
MEHR BIO FÜR BAYERN!

Gemeinschaftsverpflegung
als Absatzmotor für
Bio-Lebensmittel aus Bayern



Im Auftrag von

GRUENE.DE

MEHR BIO FÜR BAYERN!

Gemeinschaftsverpflegung
als Absatzmotor für
Bio-Lebensmittel aus Bayern

Im Auftrag von



Inhalt

Vorwort Gisela Sengl	3
Zusammenfassung	4
1. „Grüne Beschaffung“	6
2. Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter regionaler Produkte erreichen	9
Exkurs: Ökologisch oder regional? Am besten wäre beides	10
3. Was gibt es schon? Was läuft schon gut? Wo sind Hemmnisse?	11
Exkurs: Hygieneverordnung und Handwerk – ein Hemmnis für regionale Produktion?	14
4. Ausblick in andere Bundesländer und Nachbarstaaten, Bio-Städte	15
5. Zusammenfassung Erfolgsfaktoren	20
6. Aktueller Stand in Bayern	20
7. Politische Ansätze für die Erhöhung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung	24
8. Ausblick: Ernährungsbildung und Ernährungssouveränität	25
Grüne Forderungen	28
Gute Ansätze brauchen stärkere Unterstützung	29
Coaching und Ökomodellregionen in Bayern	29
Quellen	30
Herausgeber	32

Vorwort



Immer mehr Erwachsene, Kinder und Jugendliche essen mittags außer Haus, in gut über der Hälfte der Haushalte wird nicht mehr jeden Tag gekocht und in jedem zehnten Haushalt bleibt der Ofen kalt und Töpfe und Pfannen unbenutzt.

Gleichzeitig ist Essen ein alltägliches Bedürfnis und so wird „wie und was wir Essen“ zu einer drängenden sozialen und ökologischen Frage unserer Zeit.

Das Wissen um Anbau, Ernte und Verarbeitung unserer Nahrung geht verloren, Essstörungen und ernährungsbedingte Krankheiten nehmen zu und ausgerechnet bei der Schulverpflegung hängt die Qualität des Essens vom Geldbeutel der Eltern ab.

Industrialisierte Landwirtschaft und Tierhaltung schaffen viele Probleme, wie belastetes Trinkwasser oder den Verlust der Artenvielfalt in unserer Landschaft.

Die ökologische Landwirtschaft bietet Alternativen an. Sie verzichtet auf Chemie und Kunstdünger, sorgt für eine gute Bodenfruchtbarkeit und kümmert sich um das Tierwohl. Deshalb gibt es dort, wo ökologisch gearbeitet wird, mehr Insekten, Vögel, Kräuter und Blumen und mehr Platz für die Nutztiere. Obst, Gemüse und Getreide von Biobetrieben ist vielfältig und gesund und sollte vor allem für Kinder und Jugendliche tagtäglich angeboten werden.

Um die bayerische ökologische Landwirtschaft aber weiter auszubauen, brauchen wir eine entsprechende Vermarktung und eine gesicherte Nachfrage.

In der Gemeinschaftsverpflegung liegt eine riesige Chance für die heimische Bio-Landwirtschaft und ein großer Hebel für eine gesündere Ernährung.

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 und wie Staat und Kommunen handeln müssen, um die Gemeinschaftsverpflegung zu einem Absatzmotor für ökologische erzeugte Lebensmittel aus der bayerischen Bio-Landwirtschaft zu machen.

Ich wünsche eine anregende Lektüre,

Ihre Gisela Sengl

Dr. Andrea Beste

Büro für Bodenschutz und
Ökologische Agrarkultur

Zusammenfassung

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch bei Gastronomen und Gemeinschaftsverpflegern zunehmend an Bedeutung. Ob für die Schul-, Kranken- oder Seniorenverpflegung, ob für Kindertagesstätten, 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

Produzenten und Verarbeiter 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 dem Verbraucher 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 fehlt. 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

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 Green Public Procurement (GPP) zu stärken, wurde 2014 das Vergaberecht EU-weit reformiert. **Die Vergaberichtlinien von 2014 ermöglichen es den Behörden und Auftragsvergebern, Umweltbelange stärker zu berücksichtigen.** Sie bieten darüber hinaus auch viele neue Möglichkeiten für eine sozial verantwortungsbewusste Auftragsvergabe. 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 Gemeinschaftspflegung zunehmend an Bedeutung.

Ob für die Schul-, Kranken- oder Seniorenverpflegung, ob für Kindertagesstätten, 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 – beispielsweise durch Treibhausgasemissionen, die Verschlechterung von Wasserressourcen und Böden, die Abnahme der Biodiversität und die stetige Zunahme an Abfällen.

Die aktuelle Studie „Nachhaltiger Wirtschaften – Sachstand und Perspektiven im Außer-Haus-Markt“ des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) in Kooperation mit den Fachmedien gv-praxis und food-service gibt

Einblicke, wo die Branche in Sachen Nachhaltigkeit aktuell steht und was sie sich für die Zukunft vorgenommen hat². In einer Online-Umfrage wurden 447 Unternehmen zu Maßnahmen, Herausforderungen und Chancen der Umsetzung nachhaltigen Wirtschaftens in der Branche befragt, darunter 23 % Gastronomen, 28 % Gemeinschaftsverpfleger, 32 % Hersteller sowie 17% Dienstleister. Auf die Frage, inwieweit das Thema Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Branche schon umgesetzt wird, vertreten knapp die Hälfte der Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger die Ansicht, dass Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb schon eher stark gelebt wird. Im Gegensatz hierzu sehen Hersteller, Großhändler und Zulieferer für den Umsetzungsgrad der Nachhaltigkeit in diesen Bereichen noch größere Potenziale.

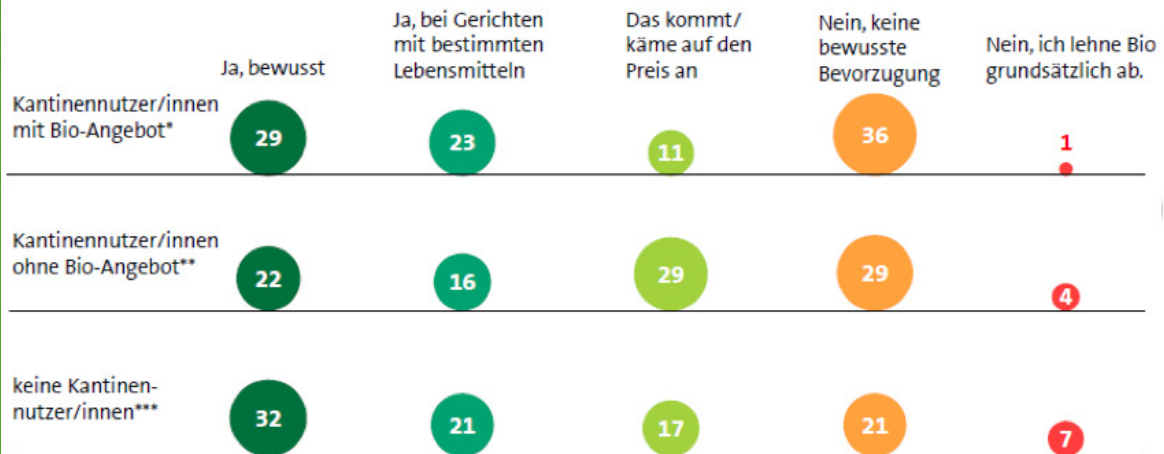
Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist eines der wirksamsten Instrumente, mit denen sowohl die Beschaffung umweltorientierter erfolgen als auch die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann. Die jüngste „Bio-Barometer“-Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft hat zudem bestätigt: Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, Kitas und Kantinen sind vorhanden.



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

Bevorzugung von Bio-Gerichte in Kantinen oder Mensas: ein Großteil ist gegenüber Bio-Gerichten aufgeschlossen

Bevorzugen Sie/bzw. würden Sie in der Kantine oder Mensa die Gerichte bevorzugen, die ganz oder teilweise mit Biolebensmitteln hergestellt werden?



Angaben in Prozent;

*Befragte, in deren Kantinen/Mensas Biolebensmittel angeboten werden; Basis: n=59

**Befragte, in deren Kantinen/Mensas Biolebensmittel nicht angeboten werden, Basis: n=100

***Befragte, die nicht in Kantinen/Mensas essen gehen, Basis: n=457; an 100% Fehlende: „weiß nicht“

Ökobarometer 2017

Quelle: BMEL (2017): Ökobarometer

Ein Großteil der Verbraucher*innen ist gegenüber Bio-Gerichten aufgeschlossen. Dennoch liegt der Bio-Umsatz in der Außer-Haus-Verpflegung bei geschätzten 350-800 Mio. Euro. Das entspricht einem Anteil von 1% am Gesamtvolumen⁹.

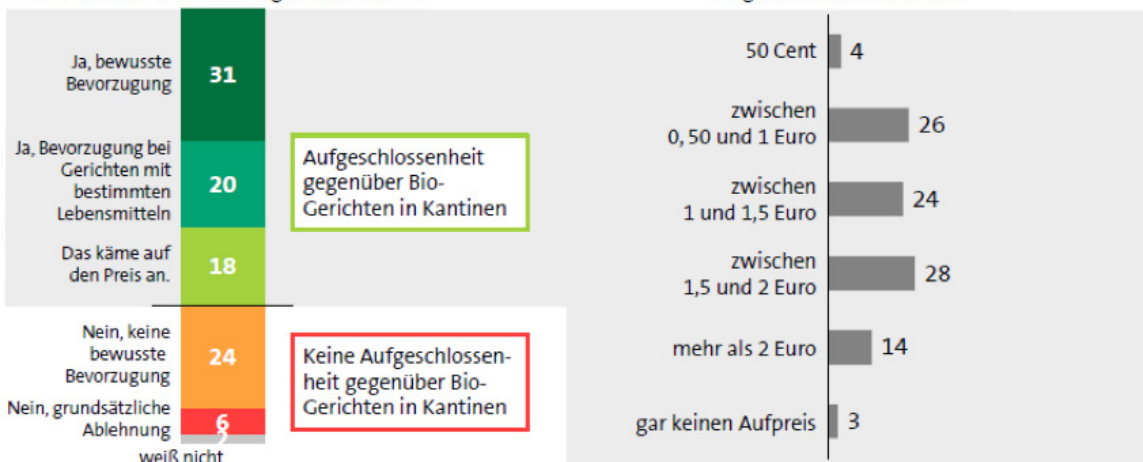
Dabei ist die Bereitschaft, mehr für ein Bio-Essen zu bezahlen, durchaus vorhanden.

Akzeptabler Aufpreis pro Mittagessen für ein Biogericht I:

die meisten würden zwischen 0,50 Euro und 2,00 Euro mehr bezahlen

Würden Sie in der Kantine/Mensa Gerichte bevorzugen, die ganz oder teilweise mit Biolebensmitteln hergestellt werden?*

Wie viel würden Sie pro Mittagessen für ein Biogericht mehr bezahlen?*



Angaben in Prozent; an 100% Fehlende: „weiß nicht“

*Befragte, die erwerbstätig sind oder sich in einer Ausbildung befinden; (n=616)

**Befragte, die Biolebensmittel in Kantinen/Mensas bevorzugen oder bevorzugen würden; (n=434)

Quelle: BMEL (2017): Ökobarometer

2. Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter regionaler Produkte 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 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.

Um Nachhaltigkeit zu fördern, ist demnach die Festlegung eines Mindestprozentanteils aus ökologischer Produktion bei der Vergabe eindeutig zu bevorzugen. Wenn zusätzlich ein Mindestprozentanteil saisonales Obst/Gemüse gefordert wird, ist die Wahrscheinlichkeit, dass damit regionale Anbieter zum Zuge kommen, zumindest erhöht.

Exkurs: Ökologisch oder regional? Am besten wäre beides ...

Bei der Wahl zwischen einem konventionell erzeugten Lebensmittel regionaler Herkunft und einem Bioprodukt, das nicht aus der Region stammt, entscheidet sich der Verbraucher häufig für die regionale Herkunft – sicher auch, weil „regional“ inzwischen fast automatisch mit nachhaltig gleichgesetzt wird. Das ist allerdings nicht richtig. Regionale Produkte sind zwar in der Regel nicht wesentlich teurer, sie unterliegen aber auch keinerlei Nachhaltigkeitskriterien bei der Produktion und der Begriff „regional“ ist nicht geschützt. Im Fall des deutschen Regional-Fensters kann „regional“ beispielsweise ganz Deutschland ohne Helgoland heißen⁴.

Gemüse wird gespritzt und Tiere können aus industrieller Tierhaltung kommen. Tragen sie kein besonderes Siegel, dann sind regionale Produkte ganz normale konventionelle Produkte, deren hauptsächlichster Vorteil in der Vermeidung von Transportemissionen liegt. Abgesehen von Tiefkühlkost und dem Import von Produkten aus Übersee stellt allerdings die Transportenergie nur einen sehr geringen Anteil am Gesamtenergieverbrauch der Produktionskette bei Lebensmitteln⁵.

Es ist andererseits natürlich wichtig, 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 geringere Belastung von Böden und Wasser, mehr Klimaschutz und deutlich geringere Pestizidbelastungen. 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 kontrolliert⁶.

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.

Deutsche Biosiegel:



3. Was gibt es schon? Was läuft schon gut? Wo sind Hemmnisse? Beispiele...

Bundesprogramm

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) initiiert⁷.

Hemmnisse

Erschwert wird die Umsetzung ambitionierter Bio-Verpflegungskonzepte in Deutschland neben mangelnder Verfügbarkeit von Zutaten und Vorgaben für die Abgabepreise auch durch die strengen rechtlichen Vorgaben für die öffentliche Beschaffung. Politische Zielvorgaben werden außerdem nicht immer ausreichend konkret und verwaltungskonform formuliert und verfolgt.

Auf Platz 1 der größten Herausforderungen, die eine Umsetzung bisher gebremst haben, stehen nach Meinung der Gastronomen die noch hohen Umsetzungskosten, wobei Gemeinschaftsverpfleger die Wirksamkeitsmessung der Maßnahmen als am schwierigsten bewerten. **Insgesamt kämpfen Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger jedoch mit ähnlichen Hürden, wie etwa Schwierigkeiten bei der Sensibilisierung der Mitarbeiter/-innen sowie ein teilweise noch zu geringes Interesse der Kund/-innen.** Laut Umfra-

ge besteht vor allem im Einkauf von zertifizierten Fleischwaren noch weiterer Nachholbedarf, da nur jeder fünfte Gastronom und etwa jeder vierte Gemeinschaftsverpfleger Fleischprodukte mit Tierschutzlabel verwendet. Doch wie hoch schätzen die Akteure im Außer-Haus-Markt die Zahlungsbereitschaft für nachhaltige Produkte ein? Die Befragten sehen diese überwiegend positiv. So sind sich 77% der Gastronomen und 70% der Gemeinschaftsverpfleger sicher, dass ihre Kundschaft zukünftig bereit sein werden, mehr für nachhaltiges Essen zu bezahlen. Jedoch glauben sie, dass eine Preiserhöhung von maximal 20% in der Gemeinschaftsverpflegung und maximal 30% in der Gastronomie durchgesetzt werden kann. Insgesamt sind sich jedoch alle Befragten einig, dass Nachhaltigkeit einen wichtigen Aspekt der Kundenbindung darstellt und sich somit auf lange Sicht auszahlen wird⁸.

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)¹⁰

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 Zielerreichung⁹.



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.“*¹¹

Eine Studie von EuroNatur in Kooperation mit NEULAND e.V. ergab allerdings: **Die Umsetzung der neuen 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 sind¹². **Will man regionale Verarbeitung und Handwerk fördern, so darf handwerkliche Produktion keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein. Sie sollte als Rückrat 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 international. **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 wird¹³. Für andere handwerkliche Bereiche wäre etwas Ähnliches wünschenswert.

4. Ausblick in andere Bundesländer und Nachbarstaaten, Bio-Städte

Rheinland-Pfalz

Die Ernährungskampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ gibt es seit 2013. Kommuniziert wird sie über Internet, Presse, Faltblätter, Veranstaltungen, Broschüren und in über 20 Projekten.

Inzwischen ist Rheinland-Pfalz in der Gemeinschaftsverpflegung beim Kochen mit frischen Zutaten Spitzenreiter im Bundesvergleich¹⁴.

Eine von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung 2016 in Auftrag gegebene Studie stellt Rheinland-Pfalz für die Qualität der Kita- und Schulverpflegung ein überdurchschnittlich gutes Zeugnis aus¹⁵. So wird beispielsweise im EU-Schulprogramm eine Quote von 50 % regional und 20 % ökologisch erzeugten Produkten bei Obst und Gemüse verlangt. Die Landesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Ökolandbau in Rheinland-Pfalz von derzeit 9 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche mittelfristig auf 20 % zu erweitern und Gemeinschaftsverpflegung immer mehr mit Öko-Produkten aus Rheinland-Pfalz zu realisieren. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz¹⁶, deren Aufgabe die Beratung aller Verpflegungsverantwort-

lichen für eine gute nachhaltige Essensversorgung in Kitas und Schulen ist, soll beispielsweise in Zukunft verstärkt Fortbildungen und Hilfen für Caterer anbieten. Spielräume des Vergaberechts in der Gemeinschaftsverpflegung sollen genutzt werden, um bestimmte Qualitätsstandards wie Bio oder regional festzusetzen. Es gibt Muster-ausschreibungen und spezielle Schulungen für die Träger zum Thema – auch für Kitas.

Das Ziel ist ein Anteil von 30 % Öko in der Kita- und Schulverpflegung.



Handwerkliche Produktion darf keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein.

Dänemark, Kopenhagen

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.

2015: Kopenhagen – 90% ökologischer Einkauf in Kilo

Arten von Einrichtungen	Öko-Anteil 2015
Kitas	95%
Kantinen und Kulturhäuser	89%
Sporteinrichtungen	70%
Schulhorte	91%
Hauswirtschaftsunterricht (Kochen in der Grundschule)	41%
Schulspeisung	94%
Soziale Einrichtungen	90%
Zentralküchen, Senioren	60%
Pflegeheime mit Endküchen	80%
Pflegeheime mit Vollküchen	82%
Insgesamt:	88%

Quelle: Agger, A.-B. (2017)

Umstellungsgrundsätze waren dabei:

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 **Oivenöl, 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. EUR 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. EUR 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 abgepeist 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?“



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

Schwierigkeiten

- Schwierig, kleine und mittelgroße Unternehmen in den großen Ausschreibungen zu berücksichtigen
- Im Namen der freien Marktwirtschaft können Unfreiheit und Monopole entstehen
- Ausschreibungen erfordern Normung – schwierig, wenn es um Lebensmittel geht
- Anforderungsspezifikation: objektive, messbare Anforderungen – wo bleibt da beispielsweise die sensorische Qualität?
- Vielfalt, Saison, Handelstalent lassen sich schwer nachfragen

Voraussetzungen, dass es klappt: man braucht Kompetenz, Engagement und Ausdauer. Wichtig ist die Einrichtung eines dynamischen und innovativen Umstellungszentrums. Mitarbeiter müssen in diese Aufgabe einbezogen werden – sie müssen sich auch selbst ein wenig umstellen.¹⁷

Frankreich – ein Ziel ...

In Frankreich soll in der Förderperiode ab 2018 mit dem Programm „Ambition Bio 2022“ der Ökolandbau noch mehr gestärkt werden. Mindestens 1/5 der Nahrungsmittel in der Gemeinschaftsverpflegung soll aus ökologischer Erzeugung stammen.¹⁸



In Frankreich soll mindestens ein Fünftel der Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung soll aus ökologischer Erzeugung stammen.

Bayern, Netzwerk Bio-Städte und Bio-Stadt Nürnberg

Seit 2010 arbeiten Städte, die den Ökolandbau und Bio-Lebensmittel fördern, im Netzwerk Bio-Städte zusammen. Im Vordergrund stehen Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln und öffentlichkeitswirksame Aktionen. Durch das gemeinsame Auftreten im Netzwerk der deutschen Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise soll dem Anliegen ein höheres politisches Gewicht verliehen werden. Möglichst viele Städte, Gemeinden und Landkreise sollen sich deshalb dem Netzwerk anschließen. Mitglieder sind aktuell: Augsburg, Bremen, Hamburg, Darmstadt, Freiburg, Heidelberg, Karlsruhe, Lauf / Pegnitz, München, Nürnberg, Erlangen und Landshut.

Im Jahr 2003 gab es den Stadtratsbeschluss zum Projekt BioMetropole Nürnberg, seit 2006 ist die

Stadt Mitglied bei Città del Bio. Bio-Anteile in der Gemeinschaftsverpflegung aktuell: Kitas 40 %, Schulen 20 %, Tiergarten 75 %, Christkindlesmarkt 53 %, Messe 50 %, Stadtteilmärkte 28 %, Stadtentwässerung und Umweltanalytik 25 %, Bio-Landwirtschaft 12 %.

Ziele bis 2020: 75 % Bio-Anteil in den städtischen Kitas; 50 % Bio-Anteil in Schulen, bei Empfängen des Oberbürgermeisters und bei Wochen-Märkten; 25 % Bio-Anteil bei allen städtischen Einrichtungen, Veranstaltungen und Spezial-Märkten; 20 % Anteil ökologische Landwirtschaft

Die Bio-Metropole fördert dabei besonders regionale, saisonale und faire Produkte in Bio-Qualität und baut die regionale Wertschöpfung aus.

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 – zB.: Ziel > 20 % Bio.
4. Verbindliche politische Beschlüsse bzw. klare Zielsetzung durch ein Leitungsgremium.
5. Ressourcen (z. B. Personal, Finanzmittel).
6. Umfassende Unterstützung, Beratung und Bildung der Marktakteure.

6. Aktueller Stand in Bayern

Verfügbarkeit von Bio-Produkten

Mit dem Landesprogramm BioRegio 2020 will die Bayerische Staatsregierung die Erzeugung von Bio-Produkten in Bayern bis zum Jahr 2020 verdoppeln. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung soll die Nachfrage und der Einsatz ökologischer, möglichst regionaler Ware erhöht werden. Derzeit gibt es in Bayern circa 16.400 Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, ungefähr 400 (inkl. Restaurants) davon sind bio-zertifiziert.

Den aktuellen Stand der Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung im Jahr 2015

hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in einer Studie erforscht¹⁹.

Der Schwerpunkt der Bio-Erzeugung und Weiterverarbeitung in fast allen Produktgruppen liegt der Studie nach deutlich in Schwaben und Oberbayern. Hier sind ausreichend Bio-Großhändler mit regionalem Sortiment, das alle Grundnahrungsmittel umfasst, vorhanden. Die Warenverfügbarkeit ist gewährleistet. In Nordbayern (Franken und Oberpfalz) ist der Bezug regionaler Bio-Ware über den Großhandel nur



Die Studie zeigt 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

eingeschränkt möglich. In den Ballungsräumen ist die Beschaffung eher möglich als im ländlichen Raum. In Nordbayern muss verstärkt auf Direktvermarkter oder den Lebensmitteleinzelhandel vor Ort zurückgegriffen werden. Vor allem in den fränkischen Regierungsbezirken besteht deutlicher Bedarf, die Bio-Erzeugung zu erhöhen. Für die meisten Frischdienste mit Bio-Teilsortiment spielt Bio nur eine untergeordnete Rolle, Regionalität ist von Kundenseite der gewichtige-

re Faktor. Dementsprechend sind auch die Sortimente ausgerichtet. Dies erschwert allerdings die Beschaffung regionaler Bio-Ware für die Gemeinschaftsverpfleger. Teilweise wird von den Bio-Herstellern (meist bei Verbandsware) der Vertrieb über konventionelle Frischdienste nicht gewollt. Hierdurch erschwert sich der Bezug für Gemeinschaftsverpfleger vor allem in Regionen, die nicht im Liefergebiet der reinen Bio-Großhändler liegen (z.B. Westmittelfranken).

Schlussfolgernd fasst die Studie zusammen:

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen müssen verstärkt über die Möglichkeit der Bio-Zertifizierung aufgeklärt werden. Daher sollte auch geprüft werden, ob Einrichtungen bei der Finanzierung der Bio-Zertifizierung unterstützt werden können. Es sollten mehr Seminare und Coachings für Küchenleiter angeboten werden, um diese weiterzubilden und die diversen Möglichkeiten, die BioRegio bietet, aufzuzeigen. 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, Speiseplangestaltung, vegetarische Küche, Flexibilität, Kalkulationen und Finanzierung von Bio. Städte und Gemeinden in Bayern müssen als Träger von Verpflegungseinrichtungen für bioregio als Ausschreibungskriterium sensibilisiert werden. Das Beispiel der Biostädte zeigt, dass Vorgaben zum Bioregio-Wareneinsatz Wirkung zeigen. Aufklärungsarbeit ist allerdings auch bei privaten Trägern von Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen notwendig (Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser und Kindertageseinrichtungen). Die Studie zeigt: Die meisten bioregionalen Waren werden in der Gemeinschaftsverpflegung direkt vom Erzeuger bezogen. Um dies noch einfacher für die Küchenleitungen zu machen, bedarf es einer

Plattform zur Kontakt- und Warenvermittlung. Eine Plattform für die Vernetzung von Direktvermarktern und Gastronomen gibt es bereits: www.wirt-sucht-bauer.de. Diese kann den Einrichtungen dazu dienen, ohne viel Mehraufwand geeignete Lieferanten und Direktvermarkter für regionale Bio-Produkte in ihrer Region zu finden. Es empfiehlt sich, die Seite wirt-sucht-bauer.de auch für Gemeinschaftsverpfleger zu optimieren.



Gemeinschaftsverpflegung beginnt schon beim Erzeuger.



Die meisten bioregionalen Waren werden in der Gemeinschaftsverpflegung direkt vom Erzeuger bezogen.

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

Die Studie des FibL schlägt Maßnahmen zur Verbesserung des Einsatzes von Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern vor, daraus ergeben sich folgende politischen Ansätze:

- Handwerkliche Produktion darf keine wohlwollend geduldete Nischenproduktion sein. Sie sollte als Rückrat und Wertschöpfungsfaktor in der Region wahrgenommen und gefördert statt behindert werden. Dies erfordert Schulung der Behördenmitarbeiter 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.
- Bioregio als fester Bestandteil des Lehrplanes auch an Fachakademien für Hauswirtschaft.
- Nur durch eine höhere Nachfrage der Verpflegungseinrichtungen steigt das Bioregio-Angebot bei den Großhändlern.
- Die Nachfrage kann durch Sensibilisierung der Küchenleitung oder feste Vorgaben zum Einsatz bioregionaler Ware gesteigert werden.
- Einführung eines Förderprogrammes zur Umstellung von Gemeinschaftsverpflegern auf Bio.
- Förderung der Vernetzung zwischen Gemeinschaftsverpflegern und Bio-Direktvermarktern.
- Bewusstseinsbildung des Endverbrauchers weiterhin 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 man dort alle Kinder gleichermaßen erreichte, egal aus welchem Elternhaus sie kommen. Sehr erfolgreich ist auch beispielsweise der Ernährungsführerschein für Grundschul Kinder, 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 funktionieren²⁰.



Bei der Ernährungsbildung soll Kindern Spaß am Anbauen, Ernten und Kochen vermittelt werden.

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. Inwiefern 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

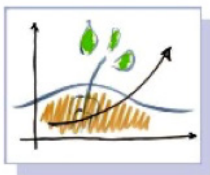
darum, städtische Gärten zu schaffen oder die Ansiedlung landwirtschaftlicher Betriebe zu unterstützen. Es werden Strukturen verändert. Ziel ist es, dass die Wertschöpfung bei den regionalen Erzeuger/-innen und Verarbeiter/-innen bleibt und so die ganze Region gestärkt wird. Wichtig dabei ist bei aller 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.

Dr. Andrea Beste

Büro für Bodenschutz und
Ökologische Agrarkultur

Mainz 2018



www.gesunde-erde.net





Ziel der Ernährungsräte ist es, die lokale Versorgung und Produktion sicherzustellen.

Hilfreiche Publikationen:

- Handbuch für umweltorientierte Beschaffung
- Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
- FibL-Studie „Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern“
- 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

Grüne Forderungen

Kinder und Jugendliche brauchen gesundes Essen

- Kinder sollten in den Tageseinrichtungen schon frühzeitig Erfahrungen mit gesundem und ökologischem Essen sammeln und später an den Schulen den Bezug zur Lebensmittelerzeugung und gesunder Ernährung vertiefen können.
- Gemeinsame Mahlzeiten, aktives Vorbereiten der Speisen und Kochen zusammen mit Kindern und Jugendlichen soll in den Tageslauf und den Unterricht integriert werden.
- Erzieher*innen, Lehrkräfte, Caterer und Sachaufwandsträger müssen für die Verwendung von biologischen und regionalen Produkten sensibilisiert werden.
- Wir brauchen mehr Wissensvermittlung über Lebensmittel in der pädagogischen Ausbildung und eine fächerübergreifende Gesundheits- und Ernährungsbildung unter ökologischen Gesichtspunkten, dazu gehört z. B. auch, BioRegio als festen Bestandteil des Lehrplans an den Fachakademien für Hauswirtschaft zu verankern.
- Wir fordern die Kostenübernahme des Mittagessens für alle Schülerinnen und Schüler im Ganzttag durch den Staat und damit einheitliche Mindeststandards und Bioquoten.

Kommunen und Städte sollen ihr Beschaffungswesen ökologisieren

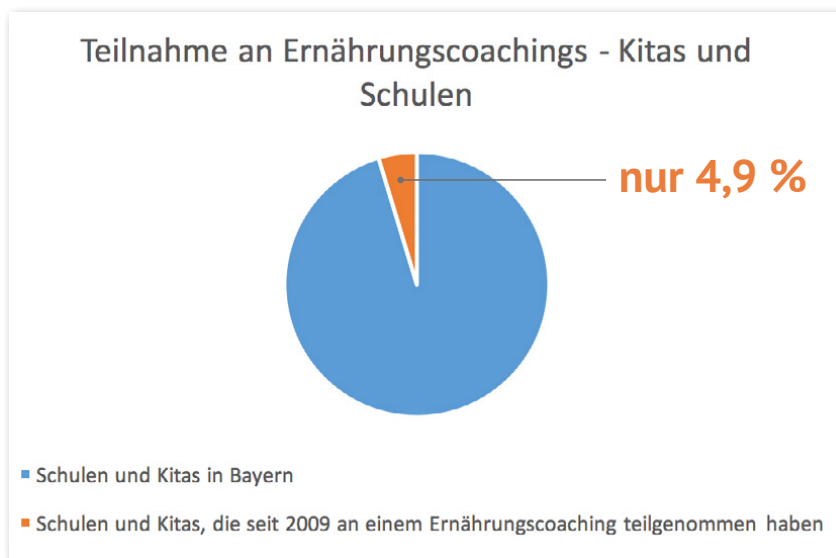
- Dafür braucht es klare Vorgaben in den Ausschreibungen zum Einsatz ökologischer Ware im kommunalen Beschaffungswesen.
- Alternativ zum kostenlosen Mittagessen fordern wir eine staatliche Unterstützung für Kommunen bei der Umstellung auf Bio-Verpflegung, mit dem Ziel, den Bio-Anteil an allen bayerischen Schulen auf mindestens 20% bis 2020 und mindestens 50% bis 2025 zu erhöhen.

Bayerisches BioRegio ausbauen

- Dabei hilft eine finanzielle Förderung der Kantinen, die auf Bio umsteigen wollen.
- Die Staatsregierung stärkt BioRegio mit 20% ökologischen Lebensmitteln und 40 % Regionalanteil in staatlichen Kantinen, bei Staatsempfängen und Festakten.
- In der landwirtschaftlichen Aus- und Fortbildung muss die ökologische Landwirtschaft deutlich gestärkt und als gleichwertige Alternative zur konventionellen Landwirtschaft vermittelt werden.

Gute Ansätze brauchen stärkere Unterstützung

Coaching



Seit dem Start der Coachings im Jahr 2009 haben bayernweit 385 Schulen und 288 Kindertageseinrichtungen erfolgreich an Coachings teilgenommen (von insgesamt 13.682 Kitas und Schulen, entspricht 4,9%). Stand 2018. Da ist noch sehr viel Luft nach oben!

Ökomodellregionen

Die mittlerweile 12 Ökomodellregionen in Bayern liefern einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung des Ökolandbaus. Ökologisches Wirtschaften in der Landwirtschaft oder in gärtnerischen Betrieben wird gestärkt durch den Aufbau von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen. Durch die Bewusstseinsbildung und Information in den Ökomodellregionen steigt das Bewusstsein der Verbraucher*innen für regionale Wirtschaftskreisläufe und die regionale Herkunft von Ökolebensmitteln. Ein wichtiger Aspekt im Aufbau regionaler Wertschöpfung ist die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie. Deshalb ist unsere Forderung, alle neuen Anträge zu fördern.

Hier einige Beispiele:

Mehrwert auf dem Teller – Bio-Regionales in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung
Regionale Wertschöpfungsketten und Kooperationen
Mehr Bio in der Rhöner Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung
Ernährungsbildung
Bio in Kommunen
BioRegio für die Kita
<https://www.oekomodellregionen.bayern/>

Quellen

- 1 http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/handbook_2016_de.pdf
- 2 <http://mehrwert-nachhaltigkeit.de/data/studien-pdf/Unternehmen-aus-dem-Bereich-des-Gastro-Ausser-Haus-Marktes.pdf>
- 3 Roehl, R. (2017): 30 Jahre Biogastronomie in Deutschland.
- 4 <http://www.regionalfenster.de/kriterien.html>
- 5 Jungbluth, N. (2010): Die Ökobilanz von Nahrungsmittelproduktion und Konsum.
- 6 https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/Broschuere_Biokontrolle.pdf
- 7 Termine: <https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/termine/>
- 8 Gruchmann, T. (2017): Nachhaltigkeit ist Thema. In: Ländlicher Raum 3/17
- 9 Zovko, E. (2017): Moderne Ernährungskommunikation: Weniger ist mehr! In: Ländlicher Raum 3/17
- 10 Roehl (2017)
- 11 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF>
- 12 https://www.euronatur.org/fileadmin/docs/umweltpolitik/verbaendeplattform/GAP-WS_Abstract_Hygieneprojekt.pdf
- 13 <https://www.face-network.eu/news/details/6358?locale=de>
- 14 Interview mit Ernährungsministerin Ulrike Höfken in: Ländlicher Raum 3/17.
- 15 Arens-Azevedo, U. et al. (2017): Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences.
- 16 http://www.kitaverpflegung.rlp.de/Internet/global/inetcntr.nsf/dlr_web_full.xsp?src=17MV5327L4&p1=264420215P&p3=567Z405A6F&p4=73U2S73493
- 17 Quelle: Agger, A.-B. (2017): "The Copenhagen Method" Ökologische Umstellung von Köpfen und Töpfen Konferenz in Berlin
- 18 <http://agriculture.gouv.fr/stephane-travert-annonce-le-lancement-de-la-concertation-sur-le-programme-ambition-bio-2022>
- 19 FibL (2016): Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern.
- 20 Zovko (2017)

Herausgeber

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
im Bayerischen Landtag
Maximilianeum, 81627 München

Bilder: pixabay, Regina Reiter, Regina Mühlbauer

Stand: März 2019



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

