



Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung

Fördernde und hemmende Faktoren für den Aufbau und die Stärkung
bioregionaler Wertschöpfungsketten in Baden-Württemberg





UNIVERSITÄT
HOHENHEIM



ÖKONSULT

Gefördert
durch



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Impressum

Projektleitung / Projektkoordination

Prof. Dr. Claudia Bieling / Dr. Birgit Hoinle (Universität Hohenheim, Lehrstuhl Gesellschaftliche Transformation und Landwirtschaft)

Autor*innen

Birgit Hoinle, Andreas Greiner, Caroline Bauer, Franziska Bürker

Stand

April 2025

Layout & Illustrationen

Luca Giesinger

Joanna Greiner (3 Illustrationen Kap. 8)

Illustrationen des Titelbildes verändert nach DesignByS/Shutterstock.com.

Nach Standardlizenz nur für redaktionelle Nutzung freigegeben.

Druck

Universität Hohenheim

Danksagung

Wir bedanken uns für die zahlreichen und wertvollen Gespräche, die wir im Verlauf des Projektes mit vielen Stakeholdern aus dem Ministerium, kommunalen Verwaltungen, Bio-Musterregionen sowie Praktiker*innen aller Stufen der Wertschöpfungskette und mit Multiplikator*innen aus anderen Projekten und der Wissenschaft führen konnten. Darüber haben wir viele wichtige Anregungen erhalten, die mit in die Erstellung dieser Studie eingeflossen sind.

Zitationsvorschlag

Hoinle, B., Greiner, A., Bauer, C. & Bürker, F. (2025): Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Fördernde und hemmende Faktoren für den Aufbau und die Stärkung bioregionaler Wertschöpfungsketten in Baden-Württemberg. Stuttgart: Universität Hohenheim. doi: 10.5281/zenodo.15295241

Förderungen

Das Projekt BioRegioKantine wurde im Zeitraum von Februar 2024 bis April 2025 vom Lehrstuhl Gesellschaftliche Transformation und Landwirtschaft der Universität Hohenheim, dem Zentrum für Ökologischen Landbau sowie dem Beratungsunternehmen Ökonsult durchgeführt. Die Studie wurde vom Ministerium für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gefördert.

Diese Studie können Sie herunterladen unter: <https://sta.uni-hohenheim.de/BioregioKantine>

Inhalt

1. Einleitung	1
2. Begriffsklärung	7
2.1 Nachhaltige Entwicklung	9
2.2 Nachhaltige Ernährung	10
2.3 Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Außer-Haus-Verpflegung	11
2.4 Biologische bzw. ökologische Lebensmittel	12
2.5 Regionalität und regionale Lebensmittel	13
2.6 Bioregionale Produkte	15
2.7 Regionale Wertschöpfung	15
3. Argumente für bioregionale Produkte in der GV	17
3.1 Makro-Ebene: Globaler Blick und planetare Grenzen	20
3.2 Meso-Ebene: Potenziale für eine regionale Agrar- bzw. Ernährungswende	21
3.2.1 <i>Potenziale der Bio-GV als Hebel für die Agrarwende</i>	22
3.2.2 <i>Potenziale einer Regionalisierung der Ernährungssysteme</i>	24
3.2.3 <i>Kommunen als Impulsgeber für nachhaltige Ernährungssysteme</i>	27
3.3 Mikro-Ebene: Relevanz von „bio“ und „regional“ für Tischgäste und Kantinen	31
4. Bioregionale GV in Baden-Württemberg	33
4.1 Anzahl der Essen in verschiedenen Typen der GV in Baden-Württemberg	35
4.2 Bio-AHV-Markt in Deutschland und in Baden-Württemberg	37
4.2.1 <i>Bioregionale Produkte in landeseigenen Kantinen</i>	38
4.2.2 <i>Bioregionale Produkte in Klinik-Küchen: Fallbeispiele aus Baden-Württemberg</i>	40
4.2.3 <i>Bio-Anteile in Kitas und Schulen der baden-württembergischen Bio-Städte</i>	44
4.2.4 <i>Relevanz von Bio und Regio in der Schulverpflegung Baden-Württembergs</i>	45
4.3 Ziele und Maßnahmen für mehr bioregionale Produkte in der GV	49
4.3.1 <i>Ziele</i>	49
4.3.2 <i>Projekte und Maßnahmen</i>	50
4.4 Blick über den Tellerrand	54
4.4.1 <i>Österreich</i>	55
4.4.2 <i>Frankreich</i>	55
4.4.3 <i>Italien</i>	56

5. Erfolgs- und Hemmfaktoren für bioregionale Produkte in der GV	59
5.1 Zusammenfassung der Erfolgs- und Hemmfaktoren	64
5.2 Hemmfaktoren	69
5.2.1 <i>Mangelnde Verfügbarkeit und Vorverarbeitungsstrukturen bioregionaler Produkte.....</i>	<i>69</i>
5.2.2 <i>Preisdruck und Effizienz in den Küchen.....</i>	<i>71</i>
5.2.3 <i>Vergabepolitik.....</i>	<i>73</i>
5.2.4 <i>Nachfrage der Tischgäste.....</i>	<i>76</i>
5.2.5 <i>Logistik- und Handelsstrukturen</i>	<i>77</i>
5.3 Erfolgsfaktoren	80
5.3.1 <i>Vernetzung und Kooperation entlang der Wertschöpfungskette</i>	<i>80</i>
5.3.2 <i>Politischer Wille und Motivation von Schlüsselakteur*innen.....</i>	<i>84</i>
5.3.3 <i>Speiseplangestaltung und neue Rezepturen.....</i>	<i>86</i>
5.3.4 <i>Klare politische Zielvorgaben.....</i>	<i>88</i>
5.3.5 <i>Kommunikation mit den Tischgästen.....</i>	<i>91</i>
6. Bausteine für eine Transformationsstrategie.....	94
Steckbrief Nr. 1: Klare politische Zielvorgaben.....	97
Steckbrief Nr. 2: Bio und Regionalität in Vergabeverfahren für die GV	102
Steckbrief Nr. 3: Förderung von Frischeküchen und kommunalen Eigenbetriebe	108
Steckbrief Nr. 4: Institutionalisierung von Koordinationsstellen zur Vernetzung	116
Steckbrief Nr. 5: Optimierung der Logistik- und Bündelungsstrukturen.....	123
Steckbrief Nr. 6: Potentiale digitaler Werkzeuge zur Beschaffung bioreg. Produkte..	128
Steckbrief Nr. 7: Förderung von KMU zum Aufbau v. Strukturen d. Vorverarbeitung	134
Steckbrief Nr. 8: Fortbildungen und Coachings zu nachhaltiger GV	140
Steckbrief Nr. 9: Nachwuchsförderung und Küchen als Ausbildungs- & Arbeitsort ...	145
Steckbrief Nr. 10: Ernährungsumgebungen nachhaltig gestalten und Nudging.....	152
7. Akteursmapping: Projekte und Initiativen nachhaltiger GV in BW	158
8. Fazit	162
8.1. Rückblick auf die Forschungsfragen	164
8.2. Drei strategische Ansätze zur Transformation	167
8.3 Weitere Forschungsbedarfe	172
Epilog	174
Literaturverzeichnis	176
Anhang.....	187



Die Studie auf einen Blick

Rund 15 bis 18 Millionen Menschen essen in Deutschland täglich in Kantinen. Damit ist die Gemeinschaftsverpflegung (GV) ein wichtiger Hebel für eine Transformation des Ernährungssystems. Baden-Württemberg hat sich vorgenommen, den Anteil bioregionaler Produkte in der GV bis 2030 auf 30-40 Prozent zu steigern. Es gibt bereits eine Vielzahl an Einzelfallstudien und Best-Practice-Beispielen zu dem Thema. Doch bislang geschieht nur eine relative langsame Umsetzung in die Breite.

Ziel des Projekts BioRegioKantine ist es, einen Überblick über den bisherigen Forschungsstand zur Steigerung des Einsatzes bioregionaler Produkte in GV-Küchen zu gewinnen und Handlungsmaßnahmen für eine Transformationsstrategie zu entwickeln, die zu einer nachhaltigeren GV führt. Das methodische Vorgehen in dem Projekt bestand aus drei Teilen: Bei einer systematischen Literaturrecherche wurden 25 wissenschaftliche Artikel aus dem europäischen Raum sowie 17 Projektberichte im deutschsprachigen Kontext ausgewählt. Sowohl die wissenschaftlichen Artikel als auch die Projektberichte wurden einer qualitativen Inhaltsanalyse unterzogen. Dadurch haben wir die wichtigsten Erfolgs- und Hemmfaktoren für den Einsatz und Ausbau bioregionaler Produkte in der GV identifiziert und zehn Handlungsmaßnahmen als Bausteine für eine Transformationsstrategie erarbeitet.

Zum Abgleich der ermittelten Erfolgs- und Hemmfaktoren mit den Einschätzungen aus der Praxis wurden 15 leitfadengestützte Interviews mit Praxisakteur*innen aus den Bereichen Ernährungswirtschaft, Stadtverwaltung, Bio-Musterregionen, Zivilgesellschaft und Wissenschaft durchgeführt. In den Interviews wurden die Akteur*innen nach ihrer Einschätzung zum Ranking der Erfolgs- und Hemmfaktoren und ihren Perspektiven auf wesentliche Barrieren und Handlungsstrategien für den Einsatz bioregionaler Produkte in der GV befragt.

Im vorliegenden Projektbericht wird dargelegt, worin wesentliche Erfolgsfaktoren und Hemmfaktoren liegen und was konkrete Handlungsmaßnahmen für eine Transformationsstrategie sind, um diesen Hebel zu entfalten. Die folgende Tabelle (Tab. 1) zeigt die im Projekt ermittelten zehn Erfolgs- und Hemmfaktoren zur Steigerung des Anteils bioregionaler Produkte in der GV.

Zu den wesentlichen Erfolgsfaktoren zählt die enge Zusammenarbeit und Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette. Konkrete Zielvorgaben für die Etablierung bioregionaler Produkte in der öffentlichen GV tragen zur Verbindlichkeit bei, brauchen jedoch den politischen Willen und die persönliche Motivation von Schlüsselakteur*innen (z.B. Küchenleitungen) für die konkrete Umsetzung.



Tabelle 1: Übersicht Hemm- und Erfolgsfaktoren (eigene Darstellung). Die Zahlen in Klammern geben die Häufigkeit der Nennungen in der Literaturanalyse an.

Ebenso spielen eine kreative Speiseplanung und die Kommunikation mit den Tischgästen eine entscheidende Rolle. Demgegenüber bildet die aus Küchensicht mangelnde Verfügbarkeit vorverarbeiteter bioregionaler Produkte einen

wesentlichen Hemmfaktor. Das Vergaberecht schränkt die Möglichkeiten ein, Regionalität als Kriterium in Vergabeverfahren einzusetzen. Daneben stellen das häufig knappe Budget der Küchen sowie logistische Hürden wesentliche Barrieren für eine Ausweitung bioregionaler Produkte in der GV dar.

Auf Basis der Literatur- und Interviewanalyse wurden zehn Steckbriefe mit Handlungsmaßnahmen zur Steigerung des Anteils bioregionaler Produkte in der GV entwickelt und vier Handlungsfeldern zugeordnet (Abb. 1). Sie können als Bausteine für eine Transformation der GV zu mehr Nachhaltigkeit dienen (s. Kap. 6).

Zusammenfassend zeigt das Projekt BioRegioKantine wesentliche hemmende und fördernde Faktoren für die Integration bioregionaler Produkte in die GV auf, basierend auf Erkenntnissen aus Literatur und Praxis. Die Hemm- und Erfolgsfaktoren stehen miteinander in Wechselwirkung und sind nicht isoliert, sondern als dynamische Prozesse zu betrachten. So sind für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten, um Produzent*innen, Verarbeitung und Kantinen zu vernetzen, ganzheitliche Ansätze erforderlich, die die Bedarfe und Potenziale einer Region in den Blick nehmen. Insgesamt braucht es ein gutes Zusammenspiel aus Top-down-Ansätzen (z.B. politische Vorgaben) und Bottom-up-Bewegungen engagierter Akteur*innen und Netzwerke, um tiefgreifende Transformationen in der GV voranzubringen.

Auch die Handlungsstrategien sind daher nicht als separate Maßnahmen zu erachten, sondern sollen wie ein Zahnrad ineinandergreifen, um einen Wandel voranzubringen (vgl. Zahnrad-Modell in Kap. 8).

Menü

Handlungsstrategien für Transformation in der GV



Regulatorische und finanzielle Instrumente

- Klare politische Zielvorgaben
- Ausgestaltung von Vergabeverfahren
- Förderung Frischeküchen & kommunale Eigenbetriebe



Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette

- Institutionalisierte Koordinationsstellen zur WSK-Vernetzung
- Optimierung von Bündelungsstrukturen
- Potenziale digitaler Werkzeuge zur Beschaffung
- Förderung von KMU in der Vorverarbeitung



Maßnahmen zur Trans- formation in den Küchen

- Fortbildungen und Coachings für die GV
- Nachwuchsförderung & GV als Arbeitsort attraktiver machen



Maßnahmen der Bildung und Kommunikation

- Nachhaltige Gestaltung von Ernährungsumgebungen und Nudging

Abbildung 1: Zehn Steckbriefe mit Bausteinen für eine Transformationsstrategie für mehr bioregionale Produkte in der GV (eigene Darstellung)

Abkürzungsverzeichnis

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMR	Bio-Musterregion
BÖL	Bundesprogramm Ökologischer Landbau
BIOZBW	Biozeichen Baden-Württemberg
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EIP	Europäische Innovationspartnerschaft
GV	Gemeinschaftsverpflegung
KMU	kleine und mittlere Unternehmen
LErn BW	Landezentrum für Ernährung Baden-Württemberg
MLR	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden- Württemberg
PHD	Planetary Health Diet
PIK	Potsdam Institut für Klimafolgenforschung
QZBW	Qualitätszeichen Baden-Württemberg
RIBE AHV	Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer- Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus
SDGs	Sustainable Development Goals
VwV Kantine	Verwaltungsvorschrift Kantine
WBAE	Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Zehn Steckbriefe mit Bausteinen für eine Transformationsstrategie für mehr bioregionale Produkte in der GV (eigene Darstellung)	12
Abbildung 2: Zusammenspiel der Wissensformen in der Transformationsforschung (Eigene Darstellung nach Schneidewind & Singer-Brodowski 2014).....	3
Abbildung 3: Übersicht des Projektablaufs (eigene Darstellung).....	4
Abbildung 4: Die vier Zieldimensionen einer nachhaltigen Ernährung (verändert nach WBAE 2020, S. 2)	10
Abbildung 5: Segmente und Lebenswelten der AHV (Pfefferle et al. 2021, S.471).....	12
Abbildung 6: Bio-Anteile heute und in fünf Jahren am Gesamtwareneinsatz der teilnehmenden Kantinen (eigene Darstellung nach Bahrs et al. 2024, S. 7)	39
Abbildung 7: Methodisches Vorgehen im Überblick (eigene Darstellung).....	62
Abbildung 8 Übersicht Erfolgsfaktoren (eigene Darstellung)	65
Abbildung 9: Übersicht Hemmfaktoren (eigene Darstellung).....	65
Abbildung 10: Zehn Steckbriefe mit Maßnahmenvorschlägen als Bausteine für eine Transformationsstrategie für mehr bioregionale Produkte in der GV (eigene Darstellung) ...	96
Abbildung 11: Kartenausschnitt der Mappingplattform Akteure Nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg.	160
Abbildung 12: Voting über die Relevanz der Erfolgs- und Hemmfaktoren beim Stakeholder-Workshop am 24.01.2025 an der Universität Hohenheim (Foto: Greiner).....	165
Abbildung 13: Kleine, einzelne Schritte erleichtern den Einstieg – aber führen nicht automatisch zur Transformation in den Küchen (Illustration Joanna Greiner).....	168
Abbildung 14: Die Transformation in Küchen braucht einen starken Willen und gelingt besser mit Unterstützung und guten Rahmenbedingungen. Wer stellt die Leiter zur Verfügung? (Illustration Joanna Greiner)	169
Abbildung 15: Das Zahnradmodell fasst die entscheidenden Faktoren für einen integralen Ansatz zur Transformation des Ernährungssystems zusammen (eigene Erarbeitung nach Greiner 2024c).....	171

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Übersicht Hemm- und Erfolgsfaktoren (eigene Darstellung).....	11
Tabelle 2: Mehrbedarf an Öko-Fläche durch Bio-Umstellung in öffentlichen Kantinen (eigene Darstellung basierend auf Hakenberg & Scheerer 2023)	23
Tabelle 3: Bedeutung der regionalen Herkunft aus Sicht der Konsument*innen bezogen auf den Wohnort als Auswahlkriterium beim Einkauf (eigene Darstellung der Produkte, basierend auf Forsa 2024, S. 19)	25
Tabelle 4: Anzahl der Essen in öffentlichen Einrichtungen in Baden-Württemberg pro Jahr (eigene Darstellung auf Basis von Scheerer 2023)	36
Tabelle 5: Einsatz von regionalen und biologischen Produkten in der Verpflegung der befragten Kliniken (eigene Darstellung).....	41
Tabelle 6: Bio-Anteile in der Schul- und Kita-Verpflegung der Bio-Städte in Baden-Württemberg (eigene Darstellung, Stand Februar 2024).....	44
Tabelle 7: Finanzieller Ausgleich für die Umsetzung der Vorgaben der VwV Kantine 2024/2025 (Eigene Darstellung basierend auf Weisser 2024, S. 14).....	52
Tabelle 8: Ansatzpunkte zur Verankerung der Regionalität in Vergabeverfahren (eigene Darstellung).....	104
Tabelle 9: Drei Wege zur Transformation: Pragmatischer, ganzheitlicher und integraler Ansatz (eigene Erarbeitung)	167



1. Einleitung

In Deutschland essen etwa 15 bis 18 Millionen Menschen täglich in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV), also in Kitas, Schulen, Krankenhäusern und Seniorenheimen (DGE 2024). Die GV bietet damit einen wichtigen Hebel für die Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme und Ausgangspunkt für tiefgreifende Transformationen.

Kommunen können durch die hohe Kaufkraft eine Nachfragewirkung erzielen und gleichzeitig eine Vorbildfunktion einnehmen, wenn beispielsweise in Schulmensen und Kitas auf eine nachhaltige Ernährung geachtet wird. Auch die im Januar 2024 herausgegebene Ernährungsstrategie des Bundes sieht in der GV, insbesondere an Schulen und Kitas, eine „Schlüsselrolle“, um allen Menschen in Deutschland eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen. So empfiehlt auch der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und Verbraucherschutz (WBAE) in seinem Positionspapier *Politik für eine nachhaltigere Ernährung* als erste Handlungsempfehlung einen „Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung“ sowie die Schaffung von fairen Ernährungsumgebungen (WBAE 2020). Die Landesregierung Baden-Württemberg hatte sich im Koalitionsvertrag von 2021¹ vorgenommen, den Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen auf 30 Prozent erhöhen sowie den Anteil biologischer Lebensmittel in der GV auf 30 Prozent zu steigern. Auch in der neuen Fassung von der Ernährungsstrategie wird dieses Ziel bekräftigt (MLR 2022) und mit der Verwaltungsvorschrift Kantine (VwV Kantine) eine Verbindlichkeit für die Landeskantinen geschaffen (MLR 2024).

Eine ganze Reihe an Kommunen, darunter die Bio-Städte in Baden-Württemberg, sowie eine Vielzahl von Einrichtungen der GV haben sich bereits auf den Weg gemacht, den Anteil an biologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln in den Speiseplänen zu erhöhen. Dies zeigt die große Bandbreite an Best-Practice-Beispielen und Projekten, die eine nachhaltige GV fördern. So haben sechs Bio-Musterregionen am Projekt ‚Bio gemeinsam genießen‘ teilgenommen, in dem die beteiligten Einrichtungen Coaching und Beratung für die Speiseplangestaltung erhalten haben. Eine Herausforderung stellt jedoch die Integration regionaler Erzeuger*innen in Wertschöpfungsketten in der GV dar; dem stehen oftmals

¹ <https://www.baden-wuerttemberg.de/de/regierung/koalitionsvertrag-fuer-baden-wuerttemberg/> [Zugriff: 20.02.2025]

rechtliche und logistische Hemmnisse entgegen. Einen ersten Überblick über die Vielzahl an Projekten bietet unser Akteursmapping (s. Kap. 7).

Bei der Fülle an Einzelprojekten stellt sich zunehmend die Frage: Wie kommen wir von den Leuchtturmprojekten in die Breite? Was sind Erfolgsfaktoren und Herausforderungen, um förderliche Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Ernährung in der GV zu schaffen? Wie können regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden, die lokale Produzent*innen, die Verarbeitung und Kantinen miteinander vernetzen? Was sind Strategien für eine Transformation der GV? Das sind einige der wesentlichen Fragestellungen unseres Projekts.

Dabei war es unser Ziel, einen Überblick über die Vielzahl beispielhafter Projekte und Erfolgsbeispiele zu gewinnen, um davon ausgehend Erfolgsfaktoren und Hemmnisse abzuleiten sowie Handlungsstrategien zu entwickeln. Im Sinne **transformativer Forschung** war es uns ein Anliegen, am Ende nicht nur eine Reihe von Handlungsempfehlungen zu formulieren, sondern die verschiedenen Einflussfaktoren in einem systemischen Zusammenhang einzuordnen und davon ausgehend Triebkräfte und Ansatzpunkte auf verschiedenen Ebenen zu identifizieren, die zu tiefgreifenden Veränderungen beitragen (Geels 2019; Loorbach et al. 2017; Schneidewind & Singer-Brodowski 2014; WBGU 2011). Dabei haben wir einen **transdisziplinären Ansatz** verfolgt, der das Wissen und die Sichtweisen von Stakeholdern aus der Praxis einbezieht, um in einem ko-kreativen Prozess Lösungsstrategien für gesellschaftlich relevante Probleme zu entwickeln und dieses Wissen anschließend wieder an die Praxis zu transferieren (Lang et al. 2012; Scoones et al. 2020).

Transformative Forschung unterscheidet drei Formen von Wissen, um Transformationsstrategien zu entwickeln. Ausgangspunkt ist es, das **Systemwissen** zu ermitteln, also die Ausgangssituation und Zusammenhänge des sozialökologischen Systems zu erfassen. Davon ausgehend werden Visionen – also das **Zielwissen** („wo wollen wir hin?“) entwickelt, um anschließend das **Transformationswissen** „Wie kommen wir dahin?“ zu ergründen – also Pfadwege für Veränderungsprozesse im Sinne von konkreten Umgestaltungsmöglichkeiten. Hierfür ist ein Dialog aus wissenschaftlichen und Praxiswissen von Stakeholdern entscheidend. Dieser Dreiklang der Wissensformen bildet die Grundlage unserer Arbeit und ist in Abbildung 2 abgebildet.

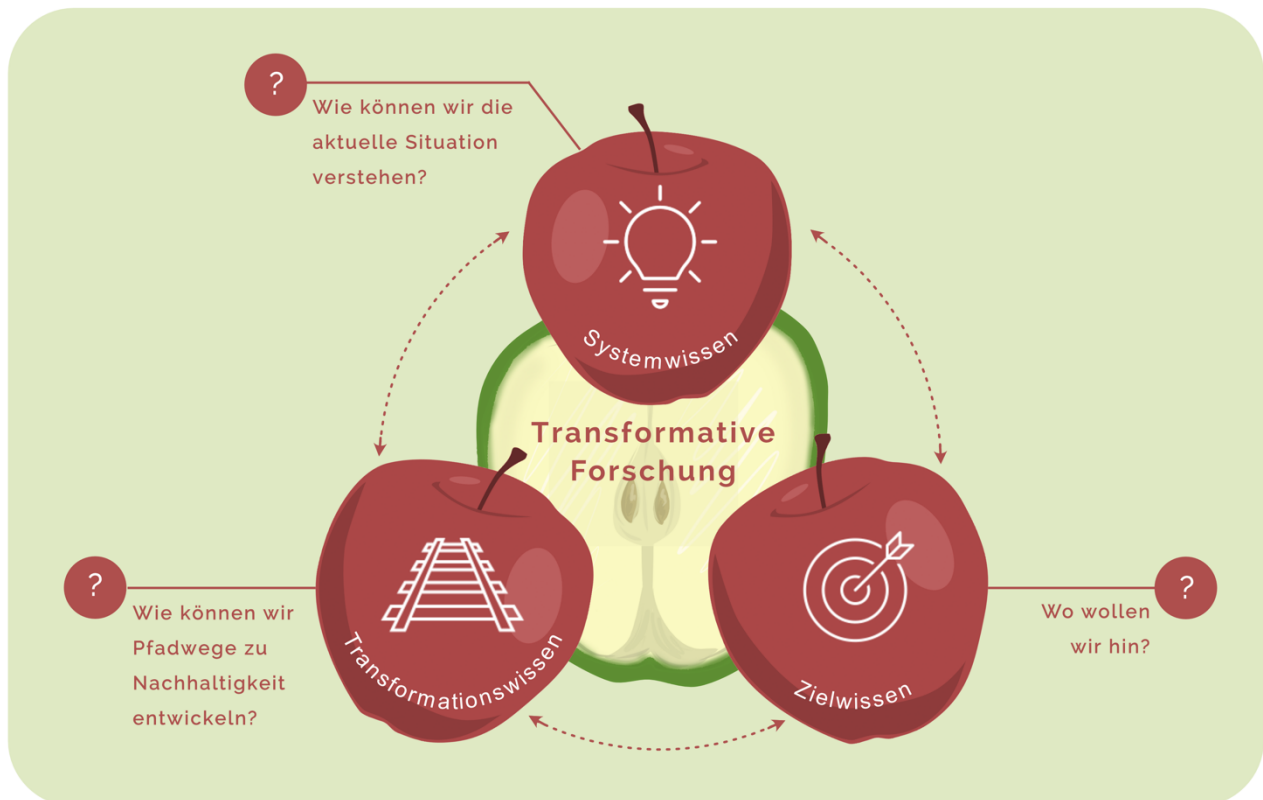


Abbildung 2: Zusammenspiel der Wissensformen in der transformativen Forschung (Eigene Darstellung nach Schneidewind & Singer-Brodowski 2014)

Mit diesem Bericht und den damit verbundenen Handlungsstrategien möchten wir direkt die Akteur*innen adressieren, die sich derzeit mit Veränderungsprozessen in der GV beschäftigen:

- Politiker*innen und Gemeinderät*innen
- Verantwortliche und Mitarbeiter*innen von Verwaltung auf kommunaler und Landesebene
- Regionale Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen
- Öffentliche Einrichtungen mit GV-Angebot und Catering-Betriebe
- Zivilgesellschaftliche Akteur*innen, die sich im Bereich nachhaltiger Ernährung engagieren
- Forschende, Studierende und Aktive der Ernährungsberatung und Erwachsenenbildung

Ziel dieses Berichts ist es, einen systematischen Überblick über die derzeitige Literatur und Projektergebnisse zu Strategien für eine bioregionale GV zu bieten und Transformationsstrategien für Veränderungsprozesse in der GV zu entwickeln. Mit den Handlungsmaßnahmen

möchten wir gleichzeitig Impulse und Anregungen für die Praxis bieten, wie eine Umstellung in der GV in Baden-Württemberg gelingen kann.

Das Projekt BioRegioKantine wurde im Zeitraum von Februar 2024 bis April 2025 von einem inter- und transdisziplinären Projektteam durchgeführt und bestand aus vier Phasen (s. Abb. 3). Die Studie wurde vom Lehrstuhl Gesellschaftliche Transformation & Landwirtschaft und dem Zentrum Ökologischer Landbau der Universität Hohenheim sowie dem Beratungsunternehmen Ökonsult GbR erarbeitet. Gefördert wurde die Studie vom Baden-Württembergischen Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR).



Abbildung 3: Übersicht des Projektablaufs (eigene Darstellung)

Die Studie verfolgt drei zentrale Forschungsfragen:

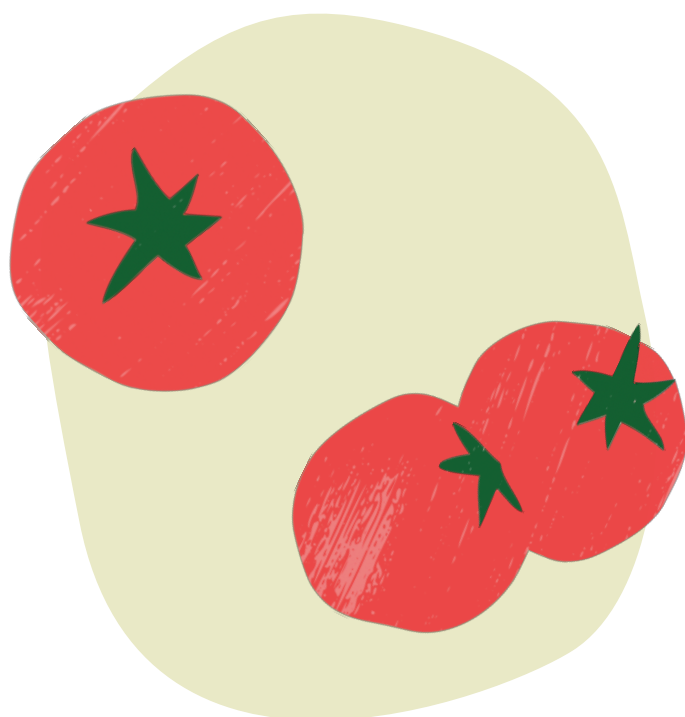
1. Was sind förderliche und hemmende Faktoren, um den Anteil biologischer, regionaler und bioregionaler Lebensmittel in der GV in Baden-Württemberg zu erhöhen?
2. Wie kann der Einsatz bioregionaler Produkte in der GV zum Aufbau und zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten beitragen?
3. Welche Maßnahmen und Handlungsempfehlungen lassen sich daraus für die Praxis ableiten?

Zur Beantwortung dieser Forschungsfragen haben wir folgende methodische Schritte durchgeführt:

- Systematische Literaturrecherche und Auswertung von 25 wissenschaftlichen Artikeln, die Erfolgs- und Hemmfaktoren für eine bioregionale GV analysieren. Der Schwerpunkt lag auf englischsprachigen Artikeln, die in den letzten zehn Jahren (2014-2024) in wissenschaftlichen Fachzeitschriften im europäischen Raum erschienen sind.
- Recherche und Auswertung von 17 Projektberichten, die sich mit Strategien für mehr bioregionale Produkte in der GV beschäftigen. Die Projektberichte wurden im deutschsprachigen Raum ausgewählt.
- Durchführung von 15 leitfadengestützten Interviews mit Expert*innen der GV aus den Bereichen Stadtverwaltung, Wirtschaft, Forschung und Bio-Musterregionen.
- Durchführung eines Stakeholder-Workshops am 24. Januar 2025 an der Universität Hohenheim zur Präsentation und Diskussion der Ergebnisse und Handlungsstrategien.
- Erstellung eines Akteursmapping zur Sichtbarmachung und Vernetzung von Projekten und Initiativen, die im Bereich nachhaltiger GV in Baden-Württemberg aktiv sind.

Durch die Analyse von 25 wissenschaftlichen Artikeln aus dem europäischen Raum und 17 Projektberichten konnten wir zehn zentrale Erfolgs- und Hemmfaktoren für die Steigerung bioregionaler Produkte in der GV identifizieren. Die Interviews mit Expert*innen der GV und bioregionaler Wertschöpfungsketten dienten dazu, die zehn Erfolgs- und Hemmfaktoren mit den Erkenntnissen aus der Praxis abzugleichen. Ergänzend haben wir weitere Studien einbezogen, die Ökonsult und der Lehrstuhl Gesellschaftliche Transformation & Landwirtschaft im Projektzeitraum durchgeführt haben, darunter eine Kliniken-Befragung, eine Studie zum aktuellen Stand des Bio-Anteils bei den Bio-Städten sowie das Projekt forschendes Lernen *Food for Future*, bei dem Studierende Befragungen zu Nachhaltigkeit in Schulmensen durchführten. Im Sinne transdisziplinärer Forschung lag unser Anliegen darin, Stakeholder in den Prozess einzubinden, ihr Wissen einfließen zu lassen und die Ergebnisse mit ihnen zu diskutieren. Zu diesem Anlass luden wir am 24. Januar 2025 zu einem Stakeholder-Workshop an die Universität Hohenheim ein. An dieser Veranstaltung nahmen 44 Stakeholder aus Ernährungswirtschaft, Zivilgesellschaft, Politik, Stadtverwaltung, Wissenschaft und Küchenleitungen teil. Der Workshop bildete eine hervorragende Gelegenheit, um die Ergebnisse den Akteur*innen zu präsentieren und mit ihnen darüber zu diskutieren. Dadurch konnten wir wertvolle Impulse für die Entwicklung der Handlungsstrategien in den Ergebnisbericht einfließen lassen.

Mit dem vorliegenden Bericht möchten wir die Leser*innen dazu einladen, sich mit Strategien für eine Ernährungswende in der GV auseinanderzusetzen. Das setzt als erstes die Klärung der Frage voraus, warum tiefgreifende Veränderungen in der GV im Anblick derzeitiger gesellschaftlicher Herausforderungen erforderlich sind und warum die Steigerung des Anteils bioregionaler Produkte in der GV dafür einen ersten Ansatzpunkt bietet. Aus diesem Grund präsentieren wir nach einer ersten Klärung wesentlicher Begriffe (s. Kap. 2) einige zentrale Argumente, die Praktiker*innen darin unterstützen sollen, den Einsatz biologischer, regionaler und bioregionaler Produkte in ihrem Arbeitsumfeld gut begründen zu können (s. Kap. 3). Im nächsten Schritt geben wir einen Überblick über die Ausgangssituation in Baden-Württemberg hinsichtlich der Integration biologisch erzeugter und regionaler Produkte in der GV. Da es derzeit kaum valide Daten in Bezug auf den Bio-Anteil in der GV in Deutschland/ Baden-Württemberg gibt, bietet das Kapitel 4 eine Annäherung in Form einer Bestandsaufnahme und blickt in verschiedene Teilbereiche der GV (u.a. Kliniken). In Kapitel 5 werden die relevanten Erfolgs- und Hemmfaktoren zur Steigerung des Anteils bioregionaler Produkten in der GV erläutert. Dazu bringen wir wissenschaftliche Erkenntnisse mit den Einblicken aus der Praxis in Dialog. In Kapitel 6 bündeln wir die in der Literatur und den Interviews identifizierten Transformationsansätze in zehn Handlungsmaßnahmen, mit denen Akteur*innen der GV Veränderungsprozesse in Kantinen anstoßen können. Das Akteursmapping (s. Kap. 7) bietet einen Überblick über die vielfältige Akteurslandschaft der GV in Baden-Württemberg und lädt dazu ein, Informations- und Bildungsangebote, Best-Practice-Kantinen oder mögliche Kooperationspartner für Projekte zu entdecken. Abschließend fassen wir unsere Erkenntnisse in Kapitel 8 in Form kurzer Botschaften zusammen und werfen einen vorsichtigen Blick in die Zukunft, um weiteren Forschungs- und Handlungsbedarf im dynamischen Feld der GV zu identifizieren.



2. Begriffsklärung

In diesem Kapitel präsentieren wir Definitionen von den zentralen Begriffen, die wir in dieser Studie vielfach verwenden: von einer nachhaltigen Entwicklung und Ernährung über Gemeinschaftsverpflegung und die Begriffe biologisch und regional bis hin zur regionalen Wertschöpfung.

2.1 Nachhaltige Entwicklung

Nachhaltigkeit ist ein vielfach und in unterschiedlichen Kontexten verwendeter Begriff. Nach dem Brundtland-Bericht von 1987 ist eine Entwicklung dann nachhaltig, wenn die heutige Lebens- und Wirtschaftsweise nicht die Grundlagen aktueller und zukünftiger Generationen beeinträchtigt (World Commission 1987). In dieser Definition stecken somit Zukunftsfragen intergenerationeller und globaler Gerechtigkeit. Außerdem verbindet sich der Begriff mit den sozialen, ökonomischen und ökologischen Dimensionen von Nachhaltigkeit, die nicht als getrennte Säulen nebeneinander gedacht, sondern miteinander verbunden betrachtet werden sollten. Im Hinblick auf das Ernährungssystem sind dabei unterschiedliche Handlungsebenen (individuell, Haushalt, lokal/regional, national, global) einzubeziehen. Mit den Sustainable Development Goals (SDGs)² haben die Vereinten Nationen 17 Ziele für eine globale nachhaltige Entwicklung formuliert, um Antworten auf die globalen Herausforderungen (u.a. Biodiversitätsverlust, Klimawandel, globale Ungleichheiten) des 21. Jahrhunderts zu finden. Die SDGs sind zwar unverbindlich, bieten der Weltgemeinschaft jedoch einen wichtigen normativen Orientierungsrahmen für zentrale Zukunftsfragen unseres Planeten.

Im Begriff der Nachhaltigkeit verbinden sich die sozialen, ökonomischen und ökologischen Dimensionen von Ernährung. Angesichts des begrenzten Zeitrahmens dieser Studie haben wir uns auf die Bereiche ökologischer Landbau und regionale Wertschöpfungsketten fokussiert. Eine Untersuchung der sozialen Dimension von Nachhaltigkeit war im Rahmen dieser Studie nicht möglich und würde eine eigene Forschungsarbeit erfordern.

² <https://sdgs.un.org/goals> [Zugriff: 10.02.2025]

2.2 Nachhaltige Ernährung

Ausgehend von diesem Nachhaltigkeitsverständnis präsentieren wir im Folgenden drei Ansätze für eine nachhaltige Ernährung.

Von Koerber et al. entwickelten 2012 sieben Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (BfEÖ 2025):

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Im Verlauf des Diskurses betonte von Koerber zudem den Aspekt der Kultur, da eine „Ernährungskultur, die Genuss, Verantwortung und gutes Gewissen miteinander verbindet“ immer wichtiger werde (2014, S. 261).



Abbildung 4: Die vier Zieldimensionen einer nachhaltigen Ernährung (verändert nach WBAE 2020, S. 2)

Eine aktuellere Perspektive auf nachhaltige Ernährung bietet die Definition des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz. Der WBAE plädiert in seinem Gutachten aus dem Jahr 2020 für eine integrierte Ernährungspolitik, die sich auf vier zentrale Zieldimensionen – „big four“ – stützt, die in Abbildung 4 zu sehen sind.

Um eine nachhaltigere Ernährung zu erreichen, fordert der WBAE (2020) zum einen eine integrierte Ernährungspolitik. Dies bedeutet, dass Ernährung nicht als Angelegenheit individueller Konsumententscheidungen sondern als eigenes Politikfeld wahrgenommen und etabliert wird. Zum anderen spricht sich der Bericht für faire Ernährungsumgebungen aus. Der WBAE (2020) bezeichnet eine Ernährungsumgebung als fair, wenn sie erstens auf unsere menschlichen Wahrnehmungs- und Entscheidungsmöglichkeiten abgestimmt ist. Und zweitens, wenn sie gesundheitsförderlich, sozial-, umwelt- und tierwohlverträglich ist und damit zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beiträgt.

Ein weiteres, aktuell diskutiertes Konzept für eine nachhaltige Ernährung ist die Planetary Health Diet. Sie wurde von einem internationalen wissenschaftliche Expert*innenrat, der EAT-Lancet Kommission, entwickelt und bezieht sich auf eine Ernährungsweise, die sowohl die Gesundheit des Menschen als auch die Gesundheit des Planeten einbezieht, also die Planetaren Grenzen als Ausgangspunkt nimmt (Willet et al. 2019).

2.3 Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Außer-Haus-Verpflegung

Unter **Außer-Haus-Verpflegung** (AHV) versteht man den Kauf und Konsum von Speisen und Getränken sowie alle Verpflegungsformen und Lebensmittelverbräuche, die außerhalb des privaten Haushaltes stattfinden³. Die AHV umfasst die Bereiche der Individualgastronomie mit Restaurants, Hotels, Imbissen (Fast-food) und Foodtrucks sowie auch das Eventcatering bei Sport- und Kulturereignissen (z.B. Stadionverpflegung) (WBAE 2020, S. 198). Zur AHV zählt auch die **Gemeinschaftsverpflegung**, die auch als Gemeinschaftsgastronomie bezeichnet wird. Es sind die Küchen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen – also all jene, die umgangssprachlich als Mensen, Kantinen oder

³ <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/ausser-haus-verpflegung/842> [Zugriff: 10.02.2025]

Cafeterias bezeichnet werden bzw. in der Fachsprache den Bereichen Business, Care und Education zugeordnet werden.

Das von Pfefferle et. al. (2021) in einem Artikel in der Ernährungs-Umschau vorgelegte Schaubild (Abb. 5) zeigt anschaulich die Segmente und Lebenswelten der AHV.

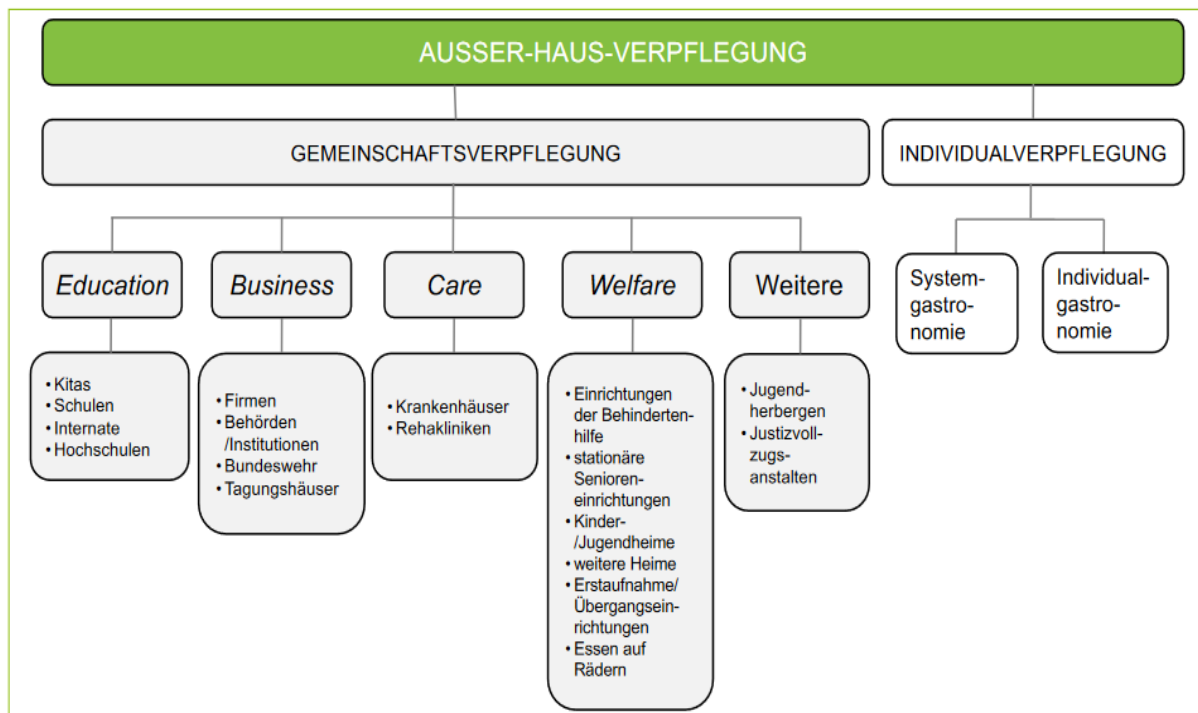


Abbildung 5: Segmente und Lebenswelten der AHV (Pfefferle et al. 2021, S. 471)

In diesem Bericht legen wir den Schwerpunkt auf die GV, insbesondere auf die Bereiche Care und Education, d.h. andere Bereiche wie Restaurants und Stadionverpflegung sind nicht im Fokus der Studie. Auf Betriebskantinen (business) gehen wir teilweise ein, der Fokus liegt jedoch auf Kantinenessen in öffentlichen Einrichtungen Baden-Württembergs.

2.4 Biologische bzw. ökologische Lebensmittel

Die biologische bzw. ökologische Produktion ist eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Form der Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit ausrichtet. Kernpunkte sind unter anderem der Verzicht auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden und künstlichen Düngemitteln sowie gentechnisch verändertem Saatgut. Bei der

Viehwirtschaft sind bestimmte Vorgaben bzgl. Futtermittel und Haltung vorgeschrieben. Die Anforderungen der Öko-Anbauverbände gehen noch deutlich über die Mindestanforderungen des EU-Biostandards hinaus.

Bei den Begriffen zu Lebensmitteln aus ökologischer bzw. biologischer Erzeugung beziehen wir uns auf die in der EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848 festgelegte Definition. Daran orientiert sich auch die Verwaltungsvorschrift VwV Kantine des Ministeriums Ländlicher Raum und des Finanzministeriums zum Betrieb und zum Verpflegungsangebot in Kantinen und sonstigen Verpflegungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg (MLR 2024).

Ökologische Lebensmittel bzw. Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung bzw. Öko-/Bio-Produkte/Lebensmittel sind danach:

„Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung sind Lebensmittel, die gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen (..) erzeugt und verarbeitet wurden (Ökologische Lebensmittel).“ (aus VwV Kantine Punkt 1.3.1 (MLR 2024))

2.5 Regionalität und regionale Lebensmittel

Im Gegensatz zur rechtssicheren Definition im Bio-Bereich gibt es bis heute für die Begriffe der Region und der regionalen Lebensmittelerzeugung weder ein einheitliches Verständnis noch einheitlich anerkannte Begriffsdefinitionen⁴ (Arens-Azevedo 2012; Hanke et al. 2023).

Den Diskussionen zur Regionalität im Zusammenhang mit Lebensmitteln können verschiedene Regionalkonzepte zu Grunde liegen. Insofern wird auch der Begriff in unterschiedlicher Weise verwendet (Nadler et al. 2018, S. 16).

So lässt sich eine Region abgrenzen

- als geografische oder topografische Herkunftsangabe (z.B. ein maximaler Umkreis von XY Kilometern)

⁴ siehe auch: <https://www.bundestag.de/resource/blob/421390/fbe9c9758380c056946fbc59edb3d77b/WD-5-022-16-pdf.pdf> [Zugriff: 14.02.2025]

- unter Einbeziehung funktionierender Nahversorgungsinfrastrukturen oder kultureller Besonderheiten einer Region
- oder nach politisch-administrativen Räumen (z.B. Baden-Württemberg)

Hanke et al. (2023) verstehen den Begriff Regionalisierung als Gegentrend zur Globalisierung und führen dazu weiter aus:

„Während Globalisierung für eine Verlängerung von Wertschöpfungsketten steht, impliziert Regionalisierung eine Verkürzung derselben. „Region“ ist somit als Bezugspunkt einer Entwicklungsrichtung zu verstehen, nicht als Zielzustand totaler Regionalität“ (Hanke et al. 2023, S. 34).

Der Begriff Regionalisierung beschreibt nach ihrem Verständnis also einen Prozess im Sinne einer relativen Verschiebung, dessen Ende oder Zielzustand nicht definiert wird.

Eine vertiefte Diskussion zur Schwierigkeit der Definition von Regionalität ist nicht Thema des vorliegenden Berichts. Im Rahmen dieser Studie verstehen wir den Begriff der Regionalität im Sinne der dritten, oben genannten Abgrenzungsmöglichkeit und nutzen ihn konkret bezogen auf das Land Baden-Württemberg.

Ebenso hat auch die Arbeitsgruppe 5 „Reallabore AHV“ im Rahmen der Zukunftsstrategie Landwirtschaft Baden-Württemberg den Begriff Regionalität so verwendet. Ein Lebensmittel gilt, im Kontext des Reallabores AHV

„als regional, wenn es das Qualitätszeichen Baden-Württemberg trägt. Verarbeitete Produkte mit diesem Qualitätszeichen enthalten in der Regel 90 Prozent der Zutaten aus Baden-Württemberg. Monoprodukte, also Lebensmittel, die lediglich aus einer Zutat bestehen, tragen das Qualitätszeichen, wenn sie zu 100 Prozent aus Baden-Württemberg stammen.“ (Bachert & Woidasky 2024, S.5)

Wenn wir in der Studie von „regionalen Produkten“ oder „regionalen Lebensmitteln“ sprechen, dann meinen wir hier in einem etwas weiteren Sinne Produkte, die in Baden-Württemberg erzeugt wurden bzw. Lebensmittel, deren Zutaten in Baden-Württemberg hergestellt wurden, ohne dass dabei zwingend Nutzer*innen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg involviert waren.

2.6 Bioregionale Produkte

Aus oben genannten Unschärfen in Bezug auf den Begriff der Regionalität ergibt sich, dass es auch für den Begriff der bioregionalen Produkte keine allgemein gültige Definition gibt.

Für diese Studie orientieren wir uns an den Qualitätskriterien für das Bio-Zeichen Baden-Württemberg:

„Das Biozeichen mit Herkunftshinweis Baden-Württemberg ist ein Qualitätszeichen für Bio-Produkte, die nach der EU-Öko-Verordnung sowie den produktspezifischen Zusatzanforderungen in Baden-Württemberg erzeugt und verarbeitet wurden.“ (MBW o.J.)⁵

Wenn wir hier den Begriff „bioregionale Produkte oder Lebensmittel“ verwenden, dann meinen wir hier in einem etwas weiteren Sinne Produkte, die in Baden-Württemberg ökologisch erzeugt wurden bzw. Lebensmittel, deren Zutaten in Baden-Württemberg ökologisch hergestellt wurden, ohne dass dabei zwingend Zeichennutzer*innen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg⁶ mit dem Rohstoffbezug aus Baden-Württemberg involviert waren.

2.7 Regionale Wertschöpfung

Wertschöpfung ist ein in den Wirtschaftswissenschaften seit Langem etablierter Begriff, der jedoch auf vielfältige Weise interpretiert wird (Kammlott & Schiereck 2018). Auf eine Kurzformel gebracht, ergibt sich eine Wertschöpfung aus dem Produktionswert abzüglich der eingesetzten Vorleistungen. Sowohl in der Betriebs- wie auch in der Volkswirtschaftslehre bezieht sich der Wertschöpfungsbegriff „traditionell auf quantitative, primär finanziell messbare Größen des Unternehmens“ (Möller 2003, zitiert nach Schöneberger 2011, S.18).

Bei der Ermittlung einer regionalen Wertschöpfung wird grundsätzlich die Summe aller in einer bestimmten Region erfassbaren Beiträge einbezogen. Während finanzielle Beiträge von Unternehmen, beispielsweise in Form von Gewerbesteuern, relativ leicht ermittelt werden

⁵ <https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/bio-zeichen-bw/was-ist-das-bio-zeichen-2/> [Zugriff: 21.01.2025]

⁶ Vgl. https://bio-aus-bw.de/Lde/Startseite/Service/Bio_Zeichen+Baden_Wuerttemberg [Zugriff: 3.10.2024]

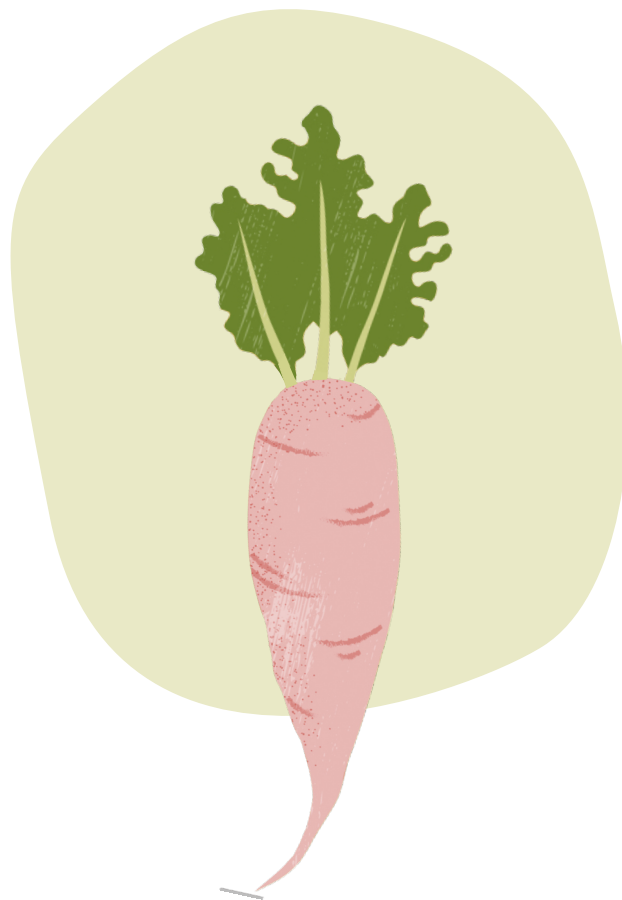
können, lässt sich die Bedeutung von Arbeitsplätzen vor Ort nicht so einfach bewerten. Noch schwieriger ist es, soziale und ökologische Werte, die vor Ort geschaffen werden, im Konzept einer regionalen Wertschöpfung greifbar zu machen. Kammlott und Schiereck konstatieren dazu:

„Kaum noch mit quantitativen Maßstäben zu erfassen sind hingegen Effekte wie eine intakte Umwelt oder eine hohe Artenvielfalt, wie sie beispielsweise durch ökologische Landwirtschaft gefördert werden“ (2018, S.143).

Daraus ergibt sich, dass bei vielen Wertschöpfungsanalysen auch auf qualitative Kriterien zurückgegriffen wird. Um die in einem umfassenden Sinne verstandene regionale Wertschöpfung bewerten zu können, müssen deshalb traditionelle Modelle der Wirtschaftswissenschaften erweitert werden. Angesichts des wachsenden Interesses von Verbraucher*innen an den Themen Nachhaltigkeit und Regionalität plädieren Kammlott und Schiereck (2018) dafür, die Methodik zur Quantifizierung regionaler Wertschöpfungsbeiträge weiterzuentwickeln.

Mit der auf dem Sustainable Performance Accounting basierenden Regionalwert-Leistungsrechnung⁷ können beispielsweise Landwirt*innen oder verarbeitende Betriebe bereits heute die sozialen, ökologischen und regionalökonomischen Gemeinwohl-Leistungen ihrer Betriebe differenziert erfassen und konkret in Zahlen ausdrücken. Daraus lassen sich fundierte Kennzahlen ermitteln. Allerdings sind diese bislang nicht Teil unseres Wirtschaftssystems und werden momentan nicht zur Honorierung erbrachter Gemeinwohl-Leistungen eingesetzt.

⁷ Vgl. <https://www.regionalwert-leistungen.de/leistungsrechnung/> [Zugriff: 11.02.2025]



3. Argumente für bioregionale Produkte in der GV

Jede Transformation braucht einen starken Antrieb. Die dafür notwendigen Triebkräfte speisen sich vor allem aus den Motivationen der Stakeholder und werden begünstigt durch klare Zielsetzungen. In diesem Kapitel werfen wir deshalb einen Blick auf die faktenbasierten Argumente, die für den Einsatz von regionalen und/oder biologischen Produkten in der GV sprechen. Damit möchten wir politischen Entscheidungsträger*innen und Akteur*innen der Praxis (z.B. in Verwaltungen, im Regionalmanagement oder Küchenleitungen) eine Argumentationshilfe an die Hand geben, wie sie Veränderungsprozesse begründen und ihre Kommune oder Kantine für mehr bioregionale Produkte begeistern können. Erfolgsversprechend ist dabei, die Argumentation passend auf die Zielgruppen abzustimmen. Wir haben die Argumente, die die Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems unterlegen, deshalb nach verschiedenen Ebenen strukturiert: Makro-Ebene, Meso-Ebene und Mikro-Ebene.

Kapitel 3.1 erläutert auf der **Makro-Ebene**, warum die GV in globaler Perspektive ein wichtiger Baustein der Transformation unseres Ernährungs- und Agrarsystems sein muss.

Kapitel 3.2 nimmt auf der **Meso-Ebene** in den Blick, welche Potenziale eine Ökologisierung bzw. eine Regionalisierung der GV für die Agrar- und Ernährungswende in einer Region haben. Ein besonderer Fokus in diesem Kapitel liegt darauf aufzuzeigen, welche unterschiedlichen Effekte der Einsatz regionaler bzw. biologischer Produkte verspricht. Weil Kommunen für die Ernährungswende im regionalen Kontext eine besondere Rolle zukommt, gehen wir im Besonderen auf deren Perspektive ein.

Kapitel 3.3 zeigt auf der **Mikro-Ebene**, welche Erwartungen und Wünsche die Tischgäste an die GV stellen und welchen Mehrwert eine bioregionale Verpflegung für die einzelnen Kantinen bietet.

3.1 Makro-Ebene: Globaler Blick und planetare Grenzen

Die Erde befindet sich bereits heute außerhalb des sicheren Handlungsraums für die Menschheit und der Zustand der lebenserhaltenden Erdsysteme und -prozesse verschlechtert sich rapide. Das zeigt der erste planetare Gesundheitscheck, der 2024 unter der Leitung des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung (PIK) von der Initiative „Planetary Boundaries Science“ (PBScience) erstellt wurde (PIK 2024a). Aktuell hat die Menschheit bereits sechs von neun planetaren Grenzen überschritten, darunter etwa der Verlust an Biodiversität (PIK 2024b). Außerdem trägt das Agrar- und Ernährungssystem weltweit zu 30 Prozent der Treibhausgase bei (Crippa et al. 2021). Um diesen Problemen entgegenzuwirken, braucht es dringend Veränderungen in unseren Agrar- und Ernährungssystemen. Grundlage für die dafür notwendige Transformation ist die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen mit den 17 SDGs, die 2015 veröffentlicht wurde (BMEL 2024). Wie Johan Rockström, Direktor des Stockholmer Resilience-Forschungszentrum betont, ist unser Agrar- und Ernährungssystem mit all diesen 17 SDGs verbunden (Stockholm Resilience Center 2016). So haben beispielsweise auch Bereiche wie Leben im Wasser (Nr. 14) oder Frieden und Gerechtigkeit (Nr. 16) direkte Wechselwirkungen mit dem Agrar- und Ernährungssystem (Speck & Heinz 2024). Ohne eine Ernährungswende können die globalen Nachhaltigkeitsziele nicht erreicht werden (Schneidewind 2018).

Bereits 2019 hatte die EAT-Lancet-Kommission deshalb ein Konzept für „Healthy Diets From Sustainable Food Systems: Food, Planet, Health“ entwickelt (EAT-Lancet Commission o.J.)⁸. Ziel ist die Förderung der menschlichen Gesundheit gleichermaßen wie des Planeten (s. Kap. 2.2). Die Autor*innen fordern eine Neuorientierung der Landwirtschaft, weg von einer Maximierung der Erträge hin zu einer nachhaltigen Produktion von möglichst gesunden und hochwertigen Lebensmitteln. Zu den empfohlenen Maßnahmen für westliche Gesellschaften zählen u.a. ein stärkerer Verzehr von frischem Obst, Gemüse, Nüssen und Hülsenfrüchten und Reduktion des Fleischanteils. Zudem fordern die Autor*innen der *Planetary Health Diet* die Lebensmittelverschwendung mindestens zu halbieren. Insgesamt gibt es bei diesem Konzept viele Überschneidungen mit den aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die GV.⁹

⁸ Vgl. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/> [Zugriff 06.01.2025]

⁹ Vgl. die aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/> [Zugriff 06.01.2025]



Die planetare Gesundheit wird zur Messlatte für innovative Angebote

Eine der fünf Thesen der Expert*innen der renommierten Fachzeitschrift gvpraxis zur Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie lautet:

„Lebensmittel sind ein starker Hebel, um Gesundheit und Nachhaltigkeit zu optimieren. Das Menü der Zukunft orientiert sich an der „Planetary Health Diet“, also mehr Pflanzliches, weniger Tierisches. Die Maßgabe lautet: Gut für dich und gut für den Planeten. Dabei gilt: „Weniger ist das neue Mehr.“ Ob drei statt fünf Menülinien oder eine generelle Sortimentsreduzierung – beides bringt weniger Foodwaste und mehr Qualität auf den Teller. Gleichzeitig gilt: regional statt global. Faire Partnerschaften auf Augenhöhe entlang der Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller sind wichtig. Der Gast fordert Informationen zu Herkunft und Zubereitung ein. Unsere Wahrnehmung wird neu definiert. Früher war „weniger“ mit Mangel und Verzicht verbunden, heute kann „weniger“ im Sinne der Planetary Health Diet mehr Wert, mehr Wertschätzung und mehr Wertschöpfung bedeuten.“¹⁰

3.2 Meso-Ebene: Potenziale für eine regionale Agrar- bzw. Ernährungswende

Gerade die GV in öffentlichen Einrichtungen kann bei den gewünschten Transformationsprozessen einer Region eine wichtige Rolle spielen: Eine auf mehr Nachhaltigkeit ausgerichtete Verpflegung außer Haus kann nicht nur Veränderungen auf der Produktionsebene bewirken, sondern gleichzeitig die Konsumierenden erreichen und damit

¹⁰ https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ausblick-wo-die-reise-der-gemeinschaftsgastronomie-hin-geht-61677?utm_source=%2Fmeta%2Fnewsflash%2Fgvextra&utm_medium=newsletter&utm_campaign=nl7148&utm_term=1e2f9dc93def3cbe9f24fd010ce88b41 [Zugriff: 17.02.2025]

auch alle zwischengelagerten Stufen und Prozesse in der Wertschöpfungskette beeinflussen. Da der Einsatz von biologischen bzw. regionalen Produkte unterschiedliche Potenziale für eine Transformation bietet, behandeln wir diese zunächst separat.

3.2.1 Potenziale der Bio-GV als Hebel für die Agrarwende

Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung (s. Kap. 2.4) (Rat für Nachhaltige Entwicklung 2011). Insbesondere im Umwelt- und Ressourcenschutz erbringt der Ökolandbau in der Summe wichtige Leistungen, wie viele Studien belegen (Sanders & Hess 2019; Sanders 2023; Hülsbergen et al. 2023).

Das betrifft vor allem die Bereiche:

- Biodiversität
- Bodenfruchtbarkeit
- Wasserschutz
- Klimaanpassung
- Ressourceneffizienz
- Klimaschutz

Dabei sind die positiven Effekte auf die Biodiversität, die Bodenfruchtbarkeit, den Wasserschutz und die Klimaanpassung regional mit den Praktiken der Landbewirtschaftung gekoppelt. Wer diese mit dem Ökolandbau verbundenen Mehrwerte für den Umwelt- und Ressourcenschutz in der eigenen Region nutzen möchte, muss deshalb „bio“ mit „regional“ kombinieren. Damit bioregionale Wertschöpfungsketten erfolgreich etabliert werden können und auf Dauer funktionieren, muss es sich für die Öko-Betriebe auch wirtschaftlich rechnen. Voraussetzung dafür ist, dass Angebot und Nachfrage in einem möglichst balancierten Verhältnis wachsen. Der Einsatz von Bio-Produkten in der GV wird in diesem Zusammenhang als wichtiger Hebel zur Steigerung der Nachfrage nach Bio-Produkten angesehen.

Potenzieller Nachfrage-Impuls aus der GV für eine Bio-Umstellung

Doch wie groß ist der Nachfrageimpuls, den die öffentliche GV rein rechnerisch für eine Bio-Umstellung oder Steigerung des Bio-Flächenanteils leisten kann? Können dadurch quantitativ relevante Mengen nachgefragt werden?

Wissenschaftler*innen der Hochschule Reutlingen und der Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg haben im Rahmen des Forschungsprojekts ÖkoTrans dazu eine Potenzialanalyse für die öffentliche AHV in Baden-Württemberg durchgeführt (Hakenberg & Scheerer 2023). Für vier Produktgruppen wurde errechnet, welche verzehrfähigen Mengen in diesen Einrichtungen pro Jahr benötigt werden, wenn die Küchen die genannten Lebensmittel zu 30 Prozent auf Bio umstellen und wenn sie diese Lebensmittel zu 100 Prozent in Bio-Qualität einsetzen. Durchgeführt wurden diese Berechnungen für Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Hülsenfrüchte. Zugrunde gelegt wurden dabei die Speiseplan-Empfehlungen der DGE. Auf Basis der durchschnittlichen Erträge und Verluste bei der Ernte sowie bei der Sortierung und Verarbeitung hat das Forschungsteam die theoretisch notwendige zusätzliche Öko-Anbaufläche errechnet, wenn diese Nachfrage-Steigerung aus heimischen Quellen bedient werden würde. Die nachfolgende Tabelle (Tab. 2) zeigt den Mehrbedarf an ökologisch bewirtschafteter Fläche durch Bio-Umstellung in öffentlichen Kantinen.

	Ökologische Anbaufläche BW	Prozentuale Steigerung der aktuellen Bio-Fläche bei einem Wareneinsatz von	
		30% Bio-Produkte	100% Bio-Produkte
Getreide	35.526 ha	3%	9%
Kartoffeln	737 ha	14%	47%
Gemüse	2.020 ha	18%	61%
Hülsenfrüchte	5.440 ha	10%	33%

Tabelle 2: Mehrbedarf an Öko-Fläche durch Bio-Umstellung in öffentlichen Kantinen (eigene Darstellung basierend auf Hakenberg & Scheerer 2023)

Beispielhafte Erläuterung: Wird der Bio-Anteil in öffentlichen Küchen in Baden-Württemberg auf 30 Prozent erhöht, müsste die Öko-Ackerfläche für Kartoffeln im Südwesten um 14 Prozent steigen, wenn die Nachfrage aus Baden-Württemberg bedient wird. Wenn alle öffentlichen Küchen nur noch Bio-Kartoffeln einsetzen, müssen die bereits vorhandenen Öko-Flächen für Kartoffeln um 47 Prozent wachsen, um diesen Bedarf decken zu können.

Die Wissenschaftler*innen des Forschungsprojekts ÖkoTrans halten 30 Prozent Bio in der öffentlichen GV für ein realistisches Szenario für dieses Jahrzehnt. Dies könnte – bei Kartoffeln, Gemüse und Hülsenfrüchten mit jeweils 14 Prozent, 18 Prozent und 10 Prozent –

zu quantitativ relevanten Steigerungen der ökologischen Anbaufläche führen (Hakenberg & Scheerer 2023, S. 6).

Bei der Umstellung von Fleisch- und Milchprodukten wäre gerade bei Bio-Betrieben mit hohen Anteilen an bewirtschaftetem Grünland sogar noch von einem höheren Einfluss auf die Steigerung der ökologischen Gesamtfläche auszugehen (Hakenberg & Scheerer 2023, S. 7). Dagegen folgern die Autor*innen der Studie EVA BIOBW 2030, dass der Nachfrageeffekt selbst bei einem 100-Prozent-Bio-Szenario nur in Teilbereichen mengenmäßig ins Gewicht fallen wird (Gider et al. 2021, S. 129). Der quantitative Effekt sei also „beschränkt“ (ebd.).

Da die Berechnungen beider Studien auf einer Fülle von Annahmen beruhen, die wir hier nicht im Einzelnen darstellen und vergleichen können, lässt sich das im Rahmen dieses Berichts nicht näher kommentieren. Beide Quellen kommen jedoch zu dem Schluss, dass der starke Einsatz von Bio-Produkten in der GV zu qualitativen Effekten führen kann. Diese sind im Einzelnen:

- Impulse für den Aufbau bzw. die Stärkung von regionalen Verarbeitungs- und Logistikstrukturen
- Regionale Verarbeitungsbetriebe (Milchverarbeitung, Bäckereien, Metzgereien, Teigwarenhersteller, Gemüseverarbeitung) können für die GV vermarkten.

Hinzu kommt, dass die Umstellung von öffentlichen Küchen auch als Vorbild für private Einrichtungen dienen kann, was diesen Effekt verstärken würde.

3.2.2 Potenziale einer Regionalisierung der Ernährungssysteme

Sowohl in der Politik als auch bei Konsument*innen ist die Regionalisierung unserer Ernährungssysteme ein vielfach geäußelter Wunsch. So gaben 77 Prozent der Befragten im Ernährungsreport 2024 an, beim Einkauf auf regionale Herkunft zu achten (Forsa 2024, S. 15f.). Dabei zeigte sich, dass es zwischen einzelnen Produkten große Unterschiede gibt. Diese unterschiedlichen Präferenzen sollten auch beim Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten mit in Betracht gezogen werden. Die folgende Tabelle (Tab. 3) zeigt für einige exemplarische Produkte die Bedeutung der regionalen Herkunft als Auswahlkriterium beim Einkauf aus Sicht der Konsument*innen.

Der Wunsch nach regionaler Herkunft auf Seiten der Verbraucher*innen und Tischgäste lässt sich also klar belegen. Aber welche Effekte hat die Regionalisierung unseres Ernährungssystems und lassen sich diese auch evidenzbasiert belegen?

Produkt	Anteil der Befragten, für die die regionale Herkunft der Produkte in Bezug auf ihren Wohnort ein (sehr) wichtiges Auswahlkriterium darstellt.
Eier	84%
Frisches Obst und Gemüse	84%
Brot- und Backwaren	80%
Fleisch- und Wurstwaren	73%
Milch, Milcherzeugnisse	66%

*Tabelle 3: Bedeutung der regionalen Herkunft aus Sicht der Konsument*innen bezogen auf den Wohnort als Auswahlkriterium beim Einkauf (eigene Darstellung der Produkte, basierend auf Forsa 2024, S. 19)*

Im Rahmen einer Studie für das Umweltbundesamt haben Hanke et al. (2023) literaturbasiert die Nachhaltigkeitspotenziale einer Regionalisierung unseres Ernährungssystems untersucht, die möglichen Wirkungen auf ihre Plausibilität überprüft und ihre Effektstärke abgeschätzt. Die potenziellen Effekte wurden in vier Bereiche gruppiert: Ökologie, Ökonomie, Soziales und Resilienz. Die Wissenschaftler*innen kommen zu dem Ergebnis,

„dass die ökologischen Effekte einer Regionalisierung von Ernährungssystemen weniger evident sind, als der öffentliche, nicht-wissenschaftliche Diskurs vermuten ließe“ (Hanke et al. 2023, S. 47).

Insbesondere das bislang am Weitesten verbreitete Argument, eine Regionalisierung vermeide CO₂-Emissionen, sei „in seiner Effektstärke begrenzt und somit wenig schlagkräftig“ (ebd., S. 47). Positive Effekte einer Regionalisierung sehen Hanke et al. (2023) vor allem in den Bereichen Soziales und Resilienz. Unter sozialen Effekten verstehen die Autor*innen Wirkungen, die jenseits ökonomischer Aspekte mit dem menschlichen Zusammenleben und Wohlbefinden verbunden sind. Solche positiven sozialen Effekte seien in der Literatur „relativ unstrittig“ (ebd., S. 54f.). Nach ihrer Analyse wurde vielfach beschrieben, dass

*„eine engere Beziehung zwischen Konsument*innen und Produzent*innen das Verständnis für die Leistung und Nöte der Erzeuger*innen erhöht, Wertschätzung schafft und Solidarität fördert“ (ebd., S. 54f.).*

Nach Hanke et al. (2023) werden in der Literatur fast ausschließlich positive Effekte einer Regionalisierung auf die Resilienz¹¹ von Ernährungssystemen beschrieben, was allerdings nicht mit dem Streben nach Autarkie verwechselt werden sollte.

Im Bereich der Ökonomie stellen die Autor*innen einen Trade-off-Effekt fest:

*„Während Verbraucher*innen mit höheren Preisen zu rechnen haben – zumindest sofern regionale Produkte nicht gefördert bzw. deren Zusatznutzen nicht entschädigt wird – profitieren Bäuer*innen und Verarbeiter*innen von diesen höheren Preisen und einer größeren Wertschöpfungstiefe“ (ebd. S. 31).*

Hinzu kämen positive Beschäftigungseffekte, sowohl in der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung als auch durch nachgelagerte Effekte wie eine größere touristische Attraktivität – Erhalt von Kulturlandschaften – und eine Wertschöpfung, die mit kleinbäuerlichen Strukturen einhergeht. Auch Kammlott und Schiereck (2018, S. 159) betonen, dass regionale Wertschöpfungsketten erhebliche Beiträge zur Stärkung regionaler Kreislaufwirtschaften leisten, Arbeitsplätze erhalten oder schaffen und die Lebensqualität vor Ort verbessern.

Fazit

Auch wenn sich die Effekte einer Regionalisierung nicht einfach in Euro, Hektar oder der Anzahl von Arbeitsplätzen messen lassen und im Einzelfall von vielen Faktoren abhängen, gibt es viele Hinweise dafür, dass die Regionalisierung von Wertschöpfungsketten Chancen für die sozial-ökologische Transformation des Ernährungssystems bietet. Allerdings sollte eine regionale Ausrichtung von Wertschöpfungsketten mit weiteren Kriterien verknüpft werden, damit sie ihre gewünschte volle transformative Wirkkraft entfalten kann. Solche Kombinations-Bedingungen können beispielsweise die Förderung einer pflanzenbasierten Ernährung, der

¹¹ Nach Hanke et al. (2023) sind neben der Stabilität (absorptive capacity) auch die Lernfähigkeit (adaptive capacity) und die Transformationsfähigkeit (transformative capacity) von Belang für die Resilienz eines Systems und seiner Komponenten.

verstärkte Einsatz von Bio-Produkten oder die Verknüpfung von Regionalität mit Saisonalität bilden.

3.2.3 Kommunen als Impulsgeber für nachhaltige Ernährungssysteme

Kommunen haben eine entscheidende Rolle auf dem Weg zu einer Transformation des Ernährungssystems. Sie können als Wirtschaftsförderer gute Bedingungen für Betriebe einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft vor Ort schaffen. Zudem können sie selbst als ökonomische Akteure aktiv werden, indem sie bei der Vergabe qualitative Standards für eine nachhaltige GV setzen oder direkt wirtschaftlich tätig sind, beispielsweise in einem kommunalen Eigenbetrieb.

Durch bioregionale Speiseangebote in Einrichtungen der GV lassen sich Zielgruppen ganz unterschiedlicher Altersstufen erreichen und gleichzeitig relevante Nachfrageimpulse für Bio-Produkte generieren. Denn Kommunen können in den eigenbewirtschafteten Küchen oder über Vergabeverfahren für Verpflegungsdienstleistungen das Angebot in der GV ihres Verantwortungsbereichs beeinflussen. Wie dies gelingt, zeigen die Beispiele aus den Bio-Städten (Greiner 2024c), aber auch aus anderen Kommunen (Greiner 2024a).

In der wissenschaftlichen Literatur wird an vielen Stellen die Rolle der öffentlichen GV und der Kommunen als Hebel für die Transformation nachhaltiger Ernährungssysteme betont (u.a. Quack & Teufel 2020; Schanz et al. 2020; Speck et al. 2022; Stein et al. 2022).

Damit Städte, Gemeinden und Landkreise in ihren politischen Beschlüssen klare Zielvorgaben formulieren können, die dann als Grundlage für eine effektive Umsetzung dienen, müssen sie diese Zielsetzungen angesichts begrenzter personeller und finanzieller Ressourcen sowie vielfältiger anderer Aufgaben auch gut begründen (s. Steckbrief Nr. 1).

Das Netzwerk der Bio-Städte in Deutschland nennt in seinem neuen, komplett überarbeiteten Leitfaden drei zentrale Argumente für mehr Bio in Kommunen (Böhm et al. 2025). Essen ist erstens eine wichtige Versorgungs- und Sozialleistung der Kommunen als Arbeitgeber. Demnach wünschen sich die Mitarbeitenden beim Mittagessen zunehmend regionale Bio-Produkte. Zweitens hat der Einsatz von bioregionalen Lebensmitteln in der öffentlichen GV eine wichtige Signalwirkung zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten. Drittens soll gerade bei öffentlichen Trägern das Essen nicht nur gut schmecken und bezahlbar sein,

sondern auch „gesundheitsförderlich und umweltfreundlich“ hergestellt werden sowie mit einem „wirtschaftlichen Nutzen für Kommunen und die Region“ verbunden sein (ebd., S. 9).

Das Projekt KERNiG¹² beschäftigte sich mit der Rolle von Kommunen für eine nachhaltige Ernährungswende (Schanz et al. 2020). Als erster Schritt ist es laut den Autor*innen wichtig, dass Kommunen Ernährung überhaupt als kommunalpolitisches Thema erkennen. Lange Zeit wurde dies als „private Angelegenheit“ wahrgenommen, in die sich staatliche Akteur*innen nicht einmischen sollten (ebd., S. 8). Ernährung ist jedoch „ein Querschnittsthema, das eine Vielzahl von kommunalpolitischen Feldern miteinander verbindet“ (ebd., S. 8), darunter die öffentliche Gesundheit, Transport/ Verkehr, Tourismus oder auch Umwelt und Flächennutzung. Das Projekt KERNiG beschreibt die Gestaltungsräume von Kommunen, um das „kommunale Ernährungssystem“ zu transformieren (ebd., S. 8). In einem Folgeprojekt haben David Sipple und Arnim Wiek (2023) konkret die Instrumente identifiziert und ausgeführt, die Kommunen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft zur Verfügung stehen. Dazu zählen regulatorische Instrumente der Flächennutzung wie auch die Gestaltung der Vergaben im Bereich der AHV oder die Entwicklung einer Ernährungsstrategie auf städtischer Ebene wie beim Beispiel Köln (ebd.).

¹² Vgl. <https://www.dstgb.de/publikationen/dokumentationen/nr-153-kommunen-gestalten-ernaehrung/> [Zugriff: 03.02.2025]



Ausschreibungspraxis zur Schulverpflegung in der Biostadt Freiburg

Die Stadt Freiburg im Breisgau ist als Trägerin von 65 Schulen dafür zuständig, an jedem Schultag die Versorgung mit durchschnittlich 2.000 Mittagessen sicherzustellen. Dabei werden nach einem Gemeinderatsbeschluss seit Herbst 2023 eine ganze Reihe von Qualitätskriterien in Richtung Nachhaltigkeit umgesetzt (Interview mit Kerstin Siebenmorgen am 02.12.2024, zitiert nach Greiner 2025).

Kernpunkte dieser Anforderungen sind:

- DGE-Qualitätsstandards
- Bio-Anteil: mindestens 30 Prozent gemessen am monetären Wareneinsatz
- Bio-Fokus auf Sättigungsbeilagen, Obst und Gemüse
- Bei Obst und Gemüse: Berücksichtigung von saisonalem Angebot
- Verzicht auf Flugwaren
- Verwendung fair gehandelter Lebensmittel bei Kaffee, Tee, Schokolade und Reis sowie bei Zucker aus Nicht-EU-Ländern
- Eier und Ei-Produkte stammen aus Betrieben mit Freilandhaltung bzw. Bio-Betrieben
- Seefisch kommt aus bestandserhaltender Fischerei, Nachweis durch das Gütezeichen MSC oder das ASC-Zeichen

Darüber hinaus wurden Aspekte der Ernährungsbildung in das Anforderungsprofil der Ausschreibung integriert. Jedes Catering-Unternehmen muss die Schulen, die es beliefert, mit 20 Stunden pro Schule und Schuljahr bei der Ernährungsbildung unterstützen. Dazu müssen die Catering-Unternehmen konkrete Lieferanten benennen, die im Rahmen eines Halbtages- oder Tagesausfluges von Schulgruppen besucht werden können. Die Kinder sollen so erfahren, woher die Lebensmittel auf dem Teller der Schulmensa kommen und wie regionale Wertschöpfungsketten funktionieren. Diese Verknüpfung der Beschaffung einer Verpflegungsdienstleistung mit der Ernährungsbildung vor Ort bedeutet nicht, dass sich nur regionale Catering-Unternehmen an Ausschreibungen beteiligen können. Denn auch Catering-Unternehmen aus anderen Bundesländern können sich für solch einen Auftrag bewerben, wenn sie eine entsprechende Kooperation mit landwirtschaftlichen Betrieben in der Region vorweisen können. Aber aktuell stammen alle drei Catering-Unternehmen für die Verpflegung der städtischen Schulen aus dem Raum Freiburg.

3.3 Mikro-Ebene: Relevanz von „bio“ und „regional“ für Tischgäste und Kantinen

Was wünschen sich die Tischgäste im Hinblick auf bioregionale Produkte im Verpflegungsangebot und welche Relevanz hat das Thema für die GV? Hier fassen wir einige Einblicke zu diesen Fragen zusammen.

Wünsche der Tischgäste

Bei einer repräsentativen Umfrage im Auftrag der Verbraucherzentrale Bundesverband (2024) gaben 75 Prozent der Befragten an, dass ihnen die Herkunft der Speisen und Getränke wichtig ist, über der Hälfte der Befragten (58 Prozent) ist die Bio-Qualität der Speisen und Getränke wichtig (jeweils Mehrfachnennungen möglich). Zu dieser Reihenfolge der Bewertung kommt auch der Ernährungsreport 2024 (Forsa 2024, S.76). Demnach legen 60 Prozent der befragten Personen (älter als 14 Jahre) bei Speisen außer Haus Wert auf die Herkunft, Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel. Dass in Gerichten Bio-Lebensmittel verarbeitet werden, ist für 41 Prozent der Befragten ein ausschlaggebender Aspekt. Demnach sind den Menschen Regionalität und Herkunft beim AHV-Konsum etwas wichtiger als die Bio-Qualität. Die Ergebnisse der bundesweiten Umfrage zeigen auch: Für 99 Prozent der Befragten ist der Geschmack wichtig und für 64 Prozent der Preis. Für die Verpflegungs-Verantwortlichen in der Gemeinschaftsgastronomie bedeutet das: An erster Stelle muss es den Tischgästen schmecken und es muss bezahlbar sein. Danach folgen die Aspekte der Regionalität und Bio.

Relevanz für Kantinen

Küchen der GV können mit dem Einsatz von biologischen und regionalen Produkten Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung übernehmen, indem sie ihren Tischgästen ein nachhaltiges Speiseangebot bieten und dieses Engagement auch intern und extern kommunizieren, wie etwa in den folgenden Bereichen:

- Kitas und Schulen demonstrieren ihre Verantwortung für zukünftige Generationen
- Einrichtungen des Gesundheitssektors zeigen damit, dass sie den “One Health”¹³-Gedanken auch in ihren Küchen umsetzen.

Im Gegensatz zu Restaurants oder Betriebskantinen macht sich bei öffentlichen GV-Küchen die Profilierung mit bioregionalen Produkten nur selten wirtschaftlich bezahlt.¹⁴ In den meisten Segmenten der GV, wie etwa im Care-Bereich, können höhere Kosten nur sehr bedingt an die Tischgäste weitergegeben werden. Das Budget ist bereits durch den Träger definiert.

Wie eine Studie zu der Perspektive von Küchenpersonal auf Umstellung in AHV-Küchen zeigt, hat für die Mitarbeitenden der Faktor Gesundheit eine höhere Priorität als Nachhaltigkeit. In jedem Fall spielen die intrinsische Motivation und ein förderliches Arbeitsumfeld entscheidende Rollen für den Umstellungsprozess (vgl. Reinders et al. 2024).

Insgesamt sehen Branchenexpert*innen in der GV einen wichtigen Treiber für die Ernährungswende.¹⁵



Wie wird die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie aussehen?

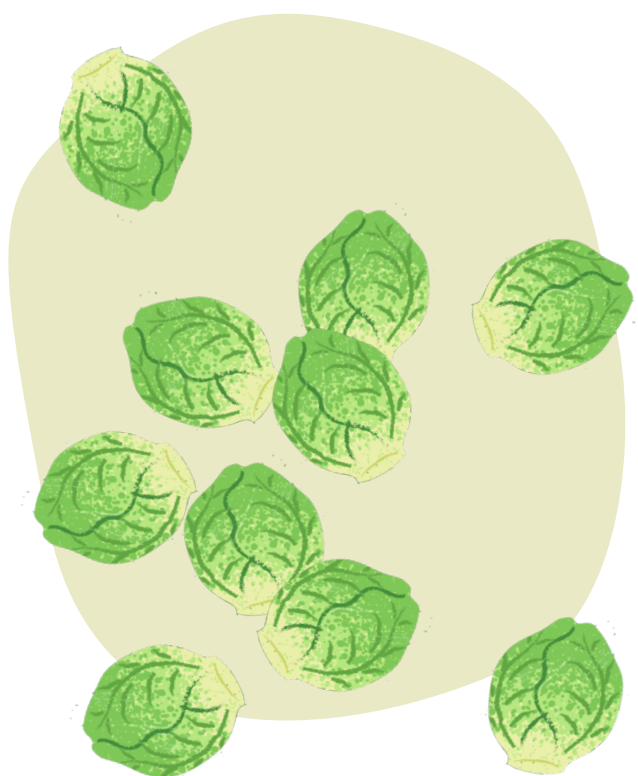
Expert*innen der renommierten Fachzeitschrift *gvpraxis* formulierten im Dezember 2024 fünf Thesen zur Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie. Laut ihrer ersten These sehen sie eine steigende gesellschaftliche Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie:

„Sie ist Vorreiter und Treiber der Ernährungswende. Außerdem politischer Schlüssel für Ernährungsbildung, mehr Gesundheit, Nachhaltigkeit, soziale Chancengleichheit und Teilhabe sowie Gemeinschaftsgefühl. Mit dem demografischen Wandel wächst der Stellenwert des Marktes. Die Gemeinschaftsgastronomie ist für alle Altersstufen wichtig und systemrelevant.“¹⁵

¹³ Vgl. https://www.bmbf.de/DE/Forschung/Gesundheit/MedizinischeForschung/OneHealth/onehealth_node.html [Zugriff: 11.10.2025]

¹⁴ Vgl. Landkreis Emmendingen bezuschusst Bio-Mehrkosten im Kreiskrankenhaus <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/pflegeeinrichtungen/bio-lebensmittel-in-der-seniorenverpflegung/> [Zugriff: 11.10.2025]

¹⁵ https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ausblick-wo-die-reise-der-gemeinschaftsgastronomie-hin-geht-61677?utm_source=%2Fmeta%2Fnewsflash%2Fgvextra&utm_medium=newsletter&utm_campaign=nl7148&utm_term=1e2f9dc93def3cbe9f24fd010ce88b41 [Zugriff: 17.10.2025]



4. Bioregionale GV in Baden-Württemberg

In Deutschland ist der Außer-Haus-Markt mit einem Umsatz von 84,5 Milliarden Euro im Jahr 2023 der zweitwichtigste Wirtschaftssektor im Lebensmittelbereich (Marktforschungsinstitut Circana, zitiert nach Funk 2025, S. 26f.). Laut Daten des Marktforschungsinstituts Circana essen jährlich rund 11 Milliarden Menschen in Einrichtungen der AHV.

In diesem Kapitel werfen wir einen genaueren Blick auf die bioregionale GV in Baden-Württemberg. Wir starten dazu mit einer Bestandserhebung zur Anzahl der Essen in der öffentlichen GV im Südwesten (4.1.). Da umfassende Daten zur Bio-AHV bzw. zur Bio-GV fehlen, gehen wir in Kapitel 4.2 auf vier (teilweise eigene) Untersuchungen näher ein, die in verschiedenen Teil-Bereichen zur GV aktuelle Informationen liefern:

- (4.2.1) Bioregionale Produkte in landeseigenen Kantinen
- (4.2.2) Bioregionale Produkte in der Klinik-Verpflegung (Fallbeispiele)
- (4.2.3) Bio-Anteile in Kitas und Schulen der baden-württembergischen Bio-Städte
- (4.2.4) Relevanz von Bio und Regio in Schulkantinen in Baden-Württemberg

In Kapitel 4.3. skizzieren wir kurz die wichtigsten Maßnahmen und Projekte zur Steigerung bioregionaler Produkte in der GV in Baden-Württemberg und werfen in Kapitel 4.4 einen Blick über den Tellerrand auf Erfahrungen in anderen Ländern.

4.1 Anzahl der Essen in verschiedenen Typen der GV in Baden-Württemberg

Im Rahmen des Forschungsprojekts ÖkoTrans der Hochschulen Reutlingen und Rottenburg wurde die Anzahl der Mittagessen in der öffentlichen GV in Baden-Württemberg auf Basis vorhandener Daten berechnet (Scheerer 2023). Die nachfolgende Tabelle (Tab. 4) zeigt die mengenmäßige Relevanz verschiedener Typen von Einrichtungen. Danach haben innerhalb der öffentlichen GV die Einrichtungen aus dem Bereich Education (Kitas, Schulen und Hochschulen) rein quantitativ die höchste Relevanz.

Einrichtung	Essen im Jahr
Ganztageseschulen (Primär- und Sekundärstufe)	61.991.965
Kindertagesstätten	35.332.730
Öffentlicher Dienst	31.340.725
Krankenhäuser (3 Essen am Tag)	13.572.525
Hochschulen	12.946.185
JVA (3 Essen am Tag)	2.161.895
Reha (3 Essen am Tag)	1.424.960
Altenpflege	1.195.740
Summe	159.966.725

Tabelle 4: Anzahl der Essen in öffentlichen Einrichtungen in Baden-Württemberg pro Jahr (eigene Darstellung auf Basis von Scheerer 2023)

Laut David Sipple von der Universität Freiburg (Interview N°14) bestehen momentan „große Forschungslücken“ im Hinblick auf die Erfassung der GV in Baden-Württemberg. So gibt es keine Daten zur Anzahl der Betriebe, die es insgesamt im Bereich der GV gibt und wie viele den Bereichen Care, Business und Education zugeordnet werden können. Ebenso fehlen Daten zu der Anzahl an Küchen, die selbst kochen oder ausliefern. Hierzu besteht insgesamt momentan großer Forschungsbedarf.

4.2 Bio-AHV-Markt in Deutschland und in Baden-Württemberg – Überblick und Schlaglichter auf einzelne Bereiche

Weder auf Bundes- noch auf Landesebene existieren bislang belastbare Daten zum Einsatz von Bio-Produkten in der AHV bzw. im Teilbereich der GV. An diesem 2021 in der Produktions- und Marktpotenzialstudie EVA-BioBW 2030 (Gider et al. 2021) gezogenen Befund hat sich in den letzten Jahren nichts verändert. Gider et al. (2021) zitieren in ihrem Bericht eine ältere Schätzung von Rainer Roehl, der den Bio-Anteil im AHV-Markt mit „maximal 1,3 Prozent“ angegeben hat. Diese Zahl wird auch im Bericht des Strategiedialog Landwirtschaft genannt (StaMi 2024a). Doch diese ältere Zahl sollte nach Einschätzung von Rainer Roehl nicht weiter verwendet werden, neuere Daten existieren nicht.¹⁶ Das gilt sowohl für die Anzahl von Betrieben mit Bio-Zertifikat (Kennzeichnung oder Auszeichnung) als auch für die Größenordnung zum Bio-Einkaufswert in der AHV insgesamt oder für einzelne Branchen. Es fehlen also fundierte Daten zum Bio-AHV-Markt in Deutschland. Das gilt auch für Baden-Württemberg.

Obwohl die Stärkung des Bio-AHV-Marktes sowohl für den Bund (Bio-Strategie 2030)¹⁷ wie auch für das Land Baden-Württemberg ein wichtiges Ziel darstellt, um die Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten bei Speisen außer Haus zu fördern, gibt es bisher kein System, das geeignet wäre, um zu messen, wie sich der Bio-AHV-Markt entwickelt und ob die gesetzten Ziele erreicht werden. Es gehört deshalb mit zur Beschreibung der Ausgangssituation, dass die mangelnde Datenlage zum Bio-Einsatz in der AHV bzw. im Teilbereich der GV die zielgenaue Ausgestaltung von Maßnahmen zur Förderung des Einsatzes bioregionaler Produkte erschwert. Es besteht also Handlungsbedarf, den Anteil biologischer Produkte in der AHV bzw. GV systematisch zu erfassen und dafür ein kontinuierliches Monitoring zu etablieren.

Aufgrund der unbefriedigenden Datenlage können wir hier nur Schlaglichter auf vier ausgewählte Bereiche werfen, zu denen uns Informationen vorliegen.

¹⁶ Notizen aus Gespräch mit Rainer Roehl, Agentur a'verdis, am 07.10.2024.

¹⁷ Die Bio-Strategie des Bundes hat zum Ziel, den Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen bis 2030 auf 30 Prozent zu erhöhen und den Bio-Anteil in den Kantinen ebenfalls auf 30 Prozent zu erhöhen (BMEL 2023).

4.2.1 Bioregionale Produkte in landeseigenen Kantinen

Mit der VwV Kantine hat sich das Land Baden-Württemberg ambitionierte Ziele gesetzt: Der Anteil an ökologischen, nachhaltigen Lebensmitteln in Kantinen des Landes soll bis 2030 auf 40 Prozent gesteigert werden, der Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln auf 75 Prozent (VwV Kantine, Punkt 2.1.1). Nachhaltige Lebensmittel im Sinne der Verwaltungsvorschrift sind „Lebensmittel mit nachhaltigen, transparenten und nachvollziehbaren Lieferketten“ (VwV Kantine, Punkt 1.3.2). Als nachhaltige Lebensmittel gelten solche Lebensmittel,

„die gemäß den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg (QZBW) oder Biozeichens Baden-Württemberg (BIOZBW) zertifiziert oder einem gleichwertigen Standard einschließlich entsprechender Aufbauorganisation und Qualitätssicherung nachweisbar erzeugt und verarbeitet wurden“ (MLR 2024).

Diese Regelungen gelten grundsätzlich für alle Verpflegungseinrichtungen des Landes, die vornehmlich warme und kalte Speisen anbieten und zumindest auch der Versorgung der beim Land beschäftigten Personen dienen, insbesondere für Kantinen und Cafeterien.

Im Rahmen des EIP-Projekts „35% Bio-Regio Außer-Haus“ (Laufzeit 2023/2024) initiierte das Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre der Universität Hohenheim eine Marktanalyse zum Angebot von regional erzeugten Bio-Produkten in der landeseigenen GV. Anhand einer Online-Befragung sollte der Status Quo von Bio in den Verpflegungskonzepten, der Warenbeschaffung und Menüzubereitung der landeseigenen Kantinen und Mensen erfasst werden (Bahrs et al. 2024). Die Befragung richtete sich an landeseigene, staatliche und öffentliche Einrichtungen der GV in Baden-Württemberg und wurde im Zeitraum vom August/September 2023 online durchgeführt. Von 123 eingeladenen Kantinen und Mensen (Cafeterias, Bistros, Imbisse etc. wurden nicht berücksichtigt) haben 37 den Fragebogen beantwortet (Rücklaufquote: 30 Prozent). Die Ergebnisse zur Online-Umfrage in 37 landeseigenen Kantinen werden in Abbildung 6 dargestellt.

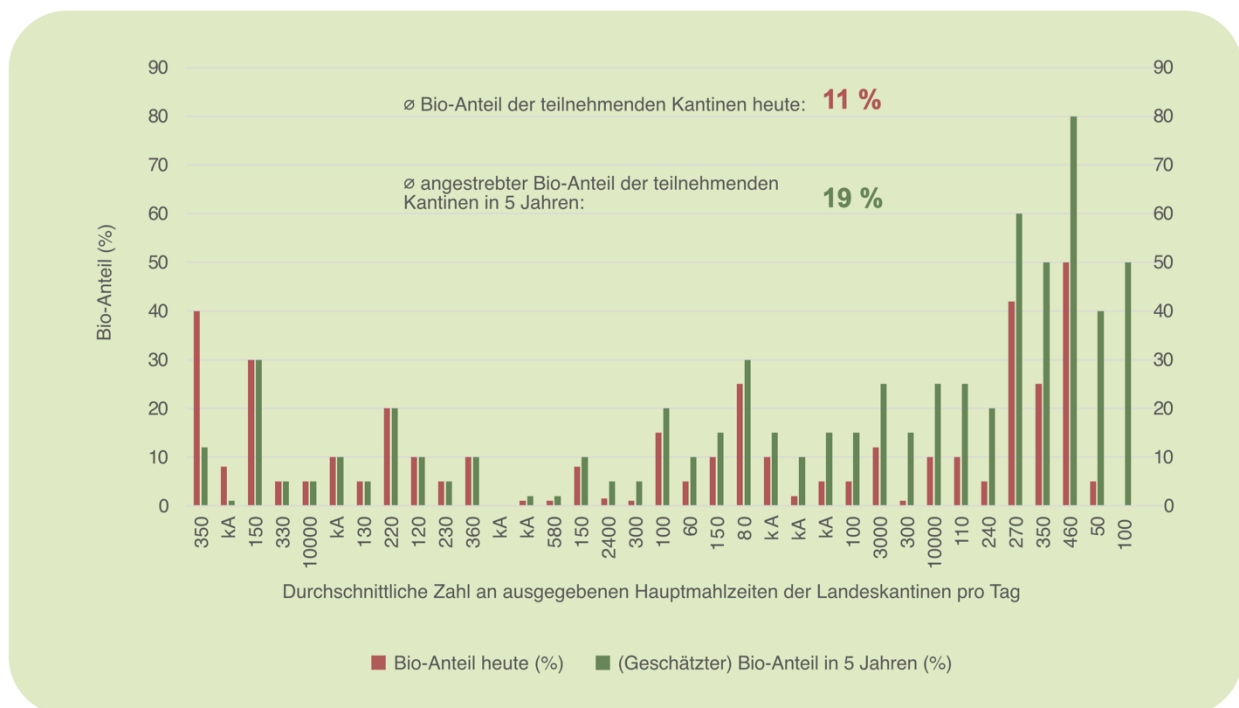


Abbildung 6: Bio-Anteile heute und in fünf Jahren am Gesamtwareneinsatz der teilnehmenden Kantinen (eigene Darstellung nach Bahrs et al. 2024, S. 7)

Die Ergebnisse zeigen ein heterogenes Bild der Situation in den landeseigenen Kantinen. Die Bio-Anteile schwanken zwischen 0 und 50 Prozent und stehen in keinem Zusammenhang zur Kantinengröße, das heißt den Anzahlen der ausgegebenen Hauptmahlzeiten. Im Durchschnitt liegt der monetäre Bio-Anteil am Gesamtwareneinsatz in den teilnehmenden Kantinen bei 11 Prozent. Gleichzeitig zeigten die Kantinen laut Autor*innen der Studie im Durchschnitt ein großes Interesse an einer Ausweitung des Bio-Anteils. Sie gaben an, in fünf Jahren einen Bio-Anteil von durchschnittlich 19 Prozent erreichen zu wollen. Wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Umsetzung sind nach Angaben der Kantinen: Die Planbarkeit bzw. garantierte Verfügbarkeit bestimmter Mengen in Bio-Qualität zu einem bestimmten Zeitpunkt und ein Verständnis für die Preise von Bio-Lebensmitteln von der Kundschaft und dem Küchenpersonal.

4.2.2 Bioregionale Produkte in Klinik-Küchen: Fallbeispiele aus Baden-Württemberg

Im Rahmen der vorliegenden Studie wurden Verpflegungs-Verantwortliche aus fünf Klinik-Küchen befragt, die 2019 am baden-württembergischen Modellprojekt¹⁸ „Gutes Essen in der Klinik“ teilgenommen und damals eine Bio-Zertifizierung erreicht hatten.¹⁹

- Universitätsklinikum Dienstleistungsorganisation GmbH (UDO) am Universitätsklinikum Tübingen (K1)
- Evangelisches Diakoniekrankenhaus Freiburg (K2)
- Klinikum Esslingen / WISAG Catering GmbH & Co. KG (K3)
- Zentrum für Psychiatrie Weissenau (K4)
- Hegau-Bodensee-Klinikum Singen / HBH-Service GmbH (K5)

Ziel der Umfrage war es, Informationen darüber zu erhalten, wie sich die Verpflegungssituation rund fünf Jahre nach dem Modellprojekt weiterentwickelt hat, insbesondere in Bezug auf den regionalen Einkauf und die Bio-Qualität der Lebensmittel. Zudem baten wir die Interviewpartner*innen um ihre Einschätzungen zu Hemm- und Erfolgsfaktoren für den Aufbau von (bio-)regionalen Wertschöpfungsketten.

Ergebnisse und Diskussion

Folgende Tabelle (Tab. 5) gibt einen Überblick über die aktuelle Situation und Entwicklung in den befragten Kliniken.

Der geringe Stichprobenumfang erlaubt keine quantitativen Aussagen. Aus den Ergebnissen der fünf Fallbeispiele können jedoch drei mögliche Szenarien abgeleitet werden, die – nach unserer Beobachtung – in der Praxis vorkommen bzw. von Relevanz sind:

¹⁸ Weitere Infos zum Modellprojekt: Gutes Essen in der Klinik: <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/Kliniken-Projekt> [Zugriff: 11.02.2025], s. auch Ergebnisbericht: Gutes Essen in der Reha und in der Klinik (Holste et al. 2021).

¹⁹ Im Jahr 2019 hatte Andreas Greiner zusammen mit Bertold Kohm (gastronomischer Leiter der Servicegesellschaft Nordbaden) im Auftrag des Landesentrums für Ernährung BW im Rahmen des Modellprojekts Gruppen-Coachings für Küchen-Verantwortliche aus fünf Kliniken in Baden-Württemberg durchgeführt und dabei Daten zur Ausgangslage in den Küchen erhoben (eigene Dokumentation erstellt am 10.09.2019). [Zugriff: 11.02.2025]

	Biozertifiziert	Regio-Anteil	Tendenz Regio	Bio-Anteil	Tendenz Bio
K1	✓	30 %	=	2-3 %	=
K2	✓	45 %	? ²⁰	25 %	↗
K3	✓	10 %	=	5 %	=
K4	✓	?	nein	3 % Gemüse und Nudeln (% nicht bekannt)	→
K5	Nicht mehr biozertifiziert!				

Tabelle 5: Einsatz von regionalen und biologischen Produkten in der Verpflegung der befragten Kliniken (eigene Darstellung)

● Szenario 1: **Stagnation**

In zwei Klinik-Küchen (K1, K3) stagniert der Bio-Anteil auf einem niedrig einstelligen Prozent-Niveau und auch der Anteil regionaler Lebensmittel konnte in den letzten fünf Jahren nicht erhöht werden. K4 konnte den Bio-Anteil nach eigenen Angaben leicht steigern, dieser liegt aber mutmaßlich im einstelligen Bereich. Bio-Gemüse kommt von einer eigenen Bioland-Gärtnerei, was einen Sonderfall darstellt. Zudem wurden im Fall von K4 Trockensortiment-Produkte über einen zentralen Einkauf bezogen und nicht über die Küchenleitung vor Ort. Deshalb war der befragten Person auch der Bio-Anteil dieser Produkte nicht bekannt. Diese drei Küchen machen beim Einkauf von biologischen und regionalen Produkten im Rahmen knapper Budgets das, was unter gegebenen Voraussetzungen möglich ist. Ohne Veränderungen bei den Rahmenbedingungen erscheinen hier Steigerungen kaum umsetzbar: „Wir sind gefangen im System der Krankenhausfinanzierung“, brachte es einer der Befragten auf den Punkt (Interview K1).

● Szenario 2: **(leichte) Steigerung**

Eine Klinik-Küche (K2) konnte den Bio-Anteil auf 25 Prozent steigern. Der Anteil regionaler Produkte liegt bei rund 45 Prozent. Dieser Küche ist es gelungen, (bio-)regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Neben gewissen finanziellen Spielräumen braucht es dazu eine motivierte Küchenleitung und ein förderliches Lieferanten-Umfeld und den nötigen langen Atem, insbesondere für den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten. Der Küchenleiter der Klinik K2 berichtete, dass Lieferanten (seit Beginn der Bio-Umstellung) in der Region ihr Bio-Sortiment ausgebaut haben. Beispielsweise ist jetzt bei

²⁰ Diese Frage kann nicht eindeutig beantwortet werden, da bei K2 teilweise konventionelle Produkte der Region durch Bio-Produkte aus der Region ersetzt wurden.

einer regionalen Molkerei die Bio-Vollmilch in einem 10-Liter-Eimer verfügbar. Trotz dieser positiven Entwicklungen räumt der Küchenleiter ein: „Bei 25 bis 30 Prozent Bio-Anteil wird es sich einpendeln, viel mehr werden wir nicht erreichen. Weil es einfach dann auch teurer wird“ (K2).

● Szenario 3: **Aufgabe der Bio-Zertifizierung**

Der Verpflegungsdienstleister einer Klinik (K5) hat die im Modellprojekt erreichte Bio-Zertifizierung aufgrund von Kostendruck und Personaleinsparungen inzwischen wieder aufgegeben. Die letzte Bio-Kontrolle hat im Januar 2023 stattgefunden. Als Gründe für den Ausstieg wurden im Interview genannt:

„Wir hatten hier eine Umstellung in der Küche. Es ging um Personaleinsparung und Kosteneinsparung. Wir mussten auf High-Convenience-Produkte umstellen, von Cook & Serve wurde auf Kaltportionierung umgestellt. Damit war Bio nicht mehr vereinbar. Wir konnten nicht mehr gewährleisten, dass wir die Produkte in Bio-Qualität bekommen. Zum Beispiel verwenden wir jetzt vorgekochte Nudeln, nicht alle Sorten werden über die Bioschiene abgedeckt.“ (Interview K5)

Trotzdem setzt die Küche in kleinem Umfang (unter fünf Prozent nach Warenwert) noch Bio-Produkte ein – ohne sie jedoch auszuloben.

Insgesamt steht die Verpflegung in Krankenhäusern unter einem enormen, weiter zunehmenden Kostendruck. Die wirtschaftliche Situation der Krankenhäuser in Deutschland sei so dramatisch wie nie, urteilt die Deutsche Krankenhausgesellschaft Ende Dezember 2024. Nach einer jährlich durchgeführten Repräsentativbefragung unter den Allgemeinkrankenhäusern in Deutschland gehen 79 Prozent der Häuser für das Jahr 2024 von einem negativen Jahresergebnis aus. Zwei Drittel erwarten für 2025, dass sich ihre wirtschaftliche Situation weiter verschlechtert.²¹

²¹ Diese Zahlen sind Ergebnisse des Krankenhaus-Barometers 2024 des Deutschen Krankenhausinstituts, einer jährlich durchgeführten Repräsentativbefragung unter den Allgemeinkrankenhäusern in Deutschland. Zitiert nach einer Pressemeldung der Deutschen Krankenhausgesellschaft vom 27. Dezember 2024: <https://www.dkgev.de/dkg/presse/details/wirtschaftliche-lage-der-krankenhaeuser-erreicht-historischen-tiefpunkt/> [Zugriff 08.01.2025]

Fazit aus der Klinik-Umfrage

Bestimmend für die Möglichkeiten von Kliniken, in ihrem Verpflegungsangebot Bio-Produkte bzw. bioregionale Produkte einzusetzen, ist die schwierige wirtschaftliche Lage vieler Krankenhäuser. Das System der Krankenhausfinanzierung und in Folge der knapp bemessenen Budgets für die Verpflegung setzt den Verantwortlichen in den Klinik-Küchen enge Grenzen.²² Vor diesem Hintergrund fassen wir hier die zentralen Ergebnisse der Umfrage in einem Überblick zusammen:

- Zeit und Fachkräftemangel spielen in den Klinik-Küchen eine große Rolle und begrenzten den Spielraum für Veränderungen in den letzten fünf Jahren.
- Dort, wo der Einkauf über zentrale Strukturen von Verpflegungsdienstleistern mit unterschiedlichen Standorten organisiert wird, besteht ein Spannungsverhältnis: Über eine Zentralisierung des Einkaufs lassen sich höhere Mengen und damit mutmaßlich bessere Preise erzielen. Auf der anderen Seite können regionale und kleinere Lieferanten hier nicht mithalten, weil sie die Mengen nicht liefern und/oder ihre Waren nicht so preisgünstig anbieten können. Daher wird der zentrale Einkauf als „strukturelles Hemmnis“ beschrieben (Interview K4).
- Wenn Kliniken Bio-Produkte einführen, schafft das – im Normalfall – keine unmittelbaren Vorteile für sie. Weder erhalten die Klinik-Küchen damit ein höheres Budget, noch wählen Menschen deshalb die Klinik aus. Damit ist eine wesentliche Anreizstruktur im Falle von Kliniken nicht vorhanden, um überhaupt Bio einzusetzen.
- Probleme bei der Verfügbarkeit von Bio-Produkten bzw. der Verlässlichkeit von Lieferungen wurden in der Umfrage immer wieder genannt. Allerdings gibt es auch Beispiele, wie durch den Impuls aus dem Einkauf der Kliniken regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden konnten (s. Anhang A5).
- Zudem zeigen Erfahrungsberichte (s.o.), dass sich der Handel bzw. verarbeitende Betriebe in ihrem Angebot auf die Nachfrage aus der GV mit ihren speziellen Anforderungen (u.a. große Gebindegrößen, Beschaffung regionaler Waren) einstellen können²³ – auch wenn das manchmal viel Zeit und Gespräche erfordert.

Eine Darstellung der Erfolgs- und Hemmfaktoren für den Einsatz bioregionaler Produkte in Kliniken mit Zitaten aus Sicht der Küchenleitungen befindet sich im Anhang A5.

²² Der durchschnittliche Lebensmitteleinsatz für einen Beköstigungstag lag nach einer „Repräsentativerhebung von Deutsches Krankenhausinstitut und K&P Consulting GmbH“ im Jahr 2019 bei 5,32 Euro, siehe: <https://www.kup-consult.de/magazin/6-care-studie/> [Zugriff: 21.02.2025]

²³ „Wir besorgen das, was geht. Wir haben bei jedem Artikel den Lieferanten hinterlegt und ein gutes Netz an Erzeugern, die in der jeweiligen Region ansässig sind“ (Interview K5).

4.2.3 Bio-Anteile in Kitas und Schulen der baden-württemberg. Bio-Städte

Die 31 Mitglieder des deutschen Netzwerkes der Bio-Städte gehören zu den Schrittmachern bei der Einführung von Bio-Produkten in der AHV. Drei dieser Städte liegen in Baden-Württemberg: Freiburg i. Br., Heidelberg und Karlsruhe. Anfang 2024 wurde in einer bundesweiten Umfrage²⁴ erhoben, welche Bio-Anteile in den städtischen Schulen und Kitas der Bio-Städte jeweils angestrebt bzw. umgesetzt werden. Nachfolgende Tabelle (Tab. 6) zeigt die Ergebnisse aus den drei baden-württembergischen Bio-Städten.²⁵

	Angestrebte Bio-Anteile	Erreichte Bio-Anteile	Anmerkungen
Stadt Freiburg i. Br.			
Kitas	30%	30%	Seit 2023/24; eine weitere Erhöhung auf 40% ist mittelfristig angedacht
Schulen	30%	30%	Seit 2023/24; eine weitere Erhöhung auf 40% ist mittelfristig angedacht
Stadt Heidelberg			
Kitas	mind. 50%	50%	50% Bio-Anteil seit 1.6.2022 umgesetzt (im Sinne der Ziele des Klimaschutzaktionsplans 2019)
	50%	-	Biozertifizierte Lebensmittel sind fester Bestandteil der Speisepläne an den öffentlichen Schulen; der genaue Anteil lässt sich jedoch nicht beziffern
Stadt Karlsruhe²⁶			
Kitas u. Schülerhorte	20%	mind. 20%	viele Kitas haben bis zu 80/90% Bio-Anteil
Schulen	25% (alte Verträge)	30-75%	Ziel bis 2024/25: 40%. In den Zuschlagskriterien gibt es Bonus-Punkte für höhere Bio-Anteile

Tabelle 6: Bio-Anteile in der Schul- und Kita-Verpflegung der Bio-Städte in Baden-Württemberg (eigene Darstellung, Stand Februar 2024)

²⁴ Umfrage von A. Greiner & W. Ebert, Daten teilweise veröffentlicht in (Greiner 2024c): <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/bio-staedte/neue-zahlen-aus-den-biostaedten/> [Zugriff: 11.02.2025]

²⁵ Anmerkung zur Validität der Daten: Nicht einmal innerhalb des Netzwerkes der Bio-Städte gibt es eine einheitliche Methode, die Bio-Anteile zu erfassen. Die vorliegenden Daten sind deshalb mit einer gewissen Vorsicht zu lesen.

²⁶ In der Stadt Karlsruhe werden Bio-Anteile bezogen auf das Gewicht bzw. das Volumen berechnet.

Die Ergebnisse zeigen: In engagierten Kommunen mit klaren Zielen können Bio-Produkte in der Schul- und Kita-Verpflegung erfolgreich eingeführt werden. Bio-Mindestanteile und Zuschlagskriterien bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen (wie etwa in Karlsruhe) sind dafür wichtige Hebel. Allerdings ist die Situation auch innerhalb der Bio-Städte sehr heterogen – das zeigt der Blick auf ganz Deutschland (Greiner 2024c).

Die drei Bio-Städte sind sicherlich Vorreiter bei der Steigerung des Bio-Anteils in der GV in Baden-Württemberg. Ausdrücklich sei an dieser Stelle jedoch betont, dass nicht nur in den Bio-Städten, sondern auch in anderen Kommunen Baden-Württembergs erfolgreich Bio-Produkte in der GV eingeführt wurden, wie beispielsweise in der Kita-Verpflegung der Landeshauptstadt Stuttgart (Interview N°6). Im April 2021 fasste der Kreistag im Landkreis Ravensburg einen Beschluss, um den Anteil ökologischer Lebensmittel an Einrichtungen, für die der Kreis zuständig ist, bis 2030 auf 50 Prozent zu erhöhen.²⁷ Die Stadt Schwäbisch Hall hat Anfang 2024 einen Beschluss gefasst, bei Ausschreibungen zur Schulverpflegung einen Bio-Anteil von zunächst 10 Prozent zu fordern und dann auf 20 Prozent erhöhen (Stadt Schwäbisch Hall 2024). Insgesamt sind uns jedoch keine umfassenden und systematisch durchgeführten Studien zum Stand und der Umsetzung von solchen Beschlüssen bekannt. Es besteht daher Forschungsbedarf, das Engagement auch von kleineren und ländlichen Kommunen aufzudecken, die sich für höhere Bio-Anteile engagieren bzw. die Situation insgesamt zu erfassen.

4.2.4 Relevanz von Bio und Regio in der Schulverpflegung Baden-Württembergs

Ähnlich wie bei den Kliniken und den Ausschreibungen der Kommunen gibt es auch zu den Schulmensen Baden-Württembergs keine umfassende Studie zur Relevanz von Nachhaltigkeit bei der Menüplanung bzw. dem aktuellen Stand bioregionaler Zutaten. Gerade im Schulbereich besteht jedoch ein großes Potential, junge Tischgäste schon im frühen Alter für eine nachhaltige Ernährungsweise zu begeistern und regionale Produkte schmackhaft zu machen. Über begleitende Bildungsangebote und pädagogische Maßnahmen wie Schulgärten oder Möglichkeiten zum Mitkochen könnten Kinder und Jugendliche schon frühzeitig für die Herkunft von Lebensmitteln sensibilisiert werden. Dieses Potential wird momentan nur sehr punktuell in Form einzelner lokaler Projekte umgesetzt. Gerade mit dem Ausbau des Ganztagesbetreuungsangebots an Grundschulen stehen Kommunen und Schulleitungen vor

²⁷ Notizen aus Gespräch mit Katharina Eckel, Regionalmanagerin der BMR Ravensburg, am 29.06.2023.

der Herausforderung, nicht nur Betreuungsangebote, sondern auch Mittagsverpflegung zur Verfügung zu stellen. Diese neuen Rahmenbedingungen bedeuten hohe Investitionen, bieten jedoch die Möglichkeit, das Mensaessen und Bildung zu nachhaltiger Ernährung besser zu zusammenzudenken und zu verzahnen. Dem stehen jedoch unterschiedliche Verantwortungsbereiche beim Land und in den Kommunen gegenüber.

Aufgrund der begrenzten Datenlage zum Einsatz nachhaltiger Lebensmittel in der Schulverpflegung in Baden-Württemberg können wir an dieser Stelle nur Einblicke in zwei Studien geben.

Quantitative Befragung von Schüler*innen zu Wünschen an Nachhaltigkeit und Qualität in der Schulverpflegung in Tübingen

Was wünschen sich Schüler*innen für das tägliche Mensagericht? Welche Rolle spielt für sie Nachhaltigkeit? Diese Fragen standen im Vordergrund einer Studie, die die Hochschule Rottenburg (Fachbereich Agrarwirtschaft, Prof. Dr. Jens Poetsch) 2021 in Kooperation mit dem Ernährungsrat Region Tübingen-Rottenburg e.V. durchgeführt hat. Anlass war die anstehende Ausschreibung für das Mensaessen an den Tübinger Schulen. Im Rahmen der Studie wurden rund 1.000 Schüler*innen aller Altersstufen befragt. Die Umfrage wurde anonym und online über die professionelle Plattform SoSci Survey zur Verfügung gestellt. Die Verteilung der Links zur Online-Teilnahme erfolgte über die Schulleitungen und Elternbeiräte der städtischen Schulen²⁸. Die Befragung lieferte 983 Datensätze, die sich relativ gleichmäßig auf die unterschiedlichen Altersstufen (Klasse 1-12) verteilen.²⁹

Auf die Frage, „welche Dinge sind dir am wichtigsten beim Schulessen?“ stand der Geschmack bei den Befragten an vorderster Stelle. An zweiter Stelle stand für zwei Drittel der Schüler*innen bereits der Aspekt „Nachhaltigkeit/ Umweltschutz“. Bei einer Folgefrage zum Ranking von konkreten Nachhaltigkeitsaspekten wurde von den knapp 1.000 Befragten Tierschutz 360mal und Klimaschutz 308mal an erster Stelle genannt. In Bezug auf den Bio-Anteil im Essen wünschte sich eine Mehrheit einen deutlich höheren Anteil als zum damaligen Zeitpunkt (10 Prozent im Jahr 2021). So sprachen sich 77 Prozent der Schüler*innen für eine Steigerung des Bio-Anteils auf 50 Prozent oder 100 Prozent bis 2025 aus. 86 Prozent der Schüler*innen waren der Meinung, dass es genügen würde, dreimal pro Woche oder seltener Fleisch anzubieten. Daraus lässt sich schließen, dass ein insgesamt reduziertes

²⁸ Die Stadtverwaltung Tübingen beteiligte sich leider nicht an der Verbreitung der Umfrage, was sicherlich zu einer größeren Teilnehmendenzahl und damit höheren Repräsentativität der Umfrage geführt hätte. Ebenso wenig wurden die Ergebnisse von der Stadtverwaltung im Ausschreibungsprozess berücksichtigt.

²⁹ Alle hier aufgeführten Daten basieren auf dem Ergebnisbericht: Poetsch, J. (2021). Ergebnisse: Befragung zu Wünschen an Nachhaltigkeit und Qualität der Schulverpflegung in Tübingen. HS Rottenburg (unveröffentlicht).

Fleischangebot akzeptiert wird, um die Kosten bei höheren Bio-Anteilen niedrig zu halten. Die Umfrage zeigte zudem ein Interesse von Seiten der Schüler*innen an Bildungsangeboten im Bereich nachhaltiger Ernährung. Ein interessantes Ergebnis ist zudem, dass diejenigen Schulküchen, die als Frischeküche von einem Förderverein betrieben werden, auf die höchsten Zufriedenheitswerte bei den Schüler*innen stoßen.

Food for Future – Projekt forschendes Lernen zu nachhaltiger Schulernährung

Im Rahmen eines Projekts „forschendes Lernens“ an der Universität Hohenheim befragten Studierende Küchenleitungen, Lehrkräfte, Schüler*innen und ehrenamtlich tätige Eltern zu ihren Vorstellungen und Visionen im Hinblick auf eine nachhaltige Schulernährung. An dem inter- und transdisziplinären Projekt “Food for Future – nachhaltige Ernährung in der Schulmensa?!”³⁰, welches Teil des Hohenheimer Programms „Humboldt Reloaded“³⁰ bildet, nahmen fünf Studierende verschiedener Fachrichtungen sowie neun Schulen mit Frischeküchen in Baden-Württemberg teil.³¹ Die Studie leistet einen Einblick zum aktuellen Stand, wie Kriterien von Nachhaltigkeit in Schulmensen umgesetzt werden und worin die Akteur*innen Herausforderungen und Potentiale sehen. Befragt wurden insgesamt 210 Schüler*innen, 17 Lehrkräfte, 16 Küchenkräfte und 26 sog. „Kocheltern“.

Die Ergebnisse gliedern sich entlang der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit sowie offenen Fragen zu Visionen, Herausforderungen und Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Schulmensa.

- **Ökologische Dimension:** Von den befragten Mensen gaben knapp 86 Prozent an, Produkte aus biologischer Herkunft einzusetzen, darunter vor allem Obst, Gemüse, Nudeln, Fleisch und Milchprodukte. Außerdem arbeiten alle befragten Mensen mit regionalen Lieferanten, wie beispielsweise Metzgereien und Gemüsehändlern, zusammen und unterstützen so regionale Familienbetriebe. Auch die Schüler*innen wurden zu diesem Thema befragt. 45 Prozent von ihnen ist es wichtig, dass Lebensmittel aus der Region stammen, jedoch fast genauso viele wussten keine Meinung dazu abzugeben. Laut dem Küchenpersonal wird auch auf Saisonalität bei der Speiseplangestaltung geachtet. Die Verwendung von saisonalen Lebensmitteln scheint eine relevantere Rolle zu spielen, denn für etwas mehr als 70 Prozent der Kinder und Jugendlichen ist dies wichtig oder sehr wichtig. Laut der Auswertung spielt für die meisten Schüler*innen Fleisch weiterhin eine wichtige Rolle,

³⁰ Humboldt Reloaded ist ein Programm für forschendes Lernen, welches es Studierenden im Grundstudium ermöglicht, praxisnahe Forschung zu betreiben: <https://humboldt-reloaded.uni-hohenheim.de/> [Zugriff: 05.02.2025]

³¹ Impressionen von den vor-Ort-Einsätzen: <https://sta.uni-hohenheim.de/food-for-future> [Zugriff: 05.02.2025]

denn über die Hälfte möchte nicht auf Fleischgerichte verzichten, jedoch bevorzugen immerhin 25 Prozent die Idee einer vegetarischen Ernährung.

- **Soziale Dimension:** In Bezug auf die Zugänglichkeit der Speisen zeigte sich, dass 80 Prozent Schüler*innen die Preise in ihrer Mensa als angemessen bewerten³². Auf die Fragen bezüglich der kulturellen Diversität der Speisen ergab sich, dass sich fast die Hälfte der Schüler*innen (46 Prozent) mehr Speisen unterschiedlicher kultureller Herkunft wünschen. Dies fördert die Sensibilisierung der Schüler*innen bereits im frühen Alter für Essen aus verschiedenen kulturellen Hintergründen. Ein Beispiel aus der Praxis war die „EM-Woche“, in der täglich ein Gericht aus einem anderen europäischen Land angeboten wurde, passend zur Fußball-Europameisterschaft.
- **Ökonomische Dimension:** Von den Studierenden wurde die Lebensmittelverschwendung als wesentliche Einsparmöglichkeit aufgedeckt. Dies würde jedoch ein konsequentes Messen von Lebensmittelresten voraussetzen. Wie die Umfrage zeigte, wird jedoch nur an 37 Prozent der teilnehmenden Schulen überhaupt das Ausmaß an Lebensmittelverschwendung gemessen, in den anderen Fällen gibt es keine Daten.

Die Ergebnisse zeigen, dass Frischeküchen hohen Handlungsspielraum haben, um Lebensmittel aus der Region zu beziehen und saisonal einzusetzen. Auch biologische Produkte wurden an fast allen Schulen verwendet. Laut der Umfrage sind diese Frischeküchen auch bei den Tischgästen beliebt. Die hohe Akzeptanz der Schüler*innen für das Mensaessen erklärt sich auch damit, dass in vielen Fällen die Schüler*innen in Aktivitäten wie Vorbereiten, Tischdecken, Aufräumen und Mensagestaltung selbst eingebunden sind. Ein Beispiel dafür ist die Schiller-Schule in Münsingen mit dem Konzept „Schüler kochen für Schüler“, welche die Studierenden ebenfalls im Rahmen der Studie besuchten.³³

³² Der Durchschnittspreis der Mensa in der Studie lag bei 3,36 Euro. Dieser im Durchschnitt sehr niedrige Preis lässt sich aus der ehrenamtlichen Mithilfe der Eltern erklären, wodurch Kosten eingespart werden.

³³ Der komplette Bericht befindet sich hier zum Download: <https://sta.uni-hohenheim.de/abschlussbericht> [Zugriff: 14.02.2025]

4.3 Ziele und Maßnahmen für mehr bioregionale Produkte in der GV

4.3.1 Ziele

Die Landesregierung hat sich mit der Verabschiedung des Biodiversitätsstärkungsgesetzes zum Ziel gesetzt, den Anteil des Ökolandbaus im Land bis zum Jahr 2030 auf 30 bis 40 Prozent zu erhöhen³⁴. Auch im Rahmen der neuen Fassung der Ernährungsstrategie wird das Ziel insbesondere durch eine Erhöhung des regionalen Bio-Anteils in Landeskantinen und Mensen gefordert (MLR 2022). Erkenntnisse aus Modellprojekten des Landeszentrums für Ernährung können hier unterstützen und sollen über dauerhafte Beratungsstrukturen verfügbar sein. Dem Ausbau entsprechender Wertschöpfungsketten für bioregionale Ware in der GV kommt dabei eine Schlüsselrolle zu: Lokale Kreisläufe können entstehen und Transportwege werden verkürzt. Zusammengenommen sind diese Faktoren ein Beitrag zu krisenfesten und resilienten Ernährungssystemen.

Die Schlüsselrolle der GV wurde auch im Gesellschaftsvertrag für die Zukunft der Landwirtschaft und biologischen Vielfalt festgehalten. In dem von der Landesregierung mit 50 beteiligten Akteur*innen ausgearbeiteten Gesellschaftsvertrag für die Zukunft der Landwirtschaft und der biologischen Vielfalt in Baden-Württemberg heißt es:

„Die Außer-Haus-Verpflegung spielt eine entscheidende Rolle bei der Absatzförderung regionaler und ökologischer Produkte. In Kantinen, Mensen und Restaurants sollen bioregionale Produkte daher vermehrt Eingang in die Speisepläne finden. Die Landesregierung hat bereits reagiert und schreibt in den eigenen Kantinen den Einsatz von 75 Prozent regionalen und 40 Prozent bioregionalen Lebensmitteln bis 2030 vor.“ (Staatsministerium Baden-Württemberg 2024b)

³⁴ <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/biodiversitaet-und-landnutzung/biodiversitaetsgesetz/> [Zugriff: 11.02.2025]

4.3.2 Projekte und Maßnahmen

Seit gut 20 Jahren gibt es in Baden-Württemberg Informations- und Beratungsangebote, die am Thema Nachhaltigkeit interessierte GV-Küchen nutzen können. Die ersten Beratungen und Projektwochen für mehr „bio, regional, saisonal und fair gehandelte Produkte“ in Großküchen fanden Anfang der 2000-er Jahre im Rahmen der Maßnahmen „Projekt Mahlzeit“ von Brot für die Welt auch hier in Baden-Württemberg statt (Greiner 2000). Mit Einrichtung der an der DGE-BW angesiedelten Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung im Jahr 2008 folgte eine Reihe von Projekten bzw. Veranstaltungsformaten, in denen immer wieder auch das Thema Bio aufgegriffen wurde. In den letzten 15 Jahren wurden vor allem durch Aktivitäten des Landes die Beratungs- und Informationsangebote für eine nachhaltige GV nochmals deutlich erweitert. Im Folgenden bieten wir einen Überblick über die Maßnahmen der Landesregierung zur Erhöhung des Bio-Anteils in der GV. Die Auswahl hier soll nur die Breite der Projekte widerspiegeln und will keinen vollständigen Überblick geben.

Bildungs- und Beratungsangebote des Landes Baden-Württemberg

Mit der Gründung des **Landezentrums für Ernährung** (LErn BW) im Jahr 2019 hat das Land eine neue Plattform für alle Fragen der Ernährungsinformation und -bildung sowie der GV geschaffen. Ziel ist es, Akteur*innen aus allen Lebenswelten der GV bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebots zu unterstützen. Dazu bietet das LErn BW umfangreiche Informations- und Schulungsangebote und führt Modellprojekte durch. Darüber hinaus kann jede GV-Einrichtung in Baden-Württemberg beim Landeszentrum einmal jährlich eine kostenlose Basisberatung mit einem gewünschten Schwerpunktthema beantragen³⁵.

Mit „**Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen**“ startete das MLR Baden-Württemberg 2021 ein Projekt für Einrichtungen der GV in sechs Bio-Musterregionen. Ziel des Projektes war es, durch Coachings und Workshops den Einsatz von Bio-Lebensmittel (möglichst aus der Region) auf mindestens 30 Prozent zu steigern. Am Ende des Projekts (Dezember 2023) hatten 32 GV-Küchen das Projekt erfolgreich abgeschlossen und konnten eine DGE- und Bio-Zertifizierung vorweisen.

³⁵ <https://landeszentrum-bw.de/Lde/startseite/vernetzen/beratungsangebot-fuer-die-gemeinschaftsverpflegung> [Zugriff: 13.01.2025]

Mit dem Projekt „**Nachhaltige Schulverpflegung mit kommunalem Konzept**“ möchte das LERn BW Kommunen bei der Entwicklung eines Verpflegungskonzepts für Schulen unterstützen und Fortbildungsangebote zur Verfügung stellen³⁶. Der Fokus liegt dabei auf einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Schulverpflegung, u.a. die Umsetzung der Empfehlungen der DGE, der Einsatz von biologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln sowie Abfallvermeidung. Im Rahmen von Coaching-Gesprächen mit den einzelnen Kommunen werden gemeinsam mit den örtlichen Akteur*innen der Schulverpflegung Ziele festgelegt, realisierbare Maßnahmen entwickelt und die Ergebnisse festgehalten.

Biozeichen BW

Das Biozeichen mit Herkunftshinweis Baden-Württemberg ist ein Qualitätszeichen für Bio-Produkte, die nach der EU-Öko-Verordnung sowie den produktspezifischen Zusatzanforderungen in Baden-Württemberg erzeugt und verarbeitet wurden. Zeichennutzer sind Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe oder landwirtschaftliche Direktvermarkter, die das Biozeichen Baden-Württemberg zur Auszeichnung gegenüber ihrer Kundschaft nutzen. Damit hat das Land ein Instrument geschaffen, das Bio-Qualität mit einer klaren Herkunftsangabe für Produkte aus Baden-Württemberg verbindet. Es kann nicht nur im Marketing sondern beispielsweise auch in Vergabeverfahren für Verpflegungsdienstleistungen eingesetzt werden (mit dem Zusatz „oder gleichwertig“, vgl. Steckbrief Nr. 2). Auch in der neuen VwV Kantine wird auf das Biozeichen BW (neben dem Qualitätszeichen BW) als rechtssichere Definition einer Herkunftsangabe Bezug genommen.

Verwaltungsvorschrift Kantine 2024 Baden-Württemberg

Mit der VwV Kantine hat das Land Baden-Württemberg eine Verwaltungsvorschrift für Kantinen des Landes erlassen, die nicht nur Vorgaben für das Erreichen verbindlicher (regionaler) Bio-Quoten enthält (s. Kap. 4.2.1), sondern die Kantinen auch finanziell unterstützt (MLR 2024). Die finanzielle Unterstützung für die Landeskantinen bei der Umsetzung ist bisher

³⁶ <https://landeszentrum-bw.de/Lde/startseite/vernetzen/nachhaltige-schulverpflegung-kommunales-konzept>
13.01.2025]

[Zugriff:

ein Novum in Deutschland. Die folgende Tabelle (Tab. 7) zeigt den finanziellen Ausgleich pro Mittagessen mit Bio-Anteil für 2024/2025:

(monetärer) Bio-Anteil	pro Mittagessen *)
20 %	0,75 €
30 %	0,88 €
40 %	1,00 €
Qualitäts-Bonus	
+ 0,06 € / Essen bei 5 % Qualitätszeichen BW oder Biozeichen BW	
Aufwandspauschale für bio	
+ 600 €/Jahr bei Vorlage des Bio-Zertifikats nach der Bio-AHVV	

Tabelle 7: Finanzieller Ausgleich für die Umsetzung der Vorgaben der VwV Kantine 2024/2025 (Eigene Darstellung basierend auf Weisser 2024, S. 14)

**) ggf. zuzüglich Umsatzsteuer*

Die über 40 Kantinen in der Verantwortung des Landes müssen bis 2030 stufenweise mindestens 40 Prozent bioregionale Lebensmittel einsetzen.³⁷ Der Anteil an nachhaltigen Lebensmitteln soll in diesem Zeitraum bis 75 Prozent steigen. Damit sind laut Punkt 1.3.2 der VwV Kantine Lebensmittel mit nachhaltigen, transparenten und nachvollziehbaren Lieferketten“ gemeint (s. auch Kap. 2.6). Die Landeskantinen erhalten dazu Unterstützung durch ein Begleitprogramm mit Workshops, Seminaren und individuellen Vor-Ort-Beratungen. Die Marketinggesellschaft BW berät bei der Beschaffung regionaler Bio-Produkte.

Weitere mit Bundesmitteln finanzierte Projekte in Baden-Württemberg (Auswahl)

Das Feld der Projekte mit Fokus auf den Einsatz von Bio-Produkten in der GV bzw. den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten hat sich gerade in den letzten zehn Jahren sehr dynamisch entwickelt. Für interessierte Personen aus Küchen, Verwaltungen oder der Wirtschaft gibt es jetzt viel mehr Angebote, sich zu informieren oder zu engagieren. Das ist ein

³⁷ Gemessen am monetären Warenwert, in Anlehnung an den Maßstab der neuen Bio-AHV-Verordnung.

Vorteil, macht es aber gleichzeitig auch schwieriger, sich zu orientieren und Doppelstrukturen zu vermeiden. Da das Feld an Initiativen und Projekte für eine nachhaltige GV sehr dynamisch ist und hier nicht abschließend dargestellt werden kann, haben wir uns zu einem Akteursmapping entschlossen, um der Vielfalt an Projekten Rechnung zu tragen und deren Vernetzung zu fördern (s. Kap. 7).

Exemplarisch stellen wir an dieser Stelle einige wichtige Projekte und Initiativen kurz vor:

KANNtine – GV gestaltet Ernährungswende am Südlicher Oberrhein

Das vom Ernährungsrat Freiburg koordinierte Projekt „KANNtine“³⁸ (Laufzeit 01.12.2024 bis 31.05.2027) hat das Hauptziel, die Ernährungswende in der Modellregion Südlicher Oberrhein voranzutreiben. Dazu möchte das Projekt das Angebot und die Nachfrage regionaler, biologischer Lebensmittel in der GV stärken. Verbundpartner*innen sind: der Badische Landwirtschaftliche Hauptverband e.V., Humboldt-Professur für nachhaltige Ernährungswirtschaft (Universität Freiburg) und die nearbuy GmbH. Das Projekt ist einer der Gewinner im Modellregionen-Wettbewerb und wird gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

KA.Wert: Bio-Wertschöpfungsketten in Karlsruhe

Ziel des über das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) geförderten Projekts³⁹ (Laufzeit 01.10.2022 bis 30.09.2025) ist der Aufbau und die Intensivierung der Kooperation zwischen landwirtschaftlichen Bio-Betrieben bzw. umstellungsinteressierten Betrieben, Verarbeitungsunternehmen, dem Einzelhandel sowie der AHV im Kreis Karlsruhe. Zu den Maßnahmen zählen Informationsangebote, Weiter- und Fortbildungen zur Bio-Zertifizierung, zum Einsatz von Hülsenfrüchten, zu Nachhaltigkeitskriterien und zur Stärkung von Kooperationskompetenzen⁴⁰.

BioBitte-Veranstaltungen

Im Zeitraum von 2020 bis 2023 fanden in Baden-Württemberg 13 Veranstaltungen im Rahmen von BioBitte statt. Die vom BMEL ins Leben gerufene bundesweite Initiative will alle Akteur*innen vor Ort durch Initialveranstaltungen, Vernetzungsworkshops, Dialogforen und weiteren Veranstaltungsformaten darin unterstützen, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der

³⁸ Vgl. <https://www.ernaehrungswende-in-der-region.de/projekte/kanntine>. [Zugriff: 07.02.2025]

³⁹ Vgl. <https://www.bundesprogramm.de/aktuelles/gefoerderte-projekte-aufbau-von-bio-wertschoepfungsketten/kawert> [Zugriff: 23.01.2025]

⁴⁰ siehe auch: <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/aufbau-von-wertschoepfungsketten/kawert-bio-wertschoepfungsketten-in-karlsruhe/> [Zugriff 23.01.2025]

AHV zu erhöhen. Seit 2025 werden auch in Baden-Württemberg wieder neue Veranstaltungen in dieser Reihe angeboten.⁴¹

RIBE-AHV und RIZERT-AHV: Fördermöglichkeiten im Rahmen des BÖL

Über die RIBE-AHV können Großküchen Fördermöglichkeiten im Rahmen des BÖL für eine Beratung in Anspruch nehmen, wenn sie mit Bio in ihren Küchen starten oder erreichte Bio-Anteile steigern möchten. Über die RIZERT-AHV können Großküchen unter bestimmten Bedingungen eine finanzielle Förderung der Ausgaben für die Bio-Zertifizierung erhalten. Aufgrund der vorläufigen Haushaltsführung des Bundes können bei beiden Förderrichtlinien aktuell (Stand April 2025) keine Anträge bewilligt werden-AHV⁴².

Bio kann jeder-Workshops

Die Bio kann jeder-Workshops⁴³ sind Teil des BÖL, initiiert vom BMEL. Von 2004 bis April 2024 konnten sich interessierte Personen aus Schul- und Kita-Küchen sowie Catering-Unternehmen regelmäßig auch in Baden-Württemberg über den Einsatz von Bio-Produkten informieren und austauschen. Eine Fortführung ist angedacht.

⁴¹ Aktuelle Veranstaltungen werden hier veröffentlicht: <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/aktuelles/#c130218> [Zugriff 23.01.2025]

⁴² Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus, s. auch: <https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-beratung-von-ahv-unternehmen> [Zugriff: 21.02.2025] und Richtlinie zur Förderung der Ausgaben zur Bio-Zertifizierung s. auch: <https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-ausgaben-zur-bio-zertifizierung-von-unternehmen-der-ausser-haus-verpflegung> [Zugriff 8.04.2025]

⁴³ Vgl. <https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-der-aus-und-weiterbildung/fortbildung-und-weiterbildung/boel-seminarprogramm/bio-kann-jeder/> [Zugriff 14.02.2025]

4.4 Blick über den Tellerrand

4.4.1 Österreich

In Österreich haben Gastronomie und GV nach Angaben des Agrarmarkt Austria Marketing (2024) inzwischen einen Anteil von rund 8 Prozent am Bio-Markt. Datengrundlage für diese mit etwas Vorsicht zu lesende Schätzung sind die Umsätze des Gastronomiegroßhandels im Jahr 2023. Bereits mit dem 2021 beschlossenen Aktionsplan „Nachhaltige Beschaffung“ (naBe)⁴⁴ hat sich die Republik Österreich bei der Beschaffung von Lebensmitteln in Einrichtungen des Bundes ambitionierte Ziele gesetzt: Demnach sollten bis 2023 bereits 25 Prozent der Lebensmittel in Bio-Qualität eingekauft werden. Bis 2025 soll dieser Bio-Anteil auf 30 Prozent steigen, bis 2030 auf 55 Prozent. Der naBe-Aktionsplan verpflichtet zwar formal nur die Einrichtungen des Bundes, aber einige Bundesländer übernehmen diese Regeln. Allerdings zeigte sich durch eine parlamentarische Anfrage im Jahr 2024, dass zwischen diesen Zielen und der Umsetzung noch Lücken bestehen (Greiner 2024b).

4.4.2 Frankreich

In Frankreich wächst seit vielen Jahren der Bio-AHV-Markt und die Daten zur Marktentwicklung werden regelmäßig von *L'Agence Bio* gesammelt und veröffentlicht. Aktuell werden in Frankreich rund 9 Prozent der Ausgaben für Bio-Lebensmittel außer Haus ("hors domicile") getätigt, schätzt die Agentur in ihrem Überblicksbericht zum Biomarkt „Les Chiffres du BIO – Panorama 2023“ (L'agence Bio 2024).

Zwar gab es während der Pandemie in der AHV einen deutlichen Einbruch bei den Umsätzen. Aber im Jahr 2023 wurde mit 786 Millionen Euro Bio-Umsatz der bisherige Höchststand erreicht. Dabei entfallen rund 484 Millionen Euro auf die GV und etwa 302 Millionen Euro auf die Individualgastronomie (ebd.). Eine wichtige Rolle für den über die Jahre kontinuierlichen Anstieg spielen staatliche Vorgaben: Bereits 2010 wurden mit dem „Plan national pour l'alimentation“ die Förderung regionaler Produkte in der öffentlichen und privaten AHV festgelegt. 2012 setzte Frankreich das Ziel von 20 Prozent Bio in der AHV verbindlich fest. Mit dem nationalen Gesetz EGalim aus dem Jahr 2018 legte die französische Regierung fest,

⁴⁴ Vgl. <https://www.nabe.gv.at/lebensmittel/> [Zugriff 24.11.2024]

dass alle Kantinen in öffentlicher Hand zu 50 Prozent Produkte mit Qualitätskriterien verwenden, davon müssen 20 Prozent Bio sein. Zu den Qualitätskriterien zählt die Verwendung regionaler Labels (u.a. geschützte geographische Herkunft, kontrollierte Herkunft). Das ermöglicht den Kantinen, Produkte von lokalen Erzeuger*innen zu beziehen (Sanz Sanz et al. 2022, S. 5-6). Neben der Vorgabe für den Bio-Anteil sind alle Kantinen dazu verpflichtet, regelmäßig Messungen von Lebensmittelverschwendung durchzuführen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Bisher erreichen nicht alle Schulen, Kitas, Kliniken und andere Kantinen diese Ziele. Seit dem 1. Januar 2024 gilt die 20-Prozent-Marke auch für die private GV. Das dürfte nochmals dazu beitragen, den Bio-Anteil auf den Tellern der Kantinen in Frankreich zu erhöhen.

Gerade für den Schulbereich ist eine Besonderheit im französischen System, dass die Schulverpflegung weitestgehend in kommunaler Hand liegt und nicht extern vergeben wird. 60 Prozent der Schulessen werden in kommunalen Eigenbetrieben gekocht, d.h. es handelt sich um städtische Betriebe in direkter öffentlicher Verwaltung, die der Kontrolle eines Gemeinderats unterstehen (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire 2023). Bei den kommunalen Eigenbetrieben sind Köch*innen fest angestellt und bereiten die Speisen für die städtischen Schulen frisch zu. Das Format des kommunalen Eigenbetriebs ermöglicht es, direkte Kooperationen mit lokalen Erzeuger*innen bzw. Erzeugergemeinschaften aufzubauen, die die Kantinen beliefern (Hoinle & Parot 2025). Das Beispiel Avignon zeigt, dass die Umstellung von einer externen Vergabe auf einen Eigenbetrieb sogar ökonomische Vorteile mit sich brachte, da Kosten an Kommission und Gebühren wegfielen, die vorher an das private Catering-Unternehmen gingen⁴⁵. In Frankreich ermöglicht es die virtuelle Plattform Agrilocal den Kantinenbetrieben, auf einfache Weise direkt regionale Anbieter für saisonale Produkte (vornehmlich Obst und Gemüse) zu finden.⁴⁶

4.4.3 Italien

Italien sticht im Bereich von Bio in der GV aufgrund mehrerer Aspekte hervor. Zum einen ist Italien das Ursprungsland der Slowfood-Bewegung, die sich für den Erhalt des Lebensmittelhandwerks und alter Sorten einsetzt. Auch das Netzwerk der Bio-Städte hat seinen Ursprung in Italien, wo die ersten „Città del Bio“ gegründet wurden. 2016 wurde das

⁴⁵ „The decision to place school catering under municipal control eliminated fees and commissions charged by the food services and facilities company and enabled the total cost of meals to be reduced from 2.4 to 2 million euros, 60% funded by the city.“ (Sanz Sanz et al. 2022, S. 6).

⁴⁶ Vgl. <https://www.agrilocal.fr/> [Zugriff: 21.02.2025]

europaweite Netzwerk ‚Organic City Network‘ initiiert.⁴⁷ Eine weitere Besonderheit in Italien sind die „Biodistretti“. Die Biodistretti sind Zusammenschlüsse verschiedener Akteur*innen einer Region (u.a. Landwirt*innen, Bürger*innen, Tourismusagenturen, Verwaltung), die sich für eine nachhaltige Ressourcennutzung und Regionalentwicklung einsetzen (Basile & Cuoco 2013, S. 2). Ziele der Biodistretti sind unter anderem die Förderung von biologischem, kleinbäuerlichem Landbau, der Erhalt von Kulturlandschaften sowie die Stärkung des Lebensmittelhandwerks und des sanften Tourismus. Dabei arbeiten die Biodistretti aktiv daran, kleinbäuerliche Betriebe mit GV-Küchen zu vernetzen und fördern so den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten. Das zeigt etwa das Beispiel Cilento in Süditalien, wo Schulmensen von biologischen Betrieben der Region versorgt werden (Kraljevic & Zanasi 2023).

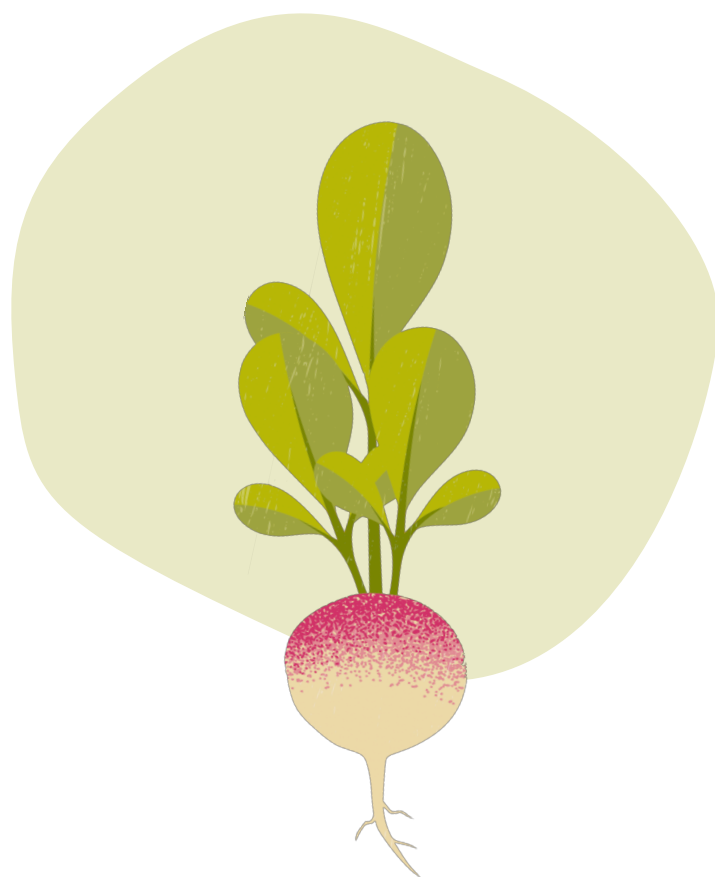
In Italien wurde 2008 ein Nationaler Plan zur Umsetzung des Green Public Procurement der EU festgelegt. Anschließend wurden 2011 verbindliche Mindest-Umweltkriterien für die „ristorazione collettiva“ (öffentliche GV) festgelegt. Zu den Basiskriterien zählt u.a. ein Bio-Anteil sowie die Verwendung der Siegel geographischer Herkunft, wie IGP (Geschützte Geographische Herkunft), DOP (Geschützte Ursprungsbezeichnung) und STG (Garantiert traditionelle Spezialität) für verschiedene Produktkategorien (Filippini et al. 2018, S.110). Insgesamt zielen die Mindest-Umweltkriterien darauf ab, eine frische, gesunde Ernährung und lokale Essenstraditionen zu fördern. Die italienische Gesetzgebung betont dabei den engen Zusammenhang zwischen lokaler Essenskultur und Schulverpflegung, auch jenseits der Europäischen Norm der Nicht-Diskriminierung (Kraljevic & Zanasi 2023, S. 3). So gilt Italien europaweit als ein hervorstechendes Beispiel dafür, wie biologisches und qualitatives Essen in der Schulverpflegung zum Einsatz kommt und sich auch Kommunen für bioregionales Essen engagieren und darin investieren.

23 Prozent der Schulmensen beziehen 70 Prozent ihrer Primärprodukte aus biologischer Herkunft, 5 Prozent der Schulmensen in Italien haben komplett auf Bio umgestellt (Filippini 2018, S. 110). Ein Beispiel hierfür ist Cesena. Die Stadt mit rund 90.000 Einwohner*innen, unweit des beliebten Tourismusortes Cesenatico, hat bereits im Jahr 1986 als italienweit erste Kommune die Schulverpflegung komplett auf Bio umgestellt. Rund 18 von der Kommune fest angestellte Köch*innen bereiten jeden Tag etwa 4.000 Mahlzeiten frisch zu: „Unsere Politik ist, dass wir jeden Tag frisch kochen und sehr nah an der Zeit des Mittagessens“, so Clio Barasi von der Stadtverwaltung Cesena⁴⁸. Ein weiterer Grundsatz ist, dass keine verarbeiteten Lebensmittel verwendet werden, auch die Gemüsebrühe wird selbst zubereitet. Die Speiseplanung besteht zu 80 bis 90 Prozent aus Bio-Lebensmitteln, so kommt beispielsweise

⁴⁷ Vgl. <https://www.cittadelbio.it/rete-europea-organic-cities-network/> [Zugriff: 02.10.2024]

⁴⁸ Interview mit Clio Barasi, Stadtverwaltung, und vor-Ort-Besuch in Cesena, B. Hoinle am 18.06.2024

Brot von einer lokalen Biobäckerei. Der Preis für jedes Mittagessen beträgt 4,80 Euro, wobei in Italien mit einem einkommensabhängigen Modell gearbeitet wird. Haben Familien ein niedrigeres Einkommen, gleicht die Kommune den Differenzbetrag aus. In manchen Fällen trägt die Kommune auch die kompletten Kosten. Die Eltern können sich in einer Kantinen-Kommission einbringen, wodurch ein regelmäßiger Austausch zwischen Eltern, Küche und Schulleitung besteht.



5. Erfolgs- und Hemmfaktoren für bioregionale Produkte in der GV

- Ergebnisse aus Literatur und Praxis -

In den letzten zehn Jahren hat das wissenschaftliche Interesse an Nachhaltigkeit in der GV deutlich zugenommen. Eine Vielzahl an Studien im europäischen Raum beschäftigt sich mit der Frage, wie die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen nachhaltiger gestaltet werden kann. Ebenso sind in den vergangenen Jahren auch im deutschsprachigen Raum immer mehr Praxisprojekte zur Förderung von bioregionalen Produkten in der GV durchgeführt worden, deren Evaluationsberichte interessante Einblicke in Erfolgsfaktoren bieten.

Im Rahmen des Projektes BioRegioKantine bestand das Ziel darin, das vorhandene Wissen zu regionalen und/oder Bio-Produkten zusammenzutragen, um relevante Erfolgs- und Hemmfaktoren für deren Einsatz in der GV zu identifizieren.

Unser methodisches Vorgehen bestand aus drei Bausteinen (s. Abb. 7):

- Systematische Literaturanalyse wissenschaftlicher Artikel;
- Auswertung von Projektberichten;
- Empirischen Interviews mit Praxisakteur*innen aus dem Bereich der öffentl. GV.

Ziel dieses Vorgehens war es, einen Überblick über die Vielzahl an Studien und Projektberichten zu gewinnen, die Relevanz der am häufigsten genannten Erfolgsfaktoren und Hemmnisse quantitativ zu erfassen und die Ergebnisse mit der Perspektive von Praxisakteur*innen als „*reality check*“ abzugleichen.

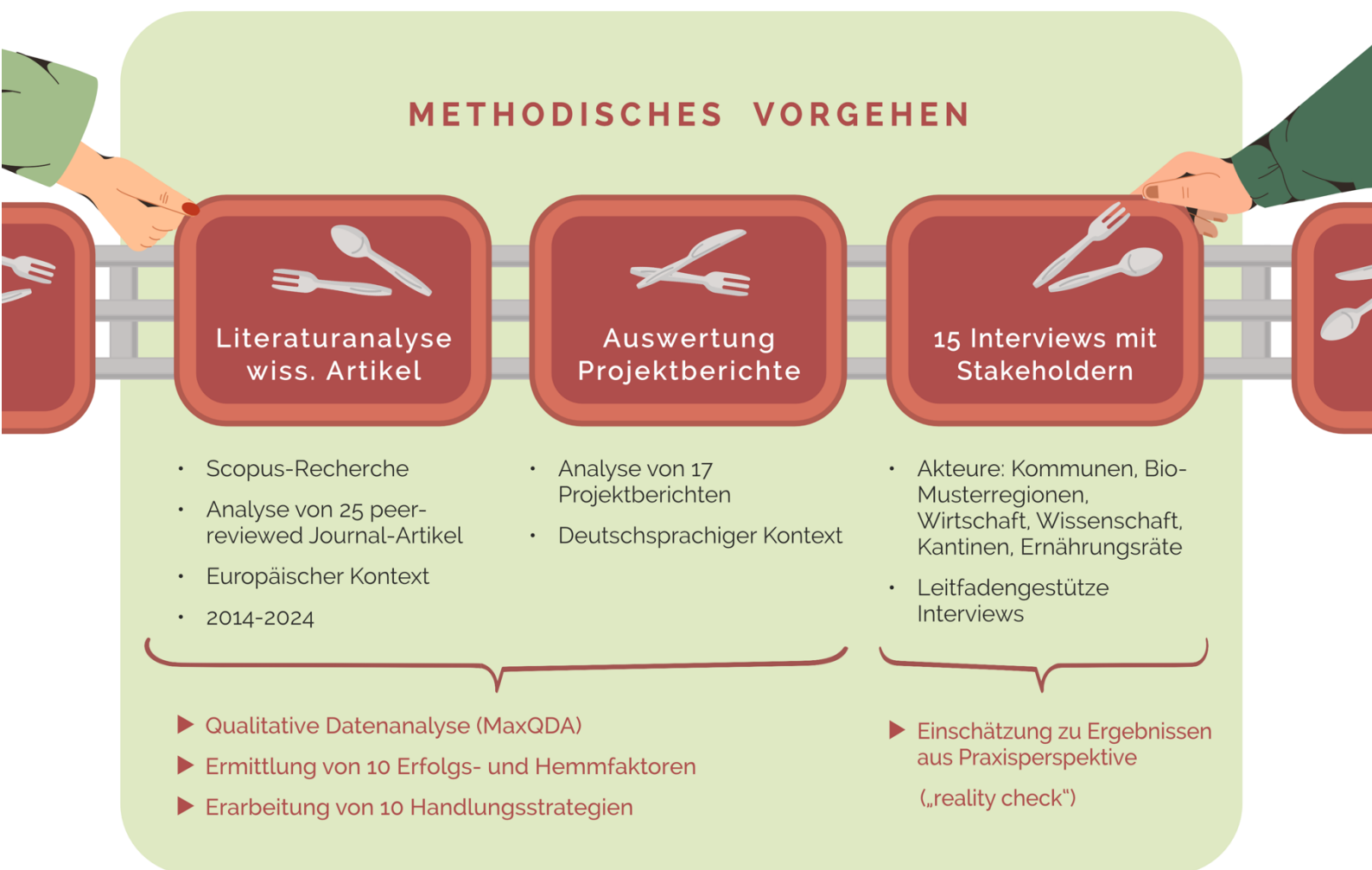


Abbildung 7: Methodisches Vorgehen im Überblick (eigene Darstellung)

Als ersten Schritt haben wir eine systematische Literaturrecherche wissenschaftlicher Artikel (a) durchgeführt, die von Expert*innen begutachtet (peer-reviewed) worden sind. Dazu haben wir hauptsächlich mit der Datenbank Scopus gearbeitet. Die Literaturrecherche fand zwischen Februar und April 2024 statt. Die Suchanfragen wurde in vier Blöcke unterteilt, die Begriffe und Synonyme für GV, Bio-Produkte, regionale Produkte und Wertschöpfungsketten enthielten. Dabei grenzten wir die Suche auf Artikel ein, die in den letzten zehn Jahren im europäischen Raum erschienen sind (2014-2024). Die Recherche ergab insgesamt 1.592 Artikel aus begutachteten Fachzeitschriften. Anschließend wurden die Artikel anhand von Titeln, Schlüsselwörtern und Zusammenfassungen überprüft und solche ausgeschlossen, die sich nicht mit öffentlicher GV befassen (z.B. Restaurants, Betriebskantinen). Aus der Vielzahl an Studien wurden 25 Artikel für eine vertiefte Analyse ausgewählt.

Für die Projektberichte (b) wurde eine ähnliche Recherche über herkömmliche Suchmaschinen durchgeführt. Insgesamt wurden 17 Projektberichte aufgrund von Relevanz

und Aktualität für die Analyse ausgewählt. Im nächsten Schritt wurden die 25 Artikel und 17 Projektberichte im Zuge einer qualitativen Inhaltsanalyse mit der Software MAXQDA ausgewertet, um die wichtigsten Hemm- und Erfolgsfaktoren für den Einsatz und Ausbau bioregionaler Produkte in der GV zu identifizieren. Im Anschluss an die Inhaltsanalyse wurden mit Hilfe eines quantitativen Auswertungsinstruments die am häufigsten genannten Faktoren ermittelt.

Die Häufigkeiten geben an, wie oft bestimmte Themen in den analysierten Texten vorkommen, ohne jedoch direkt auf eine höhere oder geringere Relevanz dieser Faktoren hinzudeuten. Es ist daher wichtig zu beachten, dass die Häufigkeit einer Nennung allein nicht automatisch auf eine höhere Relevanz oder Priorität eines Faktors in der Praxis schließen lässt. Dennoch bietet die Häufigkeitsanalyse eine gute Grundlage, um die am häufigsten genannten Hemm- und Erfolgsfaktoren zu identifizieren, die in der weiteren Ausführung näher betrachtet werden.

(c) Zum Abgleich der ermittelten Erfolgs- und Hemmfaktoren mit den Einschätzungen aus der Praxis führten wir im Zeitraum von August bis Dezember 2024 insgesamt 15 leitfadengestützte Interviews durch: mit Praxisakteur*innen aus den Bereichen Ernährungswirtschaft (z.B. Catering-Betriebe), Stadtverwaltung, Bio-Musterregionen (BMR), Zivilgesellschaft (u.a. Ernährungsräte) und anwendungsorientierter Wissenschaft (s. Anhang 3). In den Interviews fragten wir die Akteur*innen nach ihrer Einschätzung zum Ranking der Erfolgs- und Hemmfaktoren und ihren Perspektiven auf wesentliche Barrieren und Handlungsstrategien für den Einsatz bioregionaler Produkte in der GV. Dadurch kamen einige neue Aspekte hinzu, während andere relativiert werden konnten. Ebenso stellten wir auf dem Stakeholder-Workshop am 24.01.2025 die Erfolgs- und Hemmfaktoren zur Diskussion und konnten dadurch ein Feedback zum Ranking erhalten.

5.1 Zusammenfassung der Erfolgs- und Hemmfaktoren

Aus der Literaturanalyse und den Interviews haben wir zehn Erfolgs- und Hemmfaktoren ermittelt. Zu den wesentlichen Erfolgsfaktoren zählt die enge Zusammenarbeit und Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette. Konkrete Zielvorgaben für die Etablierung bioregionaler Produkte in der öffentlichen GV tragen zur Verbindlichkeit bei, brauchen jedoch den politischen Willen und die persönliche Motivation von Schlüsselakteur*innen (z.B. Küchenleitungen) für die konkrete Umsetzung. Ebenso spielen eine kreative Speiseplanung und die Kommunikation mit den Tischgästen eine entscheidende Rolle. Demgegenüber bildet die aus Küchensicht mangelnde Verfügbarkeit vorverarbeiteter bioregionaler Produkte einen wesentlichen Hemmfaktor. Das Vergaberecht schränkt die Möglichkeiten ein, Regionalität als Kriterium in Vergabeverfahren einzusetzen. Daneben stellen das häufig knappe Budget der Küchen sowie logistische Hürden wesentliche Barrieren für eine Ausweitung bioregionaler Produkte in der GV dar. In den nachfolgenden Übersichtstabellen (Abb. 8 & 9) werden die wichtigsten Hemm- und Erfolgsfaktoren für den Einsatz bioregionaler Produkte in der GV und die Häufigkeiten ihrer Nennungen in der Literaturanalyse zusammengefasst. Daran anschließend werden die einzelnen Faktoren ausführlich beschrieben und dargestellt.

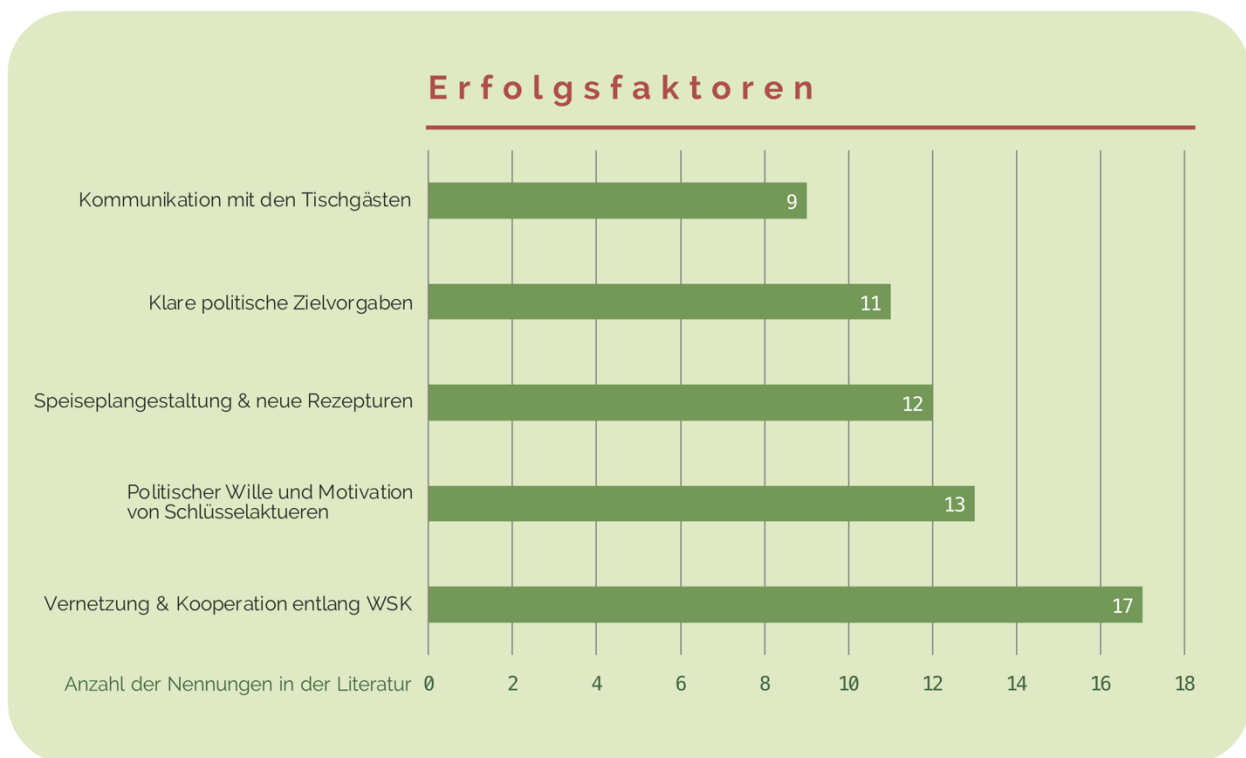


Abbildung 8 Übersicht Erfolgsfaktoren (eigene Darstellung)

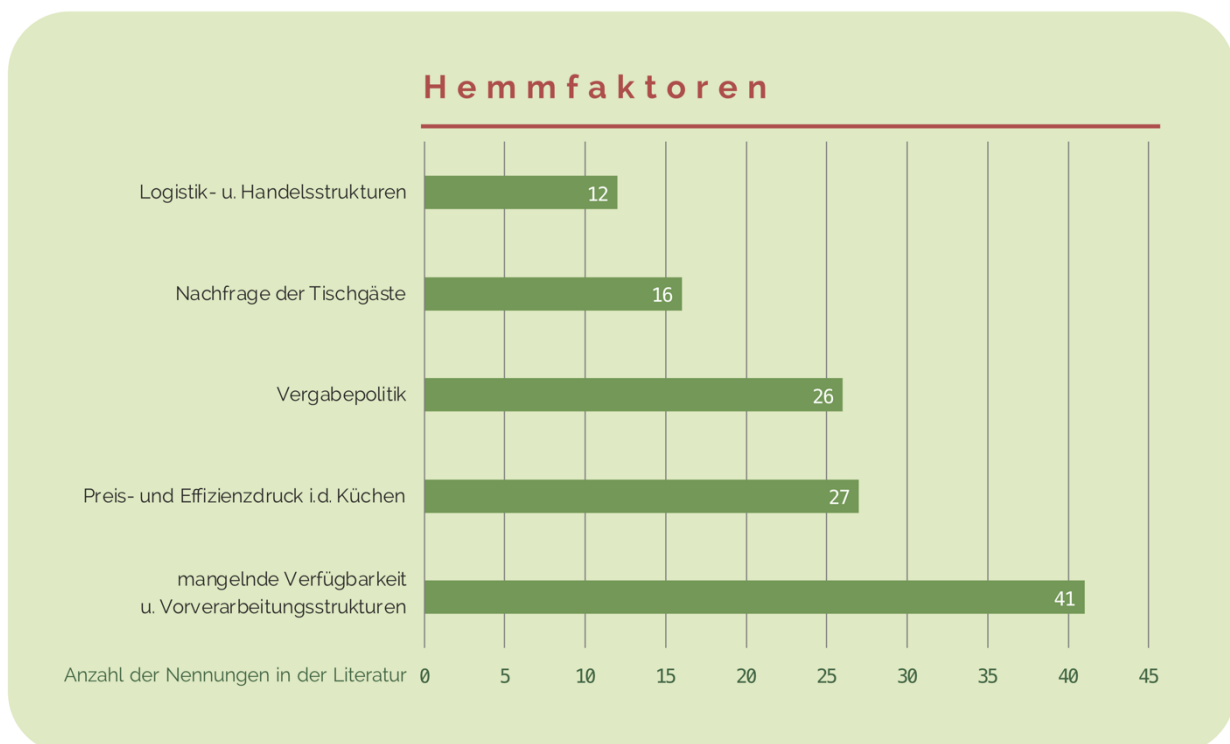


Abbildung 9: Übersicht Hemmfaktoren (eigene Darstellung)

Hemmfaktoren	Nennungen
Mangelnde Verfügbarkeit und Verarbeitungsstrukturen bioregionaler Produkte	41
<p>Aus Küchensicht braucht es bioregionale Produkte in ausreichender und verlässlicher Menge. Die mangelnde Verfügbarkeit, gerade vorverarbeiteter bioregionaler Produkte, wurde in den Artikeln und Projektberichten häufig als Hemmfaktor genannt. Dahinter stehen fehlende Vorverarbeitungsstrukturen in den jeweiligen Regionen sowie die Schwierigkeit von bioregionalen Produzent*innen, in den erforderlichen Gebindegrößen und Bestellmengen liefern zu können.</p>	
Preis- und Effizienzdruck in den Küchen	27
<p>Die öffentliche GV ist durch begrenzte Budgets für die Küchen, Personalmangel, Inflationsdynamik und Just-in-time-Logistik unter starken Effizienzdruck geraten, wodurch die Einführung und Ausweitung regionaler Bio-Produkte erheblich erschwert wird.</p>	
Vergabepolitik	26
<p>Die Richtlinie 2014/24/EU für die öffentliche Auftragsvergabe schränkt den Einsatz regionaler Produkte stark ein. Außerdem bestehen rechtliche Unsicherheiten beim Verwaltungspersonal, Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen zu integrieren.</p>	
Nachfrage der Tischgäste	16
<p>Die Versorgung der GV mit bioregionalen Lebensmitteln wird beeinträchtigt, wenn das Interesse der Gäste gering ist oder eine Weitergabe von Mehrkosten an Tischgäste nicht möglich ist (Kliniken, Pflegeheime etc.). In vielen Artikeln werden tradierte Ernährungsgewohnheiten (z.B. in Bezug auf Fleischgerichte) als hemmender Faktor genannt.</p>	
Logistik- und Handelsstrukturen	12
<p>Logistische Herausforderungen stellen ein Hemmnis dar, die sich in der geringen Repräsentanz bioregionaler Produkte im Großhandel abzeichnet. Ein wesentlicher Grund dafür sind fehlende Bündelung von Liefer- und Absatzstrukturen, wodurch gerade kleinere regionale Betriebe Schwierigkeiten haben, ins Sortiment des Großhandels aufgenommen zu werden.</p>	

Erfolgsfaktoren	Nennungen
Vernetzung und Kooperation entlang der Wertschöpfungskette	17
<p>Entscheidend für die Integration bioregionaler Produkte in die GV ist eine starke Kooperation entlang der Wertschöpfungskette. Die Vernetzung sollte einerseits in horizontaler Form erfolgen, also zwischen Akteur*innen auf der gleichen Stufe der Wertschöpfungskette, etwa durch den Erfahrungsaustausch zwischen Küchen. Auf der anderen Seite braucht es vertikale Vernetzungen, also zwischen Akteur*innen auf verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette, u.a. durch den gezielten Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten. In diesem Zusammenhang gibt es einige erfolgreiche Beispiele der Kooperation von Akteur*innen zum Aufbau gemeinsamer Absatzwege.</p>	
Politischer Wille und Motivation von Schlüsselakteur*innen	13
<p>Politische Unterstützung zur Förderung von bioregionalen Lebensmitteln in der GV ist eine wesentliche Ressource auf dem Weg zur Einführung und tatsächlichen Umsetzung von mehr Nachhaltigkeit in der GV. Dabei spielt die persönliche Motivation von Schlüsselakteur*innen in der Kommunalpolitik oder Küchenleitungen eine wesentliche Rolle.</p>	
Speiseplangestaltung und neue Rezepturen	12
<p>Durch eine kreative Umgestaltung des Speiseplans auf mehr pflanzliche Gerichte und eine Reduktion des Fleischanteils können die Küchen den monetären Wareneinsatz reduzieren und Spielräume für den Einsatz bioregionaler Produkte gewinnen. Damit kommen Küchen dem gesellschaftlichen Trend nach Gesundheit, Tierwohl und Regionalität entgegen. Dies erfordert jedoch eine stärkere Verankerung von Nachhaltigkeitsaspekten in der Kochausbildung und entsprechende Rahmenbedingungen in den Küchen, die den Handlungsspielraum für eine kreative Umgestaltung von Speiseplänen erlauben.</p>	
Klare politische Zielvorgaben	11
<p>Klare und verbindliche politische Zielsetzungen definieren Leitplanken für die Umstellung auf mehr bioregionale Produkte in der öffentlichen GV, erhöhen die Legitimation und fördern damit die Akzeptanz der Umstellungsprozesse. Für die praktische Umsetzung mit konkreten Maßnahmen ist darauf zu achten, dass die Ziele klar und verbindlich festgelegt werden, entsprechendes Budget bereitgestellt und die Erreichung der Ziele durch Monitoring-Maßnahmen überprüft wird.</p>	
Kommunikation mit den Tischgästen	9
<p>Es reicht nicht, den Menüplan umzustellen. Die Veränderungen sollten auch an die Tischgäste kommuniziert werden. Der Kommunikation mit den Tischgästen wird in der Literatur eine zunehmende Relevanz beigemessen. Informationen über die Herkunft und die Vorteile bioregionaler Produkte sollten mit geeigneten, zielgruppengerechten Formaten an die Tischgäste vermittelt werden. Kreative Maßnahmen des Storytellings, Visualisierung und social media sowie Nudging erfahren in diesem Bereich wachsende Bedeutung.</p>	

5.2 Hemmfaktoren

Im Folgenden werden die Hemmfaktoren vorgestellt und dabei die Erkenntnisse aus Literatur und den Expert*inneninterviews in Dialog gebracht.

5.2.1 Mangelnde Verfügbarkeit und Vorverarbeitungsstrukturen bioregionaler Produkte

Die mangelnde Verfügbarkeit bioregionaler Produkte ist eines der häufigsten, in der Literatur genannten Hemmnisse. Als limitierende Faktoren für die Verfügbarkeit bioregionaler Produkte für öffentliche Großküchen werden vor allem a) Gebindegrößen und Bestellmengen und b) fehlende Strukturen der Vorverarbeitung genannt. Außerdem bildet die geringe Repräsentation regionaler Bio-Produkte im Sortiment des Großhandels einen wesentlichen Erklärungsfaktor, worauf in Kap. 5.2.5. (Handel- und Logistikstrukturen) eingegangen wird.

a) Gebindegrößen und Bestellmengen

Nicht nur in Süddeutschland, auch in vielen anderen europäischen Ländern zeigt sich, dass das lokale Angebot an Bio-Lebensmitteln oft nicht der Nachfrage der Großküchen entspricht (Bachert & Woidasky 2024; Risku-Norja & Løes 2017). Großküchen sind auf Lieferzuverlässigkeit von oftmals großen Warenmengen und einer breiten Produktpalette angewiesen (Kraljevic & Zanasi 2023; Risku-Norja & Løes 2017). In vielen Regionen gibt es Bio-Bauernhöfe und lokale Lebensmittellieferanten, doch nur wenige davon können konsistente Lieferketten zu nachgefragten Warenmengen und einem für die Großküchen wirtschaftlichen Preis anbieten (Kretschmer & Dehm 2021).

Ein Problem sind Gebindegrößen, die nicht auf die Bedürfnisse der GV angepasst sind. In einem für seine Milchproduktion bekanntem Bundesland wie Bayern zeigte eine Studie aus dem Jahr 2016, dass zwar ausreichend Bio-Milchprodukte produziert wurden, aber die Großküchen keine geeigneten Lieferunternehmen für Bio-Molkereiprodukte fanden. Das Nadelöhr waren in diesem Fall die Gebindegrößen (Nefzger et al. 2016). In dem speziellen Bereich von regionalen Bio-Molkereiprodukten hat sich der Markt inzwischen weiterentwickelt, so auch in Baden-Württemberg; doch weiterhin stellen die Anforderungen an Gebindegrößen und Mindestabnahme für regionale Biobetriebe eine Herausforderung dar.

b) Fehlende Strukturen der Vorverarbeitung

Ein zentraler hemmender Faktor ist das in vielen Regionen mangelnde Angebot an vorverarbeiteten Bio-Lebensmitteln. Großküchen sind für ihren Betrieb jedoch auf geschälte, vorgeschnittene und teilweise vorgegarte Produkte (z.B. Karottensticks, geschälte und gewaschene Kartoffeln etc.) angewiesen. Ein entscheidender Faktor dafür sind fehlende Vorverarbeitungsstrukturen, die z.B. das Gemüse für Großküchen aufbereiten (Braun et al. 2018; Hoinle & Klosterkamp 2023; Kujala et al. 2021; Lassen et al. 2023; Risku-Norja & Løes 2017).

Die Problematik wird beispielsweise an folgender Quelle aus dem Bereich Schulverpflegung in Brandenburg verdeutlicht:

„A constraining factor is the lack of incentives for the use of locally produced organic food in the procurement guidelines, combined with a very limited budget for sourcing. Also, there are no pre-processing facilities in the region, while work organization in school catering services depends heavily on pre-processed food.“
(Braun et al. 2018, S. 1)

Das Zitat zeigt logistische und finanzielle Hemmfaktoren auf sowie die Problematik der fehlenden Vorverarbeitungsstrukturen. In der von der DHBW Heilbronn durchgeführten Studie „Fresh-Cut“ gaben 65 Prozent der befragten GV-Einrichtungen an, dass sie bereits geschnittene Obst- und Gemüse-Produkte („Fresh-Cut“) verwenden, bislang kommen davon aber nur 8 Prozent aus bio-regionalem Anbau (Fruitnet Media International 2024). Das Fehlen gerade kleiner und mittelständischer Betriebe (KMU) in diesem Bereich wird im Interview mit der Universität Freiburg auch als „strukturelle Schwäche in Schlüsselpositionen“ bezeichnet (Interview N°14). Großküchen der GV brauchen oftmals bereits einen Convenience-Grad von mindestens 2. Dies unterstreicht das Zitat der Stuttgarter Kita-Verpflegung, die 7.000 Essen am Tag zubereitet:

„In der GV werden aufgrund des allgegenwärtigen Fachkräftemangels vorbereitete Lebensmittel benötigt. Aus meiner Sicht ist die Verfügbarkeit eben dieser Produkte die größte Herausforderung. Es ist derzeit nicht möglich, z.B. 6.000 Bio-Hähnchensteaks in einer Kalibrierung von 60 g oder 80 g. zu bekommen.“ (Interview N°6)

Das Thema der Verfügbarkeit wird in den Interviews und auf dem Stakeholder-Workshop mit den Praxisakteur*innen sehr kontrovers diskutiert. Von Seiten der Erzeugerverbände und dem Handel wird betont, dass die Produkte durchaus auf dem Markt verfügbar wären, wenn es genügend Nachfrage aus der GV gäbe. Daraus folgt, dass das Argument der Verfügbarkeit hinsichtlich der erforderlichen Bestellmengen, Wirtschaftlichkeit und Vorverarbeitungsgrad genauer betrachtet werden muss. Es ergeben sich zudem Unterschiede je nach Produktgruppe und Region (bzw. dem jeweiligen Verständnis von Regionalität). Dennoch resümiert die Regionalmanagerin einer BMR:

„Kritisch für die Verfügbarkeit sind tatsächlich die vorverarbeiteten Produkte.“ (Interview N°9)

5.2.2 Preisdruck und Effizienz in den Küchen

Eines der größten Hindernisse für eine Umstellung auf mehr Bio-Regio sind die höheren Preise von Bio-Lebensmitteln im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln (Bachert & Woidasky 2024; Bahrs et al. 2024). Wie mehrere europäische Studien zeigen, ist die öffentliche GV mit knapp kalkulierten Budgets und der Einsparung von Arbeitskräften in einen Effizienzdruck geraten, der die Einführung von bioregionalen Produkten aus Kostengründen erheblich erschwert (Filippini et al. 2018; Risku-Norja & Løes 2017; Schäfer & Haack 2023; Schleiffer et al. 2022; Simón-Rojo et al. 2022). Gerade in den Großküchen der öffentlichen GV, wie etwa in Kliniken und Seniorenheimen, gibt es einen sehr engen Kostenrahmen pro Essen, der in den letzten Jahren trotz Inflationsdynamik kaum angehoben wurde (s. Kap. 4.2.2.). Dadurch ist der Handlungsspielraum für den Einsatz bioregionaler Produkte stark begrenzt.

Bei regionalen Bio-Produkten verschärft sich die Preisfrage, da aufgrund des Kostendrucks viele Küchen auf importierte Bio-Produkte zurückgreifen, die teilweise günstiger sind als lokal produzierte (Aleksejeva 2022; Braun et al. 2018). Somit kann es vorkommen, dass regionale Bioware trotz Verfügbarkeit nicht zum Einsatz kommt (Nefzger et al. 2016). Die Preissensibilität verstärkt sich zudem durch die Anforderung öffentlicher Einrichtungen, ab einer bestimmten Auftragshöhe europaweit auszuschreiben (Kraljevic & Zanasi 2023; Scheerer et al. 2024).⁴⁹ Zusätzlicher Kostendruck kann auch durch einen höheren

⁴⁹ Siehe auch Wegweiser zur Vergabe von Verpflegungsleistungen - Qualitätsstandards verankern (KErn 2022): https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/221024_vergabe_auflage3_6.pdf [Zugriff: 12.02.2025]

Arbeitsaufwand für das Küchenpersonal beim Einsatz bioregionaler Produkte entstehen, wenn etwa frische Produkte verwendet werden, die mehr Arbeitsschritte erfordern (Kretschmer & Dehm 2021). Gleichzeitig verursacht die Verwendung hoch verarbeiteter Lebensmittel (Convenience-Produkte) höhere Kosten beim Einkauf. Andererseits wird der Reduktion von Lebensmittelabfällen ein Einsparpotential zugerechnet (Lassen et al. 2023).

In allen Interviews wird den knappen Budgets und wirtschaftlichen Faktoren eine hohe Relevanz zugeschrieben. So unterstreicht beispielsweise eine Interviewte das Problem der Budgetierung für die Verpflegung:

„Die Budgets für die Verpflegung in Kliniken und Pflegeheimen sind häufig gering. Wenn Verpflegung im System so wenig budgetiert wird, begrenzt das die Möglichkeiten.“ (Interview N°3)

Die Interviewten weisen dabei immer wieder auf die schwierigen Rahmenbedingungen in den GV-Küchen hin, wie z.B. eine hohe Personalfuktuation und Personalmangel, welche den Zeit- und Effizienzdruck zusätzlich erhöhen. Das geringe Budget wird auch in einem Zusammenhang mit fehlendem politischem Willen gesehen, in diesen Bereich mehr zu investieren. Im Gegenzug betont eine Expertin, dass ein ausreichendes Budget für Veränderungsprozesse entscheidend sei:

„Ein gewisser Spielraum finanzieller Art ist auf jeden Fall auch ein Erfolgsfaktor.“ (Interview N°12)

Mehrere Interviewten kritisieren, dass sich viele Empfehlungen darauf reduzieren, den Fleischanteil zu reduzieren, um die Kosten für Veränderungsprozesse neutral zu halten. So sei es auch eine politische Frage, ob Transformationsprozesse in der GV überhaupt gewollt sind und dafür entsprechende Rahmenbedingungen – u.a. ein ausreichendes Budget – gesetzt werden, die den Küchen eine Umstellung erleichtern.

5.2.3 Vergabepolitik

Die Vergabe von Catering-Dienstleistungen ist in europäischen Ländern durch das EU-Recht (Richtlinie 2014/24/EU) geregelt. Im Sinne der Wettbewerbsfreiheit werden öffentliche Dienstleistungen ab einem bestimmten Schwellenwert europaweit ausgeschrieben, auch im Ernährungsbereich. Dies erschwert den Marktzugang für lokale Anbieter. Gleichzeitig fördert die EU-Politik mit den Leitlinien des Green Public Procurement den Einsatz nachhaltiger Produkte in der GV (European Commission o.J.). Diese Möglichkeiten werden jedoch von den ausschreibenden Einrichtungen oder Kommunen nicht immer voll genutzt. Aus diesem Grund ist es wichtig, an dieser Stelle zwischen Vergaberecht und Vergabepaxis sowie zwischen bio- und regionalen⁵⁰ Produkten zu unterscheiden. Im Wesentlichen lassen sich zwei Hürden identifizieren: a) Rechtliche Aspekte bei der (Nicht-)Integration von Regionalität in Ausschreibungen sowie b) Unsicherheiten bei den Gestaltungsmöglichkeiten im Rahmen des Vergaberechts.

a) Rechtliche Aspekte bei der (Nicht-)Integration von Regionalität in Ausschreibungen

Im Überblick der europäischen Artikel wird das Vergaberecht von vielen Autor*innen als hemmend für den Einsatz regionaler Produkte in der GV beschrieben (u.a. Kraljevic & Zanasi 2023; Risku-Norja & Løes 2017). So schreiben zwei finnische Forscher*innen:

“Food purchases are constrained by law on public procurement and careful design of tenders is required, if organic and local food suppliers will have a chance to be chosen.”
(Risku-Norja & Løes 2017, S. 112).

Auch Kraljevic und Zanasi betonen „legislative boundaries“, wenn öffentliche Einrichtungen Lebensmittel von lokalen Produzent*innen beziehen wollen (2023, S. 3). Gleichwohl verweisen sie darauf, dass verschiedene Länder den EU-Rechtsrahmen unterschiedlich nutzen, um etwa im Rahmen der „Farm-to-Fork Strategie“ regionale Wertschöpfungsketten zu fördern.⁵¹

⁵⁰ An dieser Stelle gilt es zu berücksichtigen, dass Regionalität an sich kein Qualitätskriterium ist, sondern mit qualitativen Anforderungen verbunden werden sollte. In den hier erwähnten Artikeln wird Regionalität im Zusammenhang mit der Einbeziehung kleiner- und mittelständischer Erzeugerbetriebe in die GV diskutiert.

⁵¹ In dem genannten Artikel erläutern Kraljevic und Zanasi, dass die italienische Gesetzgebung bei der Schulverpflegung den Zusammenhang von Essen und lokaler Kultur hervorhebt und „territorial rootedness of the school meal service“ über das EU-Prinzip der Nicht-Diskriminierung stellt (2023, S. 3).

Das Gebot der Nicht-Diskriminierung und des freien Wettbewerbs bei EU-weiten Ausschreibungen erschwert den Marktzugang für kleinere regionale Erzeuger- und Verarbeiterbetriebe und KMU, die preislich nicht mithalten können:

„The whole tender process is about competition (...) and the competition is distorted for the small and medium-sized enterprises, since right now they don't have the possibility of keeping up with the bigger players.“ (Schäfer & Haack 2023, S. 6)

Obwohl regionale Herkunft nicht als Ausschreibungskriterium genutzt werden kann, werden in den verschiedenen europäischen Artikeln Umweg-Strategien beschrieben, um Regionalität zu fördern, indem etwa Saisonalität, Frische und kurze Lieferwege als Kriterium verwendet werden oder das Vergabevolumen in kleinere Lose aufgeteilt wird, so dass kleinere lokale Betriebe mithalten können (Martin et al. 2022; Risku-Norja & Løes 2017).

Auch in den Interviews wird es als „Herausforderung“ erlebt, das Thema Regionalität im Vergabeverfahren zu berücksichtigen (Interview N°10). So betont ein Betriebsleiter von einem Stuttgarter Catering-Unternehmen:

„Das Thema Vergabe ist schon lange ein Thema, das wir auch in Richtung Politik schon öfters adressiert haben. Das ist ein Thema, bei dem sich eigentlich jede Kommune, mit der wir in Kontakt sind, wünschen würde, dass man dort mehr Flexibilität für regionale Produkte rein bekommt.“ (Interview N°11)

Hier wünschen sich Kommunen auf der einen Seite „Änderungen im Vergaberecht, da sich Auftraggeber durch Forderungen nach bioregionalen Produkten in Schwierigkeiten bringen könnten“ (Interview N°13). Andererseits braucht es oftmals noch mehr Wissen zum Einsatz von Qualitätskriterien im Ausschreibungsprozess, denn das Vergaberecht bietet oft mehr Möglichkeiten als allgemein hin angenommen, worauf im Folgenden eingegangen wird.

b) Unsicherheiten bei den Gestaltungsmöglichkeiten im Rahmen des Vergaberechts

Das Green Public Procurement bietet Instrumente zur Förderung von Nachhaltigkeit in der GV. Diese werden jedoch oftmals nicht wahrgenommen, wie Schäfer und Haack beschreiben:

„With Green Public Procurement, the EU has created a voluntary tool which allows public authorities to demand more sustainable goods and services. However, especially when it comes to the procurement of food and catering services, public authorities rarely include any “green” criteria in public tenders (...). One reason is that sustainability criteria are seen as difficult to implement correctly, and contracting authorities fear the legal uncertainty.” (Schäfer und Haack 2023, S. 5)

Nach wie vor ist der Preis ein zentrales Kriterium bei öffentlichen Vergaben, d.h. im Allgemeinen erhält das preislich günstigste Angebot den Zuschlag. Zunehmend werden jedoch auch Qualitätskriterien genutzt, wie ein bestimmter Mindest-Anteil biologisch erzeugter Produkte oder Kriterien wie der CO₂-Impact der Speisen. Die Anwendung solcher Kriterien erfordert jedoch einen hohen zeitlichen und bürokratischen Aufwand in der Recherche und im juristischen Abgleich, so dass viele Kommunen davor zurückschrecken:

„One key challenge was the interpretation of EU regulations on procurement contracts. Practical implementation meant preparing tenders to meet EU requirements whilst adapting strategies to local and cultural contexts and calibrating demand and supply of food ingredients.” (Smith et al. 2015, S. 254)

Gleichzeitig befürchten Kommunen, keine Anbieter zu finden, wenn die Qualitätskriterien zu hoch angesetzt werden. So ist gerade die Kita- und Schulverpflegung ein wenig profitables Geschäftsfeld und es gibt immer weniger Catering-Betriebe in diesem Bereich. Das führt bis hin zum „Marktversagen“, wenn überhaupt keine Catering-Unternehmen auf eine Ausschreibung gefunden werden (Interview N°14).

Die Integration von bioregionalen Kriterien erfordert daher fachliches Knowhow im Vergaberecht und oftmals zusätzliche Bemühungen wie Markterkundungen im Vorfeld. Gleichzeitig betont eine Interviewpartnerin, dass die Vergabe aber auch zum Erfolgsfaktor werden kann, also eine

„wichtige Stellschraube“ bildet, „um mehr Bio in die GV zu bringen. Allerdings bedeutet das einen gewissen Aufwand für die Vergabestellen in den Ämtern. Das könnte zum Hemmnis werden.“ (Interview N°7)

Wie die Beispiele zeigen, spielt die Ausgestaltung der Ausschreibung und der Wissenstransfer (z.B. Austausch von Muster-Ausschreibungen) eine maßgebliche Rolle – worauf wir bei den Handlungsmaßnahmen weiter eingehen werden (s. Steckbrief Nr. 2).

5.2.4 Nachfrage der Tischgäste

Die Nachfrage der Tischgäste ist ein wichtiger Faktor bei der Umstellung auf bioregionale Gerichte. Die Beschaffung von bioregionalen Zutaten in GV-Einrichtungen wird beeinträchtigt, wenn das Interesse der Gäste daran gering ist und sie bzw. die dahinterstehende Einrichtung nicht die Möglichkeit oder den Willen hat, die ggf. anfallenden Mehrkosten zu tragen (Kujala et al. 2021).

Wie bereits in Kap. 3.3. erläutert wurde, zeigen aktuelle Daten der Bundesverbraucherzentrale und des Ernährungsreports 2024, dass bei Tischgästen der Geschmack an vorderster Stelle steht. Die Regionalität von Lebensmitteln hat für Tischgäste eine höhere Priorität als die biologische Erzeugung, die jedoch immerhin für etwa die Hälfte wichtig sind.

In der Literatur werden verschiedene Schwierigkeiten in Bezug auf eine Umstellung des Speiseplans diskutiert, die mit der – vermuteten oder tatsächlichen – Nachfrage der Tischgäste zusammenhängen. So schreibt etwa Beste (2019), dass es ein noch zu geringes Interesse von Kund*innen für die Einführung von Bio-Lebensmitteln in der GV gibt. Ebenso zeigen sich Schwierigkeiten bei der Einführung einer stärker pflanzenbasierten Ernährung, die häufig mit einem Mangel an Informationen über deren gesundheitlichen Vorteile zusammenhängen. So werden Fleischgerichte beispielsweise besonders in der Kita- und Schulverpflegung von Elternseite gefordert (Haack & Häring 2020). Hinderlich wirkt sich hier die Schwerfälligkeit bei der Änderung von Ernährungsgewohnheiten aus (Simón-Royo et al. 2022). So schreiben auch Graça et al. in einer Studie zu Schulessen in Portugal, dass eine der wesentlichen Barrieren für nachhaltige Transformationen in „fleischzentrierten Vorstellungen einer ‚richtigen Mahlzeit‘“⁵² liegen, die oftmals kulturell sehr tief verwurzelt sind (2022, S.331). Dennoch lässt sich für den deutschen Kontext feststellen, dass das Interesse an vegetarischer und veganer Ernährung in den letzten Jahren zunimmt (Lopez et al. 2020; Quack & Teufel 2020).

⁵² Eigene Übersetzung

Die Interviewaussagen bestätigen diese Trends, lassen jedoch keine eindeutige Positionierung zu, ob es sich bei der Nachfrage der Tischgäste tatsächlich um einen Hemmfaktor handelt: Zum einen betont ein Interviewter, dass Bio für viele „*immer noch ein Kampfbegriff*“ ist, der ideologisch aufgeladen ist (Interview N°15). Gegenderte Statussymbole, vor allem in Bezug auf den Proteingehalt von Fleisch, führen gerade bei männlichen Jugendlichen zu Skepsis gegenüber vegetarischen oder veganen Gerichten (vgl. Diskussion Stakeholder-Workshop). Zum anderen gibt es positive Beispiele wie etwa beim Studierendenwerk Freiburg, wo eine Umstellung auf Bio-Gerichte trotz höherer Preise nicht zu einer geringeren Nachfrage geführt hat (Interview N°14). Aus Sicht eines Catering-Betriebs spielt Regionalität eine stärkere Rolle als Bio, gerade auch bei Betriebskantinen (Interview N°11). In jedem Fall gibt es aus Sicht der Expert*innen zu der Nachfrage von Tischgästen keine eindeutige Datenlage:

„Ich denke, dass hier die Datengrundlage fehlt. [...] Es gibt vor allem Umfragen, in denen Personen sagen, was sie tun würden. Das ist mit Vorsicht zu genießen. Was die Leute sagen und was sie tun, das sind zwei unterschiedliche Dinge.“ (Interview N°12)

5.2.5 Logistik- und Handelsstrukturen

Eine wesentliche Herausforderung bei der Integration von mehr bioregionalen Produkten in die GV besteht in den gegebenen Logistik- und Handelsstrukturen im GV-Bereich. Die Schwierigkeiten zeigen sich insbesondere in der a) mangelnde Repräsentanz bioregionaler Produkte im Großhandel und der b) fehlenden Bündelung von Liefer- und Absatzstrukturen.

a) Mangelnde Repräsentanz bioregionaler Produkte im Großhandel

Das Angebot bioregionaler Ware ist häufig unabhängig von der tatsächlichen Produktion eingeschränkt, da regionale Bio-Produkte selten im Großhandel gelistet sind. Die mangelnde Repräsentanz kann damit erklärt werden, dass der Marktzugang für lokale Bio-Produzent*innen zum Großhandel erschwert ist, da sie die benötigten Mengen und Qualitäten oft nicht kontinuierlich bieten können (Braun et al. 2018; Filippini et al. 2018; s. Kap. 5.2.1). Beispielsweise haben viele Großküchen heutzutage nur geringe Lagerkapazitäten, weswegen

sie auf eine punktgenaue Lieferung der Waren angewiesen sind. Daher beziehen die meisten Küchenleitungen ihre Ware vom Großhandel (Haack & Häring 2020).

Direkte Lieferbeziehungen zu kleineren Produzenten*innen gelten als unzuverlässiger und als Mehraufwand (Braun et al. 2018). Die Akquise neuer Bio-Lieferanten und Etablierung vertrauensbasierter Lieferbeziehungen erfordert viel Zeit, was im Küchenalltag aufgrund begrenzter zeitlicher und personeller Ressourcen oft nicht zu leisten ist (Flörke 2022; Haack & Häring 2020; Kummer et al. 2022; Scheerer et al. 2024). Ebenso wirkt sich der Preis auf die Auswahl der Lieferanten aus, da lokal produzierte Produkte aufgrund der kleineren Produktionsstrukturen meist teurer sind (Hauschildt & Schulze-Ehlers 2014).

Auf der anderen Seite deuten die Aussagen zweier Interviewpartner darauf hin, dass sich der Großhandel zunehmend darauf einstellt, auch regionale Produkte sichtbar ins Sortiment aufzunehmen: *„Auf das Bundesland bezogen, ist der Bezug von regionaler Ware über den Bio-Großhandel möglich“* (Interview N° 5). Ebenso betont ein weiterer Vertreter aus dem Bereich Handel: *„Wir erweitern die Auswahl an regionalen Lebensmitteln stetig.“* (Interview N° 7)

b) Fehlende Bündelung der Liefer- und Absatzstrukturen

Wie in Kap. 5.2.1 beschrieben, wird aus Küchensicht oftmals eine ‚fehlende Verfügbarkeit‘ bioregionaler Waren als Hemmfaktor angegeben. Oftmals sind die Produkte tatsächlich vorhanden – was fehlt sind regionalen Bündelungsstrukturen mit eigenem Lager und Logistik, die die Angebote mehrerer kleinerer Bio-Erzeuger*innen zusammenbringen und einen koordinierten Warenfluss von den Erzeugerbetrieben zu den Großküchen ermöglichen (Flörke et al. 2022; Haack & Häring 2020; Quack & Teufel 2020).

Bei der Bündelung von Absatzstrukturen ist zu berücksichtigen, dass etablierte Lieferbeziehungen stark auf Vertrauen und langjähriger Zusammenarbeit basieren (Martin et al. 2022; Scheerer et al. 2024). In der ÖkoTrans-Studie wird in Bezug auf Baden-Württemberg betont, dass vor allem die Zwischenhändler eine einflussreiche Position zwischen Erzeuger*innen und Küchen in der bestehenden Wertschöpfungskette einnehmen. Die Informationen über die Herkunft der Ware, ebenso wie die Bereitstellung von Produktinformationen bei verarbeiteten Produkten, liegt in der Hand der Zwischenhändler (Scheerer et al. 2024). In der Praxis zeigt sich jedoch oftmals eine mangelnde Transparenz über die Herkunft der Waren bei der Bündelung und Verteilung der Rohprodukte zur

Verarbeitung und zu den Kantinen (ebd.). Lieferbeziehungen, die auf Vertrauen und Verlässlichkeit beruhen, sind daher essenziell. Dies ist beim Aufbau neuer Wertschöpfungsketten, die Produktion und GV zusammenbringen möchten, unbedingt zu berücksichtigen. Der Aufbau von Vertrauen und Transparenz erfordert viel Zeit, Kommunikationsarbeit und personelle Ressourcen.

In den Interviews wurden Handels- und Logistikstrukturen als wesentlicher Hemmfaktor hervorgehoben. Die kritische Rolle des Großhandels wurde dabei ebenfalls unterstrichen. So haben die meisten Küchenteams *„einfach nicht die Zeit, immer zum Erzeuger zu fahren“* (Interview N°12). Gleichzeitig besteht wiederum die Problematik, dass regionale Lieferanten im Großhandel nicht gelistet sind, da Regionalität (im Gegensatz zu Bio) nicht eine gesetzliche Kategorie darstellt (Interview N°12). Eine Umstellung auf neue Lieferanten bedeutet für Küchen einen immensen Aufwand, so eine Expertin: *„Küchen wollen am liebsten nicht viele einzelne Lieferanten, sondern der Einkauf sollte möglichst gebündelt erfolgen“* (Interview N°7). So lässt sich festhalten, dass der Bezug bioregionaler Produkte für die Küchen einfach und unkompliziert sein muss (Interview N°3).

Wie ein Experte aus dem Bereich Handel erläutert, besteht die größte Herausforderung im Spannungsverhältnis von Kosten und Logistik. Während aus seiner Sicht bei Bio die Kosten ein Hemmnis darstellen, liege bei Regionalität die Herausforderung in der Logistik – vor allem darin, wie *„Küchen die regionale Ware in einer einfachen und für ihn gut zugänglichen Weise beziehen“* können (Interview N°8). Er sieht daher den Großhandel als *„Erfolgsfaktor, um gemeinsam an Lösungen zu arbeiten.“* (Interview N°8)

Dies zeigt, dass ein Schlüssel für Transformationen im GV-Bereich darin liegt, Hemmfaktoren in Erfolgsfaktoren zu verwandeln. Auf diese möchten wir im Folgenden eingehen.

5.3 Erfolgsfaktoren

Als Antwort auf die Hemmfaktoren stellen wir in Folgendem die Erfolgsfaktoren in der Reihenfolge des Rankings vor.

5.3.1 Vernetzung und Kooperation entlang der Wertschöpfungskette

Als Erfolgsfaktor wird in der wissenschaftlichen Literatur am häufigsten die Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette genannt. Die Vernetzung von Produzent*innen, verarbeitenden Betrieben bis hin zu den Kantinen ist eine wesentliche Voraussetzung, um regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Dabei spielt sowohl die horizontale Vernetzung zwischen den Akteur*innen auf einer Stufe der Wertschöpfungskette (z.B. den Küchenleitungen) als auch die vertikale Vernetzung zwischen den verschiedenen Stufen eine maßgebliche Rolle (Aleksejeva 2022; Cruz et al. 2023; Filippini et al. 2018; Hoinle & Klosterkamp; Kraljevic & Zanasi 2023; Lassen et al. 2023; Martin et al. 2022; Perignon et al. 2023; Quack & Teufel 2020; Risku-Norja & Løes 2017; Sanz Sanz et al. 2022; Schäfer & Haack 2023; Spyridon & Mikkelsen 2018).

Die Vernetzung kann dabei unterschiedliche Formen annehmen und reicht von a) dem Erfahrungsaustausch unter Einrichtungen mit eigener Küche über b) den gezielten Aufbau regionaler Netzwerke bis hin zu c) der Kooperationen verschiedener Akteur*innen zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten und Absatzwege.

a) Horizontale Vernetzung: Austausch von Küchenleitungen

Die horizontale Vernetzung und der Austausch von Best-Practice Erfahrungen ist ein wichtiger Baustein zur Transformation der GV. In der Literatur wird häufig auf Beispiele eingegangen, die eine eigene Küche betreiben, d.h. es findet ein Austausch unter den Küchenleitungen dieser Einrichtungen statt (Haack & Häring 2020; Martin et al. 2022; Schmidt 2019). Ein gegenseitiger Austausch zur Speiseplangestaltung, Ausschreibungen, Einkauf bei regionalen Lieferanten etc. schafft einen Mehrwert für umstellende Küchen, da hier Fragen auf Augenhöhe gestellt und Lösungsansätze diskutiert werden können (Haack & Häring 2020; Schmidt 2019). Eine Befragung von Küchenleitungen in Deutschland, die schon einen hohen

Bio-Anteil von mehr als 50 Prozent in ihren Küchen erzielt haben, zeigt, dass die Küchenleitungen durch den Austausch von konkreten Beispielen und Lösungsansätzen in die Lage versetzt werden, ihrem Küchenteam überzeugend zu vermitteln, dass eine Umstellung auf bioregionale Zutaten gelingen kann (Schmidt 2019).

b) Stakeholder-Netzwerke und gemeinsame Vermarktungsstrategien

Der Aufbau eines Netzwerkes aus verschiedenen Akteur*innen (Politik, Verwaltung, Catering, Verarbeitung, Erzeuger*innen und Lieferanten) fördert die Umsetzung der politischen Ziele für mehr bioregionale Produkte in den Kantinen (Flörke et al. 2022; Quack & Teufel 2020). Für die Transformation in der öffentlichen GV ist es entscheidend, dass es geeignete Formate gibt, die unterschiedliche Akteur*innen an einen Tisch bringen. Dadurch können die Beteiligten die gegenseitigen Bedarfe, Problemstellungen (z.B. in Bezug auf Lieferanforderungen, Speisepläne) und Perspektiven der anderen Akteur*innen besser kennenlernen und daraus gemeinsame Lösungsstrategien entwickeln (Quack & Teufel 2020).

Regelmäßige Netzwerktreffen, an denen unterschiedliche Akteur*innen der Wertschöpfungskette teilnehmen, werden in der Praxis schon genutzt, zum Beispiel zur Strukturierung lokaler Lieferketten. Beispielsweise trifft sich im französischen Montpellier im Rahmen des städtischen Programms „Ma Cantine Autrement“ regelmäßig eine Multi-Stakeholder-Gruppe zum Thema lokale Absatzmärkte. Bei diesen Treffen werden u.a. die Ausschreibungsprozesse diskutiert und damit die Möglichkeit für lokale Landwirt*innen erhöht, an öffentlichen Ausschreibungen teilzunehmen (Perignon et al. 2023).

Ein näheres Beispiel sind regionale Zusammenschlüsse zur gemeinsamen Vermarktung, wie etwa der GrasRind-Verein in der Bodensee-Region, dem 22 Mitglieder aus landwirtschaftlichen Betrieben und Abnehmer wie die Stiftung KBZO⁵³ angehören. Für die gemeinsame Vermarktung hat der Verein nun eine eigene Stelle zum Wertschöpfungskettenmanagement eingerichtet. Denn Vernetzung hat auch Koordinationsbedarf:

„Ein wichtiger Erfolgsfaktor ist, dass sich Angebot und Nachfrage parallel entwickeln. Wir nehmen nur in dem Maße neue landwirtschaftliche Betriebe in den Verein auf, wie die Vermarktung nachwächst.“ (Interview N°2)

⁵³ Die KBZO ist eine private Stiftung, die mehrere sonderpädagogische Einrichtungen und Betreuung von Menschen mit Körper- und Mehrfachbehinderungen betreut und vor Ort eigene Mensen betreibt, s. auch: <https://www.kbzo.de> [Zugriff: 24.02.2025]

c) Vertikale Netzwerke entlang der Wertschöpfungskette

Der Aufbau von Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette ist zentral, um bioregionale Produkte aus der Landwirtschaft in die Kantinen zu bringen. Oftmals haben regionale Produzent*innen Schwierigkeiten darin, in der GV einen Absatz für ihre Produkte zu finden, während Kantinen die mangelnde Verfügbarkeit bioregionaler Produkte als Hemmnis wahrnehmen. Beide Akteursgruppen zusammenzubringen und damit neue Absatzwege aufzubauen, ist ein Schlüssel für eine Transformation in der GV. Dabei spielt die Einbindung von Verarbeitern in die vertikale Vernetzung eine essenzielle Rolle (s. Kap. 5.2.1).

Die Kooperationen können dabei unterschiedliche Formate annehmen:

Zusammenschlüsse kleinerer landwirtschaftlicher Betriebe im Sinne von „Food Hubs“ ermöglichen es, gemeinsam Handels- und Logistikstrukturen zu nutzen und größere Mengen bioregionaler Waren zu bündeln (Aleksejeva 2022). Auch Kretschmer und Dehm sehen Potential in Food Hubs, um Erzeuger*innen von zeitaufwändigen Marketing-Tätigkeiten zu entlasten, Vorverarbeitungsschritte zu bündeln und dadurch den Zugang zum GV-Markt zu verschaffen (2021, S. 3).

Ein anderes Beispiel sind Zusammenschlüsse zum Aufbau gemeinsamer (Vor-)Verarbeitungsstrukturen, die zu einer Bündelung von Lieferwegen beitragen. Einige kommunale Eigenbetriebe sind hier schon beispielhafte Wege gegangen: So haben sich in Kiuruvesi, Finnland, kommunale Küchen und verarbeitende Betriebe zusammengeschlossen, um Produkte und Rezepte speziell für den kommunalen Catering-Sektor zu entwickeln und den Bedarf aufeinander abzustimmen (Risku-Norja & Løes 2017). Im dänischen Aarhus arbeitet die Stadtverwaltung eng mit Lebensmittellieferanten zusammen, um klimafreundliche Produkte speziell für die GV zu entwickeln. Hier wurden Projekte mit Unternehmen initiiert, um Linsen und Quinoa lokal anzubauen oder bestimmte lokale Produkte wie „Micro Greens“ (Kresse, Gourmet-Pilze und fermentierte Produkte) einzuführen (Lassen et al. 2023, S. 8).

Ein international beachtliches Beispiel sind die Biodistretti in Italien (s. Kap. 4.4). In den Biodistretti tauschen sich kleinbäuerliche Bio-Betriebe, Kantinen und Stadtverwaltungen in Foren aus, um Strategien für eine nachhaltige Regionalentwicklung zu entwickeln, u.a. auch zum Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten mit der GV. Wie eine Studie am Beispiel Cilento zeigt, lagen dabei die Erfolgsfaktoren in der „sozialen Nähe“ und „direkten Beziehungen“ zwischen Erzeuger*innen und GV-Einrichtungen. Dies reduziert laut den

Autor*innen die Transaktionskosten (Überwachungs- und Prüfungskosten der Lieferanten) und führt zu mehr Transparenz und gegenseitigem Vertrauen in den Lieferbeziehungen:

„In particular, the social proximity typical of the SFSCs established in the Biodistrict was reported to be the most positively influential feature. As a result, the specific context in which SFSC [Short Food Supply Chains] operate seemed to reduce the negative influence of information asymmetry on supply chain performances.” (Kraljevic & Zanasi 2023, S. 12)

Eine ähnliche Beobachtung wird auch in den BMR Baden-Württembergs gemacht:

„Es kommt entscheidend darauf an, potenzielle Lieferbetriebe mit den Küchen zusammenzubringen, also Angebot und Nachfrage zu vernetzen. Die Akteure müssen erst einmal wissen, was es überhaupt gibt in der Region und was man daraus machen kann.“ (Interview N°9)

Dazu werden derzeit bereits verschiedene Vernetzungsveranstaltungen angeboten, wie u.a. „Küchentalent trifft Produzentenpower“ (Interview N°9). Als hilfreich werden auch Exkursionsangebote zu Erzeuger- oder Verarbeiterbetrieben beschrieben (Interview N°7). Auch Ernährungsräte engagieren sich im Bereich der Kooperation entlang der Wertschöpfungskette. So hat der Freiburger Ernährungsrat das Konzept Kantinengespräche entwickelt, um Bioregio-Produzent*innen und verarbeitende Betriebe mit Küchenleitungen zusammenzubringen (Interview N°14).

Einschränkend muss hinzugefügt werden, dass sich in den Interviews auch gezeigt hat, dass Vernetzung allein nicht ausreichend ist:

„Generell bei Fragen der Transformation von Ernährung auf einer lokalen, regionalen Ebene, in Kommunen – da habe ich aus meiner Erfahrung das Gefühl, dass politischer Wille das A und O ist. Da kann ich noch so viel vernetzen und kooperieren – wenn ich die GV im Kontext einer Kommune verändern will, dann brauche ich diesen politischen Willen.“ (Interview N°14)

5.3.2 Politischer Wille und Motivation von Schlüsselakteur*innen

Politischer Wille und die persönliche Motivation von Schlüsselakteur*innen wie politischen Entscheidungsträger*innen und Küchenleitungen wurden in der Literatur am zweithäufigsten als Erfolgsfaktoren genannt. In den Interviews wurde dieser Faktor sogar als entscheidender erachtet: *„Der politische Wille muss die Leitplanken setzen. Dann verändert sich alles drumherum.“* (Interview N°10)

a) Motivation politischer Entscheidungsträger*innen

Politische Unterstützung und Engagement zur Förderung bioregionaler Produkte werden in der Literatur als grundlegende Ressource auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung in der GV genannt (Filippini et al. 2018; Risku-Norja & Løes 2017; Smith et al. 2015).

Wie hierbei Top-down-Ansätze mit Bottom-up-Bewegungen zusammenwirken können, zeigt eine dänische Studie zu Governance-Strategien im Bereich der öffentlichen Lebensmittelbeschaffung. Die Autor*innen heben hervor, dass Umstellungsprojekte in der ersten Phase am erfolgreichsten sind, wenn sie von der übergeordneten Ebene vorgegeben und anschließend mit Bottom-up-Strategien verknüpft werden. Der Erfolg von hohen Bio-Anteilen in der GV in Dänemark geht zum einen darauf zurück, dass es kontinuierlich politische Unterstützung gab und eine Finanzierung bereitgestellt wurde. Zum anderen lag der Fokus darauf, Mitarbeitende der Küchen und Akteur*innen der Lieferkette aktiv einzubeziehen. Laut den Autor*innen wurde hier viel in die Aus- und Weiterbildung des handwerklichen Könnens und einer Bewusstseinsbildung für Bio-Lebensmittel investiert, um die Motivation dieser Akteur*innen zu erhöhen (Spyridon & Mikkelsen 2018).

Eine in Avignon, Frankreich, durchgeführte Studie verdeutlicht die hohe Relevanz der persönlichen Motivation von Beschaffungsmanager*innen in der kommunalen Verwaltung. Die persönliche Motivation sei wichtig, um Hindernisse bei der Vorbereitung, Vergabe und Verwaltung nachhaltiger Lebensmittelbeschaffungen zu überwinden. Sanz Sanz et al. (2022) resümieren, dass der politische Wille zwar eine starke Triebkraft sei, aber die Umsetzung von der persönlichen Motivation der einzelnen Akteur*innen in den Stadtverwaltungen und Küchenleitungen abhängt.

In den Interviews wird besonders die Rolle von Kommunen hervorgehoben, die nachhaltige Ernährung in ihre politischen Zielsetzungen integrieren und günstige Rahmenbedingungen schaffen können. Entscheidend wird dabei die Rolle und persönliche Motivation von Oberbürgermeister*innen in kleinen und mittelgroßen Städten oder Dezernatsleitungen in größeren Städten erachtet (Interview N°14). Idealerweise sollte sich der politische Wille in einem Gemeinderatsbeschluss mit konkreten Maßnahmen und einer Finanzierung niederschlagen (s. Kap. 5.3.4). Zum anderen können Kommunen selbst als Vorbild wirken. So sehen es zwei städtische Mitarbeiter*innen in München:

„Wir als Stadt sollten mit positivem Beispiel vorangehen. Wenn man mit Beispielen vorangeht, ist der Transformationsprozess auch im Umland möglich.“ (Interview N°10)

Wichtig ist jedoch, dass die zur Verfügung stehenden Handlungsspielräume auch bespielt werden, so eine Stimme aus dem Handel: *„Die Entscheidungsträger in Kommunen und Küchen sollten ihre Entscheidungsspielräume nutzen.“ (Interview N°5)*

b) Motivation von Küchenleitungen

Für eine erfolgreiche Umsetzung spielt die Motivation der Mitarbeitenden in den öffentlichen Küchen, insbesondere der Küchenleitungen, eine besondere Rolle (Hoinle & Klosterkamp 2023; Martin et al. 2022; Reinders et al. 2024; Sanz Sanz et al. 2022). Küchenleitungen müssen den anfänglichen Mehraufwand einer Umstellung auf sich nehmen und auch in der Lage sein, ihr Küchenteam bei der Umstellung mitzunehmen und zu motivieren (Schäfer et al. 2023b). Viele Autor*innen weisen darauf hin, dass eine geeignete Form der Vermittlung der Veränderungsmaßnahmen an das Küchenteam von hoher Relevanz ist, um Frustration beim Aufkommen erster Schwierigkeiten vorbeugen und so die Motivation und Unterstützung der Umstellung bei der Küchenmitarbeitenden zu erhalten. Empfehlenswert ist es laut Schmidt (2019), mit kleinen erfolgsversprechenden Handlungsschritten anzufangen.⁵⁴ Ebenso zeigt eine in Dänemark durchgeführte Studie zur Motivation von Küchenmitarbeitenden in der Umsetzung gesunder und nachhaltiger Ernährungsgewohnheiten, dass sich das Küchenpersonal gegen den Einsatz nachhaltigerer Praktiken in der GV ausspricht, wenn es davon nicht vollständig überzeugt ist und dies ihrer Meinung nach der Zufriedenheit der Gäste

⁵⁴ siehe auch: <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/transformationsprozesse-bei-der-umstellung/> [Zugriff: 06.02.2025]

entgegensteht. Motiviertes Küchenpersonal ist daher entscheidend für die erfolgreiche Umsetzung nachhaltiger Lebensmittel in der GV (Reinders et al. 2024).

In den Interviews wird der Richtungsweisung und Motivation der Küchenleitung bzw. Einrichtungsleitung ebenfalls eine hohe Relevanz beigemessen:

„Es muss klare Vorgaben geben von der Leitungsebene. Die Leitungsebene muss den Kurs vorgeben und die Verantwortung übernehmen. Sie hilft den Küchen bei der Umsetzung. Dazu gehört auch, dass man den finanziellen Rahmen für die Beschaffung der Lebensmittel bereitstellt. Das ganze Team muss mitmachen.“ (Interview N°3)

5.3.3 Speiseplangestaltung und neue Rezepturen

In der europäischen Literatur wird den Transformationsprozessen innerhalb der Küchen eine große Bedeutung zugeschrieben. Viele Autor*innen betonen die Notwendigkeit für Fortbildungen und Qualifizierungsmaßnahmen für eine innovative Speiseplangestaltung, die auf mehr Frische, Saisonalität und pflanzenbetonte Gerichte setzt:

„The transformation can only succeed if employees in the out-of-home catering sector are able to prepare tasty, creative and nutritionally complete low-meat or plant-based meals. Good staff training is a key factor for the desired transformation.“ (Lopez et al. 2020, S.12)

Das Küchenpersonal mitzunehmen, wird dabei als Schlüssel zur Transformation erachtet. So sehen auch Graça et al. in einer Studie zu Transformationsprozessen in der Schulverpflegung in Portugal „food literacy“ (Ernährungsbildung) und Küchentrainings als „critical enabler of change“ (2022, S.330). Veränderungen in der Speiseplanung und in den Rezepturen sind demnach entscheidende Faktoren für mehr Nachhaltigkeit in der GV.

Als Hemmnis bei der Umstellung zu mehr bioregionalen Produkten in den Küchen werden häufig die höheren Preise für Bio-Produkte genannt (s. Kap. 5.2.2.). Um die höheren Kosten für bioregionale Produkte auszugleichen, wird in der Praxis bereits vielfach auf eine Umgestaltung des Speiseplans mit mehr pflanzenbasierten Gerichten gesetzt (Haack & Häring

2020; Risku-Norja & Løes 2017; Simón-Royo et al. 2022). Entscheidend ist dabei, Fleischkomponenten nicht einfach durch teure pflanzliche Ersatzprodukte auszutauschen. Ziel müsse sein, vollwertige, vegetarische Gerichte zu kreieren, die für die Tischgäste ansprechend und attraktiv sind; dazu bedarf es innovative Rezepte und Zubereitungen (Graça et al. 2022; Haack & Häring 2020; Hoinle & Klosterkamp 2023; Risku-Norja & Løes 2017). Ansatzpunkte dafür sind: kleinere Fleischportionen, häufiger vegetarische oder vegane Gerichte, Verwendung saisonaler Lebensmittel und wenig verarbeiteter Produkte. Insbesondere frische, saisonale Bio-Produkte sind häufig regional verfügbar und liegen in einem ähnlichen Preissegment wie konventionell angebaute Produkte (Beste 2019; Haack & Häring 2020). Die Herausforderung besteht jedoch darin, gerade in der Herbst- und Wintersaison attraktive und schmackhafte Speisen zuzubereiten (z.B. Kohlgerichte), die auch bei jungen Tischgästen gut ankommen (Hoinle & Klosterkamp 2023). Besonders förderlich ist eine möglichst offene und flexible Gestaltung des Speiseplans, um auf Lieferengpässe oder saisonale Überschüsse reagieren zu können (Martin et al. 2022; Schmidt 2019). Zur Reduzierung des Fleischanteils weisen mehrere Autor*innen daraufhin, dass Hülsenfrüchte als pflanzliche Proteinquelle auf kreative Weise auch in der Kita- und Schulverpflegung eingesetzt werden können und empfehlen die mediterrane und arabische Küche, die dazu viele Inspirationen bietet⁵⁵ (Hoinle & Klosterkamp 2023, Magrini et al. 2021). Die Zusammenarbeit mit Ernährungsberater*innen wird dabei als hilfreich erachtet, um zielgruppengerechte Gerichte zuzubereiten (Lopez et al. 2020; Martin et al. 2022; Perignon et al. 2023).

Um die Potenziale einer offenen und flexiblen Menüplanung erfolgreich nutzen zu können, ist es einerseits notwendig, die Kompetenzen des Küchenpersonals im Umgang mit frischen, saisonalen Lebensmitteln und der Zubereitung vegetarischer oder veganer Gerichte zu schulen. Dabei wird betont, dass einzelne Fortbildungen nicht ausreichen, sondern ein kontinuierlicher Lernprozess dahinter stehen sollte, bei dem die Küchenangestellten aktiv von der Leitung einbezogen werden (Schäfer et al. 2023b; s. Kap. 5.3.2.).

Auf der anderen Seite betonen mehrere Autor*innen, dass dem Küchenteam nur sehr enge Handlungsspielräume für tatsächliche Transformationsprozesse offenstehen. Einen entscheidenden Faktor stellen dabei die Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal dar (Hoinle & Klosterkamp 2023, S.11). So weisen auch Schäfer und Haack (2023) darauf hin, dass im Bereich der GV in den letzten Jahren vielen Einsparungs- und Outsourcing-Maßnahmen getroffen wurden. In der Folge wurde Personal eingespart, Arbeitsschritte ausgelagert und durch den höheren Einsatz von Convenience-Produkten immer mehr

⁵⁵ siehe auch Wegweiser von KErn (2018): <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/201785/index.php> [Zugriff: 24.02.2025]

Küchenhilfskräfte nur noch auf flexibler und temporärer Basis eingesetzt (ebd., S.2). Auch in den Interviews wird immer wieder auf die Probleme des Zeit- und Personalmangels sowie der hohe Personalfuktuation im GV-Bereich hingewiesen (Interviews N°1; N°3; N°6; N°9). Dahinter stehen eine niedrige Bezahlung und oftmals stressreiche Arbeitsabläufe (Mahlzeiten müssen punktgenau fertig sein), die Berufe im Kochhandwerk gerade für Auszubildende als eher unattraktiv erscheinen lassen. Eine Regionalmanagerin einer BMR brachte es so auf den Punkt:

„Kürzlich haben zwei angefragte Küchen abgesagt, beim Modellprojekt des Landes mitzumachen: Personal- und Zeitmangel in den Küchen waren die entscheidenden Gründe dafür.“ (Interview N°1)

Gleichzeitig wird in den Interviews relativiert, dass die Qualifikation des Küchenpersonals der hemmende Faktor für eine Umstellung sei:

„Oft wird genannt, dass die Küchenteams mehr Knowhow und Begeisterung brauchen. Das ist aus meiner Sicht überbewertet. (...) Personen, die sich entscheiden, Koch oder Köchin zu lernen, die machen das, weil sie einen gewissen Enthusiasmus mitbringen. Entweder der geht über die Jahre verloren oder sie können ihn aufgrund der Rahmenbedingungen nicht ausleben. Es greift also zu kurz, den Schwarzen Peter den Küchen zuzuschieben.“ (Interview N°12)

Dieses Zitat zeigt deutlich, dass ein Transformationsprozess in den Küchen und in der Menüplanung der Küchen auf einer hohen Motivation der dort arbeitenden Menschen beruhen. Eine Verbesserung der Arbeits- und Rahmenbedingungen ist dafür ausschlaggebend (s. Steckbrief Nr. 9).

5.3.4 Klare politische Zielvorgaben

Der politische Wille (s. Kap. 5.3.2) wurde als entscheidend erachtet, um Transformationsprozesse in der GV initiieren zu können. Wie mehrere Autor*innen betonen, kommt es stark darauf an, dass der politische Wille in möglichst konkrete Zielvorgaben festgeschrieben wird. Das heißt, es braucht einen politischen Beschluss, aus dem ein verbindlicher Zeitplan mit konkreten Maßnahmen hervorgeht (Lassen et al. 2023; Lindström et al. 2022; Smith et al. 2015). Ebenso sollten die Beschlüsse ein bestimmtes Budget und

Monitoring-Instanzen beinhalten, die das tatsächliche Erreichen der Ziele überprüfen (Quack & Teufel 2020).

Eine Studie aus Dänemark zeigt die Notwendigkeit auf, Mindeststandards für öffentliche Kantinen auf EU-Ebene einzuführen (Lassen et al. 2023). Die Ergebnisse der Studie geben an, dass das Fehlen von eindeutigen Zielen als Hindernis für die Verbesserung der nachhaltigen Beschaffung wahrgenommen wird:

„We have no requirements for the environmental sustainability and no policy to adhere to, so I cannot make demands that cost money and that the council has not approved”. (Lassen 2023, S.6)

Dieses Zitat eines Beschaffungsbeauftragten lässt sich sehr gut auf andere Regionen übertragen. Die Studie verweist demgegenüber auf das Manifest der EU Food Policy Coalition zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung⁵⁶, in dem eine Festlegung nachhaltiger Standards für öffentliche Kantinen in der gesamten EU gefordert wird.

Die politischen Zielvorgaben können auf unterschiedlichen Ebenen angesiedelt sein, von der EU, nationalen bis zur kommunalen Handlungsebene. Ein Vorreiter ist beispielsweise Frankreich. Dort schreibt das EGalim-Gesetz vor, dass 50 Prozent der in der öffentlichen und privaten GV eingesetzten Lebensmittel bestimmten Qualitätskriterien entsprechen müssen, davon 20 Prozent Bio-Qualität (s. Kap. 4.4). Diese Vorgabe sendet somit wichtige Impulse an die Branche, sich stärker auf Bio auszurichten. Interessant ist in diesem Zusammenhang eine vergleichende Studie zu Schweden und Dänemark. Darin analysiert Daugbjerg (2023) die unterschiedlichen Governance-Ansätze, wie nationale Programme zur Erhöhung des Bio-Anteils in der GV auf die lokale Ebene übertragen werden. Beide Länder waren mit unterschiedlichen Strategien zur Förderung des Bio-Anteils in der GV erfolgreich.⁵⁷ Ein weiteres Beispiel ist das Land Berlin, wo mit der schrittweisen Erhöhung des Bio-Anteils in der Grundschulverpflegung von 15 auf 50 Prozent als Zielmarke der Bio-Anteil tatsächlich erfolgreich gesteigert werden konnte (Schäfer & Haack 2023).

⁵⁶ siehe auch: <https://cityfood-program.org/documents/manifesto-establishing-minimum-standards-public-canteens-across-eu> [Zugriff: 24.02.2025]

⁵⁷ So hat Schweden die nationale Ziel-Richtlinie zwar gesetzt, überließ aber den lokalen Akteur*innen relativ viel Handlungsspielraum, um geeignete, Kontext angepasste Maßnahmen zu entwickeln und umzusetzen (z.B. Einbeziehung privater Akteur*innen durch Public-Private-Partnerships). Das Monitoring der Ziele wurde von einem externen Akteur, einer Nicht-Regierungsorganisation, übernommen (Daugbjerg 2023, S. 276).

In der Literatur wird dabei die Rolle lokaler politischer Akteur*innen betont, um erfolgreich Vorgaben für einen höheren Bio-Anteil einzubringen:

„Increased organic consumption in public catering is primarily a political decision. Its adoption requires determined will, and the local policymakers are in a key position to decide, whether organic food should be favoured.“ (Risku Norja & Loes 2017, S. 111)

Auf Ebene der Kommunen ist ein Gemeinderatsbeschluss entscheidend, um verbindliche Zielmarken für einen höheren Bio-Anteil in der GV festzulegen (Hoinle & Klosterkamp 2023). Dabei ist es besonders förderlich, wenn Strategien nachhaltiger Ernährung mit weiteren kommunalpolitischen Themen verknüpft werden, um die Akzeptanz der Ziele zu erhöhen (Kummer et al. 2022; Schanz et al. 2020). Das Beispiel Regensburg zeigt, wie ein Stadtratsbeschluss den Ausgangspunkt für maßgebliche Veränderungsprozesse bildete. Dabei wurde ein Bio-Anteil von 30 Prozent für alle 70 städtischen Einrichtungen festgelegt. Laut Einschätzung der Koordinatorin für die Bio-Stadt Regensburg hat dieser Beschluss *„einen Impuls von außen gesetzt“* (Interview N°9). Zudem wurden finanzielle Mittel für Bioregio-Coachings und die Kostenübernahme für die Bio-Zertifizierung bereitgestellt, was den Umstellungsprozess für die Küchen attraktiver machte (Interview N°9). Auch die Mitarbeiter*innen der Stadt München betonen, dass es nicht reiche auf die Dynamiken des Marktes zu vertrauen, denn: *„Zumindest am Anfang macht es der Markt nicht alleine. Daher muss die Politik Leitplanken setzen“* (Interview N°10). Aus ihrer Sicht sollten die Ziele durchaus ambitioniert sein: *„Wenn ich die Latte nicht einigermaßen hoch setze, bekommen die Veränderungen keinen transformativen Charakter.“* (Interview N°10)

Auf der anderen Seite wurde auf dem Stakeholder-Workshop diskutiert, dass hohe Zielmarken zu einer Überforderung der Akteur*innen führen können. Ebenso könne es demotivierend wirken, wenn den hohen Zielen keine Taten folgen (vgl. Diskussion Stakeholder-Workshop). In jedem Fall sei es wichtig, dass aus Bottom-up-Richtung die Umsetzung der Ziele tatsächlich eingefordert bzw. vorangetrieben wird:

„Wenn es in Politik bzw. Verwaltung Beschlüsse für mehr Bio in der öffentlichen GV gibt, dann sollten die Erfolge bzw. die Umsetzungsschritte auch klar eingefordert werden. Beschlüsse alleine reichen nicht, entscheidend ist der Grad der Umsetzung.“ (Interview N°1)

5.3.5 Kommunikation mit den Tischgästen

Für die Initiierung von Veränderungsprozessen in den Kantinen müssen auch die Tischgäste einbezogen werden. Dieser Faktor wird in der aktuelleren Literatur zunehmend diskutiert und auch von den Interviewpartner*innen angesprochen. Eine Untersuchung von Fallbeispielen aus der bundesweiten GV mit hohem Bio-Anteil zeigte, dass für die Tischgäste weniger die Höhe des Bio-Anteils im Vordergrund steht, vielmehr ist es ihnen wichtig, ein schmackhaftes Essen zu angemessenen Preisen zu erhalten (Schmidt 2019). Die Studie zeigt, dass die Herausforderung folglich vor allem darin liegt, nicht nur durch Geschmack und Qualität, sondern auch durch geeignete Formate der Kommunikation Tischgäste für nachhaltige Gerichte zu begeistern und deren Relevanz zu verdeutlichen.

Die Akzeptanz und Auswahl nachhaltiger Gerichte können durch eine gut aufbereitete Vermittlung gesteigert werden. Dazu braucht es geeignete Formate der Kommunikation, die transparent und visuell ansprechend aufzeigen, woher die Produkte kommen, wer sie produziert hat und warum eine Umstellung zu mehr bioregionalen Produkten wichtig ist. Bei den Informationen über die Herkunft der Produkte oder zu Nachhaltigkeitszielen ist eine zielgruppengerechte und -dosierte Informationsweitergabe wichtig, um eine Überforderung der Tischgäste zu vermeiden (Schmidt 2019). Relevante Informationen zur Herkunft, z.B. über Labels oder Zertifizierungen, sollten leicht zugänglich gemacht werden (Muster et al. 2021). Weitere erfolgreiche Formate sind Verkostungen und Kochworkshops (Kummer et al. 2022; Schmidt 2019). In der Literatur wird auch darauf hingewiesen, dass die Einbeziehung der Tischgäste, z.B. bei der Speiseplanung, sehr förderlich ist (Muster et al. 2021; Schmidt 2019). Insbesondere im schulischen Kontext bietet die Beteiligung der Schüler*innen eine Chance für eine höhere Akzeptanz von nachhaltigen Speisen und hat zudem pädagogisches Potenzial im Sinne der Bildung für eine nachhaltige Ernährung (Haack & Häring 2020; Hoinle & Klosterkamp 2023).

Neuere Studien beschäftigen sich in diesem Zusammenhang mit Ansätzen des Nudging (s. Steckbrief Nr. 10). Nudges sind Maßnahmen, mit denen das Verhalten von Menschen beeinflusst werden kann, ohne dass Optionen ausgeschlossen werden oder wirtschaftliche Anreize gesetzt werden. Nudging bedeutet also, die Ernährungsumgebung so zu gestalten, dass Entscheidungen in eine günstigere, d.h. nachhaltigere Richtung leichter fallen. Beispielsweise können Tischgäste unbewusst zu einem nachhaltigeren Verhalten ‚angeschubst‘ werden, indem etwa das nachhaltigere Gericht als Menü 1 im Speiseplan erscheint. Ebenso spielt auch die Wortwahl bei der Beschreibung der Gerichte eine Rolle, ob

diese gewählt werden oder nicht. Im Rahmen des Verbundforschungsprojektes KERNiG wurde untersucht, wie die Bezeichnung der Speisen die Menüwahl beeinflusst. Es zeigte sich, dass Wortbeschreibungen wie „schmackhaft“, „hausgemacht“ oder „lecker“ häufiger gewählt wurden als Gerichte, die mit „nachhaltig“ oder „gesund“ beschrieben wurden (Schanz et al. 2020). Daher wird empfohlen, auf eine Kommunikation „mit erhobenem Zeigefinger“ zu verzichten (Beste 2019, S. 13).

In den Interviews wird der Kommunikation mit den Tischgästen ebenso Zukunftspotential zugesprochen, so der Leiter eines Stuttgarter Catering-Unternehmens:

„Einen großen Schlüssel sehe ich in der Kommunikation zum Tischgast. Ich muss ihm ja auch erklären, warum landet das jetzt auf dem Teller? Oder: Muss ich vielleicht auch den Schülerinnen und Schülern und Kindergartenkindern erklären: Warum gibt es jetzt nicht fünfmal in der Woche Fleisch?“ (Interview N°11)

Für ihn stellt sich jedoch auch die Frage, wer für die Maßnahmen der Kommunikation verantwortlich ist. Ebenso wurde auch im Stakeholder-Workshop kritisch diskutiert, wer für die Maßnahmen der Kommunikation die finanzielle Mittel bereitstellt. Andere Interviewpartner*innen betonen, dass zukünftig visuelle Interventionen und Social Media eine größere Rolle spielen werden, gerade um junge Tischgäste für bioregionale Gerichte zu begeistern (Interview N°14; N°15). Darauf wird im Steckbrief Nr. 10 genauer eingegangen.

Hemmnisse und Erfolgsfaktoren hängen zusammen!

Die hemmenden und fördernden Faktoren sind nicht isoliert zu betrachten. Der hemmende Faktor der mangelnden Verfügbarkeit bioregionaler Lebensmittel steht beispielsweise in direktem Zusammenhang mit Logistik- und Handelsstrukturen sowie der fehlenden Bündelung von Absatzwegen. Strategien für eine höhere Verfügbarkeit bioregionaler Produkte lassen sich wiederum mit dem Erfolgsfaktor der Vernetzung und Kooperation entlang der Wertschöpfungskette erzielen. Ebenso wirkt sich der Preisdruck, dem die Küchen unterliegen, auf die Möglichkeit aus, das Potential regionaler Erzeugnisse voll zu nutzen, da die knappen Budgets keine höheren Einkaufspreise für bioregionale Waren erlauben. Für das Hemmnis der knappen Budgets von Großküchen braucht es klare Zielvorgaben und den politischen Willen von Schlüsselakteur*innen, eine Transformation der GV in Richtung mehr Nachhaltigkeit voranzubringen und entsprechende Rahmenbedingungen zu schaffen. Damit zeigt sich, dass die verschiedenen Faktoren, die die Integration bioregionaler Produkte in die GV fördern oder hemmen, gleichzeitig bearbeitet werden müssen. Da im Ernährungssystem viele Stellschrauben miteinander verknüpft sind, müssen auch die Lösungsansätze systemisch angegangen werden.



6. Bausteine für eine Transformationsstrategie: Maßnahmen für mehr bioregionale Produkte in der GV

Vor dem Hintergrund der Ausgangslage (s. Kap. 4) und auf Basis der in der Literaturrecherche sowie den Interviews identifizierten Hemm- und Erfolgsfaktoren (s. Kap. 5) haben wir zehn Steckbriefe mit Maßnahmenvorschlägen für mehr bioregionale Produkte in der GV entwickelt und vier Handlungsfeldern zugeordnet. Diese Steckbriefe können als Bausteine für eine Transformationsstrategie angesehen werden, die wir in den nach folgenden Kapiteln skizzieren.

Unser Schwerpunkt liegt dabei auf den regulatorischen Instrumenten und Maßnahmen zur Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette, da sich bei der Analyse der Erfolgsfaktoren diese Handlungsfelder als am relevantesten herausgestellt haben. Wichtig war uns dabei, die Maßnahmen nicht nur aufzulisten, sondern in einen Kontext zu stellen: Welchen Nutzen versprechen diese Maßnahmen? Welche konkreten Beispiele gibt es dazu bereits? Wie ist der Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg? Welche konkreten Empfehlungen lassen sich daraus ableiten?

Beim Stakeholder-Workshop am 24. Januar 2025 an der Universität Hohenheim wurden diese Steckbriefe kurz vorgestellt und in Kleingruppen diskutiert. Zum Workshop waren ausgewählte Multiplikator*innen für den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten und im Bereich der GV tätige Schlüsselakteur*innen aus Baden-Württemberg und Bayern eingeladen. Im Sinne einer transformativen Forschung haben wir deren Feedbacks und Statements in die Erarbeitung der Steckbriefe aufgenommen und konnten diese damit inhaltlich weiterentwickeln. Auch jetzt sind die Steckbriefe nicht als finales Ergebnis zu verstehen, sondern als Diskussionsbeitrag in einem sich dynamisch verändernden Handlungsfeld.

Abbildung 10 zeigt die Übersicht über die Steckbriefe in den vier zugehörigen Handlungsfeldern, die im Folgenden näher erläutert werden.

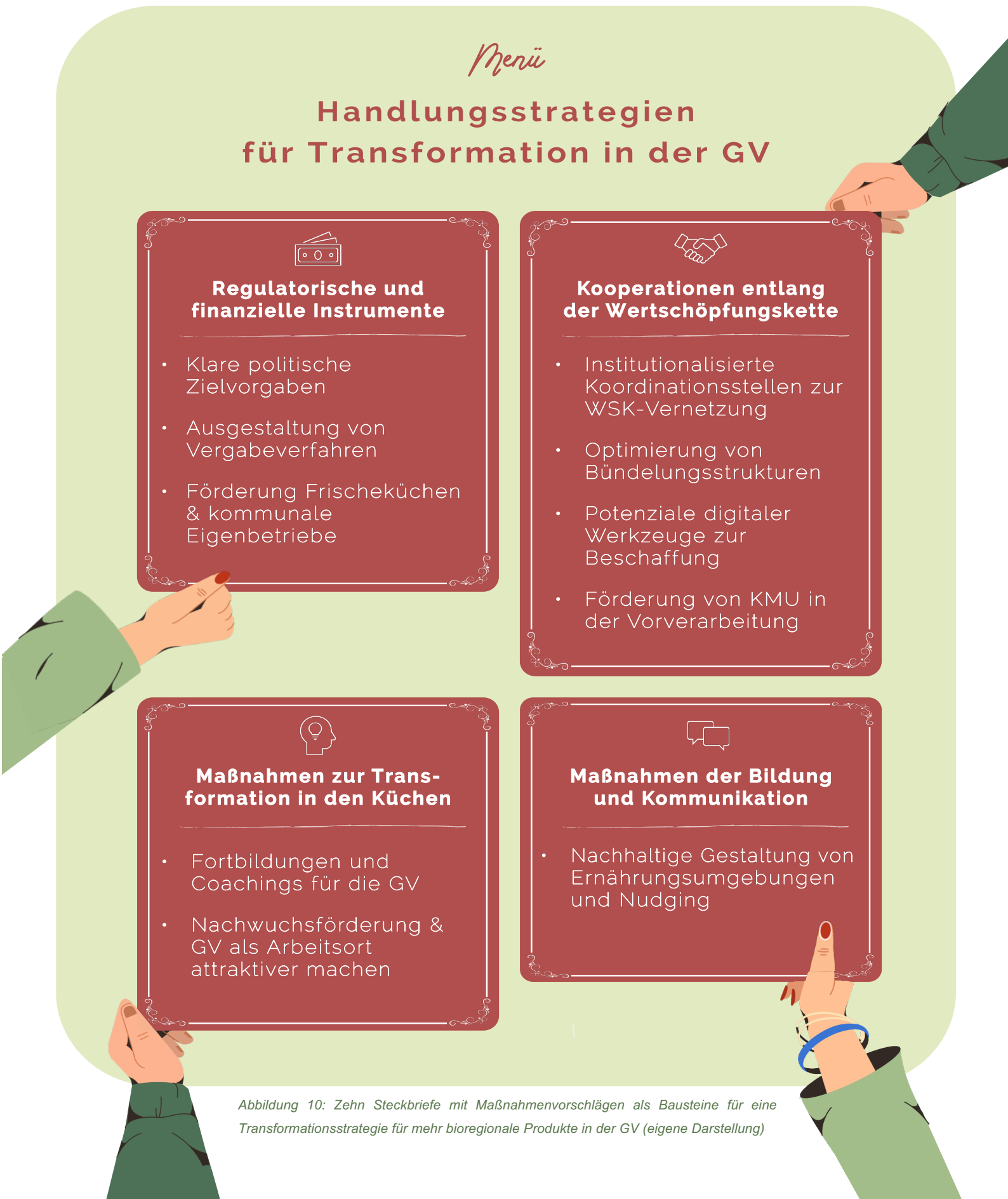


Abbildung 10: Zehn Steckbriefe mit Maßnahmenvorschlägen als Bausteine für eine Transformationsstrategie für mehr bioregionale Produkte in der GV (eigene Darstellung)

Steckbrief Nr.1: Klare politische Zielvorgaben

Auf einen Blick

Verbindliche politische Zielvorgaben tragen dazu bei, den Anteil an bioregionalen Lebensmitteln in der öffentlichen GV zu steigern. Durch Gesetze, Verordnungen oder Beschlüsse können konkrete Anforderungen für die Beschaffung von bioregionalen Produkten in der GV festgelegt werden. Diese können auf nationaler, Landes- oder kommunaler Ebene eingesetzt werden und haben durch ihren normativen Charakter eine starke Wirkung. Sie sind effizienter als freiwillige Vorgaben, da Akteur*innen (z.B. Catering-Unternehmen) ihr Angebot darauf hin ausrichten müssen.

Weitere regulatorische Ansatzpunkte bestehen in der Verpachtung kommunaler Flächen an agrarökologisch wirtschaftende Betriebe sowie der Förderung von Exnovationen (s.u.).

Begründung, Ziele und Nutzen

Um die Transformation hin zu einer nachhaltigen GV zu fördern, sind sowohl politischer Wille als auch entsprechende Entscheidungen auf Bundes- und Landesebene sowie auf kommunaler Ebene erforderlich. Ein wichtiger Ansatzpunkt sind rechtliche Rahmenbedingungen und politische Beschlüsse, die klare Zielrichtungen vorgeben (s. Kap. 5.3.4). So betont ein Interviewpartner:

„Wenn etwas nicht politisch beschlossen wird, dann wird es auch nicht passieren. Es wird auch nicht der Klimawandel reduziert oder [...] man macht sich da keine Gedanken dazu, wenn es nicht politisch beschlossen wird.“ (Interview N°6)

Wie beim Erfolgsfaktor Nr. 2 (s. Kap. 5.3.2) beschrieben, spielt im Vorfeld die persönliche Motivation von Schlüsselakteur*innen – wie zum Beispiel von lokalen politischen Entscheidungsträger*innen – eine zentrale Rolle, um ambitionierte Ziele zu setzen und im Gemeinderat Beschlüsse für einen höheren Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu erwirken. Dies unterstreicht folgende Beobachtung aus dem Projektbericht KERNiG:

*„Eine der wichtigsten Ressourcen auf dem Weg zu einem nachhaltigen kommunalen Ernährungssystem ist zuerst der politische Wille. Ein für Kommunen so neues Thema wie nachhaltige Ernährung braucht die Rückendeckung der Verwaltungsspitze, also der (Ober-)Bürgermeister*innen, sowie der Gemeinderäte. Sie müssen das Thema auf die politische Agenda setzen und es auch in einen strategischen Zusammenhang mit anderen, stadtpolitisch relevanten Themen stellen.“ (Schanz et al. 2020, S. 25)*

Ernährung sollte also in Verbindung mit anderen kommunalpolitischen Themen auf die Agenda gesetzt werden, um entsprechenden Rückhalt zu sichern.

Dabei ist es sinnvoll, auch die mittlere Verwaltungsebene zwischen Land und Kommunen einzubinden, also die Regierungspräsidien zu adressieren, damit diese regional aktiv werden. Ebenso wird empfohlen, engagierte Akteur*innen aus Zivilgesellschaft und Praxis zu beteiligen (Muster et al. 2021). Quack und Teufel (2020) empfehlen eine gemeinsame Vision zu entwickeln, die gemeinsame Ziele enthält und dabei Richtungssicherheit für die Transformation schafft. In der Folge beteiligen sich lokale Akteur*innen mit ihren Ressourcen dann stärker an der Umsetzung. Dabei betonen die Autorinnen:

„Wichtig ist, dass konkrete Ziele und Zwischenziele – was soll bis wann erreicht werden – festgelegt werden. Ziele müssen transparent sein und die Zielerreichung muss regelmäßig überprüft werden. So kann sichergestellt werden, dass bei Bedarf nachjustiert werden kann. Nicht zuletzt müssen diese Ziele dann aber auch in konkrete Maßnahmen übersetzt und umgesetzt werden.“ (Quack & Teufel 2020, S.17)

Die Formulierung von Zwischenzielen und deren Überprüfung ist demnach wichtig, um Transformationsprozesse voranzubringen. Dazu ist entsprechender Druck von zivilgesellschaftlicher Seite essenziell, um die Umsetzung der Ziele einzufordern.

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Wie in Kapitel 5.3.2 beschrieben, können politische Zielvorgaben als Erfolgsfaktor wirken. Sie können auf unterschiedlichen Handlungsebenen eingesetzt werden, wie folgende Beispiele veranschaulichen:

- EU-Ebene: Bestrebungen für ein Lieferkettengesetz auf EU-Ebene, das Mindeststandards für Umweltschutz und Schutz von Menschenrechten entlang der gesamten Lieferkette sichert⁵⁸.
- Nationale Ebene: Das EGalim-Gesetz in Frankreich verpflichtet öffentliche Kantinenbetriebe auf 20 Prozent Bio-Anteil (s. Kap. 4.4).
- Bundesland: Die VwV Kantine verpflichtet landeseigene Kantinen in Baden-Württemberg, den Anteil an biologischen Lebensmitteln zu erhöhen und die regionale Wertschöpfung durch verbindlich festgelegte Quoten zu fördern. Bis 2030 sollen 75 Prozent der Lebensmittel aus nachhaltigen Lieferketten stammen (s. Kap. 4.3).
- Kommunale Ebene: Sinnvoll ist ein Gemeinderatsbeschluss mit klaren Zielvorgaben, der mit einem Budget, Maßnahmen und Verantwortlichkeiten ausgestaltet ist. Es braucht ein Monitoring, ob die Ziele (und Teilschritte) tatsächlich erreicht wurden. Beispiele dazu bietet die Studie zu den Bio-Städten (s. Kap. 4.2.3.). Bei kommunalen Beschlüssen für die Erhöhung des Bio-Anteils in der GV hat es sich bewährt, einen Mindestprozentanteil vorzugeben, der aus ökologischer Erzeugung stammen muss. Zusätzlich können über ein Wertungsschema Bonus-Punkte für Prozentsätze vergeben werden, die über diesen Mindestanteil hinausgehen (Beste 2019).

Die Vorgaben und Maßnahmen schaffen Klarheit und Verbindlichkeit für die beteiligten Akteur*innen. Dadurch kann sich der Markt auf die gesetzten Leitplanken hin ausrichten und die Vorgaben können schon in der Anbauplanung in der Landwirtschaft, bei Bestellungen von GV-Küchen oder beim Aufbau von Lieferbeziehungen berücksichtigt werden. Die entsprechenden Nachfrageeffekte sind somit ein wichtiges Schlüsselement für die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Dies unterstreicht etwa das Beispiel Freiburg:

„In Freiburg verlangt der Gemeinderat, dass alle kommunalen Kitas zu 100 Prozent vegetarisch beliefert werden und die haben auch den Bioanteil auf 30 Prozent angehoben. Ein Caterer braucht sich also überhaupt nicht bewerben, um eine Kita zu bedienen oder zu betreiben, wenn er nicht 100 Prozent vegetarisch macht und 30 Prozent Bio. Wenn der Gesetzgeber das nicht vorgibt, wenn der nicht die Schrauben anzieht, dann hat man unten kein Interesse.“ (Interview N°6)

⁵⁸ Vgl. <https://www.csr-in-deutschland.de/DE/Wirtschaft-Menschenrechte/Europa/Lieferketten-Gesetzesinitiative-in-der-EU/lieferketten-gesetzesinitiative-der-eu-art.html> [Zugriff: 10.02.2025]

Weitere regulatorische Maßnahmen

a) Exnovationen

*"Das Problem ist nicht der Mangel an Ideen, sondern dass wir an alten Ideen so hartnäckig festhalten."*⁵⁹

Für nachhaltige Transformationsprozesse sind nicht nur Innovationen, sondern auch Exnovationen notwendig, um etablierte, nicht-nachhaltige Strukturen zu überwinden. Exnovation beschreibt den gezielten Ausstieg aus nicht-nachhaltigen Technologien, Produkten und Praktiken, um Platz für nachhaltigere Alternativen zu schaffen. In der AHV werden Exnovationen zunehmend als Schlüsselstrategie erkannt, um umweltbelastende Praktiken zu reduzieren und nachhaltige Ernährungsweisen zu fördern. Dies bedeutet beispielsweise eine Reduktion des Fleischkonsums zugunsten von pflanzlichen Alternativen. Ebenso zählt zu Exnovationen der Ausstieg aus nicht-nachhaltigen Praktiken der Landwirtschaft. Für die GV impliziert dies den Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln. Eine aktive Gestaltung des Ausstiegsprozesses ist essenziell, um bestehende Barrieren zu überwinden. Dies erfordert klare politische Ziele und unterstützende Maßnahmen wie zeitliche Vorgaben und finanzielle Anreize (Quack & Teufel 2020, S. 25).

b) Verpachtung von landwirtschaftlichen Flächen in kommunaler Hand

Viele Kommunen besitzen landwirtschaftliche Flächen. Diese sollten mit der Auflage einer agrarökologischen Bewirtschaftung oder unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien verpachtet werden. Mit solchen Vorgaben können Kommunen gezielt zur Steigerung des Bio-Anteils in der GV beitragen (Sipple & Wiek 2023). In Greifswald hat sich ein umweltgerechtes und gemeinwohlorientiertes Pachtverfahren durchgesetzt, bei dem Biodiversität und das Gemeinwohl als Kriterien für die Vergabe der Pacht gelten. Für die von der Stadt verpachteten 4.700 Hektar Landwirtschaftsfläche gibt es einen festen Pachtpreis der sich am Landesdurchschnitt orientiert. Die Vergabe an künftige Pächter*innen erfolgt über ökologische und soziale Kriterien. Bio-Betriebe oder extensive Weidenwirtschaft werden bevorzugt, genauso wie biodiversitätsfördernde und ortsansässige Betriebe.⁶⁰

⁵⁹ Ranga Yogeshwar in der Keynote-Ansprache zur Eröffnung der Biofach-Messe 2025 am 11.02.2025.

⁶⁰ Vgl. <https://www.aktion-agrar.de/land-initiative-5-unser-land-schafft-wandel/> [Zugriff: 16.02.2025]

c) Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Auf dem Stakeholder-Workshop am 24. Januar 2025 wurden regulatorische Instrumente sehr kontrovers diskutiert. Zum einen erachteten Teilnehmende klare Zielvorgaben als sehr wichtig. Andererseits wurde befürchtet, dass sie „*einem aber auf die Füße fallen, wenn sie zu hoch hängen.*“ Ebenso wurde kritisch gefragt, „*wer oder was reguliert werden soll?*“. Handlungsbedarf wurde hier mehr bei den größeren Unternehmen gesehen, während kleinere Betriebe damit unter existenziellen Druck geraten. Die Teilnehmenden stellten auch die Grundsatzfrage: Ist das Thema Ernährung eigentlich Teil der kommunalen Daseinsvorsorge? Dabei wurde auf die Bayrische Verfassung verwiesen, in der die Orientierung am Gemeinwohl explizit benannt wird.⁶¹ Letztlich betonten die Teilnehmenden, dass es sowohl geeignete Rahmenbedingungen als auch motivierte Leute brauche, um Veränderungen voranzubringen.

Empfehlungen

- Umsetzung für das Land: Wir empfehlen, die Umsetzung der VwV Kantine systematisch zu evaluieren, um so bei Bedarf Verbesserungen in der Umsetzung vornehmen zu können.
- Umsetzung für Kommunen: Durch Gemeinderatsbeschlüsse können verbindliche Zielvorgaben und finanzielle Unterstützung festgelegt werden, die den Einsatz von bioregionalen Produkten fördern.

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Gesetzestext EGalim (Nationalgesetz #Egalim1 für Landwirtschaft und Ernährung: <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>)
- Initiative Fairpachten (NABU): <https://www.fairpachten.org/>

⁶¹ Vgl. Art 151 in der Verfassung des Freistaates Bayern: <https://www.gesetze-bayern.de/Content/Document/BayVerf-151?hl=true> [Zugriff: 24.02.2025]

Steckbrief Nr. 2: Bio und Regionalität in Vergabeverfahren für die GV

Auf einen Blick

Die öffentliche GV ist ein kontinuierlicher und mengenmäßig wichtiger Abnehmer für Lebensmittel in der jeweiligen Region. Über Vergabeverfahren können Träger von Einrichtungen der GV den Einsatz biologischer Produkte in den Verpflegungsangeboten von Kitas, Schulen und anderen Einrichtungen in der Breite fördern.

Begründung, Ziele und Nutzen

Das Vergaberecht bietet öffentlichen Auftraggebern verschiedene Möglichkeiten, Aspekte der Nachhaltigkeit in Beschaffungsvorhaben für Verpflegungsdienstleistungen zu verankern. Über die Leistungsbeschreibung lassen sich Bio-Mindestanteile definieren und damit normativ einfordern. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Bio-Anteil als Zuschlagskriterium zu wählen und dafür ein Wertungsschema anzugeben. Dann wird das Angebot von Catering-Unternehmen, die mehr Bio einsetzen, höher bewertet. Ein wichtiges Detail: Wenn ein bietendes Catering-Unternehmen eine Mindestanforderung nicht erfüllen kann, wird es vom Verfahren ausgeschlossen. Wenn Bio als Zuschlagskriterium definiert wird, werden Catering-Unternehmen, die das nicht erfüllen, nicht ausgeschlossen, sondern nur schlechter bewertet. Das kann für Vergabestellen ein wichtiger Aspekt sein, wenn beispielsweise eine Markterkundung noch kein klares Bild ergibt.

Beim Thema Regionalität setzt das Vergaberecht jedoch enge Grenzen (vgl. Kap. 5.2.3): Bei Überschreiten der EU-Schwellenwerte für die Vergabe öffentlicher Ausschreibungen⁶² dürfen die Anforderungen bestimmte Anbieter keinesfalls diskriminierend wirken und dem Gedanken eines freien EU-weiten Wettbewerbs widersprechen. Ein Gutachten zum Thema „Bio-Regionalität in der GV-Verankerung im Vergabeverfahren“ der Wissenschaftlichen Dienste des Deutschen Bundestages kommt zu dem Fazit⁶³:

⁶² EU-Schwellenwerte für die Vergabe: <https://dtvp.de/info-center/aktuelles/eu-schwellenwerte-fuer-die-vergabe-von-oeffentlichen-ausschreibungen-2024/> [Zugriff: 12.02.2025]

⁶³ <https://www.bundestag.de/resource/blob/852838/3a01bfb5f0c3dc8f42f564e9079f1742/WD-7-064-21-pdf-data.pdf> [Zugriff: 12.02.2025]

„Setzt man den Begriff der ‘Bio-Regionalität’ in der Gemeinschaftsverpflegung mit erhöhter materieller Produktqualität und Umweltschutzförderung gleich, erscheint eine Aufnahme dieses Merkmals in der Leistungsbeschreibung bei EU-weiten Ausschreibungen unter dem Gesichtspunkt der Qualität als auch unter umweltbezogenen Aspekten grundsätzlich möglich. Insbesondere vor dem Hintergrund des vergaberechtlichen Gleichbehandlungsgebotes könnte sich jedoch ein zu pauschales Abstellen auf die regionale Herkunft als problematisch erweisen.“ (2021, S.15).

In der Vergabepraxis wird nach Möglichkeiten gesucht, die rechtssicher den formalen Vorgaben entsprechen und zumindest die Wahrscheinlichkeiten für die Verwendung regionaler Lebensmittel erhöhen. Folgende Tabelle (vgl. Tab. 8) gibt dazu einen Überblick, ersetzt aber keine Rechtsberatung bei der Ausgestaltung der Vergabeunterlagen.

Vorgabe	Beispiel	?	Begründung
Geografische Vorgaben für die Lieferanten	„Die Lieferanten müssen aus dem Landkreis A / dem Bundesland B / aus einem Umkreis von XY km stammen“	✗	Diskriminierend im Sinne des Wettbewerbsrechts
Forderung nach Produkten mit Regionalfenster	„Die verwendeten Produkte müssen mit dem Regionalfenster (...) versehen sein“	✗	Diskriminierend da nicht mit Qualitäts-aspekten verbunden
Forderung nach einem regionalen Bio-Zeichen, wie beispielsweise dem Bio-Zeichen BW	Ohne den Zusatz „oder gleichwertig“	✗	Diskriminierend im Sinne des Wettbewerbsrechts
	Mit dem Zusatz „oder gleichwertig“	✓	Möglich, da kein Ausschluss
Forderung nach maximalen Warmhaltezeiten	Nur bei Warmhaltesystemen möglich, z.B.: „Warmhaltezeit maximal 120 min“	✓	Lebensmittelhygiene als qualitativer Aspekt
Forderung nach Saisonalität der verwendeten Produkte	Als Zuschlagskriterium mit näher erläuterten Bewertungsmaßstab (inkl. regional erstellten Saisonkalender)	✓	Nicht diskriminierend
Regionales Sourcing	Vorgabe einer maximalen Entfernung zwischen Herkunft der Lebensmittel und dem Catering-Unternehmen.	✓	Keine Diskriminierung, da auch Caterer aus anderen Regionen bieten können

Legende: ✓ zulässig ✗ unzulässig

Tabelle 8: Ansatzpunkte zur Verankerung der Regionalität in Vergabeverfahren (eigene Darstellung)⁶⁴

⁶⁴ Die Tabelle basiert auf folgenden Quellen: Gutachten der Wissenschaftlichen Dienste des Deutschen Bundestages 2021; <https://buergerbeteiligung.sachsen.de/portal/smul/beteiligung/themen/1037845> Online-Arbeitshilfe für Vergabestellen des

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Viele Erfahrungen mit der Verankerung von Bio als Kriterium in Vergabeverfahren haben beispielsweise die Bio-Städte in Baden-Württemberg gesammelt (s. auch Kap. 4.2.3).⁶⁵ Die Stadt Heidelberg hat mit einem Bio-Mindestanteil von 50 Prozent in der Schul- und Kita-Verpflegung einen Standard gesetzt, der dem neuen Bio-AHV-Logo in Silber entspricht. Die Stadt Karlsruhe macht gute Erfahrungen damit, den Bio-Mindestanteil mit einem Zuschlagskriterium für höhere Bio-Anteile zu kombinieren.⁶⁶ Die Stadt Freiburg hat ein bundesweit beachtetes Modell entwickelt, bei dem die Verwaltung die Ernährungsbildung an Schulen in das Vergabeverfahren integriert (s.u.). Andere Beispiele zeigen, wie Kommunen auch niederschwellig bei diesem Thema einsteigen können. So fordert die Stadt Schwäbisch Hall für die Verpflegung in städtischen Schulen einen Bio-Anteil von 20 Prozent, der aber erst 18 Monate nach Beginn der Vertragslaufzeit erreicht werden muss (Stadt Schwäbisch Hall 2024). Das Beispiel der Vergabepraxis Freiburg ist bundesweit Vorreiter und zeigt, wie Wege zur Förderung von Regionalität und Saisonalität mit Ernährungsbildung verbunden werden können (vgl. Zoom-in in Kap. 3.2.3).

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

In den Arbeitsgruppen auf dem Stakeholder-Workshop wurde betont, dass die Kommunen rechtssichere Vorlagen brauchen, damit sie Bio und Regionalität besser in Vergabeverfahren verankern können. Gewünscht wurden gut aufbereitete Beispiele, „an denen man sich orientieren kann“ sowie Fahrpläne zur Vorgehensweise. Zudem wurde darauf hingewiesen, dass eine Markterkundung im Vorfeld eine wichtige Voraussetzung für eine gute Ausschreibung ist. Ebenso sei es sinnvoll, Muster-Ausschreibungen auszutauschen oder zur Verfügung zu stellen, gerade auch für den Umgang mit dem Thema Regionalität sind Muster-Vorlagen hilfreich.

Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft [Zugriff 19.02.2025] und Persönl. Information Rechtsanwalt André Siedenbergl (17.10.2024)

⁶⁵ Vgl. Greiner (2024c)

⁶⁶ Nachhaltige Schulspeiseversorgung in Karlsruhe: <https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/kommunaler-kompass/baden-wuerttemberg/lebensmittel/schulmahlzeiten#181028> [Zugriff: 12.02.2025]

Empfehlungen

Wenn Aspekte der Nachhaltigkeit sachgerecht in Vergabeverfahren verankert werden, verspricht dies eine hohe Wirksamkeit. Erfolgsversprechend ist einerseits, ambitionierte Ziele zu setzen und andererseits in der Praxis realisierbare Anforderungen zu definieren. Eine fundierte Recherche der Ausgangslage und Markterkundungsgespräche mit Caterern im Vorfeld von Vergabeverfahren haben sich dafür bewährt. Je nach Höhe der Essenszahlen kann bereits eine kleine Steigerung der Anteile bioregionaler Produkte in der Ausschreibung eine große Hebelwirkung entfalten.

Umsetzung für Kommunen

Im Prinzip können alle Kommunen die Möglichkeiten im Vergaberecht nutzen, um mehr Nachhaltigkeit in Ausschreibungen zu verankern. Die individuelle Ausgestaltung der Anforderungen ermöglicht es, Einstiegsquoten für Bio an die jeweiligen Verhältnisse anzupassen oder mit Bio als Zuschlagskriterium zu prüfen, was der Markt bietet (vgl. Karlsruhe). Dies sollte noch mehr in der Breite umgesetzt werden.

Umsetzung für das Land

Das Vergaberecht wie auch die Möglichkeiten der Vergabepaxis sind für die Kommunen, vor allem für kleinere, ohne zentrale Vergabestellen, nicht selten eine Herausforderung. Der neue Leitfaden des Netzwerks der Bio-Städtenetzwerke bietet Kommunen einen „Fahrplan für das Vergabeverfahren“ mit Formulierungsvorschlägen, um Kriterien von Bio, Saisonalität und fairen Handel gezielt in Ausschreibungen fördern zu können (Böhm et al. 2025). Wir empfehlen deshalb, den Bekanntheitsgrad bestehender Leitfäden und Vorlagen zu erhöhen und den Austausch der Vergabestellen mit Beispielen guter Praxis noch weiter zu verbessern.

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Im Rahmen der VwV Kantine wurde ein Beschaffungsleitfaden erstellt. Er dient Vergabestellen als umfassende Arbeitshilfe, um verstärkt regionale und bio-regionale Lebensmittel in Ausschreibungen einzubinden.

https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/Leitfaden_nachhaltige_Beschaffung.pdf

- Neuer Biostädte-Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ (Böhm et al. 2025):
<https://www.biostaedte.de/aktuelles/14-neuer-leitfaden-mehr-bio-in-kommunen>
- Online-Tool zur Erstellung von Leistungsbeschreibungen in Sachsen:
<https://buergerbeteiligung.sachsen.de/portal/smul/beteiligung/themen/1037845>

Steckbrief Nr. 3: Förderung von Frischeküchen und kommunalen Eigenbetriebe

Auf einen Blick

Friskcheküchen und kommunale Eigenbetriebe haben im Vergleich mit der externen Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen ein höheres Potential, um auf eine nachhaltige Menüplanung umzustellen. Dies betrifft sowohl einen höheren Bio-Anteil als auch direkte Kooperationen mit lokalen Erzeuger*innen zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten. Gerade der kommunale Eigenbetrieb bietet weitere ökonomische und soziale Vorteile: Die ökonomischen Kosten pro Essen sind geringer, da der Service nicht extern ausgeschrieben werden muss und damit die Mehrwertsteuer für Dienstleistungen (19 Prozent) entfällt. Küchenkräfte sind über Tarifverträge des öffentlichen Dienstes angestellt und haben ein gesichertes Beschäftigungsverhältnis.

In Deutschland sind kommunale Eigenbetriebe bislang eher die Ausnahmen (wie bspw. in Göttingen, Darmstadt, Stuttgart). In Frankreich werden 60 Prozent der Mahlzeiten in der Schulverpflegung von kommunalen Eigenbetrieben zubereitet. Die Betriebe unterliegen der Kontrolle des jeweiligen Gemeinderats oder eines inter-kommunalen Rates (s. Kap. 4.4).

Begründung, Ziele und Nutzen

Im Bereich der Schulverpflegung lässt sich beobachten, dass es für Kommunen in vielen Regionen immer schwieriger wird, bei öffentlichen Ausschreibungen überhaupt Angebote von Catering-Betrieben zu bekommen⁶⁷ (s. Kap. 5.2.3). Viele Kommunen befürchten, kein Catering-Unternehmen zu finden, wenn die Qualitätsanforderungen, z.B. in Bezug auf Bio, sehr hoch gesetzt werden. David Sipple bezeichnet im Interview dieses Phänomen als „Marktversagen“ (Interview N°14). Er prognostiziert, dass dies zukünftig noch häufiger auftreten könnte, da die Betriebszahlen im ernährungswirtschaftlichen Bereich, insbesondere bei den KMU, stark zurückgehen. Dies könnte für die Kommunen zukünftig zu einem ernsthaften Problem der kommunalen Daseinsvorsorge führen:

⁶⁷ Dies geht aus mehreren Interviewaussagen hervor, u.a. Interview Biostadt Augsburg am 22.06.2023.

„Wenn es ein sogenanntes Marktversagen gibt, dass die Ausschreibungskriterien von keinem der anbietenden Caterer erfüllt werden können, dann ist der Moment gekommen, wo eine Kommune überlegen muss: Koche ich nicht einfacher selber? Bei den bestehenden Beispielen ist es häufig so, dass die aus einem ‚Windows of Opportunity‘ entstanden sind, vor allem bei kleineren Städten. Da gab es beispielsweise die Produktionsküche schon aus irgendwelchen Gründen in der Mehrzweckhalle, die für Vereinszwecke nicht mehr genutzt und dann umgestellt wurde (...). Am Ende stellt sich die Versorgungsfrage, also dass Ernährung ganz klar eine kommunale Daseinsvorsorge wird für die Kommunen, dass GV zur Verfügung gestellt werden muss.“ (Interview N°14)

Bislang sind es also gewisse Möglichkeitsfenster, warum sich Kommunen entschlossen haben, einen kommunalen Eigenbetrieb einzurichten. So gab es beispielsweise in der Landeshauptstadt Stuttgart in den 2000er Jahren eine solche Möglichkeit, als das System der dezentralen Stützpunktküchen für die Kita-Verpflegung in den Stadtteilen durch einen zentralisierten kommunalen Eigenbetrieb abgelöst wurde. Auch wenn ein Eigenbetrieb mit erheblichen Investitionskosten verbunden ist, ergeben sich für die Kommunen einige ökonomische und administrative Vorteile:

„Ein kommunaler Betrieb lässt sich im weitesten Sinne mit gemeinschaftsgetragenen Unternehmensformen vergleichen – etwa mit einer Genossenschaft oder einer gGmbH. Denn ein kommunaler Eigenbetrieb muss in der Regel keine Gewinne erwirtschaften, sondern soll den jeweiligen öffentlichen Auftrag erfüllen und dabei idealerweise kostendeckend arbeiten. Gerade in Bereichen wie der Schulverpflegung, wo viele Kommunen ohnehin mit Zuschüssen arbeiten, ergibt sich hier ein großes Potenzial. Gleichzeitig greifen bei Eigenbetrieben möglicherweise auch andere Ausschreibungslogiken – also nicht unbedingt die klassische Vergabe der gesamten Verpflegungsleistung an einen externen Anbieter über lange Zeiträume, sondern eher interne oder gestufte Lösungen, die auch mehr Flexibilität für Nachhaltigkeits- und Gesundheitskriterien in der Beschaffung ermöglichen.“ (Interview N°14)

Diese Beobachtungen werden auch durch wissenschaftliche Studien unterstrichen. So veranschaulichen Schleiffer et al. (2022) am Beispiel Zürich, dass eine koordinierte Beschaffungsstrategie in einem zentralisierten System Potential bietet, um Nachhaltigkeitsziele umzusetzen. In der Stadt Zürich werden in 165 städtischen

Versorgungsbetrieben pro Jahr rund 8 Millionen Menüs zubereitet. In der städtischen Ernährungsstrategie wurden spezifische Ziele und Maßnahmen für diese Betriebe definiert, insbesondere Nachhaltigkeitsstandards für den Lebensmitteleinkauf, so ist ein Anteil von 50 Prozent nachhaltiger Lebensmittel bis 2026 geplant. In diesem Zusammenhang betont Filippini et al. (2018) die wichtige Rolle des gesellschaftlichen Drucks von Stakeholdern, um hohe Qualitätskriterien einzufordern.

Die Studien unterstreichen somit, dass kommunale Eigenbetriebe und Frischeküchen mehr Handlungsspielräume haben, um auf Nachhaltigkeit umzustellen und bioregionale Produkte einzusetzen. Keller et al. (2024) belegen dies in einer Studie zur Mittagsverpflegung in Kassel:

„In der Frisch- und Mischküche ist der Einsatz von regionalen und biologischen Produkten (wenn diese in ausreichender Menge am Markt verfügbar sind) am einfachsten möglich, da eigenständig über die Beschaffung entschieden werden kann und nicht die Abhängigkeit zu einem Cateringunternehmen besteht.“ (Keller et al. 2024, S. 13)

Das bedeutet nicht, dass eine Frischeküche automatisch eine bioregionale Verpflegung garantiert, sie bietet aber den Küchenleitungen weitaus mehr Möglichkeiten, Umstellungsprozesse zu initiieren. So zeigen auch die Studien zur Schulverpflegung (s. Kap. 4.2.4), dass Frischeküchen höheres Potential bieten, mit lokalen Erzeuger*innen bzw. Erzeugerverbänden zusammenzuarbeiten, regional zu beziehen und biologische Produkte einzusetzen. Auch in Bezug auf die soziale Dimension von Nachhaltigkeit können pädagogische Maßnahmen (z.B. Schüler-kochen-für-Schüler an Schillerschule Münsingen) gezielter gefördert und die regionale Vernetzung zwischen verschiedenen Stakeholdern gestärkt werden, so die Regionalmanagerin einer BMR:

„Frischküchen sollten vor allem für die Schul- und Kita-Verpflegung wieder stärker in den Fokus genommen werden.“ (..) „Sie schaffen auch eine größere Wahrscheinlichkeit, dass Dialog und Beteiligung stattfinden.“ (Interview N°9)

Beispiele

Qualità e Servizi bei Florenz

Die Stadt Florenz ist für ihre architektonischen Meisterwerke berühmt. Dass jedoch unweit der touristischen Metropole auch in der Schulverpflegung meisterhaft gearbeitet wird, ist weniger bekannt. Der kommunale Eigenbetrieb „Qualità e Servizi“⁶⁸ ist in Calenzano angesiedelt. Sechs (bald sieben) Kommunen sind an dem kommunalen Eigenbetrieb (*azienda pubblica*) beteiligt. In dem Betrieb werden täglich 10.000 Essen produziert und damit Kitas und Schulen, z.T. auch Seniorenheime, in der Region versorgt. Die Mahlzeiten werden entweder in der Zentrale in Calenzano produziert und ausgeliefert oder über das angestellte Personal in den Schulküchen vor Ort frisch gekocht. Insgesamt sind 270 Personen angestellt, neben Köch*innen auch pädagogische Fachkräfte, die Bildungsangebote für Kitas und Schulen zu nachhaltiger Ernährung – begleitend zum Menüangebot – entwickeln. Der Leiter von Qualità e Servizi, Filippo Fossati, schätzt den Bio-Anteil auf 52 Prozent.⁶⁹ Er engagiert sich stark in der Vernetzung mit lokalen Erzeuger*innen zum Aufbau eigener Wertschöpfungsketten. Derzeit kommen etwa 80 bis 90 Prozent der Zutaten aus der Toskana. Für den Bezug von Milchprodukten hat er eine Kooperation mit Milchviehbetrieben und einer Molkerei aufgebaut, um Mozzarella, Joghurt und Käse direkt aus der Region zu beziehen. Der Preis für ein Schulessen liegt bei 5,80 Euro. Ähnlich wie im Fall von Cesena (s. Kap. 4.4.) gibt es auch hier ein einkommensabhängiges Modell, bei dem Familien mit hohem Einkommen den Vollpreis zahlen und Geringverdienende einen Anteil, von dem die Kommune den Rest bezuschusst. Fossati schätzt, dass in der Toskana ein Drittel der Kommunen die Schulverpflegung über einen kommunalen Eigenbetrieb organisieren. Qualità e Servizi ist auf Expansionskurs: Bald sollen auch die städtischen Schulen von Florenz von dem Eigenbetrieb versorgt werden.

Frischeküche Holzkirchen

Die Frischeküche Holzkirchen⁷⁰ ist ein gemeinsames kommunales Unternehmen des Markt Holzkirchen und des Landkreis Miesbach. Täglich werden von dort 13 Kinderbetreuungs- und Bildungseinrichtungen in Holzkirchen und umliegenden Landkreisen versorgt. In dem Betrieb wird täglich frisch gekocht und ausgeliefert. Der Betrieb steht unter der Aufsicht eines

⁶⁸ Vgl. <https://qualitaeservizi.com/> [Zugriff: 08.02.2025]

⁶⁹ Notizen aus Gespräch bei vor-Ort-Besuch, B. Hoinle am 14.06.2024.

⁷⁰ Vgl. <https://www.frischekueche-holzkirchen.de/ueber-uns> [Zugriff: 08.02.2025]

Verwaltungsrats, der sich zu gleichen Teilen aus Mitgliedern des Kreistages und des Gemeinderats zusammensetzt und dem Bürgermeister der Gemeinde Holzkirchen untersteht.

Göttingen

Die Stadt in Niedersachsen gilt als eines der ersten Beispiele, bei denen sich die Kommune bereits 2007 dazu entschlossen hat, einen kommunalen Eigenbetrieb für die Schulverpflegung einzurichten. Täglich werden in Göttingen von 90 Mitarbeitenden 6.000 Mittagsmahlzeiten produziert. Ein besonderes Engagement wird auf den Aufbau regionaler Lieferbeziehungen gelegt, wie Kartoffeln oder regionales Getreide für die Göttinger Schulbrötchen. Der Bio-Anteil wird auf 20 Prozent geschätzt, ist jedoch nicht zertifiziert. Anja Köchermann betont die Vorteile des Eigenbetriebs folgendermaßen: „*Wenn man es selbst in der Hand hat, kann man mehr steuern.*“⁷¹

Darmstadt

Der kommunale Eigenbetrieb in Darmstadt ging 2016/2017 aus dem städtischen Entsorgungsbetrieben EAD hervor. Im Jahr 2020 traf die Kommune im Gemeinderat die Entscheidung, den Bio-Anteil in den Eigenbetrieben auf 50 Prozent zu erhöhen. Der aktuelle Stand wurde zum Zeitpunkt des Interviews auf 25,6 Prozent geschätzt.⁷² Das Essensangebot ist komplett vegetarisch. Die Kommune bezuschusst jedes Essen mit 50 Cent. Neben fairer Entlohnung kooperiert der EAD auch mit Werkstätten mit Inklusionsbedarf. In Darmstadt arbeitet die Biostadt eng mit der umliegenden Öko-Modellregion zusammen, um möglichst viele Produkte aus der Region zu beziehen, wobei auch hier fehlende Verarbeitungsstrukturen eine Herausforderung darstellen.

⁷¹ Präsentation bei vor-Ort-Besuch am 09.10.2023

⁷² Notizen aus Interview mit Karin Lübke, Bio-Stadt Darmstadt am 28.06.2023

Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

KSZE Stuttgart

In Stuttgart werden alle städtischen Kitas von einem kommunalen Eigenbetrieb bekocht. Der KSZE bereitet täglich 7.500 Speisen für Kinder in 150 Tageseinrichtungen zu. Der Bio-Anteil beläuft sich auf über 50 Prozent, den regionalen Anteil schätzt Küchenleitung Gerd Danner auf über 50 Prozent (Interview N°6). Das Beispiel des KSZE zeigt, dass es durch den kommunalen Eigenbetrieb möglich ist, bioregionale Wertschöpfungsketten aufzubauen, weil dadurch quantitativ relevante Nachfrageimpulse gesetzt werden. Die Knöpfe und Spätzle erhält die KSZE in Bio-Qualität von einem regionalen Anbieter, der nur für die KSZE-Küchen Spätzle und Knöpfe in Bio-Qualität liefert. Die bei Kindern überaus beliebte Pizza kommt von einem Betrieb aus Hambrücken, der für die KSZE auf 100 Prozent Bio umgestellt hat. Bei zwei Tonnen Pizza lohne sich für den Betrieb durchaus die Umstellung, so Danner (Interview N°6).

Schönau – eine Frischeküche in kommunaler Hand

In der Mensa des Gymnasium Schönau im Schwarzwald wird täglich frisch gekocht. Die drei Köchinnen sind von der Stadt Schönau angestellt, die Betreiber der Mensa ist. Auch die Schüler*innen selbst sind involviert: So helfen die Schüler*innen der 9. Klasse bei der Essensausgabe, bei der Dekoration des Raums und beim Abspülen mit.

Es gibt für Baden-Württemberg keine genauen Daten zur Anzahl an Frischeküchen, dem Modell externer Anlieferung oder kommunalen Eigenbetrieben. Hier besteht eine erhebliche Forschungslücke für den Bereich der GV. Da es in Baden-Württemberg bislang wenig Beispiele zu kommunalen Eigenbetrieben gibt, sieht Sipple dringenden Forschungsbedarf darin, die langfristigen ökonomischen Vorteile und Kosten gegeneinander aufzurechnen, um damit Kommunen eine bessere Entscheidungsgrundlage für eine Umstellung zu ermöglichen (Interview N°14). Dabei wären auch die Versorgungssicherheit und die sozialen Aspekte mit in Betracht zu ziehen.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Die Teilnehmenden erachten die internationalen Beispiele, vor allem aus der Schweiz, für sehr aufschlussreich. Es zeigt sich, dass der Schlüssel für den Aufbau kommunaler Eigenbetriebe einzelne, sehr motivierte Personen ist. Es gab großes Interesse, aus erfolgreichen Umstellungsprozessen einer Rekommunalisierung, wie etwa in Darmstadt (s.o.), zu lernen.

Empfehlungen

- Es braucht mehr Studien zu den Erfahrungen aus erfolgreichen Umstellungsprozessen von kommunalen Eigenbetrieben (s. auch Sanz Sanz et al. 2022) und entsprechende Beratungsangebote
- Förderung von Frischeküchen im Zuge der Einrichtung des Ganztagesangebots an Grundschulen (s. Steckbrief Nr. 10)

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- <https://www.regionalbewegung.de/regiokueche>

Steckbrief Nr. 4: Institutionalisierung von Koordinationsstellen zur Vernetzung

Auf einen Blick

Die Vernetzung der regionalen Akteur*innen ist ein zentraler Erfolgsfaktor für den Aufbau von bioregionalen Wertschöpfungsketten. Da diese Prozesse nur mit langfristigem Ansatz erfolversprechend sind, reichen befristete Projekte dafür nicht aus. Es bedarf einer dauerhaften Finanzierung von Service- und Beratungsstellen in den Regionen, damit Personen über längere Zeiträume ohne Unterbrechungen solche Vernetzungsaufgaben verfolgen können.

Begründung, Ziele und Nutzen

„Es ist nach wie vor wichtig, Veranstaltungen durchzuführen, wo sich die Akteure der verschiedenen Bereiche treffen, austauschen, vernetzen können.“ (Interview N°4)

Die herausragende Rolle der Vernetzung wurde in mehreren Interviews unterstrichen (s. auch Kap. 5.3.1). Das betrifft sowohl den Erfahrungsaustausch zwischen GV-Küchen (horizontale Vernetzung) wie auch die Vernetzung zwischen Akteur*innen auf verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (vertikale Vernetzung). So betont die Regionalmanagerin Honold, wie wichtig es sei, Akteur*innen der Wertschöpfungskette untereinander zu vernetzen und aufzuzeigen, was es in der Region schon alles gibt (Interview N°9).

Bisher sind Koordinierungsstellen zum Aufbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten meist projektbasiert angelegt und somit in ihrer Laufzeit begrenzt. Das Zusammenbringen der verschiedenen Akteur*innen zum Aufbau neuer Absatz- und Logistikstrukturen in der Region für Bio-Produkte, insbesondere für die GV, und die Unterstützung hinsichtlich Beratung und Kompetenzaufbau in Themenfeldern wie Bio-Zertifizierung oder öffentliche Beschaffung ist eines der Kernarbeitsthemen dieser Positionen (Schäfer et al. 2023a; Schäfer & Haack 2023; Schäfer et al. 2023b). Vernetzung und der Aufbau von Kooperationen entlang der Wertschöpfungsketten benötigen jedoch Zeit und Vertrauensaufbau (Schramek et al. 2023). Langfristige Strukturen bringen für die Vernetzung deshalb wertvolle Vorteile: Auf der Basis von vertrauensvollen und tragfähigen Beziehungen kann eine langfristige Zusammenarbeit

entstehen oder zumindest ein kontinuierlicher Wissens- und Erfahrungsaustausch etabliert werden. Eine digitale Plattform kann solche persönlichen Kontakte und Beziehungen nicht ersetzen, bekräftigt die Regionalmanagerin Kühnert auf Basis der Erfahrungen in der BMR Freiburg mit der digitalen Plattform nearbuy⁷³.

Im Projekt „GanzTierStark“ in Berlin-Brandenburg haben sich beispielsweise so genannte „Kitchentalks“ bewährt, in denen sich Küchenleitungen zu ihren Erfahrungen bei der Umstellung auf Bio-Weiderind austauschen konnten (Schäfer et al. 2023a). Der Kontakt zwischen den Küchen ist aber nicht nur wichtig für den Erfahrungsaustausch, sondern er kann auch dazu beitragen, dass durch eine Bündelung der Nachfrage für den Handel bzw. die verarbeitenden Betriebe relevante Schwellenwerte erreicht werden. Die Regionalmanagerin einer BMR bilanziert: *„Wenn zum Beispiel genügend Einrichtungen Großgebäude wollen, bietet der Handel das an. Dafür braucht es die relevanten Mengen“* (Interview N°3). Auch der Geschäftsführer einer Bio-Erzeugergemeinschaft sieht das ähnlich:

„Wenn der Preis keine so große Rolle spielen würde, könnten auch Wertschöpfungsketten mit kleinen Mengen funktionieren. Aber, um dem großen Preisdruck Stand zu halten, müssen von Anfang an relevante Mengen erreicht werden.“ (Interview N°4)

Mitarbeitenden-Fluktuation oder das Wegbrechen der ‚Vernetzungsstelle‘ bei Projektende führt jedoch zu Umbrüchen mit Informations- und Kontaktverlusten. So entstehen hohe Transaktionskosten durch die Neu-Einarbeitung, Übergabe und Neuorientierung sowie „Projektüberdruß“ bei den Akteur*innen in der Region (Schramek et al. 2023, S.120f.). Mit langfristigen Strukturen und entfristeten Personalstellen wird dagegen ein Arbeitsumfeld geschaffen, dass den Mitarbeitenden eine berufliche Perspektive und Entwicklungsmöglichkeiten bietet. Mitarbeitende, die über längere Zeiträume hinweg in der gleichen Position tätig sind, können Kontakte und Netzwerke aufbauen und ihre Expertise stetig weiterentwickeln.

⁷³ siehe: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/betriebsmanagement/einkauf/digitaler-marktplatz-in-suedbaden-eine-zwischenbilanz/> [Zugriff: 14.02.2025]

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Bio-Musterregionen (BMR)

Im Jahr 2018/2019 starteten die ersten neun BMR, um die regionale Vernetzung der Bio-Akteur*innen zu stärken; mittlerweile gibt es 14 BMR in Baden-Württemberg. Ein zentrales Ziel der BMR ist es, den ökologischen Landbau anhand regionaler Wertschöpfung mit Bio-Lebensmitteln von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung und AHV in den Regionen zu fördern. Dabei kommt der Vernetzung der Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette eine zentrale Rolle zu. Die BMR werden zunächst für drei Jahre gefördert. Sie haben die Möglichkeit, nach Vorlage einer Zwischenbilanz und Präsentation vor dem Entscheidungsgremium, den Förderzeitraum um bis zu neun Jahre zu verlängern.

Schramek et al. (2023) kommen in ihrem Evaluationsbericht zum Biodiversitätsstärkungsgesetz in Bezug auf die Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette zu folgendem Fazit:

„Es sind zahlreiche gute Aktivitäten in den Bio-Musterregionen zur Vernetzung von Akteuren entlang der Wertschöpfungskette erfolgt“ (2023, S. 91).

Auch nach unseren Beobachtungen sowie den Statements aus den Interviews⁷⁴ leistet das Regionalmanagement der BMR einen wertvollen Beitrag zur Vernetzung und Aufbau von Wertschöpfungsketten. Die im Jahr 2018 ausgewählten neun Regionen haben die Zusage für die 2. Verlängerung bereits erhalten, so dass die Förderlaufzeit insgesamt bis zu 9 Jahren betragen kann. Doch selbst wenn zunächst befristete Stellen nach einer Projektlaufzeit verlängert werden, sind solche temporären Beschäftigungsverhältnisse für die angestellten Personen weniger attraktiv. Unbefristete Stellen könnten dagegen zu mehr Vertrauen bei den Beschäftigten sowie den regionalen Akteur*innen führen (Schramek et al. 2023).

Doch selbst wenn zunächst befristete Stellen nach einer Projektlaufzeit verlängert werden, sind solche temporären Beschäftigungsverhältnisse für die angestellten Personen weniger attraktiv. Unbefristete Stellen könnten zu mehr Vertrauen bei den Beschäftigten sowie den regionalen Akteur*innen führen (Schramek et al. 2023).

⁷⁴ Vgl. „Wichtig für den Erfolg war und ist die Rolle der Bio-Musterregionen.“ (Interview N°2 in Bezug auf das Projekt GrasRind in den BMR Bodensee und Ravensburg)

Neben dem Regionalmanagement in den BMR gibt es noch eine Reihe andere Projekte und Initiativen im Südwesten, die sich im Rahmen von Projektlaufzeiten für den Aufbau von bioregionalen Wertschöpfungsketten engagieren. Zwei Beispiele:

Ernährungsräte

Ernährungsräte leisten auf kommunaler Ebene wertvolle Arbeit, um verschiedene Akteur*innen des Ernährungssystems zwischen Stadt und Land miteinander zu vernetzen. So betreibt der Ernährungsrat Stuttgart das Projekt "Bohnentag", bei dem Kantinen mit ländlichen Erzeuger*innen von Hülsenfrüchten zusammengebracht werden und an Aktionstagen über die Herstellerbetriebe informiert wird (Interview N°15).

Aber auch Ernährungsräte brauchen eine langfristige Perspektive, um als kommunale ernährungspolitische Plattform zu wirken und Akteur*innen entlang regionaler Wertschöpfungsketten zu vernetzen. Die im Jahr 2023 vom MLR ausgerufene Förderlinie „Lokale Ernährungsinitiativen - Aufbau und Weiterentwicklung von Ernährungsnetzwerken in Stadt und Land“ wurde nach Dezember 2024 nicht weiter verlängert. Eine Fortführung, die den strukturellen Aufbau von neu sich gründenden Ernährungsräten und Ausbau des Netzwerks der Ernährungsräte Baden-Württembergs unterstützt, wäre wünschenswert.

KA.Wert, Karlsruher WERTschöpfung - BÖL-Projekt

Mit dem Projekt KA.Wert (Laufzeit: 01.10.2022 bis 30.09.2025) wird der Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten für Hülsenfrüchte, Gemüse und Kartoffeln für die Biostadt Karlsruhe angestrebt.⁷⁵ Das Ziel ist die Erhöhung des Bio-Anteils von diesen Produkten aus der Region in der Gastronomie, im Lebensmitteleinzelhandel und der GV. Die Kooperation und Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette wird von einer Wertschöpfungsketten-Managerin seit Oktober 2022 verfolgt⁷⁶. Sie organisiert Veranstaltungen, Exkursionen und Arbeitskreise zur Vernetzung, um die Akteur*innen der Region Karlsruhe zusammenzubringen. Bislang wurden zahlreiche Vernetzungsveranstaltungen organisiert, wie zuletzt das erste „Forum BIORegio Karlsruhe“, bei denen verschiedenste Akteur*innen aus den Bereichen Gastronomie, GV und Erzeugung zusammengebracht wurden (BÖL 2024). In der bisherigen Projektlaufzeit konnten neben

⁷⁵ Vgl. <https://kulturkueche-karlsruhe.de/ka-wert/> [Zugriff 12.01.2025]

⁷⁶ Siehe Interview mit Sandra Schmidt: <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/aufbau-von-wertschoepfungsketten/kawert-bio-wertschoepfungsketten-in-karlsruhe/> [Zugriff 23.01.2025]

Vernetzung und Kooperationsaufbau auch Pilotprojekte initiiert werden, wie der erste lokale Lupinenkaffee aus der Region Karlsruhe.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Empfohlen wurde beim Abschlussworkshop, dass es ein langfristiges Wertschöpfungsketten-Management in den Regionen brauche. Diskutiert wurde jedoch die Frage, wie die Institutionalisierung konkret aussehen kann und auf welcher Ebene das stattfinden soll: Ist dies eine kommunale Aufgabe? oder Landesebene? Hingewiesen wurde auf das Beispiel Schweden, wo Kommunen das Thema Ernährungssicherung übernehmen.

Empfehlungen mit Bezug zu Baden-Württemberg

- Die eingeführten Stellen zum Regionalmanagement in den BMR sollten nach unserer Einschätzung institutionell verankert werden, um angefangene Prozesse weiterentwickeln und verstetigen zu können.⁷⁷
- Wir halten es für sinnvoll, die in den BMR gesammelten Erfahrungen in Bezug auf die Modelle und Vorgehensweisen systematisch zu evaluieren. Sinnvoll wäre, dazu auch die Erfahrungen aus den Öko-Modellregionen anderer Bundesländer mit einzubeziehen.
- Manche Ernährungsräte in Baden-Württemberg haben schon hauptamtliche Stellen (vgl. Stuttgart, Freiburg), an anderen Orten wird viel Arbeit im Ehrenamt bzw. mit kurzfristigen Projektgeldern geleistet. Insgesamt wäre die Institutionalisierung von Stellen sinnvoll, weil dies eine langfristige Perspektive schafft, um die Vernetzungsarbeit zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zu leisten.

⁷⁷ So empfehlen auch Schramek et al. (2023) im Evaluationsbericht zum Biodiversitätsstärkungsgesetz in Bezug auf die Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette: „Weitere Aktivitäten zur Vernetzung bzw. der Ausbau und Verstetigung dieser sind anzustreben“ (2023, S. 91).

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg:
<https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite#>
- Schäfer et al. (2023a). Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen. Policy Paper „Politische Handlungsempfehlungen“: <https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen>
- Ökolandbau-Portal: Bio als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie:
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/info-materialien/die-rolle-der-politik-und-verwaltung-fuer-mehr-bio/>
- Bundesweites Netzwerk der Ernährungsräte: www.ernaehrungsraete.org
<https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite#>

Steckbrief Nr. 5: Optimierung der Logistik- und Bündelungsstrukturen

Auf einen Blick

Effiziente Logistik- und Bündelungsstrukturen sind ein zentraler Erfolgsfaktor für den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten. Das kann auf verschiedenen Ebenen erreicht werden: Über den Großhandel, über (Vor-)verarbeitungsbetriebe, über Bündelungsinfrastrukturen wie auf dem Freiburger Großmarkt oder direkt aus der Landwirtschaft oder dem Gemüseanbau. Die potentielle Rolle digitaler Plattformen wird in einem eigenen Steckbrief (Nr. 6) beschrieben.

Begründung, Ziele und Nutzen

Die Beschaffung in der GV ist geprägt von zentralen und für die Kundschaft meist intransparenten Strukturen, so dass oft nicht nachvollziehbar ist, woher die Lebensmittel stammen. Hakenberg und Scheerer (2023) konstatieren im Abschlussbericht des Forschungsprojekts ÖkoTrans:

„Großhandelsstrukturen orchestrieren globale, vielschichtige und komplexe Lieferkettenstrukturen, die einerseits die Nachverfolgbarkeit von Produkten erschweren und andererseits kleine regionale Produzenten ignorieren“ (2023, S.12).

Insbesondere kleinere, biologisch wirtschaftende Betriebe sind häufig schlecht an die Strukturen der GV-Beschaffung angebunden (Kretschmer & Dehm, 2021, S. 3). Verschiedene Ansatzpunkte kommen in Frage, um das bioregionale Angebot besser in die Beschaffung der GV zu integrieren:

- Großhändler können mehr Produkte regionaler (Bio-)Anbieter ins Sortiment aufnehmen und das für die Küchen besser sichtbar machen.
- Betriebe der Verarbeitung bzw. Vorverarbeitung können die Aufgabe übernehmen, das Angebot regionaler Bio-Betriebe zu bündeln.

- Physische Infrastrukturen wie auf dem Großmarkt in Freiburg können jenseits von Mindestbestellmengen Handelsbeziehungen zwischen kleinen Betrieben und der AHV ermöglichen.

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Großhandel mit bioregionalem Sortiment

Nach unserer Beobachtung entstehen in den letzten Jahren Beispiele dafür, dass sich der Großhandel darum bemüht, verstärkt bioregionale Produkte in sein Sortiment aufzunehmen. So bestätigt uns ein auf die AHV spezialisierter Bio-Großhändler, dass eine auf das Bundesland bezogene Beschaffung regionaler Waren über den Bio-Großhandel möglich sei (Interview N°5). Ein anderer, bundesweit tätiger Grossist hat im Frühjahr 2024 deutschlandweit ein neues Sortiment regionaler Produkte eingeführt und dafür eine eigene Marke geschaffen (Interview N°7). Der Marketing-Leiter für die Eigenmarke räumt ein, dass bei regionalen Produkten *„die logistische Herausforderung größer ist“* (ebd.). Am Thema Regionalität interessierte Kund*innen können bei diesem Großhändler über die regionale Eigenmarke Produkte von Lieferanten erhalten, die maximal 100 Kilometer vom eigenen Standort entfernt liegen. Allerdings muss eine bestimmte Nachfragemenge vorhanden sein, damit ein regionaler Lieferant ins Sortiment aufgenommen wird.

Wenn (regionale) Großhändlern mit bioregionalen Erzeugergemeinschaften kooperieren, ergeben sich neue Perspektiven. Beispielsweise hat ein regionaler Obst- und Gemüsegroßhändler in Stuttgart nach den Bohnentag-Aktionen des Ernährungsrates Stuttgart im Herbst 2024 Linsen und Bohnen von der Bio-Erzeugergemeinschaft rebio dauerhaft in das eigene Sortiment genommen und beliefert damit nun auch andere GV-Großküchen.⁷⁸

Betriebe der (Vor-)verarbeitung als Bündler und Kooperationen im Vertrieb

Regionale Betriebe der Verarbeitung und Vorverarbeitung können als Bündler für regionale Produkte fungieren: *„Wir brauchen in der Region Betriebe, die drei Funktionen übernehmen:*

⁷⁸ Notizen aus Gespräch mit Maria Cefalu, Vertrieb Staiger GmbH, am 28.01.2025

die Verarbeitung, die Bündelung und die Vermarktung“, so der Geschäftsführer eines Schlacht- und Zerlegebetriebs (Interview N°2). Der Geschäftsführer der Kornkreis Erzeugergemeinschaft empfiehlt, wenn möglich den Vertrieb zu bündeln und an bereits bestehende Strukturen „anzudocken“ (Interview N°4). Er nennt dafür ein konkretes Beispiel. So hat die Erzeugergemeinschaft mit Sitz in Giengen an der Brenz in den letzten Jahren mit der Lauteracher Alb-Feld-Früchte GmbH eine Vertriebskooperation aufgebaut. *„Sie vertreiben ein Teilsortiment unserer Produkte an die Gastronomie“* (Interview N°4). Auch auf der Logistik-Ebene können Kooperationen zu mehr Effizienz und einer Verringerung der Kosten führen.

Großmarkt Freiburg

Mit dem Modellprojekt „Wir bündeln bio“ sollten auf dem Großmarktgelände der Stadt Freiburg im Rahmen des Projekt KOPOS⁷⁹ kleinere Produzent*innen sowie Kund*innen der AHV angesprochen werden, für die die Mindestabnahmemengen des Großhandels eine zu große Hürde darstellen. Die vorläufige Bilanz zum Modellprojekt fällt nach Angaben der Initiator*innen gemischt aus⁸⁰: Auf der einen Seite konnte das anderthalb Jahre dauernde Projekt konkrete Warenströme zwischen zehn regionalen Produzent*innen und 27 AHV-Betrieben realisieren (Rogga 2025); zudem konnten persönliche Beziehungen zwischen den Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette aufgebaut werden. Auf der anderen Seite konstatiert Sebastian Rogga vom Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF e.V.) und Projektkoordinator im KOPOS-Team, *„fehlte die notwendige Zeit, um in den Wertschöpfungsnetzen hinreichend Vertrauen und verlässliche Planungshorizonte – die für Landwirt*innen von hoher Bedeutung sind – aufzubauen.“*⁸¹

Direktbezug aus Landwirtschaft und Gemüseanbau

Der direkte Einkauf bei landwirtschaftlichen oder Gemüseanbaubetrieben ist grundsätzlich eine Option für die GV. Allerdings hemmt hier der zeitliche Aufwand für die Küchen und für die Logistik müssen Lösungen gefunden werden. Es gibt dennoch Erfolgsbeispiele: So bezieht der Koch der seit 2024 biozertifizierten Jugendherberge in Murrhardt Salate, Gemüse und Rindfleisch von einem nahegelegenen Bioland-Betrieb in Murrhardt-Steinberg.⁸² Es sind oft

⁷⁹ Vgl. <https://www.kopos-projekt.de/de/info> [Zugriff 20.01.2025]

⁸⁰ s. Überblick: zum Projektabschluss: <https://www.kopos-projekt.de/de/veranstaltung/kopos-projekt-zieht-bilanz-im-handlungsfeld-kurze-wertschoepfungsketten> [Zugriff: 12.02.2025]

⁸¹ Notizen aus Gespräch mit Sebastian Rogga, wissenschaftlicher Mitarbeiter im Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF e.V.), am 20.01.2025.

⁸² Notizen aus Gespräch mit Jonas Kachel, Koch der Jugendherberge in Murrhardt, am 03.07.2024.

Menschen mit hoher intrinsischer Motivation, die solche Lösungen suchen. Damit solche Kooperationen gelingen, müssen beide Seiten Verständnis für die Situation und Bedürfnisse der jeweils anderen Seite aufbringen und damit flexibel umgehen. Der persönliche Kontakt und Austausch sind dabei entscheidend.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Auf dem Stakeholder-Workshop war man sich einig, dass diese Frage ausgehend von den GV-Küchen und ihren Anforderungen gedacht werden müsse. Jede Art von Plattform müsse die richtige Form von Informationen aus Sicht der GV bieten. Der Großhandel sowie auf Regionen spezialisierte Großhändler bzw. Frischedienste könnten hier eine „zentrale Rolle“ übernehmen. Die Vernetzung von Küchen zur Bündelung der Nachfrage wurde ebenfalls als vielversprechender Lösungsansatz angesehen.

Empfehlungen

- Großhändler können das bioregionale Angebot verbessern, indem sie (mehr) Lebensmittel von kleinen Produzent*innen vor Ort ins Sortiment aufnehmen und sichtbar machen. Die Fokussierung auf ein einzelnes Produkt oder Produktgruppen erleichtert es, schneller relevante Mengen zu erreichen. Das begünstigt den Aufbau von bioregionalen Wertschöpfungsketten.
- Regionale Betriebe können neben der Verarbeitung bzw. der Vorverarbeitung eine Bündelfunktion für kleinere landwirtschaftliche Betriebe übernehmen. Hier können auch aus dem konventionellen Bereich stammenden Betriebe angesprochen und ggf. dafür gewonnen werden, eine Bio-Linie aufzubauen.
- Einen Lösungsansatz für die Bündelung von Absatzmengen und Aufbau von Lieferstrukturen bilden Abnahmevereinbarungen. Damit können langfristige Partnerschaften zwischen Erzeuger*innen, Verarbeitung, Handel und Kund*innen der GV aufgebaut werden.⁸³
- Welche Potenziale physische Marktplätze für den (Wieder-)Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten haben, lässt sich aus den vorliegenden Daten nicht abschließend

⁸³ vgl. Präsentation Rainer Pausch, am 11.02.2025 auf der Bio-AHV-Tagung in Nürnberg.

beurteilen. Die Entwicklungen am Freiburger Großmarkt können dazu mehr Erkenntnisse liefern und sollten weiter evaluiert werden.⁸⁴

- Die Schlüsselfaktoren aller Modelle sind Vernetzung und Kooperation. Für das Gelingen spielen persönliche Kontakte und Beziehungen eine zentrale Rolle. Dafür braucht es engagierte Menschen, Plattformen und Ressourcen.
- Regionale Netzwerke bringen mehr Transparenz und Vertrauen in die Beschaffung von Kantinen. Diese Pluspunkte sollten auch gegenüber den Tischgästen stärker kommuniziert werden.

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Bericht zur Regio-Woche Kassel mit Handlungsempfehlungen: <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb09/institute/ibae/bea/projekte/bioregion-ks>; Siehe auch: <https://www.bioregionkassel.de/>
- <https://www.grossmarkt-freiburg.de/>

⁸⁴ Der Abschlussbericht im KOPOS-Projekt „Wir bündeln bio“ ist im Laufe des Jahres 2025 zu erwarten.

Steckbrief Nr. 6: Potentiale digitaler Werkzeuge zur Beschaffung bioregionaler Produkte

Auf einen Blick

Digitale Werkzeuge sollen dabei helfen, das Angebot bioregionaler Waren besser sichtbar zu machen, B2B-Kontakte zu fördern, die Logistik zu optimieren und so bioregionale Wertschöpfungsketten weiterzuentwickeln. Dazu gibt es in Baden-Württemberg bereits verschiedene Ansätze und Projekte. Es zeigt sich allerdings: Noch besteht eine große Herausforderung darin, diese digitalen Werkzeuge weiterzuentwickeln, mehr Beteiligte und Nutzungsdynamik zu gewinnen und Modelle zu finden, die auch wirtschaftlich tragbar sind. Die Erfahrungen in diesem Bereich sollten deshalb weiter beobachtet und systematisch ausgewertet werden, um die Potenziale besser einschätzen zu können. Es besteht also weiterhin Forschungsbedarf zu diesem Thema.

Begründung, Ziele und Nutzen

Anbieter von Bio-Produkten fragen danach, welche Waren in welchen Mengen von den GV-Küchen in einer Region gewünscht sind. Umgekehrt wollen die Küche wissen, welche bioregionalen Produkte die Lieferanten anbieten. Digitale Werkzeuge können potentiell dazu beitragen, dieses Henne-Ei-Problem zu lösen, indem sie Angebot und Nachfrage vernetzen und Warenströme durch Bündelung effizienter machen.

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Wir stellen beispielhaft drei Ansätze vor:

Digitale Plattform nearbuy in der Region Freiburg

Im Februar 2023 starteten die BMR Freiburg und der Badische Landwirtschaftliche Hauptverband eine Pilotphase für einen digitalen Marktplatz in Zusammenarbeit mit der

Initiative nearbuy⁸⁵. Das digitale Werkzeug soll die bioregionale Beschaffung auf mehreren Ebenen voranbringen: Angebote und Bedarfe in einer Region sichtbar machen, kurzfristige Überschüsse schnell kommunizieren und ein Matching mit der Nachfrage herstellen, Dienstleistungen für die Logistik und Bündelung anbieten sowie konkrete Handelsbeziehungen anstoßen.⁸⁶ In der BMR Freiburg testen aktuell rund 65 erzeugende und verarbeitende Betriebe, 30 große und kleine Küchen in Kitas, Schulen, Unternehmen und Gastronomie sowie acht bündelnde und liefernde Betriebe die digitale Plattform. Die bisherigen Erfahrungen fasst Tasmin Taskale vom Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband (BLHV) so zusammen:

„Die vergangenen Monate haben gezeigt, dass die Verbindung aus Vernetzungsveranstaltungen in Kombination mit der digitalen Plattform einen Beitrag leisten kann, um unserem Ziel ‚mehr regionale Produkte in Küchen und Kantinen‘ näherzukommen. Trotzdem gibt es noch viel zu tun, insbesondere die Logistik und Bündelung stellt die Betriebe vor große Herausforderungen.“⁸⁷

Die digitale Plattform soll deshalb nicht nur entlang der Wertschöpfungskette vernetzen, sondern auch horizontal die Kontaktaufnahme und die Zusammenarbeit unter GV-Küchen fördern und dazu beitragen, Angebot und Nachfrage zu bündeln. Perspektivisch soll das digitale Werkzeug auf Mittelbaden und Karlsruhe ausgedehnt werden.

RegioBioMatch

Im Rahmen der technischen Machbarkeitsstudie RegioBioMatch des Ferdinand-Steinbeis-Instituts wurde ein vorwettbewerblicher, plattformbasierter Dienst entwickelt, der es Großküchen und Kantinen ermöglicht, Bio-Menüs auf Basis regionaler Verfügbarkeit zu erstellen (Neff et al. 2024). Dazu wurde ein Prototyp entwickelt, der zwei Datenbanken logisch miteinander verknüpft: Die erste enthält Informationen zu verfügbaren Bio-Erzeugnissen von regionalen Produzenten, die zweite umfasst Rezepte und Menüpläne der GV-Küchen (ebd.). RegioBioMatch⁸⁸ bietet damit einen technischen Lösungsansatz dafür, Menüvorschläge auf Basis verfügbarer Zutaten bereitzustellen und die Küchen beim Einkauf zu unterstützen. In der Studie betonen die Autor*innen, dass die im Projekt beteiligten GV-Küchen den Prototypen

⁸⁵ <https://www.freiburg.nearbuy-food.de/> [Zugriff: 12.02.2025]

⁸⁶ Präsentation von Andrea Kühnert (BMR Freiburg) und Tasmin Taskale (BLHV) beim RegioForum „Küche und Region direkt und digital vernetzt“ am 29.02.2024 in Freiburg.

⁸⁷ siehe Pressebericht: <https://biomusterregionen-bw.de/Lde/19266269/?LISTPAGE=5844364> [Zugriff: 12.02.2025]

⁸⁸ Vgl. <https://regiobiomatch.de/> [Zugriff: 12.02.2025]

effektiv für die Menüplanung einsetzen konnten, „wobei besonders die Integration kleiner Erzeuger positiv bewertet wurde“ (ebd., S. III). Die Studie empfiehlt eine Weiterentwicklung des Prototyps mit einem stärkeren Fokus auf die Nutzerfreundlichkeit und Automatisierung von Prozessen, etwa bei der Bio-Zertifizierung und CO2-Bewertung (ebd. S.23).

Digitale Plattform Lokora im Raum Nürtingen/Stuttgart

Das 2022 im Kontext der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen gegründete Start-up Unternehmen Lokora will mit seiner digitalen Plattform Individualgastronomie, Kantinen und den regionalen Lebensmitteleinzelhandel direkt mit landwirtschaftlichen Betrieben verbinden und damit Wertschöpfungsketten verkürzen. Lokora versteht sich als Fullservice-Dienstleister und kümmert sich nicht nur um das Matching von Betrieben aus dem Großraum Stuttgart, sondern auch um Vertrieb und Logistik. Auch wenn die Regionalität im Fokus der Gründungsidee stand, so machen bioregionale Produkte inzwischen einen höheren Anteil aus als konventionell-regionale Lebensmittel.⁸⁹ Perspektivisch versucht sich die Plattform vor allem mit ihrer Stärke für eine sehr kleinteilige und direkte Vernetzung von Angebot und Nachfrage sowie den Logistik- und Vertriebsdienstleistungen auf dem Markt zu profilieren.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Auf dem Stakeholder-Workshop wurden die Potenziale der digitalen Plattformen kontrovers diskutiert. *„Die Plattformen werden gefördert, aber sie laufen nicht.“*, war ein Statement auf dem Workshop. Nach Einschätzung von Teilnehmenden fehlt bisher ein wirtschaftlich tragfähiges Betreibermodell. Daran schloss sich die Frage an, was in diesem Kontext die Rolle der öffentlichen Hand sei und welche Aufgaben den Wirtschaftsbeteiligten zukommen, damit solche Angebote nachhaltig und wirtschaftlich tragfähig funktionieren können. Zudem wurde aus dem Kreis der Kleingruppe betont, dass es Teilbereiche gibt, in denen in letzter Zeit ein gutes Angebot entstanden ist, wie beispielsweise bei neuen Fresh-Cut-Angeboten. Diese müssten jetzt gut ausgelastet werden, denn *„ein Überangebot wäre für bestehende Anbieter nicht hilfreich, sondern schädlich“*. Andere argumentierten, dass es nötig sei, die Sichtbarkeit der vorhandenen (digitalen) Plattformen weiter zu verbessern. Insgesamt zeigte der Workshop, dass es verschiedene Perspektiven und Einschätzungen zu den möglichen Potenzialen digitaler Werkzeuge gibt.

⁸⁹ Notizen aus Gespräch mit Finn Seidel, Co-Founder und Geschäftsführer der Lokora GmbH, am 15.01.2025.

Empfehlungen

In den letzten drei Jahren ist im Südwesten das Interesse an der Entwicklung und Umsetzung digitaler Plattformen mit Bezug zur GV deutlich gewachsen. Diese Ansätze zeigen erste Erfolge, machen aber auch deutlich, dass sich die Potenziale der digitalen Werkzeuge nicht abschließend bewerten lassen. Wir empfehlen deshalb, diese Entwicklungen weiter im Blick zu behalten und die in verschiedenen Projekten gemachten Erfahrungen zu evaluieren. Herausforderungen bestehen unter anderem in folgenden Bereichen:

- Damit sich digitale Hilfsmittel erfolgreich etablieren können, müssen sie technisch immer weiterentwickelt werden. Beispielsweise wäre es zielführend, Schnittstellen zu ERP- und Warenwirtschaftssystemen⁹⁰ einzurichten und sie zu einem Tool für das Wertschöpfungsketten-Management weiter zu entwickeln.
- Digitale Plattformen können nie den persönlichen Kontakt ersetzen. Eine Vernetzung mit anderen Aktivitäten bzw. Projekten zur Regionalisierung unseres Agar- und Ernährungssystems ist daher sinnvoll. Für die analoge Vernetzungsarbeit und damit verbundene Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation braucht es somit weiterhin Strukturen und Ressourcen⁹¹.
- Eine Vernetzung mit anderen Aktivitäten bzw. Projekten zur Regionalisierung unseres Agar- und Ernährungssystems ist sinnvoll.
- Es stellt sich die Frage nach der mittelfristigen Perspektive der heute meist in regionalen Clustern angelegten Plattformen. Dafür braucht es Möglichkeiten zum Austausch von Erfahrungen, zur Vernetzung und zur Klärung der weiteren Vorgehensweisen, um Schnittstellen anzulegen bzw. den Aufbau von Doppelstrukturen zu vermeiden.
- Ungeklärt ist zudem die Frage eines tragfähigen Finanzierungsmodells. Ein interessantes Beispiel bietet hier die Plattform agrilocal in Frankreich, wo von staatlicher Seite aus ein virtueller Marktplatz zur Vernetzung von regionalen Erzeuger*innen und AHV-Abnehmern bereit gestellt wird (s. Kap. 4.4).

⁹⁰ Ein Warenwirtschaftssystem konzentriert sich auf die Warenwirtschaft und deren Lagerhaltung. Eine ERP-Software will alle Ressourcen (Waren, Personal, Kapital) effizienter einsetzen.

⁹¹ „Die Plattform kann und soll persönliche Beziehungen nicht ersetzen“, betont Andrea Kühner, Regionalmanagerin der BMR Freiburg. „Am sinnvollsten ist eine Kombination aus beidem.“ Zitiert nach <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/betriebsmanagement/einkauf/digitaler-marktplatz-in-suedbaden-eine-zwischenbilanz/> [Zugriff 15.01.2025]

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Digitale Plattform nearbuy für die Region Freiburg: <https://www.freiburg.nearbuy-food.de/>
- Machbarkeitsstudie RegioBioMatch: <https://regiobiomatch.de/>
- Lokora-Plattform: <https://www.lokora.de>
- Hybrider Foodhub Leipzig: <https://foodhub-leipzig.de>
- Agrilocal: <https://www.agrilocal.fr/>

Steckbrief Nr. 7: Förderung von KMU zum Aufbau von Strukturen der Vorverarbeitung

Auf einen Blick

Für den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten besteht dringender Bedarf an vorverarbeitenden Strukturen, die ein wichtiges Bindeglied zwischen lokalen Erzeuger*innen und Kantinen der GV bilden. Sowohl in der Literaturanalyse als auch in den Interviews wurde die mangelnde Verfügbarkeit bioregionaler Lebensmittel in einer gewünschten Vorverarbeitungsqualität als wesentlicher Hemmfaktor benannt (s. Kap. 5.2.1). Um dieser strukturellen Schwäche zu begegnen und Wertschöpfungsketten in der Region aufzubauen, bedarf es einer Förderung von KMU und Start-ups, die sich im Bereich der Vorverarbeitung von bioregionalen Produkten für den GV-Betrieb engagieren. Das Thema sollte auch stärker in der Wirtschaftsförderung von Kommunen verankert werden.

Begründung, Ziele und Nutzen

Die Dringlichkeit dieser Handlungsmaßnahme zeigt folgendes Zitat einer Stuttgarter Küchenleitung:

„Wir brauchen die Verarbeiter. Die Verarbeiter müssen meiner Ansicht nach eine Förderung kriegen, dass sie da Lust drauf kriegen, das zu machen. Also wenn die Politik das wirklich will, von ganzem Herzen, dann müssen sie die Zwischenhändler fördern, die das herstellen.“ (Interview N°6)

Die fehlenden Vorverarbeitungsstrukturen und KMU in diesem Bereich werden von Experten als „strukturelle Schwächen“ bezeichnet – die Vorverarbeitung sei eine „Schlüsselposition“ in der Wertschöpfungskette (Interview N°14). Dahinter steht der Umstand, dass in Baden-Württemberg der Bereich der Lebensmittelverarbeitung einen strukturellen Niedergang erfahren hat. Immer weniger Mühlen verarbeiten regionales Getreide, ebenso gibt es immer weniger Molkereien und regionale Schlachthöfe. Die Küchen der GV benötigen die Produkte

jedoch schon in vorverarbeiteter Form, also etwa die Kartoffeln schon geschält oder Karotten gestiftelt für Gemüse-Sticks.

Vor diesem Hintergrund sind politische Maßnahmen und finanzielle Förderprogramme erforderlich, um diesen Teil der Ernährungswirtschaft zu stärken, der über lange Zeit vernachlässigt wurde. Im Sinne der Resilienz einer Region und in Anbetracht unsicherer globaler Lieferbeziehungen in Krisenzeiten (vgl. Covid, Ukraine-Krieg) muss es ein politisches Anliegen sein, verstärkt auf regionale Wertschöpfungsketten zu setzen. Damit sind zudem Beschäftigungspotentiale und Arbeitsplätze, v.a. im ländlichen Raum, verbunden. Gerade für junge Unternehmen und Start-ups können sich innovative Nischen ergeben, um Produkte aus regionalen Zutaten zu entwickeln, die im Bereich der GV nachgefragt werden. Dies zeigt u.a. das Beispiel Avignon (s.u.).

Beispiele

Die Stadt **Avignon** in Südfrankreich vollzog im Jahr 2014 die Umstellung von einem privaten Catering-Betrieb zu einem kommunalen Eigenbetrieb, nachdem es aus Elternkreisen zunehmend Beschwerden über die Qualität des Schulessens gab. Das Schulessen wurde zum Wahlkampfthema und die neue Bürgermeisterin stellte die Schulverpflegung wieder unter kommunale Kontrolle. Im Zuge der Umstellung wurde eine neue Küchenleitung und Küchenkräfte für die Zentralküche von Avignon eingestellt, die statt Anlieferung auf frische Zutaten setzten: „a cooker is not a warmer-up“ (Sanz Sanz et al. 2022, S. 7). Wie eine Fallstudie zeigt, hat die Umstellung auf einen zentralen kommunalen Küchenbetrieb Anreize für Start-ups und KMU erzeugt, sich in der Vorverarbeitung frischer Produkte für die GV zu betätigen. So wurden neue Partnerschaften aufgebaut, unter anderem mit Betrieben wie „Local en Bocal“ und „Les jardins de Solène“, die sich auf die Vorverarbeitung von frischem Obst und Gemüse aus der Region spezialisierten (ebd., S. 10). Das Beispiel zeigt, dass es für KMU durchaus attraktiv sein kann, in diesen Bereich zu investieren, wenn stabile Nachfrageperspektiven bestehen oder direkte Kooperationen aufgebaut werden.

In **Basel** startete 2017 das Projekt `Genuss aus Stadt und Land` (GSL)⁹² zur Förderung von Schlüsselbetrieben im Bereich der Ernährungswirtschaft. Ziel war es, Lücken in der lokalen Wertschöpfungskette zu schließen und Verarbeitungsstrukturen zu stärken. Im Fokus standen dabei vor allem Käsereien, Schlachthöfe und getreideverarbeitende Betriebe. Das Projekt

⁹² Vgl. <https://www.ausstadtundland.ch/verein-gsl> [Zugriff: 08.02.2025]

beinhaltete eine finanzielle Förderung, die durch Bund und Kantone getragen war und auf die sich Initiativen bewerben konnten, die regionale Kooperation in bestimmten Produktlinien aufbauen wollten. Aus dem Projekt ist inzwischen ein Verein entstanden, dem rund 30 Mitgliedsbetriebe der regionalen Ernährungswirtschaft aus den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Land angehören. Laut Sipple und Wiek liegen die Herausforderungen für die Entwicklung des Projekts u.a. im hohen Management- und Koordinationsaufwand und in einer Zurückhaltung bzw. dem Widerstand, als Kommune wirtschaftlich tätig zu werden (2023, S. 18f.). Lösungsansätze bestanden darin, auf die Schlüsselfunktion dieser Betriebe für die kommunale Daseinsvorsorge öffentlich hinzuweisen und multiplikative Betriebe zu entwickeln, die eine Signalwirkung entfalten. Mit der Vereinsgründung wurde das Projekt auf eine dauerhafte Basis gestellt, die Förderlinie zum Aufbau regionaler Kooperationen läuft weiter. Förderinstrumente wie diese mit einer Ko-Finanzierung aus Stadt und Land können auch für Baden-Württemberg interessant sein, um Anreize zur gezielten Förderung von Vorverarbeitungsstrukturen und Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zu setzen.

Umsetzung in Baden-Württemberg

Im Rahmen des EIP-Projekts Fresh-Cut Cluster wurden Großküchen in Baden-Württemberg zum Einsatz von Fresh-Cut Produkten befragt (s. Kap. 5.2.1). Dabei stellte sich heraus, dass insgesamt 65 Prozent der befragten Großküchen Fresh-Cut Produkte zur Zubereitung von Gerichten verwenden. Nur etwa 27 Prozent der befragten Küchen verfügen selbst über die Ressourcen zur Vorverarbeitung von Frischeprodukten, 8 Prozent verwenden überwiegend konservierte Gemüse und Obst-Produkte – vor allem in Tiefkühlqualität. Nach Einschätzung von Kathrin Friedrichs, Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Projekt Fresh-Cut Cluster an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, ist das Angebot konventioneller Vorverarbeiter in Baden-Württemberg „schon ganz gut“⁹³. So kommen bereits 38 Prozent der vorverarbeiteten Produkte aus der Region, aber nur 8 Prozent sind bioregional: „Das Nadelöhr ist vor allem das Bio-Angebot in der Region“, so Friedrichs.

Die Studie verdeutlicht, dass quantitativ relevante Nachfrage-Impulse nach bioregionalen Fresh-Cut Produkten aus der GV wichtig sind, um Veränderungen in diesem Bereich voranzubringen. Verbindliche Absprachen zwischen den Küchen und Vorverarbeitern können

⁹³ siehe Interview mit Kathrin Friedrichs (DHBW): <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/speiseplanung/fresh-cut-produkte-in-der-gemeinschaftsverpflegung/> [Zugriff: 13.02.2025]

dabei helfen, das bisher häufig zu beobachtende ‚Henne-Ei-Problem‘ zu lösen. Auf diese Weise können auch bisher konventionell arbeitende Fresh-Cut Betriebe dafür gewonnen werden, eine Bio-Linie aufzubauen.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Beim Stakeholder-Workshop wurde die Rolle von Start-ups skeptisch betrachtet, da sie als eher volatil und ggf. unzuverlässig gelten. Die Empfehlung der Teilnehmenden lag darin, bestehende Strukturen zu stärken. Es wurde betont, dass für den Aufbau neuer Kooperationen und für die Umstellung auf Bio *„hohes Vertrauen auf beiden Seiten“* – also verlässliche Lieferbeziehungen unerlässlich sind. Es sollte auf langfristige Geschäftsbeziehungen aber Flexibilität bei den Produkten gesetzt werden.

Empfehlungen

Im Ergebnisbericht des Strategiedialog Landwirtschaft (Arbeitsgruppe 5) wurde das Thema der fehlenden Verarbeitungsstrukturen ebenfalls in den Fokus genommen. Als konkrete Maßnahmen für den Bereich der GV wird folgendes empfohlen (Bachert & Woidasky 2024):

- Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten durch den Abschluss langfristiger Verträge mit Erzeuger*innen und Verarbeitung, um stabile Lieferbeziehungen zu etablieren. Zudem wird die Bildung von Bündlungsstrukturen empfohlen.
- Etablierung eines direkten Austauschs zwischen Erzeuger*innen, Verarbeitung, Bündlern und der AHV. Förderlich ist die direkte Zusammenarbeit von AHV-Einrichtungen mit Verarbeitungsbetrieben wie Schneide- oder Waschbetrieben.

Zu diesen Vorschlägen ergänzen wir:

- Kooperationsvereinbarungen zwischen Großküchen und Anbietern bioregionaler Produkte
- Neben der Vermittlung von Angebot und Nachfrage können dort gezielte Investitionsfördermaßnahmen sinnvoll sein, wo für KMU eine Hürde darin besteht, die Kosten für den Aufbau von Vorverarbeitungsstrukturen (in einer Anfangsphase) alleine zu

stemmen. Der Geschäftsführer der Fairfleisch GmbH in Radolfzell bestätigte im Interview: „Die Unterstützung des Landes für kleine Schlachtbetriebe war ein gutes Programm.“ (Interview N°2)

- Das Thema der Stärkung der regionalen Ernährungswirtschaft sollte im Sinne der Resilienz von Regionen eine stärkere Priorisierung in der kommunalen Wirtschaftsförderung erhalten (s. auch Interview N°15).

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Förderwegweiser des MLR: <https://foerderung.landwirtschaft-bw.de/Lde/Startseite/Foerderwegweiser>
- Förderung von Entwicklungs- und Marketingmaßnahmen durch das Land Baden-Württemberg: <https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/mbw-marketinggesellschaft/foerderwegweiser-bw/>
- Überblick über Fördermaßnahmen des Bundes zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten, u.a. BÖL, RiWert und RiGe: <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/foerderung-und-vernetzung/wie-foerdert-der-bund-den-aufbau-von-bio-wertschoepfungsketten/>

Steckbrief Nr. 8: Fortbildungen und Coachings zu nachhaltiger GV

Auf einen Blick

Die Transformation in der GV wird von den Menschen umgesetzt, die dort arbeiten. Es ist deshalb ein wichtiger Erfolgsfaktor, ihnen Möglichkeiten der Weiterbildung und des peer-to-peer-Austausches bzw. zur Vernetzung mit allen Akteur*innen der Wertschöpfungskette anzubieten. Beratungsprogramme für Leitungen und Mitarbeitende der GV können dabei helfen, Transformationsprozesse in den Küchen anzustoßen und erfolgreich umzusetzen.

Begründung, Ziele und Nutzen

Ob eine nachhaltige Gestaltung der GV gelingt, hängt auch davon ab, wie diese Ziele von den Küchenkräften und -leitungen akzeptiert und umgesetzt werden (Reinders et al. 2024). Das von den Küchenkräften selbst wahrgenommene Vermögen – in Bezug auf ihr Wissen und ihre Fähigkeiten – zur erfolgreichen Umsetzung spielt dabei eine wichtige Rolle und sollte gestärkt werden. Unterschiedliche Formate kommen dabei in Frage: (Koch-)Workshops, teaminterne Fortbildungen zu Bio-Produkten, Besuche von Best Practice-Beispielen (Schulmensen, Kita-Küchen etc.) oder Exkursionen zu Bio-Betrieben u.v.m. (Haack 2020; Schäfer & Haack 2023; Schäfer et al. 2023a). Durch längerfristig angelegte Beratungsprozesse können Speisepläne und Rezepturen sowie Küchenprozesse im Sinne der Nachhaltigkeit optimiert werden.

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Seit gut 20 Jahren gibt es in Baden-Württemberg Fortbildungs- und zunehmend auch Beratungsangebote, die interessierte GV-Küchen nutzen können. Eine Auswahl aktueller Projekte und Maßnahmen wird in Kapitel 4.3.2 kurz beschrieben. Insgesamt hat sich das Angebot zur Weiterbildung und Beratung für Verantwortliche in Großküchen in den letzten Jahren deutlich verbessert. Schwieriger zu beantworten ist die Frage nach der Wirksamkeit

solcher Informations- und Beratungsangebote. Uns sind dazu keine projektübergreifenden, wissenschaftlich fundierten Untersuchungen bekannt. Vor diesem Hintergrund werfen wir einen kurzen Blick auf die Evaluation einzelner Projekte, um daraus Hinweise auf die Wirksamkeit solcher Maßnahmen zu erhalten.

Fazit aus dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

Das vom MLR geförderte und in Kooperation mit BMR durchgeführte Projekt (vgl. 4.2.3.) kann als ein erfolgreiches Beispiel einer Beratung von GV-Küchen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit angesehen werden (Egger et al. 2024). Das Folgeprojekt „Bio gemeinsam genießen“ startete im Frühjahr 2024 und läuft aktuell.

Erfahrungen aus dem Projekt Bio kann jeder

Bei einer 2023 durchgeführten Umfrage unter Personen, die zuvor an einem Bio kann jeder-Workshop⁹⁴ teilgenommen hatten, berichteten 51 Prozent der Befragten von einer positiven Veränderung in ihren Einrichtungen: Entweder wurden biologische Lebensmittel neu eingeführt oder bereits erreichte Bio-Anteile erhöht (BLE 2023).⁹⁵ Die Antworten aus der bundesweiten Umfrage zeigen:

- 27 Prozent der Teilnehmenden hatten vor dem Besuch eines Bio kann jeder-Workshops noch keine Bio-Produkte eingesetzt. Die Hälfte davon hat nach eigenen Angaben danach angefangen, biologische Lebensmittel zu verwenden (ebd. S.9).
- 67 Prozent der Teilnehmenden hatten bereits Bio-Produkte im Einsatz. Mehr als die Hälfte von ihnen (55 Prozent) gab an, seither den Bio-Anteil erhöht zu haben (ebd. S.9).

Der Besuch eines einzelnen Workshops kann sicher nicht als der einzige Grund für diese positiven Wirkungen angesehen werden, zumal 28 Prozent bzw. 44 Prozent der Befragten angaben, noch weitere Veranstaltungen bzw. Informationsmaterialien zum Thema Bio besucht bzw. genutzt zu haben (ebd. S.9).

⁹⁴ Vgl. <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/> [Zugriff 13.02.2025]

⁹⁵ n = 373, Rücklaufquote 12 Prozent.

Doch insgesamt kommt der Evaluationsbericht zu dem Schluss,

„dass die Maßnahme ‚Bio kann jeder‘ einen relevanten Einfluss auf die Teilnehmenden und deren Einrichtungen hatte und somit dazu beiträgt, mehr Bio in den Einrichtungen der Zielgruppen zu etablieren.“ (ebd. S.9).

Evaluation der Kantinen-Werkstatt

Mit dem sechs- bis zwölf Monate dauernden Beratungsprogramm „Kantinen-Werkstatt“ im Rahmen der Kantine Zukunft Berlin soll der Anteil biologisch erzeugter, pflanzlicher und vor Ort frisch verarbeiteter Produkte in Kantinen deutlich und nachhaltig erhöht werden. Eine unabhängig durchgeführte Evaluation in stichprobenartig ausgewählten Kantinen belegt die Wirkung dieser Beratung (Schmidt evaluation 2023). In den 13 Kitas der Stichprobe konnte der Bio-Anteil von durchschnittlich 13 Prozent zu Beginn auf 81 Prozent am Ende gesteigert und noch 6 bis 12 Monate später auf diesem Niveau gehalten werden (ebd., S. 15).

Bei den zwei Betriebskantinen in der Stichprobe konnte der Bio-Anteil durch die Beratung von durchschnittlich 5 Prozent zu Beginn auf 41 Prozent erhöht werden. Allerdings sank er ein halbes bis ein Jahr nach der Beratung moderat auf 35 Prozent ab (ebd., S. 16). Die Erfahrungen aus diesem Projekt zeigen eindrücklich, welche Transformationsprozesse in der GV durch ein Beratungsprogramm möglich sind, wenn Leitungen und Küchenmitarbeitende motiviert an einem Strang ziehen. Gleichzeitig macht der Bericht deutlich, dass es zwischen verschiedenen GV-Einrichtungen große Unterschiede gibt. In seinem Fazit empfiehlt der Bericht, stets im Blick zu behalten, „dass die Transformation bei den Küchenleitungen und in den Küchenteams nicht zu unverhältnismäßig hohen Anforderungen führt“ (ebd. S. 18). Denn Veränderungen in den Küchen hätten zu Beginn häufig ablehnende Reaktionen zur Folge, die sich im Laufe der Zeit jedoch relativieren.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

„Es braucht Schulungen in der Küche, die begeistern: der Funke muss überspringen“, war eines der Statements aus dem Kleingruppen im Abschlussworkshop. Die Beratung der Küche müsse aus der Küchenpraxis heraus erfolgen und über erfahrende Praktiker*innen. Es brauche langfristige Beratungsangebote bzw. Begleitung der Küchen, also nicht nur einmalige, sondern wiederkehrende und begleitende Angebote. Diskutiert wurde die Frage: „Wie

erreichen wir unbekannte Kantinen?“ Ein Vorschlag war dazu: „*Pinzette vor Gießkanne*“, d.h. es wurde empfohlen, vor allem motivierte Küchen bzw. Betriebe zu identifizieren und anzusprechen. Zudem wurde die Vernetzung unter Berater*innen empfohlen.

Empfehlungen

Angebote zur Fortbildung und Beratung von GV-Küchen sollten auch weiterhin einen wichtigen Baustein in einer Strategie für mehr bioregionale Produkte in Großküchen darstellen. Dabei kann auf bisherige Erfahrungen aufgebaut werden. Ergebnisse bereits durchgeführter Projekte demonstrieren die Bedeutung solcher Angebote, auch wenn sich die Wirkungen im Einzelfall nicht einfach bewerten lassen.

Bei Coachings hat es sich bewährt, Zielvorgaben ambitioniert aber mit Augenmaß im Hinblick auf die Zielgruppe und ihre Situation zu formulieren. Bei Fortbildungen und Workshops sollte der Fokus nicht in erster Linie nur auf Wissensvermittlung gelegt werden; sondern auch der Austausch von Erfahrungen ist ein wichtiger Erfolgsfaktor für die Integration bioregionaler Lebensmittel (Haack & Häring 2020; Martin et al. 2022; Schmidt 2019). „Die Weitergabe von Wissen und Erfahrungen funktioniert am besten zwischen Personen mit ähnlichem Hintergrund“, fassen beispielsweise Schäfer et al. (2023a, S. 2) ihre Erfahrungen aus dem Projekt GanzTierStark zusammen.

Die Vernetzung von Akteur*innen aus unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette ist ein bedeutsames Ziel bei Veranstaltungen mit heterogenen Gruppen, betont der Geschäftsführer der Kornkreis Erzeugergemeinschaft GmbH (Interview N°4), vgl. Steckbrief Nr. 4. Insgesamt hängt der Erfolg von Fortbildungen und Workshops (nach eigenen Erfahrungen und Beobachtungen) stark davon ab, wie der Ablauf und die Inhalte auf die Interessen und Wünsche der Zielgruppe abgestimmt sind. Diese gut zu kennen und im Austausch mit den Zielgruppen die passenden Formate und Inhalte zu entwickeln, ist deshalb ein wichtiger Faktor für den Erfolg von Veranstaltungen.

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- LERn BW – Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg:
<https://lern-bw.de/Startseite>
- Termine in den Bio-Musterregionen:
<https://biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Termine>
- Bildung und Beratung auf Oekolandbau.de: <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung>

Steckbrief Nr. 9: Nachwuchsförderung und Küchen als Ausbildungs- und Arbeitsort attraktiver machen

Auf einen Blick

Die Gastronomie ist eine personalintensive Branche und stark auf engagierte Arbeits- und Fachkräfte angewiesen. Derzeit besteht ein genereller Personalmangel in Großküchen, einschließlich Köch*innen, Küchenhilfen oder Großküchenleiter*innen. Es wird zunehmend schwieriger, junge Menschen für Berufe im Kochhandwerk zu gewinnen, so dass sie sich zu einer Ausbildung entscheiden. Verschiedene Faktoren, wie etwa Arbeitszeiten oder die allgemeine Attraktivität des Arbeitsumfeldes ‚Küche‘ sind jedoch von entscheidender Bedeutung für die Motivation zu diesem Berufsfeld. Es braucht moderne Ausbildungskonzepte, attraktive Arbeitsbedingungen und eine höhere Wertschätzung des Berufs.

Begründung, Ziele und Nutzen

Nachhaltigkeit in der Ausbildung

Um die Zukunft der Gastronomiebranche zu sichern ist es entscheidend, die Attraktivität des Berufsbildes zu steigern und die Ausbildungsqualität zu verbessern. Außerdem sollten durch gezielte Imagekampagnen und die Aufwertung des Berufsbildes mehr junge Menschen für eine Ausbildung in der Küche gewonnen werden. Junges Küchenpersonal sollte in der Ausbildung umfassend in nachhaltigen Praktiken (z.B. Abfallvermeidung) geschult werden, um den Anforderungen der modernen Gastronomie gerecht zu werden. Hierbei gilt es anzumerken, dass die 2022 überarbeitete Ausbildungsverordnung verstärkt Nachhaltigkeits- und Umweltaspekte integriert, um eine zeitgemäße und umfassende Ausbildung zu gewährleisten⁹⁶.

⁹⁶ Siehe auch: <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/mehr-nachhaltigkeit-im-kochhandwerk/> [Zugriff: 13.02.2025]

Arbeitsbedingungen und Wertschätzung

Laut Hoinle und Klosterkamp (2023) besteht eine Wissenslücke über die Arbeitsbedingungen in privaten Catering-Unternehmen. Eine der befragten Personen berichtete, dass der Lebensmittelsektor in den letzten Jahrzehnten zunehmend ökonomisiert und externalisiert wurde, was negative Folgen für die Arbeitsbedingungen hatte und was sich wiederum auch auf die Qualität der Schulverpflegung auswirkte. Auch Chandler et al. bestätigen dies:

„The outsourcing of catering contracts and removal of functioning school kitchens has had a significant impact on the skills level of the jobs available. Whereas previously schools required trained cooks to prepare and serve school meals, the roles now available tend more towards assembling food which has been prepared elsewhere. This has a negative impact both on pay and levels of job satisfaction.“ (2015, S. 19)

Damit der Beruf in der Küche wieder mehr sinnstiftend wirkt und Freude bereitet, braucht es eine bessere Anerkennung und Wertschätzung der Arbeit der Küchenmitarbeiter*innen, ebenso wie Handlungsspielräume für Kreativität und Innovationen:

„People should like to work there. (..) The workers should have space for creativity and for trying out new recipes.“ (Hoinle & Klosterkamp 2023, S. 7)

Ziel sollte es sein, eine stabile Arbeitsumgebung für qualifizierte Fachkräfte zu schaffen und ihre kontinuierliche Weiterbildung sicherzustellen. Faire Bezahlung und tarifliche Standards sind essenziell, um das Berufsfeld insgesamt aufzuwerten. Langfristige Beschäftigungsperspektiven, beispielsweise in Form von längerfristigen Vertragslaufzeiten oder Festanstellungen, steigern die Attraktivität und fördern die Mitarbeiterbindung (Flörke et al. 2022). Darüber hinaus müssen die Arbeitsbedingungen so gestaltet werden, dass der Beruf langfristig attraktiv bleibt und auf die Zukunft ausgerichtet wird:

„Was man sicherlich auch angehen müsste sind die Bedingungen in den Küchen insgesamt. Ich denke da an Hitzeereignisse, die zunehmen werden in Zukunft, die dann vielleicht sogar die Versorgung insgesamt (wenn wir an Studierendenwerke oder Schulverpflegung denken) gefährden, weil ab 35 Grad niemand mehr arbeiten darf, von der Arbeitssicherheit her. Das heißt auch hier müssen wir sicherlich Resilienz-

Themen bearbeiten, wenn wir sonst in Zukunft bei Hitze-Ereignissen mehr Ausfälle in der GV haben könnten. Das heißt, es braucht ganzheitliche Konzepte, die möglichst viele Kreisläufe nutzen, gerade auch bei Energiethemen.“ (Interview N°14)

Fortbildung und Qualifizierung

Um das Küchenpersonal auf die aktuellen Anforderungen vorzubereiten und Qualifikationslücken zu schließen, sollten Weiterbildungen und Beratungen zu aktuellen Themen angeboten werden. Diese können die Köch*innen dabei unterstützen, ihre Fachkenntnisse und Arbeitsprozesse an neue Qualitätsanforderungen (z.B. im Nachhaltigkeitsbereich) anzupassen. Der gezielte Kompetenzaufbau ist dabei entscheidend, um die langfristige Perspektive der Fachkräfte zu sichern (Schmidt 2019; Simón-Rojo et al. 2022). Auch Haack und Häring (2020, S.42) halten in ihrem Abschlussbericht fest, dass viele Köch*innen in den befragten Einrichtungen keine klassische Kochausbildung haben und zu Beginn ihrer Tätigkeit in der Küche „mit Unsicherheit zu kämpfen“ haben:

*„Eine der befragten Köch*innen sagte aus, dass sie sich selbst belesen hätte, auf was sie alles achten muss, wenn sie für Kinder kocht.“ (2020, S. 42)*

Außerdem wird die Attraktivität des Berufs gesteigert, wenn das Küchenpersonal die Möglichkeit hat, die eigenen Fähigkeiten zu erweitern und immer auf dem neuesten Stand zu sein (ebd.). Um die Motivation des Personals zu erhöhen schlagen Reinders et al. einen größeren Handlungsspielraum bei der Zubereitung der Speisen vor sowie „die Nutzung der Kenntnisse des Personals bei der Entwicklung neuer Rezepte und die Vergütung von Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen“ (2024, S.7).

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Kantine Zukunft in Berlin

Die Kantine Zukunft gestaltet seit 2019 die Transformation der Berliner GV. Wichtiger Bestandteil der nachhaltigen Umstellung der GV ist, dass den Berufsgruppen in den Küchen wieder mehr Wertschätzung entgegengebracht wird. Das Projekt möchte die Menschen in den

Küchen motivieren und inspirieren. Unter anderem wird im Rahmen des Projektes eine ‚Kantinen-Werkstatt‘ angeboten. Hier werden Kantinen beraten und geschult, damit sie den Anforderungen einer nachhaltigen und gesunden Ernährung entsprechen und ihren Gästen ein überzeugendes Angebot anbieten können.

Die Kampagne „Wir kochen für Berlin“ (2021) machte Akteur*innen aus den Großküchen sichtbarer. Auf Großplakaten in der gesamten Stadt Berlin berichteten Küchenmitarbeitende stellvertretend über ihre Arbeit.⁹⁷

Ausbildungsprojekt VIETHOGA in Sachsen-Anhalt

Durch den demografischen Wandel wird die Arbeitskräftesicherung in Deutschland zunehmend schwieriger. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (2023) sieht die internationale Fachkräftegewinnung als bedeutende Maßnahme für den zukünftigen Erfolg der Branche. So bietet z.B. das internationale Ausbildungsprojekt VIETHOGA⁹⁸ ein Konzept zur Stärkung und Weiterentwicklung der dualen Berufsausbildung im Gastgewerbe. Der DEHOGA Sachsen-Anhalt unterstützt feste Kooperationen mit Partnern in Deutschland und Vietnam und bietet vietnamesischen Auszubildenden die Möglichkeit, unter fairen und transparenten Bedingungen eine Ausbildung in Deutschland zu absolvieren.

Praxisorientierte Ausbildung: EVA Heidenheim gGmbH

Das berufliche Ausbildungszentrum der EVA Heidenheim bietet eine theoriereduzierte Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie für sozial benachteiligte oder lernbeeinträchtigte junge Menschen an, die sich stark an den praktischen Anforderungen des Berufs orientiert.

Die Ausbildung findet in einer bio-zertifizierten Kücheneinrichtung statt, wodurch die Auszubildenden nicht nur praxisnahe Kenntnisse im gastronomischen Bereich erwerben, sondern auch mit nachhaltigen Arbeitsprozessen und bio-zertifizierten Lebensmitteln vertraut gemacht werden. Die Ausbildung richtet sich an Zielgruppen, die in anderen Ausbildungssystemen oft benachteiligt sind und ermöglicht ihnen eine erfolgreiche Integration in den Arbeitsmarkt.⁹⁹

⁹⁷ Vgl. <https://kantine-zukunft.de/ueber-das-projekt/> [Zugriff: 13.02.2025]

⁹⁸ Vgl. <https://viethoga.de/#projekt> [Zugriff: 13.02.2025]

⁹⁹ Vgl. <http://eva-heidenheim.com/> [Zugriff: 13.02.2025]

Die seit August 2022 gültige Neuausrichtung der Ausbildungsverordnung im Kochhandwerk stellt auch für Baden-Württemberg eine zukunftsorientierte Grundlage dar, um Nachhaltigkeit und Umweltschutz in die Ausbildung zu integrieren und soll damit vermehrt junge Menschen für den Beruf begeistern. Mit ihnen sollen die Betriebe bei ihren Auszubildenden entscheidende Kompetenzen für die Herausforderungen in der aktuellen Arbeitswelt fördern.

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

In dem Stakeholder-Workshop wurde betont, dass Handwerksberufe (u.a. Koch) nicht genug wertgeschätzt werden und dass der Stolz des Handwerks und der Köch*innen in den letzten Jahren stark abgenommen habe. Es wurde zudem hervorgehoben, dass der Fachkräftemangel im Handwerk stärkere Beachtung finden sollte.

Empfehlungen

Es besteht dringender Bedarf an mehr politischer und gesellschaftlicher Anerkennung des Kochhandwerks. Dies erfordert Programme zur Verbesserung der Bezahlung, Arbeitsbedingungen und Ausbildung von Küchenfachkräften. Die Anerkennung der Berufe im Kochhandwerk sollten gestärkt und Programme gefördert werden, die die Ausbildung durch praxisnahe Kochhandwerksvermittlung attraktiver machen. Möglichkeiten zum Quereinstieg mit entsprechendem Qualifizierungsangebot sollten stärker publik gemacht und gefördert werden, um den Berufseinstieg auch für Interessierte verschiedener Altersgruppen interessant zu machen.

In einem ersten Schritt können verbesserte Informationen zu Weiterbildungsangeboten helfen, um eine Qualifizierung des Küchenpersonals für aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Fortbildungen sollten auch als unterstützende Maßnahme verstanden werden, um Bedenken gegenüber dem Umstellungsprozess zu Bio abzubauen. Gleichzeitig ist es erforderlich, die Zeit- und Kapazitätsengpässe der Mitarbeitenden zu berücksichtigen. Die Einführung frischer und nachhaltiger Lebensmitteloptionen erfordert mitunter zusätzlichen Aufwand, wie das Schneiden von Obst und Gemüse. In solchen Fällen können Lieferanten Lösungen anbieten, wie etwa Fresh-cut Gemüse (Reinders et al. 2024).

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Praxishilfe zur Fachkräftesicherung Arbeitgeberattraktivität im Gastgewerbe:
<https://www.dehoga-rlp.de/branchenthemen/weitere-branchenthemen/gute-gastgeber-gute-arbeitgeber/>
- Lebensmittelhochschule Hohenlohe: <https://biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Hohenlohe/Lebensmittelschule>

Steckbrief Nr. 10: Ernährungsumgebungen nachhaltig gestalten und Nudging

Auf einen Blick

Für eine Transformation in den Küchen spielen die Gestaltung von Ernährungsumgebungen und Strategien des Nudging eine zunehmende Rolle, um Tischgäste für neue und nachhaltige Gerichte zu begeistern. Kreative und innovative Formate, die Social Media und Storytelling verbinden, sind hier gefragt, um die Geschichte hinter einem Produkt sichtbar zu machen. Im Kita- und Schulbereich sollten ganzheitliche Bildungsansätze verfolgt werden, bei denen die Gestaltung der Mensen und Menüplanung einhergeht mit Themen zu nachhaltiger Ernährung im Unterricht.

Begründung, Ziele und Nutzen

Der WBAE (2020) spricht sich in dem Positionspapier für eine nachhaltigere Ernährungspolitik für eine Gestaltung von „**fairen Ernährungsumgebungen**“ aus (s. Kap. 2). Damit ist gemeint,

„solche Faktoren in den heute vorherrschenden Ernährungsumgebungen, die eine nachhaltigere Ernährung erschweren (z. B. große Portionsgrößen, hohe Werbeausgaben für ungesunde Lebensmittel,) zu reduzieren“ (2020, S. 1).

Gleichermaßen sollten Maßnahmen getroffen werden, um mehr gesundheitsfördernde, sozial-, umwelt- und tierwohlverträgliche Wahlmöglichkeiten zu bieten, das Erkennen nachhaltigerer Varianten leichter zu machen und einen einfacheren Zugang zu Informationen zu ermöglichen. Als eine zentrale Handlungsmaßnahme empfiehlt der WBAE einen „Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung“, der explizit auch die Ernährungsumgebung einbezieht. Darin wird Folgendes vorgeschlagen (2020, S. 659f.):

- die Schaffung von angemessenen Räumlichkeiten, Ausstattungen und Essenszeiten, die Kommensalität (soziales Miteinander beim Essen) fördern

- die Regulierung kompetitiver Verpflegungsangebote (private Cafeterias, Kioske und Verkaufsautomaten)
- Qualitative Stärkung handlungsorientierter Ernährungsbildung

Dass die **Räumlichkeiten einer Mensa** für eine Ernährungswende in der GV eine wesentliche Rolle spielen, war auch eines der Ergebnisse einer Studie von Hoinle und Klosterkamp (2023), bei der u.a. Schüler*innen über ihre Vision für ein nachhaltige Schulessen befragt wurden. Viele der Schüler*innen wünschen sich eine angenehme, dekorative Raumgestaltung und möchten nicht an langen Tafeln, sondern mit ihren ‚peers‘ (Freundeskreis) zusammensitzen (2023, S. 8). Allerdings wurde die Mensagegestaltung lange Jahre sehr funktional gehandhabt, ähnlich „wie eine Heizung“ (2023, S. 23). Im Zuge des Ausbaus der gebundenen Ganztageschule im Grundschulbereich gibt es Förderprogramme des Bundes, die Kommunen und Schulen dafür nutzen könnten (Interview N°14). Essenziell ist dabei, das gemeinsame Mittagessen, gerade an Grundschulen, als Teil des Bildungsauftrags zu verstehen und entsprechenden Stellenwert einzuräumen. So resümiert der WBAE:

„Mensen sollten Orte sein, zu denen Kinder und Jugendliche nicht hin müssen, weil es keine Alternativen gibt, sondern zu denen sie gerne hingehen möchten. Nur so können Wertschätzung für Lebensmittel und nachhaltigere Verhaltensweisen langfristig verankert werden.“ (2020, S. 659)

Die Kommunikation mit den Tischgästen wurde als fünfter Erfolgsfaktor in dieser Studie identifiziert. Auch Ansätze des **Nudging** spielen in diesem Zusammenhang in der wissenschaftlichen Debatte eine immer stärkere Rolle (s. Kap. 5.3.5). So beschäftigt sich beispielsweise eine Studie an der HAW Hamburg mit Nudging im stationären Bereich der Seniorenpflege, um ältere Menschen mit gezielt eingesetzten ‚Anschubsern‘ zu gesundem und vollwertigem Essen zu animieren (Pfannes 2024). Nudging bedeutet, Ernährungsumgebungen so zu gestalten, dass den Tischgästen die Entscheidung für die nachhaltigere Variante leichter fällt. Im Allgemeinen wird zwischen drei Formen von Nudges (Langen 2024)¹⁰⁰ unterschieden:

- Kognitive Nudges: Info-Plakate, Labels, Angaben zum CO₂-Fußabdruck
- Emotionsbezogene Nudges: Hintergrundfarbe der Speisekarte, Farbe der Teller, ansprechende Dekoration (z.B. bei frischem Obst), Beschreibungen der Gerichte, die affektiv-emotionale Erwartungen beeinflussen

¹⁰⁰ Vgl. auch: <https://idw-online.de/de/news840957> [Zugriff: 13.02.2025]

- Handlungsbezogene Nudges: Reihenfolge in der Menülinie (z.B. nachhaltiges Gericht als Menü 1), Platzierung an prominenter Stelle auf der Speisekarte

Welche Nudges am effektivsten sind und gut miteinander kombiniert werden können, hängt vom jeweiligen Kontext und der Zielgruppe ab. In der NAHGAST-II-Studie wurden verschiedene Nudge-Interventionen miteinander verglichen; dabei stellte sich heraus, dass die Positionierung im vorderen Bereich der Thekenausgabe zu den effektivsten zählt (Langen et al. 2022).

Zunehmend spielen auch Interventionen mit **Social Media** und **Storytelling** eine stärkere Rolle im GV-Bereich:

„Wie die individuelle Essensentscheidung in der GV beeinflusst werden kann, ist inzwischen sehr gut erforscht. Es hat sich herausgestellt, dass eine verbesserte Rezeptgestaltung und eine emotional vermittelte Information (z.B. Storytelling) als favorisierte Interventionsmethode bei Konsumierenden und GV-Stakeholdern erachtet werden.“ (Lopez et al. 2020, S. 9).

Feedback aus dem Stakeholder-Workshop

Beim Stakeholder-Workshop wurde die Rolle der Ernährungsumgebungen ebenfalls als sehr relevant eingeschätzt. So sollte „das Essenserlebnis“ gerade bei jungen Zielgruppen im Vordergrund stehen, damit der Besuch einer Mensa zum „angenehmen und schmackhaften Aufenthalt“ wird. Auf der anderen Seite gibt es nach wie vor viele Beispiele von „Negativ-Nudging“, wenn etwa in stationären Einrichtungen das vegetarische Gericht extra abbestellt werden muss, weil das Fleischgericht als allgemeiner Standard zählt. Potential sahen die Teilnehmenden auch in der Rolle von Influencer in Social Media oder Aktionstagen (z.B. Promi-Besuch in der Kantine), die Rollenbilder (z.B. für vegane Gerichte) bieten könnten. Jedoch stellten Teilnehmende auch kritisch die Frage, wie man von einzelnen Aktionstagen hin zur Änderung von Alltagsgewohnheiten komme. Betont wurde, dass es darauf ankomme, zielgruppengerechte Bildungsformate zu entwickeln, die ansprechend für die jeweilige soziale Gruppe bzw. Einrichtung sind. Von Relevanz seien in diesem Zusammenhang regelmäßige Feedbackschleifen zwischen Küche und Tischgästen. Besonderes Potential haben dabei partizipative Ansätze, in denen Schüler*innen selbst aktiv in der Zubereitung oder Menüplanung beteiligt werden.

Zudem wurde darauf hingewiesen, dass die Organisation von Bildungsangeboten einen nicht zu unterschätzenden Koordinationsaufwand mit sich bringe, um Lehrkräfte damit zu erreichen. Ebenso stellt die – oft kurzfristige – Finanzierung der Bildungsprojekte eine Herausforderung dar. Laut den Teilnehmenden fehlt ein Überblick über die Vielzahl an Förderprogrammen und Akteur*innen im Bereich nachhaltiger Ernährungsbildung. Als Handlungsempfehlung diskutierten die Teilnehmenden, dass es wichtig sei, alle Akteur*innen (v.a. Küchenkräfte, pädagogisches Personal in der Schulkindbetreuung) in den Prozess einzubeziehen. Hervorgehoben wurde die Rolle von Multiplikator*innen, die Inhalte nachhaltiger GV transportieren: *„Wir brauchen Menschen, die Leidenschaft einpflanzen!“*

Beispiele/ Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg

Nach unserer Beobachtung gibt es bereits jetzt eine Vielzahl vielversprechender Projekte im Bereich nachhaltiger Ernährungsbildung an Kindergärten und Schulen, die sowohl von zivilgesellschaftlichen Organisationen als auch von weiteren Trägern angeboten werden. Beispiele hierfür sind Lernort Bauernhof¹⁰¹, Streuobstwiesen-Projekte¹⁰², Angebote im Bereich fairer Handel und Globalem Lernen¹⁰³, Workshopangebote zur Hülsenfrüchte-Vielfalt¹⁰⁴ sowie konsumkritische Stadtrundgänge¹⁰⁵ oder Schulgartenprojekte¹⁰⁶. Diese Einzelprojekte sind wichtig und tragen sicherlich zur Bewusstseinsbildung bei. Es fehlt jedoch eine systematische Betrachtung, wie nachhaltige Ernährung als ganzheitlicher Bildungsansatz sowohl im Unterricht als auch in der Mensa- und Menügestaltung verankert werden kann. Hierfür müssten mehrere Politikfelder auf Landesebene und kommunaler Ebene (Bildungspolitik, Soziale Arbeit, Schulverpflegung) an einem Strang ziehen. Ebenso bräuchte es mehr Spielräume im Lehrplan, um den Besuch außerschulischer Lernorte (z.B. Bauernhöfe) in den Unterricht zu integrieren. Der Beitrag zivilgesellschaftlicher Akteur*innen, die Angebote zur Bildung für nachhaltige Ernährung teilweise im Ehrenamt anbieten, sollte stärker honoriert werden.

¹⁰¹ Vgl. <https://www.lob-bw.de/> [Zugriff: 07.02.2025]

¹⁰² Vgl. <https://streuobst-paedagogen.de/> [Zugriff: 07.02.2025]

¹⁰³ Vgl. <https://www.deab.de/themen/globales-lernen-bne/> [Zugriff: 07.02.2025]

¹⁰⁴ Vgl. <https://ernaehrungsrat-tuebingen.de/arbeitsgruppen/projekt-huelsenfruechte-vielfalt/> [Zugriff: 07.02.2025]

¹⁰⁵ Vgl. <https://www.weltbewusst.org/stadtrundgang/> [Zugriff: 07.02.2025]

¹⁰⁶ Vgl. <https://www.acker.co/> [Zugriff: 07.02.2025]

Empfehlungen

- Ganzheitliche Bildungsansätze im Schulbereich: Die Transformation auf den Tellern sollte mit Inhalten zu nachhaltiger Ernährung im Unterricht begleitet und Möglichkeiten für außerschulische Lernorte systematischer integriert werden (z.B. Ausschreibungskriterien in Freiburg, siehe zoom-in in Kap. 3.2.3).
- Ernährungsumgebungen und ansprechende Gestaltung der Räumlichkeiten: Investitionen in nachhaltige Ernährungsumgebungen und Mensagestaltung sollten eine höhere politische Priorität bekommen (vgl. Empfehlungen WBAE 2020).
- Interventionen mit Social Media und Storytelling: Kreative Ansätze mit digitalen und visuellen Interventionen sind gefragt, um die Geschichte hinter einem Produkt erlebbar zu machen, z.B. Woher kommt das Filderkraut? Welcher Betrieb macht den Käse für die Pizza? Ziel sollte es sein, die Wertschätzung für Lebensmittel der Region und Relevanz biologischer Erzeugung zielgruppengerecht zu vermitteln.

Nützliche Tipps und weitere Informationen

- Faire Kita, Projekt des EPiZ Reutlingen: <https://www.epiz.de/de/projekte/kita-weltbewusst-2030/>
- Außerschulische Bildungsorte zu Nachhaltiger Entwicklung in Baden-Württemberg: <https://www.bne-kompass.de/>
- Studie zu Nudging-Methoden des KERN (Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern): <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/268061/index.php>
- Nudging für mehr Bio auf dem Teller: <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/kommunikation/nudging-fuer-mehr-bio-auf-dem-teller/>



7. Akteursmapping: Projekte und Initiativen nachhaltiger GV in Baden-Württemberg

Klassische Karten dienen als Instrumente zur Verortung im Gelände. Üblicherweise werden in der Legende relevante Orientierungsmarken festgelegt, wie Straßen, Flüsse oder Städte. In partizipativen Kartenprojekten geht es hingegen darum, gemeinsam das lokale Wissen zusammenzutragen, um Orten und Akteur*innen mehr Sichtbarkeit zu geben, die üblicherweise weniger Aufmerksamkeit erfahren, für bestimmte Kontexte aber von hoher Relevanz sind (Orangotango 2012; Schweizer et al. 2022). Genau darum geht es in diesem Mapping-Projekt.

Das Mapping-Projekt im Projekt Bioregio-Kantine hat zum Ziel, eine erste Orientierung in der sehr dynamische Akteurslandschaft der GV in Baden-Württemberg zu bieten und zu einer Sichtbarkeit und Vernetzung der Akteur*innen beizutragen, die sich für eine nachhaltige GV einsetzen (siehe Abb. 11). Die virtuelle Plattform wurde auf Basis von Openstreetmap mit der freien Software umap erstellt und ist unter folgendem Link oder durch Scannen des QR-Codes zu finden:



https://umap.openstreetmap.de/de/map/akteure-gemeinschaftsverpflegung-baden-wuerttemberg_63203#6/49.433/3.999

Die virtuelle Karte kann auf vielfältige Weise eingesetzt werden: Küchen, die an einer Umstellung interessiert sind, können Best-Practice-Kantinen oder Beratungs- und Bildungsangebote finden. Studierende können Forschungsprojekte zum Thema nachhaltiger GV oder Möglichkeiten für ein Praktikum in diesem Bereich entdecken (z.B. bei einem Ernährungsrat); Interessierte finden Beispiele für engagierte Kommunen oder Landkreise, die bereits einen hohen Bio-Anteil in ihrer GV aufweisen. Nicht zuletzt zeigen die Beispiele für

Wertschöpfungskettenaufbau und Vernetzung, dass sich das Feld nachhaltiger GV dynamisch weiterentwickelt. Damit kann die Karte zum Aufbau neuer Kooperationen und Projekte genutzt werden – ganz im Sinne des ersten Erfolgsfaktors: Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette (s. Kap. 5.3.1).

Die Karte erhebt dabei keinen Anspruch auf Vollständigkeit und wird niemals komplett abgeschlossen sein: die Akteurslandschaft im Bereich der GV in Baden-Württemberg verändert sich dafür viel zu schnell, gerade in den letzten Jahren sind immer mehr neue Akteur*innen und Projekte dazu kommen. Die Mapping-Plattform ist somit eine wachsende Karte, die davon lebt, dass Akteur*innen sie nutzen, den Link teilen und weitere Projekte zum Einzeichnen vorschlagen.

Entsprechend unserer Kriterien im Projekt haben wir uns auf Akteur*innen fokussiert, die mit einem hohen Anteil biologisch hergestellter Produkte und regionaler Erzeugnisse in der GV arbeiten, dazu forschen oder Bildungsangebote bereitstellen. Die Plattform dient dabei nicht der Wirtschaftsförderung oder dem Marketing für einzelne Betriebe – vielmehr bietet sie Möglichkeiten, Informations- und Bildungsangebote und mögliche Kooperationspartner*innen in bestimmten Regionen zu finden. Sie kann den Ausgangspunkt für neue Projekte und Netzwerke im Bereich der GV bieten und bei Workshops und Veranstaltungen ebenso eingesetzt werden wie bei Fortbildungen und Schulungen.

Für einen besseren Überblick haben wir die Karte in sechs thematische Kategorien unterteilt, die jeweils farblich voneinander unterschieden sind. Die Kategorien können mit dem Augensymbol auf der Plattform sichtbar gemacht bzw. verdeckt werden, so dass immer genau die Kategorien erscheinen, die gerade gesucht werden. Eine kurze Beschreibung bietet eine Erläuterung, was die Akteur*innen im Bereich bioregionaler, biologischer und regionaler GV besonders auszeichnet.



Abbildung 11: Kartenausschnitt der Mappingplattform Akteure Nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg. ¹⁶

Folgende sind die sechs Akteursgruppen, die auf der Mapping-Plattform verortet sind:

1. Engagierte Städte und Landkreise
2. Best-Practice-Kantinen
3. Wertschöpfungsketten-Aufbau
4. Vernetzungsakteure
5. Bildungs- und Beratungsangebote
6. Forschung bzw. Forschungsprojekte

Wenn aus Ihrer Sicht hier ein Projekt fehlt, dann schreiben Sie uns gerne eine E-Mail:
bioregiokantine@uni-hohenheim.de



8. Fazit

„Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems ist sinnvoll, sie ist möglich und sie sollte umgehend begonnen werden.“ (WBAE 2020: II)

Wie das Zitat des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und Verbraucherschutz besagt, ist eine Transformation des Ernährungssystems dringend an der Zeit. Die GV bietet hierfür einen entscheidenden Hebel. Wir haben in dieser Studie 10 Erfolgsfaktoren und Hemmfaktoren identifiziert und Transformationsstrategien in Form konkreter Handlungsmaßnahmen entwickelt, um diesen Hebel zu entfalten.

Die Argumente für „Bio“ und „Regio“ in diesem Kontext haben wir in Kapitel 3 ausführlich dargelegt. Insbesondere wurde herausgearbeitet, dass Bio-Produkte und regionale Einkaufsstrukturen unterschiedliche Mehrwerte adressieren, die sich nicht ausschließen. Dies ist für die strategische Planung und die Kommunikation ein zentraler Punkt: Der Einsatz regionaler Produkte ist nicht „die halbe Strecke“ und Bio nicht das „Sahnehäubchen“ auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der GV. Beide Aspekte ergänzen sich gegenseitig und entfalten nur zusammen die erwünschten ökologischen sowie sozio-ökonomischen Effekte für eine Transformation unseres Ernährungssystems. Im Hinblick auf politische Prioritätensetzungen gilt es, diese unterschiedlichen Potenziale und gleichzeitig die Multifunktionalität von Bio und Regio im Hinblick auf den Nutzen für eine Region deutlich herauszuarbeiten und zu kommunizieren.

8.1. Rückblick auf die Forschungsfragen

Im Hinblick auf die in der Einleitung genannten Forschungsfragen können wir Folgendes bilanzieren:

Forschungsfrage I: Was sind förderliche und hemmende Faktoren, um den Anteil biologischer, regionaler und bioregionaler Lebensmittel in der GV in Baden-Württemberg zu erhöhen?

Auf Basis wissenschaftlicher Literatur und Praxis-Einblicke haben wir in Kapitel 5 wesentliche Erfolgs- und Hemmfaktoren zusammengetragen. Entscheidend kommt es nun darauf an, Erfolgs- und Hemmfaktoren miteinander in Beziehung zu setzen im Hinblick auf tiefgreifende Veränderungen im GV-Sektor. Die Erfolgs- und Hemmfaktoren sind daher nicht als separate Kategorien zu betrachten – sie bedingen sich gegenseitig. Ein Hemmfaktor (geringes Budget für die Küchen) kann überwunden werden, wenn mit engagiertem politischem Willen auf kommunaler Ebene Maßnahmen beschlossen und dafür ausreichend Ressourcen bereitgestellt werden. Ebenso kann die fehlende Verfügbarkeit bioregionaler Produkte mit Investitionen in die Verarbeitungsstrukturen und einer besseren vertikalen Vernetzung von Akteur*innen zum Aufbau neuer Wertschöpfungsketten begegnet werden. Politische Vorgaben verbleiben ein Papiertiger, wenn nicht engagierte Akteur*innen auf lokaler Ebene an deren Umsetzung arbeiten oder aus der Zivilgesellschaft konkrete Schritte eingefordert werden.

Am Stakeholder-Workshop haben 44 Stakeholder ein Voting über die Erfolgs- und Hemmfaktoren abgegeben. Wie das Bild (Abb. 12) zeigt, wurden bei dieser Veranstaltung die Hemmfaktoren fehlende Verfügbarkeit und Verarbeitungsstrukturen für bioregionale Produkte sowie der Preisdruck, den Küchen unterliegen, als am relevantesten bewertet. Gleichermäßen stimmten viele der Teilnehmenden darin überein, dass Erfolgsfaktoren in einer verstärkten Kooperation entlang der Wertschöpfungskette liegen sowie im politischen Willen und der Motivation von Schlüsselakteuren, Veränderungen in der GV beherzt anzugehen.

3. SCHLÜSSEL- UND HEMMFAKTOREN FÜR MEHR BIO-REGIO IN DER GV

Hemmfaktoren	Schlüsselfaktoren
Fehlende Verfügbarkeit und Verarbeitungsstrukturen (41)	Vernetzung und Kooperation entlang der WSK (17)
Preisdruck in den Küchen (27)	Politischer Wille und Motivation (13)
Vergabepolitik (26)	Menüplan und neue Rezepturen (10)
Nachfrage der Tischgäste (16)	Klare Zielvorgaben (11)
Logistik- und Handelsstrukturen	Kommunikation mit den Tischgästen (9)

24.01.2025 Universität Hohenheim, Projekt BioRegionKantine

Abbildung 12: Voting über die Relevanz der Erfolgs- und Hemmfaktoren beim Stakeholder-Workshop am 24.01.2025 an der Universität Hohenheim (Foto: Greiner)

Forschungsfrage 2: Wie kann der Einsatz bioregionaler Produkte in der GV zum Aufbau und zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten beitragen?

Für den Aufbau von Wertschöpfungsketten in die GV sind ganzheitliche Strategien erforderlich, die Regionen als Gesamtes in den Blick nehmen und konkret die Potentiale und Bedarfe verschiedener Akteur*innen zusammenbringen. Dazu konnten wir in der Studie einige treffende Beispiele ermitteln, u.a. im Kontext des Fresh-Cut Projekts, der BMR oder dem Engagement der Bio-Stadt und Ökomodellregion Regensburg zum Aufbau eigener Wertschöpfungsketten für geschälte Bio-Kartoffeln. Viele Interviewpartner*innen sehen gerade im Aufbau von Vorverarbeitungsstrukturen eine Schlüsselstelle und fordern, diese politisch und wirtschaftlich mehr zu stärken. Die Strategien zum Wertschöpfungskettenaufbau hängen in jedem Fall von den Bedingungen und Akteur*innen vor Ort ab. Hierfür braucht es mehr Transformationswissen, um Veränderungen langwirkend zu initiieren. Die Steckbriefe Nr. 4 und Nr. 5 geben dafür einige Anhaltspunkte.

Forschungsfrage 3: Welche Maßnahmen und Handlungsempfehlungen lassen sich daraus für die Praxis ableiten?

Dazu haben wir auf der Basis der Erkenntnisse aus der Literatur und Praxis 10 Handlungsstrategien entwickelt. Die 10 Handlungsstrategien sind unterteilt in (a) Regulatorische und finanzielle Instrumente; (b) Maßnahmen zur Kooperation entlang der Wertschöpfungskette; (c) Maßnahmen zur Transformation in den Küchen und (d) Maßnahmen der Bildung und Kommunikation. Die Handlungsstrategien knüpfen direkt an Praxisbeispiele an und zeigen den Stand der Umsetzung in Baden-Württemberg an. Für die Zukunft kommt es nun darauf, diese Handlungsstrategien mit einer breiten Akteursbeteiligung umzusetzen und forschend zu begleiten.

Im Folgenden stellen wir nun typisierend drei strategische Ansätze vor, die als Kompass dienen können, um Transformationsprozesse in der GV voranzubringen. Bei diesen, mit Bildern symbolisierten Strategien, geht es nicht darum, Wirklichkeit möglichst realistisch abzubilden, sondern Transformationswissen zu entwickeln (vgl. Schneidewind & Singer-Brodowski 2014). Die illustrierten strategischen Ansätze sollen dabei helfen, für die eigene Situation und Ziele passende Handlungsstrategien zu entwerfen. Sie sind deshalb eher als Werkzeuge zu verstehen, die kontextabhängig angepasst und eingesetzt werden sollten.

8.2. Drei strategische Ansätze zur Transformation

Basierend auf den Ergebnissen der Studie und Erfahrungen aus der Praxis schlagen wir drei mögliche Wege zur Transformation vor (s. Tab. 9).

	Der pragmatische Ansatz für einzelne Küchen	Ganzheitliche Strategien für einzelne Küchen	Integrale Strategien für ganze Wertschöpfungsketten in der Region
Bezug	Einzelne Küchen	Einzelbetrieb und Lieferanten	Region, Wertschöpfungsketten, Kommunen
Zugang	niederschwellig, kurzfristig	anspruchsvoll, mittelfristig	sehr anspruchsvoll, langfristig
Ambitionsniveau	Ziele und Aufwand begrenzt	Ziele ambitioniert, gewisser Aufwand (Beratung, Motivation, Teambuilding..)	Hohe Motivation, gemeinsame Ziele, Koordination, dauerhafte Ressourcen
Transformationspotential	Keine/ kaum Transformation	Transformation der Küche	Transformation des Ernährungssystems
Skalierbarkeit	In der Breite skalierbar, jedoch geringe Effekte	Leuchttürme, in der Breite mit gewissem Aufwand skalierbar	braucht regionenspezifische Lösungen und eine möglichst institutionalisierte Koordination
Schlüsselfaktoren	Motivation, Information, Impulse	Coaching, Vernetzung, temporäre Investitionen in Prozesse und Personen	Koordination, Vernetzung, Mehrebenen-Ansatz, Investitionen in Strukturen

Tabelle 9: Drei Wege zur Transformation: Pragmatischer, ganzheitlicher und integraler Ansatz (eigene Erarbeitung)

Der pragmatische Ansatz

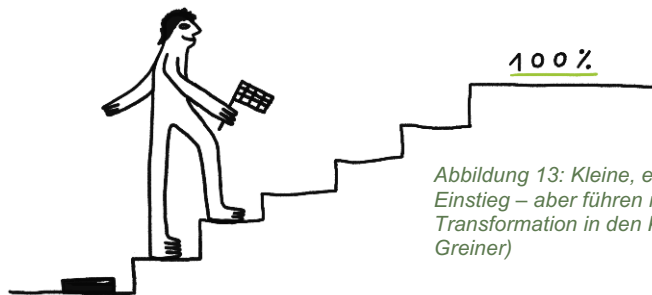
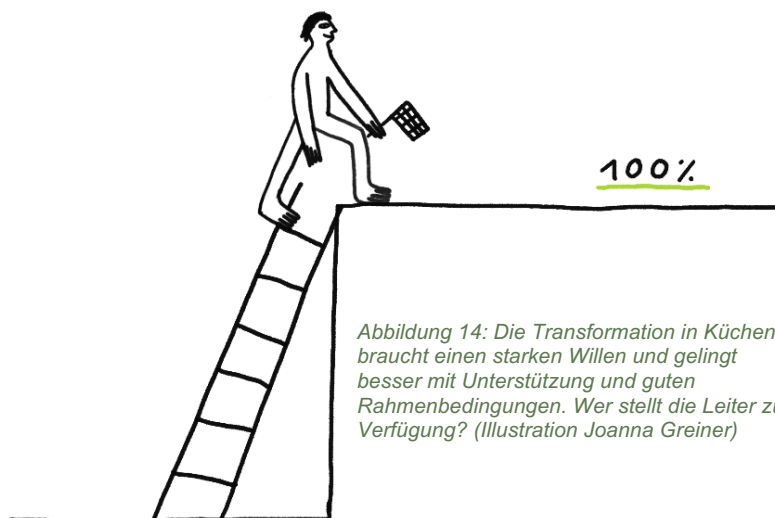


Abbildung 13: Kleine, einzelne Schritte erleichtern den Einstieg – aber führen nicht automatisch zur Transformation in den Küchen (Illustration Joanna Greiner)

Der pragmatische Ansatz besteht darin, erstmal einzelne Produkte in Bio-Qualität einzukaufen und gegen vorhandene konventionelle auszutauschen. Dieser ist bei vielen Verantwortlichen in den Küchen beliebt: Die Höhe der Stufen und die Geschwindigkeit des Fortschreitens können passend zu den Voraussetzungen und Ressourcen vor Ort angepasst werden (vgl. Abb. 13). Die Hürden erscheinen niedrig und die Umsetzung kurzfristig machbar. Viele Kampagnen und Initiativen setzen auf diese Strategie, weil sie eine hohe Akzeptanz verspricht und sich deshalb leichter verbreiten lässt. Der Haken: Dieser Weg legt jedoch nahe, das „business as usual“ fortzusetzen und führt nicht automatisch zur Transformation in den Küchen. Der mit dem pragmatischen Weg erreichbare Grad der Veränderungen ist deshalb oft limitiert und reicht – mutmaßlich – nicht aus, um die politisch gewünschten Bio-Anteile in der GV und in regionalen Anbau-Flächen zu erreichen. Dieser Ansatz kann deshalb nur ein Baustein einer Gesamtstrategie sein; aber um höher gesteckte Ziele zu erreichen, reicht er nicht aus.

Ganzheitliche Strategien für einzelne Küchen



Auf den ersten Blick erscheint der Weg zu hohen Anteilen bioregionaler Produkte in der GV nur die Verlängerung einer „Schritt-für-Schritt-Strategie“ zu sein. Die Transformation der Küchen bedeutet jedoch mehr als lediglich die Substitution von Produkten: Dieser konsequentere Weg erfordert einen ganzheitlichen Ansatz und eine andere innere Haltung. Hohe Bio-Anteile, der Einsatz von mehr pflanzlichen, regionalen und vor Ort frisch zubereiteten Produkte sowie die Vermeidung von Lebensmittelresten lassen sich am besten über gut ausgestattete Beratungsprogramme erreichen, die GV-Küchen auf diesem Weg über eine gewisse Zeit begleiten. Erfahrungen wie aus der Kantine Zukunft Berlin belegen die Wirksamkeit solcher Maßnahmen (vgl. Steckbrief Nr. 8). Ambitionierte Ziele werden als Herausforderung verstanden und zwingen zu einem ganzheitlichen Ansatz der Transformation in den Küchen. Am Anfang können dabei durchaus Schwierigkeiten auftreten, z.B. beim Aufbau von Lieferantenstrukturen oder der Optimierung von Speiseplänen und Rezepturen. Denn Transformation ist kein Selbstläufer. Aber Erfahrungen zeigen, dass die Transformation in den Küchen gelingt, wenn (mindestens) drei zentrale Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die Strategie basiert auf einer hohen intrinsischen Motivation der Verantwortlichen in den Küchenteams und ihren Leitungen. Motivation – nicht primär Information! – ist das Fundament, auf dem sich ein erfolgversprechender Prozess aufsetzen lässt. Wertschätzung für die Menschen, die das tragen, fördert die Prozesse.
2. Zielführend ist es, die Küchen auf ihrem Weg durch ein Coaching zu unterstützen – im Bild symbolisiert durch eine Leiter (vgl. Abb. 14). Das braucht Zeit und Ressourcen. Auch wenn

es gelingt, bestimmte Bio-Anteile innerhalb des bestehenden Verpflegungs-Budgets zu erreichen – es muss in Personen und Prozesse investiert werden.

3. Damit die Küchen motiviert ihren Weg verfolgen, ist es wichtig, eine gute Balance zwischen ambitionierten aber gleichzeitig realistischen Zielen zu finden. Dafür gibt es kein Patenzrezept!

Das bedeutet: Best-Practice-Beispiele lassen sich nur bedingt auf andere GV-Küchen übertragen, wenn dort andere Voraussetzungen vorliegen. Auch durch Appelle an Küchen und wohlgemeinte Beratungsangebote lassen sich Best-Practices nicht beliebig skalieren. So sehr Leuchttürme auch hell strahlen mögen – sie bringen nicht automatisch eine ganze Region zum Leuchten. Wenn die nötigen Rahmenbedingungen fehlen, die GV-Küchen nicht selbst erfüllen können, ist es schwierig, bioregionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Erfolgversprechend sind deshalb systemische Lösungen, die auf mehreren Ebenen ansetzen. Sie gehen über die Beratung und Unterstützung einzelner Küchen hinaus und adressieren gleichzeitig (!) die strukturellen Hemmfaktoren im System.

Integrale Strategie zur Transformation des regionalen Ernährungssystems

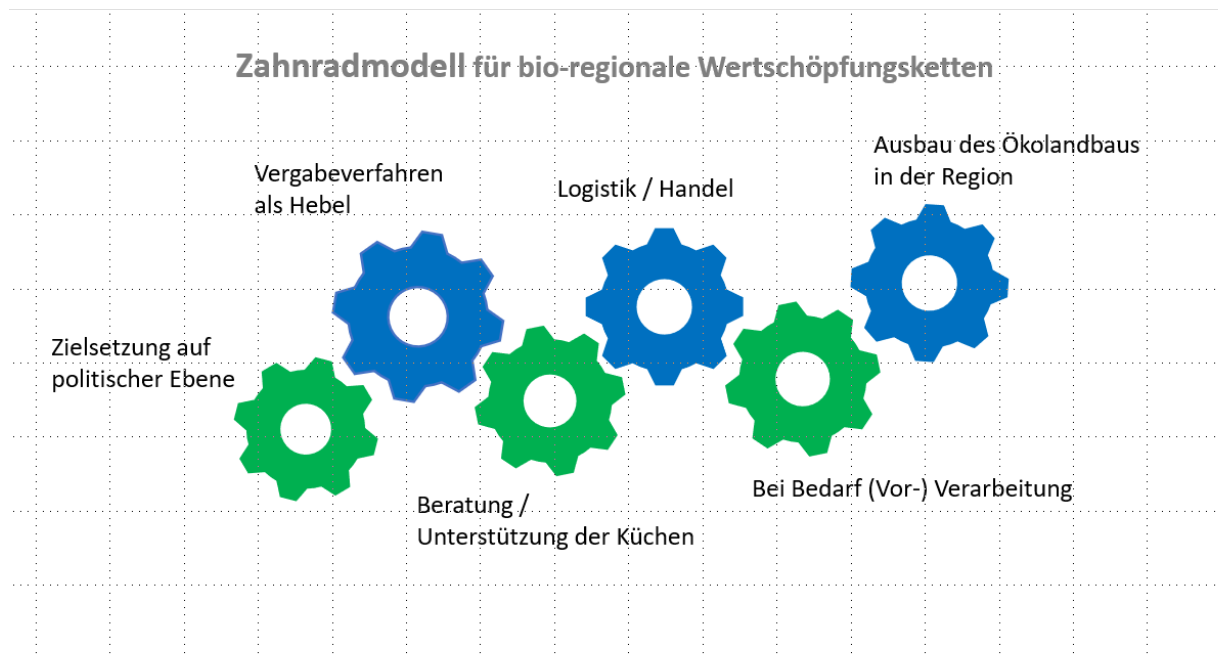


Abbildung 15: Das Zahnradmodell fasst die entscheidenden Faktoren für einen integralen Ansatz zur Transformation des Ernährungssystems zusammen (eigene Erarbeitung nach Greiner 2024c)

Das Zahnradmodell (Greiner 2024c) verdeutlicht die erforderlichen Faktoren für die Transformation des Ernährungssystems. Es will anschaulich machen, wie verschiedene Handlungsfelder beim Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten ineinandergreifen und sich gegenseitig beeinflussen. Jede Bewegung an einem Rad hat Einfluss auf das ganze System. Wenn nur ein Rädchen fehlt oder blockiert ist, stockt das ganze Getriebe. Das System funktioniert, wenn sich zu einem bestimmten Zeitpunkt alle Räder drehen. Bei dieser im Bild symbolisierten Mechanik ist keine Schritt-für-Schritt-Strategie zielführend (s. Abb. 15).

Im Idealfall des Modells zieht das erste Rad links die Bewegung der anderen Räder nach sich: Die Zielsetzung in politischen Gremien (z.B. im Gemeinderat, vgl. Steckbrief Nr. 1) liefert der Verwaltung den Auftrag und die Rückendeckung, in Vergabeverfahren für Verpflegungsdienstleistungen Kriterien der Nachhaltigkeit zu verankern (vgl. Steckbrief Nr. 2). Maßgeblich entscheiden dann die Küchenverantwortlichen darüber, wie diese Ziele umgesetzt werden. Beratungs- bzw. Coaching-Programme helfen den Küchen dabei, Transformationsprozesse erfolgreich umzusetzen und entsprechend an Tischgäste zu kommunizieren (vgl. Steckbriefe Nr. 8 und Nr. 10). Damit die Beschaffung bioregionaler

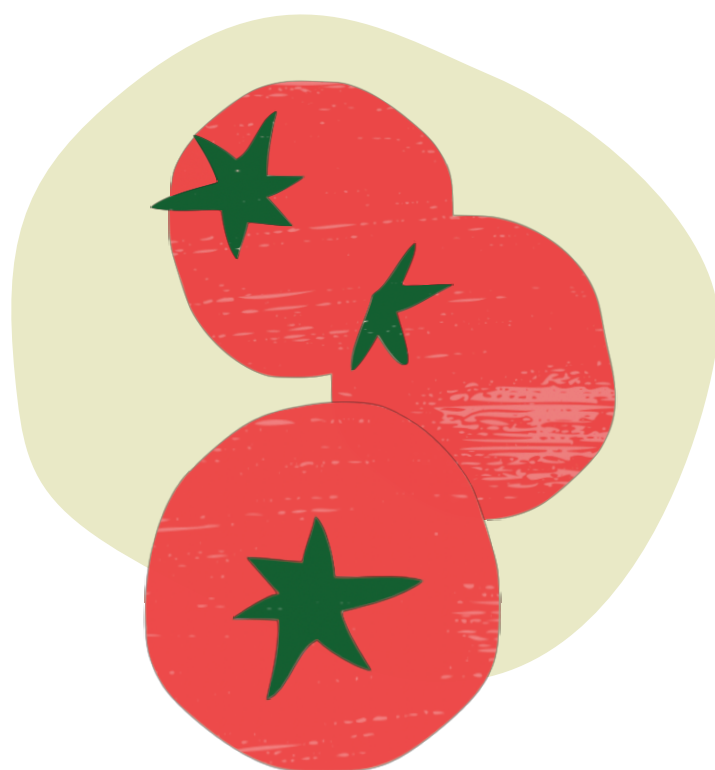
Produkte gelingt, ist die GV darauf angewiesen, dass Bio-Produkte in der gewünschten Menge, Qualität und Verlässlichkeit möglichst aus der Region verfügbar sind (Steckbriefe Nr. 5, Nr. 6 und Nr. 7). Aus dem konventionellen Bereich sind es die Großküchen gewohnt, bei einem oder wenigen Lieferanten möglichst alle Produkte zu beziehen. Dieser Wunsch nach einer effizienten Beschaffung steht jedoch häufig in einem Spannungsverhältnis zum Wunsch nach mehr Bio aus der Region mit eher kleinteiligen Beschaffungsstrukturen. Für dieses Dilemma gibt es nicht die eine perfekte Antwort – vielmehr müssen in der Praxis immer wieder spezifische Lösungsansätze gefunden werden, zum Beispiel indem Großhändler ihr regionales Bio-Sortiment transparenter machen (vgl. Steckbrief Nr. 5) oder in manchen Regionen entstehen digitale Plattformen mit dem Anspruch, damit die regionale Logistik zu optimieren (vgl. Steckbrief Nr. 6). Personen bzw. Institutionen wie das Regionalmanagement, die hier eine vernetzende und koordinierende Funktion einnehmen, erfüllen dabei eine zentrale Vermittlerrolle (vgl. Steckbrief Nr. 4). Festzuhalten bleibt am Ende: Die Küchen können den Aufbau der regionalen Wertschöpfungsketten nicht alleine leisten. Dies ist eine Gemeinschaftsaufgabe in den jeweiligen Regionen. Vernetzung und Kooperation sowie ein klarer politischer Wille sind die Schlüsselfaktoren für den Erfolg. Dafür braucht es auch entsprechende förderlichen Rahmenbedingungen, wie u.a. ein ausreichendes Budget.

Daran anknüpfend stellen sich weiterführende Fragen: Wie lässt sich das Gesamtgefüge so anstoßen, dass das ganze System ins Rollen kommt? Wie lassen sich – jenseits oder ausgehend von den politischen Vorgaben – Marktkräfte mobilisieren? Denn am Ende muss der Markt bioregionale Wertschöpfungsketten tragen. Aber Politik und Zivilgesellschaft können dabei helfen, Anfangshürden zu überwinden und die notwendige Vernetzungsarbeit zu leisten. Doch welches Mischungsverhältnis aus Politik und Markt ist erforderlich, um das Zahnradmodell in dynamische Bewegung zu versetzen? Für dieses Fragen gibt es keine pauschalen Antworten. Sie müssen immer wieder in konstruktiven Prozessen vor Ort gefunden und Lösungen gemeinsam entwickelt werden.

8.3 Weitere Forschungsbedarfe

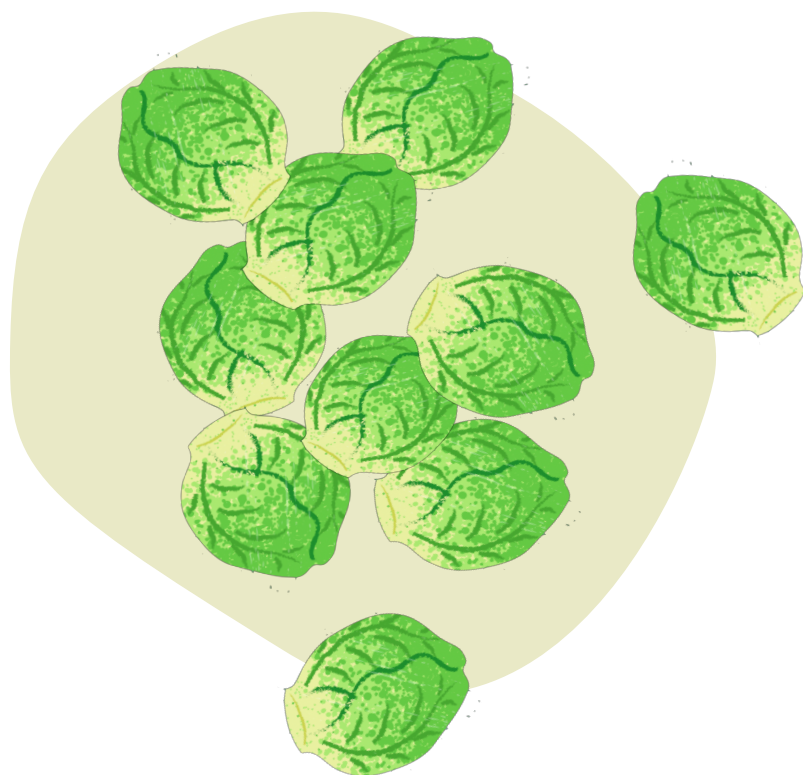
Unsere Studie soll einen Beitrag dazu leisten zu verstehen, welche Faktoren den Einsatz bioregionaler Produkte in der GV fördern bzw. hemmen und welche Maßnahmen den Aufbau bzw. die Stärkung von Wertschöpfungsketten in der Region begünstigen. Unsere Analysen zeigen auch, dass es für das Verständnis der Dynamik von Veränderungsprozessen zur nachhaltigen GV noch mehr Transformationswissen braucht.

So gibt es nach aktuellem Stand keine Erfassung der GV-Betriebe in Baden-Württemberg unterteilt nach den Sektoren ‚care‘, ‚education‘, ‚business‘ und auch keine fundierten Daten zum Bio-AHV-Markt. Doch nur mit solchen Informationen lässt sich feststellen und bewerten, ob und in welchem Umfang Veränderungen in diesem Bereich stattfinden. Die Auflistung und Beschreibung von Best-Practices ist dafür nur ein schwacher Indikator. Insgesamt mangelt es an Studien, die Umstellungsprozesse auf Bio und den Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten langfristig forschend begleiten oder retrospektiv Prozesse und ihre Ergebnisse auswerten, um auf dieser Basis geeignete Strategien zu identifizieren. Ebenso bedarf es weiterer Studien zu der Relevanz von digitalen Plattformen: Welchen Beitrag können sie leisten? Wie müssen diese ausgestaltet sein, um tatsächlich als Vernetzer zwischen Erzeuger*innen, Verarbeitung und Kantinen zu wirken? Auch im Hinblick auf das in dieser Studie als relevant identifizierte Modell der kommunalen Eigenbetriebe ergibt sich weiterer Forschungsbedarf hinsichtlich der ökonomischen Bilanz zwischen kurzfristigen Investitionen und langfristigen Rentabilität, auch im Hinblick auf sozioökonomische Effekte im Sinne einer ganzheitlichen Betrachtung einer nachhaltigen Entwicklung in den Regionen.



Epilog

Es gibt in Baden-Württemberg nach unserem Eindruck bereits viele engagierte GV-Küchen und Marktakteur*innen in den Bereichen Handel, Verarbeitung und Landwirtschaft sowie zahlreiche Projekte und Initiativen, die sich für mehr bioregionale Produkte in der AHV einsetzen. Auch von Landesseite wurden dafür förderliche Strukturen (z.B. die Bio-Musterregionen) geschaffen, rechtliche Rahmenbedingungen (u.a. VwV Kantine) beschlossen und Projekte angeschoben. Trotzdem ist die Dynamik im Bio-AHV-Markt derzeit eher verhalten. Viele Interviewpartner*innen wiesen darauf hin, dass die Zeiten gerade schwierig sind für Veränderungen im GV-Bereich. Inflationsdynamiken, zunehmend knappe Kassen in den Kommunen sowie Personal- und Zeitmangel werden als starke Barrieren für Veränderungen wahrgenommen. Gleichzeitig verdeutlichen die fortschreitende Klimakrise und der dramatische Verlust an Biodiversität den Handlungsbedarf zur Transformation unseres Ernährungssystems. Drohende globale Handelskrisen zeigen ganz konkret die Volatilität von Märkten und die Abhängigkeiten von globalen Lieferketten auf. Damit wird die Relevanz regionaler Wertschöpfungsketten und deren Resilienz bzw. Anpassungsfähigkeit an lokale Bedarfe zunehmend deutlicher. Die Transformation des GV-Sektors kann somit als eine Investition in eine resilientere Zukunft betrachtet werden. Wichtig ist aus unserer Sicht, die multiplen Krisen als Weckruf zu verstehen, die notwendigen Transformationen zeitnah anzugehen – nicht nur in Form von Leuchtturmprojekten, sondern entlang einer umfassenden Strategie, die ländliche wie städtische Räume in Baden-Württemberg einbezieht. Ein bisschen Zahnrad-Modell ankurbeln funktioniert nicht. Es läuft nur, wenn alle Räder funktionieren. Kampagnen, Marketing und Bildung sind wichtige Schmiermittel, aber sie ersetzen keine Zahnräder. Den Aufbau solcher Strukturen macht der Markt nicht allein – auch wenn er sie am Ende tragen muss. Es braucht dafür den Willen und das Engagement aller Akteur*innen im System. Die ökologischen und sozioökonomischen Potenziale einer bioregionalen GV liefern dafür hervorragende Argumente und verdienen mehr Beachtung im öffentlichen Diskurs.



Literaturverzeichnis

L'agence Bio (2024): Les chiffres du BIO, Panorama 2023. <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2024/06/Livret-chiffres-BIO-2023-PRESSE-2023-210x297-.pdf> [Zugriff 13.01.2025]

Agrarmarkt Austria Marketing (2024): Entwicklung des Biomarktes in Österreich. Präsentationsfolien, übermittelt am 19.09.2024.

Agrilocal (o.J.): <https://www.agrilocal.fr/> [Zugriff: 21.02.2025]

Aleksejeva, L. (2022): Problems of local organic food procurement management at general education schools in Latvia. In: Proceedings of the 2022 International Conference "Economic science for rural development" Jelgava, 56: 14-24.

Arens-Azevedo, U. (2012): Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderndes bei der Verwendung. In: Vierteljahreshefte zur Wirtschaftsforschung, 81(4): S. 147-161. <https://elibrary.duncker-humboldt.com/article/5960/regionale-produkte-in-der-gemeinschaftsverpflegung-aktuelle-situation-hemmnisse-und-forderndes-bei-der-verwendung> [Zugriff: 11.02.2025]

Bachert, M. & Woidasky, J. (2024). Ergebnisbericht, Arbeitsgruppe 5, Reallabor Außer-Haus-Verpflegung, Strategiedialog Landwirtschaft. Stuttgart: Staatsministerium Baden-Württemberg.

Back, L., Pelz, A., Schaub, A., Schwarz, V. & Stürmer, L. (2024). Food for Future. Nachhaltigkeit in der Schulmensa?! – Ein Humboldt Reloaded Projekt der Universität Hohenheim. <https://sta.uni-hohenheim.de/abschlussbericht> [Zugriff: 14.02.2025]

Bahrs, E., Eichhorn, M., Geisinger, A. & Wendt, J-F. (2024): Ergebnisse zur Online-Umfrage „Regional erzeugte Bio-Lebensmittel in der landeseigenen Außer-Haus-Verpflegung Baden-Württembergs“. https://cms.bio-regio-ausser-haus.de/mediamanager/2024/03/ergebnisbericht_analyse-kantinen_web.pdf [Zugriff: 11.02.2025]

Basile, S. & Cuoco, E. (2013): Territorial Bio-Districts to boost organic production. In: Innovation for Development and South-South Cooperation. <https://www.ideassonline.org/innovations/brochureView.php?id=91> [Zugriff: 21.02.2025]

Beratungsbüro für Ernährungsökologie, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung – BfEÖ (2025): Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung nach v. Koerber et al. <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Grundsaeetze.40.0.html> [Zugriff: 10.02.2025]

Beste, A. (2019): Mehr Bio für Bayern! Gemeinschaftsverpflegung als Absatzmotor für Bio-Lebensmittel aus Bayern. München: BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Bayerischen Landtag (Hrsg.) 190523_Studie_Gemeinschaftsverpflegung_ANSICHT.pdf [Zugriff: 21.02.2025]

Bio-Musterregion Freiburg – BMR Freiburg (2024): RegioForum in der Messe Freiburg. Nachrichtbereich RegioForum. Pressemitteilung 29.02.2024. <https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/19266269/?LISTPAGE=5844364> [Zugriff: 12.02.2025]

Böhm, M., Ebert, W., Erhart, A., Linck, J., Meier, M., Schön, T. & Zeiss, C. (2025): Mehr Bio in Kommunen – Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung zum Management von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschafts-Gastronomie von Kommunen. Nürnberg: Verein zur Förderung der Biostädte e.V.

Braun, C. L., Rombach, M., Häring, A. M. & Bitsch, V. (2018): A Local Gap in Sustainable Food Procurement: Organic Vegetables in Berlin's School Meals. In: Sustainability, 10: 4245.

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE (2023): Evaluationsbericht zur Maßnahme „Informationen zur Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ (Bio kann jeder). Bonn: BLE.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und gesundheitlichen Verbraucherschutz – BMEL (2023). Bio-Strategie 2030. Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030. Berlin: BMEL (Hrsg.). <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/bio-strategie-2030.html> [Zugriff: 21.02.2025]

BMEL (2024): Nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme. Ein Beitrag zur Agenda 2030. <https://www.bmel.de/DE/themen/internationales/agenda-2030/nachhaltige-agrar-und-ernaehrungssysteme.html> [Zugriff: 11.02.2025]

Bundesprogramm Ökologischer Landbau – BÖL (2024): Forum BIORegio Karlsruhe. Aktuelles. Pressemitteilung vom 16.12.2024. https://www.bundesprogramm.de/aktuelles/detailansicht?tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=517&cHash=7116af12480d70f0297f0eec1b5c6fed [Zugriff: 12.02.2025]

BÖL (o.J.). Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus, s. auch: <https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-beratung-von-ahv-unternehmen> [Zugriff: 21.02.2025]

Bündnis 90 Die Grünen Baden-Württemberg/ CDU Baden-Württemberg (2021): Jetzt für morgen. Der Erneuerungsvertrag für Baden-Württemberg. <https://www.baden-wuerttemberg.de/de/regierung/koalitionsvertrag-fuer-baden-wuerttemberg/> [Zugriff: 20.02.2025]

Chandler, C., Franklin, A., Ochoa, A. & Clement, S. (2015): Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report. INNOCAT project (Hrsg.) www.ajsosteniblebcn.cat [Zugriff: 21.02.2025]

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N. & Leip, A. (2021): Food Systems are Responsible for a Third of Global Anthropogenic GHG Emissions. In: Nature food, 2: 198-209.

Cruz, J. L., Hewitt, R. J. & Hernández-Jiménez, V. (2023): Can Public Food Procurement Drive Agroecological Transitions? Pathways and Barriers to Sustainable Food Procurement in Higher Education Institutions in Spain. In: Agroecology and Sustainable Food Systems, 47 (10): 1488-1511.

Daugbjerg, C. (2023): Using Public Procurement of Organic Food to Promote Pesticide-Free Farming: A Comparison of Governance Modes in Denmark and Sweden. In: Environmental Science and Policy, 140: 271-278.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung – DGE (2024): Wie viele Menschen essen in Deutschland täglich in der Gemeinschaftsverpflegung? DGE Blog. <https://www.dge.de/blog/2024/wie-viele-menschen-essen-in-deutschland-taeglich-in-der-gemeinschaftsverpflegung/> [Zugriff: 07.02.2025]

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband – DEHOGA (2023): Arbeits- und Fachkräftesicherung – eine der drängendsten Zukunftsaufgaben. <https://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/arbeits-und-fachkraeftesicherung/> [Zugriff: 13.02.2025]

EAT-Lancet Commission (o.J.): Summary Report. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Food, Planet, Health. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/> [Zugriff: 11.02.2025]

Egger, V. Leibe, P., Mathes, M. & Merten, B. (2023): Bio gemeinsam genießen. Leuchttürme aus dem Projekt: „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen. Stuttgart: MLR BW: https://www.biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E722414128/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Brosch%C3%BCre_Bio-in-der-Gemeinschaftsverpflegung.pdf [Zugriff: 13.02.2025]

Europäische Union – EU (2018): Verordnung 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates. In: Amtsblatt der Europäischen Union, L 150: S. 1-92. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=de> [Zugriff: 11.02.2025]

European Commission (o.J.): Green Public Procurement. Procuring goods, services and works with a reduced environmental impact throughout their life cycle. https://green-business.ec.europa.eu/green-public-procurement_en [Zugriff: 12.02.2025]

Filippini, R., De Noni, I., Corsia, S., Spigarolo, R. & Bocchia, S. (2018): Sustainable School Food Procurement: What Factors Do Affect the Introduction and the Increase of Organic Food? In: Food Policy, 76: 109-119.

Flörke, S., Keller, M., Ross, S. & Herzig, C. (2022): Regiowoche Kassel. Praxistest für eine bioregionale Kita- und Schulverpflegung in Stadt und Landkreis Kassel – Herausforderungen, Potenziale und Handlungsempfehlungen. Kassel: Projektteam RegioWoche Kassel. <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb09/institute/ibae/bea/projekte/bioregion-ks> [Zugriff: 11.02.2025]

Forsa – Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen (2024): Ernährungsreport 2024. Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2024-tabellen.pdf?__blob=publicationFile&v=2 [Zugriff: 11.02.2025]

Fruitnet Media International (2024): Fruchthandel: Studie zu Fresh-Cut-Produkten: Wird die Schnippelküche jetzt bio-regional? <https://www.fruitnet.com/fruchthandel/studie-zu-fresh-cut-produkten-wird-die-schnippelkueche-jetzt-bio-regional/261653.article> [Zugriff 12.02.2025]

Funk, C. (2025): Neues Jahr, neues Glück (aktuelle Zahlen zum AHV-Markt in Deutschland, zitiert nach Marktforschungsinstitut Circana). In: gvpraxis 01/2025 „Der große Ausblick 2025: Daten, Zahlen, Fakten“, S. 25-27.

Geels, F. W. (2019): Socio-technical Transitions to Sustainability: a Review of Criticisms and Elaborations of the Multi-Level Perspective. In: Current Opinion in Environmental Sustainability, 39: 187-201.

Gider, D., Betzenbichler, E., Böhm, M., Keller, J., Schmalen, C., Haus, A., Schaer, B., Wirz, A. & Strobel-Unbehaun, T. (2021): Produktions- und Marktpotenzialerhebung und -analyse für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ökologischer Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aus Baden-Württemberg. Bericht zum Projekt EVA-BioBW 2030. Stuttgart: MLR BW https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/EVA-BIOBW-2030_Endbericht.pdf [Zugriff: 11.02.2025]

Graça, J., Roque, L., Truninger, M., Godinho, C. & Vinnari, M. (2022): Enabling Sustainable Food Transitions in Schools: a Systemic Approach. In: British Food Journal, 124 (13): 322-339.

Greiner, A. (2000): Politik mit dem Kochtopf – Großküchen bringen ökofaire Gerichte auf den Tisch. Stuttgart: Brot für die Welt.

Greiner, A. (2024a): Bio-Anteil über 50 Prozent in Kitas der Stadt Stuttgart. In: Ökolandbau Informationsportal. Bio in der Praxis. <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/kita/stuttgarter-kitas-bio-anteil-ueber-50-prozent/> [Zugriff: 11.02.2025]

Greiner, A. (2024b): Bio-Außer-Haus-Verpflegung in Österreich. In: Ökolandbau Informationsportal. Umwelt und Gesellschaft. <https://www.oekolandbau.de/umwelt-und-gesellschaft/bio-branche-im-fokus/bio-in-der-eu/bio-ausser-haus-verpflegung-in-oesterreich/> [Zugriff: 11.02.2025]

Greiner, A. (2024c): Neue Zahlen aus den BioStädten. In: Ökolandbau Informationsportal. Bio für die Region. <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/bio-staedte/neue-zahlen-aus-den-biostaedten/> [Zugriff: 11.02.2025]

Greiner, A. (2025): Bio-Anteil und Ernährungsbildung in Ausschreibungen zur Schulverpflegung. In: Ökolandbau Informationsportal. Bio in der Praxis. <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/ausschreibungen/bio-anteil-und-ernaehrungsbildung-in-ausschreibungen-zur-schulverpflegung/> [Zugriff: 11.02.2025]

gvpraxis (2024): Wo die Reise hingeht. Was erwartet die Gemeinschaftsgastronomie? Fünf Zukunfts-Thesen, 6. Dez. 2024. https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ausblick-wo-die-reise-der-gemeinschaftsgastronomie-hin-geht-61677?utm_source=%2Fmeta%2Fnewsflash%2Fgvextra&utm_medium=newsletter&utm_campaign=n17148&utm_term=1e2f9dc93def3cbe9f24fd010ce88b41 [Zugriff: 17.02.2025]

Haack, M. & Häring, A. M. (2020): Konzepterstellung zur Förderung des Einsatzes von biozertifizierten und vorzugsweise regionalen Agrarprodukten für Schul- und Kindertagesstättenessen im Landkreis Barnim. Abschlussbericht. Eberswalde: Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

Hakenberg, T. & Scheerer, T. (2023): Interner Abschlussbericht im Forschungsprojekt „ÖkoTrans“ der Hochschule Reutlingen und Hochschule Rottenburg (unveröffentlicht).

Hanke, G., von Mering, F. & Wunder, S. (2023): Regionalisierung von Ernährungssystemen: Einschätzung von Nachhaltigkeitspotenzialen und Darstellung politischer Handlungsansätze. Dessau: Umweltbundesamt. <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/regionalisierung-von-ernaehrungssystemen> [Zugriff: 21.02.2025]

Hausschildt, V. & Schulze-Ehlers, B. (2014): An Empirical Investigation into the Adoption of Green Procurement Practices in the German Food Service Industry. In: International Food and Agribusiness Management Review (IFAMA), 17 (3): 1-32.

Hoinle, B. & Klosterkamp, S. (2023): Food Justice in Public-catering Places: Mapping Social-ecological Inequalities in the Urban Food Systems. In: Frontiers in Sustainable Food Systems, 7: 1085494.

Hoinle, B. & Parot, J. (2025): Just Food for Kids? The Role of Public Food Procurement Models in the Transition to Sustainable School Meals in France and Germany. Urban Planning, 10(2) [in print].

Holste, V., Kannemann, K., Ehrentreich, M. & Greiner, A. (2021). Modellprojekte Gutes Essen in der Reha und Gutes Essen in der Klinik. Schwäbisch Gmünd: Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gutes-essen-in-der-reha-und-in-der-klinik-erkenntnisse-aus-der-praxis> [Zugriff: 21.02.2025]

Hülsbergen, K.-J., Schmid, H., Chmelikova, L., Rahmann, G., Paulsen, H. M. & Köpke, U. (2023): Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus. In: Weihenstephaner Schriften. Ökologischer Landbau und Pflanzensystemen, 16. https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn065968.pdf [Zugriff: 16.02.2025]

K&P consulting & Deutsches Krankenhaus-Institut – DKI (2022): Verpflegungsleistungen im Krankenhaus. Entwicklungen und Trends in der Patientenverpflegung (Ergebnisse Care-Studie 2022). <https://www.kup-consult.de/magazin/6-care-studie/> [Zugriff: 21.02.2025]

Kammlott, C. & Schiereck, D. (2018): Zur Quantifizierung regionaler Wertschöpfungsbeiträge – regionale Wertschöpfung als Forschungsgegenstand. In: Teitscheid, P., Langen, N., Speck, M. & Rohn,

H. (Hrsg.). Nachhaltig außer Haus essen. Von der Idee bis auf den Teller. München: Oekom, S.146-152.

Keller, M., Landgreber, I. & Herzig, C. (2024): Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel – Konzeptentwicklung und Empfehlungen. Gießen: Institut für Betriebslehre und Agrar- und Ernährungswirtschaft. <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb09/institute/ibae/bea/projekte/bio-reg-mittagsverpflegung> [Zugriff: 21.02.2025]

v. Koerber, K. (2014): Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze–Ein Update. In: Ernährung im Fokus, 9(10): S. 260-266. https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014__Lit.pdf [Zugriff 22.11.2024]

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (2018): Hülsenfrüchte: Kleine Kraftpakete – vielfältig und zeitgemäß. <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/201785/index.php> [Zugriff: 24.02.2025]

KErn (2022): Vergabe von Verpflegungsleistungen. Qualitätsstandards verankern. https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/221024_vergabe_auflage3_6.pdf [Zugriff: 12.02.2025]

Kraljevic, B. & Zanasi, C. (2023): Drivers Affecting the Relation between Biodistricts and School Meals Initiatives: Evidence from the Cilento Biodistrict. In: Frontiers in Sustainable Food Systems, 7: 1235871.

Kretschmer, S. & Dehm, S. (2021): Sustainability Transitions in University Food Service – A Living Lab Approach of Locavore Meal Planning and Procurement. In: Sustainability, 13: 7305.

Kujala, S., Hakala, O. & Viitaharju, L. (2021): Understanding Regional Variation in the Use of Local Food in Public Catering. In: British Food Journal, 124 (10): 3323-3337.

Kummer, S., Fičala, A., Petrasek, R., Bartel-Kratochvil, R., Klingbacher, E., Leitgeb, F., Himmelfreundpointner, E. & Holler, C. (2022). „Zukunft Bio 2030“: Umsetzung von ausgewählten Maßnahmen zur Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich. Wien: Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL).

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg – Lern BW (o.J. a): Beratungsangebot für die Gemeinschaftsverpflegung. <https://landeszentrum-bw.de/Lde/startseite/vernetzen/beratungsangebot-fuer-die-gemeinschaftsverpflegung> [Zugriff: 13.01.2025]

LErn BW (o.J. b): Nachhaltige Schulverpflegung mit kommunalem Konzept und Schwerpunkt Fortbildung für Verwaltungskräfte. <https://lern-bw.de/Lde/startseite/vernetzen/nachhaltige-schulverpflegung-kommunales-konzept> [Zugriff: 09.04.2025]

LErn BW (o.J. c): Modellprojekt „Gutes Essen in der Klinik“. <https://lern-bw.de/startseite/gemeinschaftsverpflegung/gutes-essen-in-der-reha-und-in-der-klinik-erkenntnisse-aus-der-praxis> [Zugriff: 09.04.2025]

Lang, D. J., Wiek, A., Bergmann, M., Stauffacher, M., Martens, P. Moll, P., Swilling, M. & Thomas, C. J. (2012): Transdisciplinary Research in Sustainability Science: Practice, Principles, and Challenges. In: Sustainability Science, 7: 25-43.

Langen, N., Ohlhausen, P., Steinmeier, F., Friedrich, S., Engelmann, T., Speck, M., Damerau, K., Biege, K., Rohn, H. & Teitscheid, P. (2022): Nudges for more Sustainable food Choices in the Out-of-home Satering Sector applied in Real-world Labs. In: Resources, Conservation and Recycling, 180: 106167.

Langen, N. (2024): „Nudging in Betriebs- und Mensagastronomie“. Online-Ringvorlesung am 11.12.2024. Hochschule Osnabrück. <https://www.hs->

osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/ [Zugriff: 13.02.2025]

Lassen, A. D., Thorsen, A. V. & Trolle, E. (2023): Current Practices and Opportunities for More Sustainable Public Food Procurement: A Qualitative Study among Danish Municipalities and Regions. In: *Foods*, 12: 1975.

Lindström, H., Lundberg, S. & Marklund, P. O. (2022): How Green Public Procurement can Drive Conversion of Farmland: An Empirical Analysis of an Organic Food Policy. In: *Journal of Purchasing & Supply Management*, 28: 100752.

Loorbach, D., Frantzeskaki, N. & Avelino, F. (2017): Sustainability Transitions Research: Transforming Science and Practice for Societal Change. In: *Annual Review of Environment and Resources*, 42: 599-626.

Lopez, V. Teufel, J. & Gensch, C-O. (2020): How a Transformation towards Sustainable Community Catering Can Succeed. In: *Sustainability*, 12: 101.

Magrini, M., Fernandez-Inigo, H., Doré, A. & Pauly, O. (2021): How institutional food services can contribute to sustainable agrifood systems? Investigating legume-serving, legume-cooking and legume-sourcing through France in 2019. In: *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 102: 297-318.

Martin, G., Pujos, L. & Magrini, M.-B. (2022): Micro-Level Sustainability Transition Pathways of Institutional Food Services in France. In: *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6: 943020.

Marketinggesellschaft Baden-Württemberg MBW (o.J.): Was ist das Bio-Zeichen BW? <https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/bio-zeichen-bw/was-ist-das-bio-zeichen-2/> [Zugriff: 11.02.2025]

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (2023). Bilan statistique annuel 2023 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective. https://894795896-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeljMxMZr%2Fuploads%2FbEQa5jADHE8IP17X4lg4%2FBilan%20statistique%20EGALIM%202023_macantine.pdf?alt=media&token=2b11edf6-0b82-4d1c-8cea-ce2ab95d712f [Zugriff: 09.04.2025]

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz MLR (2022): Ernährungsstrategie Baden-Württemberg. Weiterentwicklung 2022. Stuttgart: MLR BW. <https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/neue-strategie-fuer-gesunde-und-nachhaltige-ernaehrung/> [Zugriff: 21.02.2025]

MLR (2024). VwV Kantine-Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum und des Finanzministeriums zum Betrieb und zum Verpflegungsangebot in Kantinen und sonstigen Verpflegungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg <https://www.landesrecht-bw.de/bsbw/document/VVBW-VVBW000040891> [Zugriff: 11.02.2025]

MLR (o.J.): Gesetzesnovelle zur Stärkung der Biodiversität. <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/biodiversitaet-und-landnutzung/biodiversitaetsgesetz/> [Zugriff: 11.02.2025]

Muster, V., Rauber, J. & Thorun, C. (2021): Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen. Berlin: ConPolicy.

Nadler, F., Walthall, B. & Fischer, A. (2018): Regiowoche Berlin. Endbericht. Berlin: Ernährungsrat Berlin (Hrsg.). <https://regiowoche.webflow.io/post/endbericht-zur-regiowoche-2018> [Zugriff: 13.02.2025]

Nearbuy (2024): Gemeinsam für die Region. Eine digitale Plattform für die Vermarktung & Beschaffung regionaler Lebensmittel. <https://www.freiburg.nearbuy-food.de/> [Zugriff: 12.02.2025]

Neff, A., Burkhardt, D., Fiestas Cueto, R., Frank, C. & Patzwald, J. (2024): Technische Machbarkeitsstudie des Ferdinand-Steinbeis-Instituts im Rahmen des EIP-Förderprojekt. RegioBioMatch. Digitale Menüplanung in der Außer-Haus-Verpflegung zur Erhöhung des bioregionalen Speiseanteils. Stuttgart: Ferdinand-Steinbeis-Institut. <https://ferdinand-steinbeis-institut.de/wp-content/uploads/2024/12/Technische-Machbarkeitsstudie-RegioBioMatch.pdf> [Zugriff: 12.02.2025]

Nefzger, N., Heckmann, J. & Erhart, A. (2016): Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. Frankfurt am Main: Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL).

Orangotango (2012): Handbuch Kollektives Kritisches Kartieren. Ein Wegweiser für partizipative Draufblicke auf alltägliche Territorien zur Reflexion und Transformation sozialer Umstände. http://orangotango.info/wp-content/uploads/Handbuch_Kollektives_Kritisches_Kartieren___Auflage_2__kollektiv_orangotango.pdf [Zugriff: 24.02.2025]

Ökolandbau Informationsportal (2024a): KA.Wert: Bio-Wertschöpfungsketten in Karlsruhe. Interview mit der Wertschöpfungsketten-Managerin Sandra Schmidt. <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/aufbau-von-wertschoepfungsketten/kawert-bio-wertschoepfungsketten-in-karlsruhe/> [Zugriff: 23.01.2025]

Ökolandbau Informationsportal (2024b): Digitaler Marktplatz in Südbaden: Eine Zwischenbilanz. Bio in der Praxis. <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/betriebsmanagement/einkauf/digitaler-marktplatz-in-suedbaden-eine-zwischenbilanz/> [Zugriff: 14.02.2025]

Ökolandbau.de (2024c): Fresh-Cut Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Bio in der Praxis. <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/speiseplanung/fresh-cut-produkte-in-der-gemeinschaftsverpflegung/> [Zugriff: 13.02.2025]

Ökolandbau Informationsportal (2024d): Mehr Nachhaltigkeit im Kochhandwerk. Bio in der Praxis. <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/mehr-nachhaltigkeit-im-kochhandwerk/> [Zugriff: 13.02.2025]

Perignon, M., Lepiller, O., Intoppa, B., Valette, É., Roudelle, O. & Wood, A. (2023): The Role of School Canteens in Building more Sustainable Food Systems. The Impact Pathways of the “Ma Cantine Autrement” Programme in Montpellier. In: Valette, E., Blay-Palmer, A., Intoppa, B., Di Battista, A., Roudelle, O. & Chaboud, G. (Hrsg.). Evaluating Sustainable Food System Innovations, London: Routledge, S. 77-100.

Pfannes, U. (2024): „Nudging – auch in stationären Senioreneinrichtungen ein Thema“. Online-Ringvorlesung am 11.12.2024. Hochschule Osnabrück. <https://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/> [Zugriff: 13.02.2025]

Poetsch, J. (2021). Ergebnisse: Befragung zu Wünschen an Nachhaltigkeit und Qualität der Schulverpflegung in Tübingen. HS Rottenburg (unveröffentlicht).

Pfefferle, H., Hagsphil, S. & Clausen, K. (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwerte und Strukturen. In: Ernährungsumschau, 8: S. 470-483. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/08_21/EU08_2021_M470_M483.pdf [Zugriff: 11.02.2025]

Potsdam Institut für Klimaforschung – PIK (2024a): Erster planetarer Gesundheitscheck: Erde überschreitet sichere Grenzen.
Erster planetarer Gesundheitscheck: Erde überschreitet sichere Grenzen — Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung [Zugriff: 11.02.2025]

PIK (2024b): Planetare Grenzen – Ein sicherer Handlungsraum für die Menschheit.

<https://www.pik-potsdam.de/de/produkte/infothek/planetare-grenzen>
[Zugriff: 11.02.2025]

Quack, D., & Teufel, J. (2020): Working Paper: Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg: Öko-Institut. www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/WP-Politikempfehlungen-GV.pdf [Zugriff: 11.02.2025]

Rat für Nachhaltige Entwicklung (2011): Gold-Standard Ökolandbau: Für eine nachhaltige Gestaltung der Agrarwende. https://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/migration/documents/RNE_Gold-Standard_Oekolandbau_texte_Nr_40_Juli_2011.pdf [Zugriff: 16.02.2025]

Regionalwert Leistungen GmbH (o.J.): Die Regionalwert-Bewertungsmethode. <https://www.regionalwert-leistungen.de/leistungsrechnung/> [Zugriff: 11.02.2025]

Reinders, M. J., Battjes-Fries, M., Bouwman, E. P. & Meussen van Onna, M. (2024): Effectively Implementing Healthy and Sustainable Food Practices in Out-of-home Food Service Locations: The Perspective of the Catering Staff Members. In: *Appetite*, 193: 107152.

Risku-Norja, H. & Løes, A-K. (2017): Organic Food in Food Policy and in Public Catering: Lessons Learned from Finland. In: *Organic Agriculture*, 7: 111-124.

Rogga, S. (2025): Welche Wirkungen hat „Wir bündeln Bio erzeugt?“. Präsentationsfolien vom 15.01.2025. <https://www.kopos-projekt.de/sites/default/files/2025-01/Wirkungen%20des%20Realexperiments.pdf> [Zugriff: 12.02.2025]

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (o. J.): Leistungsbeschreibung für Vergaben in der Gemeinschaftsverpflegung – ein Schlüssel zu mehr Qualität und Nachhaltigkeit. <https://buergerbeteiligung.sachsen.de/portal/smul/beteiligung/themen/1037845> [Zugriff: 14.02.2025]

Sanders, J. & Hess, J. (2019): Thünen-Report 65: Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. <https://www.thuenen.de/de/newsroom/detail/thuenen-report-65> [Zugriff: 16.02.2025]

Sanders, J. (2023): Auf den Punkt gebracht – gesellschaftliche Leistungen des Ökolandbaus. Schlussbericht Teil 3 des Verbundprojektes „Entwicklung eines leistungsdifferenzierten Honorierungssystems für den Schutz der Umwelt“. Frankfurt: FiBL (Hrsg.). <https://orgprints.org/id/eprint/51949/> [Zugriff: 16.02.2025]

Sanz Sanz, E., Cardona, A. & Napoléone, C. (2022): Motivations of Public Officials as Drivers of Transition to Sustainable School Food Provisioning: Insights from Avignon, France. In: *Journal of Agriculture and Environmental Ethics*, 35(6): 1-27.

Schanz, H., Pregernig, M., Baldy, J., Sipple, D. & Kruse, S. (2020). Kommunen gestalten Ernährung – Neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung. Berlin: Deutscher Städte- und Gemeindebund.

Schäfer, M. & Haack, M. (2023): Overcoming the Efficiency Paradigm – The challenges of Introducing Local Organic Beef in Canteens. In: *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7: 1152185.

Schäfer, M., Haack, M., Salzgeber, S. & Roehl, R. (2023a). Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen. Policy Paper „Politische Handlungsempfehlungen“. <https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/> [Zugriff 12.02.2025]

Schäfer, M., Häring, A.M., Wimmer, M., Große-Lochtmann, J. & Roehl, R. (2023b): Ganztierversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung. Stärkung von Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung (GanzTierStark). <https://orgprints.org/id/eprint/50483/> [Zugriff 21.02.2025]

Scheerer, T. (2023): Extrapolation der Mittagsverpflegungsmengen in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland und Baden-Württemberg“ (unveröffentlicht).

Scheerer, T., Hertweck, D. & Hakenberg, T. (2024): From Crop to Click – Organic and Digital Transformation of Out-of-Home Catering Value Chains in Germany. Conference Paper, 10th International Conference on ICT for Sustainability (ICT4S), June 2024, Stockholm, S. 138-149.

Schleiffer, M., Landert, J. & Moschitz, H. (2022): Assessing Public Organic Food Procurement: the Case of Zurich (CH). In: *Organic Agriculture*, 12: 461-474.

Schmidt, P. (2019): Umstellung öffentlicher und selbst kochender Küchen der Gemeinschaftsverpflegung auf mehr bzw. 100 % Bio: Erfahrungen von Küchenchefs und Empfehlungen für umstellungsinteressierte Küchen. Masterarbeit. Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

Schmidt evaluation (2023): Abschlussbericht der Evaluation des Beratungsprogramms „Kantinen-Werkstatt. Köln. https://kantine-zukunft.de/files/2024/07/2024_kantine-zukunft_evaluationsbericht_final.pdf [Zugriff: 13.02.2025]

Schneidewind, U. & Singer-Brodowski, M. (2014): Transformative Wissenschaft. Klimawandel im deutschen Wissenschafts- und Hochschulsystem. Marburg: Metropolis.

Schneidewind, U. (2018): Transformatives Forschen – Herausforderungen angewandter Nachhaltigkeitsforschung im Feld Ernährung. In: Teitscheid, P., Langen, N., Speck, M. & Rohn, H. (Hrsg.): Nachhaltig außer Haus essen. Von der Idee bis auf den Teller. München: Oekom. S. 14-15.

Schöneberger, R. (2011): Produktion folgt Logistik. Der Einfluss von Logistik-Clustern auf die regionale Wertschöpfung (Dissertation, Technische Universität Darmstadt). Berlin: Erich Schmidt Verlag.

Schramek, J., Defant, F., Arendholz, E., Andert, S., Gerowitt, B., Nitsch H. & Wende V. (2023): Zielerfüllungskontrolle und Evaluierung der Pflanzenschutzmittelreduktion und des Ökologischen Landbaus gemäß Biodiversitätsstärkungsgesetz Baden-Württemberg. Frankfurt am Main: Institut für Ländliche Strukturforschung (IfLS).

Schweizer, P., Halder, S. & Virchow, L. (2022): Kollektive kritische Kartierungen auf Papier, Pappe und Beton – kartographische Aktionsforschungen zwischen aktivistischer Praxis und geographischer Reflexion. In: Dammann, Finn & Michel, Boris (Hrsg.): Handbuch Kritisches Kartieren. Bielefeld: Transkript, S. 25-36.

Scoones, I., Stirling, A., Abrol, D., Atela, J., Charli-Joseph, L., Eakin, H., Ely, A., Olsson, P., Pereira, P., Priya, R., v. Zwanenberg, P. & Yang, L. (2020): Transformations to Sustainability: Combining Structural, Systemic and Enabling Approaches. In: *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 42: 65-75.

Simón-Rojo, M., Couceiro A., del Valle, J. & Tojo, J. F. (2022): Public Food Procurement as a Driving Force for Building Local and Agroecological Food Systems: Farmers' Skepticism in Vega Baja del Jarama, Madrid (Spain). In: *Land*, 9 (9): 317.

Sipple, D. & Wiek, A. (2023): Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft. Freiburg: Institut für Umweltsozialwissenschaften und Geographie. <https://www.dstgb.de/themen/gesundheit/praxisleitfaden-15-kommunale-instrumente-zur-staerkung-der-lokalen-nachhaltigen-ernaehrungswirtschaft/> [Zugriff: 21.02.2025]

Smith, J., Andersson, G., Gourlay, R., Karner, S., Egberg Mikkelsen, B., Sonnino, R. & Barling, D. (2015): Balancing Competing Policy Demands: the Case of Sustainable Public Sector Food Procurement. In: *Journal of Cleaner Production*, 112: 249-256.

Speck, M., Wagner, L., Buchborn, F., Steinmeier, F., Friedrich, S. & Langen, N. (2022): How Public Catering Accelerates Sustainability: a German Case Study. In: *Sustainability Science*, 17: 2287-2299.

Speck, M. & Heinz, J. (2024): „Warum es nicht nur um das geht, was auf dem Teller liegt – ein Blick auf die Wertschöpfungsketten. Online-Ringvorlesung am 30.10.2024. Hochschule Osnabrück. <https://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/> [Zugriff: 11.02.2025]

Spektrum der Wissenschaft (o.J.): Außer-Haus-Verpflegung. In Lexikon der Ernährung. <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/ausser-haus-verpflegung/842> [Zugriff: 10.02.2025]

Spyridon, F. & Mikkelsen, B. E. (2018): More Organic Food on the Public Plate – Need for a New Public Governance? Conference Paper, Third International Conference: Agriculture and Food in an Urbanizing Society, Porto Alegre, Brazil.

Staatsministerium Baden-Württemberg – StaMi (2024): Strategiedialog Landwirtschaft BW, Ergebnisbericht Arbeitsgruppe 5, Stuttgart https://stm.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-stm/intern/dateien/publikationen/241007_SDL-BW_AG5_Ergebnisbericht.pdf [Zugriff 14.02.2025]

Stadt Schwäbisch Hall (2024): Tagesordnungspunkt 8 aus dem Ratsinformationssystem: Prüfung der Handlungsempfehlung aus dem Klimaschutzbeirat zur Gemeinschaftsverpflegung; hier: Verpflegungskonzept für die städtischen Schulen und Ausschreibung (öffentlich am 07.02.2024). <https://ratsinfo.schwaebischhall.de/index.php/136285733/meetingannouncement/147748985/agendaitem> [Zugriff: 11.02.2025]

Stein, M., Hunter, D., Swensson, L., Schneider, S. & Tartanac, F. (2022): Public Food Procurement: A Transformative Instrument for Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 14: 6766.

Stockholm Resilience Center (2016): Sustainable development goals: The SDGs wedding cake. <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-the-sdgs-wedding-cake.html> [Zugriff: 11.02.2025]

United Nations – UN (o.J.): Sustainable Development Goals. <https://sdgs.un.org/goals> [Zugriff: 10.02.2025]

Verbraucherzentrale Bundesverband (2024): Kantine, Restaurant und Co.: Gemeinsam besser essen. Pressemitteilung. <https://www.vzbv.de/pressemitteilungen/kantine-restaurant-und-co-gemeinsam-besser-essen> [Zugriff: 11.02.2025]

Weisser, C. (2024): Bundesweit einmalig: die neue Verwaltungsvorschrift Kantine des Landes. In: Landinfo, 4. https://lcl.landwirtschaft-bw.de/site/pbs-bw-mlr-root/get/documents_E-1805561927/MLR.LEL/PB5Documents/lcl/Abteilung_1/Landinfo/Landinfo_extern/2024/Heft_4/Einzeltitel/Landinfo_4_2024_gesamt.pdf [Zugriff: 09.04.2025]

Willett, W. et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. In: *Lancet*, 393 (10170): S. 447-492.

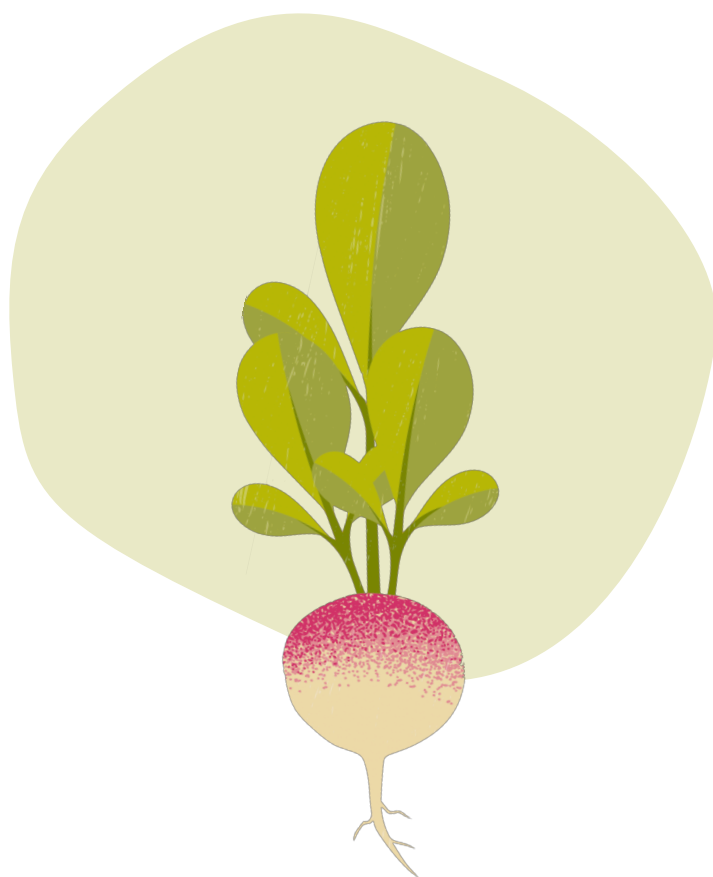
Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz – WBAE (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html [Zugriff: 10.02.2025]

Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen – WBGU (2011): Welt im Wandel: Gesellschaftsvertrag für eine Große Transformation. Berlin: WBGU.

Wissenschaftliche Dienste des Deutschen Bundestages (2016): Zum Begriff der Regionalität bei der Lebensmittelerzeugung. Dokumentation. WD 5, 3000 – 022/16. <https://www.bundestag.de/resource/blob/421390/fbe9c9758380c056946fbc59edb3d77b/WD-5-022-16-pdf.pdf> [Zugriff: 14.02.2025]

Wissenschaftliche Dienste des Deutschen Bundestages (2021): „Bio-Regionalität“ in der Gemeinschaftsverpflegung Verankerung im Vergabeverfahren. WD 7, 3000 – 064/21. <https://www.bundestag.de/resource/blob/852838/3a01bfb5f0c3dc8f42f564e9079f1742/WD-7-064-21-pdf-data.pdf> [Zugriff: 12.02.2025]

World Commission on Environment and Development (1987): Our Common Future. Oxford: Oxford University Press.



Anhang

Anhang A1: Übersicht Wissenschaftliche Artikel

Nr.	Autor*innen	Titel	Journal	Jahr
01	Aleksejeva, L.	Problems of Local Organic Food Procurement Management at General Education Schools in Latvia.	Proceedings of the 2022 International Conference “Economic science for rural development”	2022
02	Braun, C., Rombach, M., Häring, A. & Bitsch, V.	A Local Gap in Sustainable Food Procurement: Organic Vegetables in Berlin’s School Meals.	Sustainability	2018
03	Cruz, J. L., Hewitt, R. J. & Hernández-Jiménez, V.	Can Public Food Procurement Drive Agroecological Transitions? Pathways and Barriers to Sustainable Food Procurement in Higher Education Institutions in Spain.	Agroecology and Sustainable Food Systems	2023
04	Daugbjerg, C.	Using Public Procurement of Organic Food to Promote Pesticide-free Farming: A Comparison of Governance Modes in Denmark and Sweden.	Environmental Science and Policy	2023
05	Filippini, R., Noni, I. de, Corsi, S., Spigarolo, R. & Bocchi, S.	Sustainable School Food Procurement: What Factors Do Affect the Introduction and the Increase of Organic Food?	Food Policy	2018
06	Graça, J., Roque, L., Guedes, D., Campos, L., Truninger, M., Godinho, C. & Vinnari, M.	Enabling Sustainable Food Transitions in Schools: a Systemic Approach.	British Food Journal	2022
07	Hauschildt, V., & Schulze-Ehlers, B.	An Empirical Investigation into the Adoption of Green Procurement Practices in the German Food Service Industry.	International Food and Agribusiness Management Review	2014

08	Hoinle, B. & Klosterkamp, S.	Food Justice in Public-catering Places: Mapping Social-ecological Inequalities in the Urban Food Systems.	Frontiers in Sustainable Food Systems	2023
09	Kraljevic, B. & Zanasi, C.	Drivers Affecting the Relation between Biodistricts and School Meals Initiatives: Evidence from the Cilento Biodistrict.	Frontiers in Sustainable Food Systems	2023
10	Kretschmer, S. & Dehm, S.	Sustainability Transitions in University Food Service – a Living Lab Approach of Locavore Meal Planning and Procurement.	Sustainability	2021
11	Kujala, S., Hakala, O., & Viitaharju, L.	Understanding Regional Variation in the Use of Local Food in Public Catering.	British Food Journal	2022
12	Lassen, A. D, Thorsen, A. V. & Trolle, E.	Current Practices and Opportunities for More Sustainable Public Food Procurement: A Qualitative Study among Danish Municipalities and Regions.	Foods	2023
13	Lindström, H., Lundberg, S. & Marklund, P. O.	Green Public Procurement: An Empirical Analysis of the Uptake of Organic Food Policy.	Journal of Purchasing & Supply Management	2022
14	Lopez, V., Teufel, J. & Gensch, C. O.	How a Transformation towards Sustainable Community Catering Can Succeed.	Sustainability	2020
15	Martin, G., Pujos, L. & Magrini, M. B.	Micro-Level Sustainability Transition Pathways of Institutional Food Services in France.	Frontiers in Sustainable Food Systems	2022
16	Perignon, M., Lepiller, O., Intoppa, B., Valette, É., Roudelle, O. & Wood, A.	The Role of School Canteens in Building more Sustainable Food Systems. The Impact Pathways of the “Ma Cantine Autrement” Programme in Montpellier.	Chapter in Evaluating Sustainable Food System Innovations	2023
17	Reinders, M. J., Battjes-Fries, M., Bouwman, E. P. & Meussen van Onna, M.	Effectively Implementing Healthy and Sustainable Food Practices in Out-of-home Food Service Locations: The Perspective of the Catering Staff Members.	Appetite	2024

18	Risku-Norja, H., & Løes, A. K.	Organic Food in Food Policy and in Public Catering: Lessons Learned from Finland.	Organic Agriculture	2017
19	Sanz Sanz, E., Cardona, A. & Napoléone, C.	Motivations of Public Officials as Drivers of Transition to Sustainable School Food Provisioning: Insights from Avignon, France.	Journal of Agriculture and Environmental Ethics	2022
20	Schäfer, M. & Haack, M.	Overcoming the Efficiency Paradigm – the Challenges of Introducing Local Organic Beef in Canteens.	Frontiers in Sustainable Food Systems	2023
21	Scheerer, T., Hertweck, D. & Hakenberg, T.	From Crop to Click – Organic and Digital Transformation of Out-of-Home Catering Value Chains in Germany.	Conference Paper, 10th International Conference on ICT for Sustainability (ICT4S), Stockholm	2024
22	Schleiffer, M., Landert, J. & Moschitz, H.	Assessing public organic food procurement: the case of Zurich (CH).	Organic Agriculture	2022
23	Simon, X., Copena, D. & Pérez-Neira, D.	Assessment of the Diet-Environment-Health-Cost Quadrilemma in Public School Canteens. an LCA Case Study in Galicia (Spain).	Environment, Development and Sustainability	2023
24	Smith, J., Andersson, G., Gourlay, R., Karner, S., Mikkelsen, B. E., Sonnino, R. & Barling, D.	Balancing Competing Policy Demands: the Case of Sustainable Public Sector Food Procurement.	Journal of Cleaner Production	2016
25	Spyridon, F. & Mikkelsen, B. E.	More Organic Food on the Public Plate – Need for a New Public Governance?	Conference Paper, Third International Conference: Agriculture and Food in an Urbanizing Society	2018

Anhang A2: Übersicht Projektberichte

Nr.	Autor*innen	Titel	Jahr
01	Bachert, M. & Woidasky, J.	Ergebnisbericht, Arbeitsgruppe 5, Reallabor Außer-Haus-Verpflegung, Strategiedialog Landwirtschaft.	2024
02	Bahrs, E., Eichhorn, M., Geisinger, A. & Wendt, J-F.	Ergebnisse zur Online-Umfrage „Regional erzeugte Bio-Lebensmittel in der landeseigenen Außer-Haus-Verpflegung Baden-Württembergs“.	2024
03	Beste, A.	Mehr Bio für Bayern! Gemeinschaftsverpflegung als Absatzmotor für Bio-Lebensmittel aus Bayern.	2019
04	Chandler, C., Franklin, A., Ochoa, A. & Clement, S.	Sustainable Public Procurement of School Catering Services: A good practice report.	2015
05	Flörke, S., Keller, M., Ross, S. & Herzig, C.	Regiowoche Kassel: Praxistest für eine bioregionale Kita- und Schulverpflegung in Stadt und Landkreis Kassel – Herausforderungen, Potenziale und Handlungsempfehlungen.	2022
06	Haack, M., & Häring, A.	Konzepterstellung zur Förderung des Einsatzes von biozertifizierten und vorzugsweise regionalen Agrarprodukten für Schul- und Kindertagesstättenessen im Landkreis Barnim.	2020
07	Hanke, G., von Mering, F. & Wunder, S.	Regionalisierung von Ernährungssystemen: Einschätzung von Nachhaltigkeitspotenzialen und Darstellung politischer Handlungsansätze Teilbericht (AP2) des Projekts „Nachhaltiges Wirtschaften: Sozialökologische Transformation des Ernährungssystems (STERN)“.	2023
08	Kummer, S., Fičala, A., Petrasek, R., Bartel-Kratochvil, R., Klingbacher, E.,	Zukunft Bio 2030: Umsetzung von ausgewählten Maßnahmen zur Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich.	2022

	Leitgeb, F. & Himmelfreundpointner, E.		
09	Muster, V., Rauber, J. & Thorun, C.	Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen.	2021
10	Nefzger, N., Heckmann, J. & Erhart, A.	Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern.	2016
11	Quack, D., & Teufel, J.	Working Paper: Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung.	2020
12	Schäfer, M., Haack, M., Salzgeber, S. & Roehl, R.	Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen.	2023a
13	Schäfer, M., Häring, A., Wimmer, M., Roehl, R. & Große-Lochtmann, J.	Ganztierverwertung in der Gemeinschaftsverpflegung Stärkung von Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung (GanzTierStark) – Schlussbericht.	2023b
14	Schanz, H., Pregernig, M., Baldy, J., Sipple, D. & Kruse, S.	Kommunen gestalten Ernährung – Neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung.	2020
15	Schmidt, P.	Umstellung öffentlicher und selbst kochender Küchen der Gemeinschaftsverpflegung auf mehr bzw. 100 % Bio: Erfahrungen von Küchenchefs und Empfehlungen für umstellungsinteressierte Küchen.	2019
16	Sipple, D. & Wiek, A.	Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft.	2023
17	Wember, C. & Dörrie, L.	Aufbau regionaler Verarbeitungsstrukturen – Wie gelingt die Trendwende?	2024

Anhang A3: Übersicht Interview-Partner*innen

Im Herbst 2024 wurden im Rahmen des Projekts „BioRegioKantine“ mit folgenden Personen Leitfragen basierte Interviews durchgeführt:

Nr.	Organisation	Vorname/Name und Funktion	Datum
1	BMR Ravensburg, Landratsamt Ravensburg	Katharina Ecke, Regionalmanagement	08.08.2024
2	Fairfleisch GmbH	Matthias Minister, Geschäftsführer und Inhaber	13.08.2024
3	BMR Freiburg, Sitz: Landw. Bildungszentrum Hochburg	Andrea Kühner, Regionalmanagement	15.08.2024
4	Kornkreis Erzeugergemeinschaft GmbH	Wolfgang Wenzel, Geschäftsführer	16.08.2024
5	EPOS Bio Partner Süd GmbH, Regionalstandort Kornwestheim	Holger Jungclaussen, Regionalleitung Baden-Württemberg	06.09.2024
6	Jugendamt Stuttgart, Dienststelle „Essensversorgung, Hauswirtschaft und Fachdienst für Ernährung“	Gerd Danner, Dienststellenleitung/ Küchenleitung Kommunalen Eigenbetrieb	17.09.2024
7	Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg u. Biostadt Regensburg	Elke Oelkers, ÖMR-Managerin, zudem im Umweltamt für die Biostadt Regensburg zuständig	19.09.2024
8	Transgourmet Deutschland GmbH & Co OHG	Jannik Weiß, Leitung Eigenmarken Marketing	02.10.2024
9	BMR Biosphärengebiet Schwäbische Alb e.V.	Maike Honold, Regionalmanagement	07.10.2024
10	Landeshauptstadt München, Ref. f. Klima und Umweltschutz, SG Nachhaltige Ernährung	Silke Brugger (Leitung SG) und Daniele Schmid (SG und Biostadt)	14.10.2024
11	Stollsteimer GmbH (Catering-Betrieb)	Tobias Kunze, Geschäftsleitung	15.10.2024
12	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus	Dr. Christine Wenzl, Netzwerkkoordinatorin für das Bayerische Bio-Siegel, Absatzförderung (2021-2024)	17.10.2024

13	Biostadt Karlsruhe, Schul- und Sportamt	zwei Personen (anonymisiert), die für die Schulverpflegung zuständig sind	22.10.2024
14	Universität Freiburg, Humboldt Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft	Dr. David Sipple, Forschungsgruppenleiter	12.11.2024
15	Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart e.V.	Uli Ostarhild, Geschäftsführung	21.11.2024

Im Text werden Zitate aus den Interviews mit diesen Nummern codiert.

Anhang A4: Leitfaden für Gespräche im Forschungsprojekt „BioRegio-Kantine“

Name, Vorname:

Organisation:

Funktion/Tätigkeit:

Einstieg

1. Können Sie bitte kurz etwas zu sich und Ihrer Tätigkeit / Ihren Aufgaben sagen?
2. Seit wann sind Sie in diesem Bereich tätig?

Schlüsselfaktoren und Prozesse

1. Was sind aus Ihrer Sicht die **stärksten Barrieren** für den Einsatz von (mehr) biologischen und regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung (GV)?
2. Was sind bzw. wären die **Erfolgsfaktoren** dafür?
3. Wir haben im Rahmen unserer Literaturanalyse wissenschaftlicher Artikel ein **Ranking** von dort genannten Förderfaktoren und Hemmnissen erstellt (das Ergebnis zeigen wir beim Interview). Wie **kommentieren** Sie das?
4. Wie kann der Einsatz bio-regionaler Produkte in der GV Ihre Meinung nach gelingen und zum Aufbau bioregionaler WSK beitragen?

Akteure, Maßnahmen und Strategien

1. Welche **Akteure** sind entscheidend für die Förderung von (mehr) biologischen und regionalen Produkten in der GV?
2. Welchen **konkreten Maßnahmen** braucht es, um mehr bioregionale Produkte in die GV zu bringen?
3. Welche Strategien und politischen Maßnahmen sind dafür nötig?
4. Welche **Akteure** müssten dafür **was tun**?
5. Wie sieht für Sie die Außer-Haus-Verpflegung der Zukunft aus? Was wäre Ihre wünschenswerte Vision?

Anhang A5: Erfolgs- und Hemmfaktoren in der Klinikverpflegung (Zitate)

Im Rahmen dieser Studie wurden Verpflegungsverantwortliche aus fünf baden-württembergischen Kliniken gefragt, welche Faktoren den Einsatz von regionalen und biologischen Produkten hemmen bzw. fördern¹⁰⁷. Im Folgenden haben wir die wichtigsten Aussagen in Clustern zusammengefasst. Wörtliche Zitate aus den Interviews sind in der Tabelle kursiv gesetzt.

Hemmfaktoren

Mehrkosten für Bio-Produkte bzw. geringe Budgets für Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Budget für mehr bio oder mehr regio ▪ Klinik-Küche kann nicht die Preise für Bio erhöhen ▪ Wir sind gefangen im System der Krankenhausfinanzierung ▪ Das Problem ist der monetäre Faktor. Der ist ausschlaggebend ▪ Für den Einsatz dieser Lebensmittel [gibt es] kein zusätzliches Budget ▪ Kartoffeln in Bio-Qualität sind am Preis gescheitert ▪ Großer Kostendruck ▪ Vorverarbeitete Bio-Produkte aus der Region seien <i>fast nicht zu bezahlen</i>
Verfügbarkeit der Bio-Waren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauptproblem ist die Beschaffung ▪ Problem ist die konstante Verfügbarkeit ▪ Verlässliche Lieferung von Bio-Produkten ▪ Nicht alle gewünschten Produkte („vorgekochte Nudeln“) in Bio-Qualität erhältlich. ▪ Umstellung auf High-End-Convenience-Produkte ▪ Bisher keine regionalen Bio-Lieferanten ▪ Meiner Meinung nach hat man die Strukturen vor Jahren zerstört. Die Strukturen müssen erst wieder aufgebaut werden

¹⁰⁷ Mehr dazu in Kapitel 5.2.2

Zentraler Einkauf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn Klinikküchen über eine zentrale Stelle einkaufen, haben kleine Lieferanten nicht die erforderlichen Mengen und können auch bei der Preisgestaltung nicht konkurrieren. ▪ Vorgegebene Lieferantenliste schränkt Spielraum ein [bei Verpflegungsdiensteistern] ▪ Lieferantenliste (...) schränkt Kooperation mit regionalen Lieferanten ein. Die Entscheidung liegt hier bei der Zentrale. ▪ Zentraler Einkauf (als strukturelles Problem) ▪ Der Zentrale Einkauf hat gleichzeitig Vor- und Nachteile. Das System hemmt den Einkauf bei regionalen Lieferanten
Kein Wettbewerbsvorteil durch Bio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wir haben keinen Wettbewerbsvorteil, wenn wir regionale Bio-Produkte anbieten
Zeit- und Fachkräftemangel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein wichtiger Grund dafür [sinng. ein Hemmfaktor] ist der Personalmangel. Fachkräftemangel ist ein chronisches Problem. Und selbst wenn einmal neue Kräfte eingestellt werden, müssen sie erst eingearbeitet werden. ▪ Grundsätzlich könnte man sich auch bemühen, regionale Lieferanten im zentralen Einkauf listen zu lassen. Aber das scheitert am Zeitproblem. ▪ Es erfordert im Vorfeld Aufwand für die Recherche, das Vergleichen von Preisen und Kalkulieren. Dafür fehlt aktuell die Zeit. ▪ Ich kann gar nicht so viel frische Waren regional verarbeiten, wie ich gerne wollte, weil ich das Personal nicht habe.
Mangelnde Unterstützung durch Leitung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mangelnde Unterstützung durch die Geschäftsleitung

Erfolgsfaktoren

Ausreichendes Budget	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausreichendes Budget für die Verpflegung ▪ Ein höheres Budget für die Verpflegung. Hier wären eine Änderung der Krankenhausfinanzierung notwendig. ▪ K4 kann Mehrpreisen für Bio-Produkt über Mischkalkulationen abfedern.
Verfügbarkeit der Bio-Waren / Verlässlichkeit der Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es braucht (...) auch die Lieferanten und die Erzeuger, die da mitspielen, und die sich trauen, das anzubieten. Da braucht es ein Zusammenspiel, das muss wachsen. ▪ Wir haben die Erfahrung gemacht, dass z.B. bei einem Großhändler bestellte Bio-Ware kommentarlos durch Ersatzprodukte ausgetauscht wurde [war kein Bio-Großhändler] ▪ Zudem müsste wir eine höhere Verlässlichkeit haben, dass wir bestellte Bio-Produkte tatsächlich auch geliefert bekommen. ▪ Man will es wieder kleinteilig, aber die Strukturen sind eigentlich nicht vorhanden. Die Strukturen müssen erst wieder aufgebaut werden.
Mehr Freiheiten beim Einkauf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehr Spielraum bei der Auswahl der Lieferanten und Produkte. ▪ Der zentrale Einkauf hat gleichzeitig Vor- und Nachteile. Das System hemmt den Einkauf bei regionalen Lieferanten. Um das zu ermöglichen, bräuchte es mehr Freiheiten beim Einkauf.
Unterstützung durch Leitung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es bräuchte nochmals einen klaren Beschluss von der Geschäftsführung, dass Bio gewünscht ist.



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM



ÖKONSULT

Gefördert
durch



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz