

Ergebnisse zur Online-Umfrage „Regional erzeugte Bio-Lebensmittel in der landeseigenen Außer-Haus-Verpflegung Baden-Württembergs“

Prof. Dr. Enno Bahrs, Matthias Eichhorn, Dr. Armin Geisinger, Dr. Jost-Frederik Wendt
Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre, Universität Hohenheim

Stuttgart im Februar 2024



Ein Projekt im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI)

I. Hintergrund und Zielsetzung

Das EIP-Projekt „35 % Bio-Regio Außer-Haus“ (Laufzeit 2023/2024) hat zum Ziel, praxisnahe Impulse zu setzen und erste Modellprojekte zu realisieren, damit mehr Menschen in der Bodenseeregion auch Außer-Haus in den Genuss von biologischen und möglichst regionalen Lebensmitteln kommen. Das EIP-Projekt wird in enger Kooperation zwischen der Wissenschaft und der gesamten Wertschöpfungskette „Außer-Haus“ umgesetzt. In diesem Kontext initiierte das Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre der Universität Hohenheim eine Marktanalyse zum Angebot von regional erzeugten Bio-Produkten in landeseigener Gemeinschaftsverpflegung. Anhand einer Online-Befragung sollte der Status Quo von Bio in den Verpflegungskonzepten, der Warenbeschaffung und Menüzubereitung der landeseigenen Kantinen/Mensen erfasst werden. Daraufaufgehend sollte die Sichtweise der Kantinenbetreibenden auf die Herausforderungen und notwendigen Stellschrauben höherer Anteile regional erzeugter Bio-Lebensmittel untersucht werden. Auch die Perspektive auf die Lebensmittelverluste und mögliche Reduktionsmaßnahmen war hierbei von Interesse.

II. Methodisches Vorgehen

Die Befragung richtete sich an landeseigene, staatliche und öffentliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg und wurde im Zeitraum vom 7. August bis 16. September 2023 online durchgeführt. Von 123 eingeladenen Kantinen/Mensen (Cafeterias, Bistros, Imbisse etc. werden nicht berücksichtigt) haben 37 den Fragebogen erfolgreich abgeschlossen, was einer Rücklaufquote von 30,1% entspricht. Abbildung 1 zeigt die Verteilung der teilnehmenden Einrichtungsarten.

Die vorliegende Stichprobe kann die Grundgesamtheit der landeseigenen Kantinen in Baden-Württemberg überwiegend repräsentieren. Der Anteil der Studierendenwerke ist jedoch um ca. 17% unterrepräsentiert und der Anteil der Justizeinrichtungen um etwa 20% überrepräsentiert. Diese Abweichung wird bei der Auswertung der Ergebnisse berücksichtigt.

Die Teilnehmenden konnten bei der Beantwortung zwischen einem vollumfassenden Fragebogen mit 25 Fragen (Bearbeitungszeit etwa 15 bis 20 Minuten) und einer zeitsparenden Alternative mit 15 Fragen (Bearbeitungszeit etwa 5-10 Minuten) wählen. Etwa 54% der Teilnehmenden entschieden sich für die Vollversion, die verbleibenden etwa 46% beantworteten die Kurzfassung. Je nachdem, ob die teilnehmenden Verpflegungseinrichtungen das Konzept einer „Kantine mit eigener Essenzubereitung“ (78,4% der Befragten), einer „Kantine ohne eigene Essenzubereitung“ (z.B. Cook & Chill; 8,1% der Befragten) oder eines „Catering Services“ (Externes Essenzubereitungsunternehmen für landeseigene Kantinen; 13,5% der Befragten) verfolgen, variiert die Fragenauswahl und -formulierung leicht.

Die Fragebogeninhalte wurden auf Basis von Gesprächen und Erfahrungsaustausch mit Projektpartner*innen entlang der Wertschöpfungskette „Außer-Haus“ und themenverwandten Projekten bzw. Institutionen konzipiert. Zu beantworten waren Single- und Multiple-Choice-Fragen, wenige Abfragen von Zahlenwerten sowie einige Bewertungsskala-Fragen. Die Kantinengröße wird anhand der Zahl an durchschnittlich pro Tag ausgegebenen Hauptmahlzeiten beziffert. Perspektivisch soll dieser Fragebogen als Basis für eine Befragung der weiteren Wertschöpfungsstufen dienen, um stufenübergreifend Hindernisse aufdecken und Lösungsansätze entwickeln und evaluieren zu können.

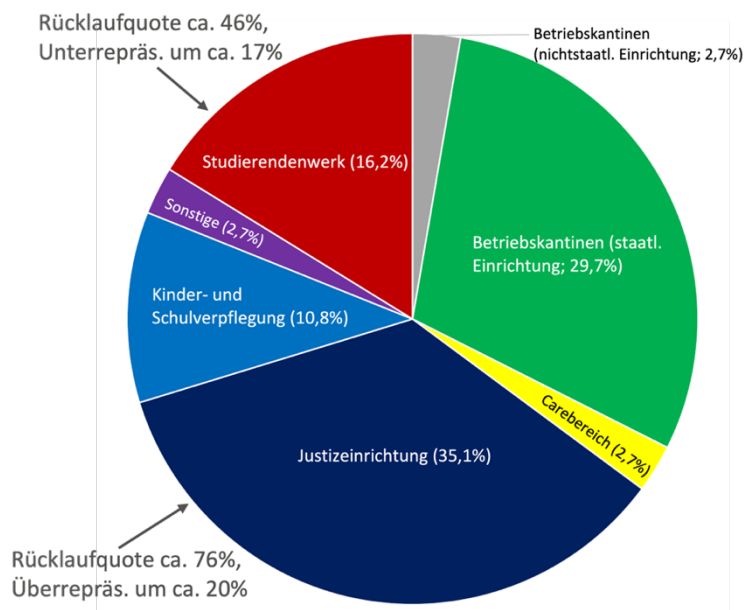


Abbildung 1. Verteilung der teilnehmenden Einrichtungsarten

III. Ergebnisse

III a. Kriterien der Warenbeschaffung, Lieferbeziehungen und Ausschreibungsverfahren

In diesem Untersuchungsabschnitt wurden die Betreiber*innen gefragt, welchen Stellenwert bestimmte Kriterien für die Lebensmittelauswahl haben, aus welchen Quellen die Produkte bezogen werden und welche Lieferbeziehungen bestehen. Der letzte Punkt bezieht sich insbesondere auf öffentliche Ausschreibungsverfahren, da landeseigene Verpflegungseinrichtungen in der Regel eng an das Vergaberecht gebunden sind.

Die Ergebnisse zeigen, dass der Einkaufspreis und die Verfügbarkeit der Lebensmittel als die wichtigsten Kriterien der Nahrungsmittelauswahl bewertet wurden. Darauf folgend stuften die Kantinen die Frische, Saisonalität, Regionalität und Lagerungsfähigkeit (Tiefkühlung der Ware, Trocknung der Ware) als sehr bedeutend ein. Der (Vor-)Verarbeitungsgrad und die Gebindegrößen sowie Fairtrade oder die Bio-Zertifizierung wurden eher als zweitrangig betrachtet. Abbildung 2 fasst die Bewertung der Kantinen zusammen.

Das Kriterium bzw. der Begriff „Regionalität“ wurde von etwa 54% der teilnehmenden Kantinen als der „regelmäßige Warenbezug aus Baden-Württemberg“ definiert. Etwa 38% aller Kantinen definieren Regionalität auch durch den regelmäßigen Warenbezug aus den umliegenden Landkreisen der Verpflegungseinrichtung (bei der Beantwortung war eine Mehrauswahl möglich). Etwa 21% der Kantinen bewerteten Regionalität als eine regelmäßige, langfristige und transparente Beziehungskultur zu den Vermarktern und ordneten ihr damit keine räumliche Bindung bzw. Beschränkung zu. Auffallend ist, dass etwa 62% der teilnehmenden Justizeinrichtungen der regionalen Herkunft des Wareneinsatz eine untergeordnete Bedeutung beimessen.

Wie bewerten Sie die nachfolgenden Kriterien für die Rohstoff- und Nahrungsmittelauswahl Ihrer Einrichtung?

Kantinenumfrage im EIP-Agri Projekt "Mehr BioRegio in der Außerhausversorgung"

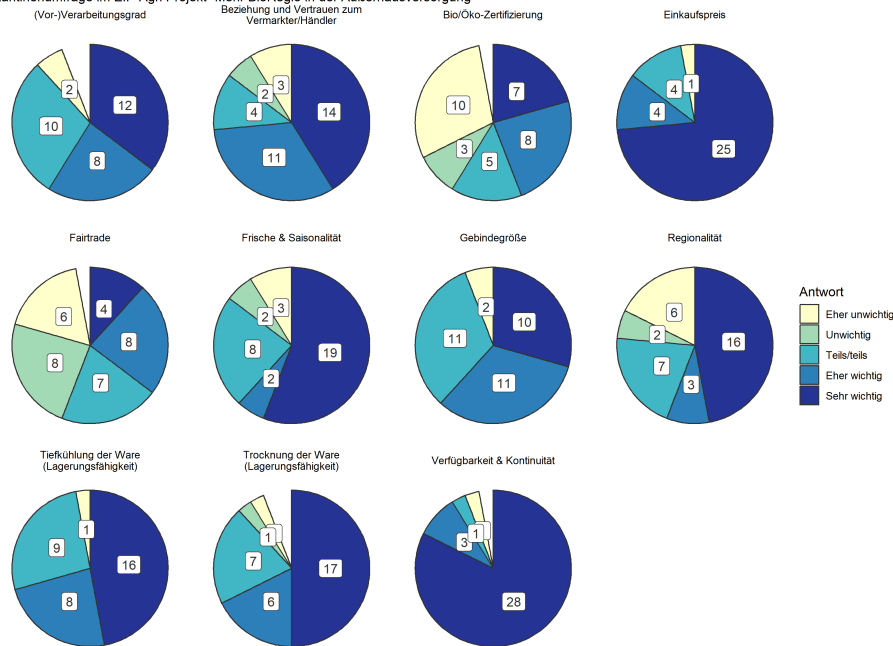


Abbildung 2. Kriterien für die Rohstoff- und Nahrungsmittelauswahl der teilnehmenden Landeskantinen

Die Rückmeldungen auf die Frage, welche Faktoren hinderlich für den Bezug regionaler Bio-Lebensmittel sind, stützten vorherige Ergebnisse: zu hohe Einkaufspreise und ein eingeschränktes regionales Angebot wurden als die zentralen Hindernisse eingestuft. Weniger eindeutig fielen die Einschätzungen der Befragten bei den weiteren zu bewertenden Kritikpunkten aus. Abbildung 3 gibt einen Überblick: je stärker die Zustimmung (Grüntöne) oder Ablehnung (Rottöne), desto einheitlicher und damit eindeutiger ist das Meinungsbild der Kantinen zu den aufgeführten Hindernissen.

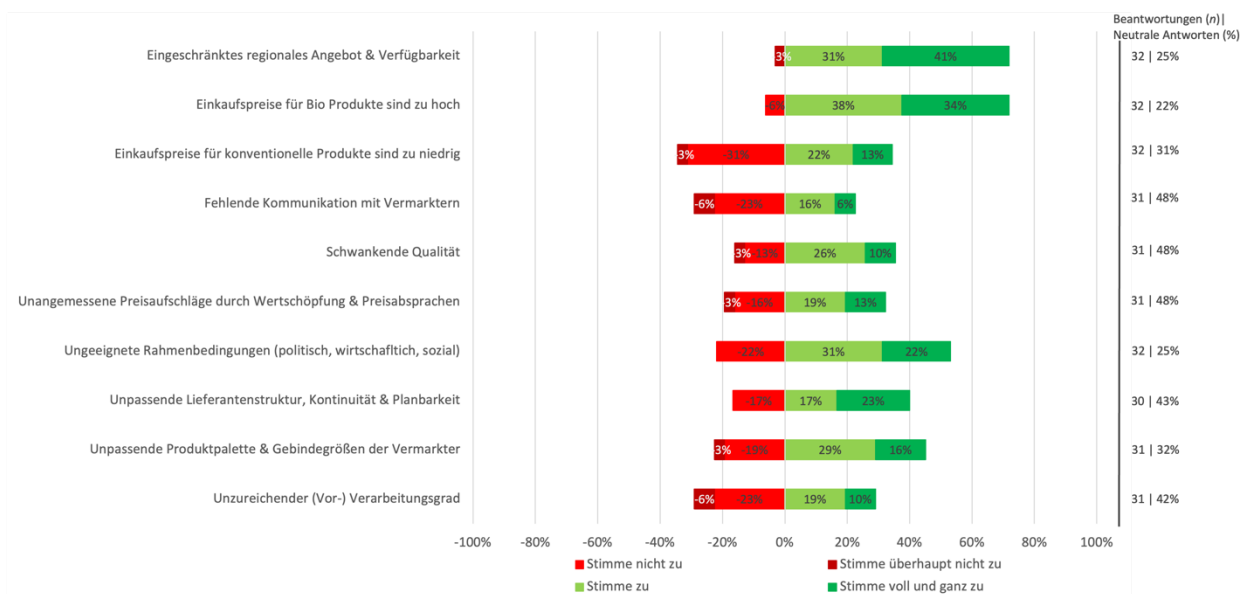


Abbildung 3. Welche Faktoren sind hinderlich für den Bezug regional erzeugter Bio-Lebensmittel?

Hinweis: Die Antwortoption „Stimme weder zu noch lehne ich ab“ wird als neutrale Antwort gewertet und ist grafisch daher nicht dargestellt. Die absolute Zahl an Beantwortungen und der Anteil an neutralen Antworten sind auf der rechten Seite der Abbildung ergänzt.

Alle teilnehmenden Verpflegungseinrichtungen gaben an, ihre Rohstoffe und Nahrungsmittel konventioneller Herkunft über Großhändler zu beziehen. Fast die Hälfte der befragten Einrichtungen beziehen konventionelle Waren auch direkt vom Erzeuger (die Mengenverhältnisse zwischen Großhandel und Direktvermarktung sind nicht erfasst). Mit Ausnahme von Justizeinrichtungen und einer Kinder- und Schulverpflegungseinrichtung beziehen alle teilnehmenden Kantinen ihre Bio-Produkte ebenfalls über Großhändler. Etwa 40% der Einrichtungen beziehen ihre Bio-Produkte auch vom Direktvermarkter (die Regelmäßigkeit ist nicht erfasst). Vermarkter aus dem EU-Ausland spielen keine Rolle.

Die Beziehungen zu den Rohstoff- und Nahrungsmittellieferanten definierten die Verpflegungseinrichtungen überwiegend als längerfristige Rahmenverträge (Regelungen grundlegender Konditionen, keine Abnahmeverpflichtungen) und langjährige Lieferbeziehungen auf Vertrauensbasis. Längerfristige Abrufkontrakte, Kooperationen durch Verbandszugehörigkeiten oder zufällige/spontane Warenbezüge bspw. über preiswerte Angebote waren kaum relevant. Die Aufträge für den Wareneinkauf werden vorrangig national vergeben, d. h. per Freihändiger Vergabe, Öffentlicher Ausschreibung oder z. T. Beschränkter Ausschreibung.

Die Bewertungen der Kantinen zu den Ausschreibungsprozessen deuten auf einen hohen Zustimmungsgrad dahingehend, dass Bio-Qualität explizit in den Leistungsbeschreibungen berücksichtigt werden kann und die Qualitätsansprüche bisheriger Wareneinkäufe problemlos erfüllt werden konnten. Gleichzeitig stimmten sie im Hinblick auf den Spielraum der Leistungsbeschreibungen eindeutig zu, dass das Vergaberecht die kurzfristige Flexibilität des Warenbezugs beschränkt. Daneben lehnten sie eindeutig ab, dass Bio-Waren z. T. günstiger zu beziehen sind und vor konventionellen Lebensmitteln den Zuschlag erhalten. Abbildung 4 zeigt die Bewertung der Kantinen zu den genannten und einer Reihe weiterer Statements.

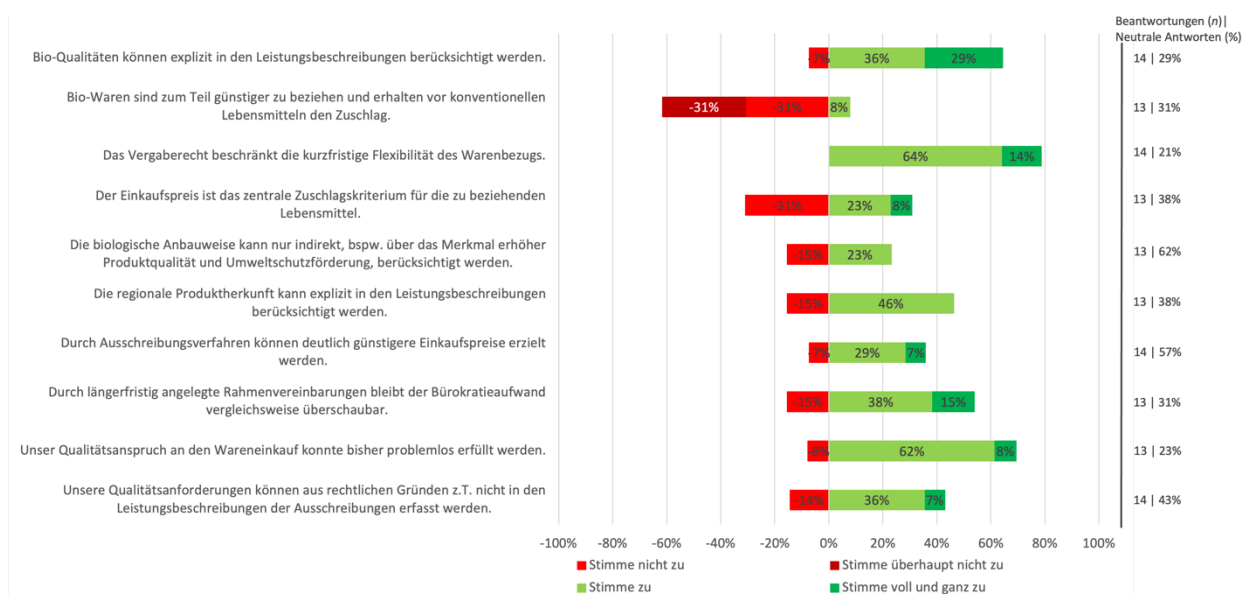


Abbildung 4. Bewertung der Ausschreibungsverfahren und ihren Leistungsbeschreibungen.

Hinweis: Die Antwortoption „Stimme weder zu noch lehne ich ab“ wird als neutrale Antwort gewertet und ist grafisch daher nicht dargestellt. Die absolute Zahl an Beantwortungen und der Anteil an neutralen Antworten sind auf der rechten Seite der Abbildung ergänzt.

III b. Produktherkunft, Bio-Anteil und Zertifizierung

In diesem Untersuchungsabschnitt wurden die Kantinenbetreibenden gefragt, welcher Produktionsweise (biologisch oder konventionell) die in ihrer Einrichtung verarbeiteten Nahrungsmittel entstammen. Zur Auswahl standen die am häufigsten verwendeten Gemüsekulturen, Kartoffeln und Fleisch. Die Ergebnisse zeigen, dass die genannte Lebensmittelauswahl im Durchschnitt von etwa 12% der teilnehmenden Kantinen auch aus biologischer Produktion bezogen wird. Da die Mengenverhältnisse bzw. Verhältnisse der Warenumsätze aus konventioneller Anbauweise nicht erfasst worden sind, erlaubt dieses Ergebnis keine Rückschlüsse auf den Bio-Anteil der Kantinen. Bei den Projektkulturen Möhre, Kürbis und Kartoffeln sowie den Kulturen Salat und Bohne sind überdurchschnittliche Bio-Bezüge erkennbar. Auffallend ist, dass bei Produkten biologischer Produktionsweise die Regionalität eine große Rolle spielte, während sie bei Produkten konventioneller Herkunft von eher untergeordneter Bedeutung war. Abbildung 5 gibt einen Überblick.

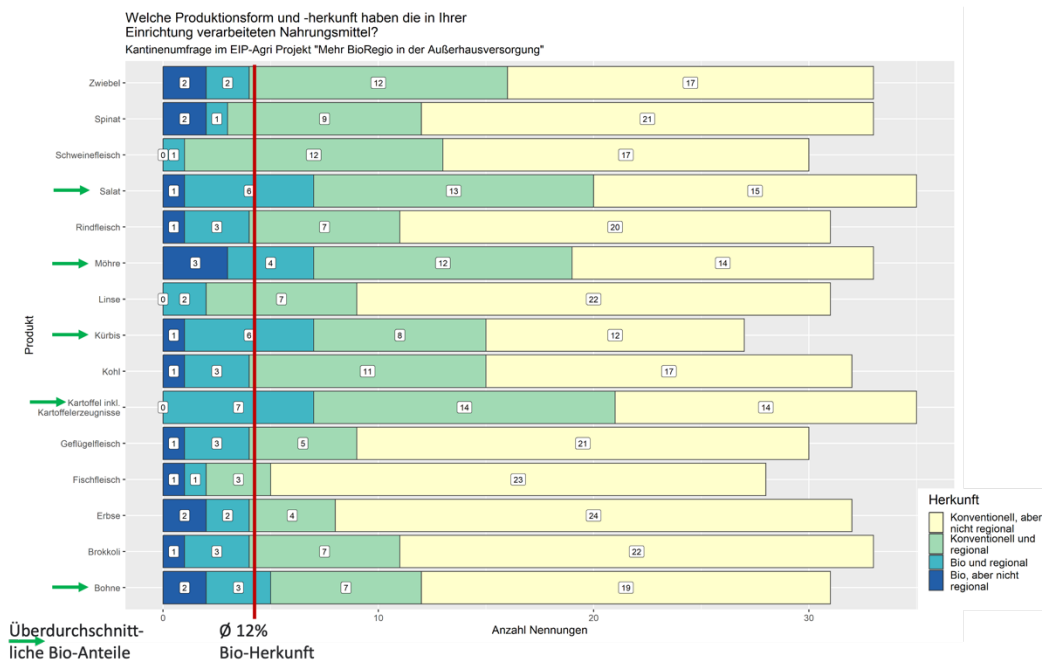


Abbildung 5. Produktionsherkunft (biologisch oder konventionell) einiger ausgewählter Nahrungsmittel und Agrarprodukte.

In einer Anschlussfrage sollten die Kantinen den Bio-Anteil am Gesamtwarenumsatz ihrer Einrichtung angeben. Um mehr über die Motivation der Kantinen zum Thema Bio zu erfahren, sollten die Kantinen zusätzlich ihren (angestrebten) Bio-Anteil in fünf Jahren schätzen. Abbildung 6 stellt den heutigen Bio-Anteil der Kantinen (hellgrün) dem geschätzten, zukünftigen Bio-Anteil (dunkelgrün) gegenüber. Die Grafik zeigt, dass der heutige Bio-Anteil der befragten Kantinen inhomogen ist bei einer Spanne von 0% bis 50% und in keiner Beziehung zur Kantinengröße steht (die x-Achse zeigt die Kantinengröße in Form der durchschnittlich ausgegebenen Hauptmahlzeiten pro Tag an). Der durchschnittliche Bio-Anteil am Gesamtwarenumsatz der teilnehmenden Landeskantinen beträgt 11%. Perspektivisch deutet das Steigerungspotenzial (orange) auf eine Ausweitung des Bio-Anteils um bis zu +50% hin, das ebenfalls auf keinen Zusammenhang zur Kantinengröße schließen lässt. Die teilnehmenden Kantinen gaben an, in fünf Jahren einen Bio-Anteil von durchschnittlich 19% erreichen zu wollen, was einer mittleren Ausweitung der bisherigen Bio-Anteile von +8% entspricht. An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass die Durchschnittsberechnungen auch diejenigen Kantinen, die aktuell keinerlei Bio-Produkte einsetzen und/oder nicht bestrebt

sind, ihren Bio-Anteil auszuweiten, berücksichtigen. Ausgenommen von dieser Betrachtung sind zwei Kantinen, die ihren Bio-Anteil perspektivisch um 28% bzw. 7% reduzieren möchten.

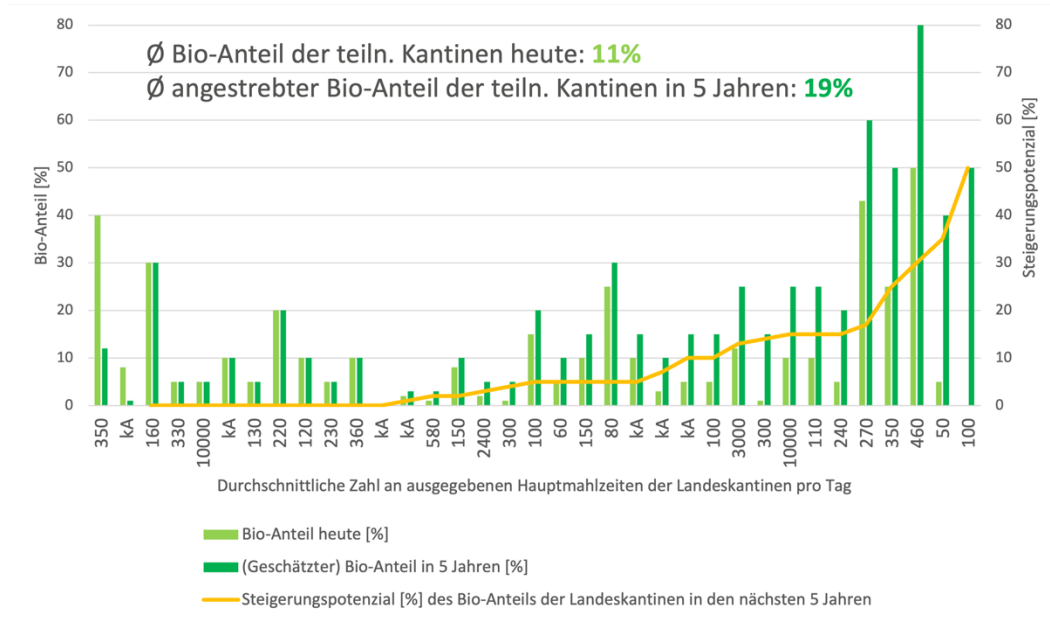


Abbildung 6. Bio-Anteil heute und in fünf Jahren am Gesamtwarenumsatz der teilnehmenden Kantinen.

Ergänzend zu vorherigen Ausführungen muss berücksichtigt werden, dass eine offizielle Auslobung etwaiger Bio-Anteile eine vorangegangene Bio-Zertifizierung voraussetzt. Fast die Hälfte der betrachteten Stichprobe ist bio-zertifiziert. Der Bio-Anteil dieser Kantinen ist damit nachweislich bestätigt: er beträgt zum Zeitpunkt der Umfrage durchschnittlich 13%. In fünf Jahren möchten die bio-zertifizierten Kantinen einen Bio-Anteil von durchschnittlich 18% erreichen. Abbildung 7 liefert außerdem den Hinweis, dass etwa 11% der teilnehmenden Kantinen eine Bio-Zertifizierung anstreben.

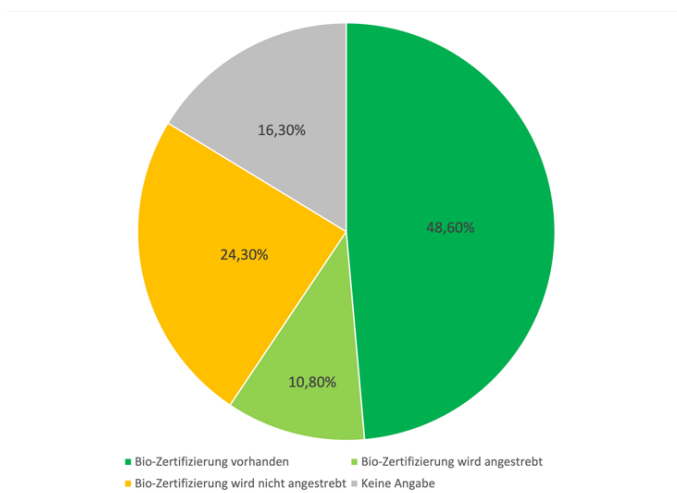


Abbildung 7. Bio-Zertifizierung der teilgenommenen landeseigenen Kantinen.

III c. Kantinenkonzept und Öffentlichkeitsarbeit

In diesem Untersuchungsschritt wurden die Kantinen gefragt, ob und auf welche Weise sie biologische und regionale Lebensmittel in ihrem Kantinenkonzept integrieren. 30% der teilnehmenden Kantinen gaben an, dass sie Bio-Produkte in einer vollwertigen Bio-Linie und als eine damit dauerhafte Menüoption anbieten. Weitere knapp 19% bieten Bio-Produkte einzig im Rahmen von Aktionsangeboten an. Regional erzeugte Menüs (unabhängig davon, ob biologisch oder konventionell produziert) haben etwa 31% aller teilnehmenden Landeskantinen dauerhaft im Angebot. Weitere 20% bieten die regionalen Lebensmittel lediglich innerhalb von Aktionsangeboten an. Der verbleibende Anteil der Kantinen hat vollwertig biologisch erzeugte oder vollwertig regional erzeugte Menüs nicht im Angebot. Dies schließt allerdings nicht aus, dass biologische und/oder regionale Produkte als eine Beilage einer Mahlzeit serviert werden.

Weiterführend wurden die landeseigenen Verpflegungseinrichtungen zur Werthaltung ihres Kantinenpersonals zur Lebensmittelqualität befragt. Die Ergebnisse zeigen, dass sich die Belegschaft mit der Nahrungsmittelqualität im Allgemeinen identifizieren kann und höherwertige Nahrungsmittel ihre Zufriedenheit steigern. Ein eindeutiger Wunsch des Personals nach erhöhter Produktqualität kann jedoch nicht belegt werden. Außerdem war die Belegschaft uneinig dem Statement gegenüber, ob sich die Integration von Bio-Produkten einfacher gestaltet als die Integration von regionaler Ware. An dieser Stelle sei angemerkt, dass der Begriff „Lebensmittel-/Produktqualität“ in dieser Frage nicht näher definiert wurde und die Ergebnisse nur dann auf das Qualitätskriterium Bio übertragbar sind, wenn dies explizit genannt wird. Abbildung 8 fasst das Stimmungsbild zusammen.

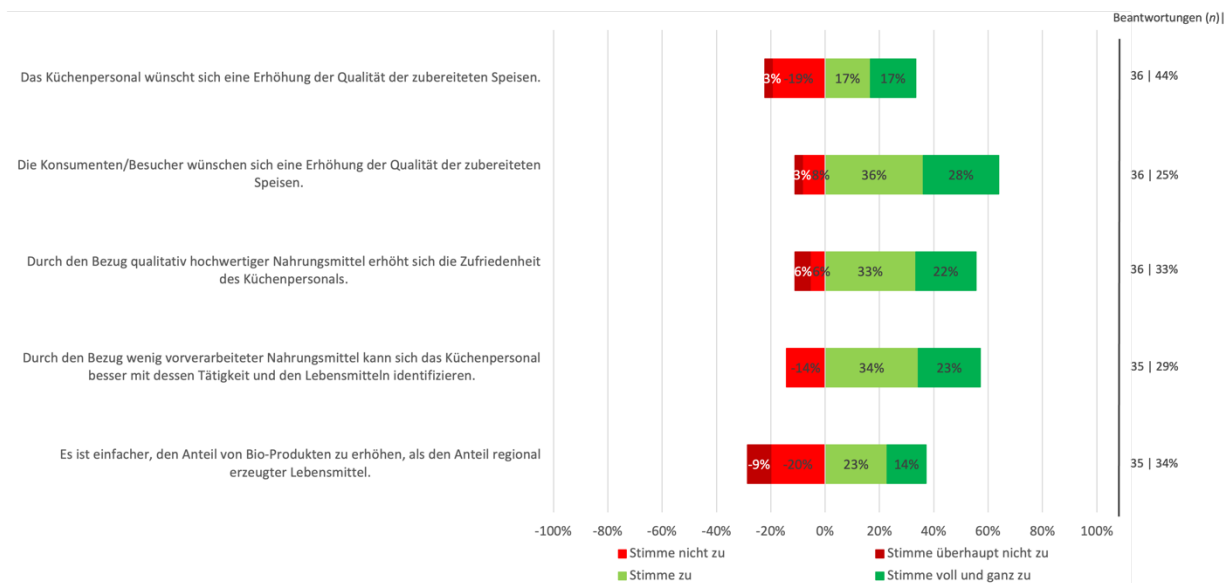


Abbildung 8. Interesse des Küchenpersonals an der Lebensmittel-/Produktqualität.

Hinweis: Die Antwortoption „Stimme weder zu noch lehne ich ab“ wird als neutrale Antwort gewertet und ist grafisch daher nicht dargestellt. Die absolute Zahl an Beantwortungen und der Anteil an neutralen Antworten sind auf der rechten Seite der Abbildung ergänzt.

Im nächsten Untersuchungsschritt sollten die Kantinenbetreibenden ihre Maßnahmen der Bekanntmachung ihrer Produktqualitäten benennen. Die Bewerbung von Zertifizierungen (z. B. Bio- oder DGE-Siegel) ist die in der Stichprobe gängigste Bewerbungsmethode der Kantinenbetriebe, um die Gäste auf die Herkunft (z. B. regional) und Produktionsart (z. B. konventionell oder biologisch) der verarbeiteten Lebensmittel aufmerksam zu machen. Die explizite Bewerbungsmöglichkeit von Bio-Siegeln bzw. Bio-Qualitäten ist ebenfalls nur den Betrieben mit einer vorangegangenen Zertifizierung vorbehalten (siehe Abschnitt III.b). Abbildung 9 zeigt weitere Optionen der Öffentlichkeitsarbeit, die die Betreibenden der verschiedenen Einrichtungstypen einsetzen.

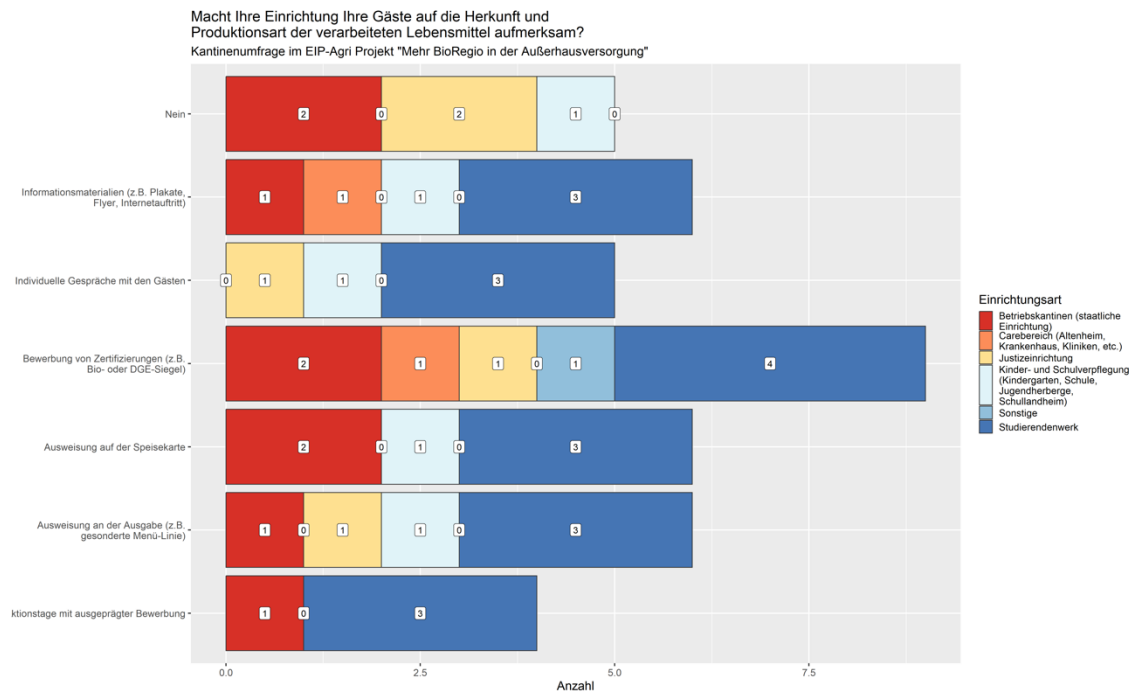


Abbildung 9. Öffentlichkeitsarbeit und Bekanntmachung der Produktionsart und -herkunft verschiedener Einrichtungstypen.

III d. Hindernisse und Hemmnisse von Bio-Regio in der Außer-Haus-Verpflegung

In diesem Untersuchungsschritt sollten die Kantinenbetreibenden die betrieblichen und sektoralen Faktoren angeben, die sie als hinderlich für einen verstärkten Einsatz regionaler Bio-Waren erachten. Die landeseigenen Kantinen benannten den Preisdruck und Wettbewerb sowie die Ausschreibungspflichten und Budgetrestriktionen recht eindeutig als die zentralen Hindernisse/Hemmnisse. Daneben wurden der Bio-Zertifizierungs-/Kontrollaufwand und der zusätzliche Arbeitsaufwand für Bio-Produkte (Kosten- und Lagerstruktur) zumindest noch überdurchschnittlich oft als hinderlich eingestuft. Bei einer Reihe weiterer Faktoren zeigten die Teilnehmenden kein einheitliches Meinungsbild. Abbildung 10 gibt einen Überblick.

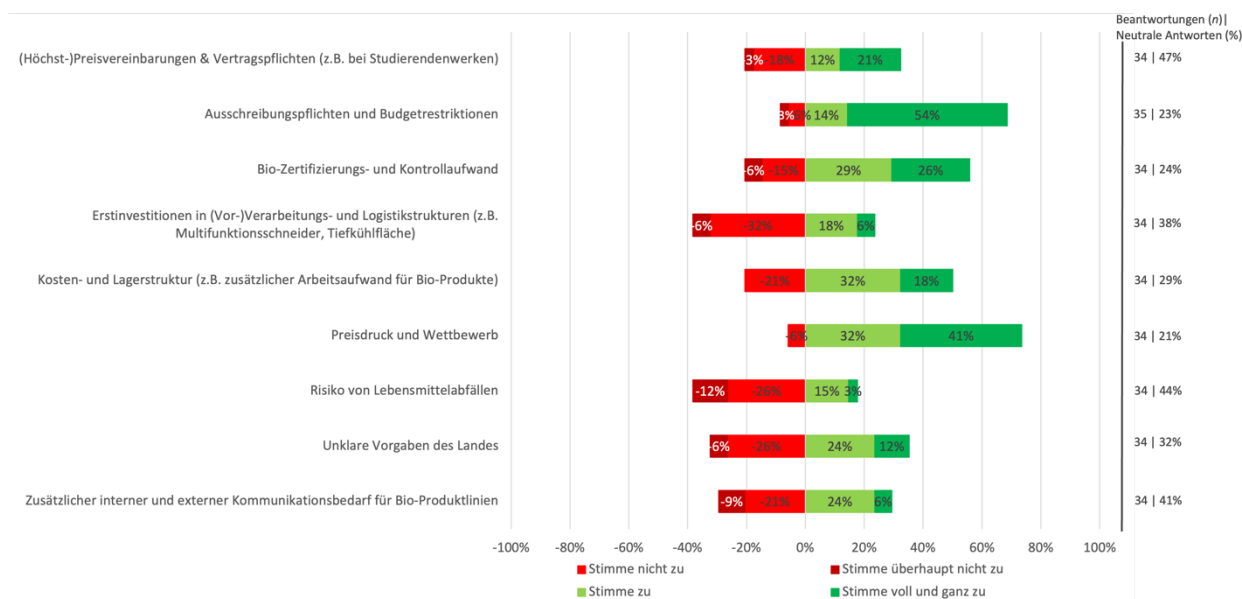


Abbildung 10. Hindernisse und Hemmnisse der landeseigenen Kantinen für einen stärkeren Einsatz von regional erzeugten Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung.

Hinweis: Die Antwortoption „Stimme weder zu noch lehne ich ab“ wird als neutrale Antwort gewertet und ist grafisch daher nicht dargestellt. Die absolute Zahl an Beantwortungen und der Anteil an neutralen Antworten sind auf der rechten Seite der Abbildung ergänzt.

III e. Stellschrauben für höhere Bio-Regio-Anteile in der Außer-Haus-Verpflegung

Die Akzeptanz der regionalen Bio-Qualität durch die Kundschaft ist eine treibende Kraft für eine Änderung im Kantinenangebot. Daher wurden die Kantinenbetreibenden im ersten Untersuchungsschritt gefragt, welche Faktoren dafür ausschlaggebend sind, eine höhere Akzeptanz bei ihrer Kundschaft erreichen zu können. Die Rückmeldungen der teilnehmenden Landeskantinen deuten auch hier eindeutig auf das generelle Preisniveau des Bio-Angebots sowie den Preisunterschied zwischen dem Bio-Angebot und der konventionellen Alternative hin. Ebenso wurden die allgemeine Zahlungsbereitschaft bzw. Budgetrestriktionen der Kundschaft sowie das Bio-Know How/Bio-Bewusstsein als bedeutend identifiziert. Die Kundenkommunikation und Bewerbung des Bio-Angebots wurden hingegen nicht als eindeutig notwendig dafür erkannt, die Akzeptanz der Kundschaft zu steigern.

Im darauffolgenden Untersuchungsschritt sollten die Maßnahmen erfasst werden, die aus Sicht der Kantinenbetreibenden zweckmäßig sind, um einen Aufschlag auf die Menüpreise bei einem verstärkten Einsatz regionaler Bio-Erzeugnisse begrenzen zu können. Zwei Drittel der Teilnehmenden setzten zu diesem Zweck

Mischkalkulationsverfahren ein, um bspw. einzelne Bio-Komponenten ohne Preisanpassungen integrieren zu können. 40% erreichten die Einsparungen bzw. Kostenumlage durch höhere vegetarische Anteile oder den vollständigen Fleischverzicht. Etwa die Hälfte der Betriebe vermieden bereits aktiv Produktionsüberschüsse u. a. auch zur Kostenoptimierung oder setzten sich für die Eigenherstellung an Stelle des Zukaufs (Convenience) ein. Auffallend oft bewerteten die Teilnehmenden folgendes als unwichtig: (Anfangs-)Subventionierung von Kosten-/Preiserhöhungen bzw. Anträge auf finanzielle Förderung und Sponsorengewinnung (33% bzw. 47%), Änderungen im Ausgabeverfahren bzw. optimierte/reduzierte Essensausgabezeiten (33% bzw. 53%). Abbildung 11 zeigt diese und weitere Bewertungen zu Maßnahmen der Menüpreisbegrenzung.



Abbildung 11. Maßnahmen, die Aufschläge auf die Menüpreise bei einem verstärkten Einsatz regionaler Bio-Erzeugnisse begrenzen könnten.

III f. Lebensmittelverluste und Reduktionsmaßnahmen

Im letzten Untersuchungsschritt wurden die Lebensmittelverluste bzw. -abfälle thematisiert, da diese neben Nachhaltigkeitseffekten vor allem auch betriebswirtschaftliche Auswirkungen haben können. Zunächst sollten die Kantinen angeben, wo bzw. wodurch die aus ihrer Sicht größten Lebensmittelverluste/-abfälle in ihrer Einrichtung entstehen. Den Teilnehmenden zur Folge führten „Tellerreste“ eindeutig zu den höchsten Verlusten, gefolgt von überdurchschnittlich erhöhten Verlustraten durch die Überproduktion in der Küche oder Zubereitung der Speisen. Verluste bzw. Abfälle durch die Lagerung werden hingegen als unterdurchschnittlich eingestuft. Die Relevanz von fehlendem Abfallmonitoring wurde von den Kantinenbetreibenden sehr unterschiedlich aufgefasst. Abbildung 12 fasst die Einschätzungen der Kantinen zusammen.

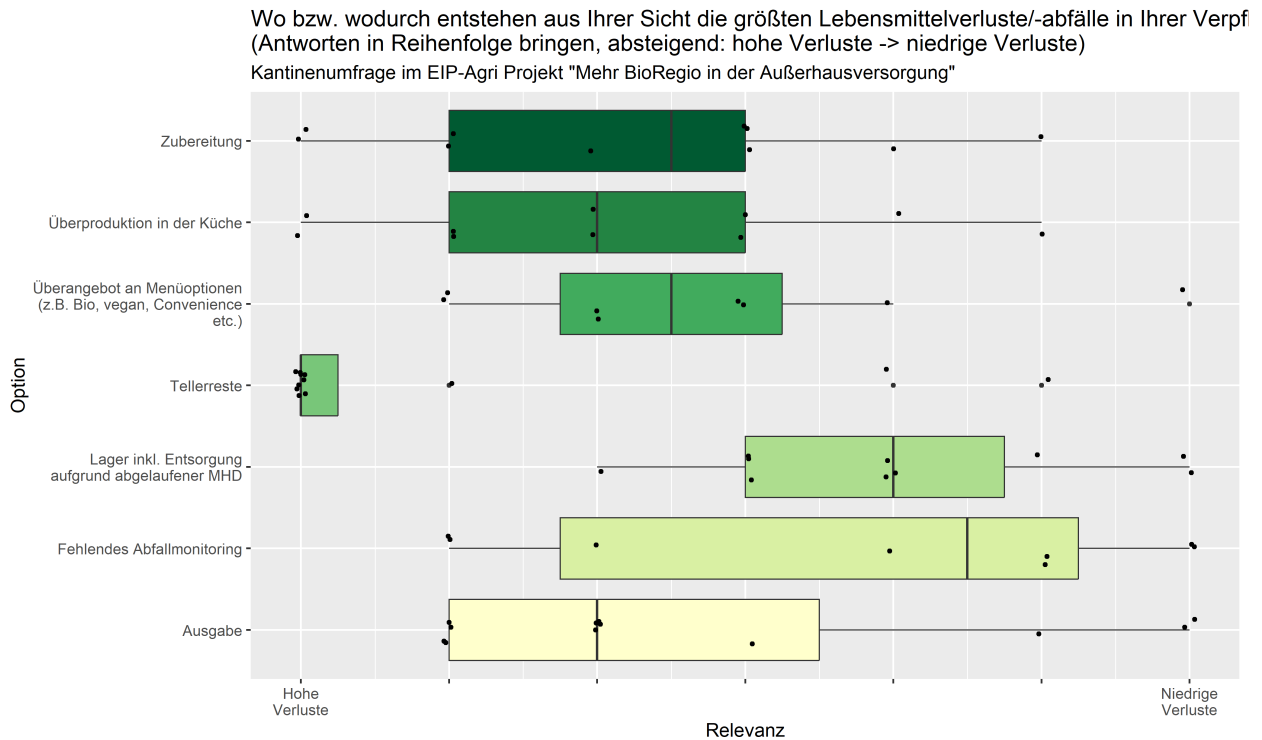


Abbildung 12. Gründe für die Lebensmittelverluste in den Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung.

Die teilnehmenden Kantinen gaben einen durchschnittlichen Anteil an Lebensmittelverlusten/-abfällen von 8% am Gesamtwarenumsatz ihrer Einrichtung pro Jahr an. Die Spanne der Verlustrate ist zwischen null und 25% recht groß, die am häufigsten genannte Verlustrate (Modus) beträgt 5%.

Abschließend sollten die Landeskantinen angeben, welche Maßnahmen aus ihrer Sicht zu einer Reduktion der Lebensmittelverluste/-abfälle beitragen können. Die Teilnehmenden hoben insbesondere das Coaching des Küchenpersonals und eine aktive Kundenkommunikation zum Thema Lebensmittelverschwendung sowie Anpassungen von Speiseplan, Rezepturen und Portionsgrößen positiv hervor. Eine Beschränkung der Menüoptionen, vergünstigte Angebote von Resten/Überschüssen sowie ein präzises Nachfragemonitoring waren aus der Sicht der Kantinenbetreibenden hingegen weniger relevant. Abbildung 13 gibt einen Überblick.

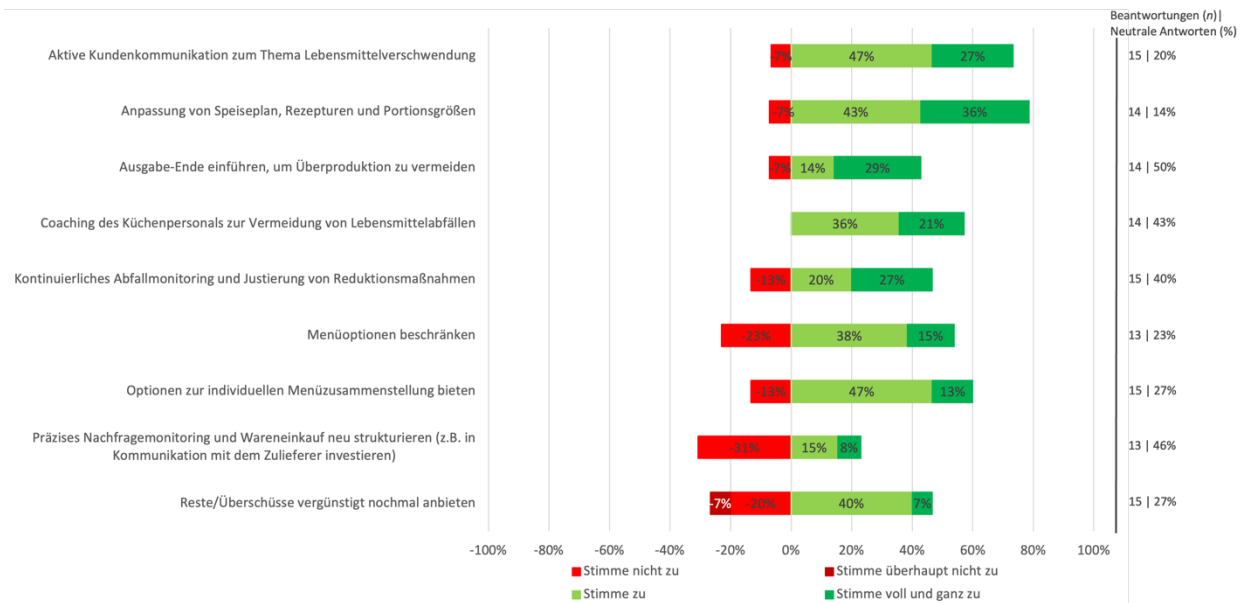


Abbildung 13. Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten/-abfällen.

Hinweis: Die Antwortoption „Stimme weder zu noch lehne ich ab“ wird als neutrale Antwort gewertet und ist grafisch daher nicht dargestellt. Die absolute Zahl an Beantwortungen und der Anteil an neutralen Antworten sind auf der rechten Seite der Abbildung ergänzt.

IV. Fazit und Ausblick

Zusammenfassend konnte mit Hilfe der Online-Befragung der Status Quo von Bio in den Verpflegungskonzepten und der Warenbeschaffung der landeseigenen Kantinen/Mensen Baden-Württembergs erfasst werden. Insbesondere die Perspektiven der Kantinenbetreibenden auf die Herausforderungen und notwendigen Stellschrauben höherer Anteile regional erzeugter Bio-Lebensmittel sowie auf die Lebensmittelverluste und mögliche Reduktionsmaßnahmen lieferten wertvolle Informationen für den Projektfortschritt. Es sei angemerkt, dass einige Erkenntnisse nicht generalisierbar sind für einzelne Einrichtungstypen oder -größen, da dies einen größeren Stichprobenumfang und ggf. noch spezifischere Fragestellungen verlangt.

Die teilgenommenen Kantinen hatten im Durchschnitt ein großes Interesse an einer Ausweitung ihrer Bio-Anteile am Gesamtwarenumsatz ihrer Einrichtung. Die Planbarkeit bzw. garantierte Verfügbarkeit bestimmter Mengen in Bio-Qualität zu einem bestimmten Zeitpunkt und das Verständnis der Preise für Bio-Lebensmittel (von der Kundschaft und dem Küchenpersonal) sind wichtige Pfeiler einer erfolgreichen Umsetzung. Dazu zählt auch eine optimierte Warenbeschaffung im Rahmen der Ausschreibungsverpflichtungen sowie notwendige Rezepturanpassungen (z. B. Fleischreduktion/-substitution). Auch die (regionale) Bündelung von Bio-Waren zum Zweck besserer Konditionen oder der Umgang mit B-Waren und Lebensmittelabfällen zur Kostenoptimierung können eine entscheidende Rolle spielen. Übergangsweise sind auch Optionen, wie Mischkalkulationen oder Anfangssubventionierungen zu beachten.

Mehrere (aktuelle) Hindernisse höherer Bio-Anteile in der Außer-Haus-Verpflegung sind nicht einzelbetrieblich zu lösen, sondern verlangen ein optimiertes Schnittstellenmanagement entlang der Wertschöpfungskette. Die Kantinen können u. a. als Initiator agieren und bewirken, dass sich die Wertschöpfung von den Landwirt*innen und Bündler*innen bis zu den Verarbeitungsunternehmen und Großhändlern in Einklang für mehr (regionales) Bio Außer-Haus entwickelt. Aus diesem Grund werden im weiteren Verlauf des EIP-Projekts „35% Bio-Regio Außer-Haus“ auch die Sichtweisen weiter Wertschöpfungsstufen untersucht. Bereits geplant sind Expertengespräche mit Verarbeitungsunternehmen, eine Online-Befragung der Erzeuger-Betriebe und einige Interviews sowie Fokusgruppen mit weiteren Expert*innen.

Erfahren Sie mehr unter >> www.bio-regio-ausser-haus.de