

AUCH IN DER KANTINE BIO GENIESSEN

→ Das BMEL will Vorreiter sein



Mit der Initiative „BioBitte“ will das Bundeslandwirtschaftsministerium im Rahmen seiner Zukunftsstrategie ökologischer Landbau für mehr Bio-Zutaten in der Außer-Haus-Verpflegung werben.

AUTORIN:
Annegret Grafen

DARUM GEHT'S:
In der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung stecken große Potenziale für den Bio-Markt. Auch im Geschäftsbereich des BMEL sind die Bio-Anteile durchaus zu steigern.

Wenn Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen nach Corona zum Mittagessen wieder in die Kantinen ihrer Unternehmen strömen, werden sie vermutlich etwas vermissen: Lebensmittel aus ökologischem Landbau. Denn der Bio-Boom während der Pandemie hat eines gezeigt: Die Menschen kaufen vermehrt Bio-Lebensmittel, wenn sie zu Hause arbeiten und sich ihr Essen selbst zubereiten. Der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist – verglichen mit dem Gesamtmarkt – bisher gering. Das ist in den Nachbarländern Frankreich und Dänemark an-

ders. Nach einer neueren Studie bieten zwei von drei Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Frankreich ihren Gästen schon Bio-Produkte an. Der Einsatz von biologischen Lebensmitteln wächst sogar schneller als der gesamte französische Bio-Markt (www.kurzelinks.de/ahv-frankreich). Auch in Dänemark entwickelt sich der öko-

logische AHV-Markt dank Zertifizierung und staatlicher Programme sehr dynamisch. Ende 2019 haben bereits mehr als 3.000 Großküchen über 30 Prozent Bio-Produkte eingesetzt (siehe www.kurzelinks.de/ahv-daenemark).

In Deutschland stecken dagegen noch große Entwicklungspotenziale für Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung, in Schulen und Kitas, aber auch in Kantinen der öffentlichen Hand. Bisher gibt es kaum Daten über diesen Absatzweg. Im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau hat das BMEL die Initiative „BioBitte“ lanciert. Sie soll die Verantwortlichen für die Küchen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung dazu anregen, mehr Bio-Lebensmittel einzusetzen.

„BioBitte“ braucht mehr Schub

Doch wie steht es in dieser Hinsicht mit den Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL selbst? Gar nicht so schlecht, wie eine Studie des Thünen-Instituts aus dem vergangenen Jahr zeigt. Von den neun Kantinen, die an einer Befragung teilgenommen haben, setzen vier der Betreiber täglich Bio-Produkte beim Kochen ein. Drei Küchen sind bio-zertifiziert und dürfen die angebotenen Bio-Erzeugnisse entsprechend ausloben. Eine weitere Küche greift mehrmals in der Woche, zwei weitere gelegentlich auf Bio-Produkte zurück. In den Kantinen ohne Bio-Zertifizierung liegt nach Angaben der Betreiber der Bio-Anteil

→ Mehr Bio bitte

Die Initiative „BioBitte“ ist Teil der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau [ZöL] des BMEL. Eine kleine Marktstudie im Rahmen des BÖLN zeigte 2020, dass der Anteil von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung gerade einmal 1,3 Prozent entspricht. An einem Markt mit einem Volumen von 37,6 Milliarden Euro haben Bio-Lebensmittel demnach nur einen Anteil von 0,5 Milliarden Euro.

„BioBitte“ hat das Ziel, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung der öffentlichen Hand auf 20 Prozent und mehr zu steigern, entsprechend dem Flächenziel für den Biolandbau. Info-Materialien, Veranstaltungen, Presse- und Medienarbeit sollen die politisch Verantwortlichen, Behördenleitungen, Mitarbeiter:innen in den Fach- und Vergabestellen sowie Küchenleitungen dazu anregen, mehr Bio in den Küchen einzusetzen.

Weitere Informationen: www.kurzelinks.de/bmel-biobitte

Jörn Sanders
vom Thünen-Institut



„BIO IST VIELEN ZU ANSTRENGEND“

INTERVIEW:

Mit Dr. Jörn Sanders sprach Niklas Wawrzyniak

Jörn Sanders ist Autor der Thünen-Studie über die BMEL-Initiative „BioBitte“, die mehr Bio in Kantinen der öffentlichen Hand fördern will.

bioland-Fachmagazin: Herr Sanders, welche Kriterien führen in Frankreich und Dänemark zu einem hohen Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung?

Jörn Sanders: Mir sind vor allem zwei Instrumente bekannt. In Dänemark ist es das Logo, das Kantinen nutzen können, um ihren Anteil einfach zum Ausdruck bringen zu können und Konsumentinnen und Konsumenten darauf aufmerksam zu machen. In Frankreich gibt es gesetzliche Bestimmungen.

Fehlt es Deutschland am Willen? Was sind die Hemmnisse? Schließlich boomt Bio gehörig.

Sanders: Wir müssen unser Licht auch nicht in den Schatten stellen. Man kann zwar immer noch eine Schippe drauflegen, auf der anderen Seite wurde schon eine Menge gemacht. Vier von neun der befragten Kantinen setzen täglich Bio-Zutaten ein. Und mit „BioBitte“ haben wir ein Instrument, das am Kernproblem ansetzt, nämlich zu sensibilisieren, aufzuklären, die Leute zusammenzubringen, um den Bio-Anteil im AHV-Bereich zu stärken.

Einige Kantinenbetreiber kannten die Initiative nicht. Ist „BioBitte“ noch zu jung?

Sanders: Ja, einerseits ist sie noch zu jung, andererseits ist sicherlich Corona dazwischengekommen. Wir haben in Deutschland eine sehr lebendige Diskussion darüber und im europäischen Öko-Aktionsplan gibt es jetzt auch das Bekenntnis, Bio im AHV-Bereich zu steigern. Ich gehe davon aus, dass sich da in der nächsten Zeit einiges verändern wird. Wichtig finde ich den politischen Willen, sich ambitionierte Ziele zu setzen und auch zu erreichen. Ein Schlüssel dafür sind die Verantwortlichen in den Vergabestellen und Kantinen. Wichtig ist auch ein regelmäßiges Monitoring des Bio-Anteils in den Kantinen. Bemerkenswert ist, dass Bio bei der Vergabe noch keine Rolle gespielt hat. Auch das wäre eine sinnvolle Maßnahme.

Sind Bio-Waren nicht ausreichend verfügbar?

Sanders: Es würde der deutschen Bio-Landwirtschaft wenig zum Vorteil gereichen, einfach nur Bio-Ware einzusetzen. Vielmehr stellt sich die Frage, ob die Bio-Ware nach Möglichkeit aus der Region zu bekommen ist. Die Herangehensweisen in Frankreich und Dänemark bringen uns deshalb nur bedingt Vorteile, damit Landwirt:innen und Mengen generiert werden, die für den AHV-Bereich interessant sind. Das fällt nicht vom Himmel, diese Wertschöpfungsketten muss man sich erarbeiten. Die Gerichte müssen in ihrer Zusammensetzung verändert werden, es braucht einen Dialog mit dem Tischgast, das ist vielen Küchenchefs zu anstrengend. Da müssen die entsprechenden Leute zusammenwirken. Das ist Teil der Initiative „BioBitte“. Angedacht ist, die Betreiber:innen der Kantinen zu beraten und wichtig ist, dass sie eine eigene Motivation und Verantwortung entwickeln.

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ist enorm. Ist das bei Kantinengästen anders?

Sanders: Ich glaube, die Preissensibilität ist in den Kantinen doch etwas höher. Was wir in den Befragungen immer wieder heraushören, ist, dass die Kantinen feststellen, die Leute nehmen das Angebot nicht an und dann wird das Projekt wieder fallen gelassen. Hier wäre die andere Frage, „wie müsste ich es anders machen, damit es angenommen wird?“.

in den angebotenen Menüs bei 15 bis 30 Prozent, in den Küchen mit Bio-Zertifikat sind es nach Schätzung der Betreiber 15 bis 40 Prozent.

Die Umfrage in den Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL zeigt allerdings auch, dass die Initiative „BioBitte“ deutlich mehr Schub gebrauchen könnte. Nur zwei der befragten Kantinenbetreiber kannten sie überhaupt. Und nicht alle halten das 20-Prozent-Ziel in der Gemeinschaftsverpflegung für umsetzbar. Die hohen Kosten und die notwendigen Preissteigerungen sind nach Ansicht der Küchenbetreiber die wesentlichen Hinderungsgründe. Das Bio-Menü einer der bio-zertifizierten Kantinen war allerdings nur 20 bis 30 Prozent teurer als die herkömmlichen Menüs. Und es ist bekannt, dass man die Mehrkosten durch veränderte Zutaten eines Essens im Rahmen halten kann. Zudem gehören die bio-zertifizierten Betreiber in der Umfrage zu den größeren Bundeskantinen, sie geben zwischen 200 und 420 Essen am Tag aus. Sie können in der Beschaffung Kostenvorteile wahrnehmen.

Wie lässt sich der Bio-Anteil in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung weiter erhöhen? Die Autoren der Studie geben folgende Tipps:

- Bei einer Neuverpachtung oder einer Verlängerung des Pachtvertrags sollten im Vergabeverfahren konkrete Angaben zur Verwendung ökologischer Erzeugnisse gemacht werden.
- Informationen über Best-Practice-Beispiele müssen besser beworben werden. Die Initiative „BioBitte“ kann dabei helfen.
- Mitarbeiter und Entscheidungsträgerinnen in den Vergabestellen sowie die Küchenleiter und -leiterinnen müssen weiter für das Thema sensibilisiert werden.

Das BMEL will laut Aussage in der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau eine Vorreiterrolle beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung übernehmen. Es hat sich dafür ausgesprochen, so steht es ebenfalls in der Zukunftsstrategie, die Konzessionsvergabe für den Betrieb von Kantinen im eigenen Geschäftsbereich an einen Wareneinsatz von mindestens 20 Prozent der Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft zu knüpfen. Den Essensgästen dürfte das gefallen, wenn sie aus dem Homeoffice zurückkehren. ←