12/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_de.pdf
- 26) <https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/handel/artikel/bio-in-der-gemeinschaftsgastronomie/>
- 27) https://www.internorga.com/fileadmin/internorga/2018/pdf/in18_gv-barometer.pdf
- 28) <https://www.biopress.de/de/inhalte/details/8481/erfolgsgeschichte-daenemark.html>
- 29) <https://www.food-service.de/management/news/bio-hype--fakten-check-die-beschaffung-ist-kein-problem-mehr-48261>
- 30) Quelle: Agger, A.-B. (2017): "The Copenhagen Method" Ökologische Umstellung von Köpfen und Töpfen. Konferenz in Berlin
- 31) <https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/massnahmen/artikel.1137248.php>
- 32) <https://www.tagesspiegel.de/berlin/berlins-schulessen-soll-besser-werden-3216979.html>
- 33) WWF (2022): [The EU eats the world, shows new report](https://www.wwf.de/en/press-releases/2022/01/the-eu-eats-the-world-shows-new-report)

-
- 34) <https://iclei-europe.org/topics/food/buy-better-food/>
 - 35) FibL (2016): Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern.
 - 36) Bericht der Staatsregierung (2022): Zum Beschluss des Bayerischen Landtags vom 31.05.2022, Drs. 18/23060; Verpflegung in Kita, Schule & Co –wie viel davon ist bio, regional, saisonal?
 - 37) https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/2020_wegweiser-zur-vergabe_web.pdf
 - 38) <https://www.bayern.de/bericht-aus-der-kabinettsitzung-vom-13-januar-2020/?seite=1617>
 - 39) StMELF (2022): Antwort auf die Schriftliche Anfrage der Frau Abgeordneten Gisela Sengl vom 27.10.2022 betreffend „Bio und Regional – wie steht’s damit in staatlichen Kantinen, in der Gemeinschaftsverpflegung und im Aufgabenbereich des Landwirtschaftsministeriums?“.
 - 40) https://www.kern.bayern.de/materialien_bg
 - 41) <https://www.gruene-kreis-harburg.de/mehr-bio-in-kantinen-und-mensen/>
 - 42) Zovko (2017)
-

Anhang: „FAZIT: Das können wir in Bayern tun“

- 43) Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung-kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- 44) <https://adipositas-gesellschaft.de/forsa-umfrage-zeigt-folgen-der-corona-krise-fuer-kinder-gewichtszunahme-weniger-bewegung-mehr-suesswaren-jedes-sechste-kind-ist-dicker-geworden/>



Bildnachweis

Konstantin Kraus: Seite 5 und Seite 39

stock.adobe.com: Sea Wave (Umschlag); myviewpoint (Seite 9); Robert Ruidl (Seite 12); Successo images (Seite 14-15); Gerhard Seybert (Seite 18); juefraphoto (Seite 19); Ivan Kmit (Seite 20); Olha Afanasieva (Seite 23); joey333 (Seite 24); photo 5000 (Seite 25); amazing studio (Seite 26); JackF (Seite 28); exclusive-design (Seite 35); Heidi Sanz (Seite 37).



KONTAKT:

Gisela Sengl, MdL

Stellv. Fraktionsvorsitzende

Sprecherin für Landwirtschaft und Ernährung

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

im Bayerischen Landtag

Maximilianeum, 81627 München

Tel.: 089 4126-2542

Fax: 089 4126-1542

gisela.sengl@gruene-fraktion-bayern.de

Stand: April 2023

