

Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern



Studie im Auftrag des Kompetenzzentrum Ernährung (KErn) Bayern
Durchgeführt von November 2015 bis August 2016



Nicole Nefzger, Janina Heckmann, Anja Erhart

Inhaltsverzeichnis

1	Die Studie auf einen Blick	5
2	Einleitung	7
2.1	Problemstellung und Ziele	7
2.2	Ablauf der Studie	7
3	Marktbeschreibung	8
3.1	Bio im AHV-Markt	8
3.2	Datenlage	9
3.3	Markteinschätzung Bio-Produktion in Bayern	12
3.4	(Naturkost-) Großhändler	30
3.5	Warenverfügbarkeit in den Regierungsbezirken	33
4	Praxis-Interviews	35
4.1	Befragungskonzept	35
4.2	Auswahl der Küchen	35
4.3	Ergebnisse	37
5	Idealszenario: Rahmenbedingungen und Erfolgsfaktoren	48
6	Zusammenfassung und Fazit	54
7	Literaturverzeichnis	55
8	Anhang	59

Abkürzungsverzeichnis

AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
BBV	Bayrischer Bauernverband
Bioregio	Bioregional
Bzw.	Beziehungsweise
Ca.	Circa
e.V.	Eingetragener Verein
Etc.	Et cetera
GV	Gemeinschaftsverpflegung
Inkl.	Inklusive
InVeKoS	Integriertes Verwaltungs- und Kontrollsystem
KdK	Konferenz der Kontrollstellen
Kita	Kindertagesstätte
LEL	Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume
LfL	Landesanstalt für Landwirtschaft
LVÖ	Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.
Mrd.	Milliarden
o.J.	Ohne Jahr
Öko	Ökologisch
StMELF	Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
TK	Tiefkühl

Vorwort

Die Studie „Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern“ wurde im Zeitraum November 2015 bis August 2016 erstellt.

Zur Erstellung der Marktbeschreibung regionaler Bio-Ware aus Bayern wurden dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) durch die Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) die InVeKoS-Daten für das Jahr 2015 übermittelt.

Wichtige Grundlage war zudem die Schriftenreihe Agrarmärkte 2015 (LfL und LEL, 2015). Die aktuellen Zahlen für das Jahr 2016 waren zum Zeitpunkt der Erstellung der Studien noch nicht veröffentlicht.

Das Forschungsteam des FiBLs bedankt sich bei allen Behörden, Verbänden, Institutionen, Großhändlern und Gemeinschaftsverpflegern für die Zeit und Daten, die für die Studie zur Verfügung gestellt wurden.

1 Die Studie auf einen Blick

Stand der Dinge

- › Bisher existiert keine Studie, die einen Gesamtüberblick über die Beschaffungssituation für regionale Bio-Ware in Bayern, aufgeschlüsselt nach Regierungsbezirken, gibt. Die zahlreichen Telefonate und Gespräche im Rahmen der Studie zeigen allerdings den Bedarf nach exakt diesen Daten.
- › Der Schwerpunkt der Bio-Erzeugung und Weiterverarbeitung in fast allen Produktgruppen liegt deutlich in Schwaben und Oberbayern. Vor allem in den fränkischen Regierungsbezirken besteht deutlicher Bedarf die Bio-Erzeugung zu erhöhen.
- › In Oberbayern, Schwaben und Niederbayern sind ausreichend Bio-Großhändler mit regionalem Sortiment, das alle Grundnahrungsmittel umfasst, vorhanden. Die Warenverfügbarkeit ist gewährleistet.
- › In Nordbayern (Franken und Oberpfalz) ist der Bezug regionaler Bio-Ware über den Großhandel nur eingeschränkt möglich. In den Ballungsräumen ist die Beschaffung eher möglich als im ländlichen Raum. In Nordbayern muss verstärkt auf Direktvermarkter oder den Lebensmittel Einzelhandel vor Ort zurückgegriffen werden.
- › Für die meisten Frischdienste mit Bio-Teilsortiment spielt Bio nur eine untergeordnete Rolle, Regionalität ist von Kundenseite der gewichtiger Faktor. Dementsprechend sind auch die Sortimente ausgerichtet. Dies erschwert allerdings die Beschaffung regionaler Bio-Ware für die Gemeinschaftsverpfleger.
- › Teilweise wird von den Bio-Herstellern (meist bei Verbandsware) der Vertrieb über konventionelle Frischdienste nicht gewollt. Hierdurch erschwert sich der Bezug für Gemeinschaftsverpfleger vor allem in Regionen, die nicht im Liefergebiet der reinen Bio-Großhändler liegen (z.B. Westmittelfranken).

Ergebnisse Praxis-Interviews

- › Befragt wurden 20 Gemeinschaftsverpfleger aus den Bereichen Business, Education und Care. Gastronomie wurde aufgrund unterschiedlicher Kostenstruktur in der Beschaffung ausgeschlossen.
- › Die Verteilung dieser Einrichtungen auf die Regierungsbezirke ist wie folgt: Mittelfranken (3), Unterfranken (3), Oberfranken (2), Schwaben (1), Oberbayern (4), Niederbayern (4), Oberpfalz (3).
- › Voraussetzung für die Teilnahme an der Befragung war ein gültiges Bio-Zertifikat.
- › Die Studie zeigt deutlich, bioregionale Beschaffung ist stark abhängig von:
 - Anteil Bio-Erzeugung mit Direktvermarktung vor Ort
 - Standort in Bayern (ländlich / städtisch, Regierungsbezirk)
 - Unterstützung durch den Träger der Großküchen
 - Willen und Wissen der Küchenleitung
- › Je weiter ländlich der Betrieb angesiedelt ist und desto weniger Bio-Ware direkt vor Ort produziert wird, desto schwieriger ist die Beschaffung. Aber sie ist nicht unmöglich.

- › Häufig findet Angebot und Nachfrage bioregionaler Ware nicht zusammen.

Optionen zur Verbesserung der bioregio Beschaffungssituation

Die Beschaffungssituation muss vom Feld bis ans Büffet gedacht werden, deshalb muss an unterschiedlichen Punkten entlang der bioregio-Wertschöpfungskette angesetzt werden:

- › Förderung der Bio-Erzeugung vor allem in Nordbayern
- › Mehr Wissensvermittlung und Abbau von Vorurteilen gegenüber Bio von der Landwirtschaft bis zur Küchenleitung
- › Bioregio als fester Bestandteil des Lehrplanes auch an Fachakademien für Hauswirtschaft
- › Nur durch eine höhere Nachfrage der Verpflegungseinrichtungen steigt das bioregio-Angebot bei den Großhändlern. Die Nachfrage kann durch Sensibilisierung der Küchenleitung oder feste Vorgaben zum Einsatz bioregionaler Ware gesteigert werden.
- › Einführung eines Förderprogrammes zur Umstellung von Gemeinschaftsverpflegern auf Bio: GVregio
- › Förderung der Vernetzung zwischen Gemeinschaftsverpflegern und Bio-Direktvermarktern: Erweiterung der Plattform www.wirt-sucht-bauer.de
- › Bewusstseinsbildung des Endverbrauchers weiterhin fördern: Nur durch die Nachfrage am Büffet kann der Einsatz bioregionaler Ware am Ende gerechtfertigt werden.

2 Einleitung

2.1 Problemstellung und Ziele

Mit dem Landesprogramm BioRegio 2020 will die Bayerische Staatsregierung die Erzeugung von Bio-Produkten in Bayern bis zum Jahr 2020 verdoppeln. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) soll die Nachfrage und der Einsatz ökologischer, möglichst regionaler Ware erhöht werden. Derzeit gibt es in Bayern circa 16.400 Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Reiter-Nüssle 2012), ungefähr 400 (inkl. Restaurants) davon sind bio-zertifiziert. Die Nachfrage nach bioregionalen Rohstoffen in der GV wächst (ART und Ecozept 2013). Die eingeschränkte Möglichkeit (regionale) Bio-Produkte über die gewohnte Lieferstruktur zu beziehen ist allerdings sicher ein Grund dafür, warum der Absatz an Bio-Produkten in der GV im Vergleich zur Nachfrage im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) zurückliegt. Der Gesamtumsatz, der im Bio-Außer-Haus-Markt in Deutschland getätigt wird, wird seit Jahren unter 5 % beziffert (Hertling 2014). Es zeigt sich, dass aufgrund der Heterogenität des AHV-Marktes sowohl der konventionelle-Markt als auch der Biomarkt in Absatzzahlen schwer zu fassen ist. Die Besonderheit des Bio-Marktes ist darin begründet, dass der Einkauf und die Verwendung nicht in der Kontinuität erfolgen, wie dies im konventionellen Großhandel der Fall ist. Auch die seit 2004 erforderliche Bio-Zertifizierung bringt hinsichtlich der Absatzzahlen nur wenig Aufschluss, da trotz der Vorschriften nur ein kleiner Teil der AHV-Betriebe ein Bio-Zertifikat anstreben.

Auch für den Freistaat Bayern liegen keine exakten Zahlen zur Beschaffungssituation (regionaler) Bio-Produkte vor. Statistiken zum Ökolandbau in Bayern (ART und Ecozept 2013) zeigen auf, wie die Erzeugungssituation ökologischer Produkte in Bayern ist. Die Verfügbarkeit dieser Waren und ihre Distributionswege wurden allerdings bisher nicht erfasst. Folglich können die Problematiken, Hürden aber auch Möglichkeiten des bioregionalen Wareneinsatzes in der GV in Bayern nur abgeschätzt werden. Mit einer validen Datengrundlage zur Beschaffungssituation in Bayern könnten Szenarien und Optionen zur Steigerung der Verfügbarkeit regionaler Bio-Produkte in der GV zielführender entwickelt werden.

2.2 Ablauf der Studie

Folgende Fragestellung und Ziele liegen dem Forschungsauftrag zugrunde:

Welche Möglichkeiten und Schwierigkeiten gibt es in der bioregionalen Beschaffung für die GV in Bayern? Ziel des Projektes ist es, eine Ist-Analyse der bioregionalen Beschaffung in Bayern in der GV zu erstellen und daraus Szenarien und Optionen abzuleiten, um den Absatz und die Verfügbarkeit regionaler Bio-Produkte in der GV in Bayern zu steigern.

Mit folgender Vorgehensweise wurde das Projekt bearbeitet:

1. Marktbeschreibung

Zu Beginn erfolgte eine Datensammlung und Analyse vorhandener Studien rund um die bioregionale Beschaffung in der GV in Bayern. Anschließend wurde eine Analyse vorhandener Vertriebswege bzw. Bezugsquellen bioregionaler Produkte für die GV durchgeführt sowie eine Markteinschätzung der Bio-Produktion in Bayern. Ergebnis ist eine Marktbeschreibung der bioregionalen Beschaffung in Bayern.

2. Praxis-Interviews

Um die Marktbeschreibung der bioregionalen Beschaffung in Bayern mit den Ansprüchen der Praxis der GV zu vergleichen, erfolgten qualitative Interviews mit 20 ausgewählten Bio-Küchen in Bayern.

3. Ergebnis und Szenarien

Die Befragungsergebnisse gemeinsam mit den Erkenntnissen aus der Marktbeschreibung zeigen auf, welche Faktoren, unabhängig vom Preis, den Absatz und auch gleichzeitig den Einsatz bioregionaler Ware in der GV einschränken. Abschließend werden daraus hervorgehend Szenarien und Optionen aufgezeigt, wie der Absatz und Einsatz bioregionaler Produkte in der GV in Bayern gesteigert werden könnte.

3 Marktbeschreibung

3.1 Bio im AHV-Markt

Allgemein:

In Deutschland gab es im Jahr 2012 knapp 224.000 Betriebe im Gastgewerbe. Gaststätten erzielten einen Umsatz von 38,6 Mrd. €, Pachtkantinen und Caterer knapp 6,9 Mrd. €. Das Gesamtumsatzvolumen des AHV-Marktes wird auf circa 70 Mrd. € geschätzt, was etwa einem Drittel des gesamten Lebensmittelmarktes entspricht. Die allgemeine Datenlage zum Außer-Haus-Markt ist allerdings sehr dürftig, es gibt kaum konkrete Zahlen. So kann auch der Bio-Anteil nur geschätzt werden, verlässliche Zahlen liegen nicht vor. Der Bio-Umsatz im AHV-Bereich wird im Jahr 2014 auf ein Volumen von 350 Million € geschätzt (Hertling 2014), das Bio-Gesamtmarktvolumen lag im Jahr 2015 bei 8,62 Mrd. € (BÖLW 2016).

Die Gründe hierfür sind vielseitig: Bio-Lieferanten können nur schwer mit den unterschiedlichen Bedürfnissen der Großverbraucher umgehen (wenig großverbrauchertaugliche verarbeitete Produkte und Gebinde). Außerdem fehlt die aktive Gästenachfrage oft. Ebenso werden Mehrkosten für Bio oft nicht akzeptiert. Zu dem Bio-Thema kommt außerdem die Überlagerung der GV mit anderen Themen wie regional, fair, Tierwohl und Klimaschutz.

Kommunale Träger verpflichten immer häufiger ihre Kitas und Verpflegungseinrichtungen zur Erfüllung einer bestimmten Bio-Quote (meist zwischen 20 % und 50 %). Regionalität in Kombination mit Bio ist als Vorgabe allerdings schwierig, da Region kein eindeutig und einheitlich definierter Begriff ist und somit nur erschwert in die Ausschreibungskriterien integriert werden kann.

Die größte Chance für Bio in der AHV liegt im Bereich Kinder-, Senioren- und Patientenversorgung (öffentliche Einrichtungen), da hier die Träger Entscheidungshoheit über den Wareneinsatz haben und Bio-Quoten vorschreiben können (Herler 2014).

Dass bio und regional unweigerlich zusammengehören, zeigt das Ökobarometer 2016: 91 % aller Befragten nennen „regionale Herkunft / Unterstützung regionaler Betriebe“ als Kaufgrund für Bio-Lebensmittel. Noch wichtiger ist nur artgerechte Tierhaltung (93 %) (BMEL 2016).

Dies trifft nicht nur auf den Endverbraucher zu, sondern auch auf die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie. In einer Studie der gv-praxis aus dem Jahr 2015 wurden über 400 Profis aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie zum Einsatz regionaler Produkte befragt. 67,4 % der Befragten gaben an, dass regionale Produkte zurzeit in ihrem Gastronomiekonzept einen hohen bis sehr hohen Stellenwert einnehmen. 80 % der Befragten wollen den Anteil regionaler Ware sogar noch weiter ausbauen (gv-Praxis 2015).

Die Produktgruppe, die am häufigsten aus der Region bezogen wird, ist Gemüse/Salat (76 %), gefolgt von Fleisch (65 %), Brot/Backwaren (65 %) und Kartoffeln (62 %). Deutlich seltener werden Obst (54 %) oder Molkereiprodukte (46 %) aus der Region bezogen. Fisch kommt nur ganz selten aus der direkten Umgebung (12 %). Die Verfügbarkeit regionaler Ware bewerten 62 % der Befragten als gut bis sehr gut, nur 8 % als schlecht. 30 % finden die Situation befriedigend (gv-Praxis 2015).

Überraschenderweise beziehen 65 % der Befragten ihre regionalen Produkte vom örtlichen Bäcker oder Metzger. 60 % der Betriebe erhalten regionale Lebensmittel über den Großhandel und immerhin 41 % werden auch direkt vom Erzeuger beliefert (gv-Praxis 2015).

In der Studie der gv-praxis wurde „Regional“ mit einer Herkunft aus einem Umkreis von 250 km definiert. Die Kombination bioregional wurde in der Befragung nicht berücksichtigt. Durch die Ergebnisse lässt sich dennoch eine Tendenz für den bioregio-Markt in der Gemeinschaftsverpflegung ableiten: Regionale Produkte sind gefragt. Werden sie in Bio-Qualität angeboten, unterstreicht es ihre Glaubwürdigkeit umso mehr, da regionale Bio-Waren die vom Verbraucher gewünschten Attribute artgerechte Tierhaltung, regionale Herkunft, weniger Zusatz- und Hilfsstoffe sowie eine geringe Schadstoffbelastung vereinen (BMEL 2016).

Situation in Bayern:

Von April bis Juli 2014 hat das KErn in Kooperation mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, dem Bayerischen Landesamt für Statistik und Datenerhebung und dem StMELF eine erstmalige Erhebung zu Kenndaten der Gemeinschaftsverpflegung in Bayerns durchgeführt. In der Studie wurden insgesamt 1.205 GV-Einrichtungen in einem detaillierten Fragebogen zu ökonomischen und strukturellen Daten befragt. Unter den Einrichtungen waren 606 Kindertageseinrichtungen, 352 Seniorenheime sowie 247 Betriebs-Einrichtungen. Bei der Frage, welche Gütesiegel die beschafften Waren in den Betrieben haben, gaben 41 % der Kindertageseinrichtungen, 19 % der Heime und 22 % der Betriebsgastronomien an, Waren mit dem Bio-Siegel zu verwenden. In welcher Intensität der Einkauf geschieht, die Verknüpfung mit Regionalität sowie ob eine Zertifizierung vorliegt, wurde nicht abgefragt (KErn 2016). Die Kennzahlenerhebung bietet also für die vorliegende Studie keine Informationen zu der Anzahl bio-zertifizierter GV-Einrichtungen oder zum mengenmäßigen Einsatz von Bio-Produkten in der GV in Bayern.

3.2 Datenlage

Zum Start des Projektes erfolgt eine Datensammlung und Analyse rund um vorhandene Studien zum Themenfeld bioregionale Beschaffung in der GV in Bayern. Diese erfolgt in Zusammenarbeit mit den bayerischen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, den Fachzentren für Gemeinschaftsverpflegung sowie den zuständigen Referaten im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Im Zuge der Projektbearbeitung stellte sich

zudem heraus, dass vor allem die bayerischen Biostädte (Nürnberg, München, Augsburg) Vorreiter im Bereich bioregionaler Wareneinsatz in der GV sind.

› **BioMetropole Nürnberg: Bericht 2014: BioMetropole Nürnberg – Bilanz seit 2003, Ziele und Strategie bis 2020:**

Die Stadt Nürnberg ist eine von zwölf Biostädten in Deutschland und eine von zwölf bayerischen Öko-Modellregion. Bereits im Jahr 2003 beschloss der Stadtrat den Einsatz von Bio-Produkten und Regional-Produkten in der Stadtverwaltung bis 2008 auf mindestens 10% auszuweiten. Bis zum Jahr 2014 hatte man sich eine Steigerung auf 50 % zum Ziel gesetzt. Alle zwei Jahre erscheint ein Bericht, der die Ziele mit der Praxis abgleicht. Der letzte Bericht von 2014 beschreibt den Bio-Markt im Stadtgebiet Nürnberg und beleuchtet dabei auch den Bereich Gemeinschaftsverpflegung (BioMetropole Nürnberg 2014).

Im Jahr 2014 boten 14 Caterer im Stadtgebiet Nürnberg Bio-Essen an. Das Ziel, bis zum Jahr 2014 50 % Bio-Anteil in Schulen umzusetzen, wurde nicht erreicht. Derzeit bieten 18 % der Schulen im Stadtgebiet Nürnberg ein Bio-Mittagessen an, was insgesamt 24 Schulen entspricht. In 16 Schulen können die Schüler in der Pause Bio-Lebensmittel kaufen. Zu dem Anteil an regionalen Produkten machten nur wenige der Schulen Angaben. Es wird geschätzt, dass circa 21 % der Bio-Lebensmittel und circa 19 % der konventionellen Lebensmittel aus der Metropolregion Nürnberg stammen (BioMetropole Nürnberg 2014).

Die Erhebung zeigt zudem auf, dass das angebotene Bio-Essen kaum teurer ist als konventionelles: Pro Mittagessen ist die Bio-Variante lediglich um 0,28 € teurer (3,34 € statt 3,06 €).

Bei den Nürnberger Kitas ist der Bio-Anteil vergleichsweise hoch. 92 Kitas (41 %) bieten Bio-Essen an. 16 dieser Kitas beziehen fast ausschließlich Bio-Essen. Dies zeigt, dass die Sensibilität für gesunde Ernährung bei Eltern von Kleinkindern deutlich höher ist als bei den Schulkindern.

Befragt wurden außerdem städtische Eigenbetriebe auf ihren Einsatz von Bio-Produkten. Drei Betriebe (Tiergarten, NürnbergMesse und SUN) setzen nach eigener Angabe mindestens 25 % Bio-Lebensmittel in der Verpflegung ein. Im Durchschnitt schätzen elf befragte Einrichtungen in Nürnberg ihren Regional-Anteil (bio und konventionell) auf 39 % (BioMetropole Nürnberg 2014).

› **Biostadt München**

In der Biostadt München liegen keine aktuellen Zahlen zum Einsatz bioregionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung im Stadtgebiet vor. Eine schriftliche Stadtratsanfrage aus dem Jahr 2011 nennt Zahlen, die eine grobe Orientierung geben können (Landeshauptstadt München, 2011).

Die Stadt München hat sich „ökologisch-regional-fair“ zum Leitbild im Verpflegungsbereich gemacht. Im städtischen Klinikum lag der Bioanteil im Jahr 2011 bei circa 5 %. Der Einsatz (konventioneller) regionaler Produkte wird als höher eingestuft aber nicht genau beziffert. Begründet wird dies durch das Klinikum mit der Aussage, dass regionale Produkte im Gegensatz zu Bio-Produkten vergleichsweise günstiger sind.

Bei städtischen Empfängen wird der Bio-Anteil auf über 50 % geschätzt. Städtische Kitas verwendeten im Jahr 2011 rund 20 % Bio-Lebensmittel, in allen 53 städtischen Kinderkrippen wird ein Mindestanteil von 50 % Bio-Lebensmitteln eingesetzt.

Als Hemmnis für den Einsatz bioregional-fairer Produkte wird mehrmals die Befürchtung höherer Kosten angeführt sowie durch die entsprechenden Auflagen keinen Pächter für den Verpflegungsbereich zu finden.

Die Anfrage zeigt zudem auf, dass im Leitbild bio-regional-fair der regionale Aspekt die anderen beiden deutlich dominiert, obwohl der Begriff „regional“ nicht definiert ist. Es wird darauf hingewiesen, dass „regional“ genauer definiert werden muss und die drei Aspekte stärker miteinander verknüpft werden sollten.

› **Biostadt Augsburg**

In der Biostadt Augsburg wurden 2013 insgesamt 13 nichtstädtische Kindertagesstätten zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln befragt. 10 der Einrichtungen verwendeten bereits Bio-Lebensmittel, der Bio-Anteil betrug durchschnittlich 50 %. 38 % der Bio-Lebensmittel stammen nach eigenen Angaben aus der Region. Im Vergleich dazu lag der Regional-Anteil bei den konventionellen Zutaten bei 46 % (Wagner 2013).

Ebenfalls im Jahr 2013 wurden durch die Befragung „Bio an Schulen“ städtische, staatliche und private Schulen auf ihren Bio-Anteil untersucht. Insgesamt 66 von 92 Schulen haben an der Befragung teilgenommen. 47 der befragten Schulen boten zu dem Zeitpunkt eine Mittagsverpflegung an. Der Bio-Anteil betrug durchschnittlich 36,3 %. 49 % der verwendeten Bio-Lebensmittel stammten aus der Region, bei konventionellen Lebensmitteln lag der Regional-Anteil dagegen nur bei 42 % (Dischinger 2013).

› **Projekte „BioRegio in der Kita“**

Die Ämter für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Ebersberg und Würzburg haben jeweils in einer Projektphase im Kindergartenjahr 2014 / 2015 Kindertageseinrichtungen bei der Einführung einer bioregionalen Frischküche begleitet. Daraus resultiert sind zwei Leitfäden, die Einrichtungen bei eben diesem Schritt unterstützen sollen.

Der Leitfaden des AELF Würzburg „Selbst kochen in der Kita – so geht’s“ (AELF Würzburg 2015) bietet in erster Linie eine Hilfestellung für Einrichtungen, die sich entscheiden, eine eigene Frischküche einzuführen. In einem ausführlichen Kapitel geht der Leitfaden darauf ein, wie hierbei regionale Bio-Lebensmittel integriert werden können. Die zentralen Tipps, die den Einrichtungen gegeben werden, sind Folgende:

- › Erstellung einer Liste mit möglichen Lieferanten
- › „Kleinteilige“ Lieferstruktur oder „Komplettanbieter“: Regionale Bio-Lebensmittel am besten über Direktvermarkter, Bio-Großhändler oder Abo-Kisten; Einkaufskooperationen mit anderen Einrichtungen oder mit den Eltern sind empfehlenswert.
- › Strategien für den kostenbewussten Einkauf von regionalen Bio-Produkten: Eventuelle Mehrkosten von Bio-Lebensmitteln durch Maßnahmen wie Reduzierung des Fleischangebots und der Fleischmenge, auf Saisonalität bei Obst und Gemüse achten, haltbare Produkte in großen Mengen kaufen, direkte Vereinbarungen mit Erzeugern aushandeln.
- › Einstieg in den Einkauf von Bio- und Regio-Produkten: Umstellung nach und nach mit realistischer Zielvorgabe
- › Spezielle Lebensmittel aus der Region: z.B. durch Gemeindeobstbäume kostenlos an regionale Lebensmittel kommen (AELF Würzburg 2015)

Noch ausführlicher beschäftigt sich der Leitfaden „Kita isst BioRegio – so geht’s!“ des AELF Ebersberg mit der Einführung bioregionaler Lebensmittel. Wichtige Aspekte, zusätzlich zu den Erfolgsfaktoren des Würzburger Leitfadens sind die Folgenden:

- › Beteiligung aller Akteure (Träger, Kita-Leitung, Erzieherinnen, Küchenpersonal, Eltern)
- › Speiseplan- und Kostenoptimierung (Beispiel: Reduzierung des Fleischanteils, Mischkalkulationen)
- › Kommunikation der Maßnahmen
- › Begleitende pädagogische Maßnahmen

Die vier Kitas des Modellprojektes, auf dessen Basis der Leitfaden entstanden ist, konnten durch diese und weitere Maßnahmen ihren Bio-Anteil innerhalb eines Jahres von null bis fünf Prozent, auf 20 bis 50 Prozent erhöhen, ohne die Verpflegungskosten anheben zu müssen (AELF Ebersberg 2015).

› Aus- und Weiterbildung

Teil des Aktionsplans BioRegio 2020 ist es, in allen Bereichen der land- und hauswirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung den Ökologischen Landbau stärker zu verankern. Bislang ist dies in folgenden Bereichen geschehen: Landwirtschaftsschulen, Bildungsprogramm Landwirt, Fachschulen für Ökolandbau, Öko-Akademien (StMELF o.J.). Im Bereich der Hauswirtschaft werden in Bayern an der staatlichen Fachakademie Triesdorf und an neun öffentlichen Fachakademien Betriebswirte für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ausgebildet. Der allgemeine Lehrplan der öffentlichen Akademien enthält als Lernziel im Modul Ernährung und Verpflegung folgendes (40 Std.): „Die Studierenden erkennen den Wert der Nahrung und beleuchten den Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie vertiefen ihre Kenntnisse über Vor- und Nachteile der Lebensmittelinhaltsstoffe. Sie vergleichen und bewerten Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen, küchentechnischen, ökologischen sowie ökonomischen Kriterien und berücksichtigen dies beim Einkauf“ (Bayerisches Kultusministerium 2012). Der Lehrplan der staatlichen Fachakademie Triesdorf ist ähnlich aufgebaut.

Die Interpretation der Lehrplanziele liegt bei den Akademien selbst. In der Fachakademie für Hauswirtschaft der Stadt Nürnberg sind hierbei Bio und Regionalität entscheidende Schwerpunktthemen. Den zukünftigen Fach- und Führungskräften sollen verstärkt Bio-Kompetenzen vermittelt werden. Neben einem Bio-Einführungstag in Kooperation mit Bioland haben die Studierenden ein viertel Jahr lang Theorieunterricht zu einer nachhaltigen Küchenausrichtung. Daneben kochen die Studierenden alle zwei Wochen selbst in der hauseigenen bio-zertifizierten Mensa und festigen so ihr Wissen in der Praxis. Die Fachakademie Nürnberg ist bundesweiter Vorreiter im Bereich der Bio-Bildung (Bioland Bayern e.V. 2016).

3.3 Markteinschätzung Bio-Produktion in Bayern

Um die Beschaffungssituation bioregionaler Ware bewerten zu können, ist eine Markteinschätzung der Bio-Produktion in Bayern notwendig. Analysiert werden die Hauptproduktgruppen (Obst / Gemüse, Kartoffeln, Fleisch & Wurstwaren, Milch, Eier, Getreide und Getreideprodukte). Aufgrund der Verfügbarkeit der Produkte in den unterschiedlichen Regierungsbezirken Bayerns kann später im Projekt ein Rückschluss auf die Beschaffungssituation und die Verfügbarkeit gezogen werden.

Die Anzahl der Bio-Bauern in Bayern ist im Jahr 2015 um knappe 10 % auf 7.350 Betriebe gewachsen. Auch die ökologisch bewirtschaftete Fläche ist um 10 % gewachsen. Insgesamt werden aktuell 230.000 ha bayerischer Fläche nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet (LVÖ 2016).

Abbildung 1 verdeutlicht das Wachstum der Bio-Produktion in Bayern. In allen Regierungsbezirken ist die Anzahl der Bio-Betriebe seit 2012 deutlich um durchschnittlich 33 % angestiegen. Ungefähr 80 % aller vermarktenden Bio-Betriebe in Bayern sind zusätzlich nach Verbandsrichtlinien (Bioland, Naturland, Demeter, Biokreis) zertifiziert. Insgesamt sind 7 % aller bayerischen Bauernhöfe biozertifiziert, der Anteil an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche liegt bei 7,2 %. Für das Jahr 2016 sind 800 neue Betriebe in die Bewirtschaftung ihrer Höfe nach Bio-Richtlinien eingestiegen. Man rechnet damit, dass in 2016 insgesamt über 8.000 Betriebe in Bayern ökologisch bewirtschaftet sein werden (LVÖ 2016b).

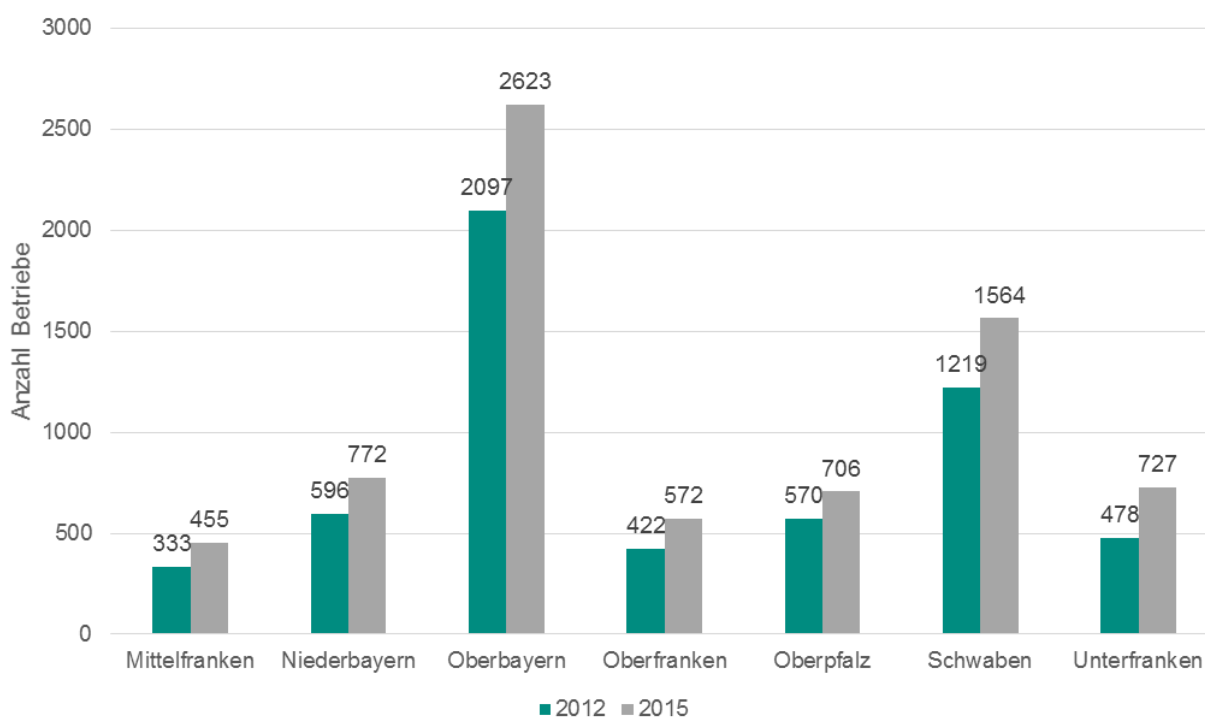


Abbildung 1: Entwicklung der Öko-Betriebe in Bayern nach Anzahl, eigene Darstellung, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a) und ART und Ecozept 2013

Begründet wird der rasche Anstieg durch die gute Marktlage für regionale Bio-Lebensmittel sowie die Förderanreize und Unterstützung durch das bayerische StMELF. Hinzu kommt, dass in der aktuell 2016 vorherrschenden Milchkrise und den Tiefpreisen für konventionell erzeugte Milch, immer mehr Landwirte den Schritt der Umstellung in Erwägung ziehen. Bereits jetzt sind circa 4.000 der 7.350 bayerischen Bio-Bauern Milcherzeugerbetriebe (Süddeutscher Verlag 2016).

Bundesweit gesehen ist Bayern Spitzenreiter im Öko-Bereich: die meisten Bio-Betriebe liegen in Bayern und auch die größte Öko-Fläche wird in Bayern bewirtschaftet. Insgesamt sitzen gut ein Drittel aller deutschen Bio-Bauernhöfe in Bayern (LVÖ 2016).

Eier

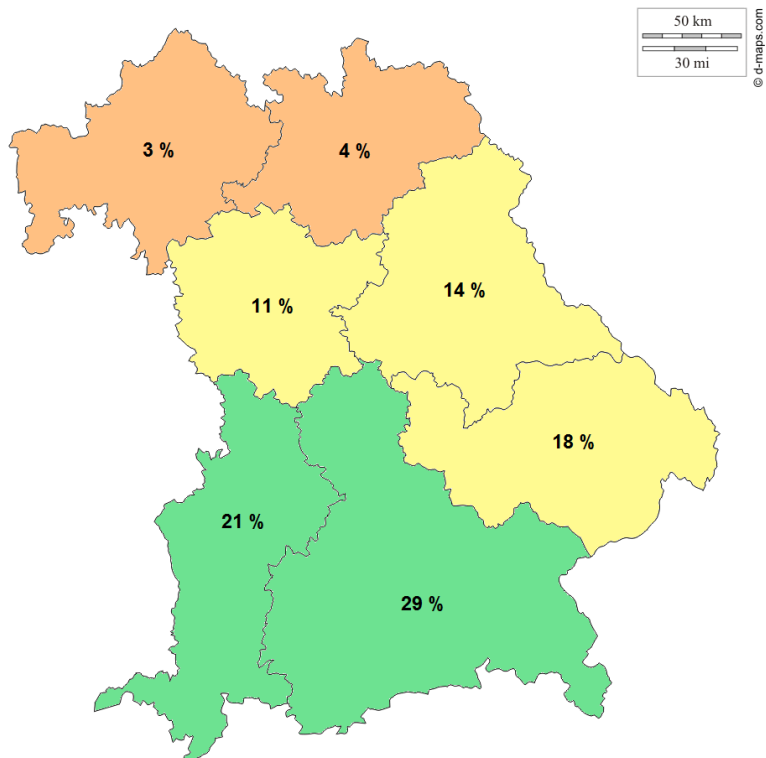
Die Bio-Eier Erzeugung in Bayern hat sich in den vergangenen Jahren stark gesteigert. Im Jahr 2012 gab es in Bayern 235.781 Bio-Legehennen (ART und Ecozept 2013), im Jahr 2015 waren es bereits 365.610 (registrierte Betriebe nach Legehennenbetriebsgesetz, Betriebe mit mindestens 350 Legehennen) (LfL 2016a). Dies bedeutet eine Steigerung um circa 55 % innerhalb von drei Jahren. Die enorme Steigerungsrate zeigt, dass die Nachfrage nach bayerischen Bio-Eiern hoch ist.

Tabelle 1: Bio-Legehennen in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS Daten (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Legehennen
Mittelfranken	40.285
Niederbayern	66.512
Oberbayern	105.241
Oberfranken	14.720
Oberpfalz	50.345
Schwaben	79.374
Unterfranken	12.452
GESAMT	365.610

Abbildung 2: Prozentuale Verteilung aller bayerischen Bio-Legehennen auf die Regierungsbezirke, eigene Darstellung nach LfL 2016a

■ 0 -10 % ■ 11 - 20 % ■ > 20 %



Die meisten Bio-Legehennen sind in Oberbayern (29 %) und Schwaben (21 %) aufgestellt. Hieraus lässt sich der Schluss ziehen, dass auch die Verfügbarkeit regionaler Bio-Eier in diesen Regierungsbezirken am einfachsten ist. Problematischer ist der direkte Bezug aus dem Regierungsbezirk eher in Unter- und Oberfranken. Hier werden nur 3 % bzw. 4 % aller bayerischen Bio-Legehennen gehalten.

Im Jahr 2015 gab es in Bayern 206 Betriebe mit Bio-Legehennenhaltung (registrierte Betriebe nach Legehennenbetriebsgesetz) (LfL 2016b). Dies entspricht 16,9 % aller bayerischen Legehennenbetriebe. Insgesamt gibt es im Jahr 2015 in Bayern 1.217 Betriebe, die Legehennen halten.

Anhand der Steigerungsraten der Bio-Legehennen 2015 lässt sich der Schluss ziehen, dass vermutlich auch die Zahl der Bio-Legehennenbetriebe im Jahr 2016 weiter wachsen wird.

Tabelle 2: Bio-Legehennenbetriebe Bayern 2015, Quelle: Jahresbericht Fleisch- und Geflügelwirtschaft Bayern 2015 (LfL 2016b)

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Legehennen-Betriebe	Prozentzahl (%)
Mittelfranken	18	8,7
Niederbayern	32	15,5
Oberbayern	74	35,9
Oberfranken	14	6,8
Oberpfalz	20	9,7
Schwaben	34	16,5
Unterfranken	14	6,8
GESAMT	206	100

Milch

Circa 70 % der bayerischen Bio-Kühe (Milch-, Mutter- und Ammenkühe, diese werden in der Agrarstatistik zusammengeführt und können deshalb auch für die Studie nicht getrennt betrachtet werden) stehen in Schwaben und Oberbayern. Hieraus lässt sich schlussfolgern, dass in diesen beiden Regierungsbezirken auch die meiste Bio-Milch erzeugt wird und somit auch die Beschaffung regionaler Bio-Milch hier am einfachsten ist.

Im Zuge der Milchkrise im Jahr 2016 wird damit gerechnet, dass vor allem Ende 2017, wenn die Umstellungszeit vorbei ist, ein großer Schwung zusätzlicher Bio-Milch verfügbar ist. Allerdings hatten bereits im Frühjahr 2016 einige Bio-Molkereien die Aufnahme neuer Lieferanten gestoppt (Landwirt-die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie 2016).

Tabelle 3: Anzahl Bio-Kühe (Milch-, Mutter- und Ammenkühe) nach Regierungsbezirk, Daten: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Kühe
Mittelfranken	4.400
Niederbayern	5.099
Oberbayern	36.584
Oberfranken	5.298
Oberpfalz	6.037
Schwaben	28.953
Unterfranken	4.569
GESAMT	90.938

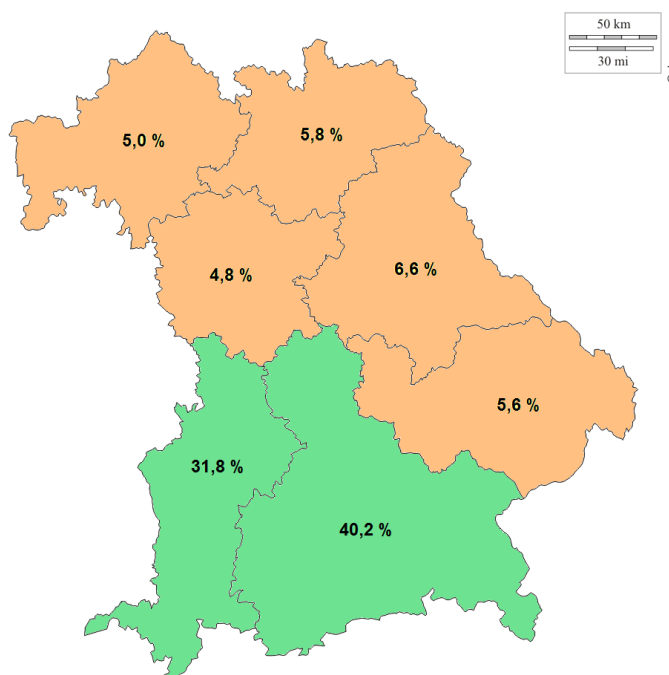


Abbildung 3: Prozentuale Verteilung Bio-Kühe in Bayern, eigene Darstellung, Daten: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

■ 0 -10 % ■ 11 - 20 % ■ > 20 %

Im Jahr 2014 erfassten laut Agrarmarkt-Statistik des LfL und des LEL 26 bayerische Molkereien rund 418.500 Tonnen Bio-Milch (Anstieg zum Vorjahr um 5,3 %). Dies entspricht 4,8 % am gesamten bayerischen Milchmarkt. Der Bio-Milchmarkt besitzt derzeit eine große Dynamik, da die Nachfrage nach bayerischer Bio-Milch größer ist als das Angebot. Die erfassten 26 Molkereien verarbeiten mindestens 3.000 Liter / Tag über das Jahr hinweg (meldepflichtige Molkereien) (LfL und LEL 2015).

Abbildung 4 zeigt die Verteilung der bio-zertifizierten Molkereien in Bayern. Berücksichtigt sind hier alle in der bioC (www.bioc.info) und KdK-Datenbank (www.oeko-kontrollstellen.de) aufgeführten Molkereien mit Bio-Zertifikat, die mindestens 3.000 Liter / Tag verarbeiten. Insgesamt sind dies 33 Molkereien (Stand: Juni 2016). Hierbei handelt es sich zum größten Teil um konventionelle Molkereien, welche zusätzlich Bio-Milch verarbeiten. Lediglich fünf Molkereien sind reine Bio-Betriebe. Die Verteilung der Molkereien in Bayern deckt sich weitestgehend mit der Verteilung der Bio-Kühe in Bayern. Die Ballungsräume sind auch hier Oberbayern und Schwaben.

Tabelle 4: Prozentuale Verteilung der Bio-zertifizierten Molkereien in Bayern, nach Daten aus BioC- und KDK-Datenbank

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-zertifizierte Molkereien
Mittelfranken	1
Niederbayern	3
Oberbayern	9
Oberfranken	2
Oberpfalz	3
Schwaben	14
Unterfranken	1

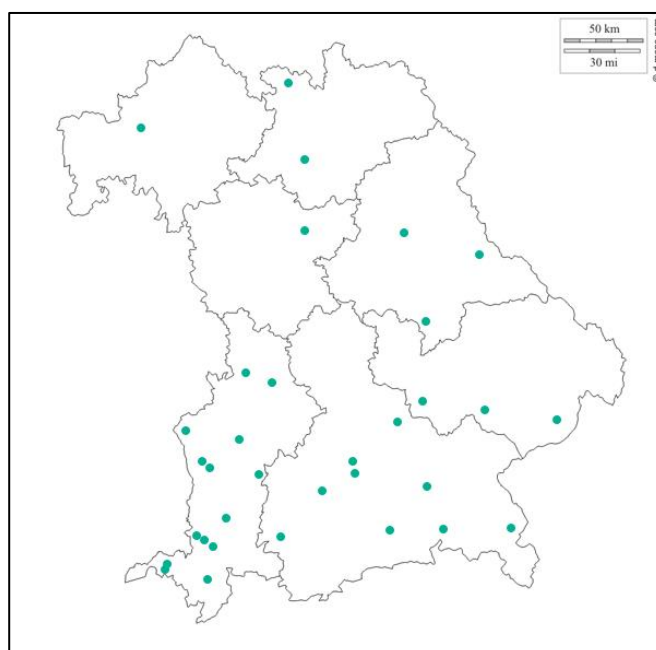


Abbildung 4: Standorte der bio-zertifizierte Molkereien in Bayern, eigene Darstellung nach Daten aus bioC- und KDK-Datenbank

Fleisch und Wurst

Rind

In Bayern werden insgesamt 192.328 Bio-Rinder (Milchkühe, Mutterkühe, Ammenkühe, weibliche und männliche Rinder von 6 Monate bis 2 Jahre und alle Kälber) gehalten, ohne Kälber sind es 165.519 Bio-Rinder (LfL, 2016a).

Knapp 70 % aller bayerischen Bio-Rinder werden in Oberbayern (40 %) und Schwaben (29,2 %) gehalten. In allen anderen bayerischen Regierungsbezirken sind die Zahlen deutlich niedriger (5,2 % bis 7,5 %).

Tabelle 5: Bio-Rinder gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere
Mittelfranken	10.093
Niederbayern	12.264
Oberbayern	76.860
Oberfranken	11.750
Oberpfalz	14.521
Schwaben	56176
Unterfranken	10.664
GESAMT	192.328

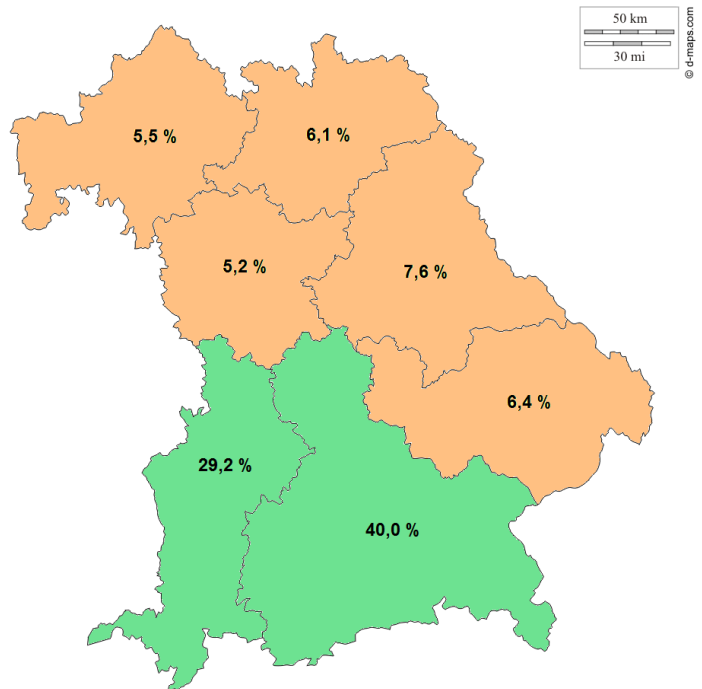


Abbildung 5: Prozentuale Verteilung Bio-Rinder in Bayern, Daten: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

0 -10 % 11 - 20 % > 20 %

Schwein

Insgesamt wurden in Bayern im Jahr 2015 1,52 Mio. Mastschweine gehalten (LfL 2016b). Im Jahr 2015 gab es in Bayern knapp 15.000 Bio-Mastschweine (LfL 2016a). Berücksichtigt werden nur Tiere ab 50 kg. Vergleicht man diese beiden Zahlen miteinander, so liegt der Anteil an Bio-Mastschweinen in Bayern bei knapp einem Prozent. Am meisten Mastschweine werden mit knapp 38 % in Niederbayern gehalten. Oberbayern und Schwaben sind mit 15,6 % und 11,4 % an zweiter und dritter Stelle in der Bio-Mastschweinhaltung. Die restlichen Tiere verteilen sich fast gleichmäßig auf die anderen Regierungsbezirke. Die wenigsten Bio-Schweine stehen in Oberfranken.

Tabelle 6: Bio-Mastschweine (ab 50 kg) gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere
Mittelfranken	1.398
Niederbayern	5.613
Oberbayern	2.323
Oberfranken	980
Oberpfalz	1.427
Schwaben	1.689
Unterfranken	1.430
GESAMT	14.860

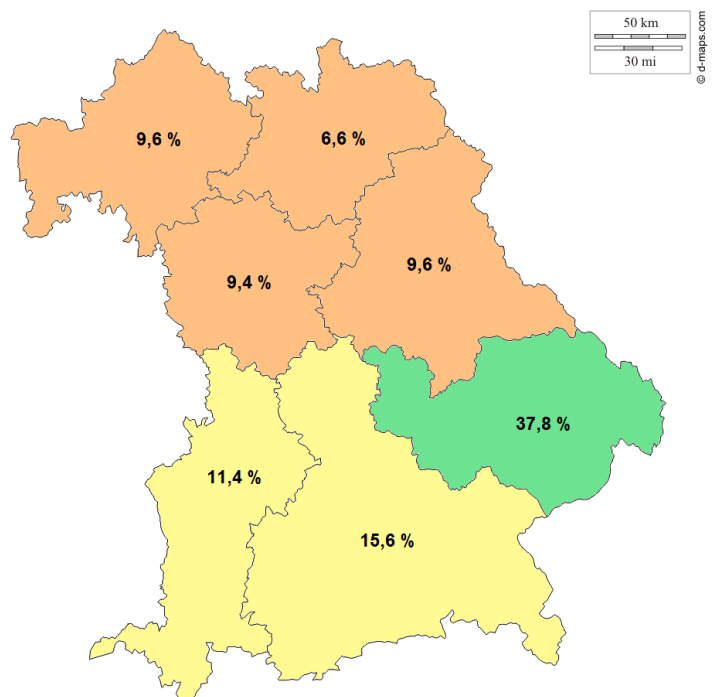


Abbildung 6: Prozentuale Verteilung Bio-Schweine in Bayern 2015, Datenbasis: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

0 -10 % 11 - 20 % > 20 %

Bio-Geflügel

Knapp 5.000 Bio-Gänse wurden 2015 in Bayern gehalten (LfL 2016a). Die meisten Tiere, rund 40 %, finden sich in Mittelfranken und Unterfranken. Die restlichen Tiere verteilen sich gleichmäßig auf die Regierungsbezirke, mit Ausnahme von Oberfranken, wo nur 6 % der Bio-Gänse gehalten werden.

Tabelle 7: Bio-Gänse gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere	Prozentualer Anteil (%)
Mittelfranken	1.104	22,3
Niederbayern	560	11,3
Oberbayern	742	15,0
Oberfranken	299	6,0
Oberpfalz	700	14,1
Schwaben	642	13,0
Unterfranken	900	18,2
GESAMT	4.947	100

Bei den Bio-Enten dagegen sind in Unterfranken und Mittelfranken, gemeinsam mit Oberfranken, die wenigsten Tiere zu finden. Von den insgesamt knapp 4.000 Bio-Enten werden rund 24 % in Schwaben gehalten. Je 16 % bis 18 % der Tiere sind in Niederbayern, Oberbayern und der Oberpfalz.

Tabelle 8: Bio-Enten gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere	Prozentualer Anteil (%)
Mittelfranken	411	10,4
Niederbayern	699	17,7
Oberbayern	711	18,0
Oberfranken	421	10,6
Oberpfalz	633	16,0
Schwaben	956	24,1
Unterfranken	129	3,3
GESAMT	3.960	100

Die Verteilung der Bio-Puten in Bayern stellt sich sehr klar dar. 61 % der Tiere sind in Oberbayern zu finden. In Mittelfranken, Niederbayern, Oberfranken und der Oberpfalz sind insgesamt nur knapp 7 % der Bio-Puten. Die restlichen 32 % verteilen sich auf Schwaben und Unterfranken.

Tabelle 9: Bio-Puten gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere	Prozentualer Anteil (%)
Mittelfranken	67	0,3
Niederbayern	1.162	5,4
Oberbayern	13.289	61,0
Oberfranken	5	0
Oberpfalz	206	1,0
Schwaben	4.252	19,5
Unterfranken	2.797	12,8
GESAMT	21.778	100

Die größte Bio-Geflügel-Gruppe in Bayern sind (neben den Bio-Legehennen; 365.610 Tiere) mit rund 160.000 Tieren die Bio-Masthähnchen. Die meisten Bio-Masthähnchen gibt es in Niederbayern (30,5 %) und der Oberpfalz (32,0 %). Auch in Oberbayern und Schwaben sind zusammen rund 32 % der Masthähnchen zu finden. Nur wenige Tiere werden in Mittelfranken (1,4 %), Oberfranken (3,0 %) und Unterfranken (1,3 %) gehalten.

Tabelle 10: Bio-Masthähnchen gesamt in Bayern 2015, Quelle: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Tiere	Prozentualer Anteil (%)
Mittelfranken	2.202	1,4
Niederbayern	49.527	30,51
Oberbayern	31.968	19,7
Oberfranken	4.952	3,0
Oberpfalz	51.987	32,0
Schwaben	19.628	12,1
Unterfranken	2.077	1,3
GESAMT	162.341	100

Addiert betrachtet wird das meiste Bio-Geflügel (Gänse, Enten, Puten, Masthähnchen) in der Oberpfalz (27,7 %), in Niederbayern (26,9 %) und in Oberbayern (24,2 %) gehalten. In Schwaben sind rund 13 % des bayerischen Bio-Geflügels und in Mittelfranken, Unterfranken und Oberfranken zusammen nur knapp 8 % (Abbildung 7).

Der Anteil der Bio-Gänse beträgt in Deutschland insgesamt 6 % am Gesamtmarkt. Bei Bio-Masthähnchen sind nur 0,8 % des deutschen Gesamtmarktes Bio, bei Puten 2,2 % (LfL und LEL 2015). Im allgemeinen ist der Marktanteil von Bio-Mastgeflügel eher niedrig, der größte Anteil wird durch die Betriebe direkt ab Hof vermarktet und gelangt nicht in größere Verarbeitungsstrukturen (Bayerischer Landtag 2014).

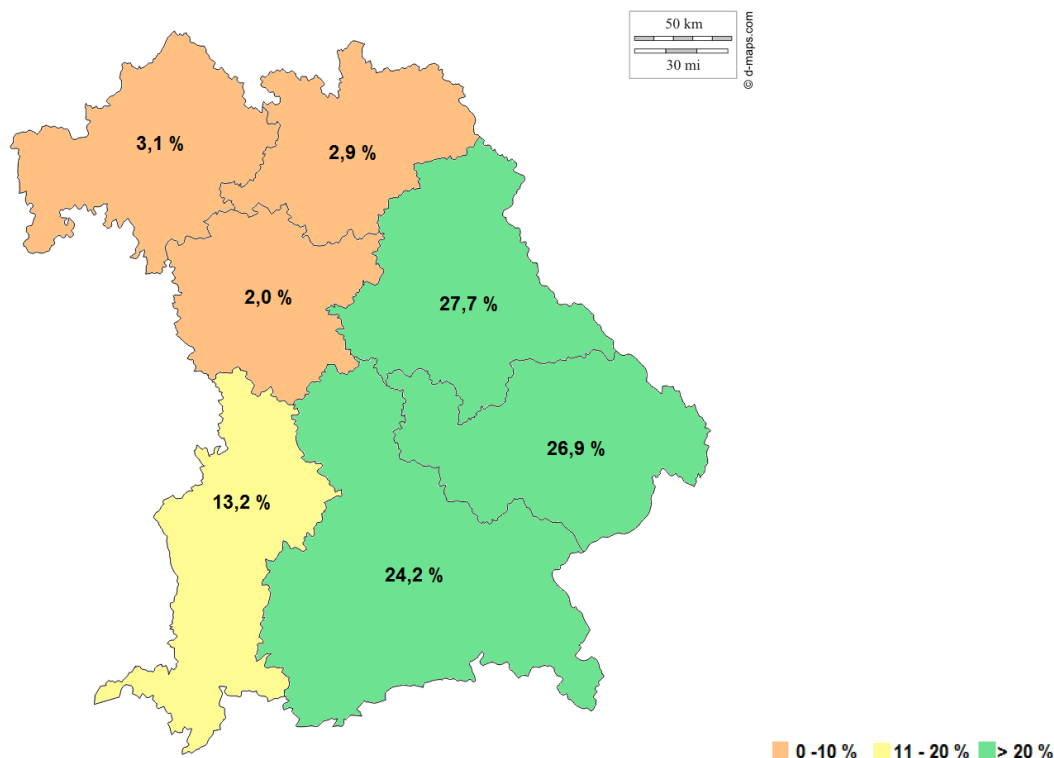


Abbildung 7: Prozentuale Verteilung des Bio-Geflügels (Gänse, Enten, Puten, Masthähnchen), eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Bio-zertifizierte Schlachtbetriebe

Über die Plattformen bioC und KdK konnten 27 bio-zertifizierte Schlachtbetriebe in Bayern identifiziert werden. Die identifizierten Schlachtbetriebe verteilen sich relativ gleichmäßig über das bayerische Staatsgebiet. Allerdings ist auch hier für Oberbayern eine leichte Dominanz feststellbar. Es ist aber davon auszugehen, dass auch einige Metzgereien und fleischverarbeitende Betriebe Schlachtungen durchführen, die in dieser Abfrage aufgrund der Datengrundlage nicht erfasst werden konnten. Erfasst wurden nur Betriebe, deren Schwerpunkt im Bereich Schlachtung liegt und nicht in der Fleischverarbeitung. Metzgereien wurden getrennt analysiert.

Tabelle 11: Bio-zertifizierte Schlachtbetriebe in Bayern, Datengrundlage: KdK und bioC (Stand Juli 2016)

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Schlachtbetriebe	Prozentualer Anteil (%)
Mittelfranken	5	18,5
Niederbayern	4	14,8
Oberbayern	6	22,2
Oberfranken	3	11,1
Oberpfalz	2	7,4
Schwaben	5	18,5
Unterfranken	2	7,4
GESAMT	27	100

Bio-Metzgereien

In Bayern gibt es ungefähr 72 bio-zertifizierte Metzgereien und Hofmetzgereien (LVÖ Bio-Einkaufsführer 2016, KDK und bioC, Stand: März 2016). In der Zählung nicht berücksichtigt wurden reine Fleischverarbeitungsbetriebe (ohne Abgabe an Endverbraucher). Insgesamt gab es im Jahr 2013 in Bayern 166 registrierte fleischverarbeitende Bio-Betriebe (LfL 2013).

Fast 40 % der bio-zertifizierten Metzgereien sind in Oberbayern ansässig. Gebiete mit nur wenigen zertifizierten Metzgereien sind Mittelfranken, Niederbayern, Oberfranken und Unterfranken. Die Verfügbarkeit von frischem Bio-Fleisch für den Endverbraucher ist in Oberbayern gut. In den anderen Regierungsbezirken ist das Angebot stark eingeschränkt. Eine genaue Auflistung der Bio-Metzgereien ist im Anhang hinterlegt.

Tabelle 12: Bio-zertifizierte Metzgereien in Bayern, Datengrundlage: KDK, bioC und Einkaufsführer LVÖ

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Metzgereien
Mittelfranken	7
Niederbayern	3
Oberbayern	27
Oberfranken	6
Oberpfalz	15
Schwaben	10
Unterfranken	4
GESAMT	72

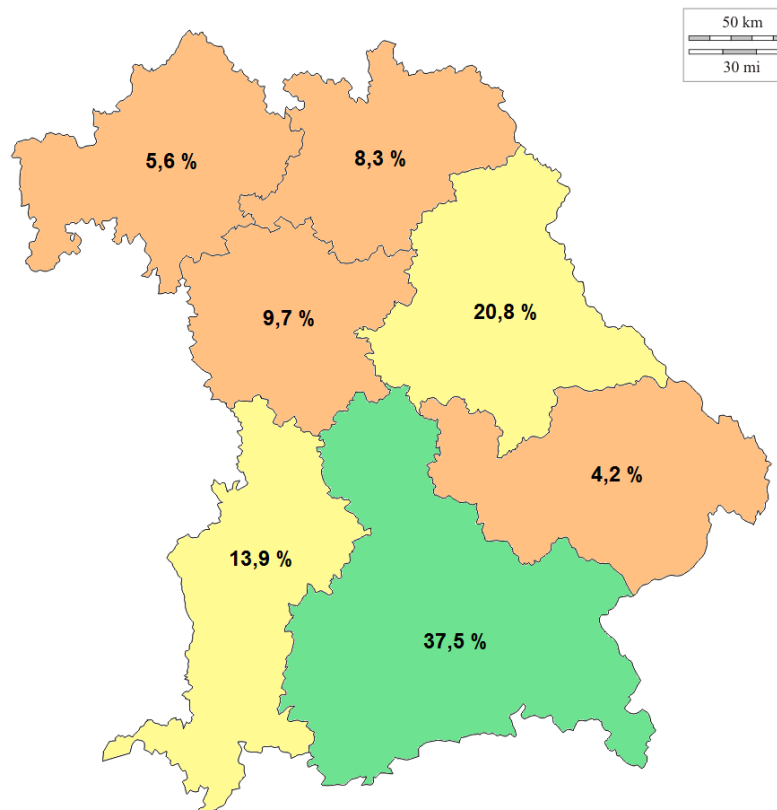


Abbildung 8: Verteilung der Bio-Metzgereien in Bayern (Datengrundlage: KDK, bioC und Einkaufsführer LVÖ)

■ 0 -10 % ■ 11 - 20 % ■ > 20 %

Kartoffeln

In Deutschland werden insgesamt auf 8.800 ha Kartoffeln im ökologischen Landbau angebaut (Statista 2016). Davon liegen 1645,67 ha in Bayern (LfL 2016a). Somit werden 18,7 % aller Bio-Kartoffeln Deutschlands in Bayern angebaut.

Die Verteilung der Anbauflächen in Bayern ist sehr eindeutig. Über 40 % der Bio-Kartoffel-Anbaufläche liegt in Oberbayern. Rund 280 ha werden in Schwaben und 240 ha in Unterfranken bewirtschaftet. In Oberfranken, Mittelfranken, Niederbayern und der Oberpfalz werden kaum Bio-Kartoffeln angebaut. Um eine flächendeckende Verfügbarkeit in Bayern zu gewährleisten, muss die Erzeugung besonders in diesen Bezirken gefördert werden.

Tabelle 13: Anbaufläche Bio-Kartoffeln nach Regierungsbezirke, Daten: InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Fläche in ha
Mittelfranken	88,66
Niederbayern	151,99
Oberbayern	696,49
Oberfranken	75,16
Oberpfalz	107,65
Schwaben	283,19
Unterfranken	242,53
GESAMT	1.645,67

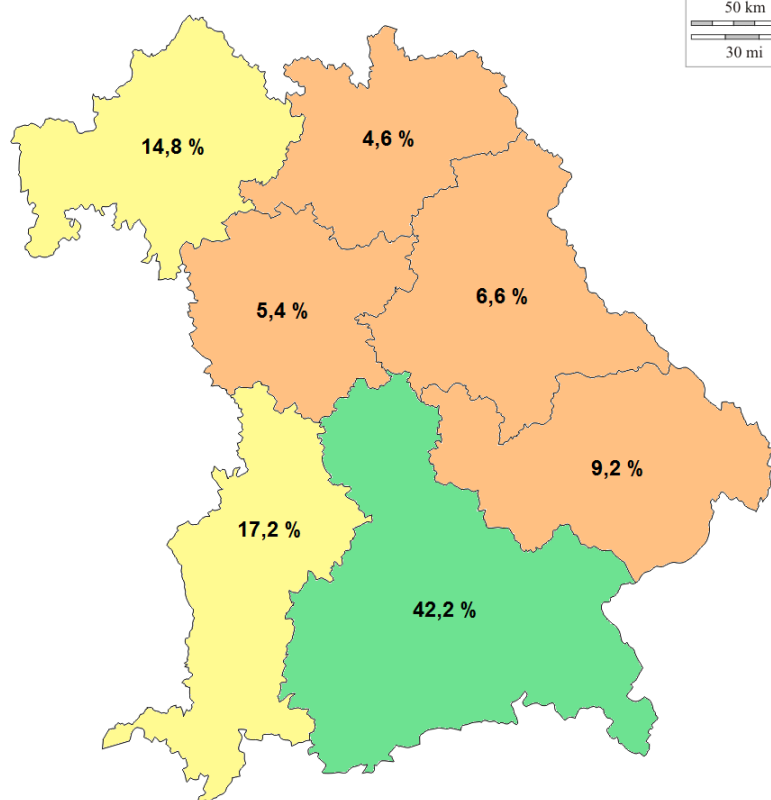


Abbildung 9: Prozentuale Verteilung der Bio-Kartoffel-Anbaufläche in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

0 - 10 % 11 - 20 % > 20 %

Obst und Gemüse

In Bayern werden zurzeit rund 700 ha Obstanbaufläche (Kern- und Steinobst, Beerenobst, Erdbeeren, Tafeltrauben und Nüsse) ökologisch bewirtschaftet. Einschließlich ökologisch zertifizierter Streuobstbestände umfasst die Anbaufläche ökologisch erzeugten Obstes rund 1.360 ha. Ökologischer Gemüseanbau findet auf rund 1.620 ha Anbaufläche statt (AELF Landshut 2016).

Tabelle 14: Daten zum Öko-Obst- und Gemüseanbau in Bayern (LWG, 2014)

	Öko-Anbauflächen (ha)	Erträge (t)
Freilandgemüse	1.621	54.861
Obstanbaufläche (Kern- und Steinobst, Beerenobst, Erdbeeren, Tafeltrauben und Nüsse)	700	
davon Erdbeeren	199	2.370
davon Strauchbeeren	153	166
Streuobst-Fläche (bio-zertifiziert)	660	

Ein Fünftel der deutschen Bio-Gemüseanbaufläche liegt in Bayern. Im Dienstgebiet des Gartenbauzentrums Bayern Süd-Ost (Niederbayern und acht Landkreise in Oberbayern) bauen 104 Betriebe auf 500,8 ha ökologisches Gemüse an (AELF Landshut 2016). Dies entspricht circa einem Drittel der gesamten Bio-Gemüseanbaufläche Bayerns.

Dass dringender Bedarf besteht, mehr Freilandgemüse in Bayern anzubauen, zeigen folgende Zahlen zu bayerischem Bio-Paprika: In Deutschland werden insgesamt 600 Tonnen Bio-Paprika produziert, importiert werden zusätzlich 5.900 Tonnen, was einer Importquote von 91 % entspricht.

Getreide und Getreideprodukte

Erzeugung

Der Schwerpunkt der bayerischen Bio-Getreideproduktion liegt in Unterfranken und Oberbayern. Unter den Getreidesorten dominiert der Bio-Weizen (Sommer- und Winterweizen), hiervon werden 12.566 ha angebaut (LfL 2016a). Knapp dahinter rangiert Bio-Dinkel mit 9.125 ha Anbaufläche. Bio-Roggen wächst auf einer Fläche von 5.026 ha.

Aufgrund der erhöhten Nachfrage von Bio-Bäckereien nach alternativen Getreidesorten (LfL und LEL 2015) ist auch die Anbaufläche von Bio-Buchweizen, als glutenfreie Alternative, und Bio-Emmer relativ hoch: Emmer wächst auf 605 ha und Buchweizen auf 284 ha in Bayern (LfL 2016a).

Tabelle 15: Anbaufläche von Bio-Roggen (Winter und Sommer) in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anbaufläche (ha)	Prozent
Mittelfranken	544	10,8
Niederbayern	366	7,3
Oberbayern	1139	22,7
Oberfranken	801	15,9
Oberpfalz	839	16,7
Schwaben	299	5,9
Unterfranken	1038	20,7
GESAMT	5026	100

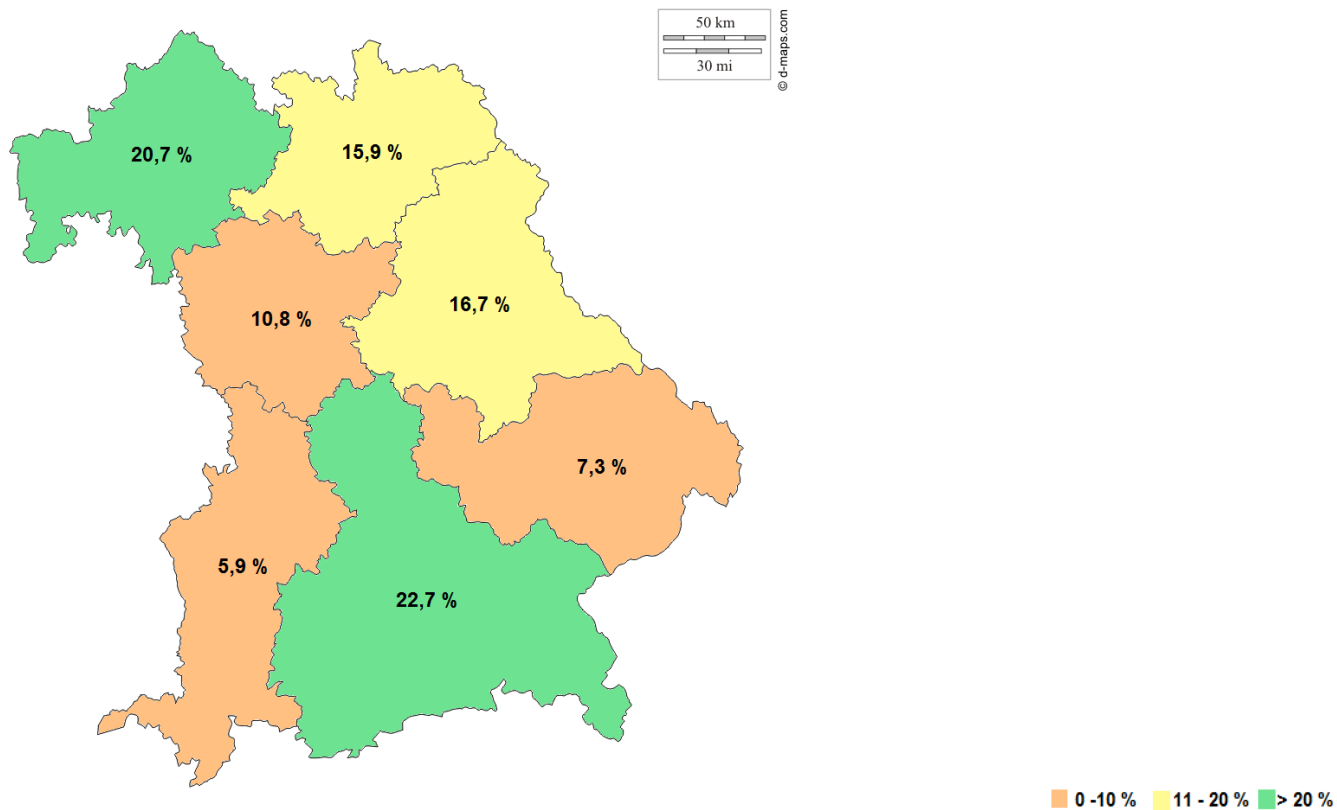


Abbildung 10: Prozentuale Verteilung der Anbaufläche von Bio-Roggen in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Tabelle 16: Anbaufläche von Bio-Weizen (Winter und Sommer) in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anbaufläche (ha)	Prozent
Mittelfranken	1073	8,5
Niederbayern	1870	14,9
Oberbayern	3206	25,5
Oberfranken	908	7,2
Oberpfalz	1431	11,4
Schwaben	1488	11,8
Unterfranken	2590	20,6
GESAMT	12.566	100

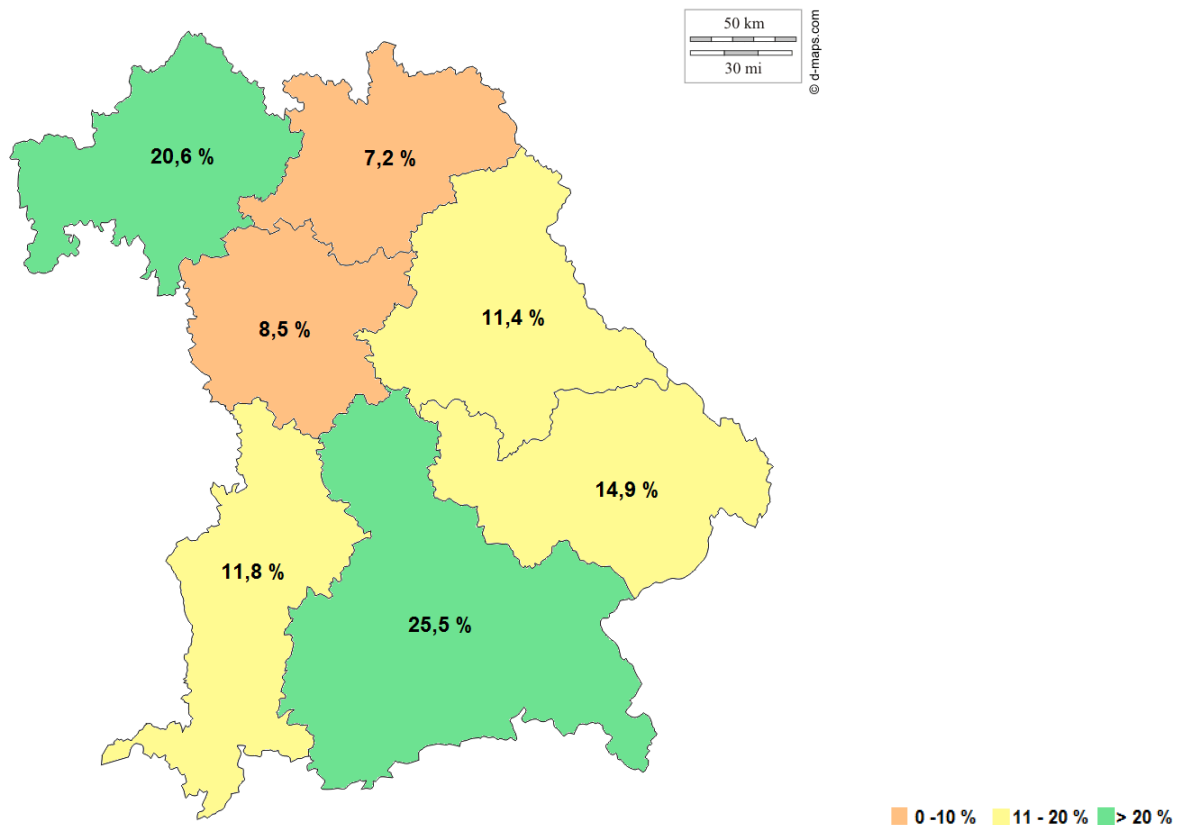


Abbildung 11: Prozentuale Verteilung der Anbaufläche von Bio-Weizen in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Tabelle 17: Anbaufläche von Bio-Winterdinkel in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anbaufläche (ha)	Prozent
Mittelfranken	757	8,3
Niederbayern	754	8,3
Oberbayern	1747	19,1
Oberfranken	1530	16,8
Oberpfalz	889	9,7
Schwaben	1334	14,6
Unterfranken	2114	23,2
GESAMT	9125	100

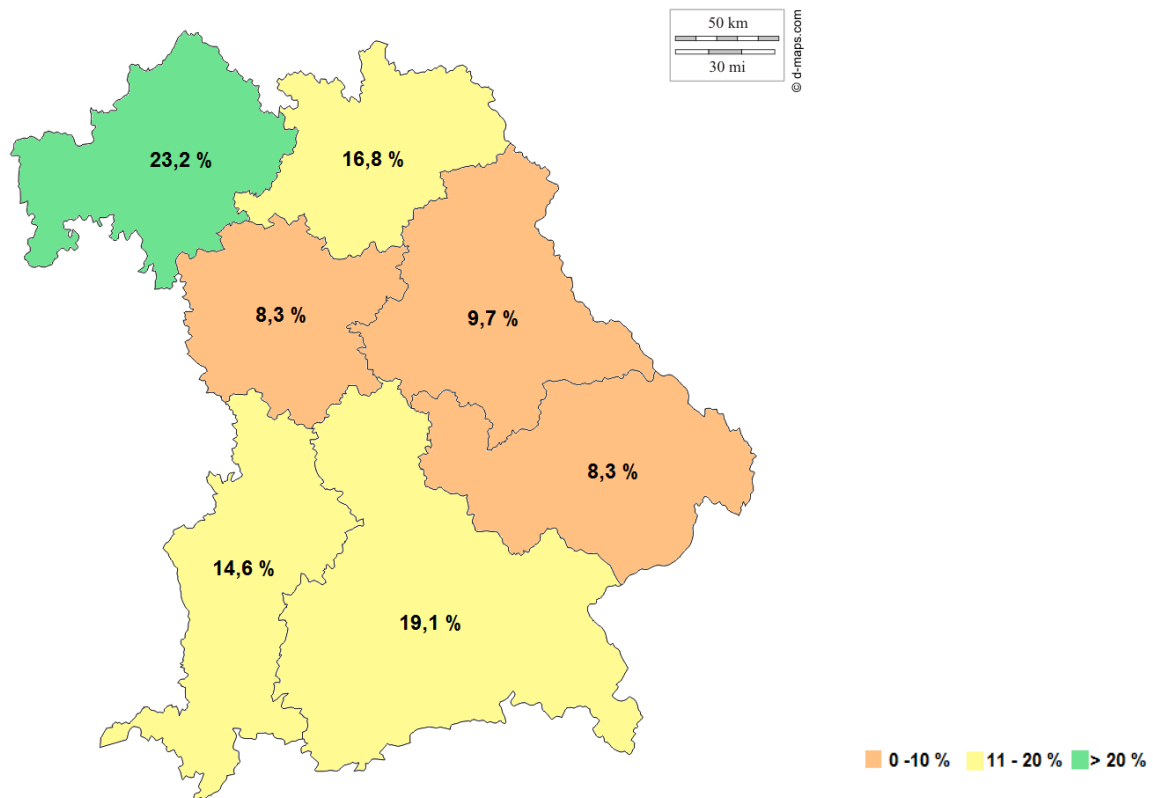


Abbildung 12: Prozentuale Verteilung der Anbaufläche von Bio-Winterdinkel in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Verarbeitung

Insgesamt 50 Mühlen in Bayern verarbeiten Bio-Getreide. Schwerpunkt der Getreideverarbeitung liegt mit 36 % der Mühlen in Oberbayern. In den restlichen Regierungsbezirken sind zwischen vier (Mittelfranken, Oberpfalz) und acht Mühlen (Unterfranken) bio-zertifiziert.

Tabelle 18: Bio-Mühlen in Bayern, Datengrundlage: Abfrage bioC, KdK und Einkaufsführer LVÖ

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Mühlen	Prozent
Mittelfranken	4	8,0
Niederbayern	5	10,0
Oberbayern	18	36,0
Oberfranken	6	12,0
Oberpfalz	4	8,0
Schwaben	5	10,0
Unterfranken	8	16,0
GESAMT	50	100

Bio-verarbeitende Bäckereien gibt es in Bayern circa 220 Stück. Auch hier ist der größte Anteil in Oberbayern zu finden (36,1 %). Die restlichen Bäckereien verteilen sich gleichmäßig auf die übrigen Regierungsbezirke.

Tabelle 19: Bio-Bäckereien in Bayern, Datengrundlage: Abfrage bioC, KdK und Einkaufsführer LVÖ

Regierungsbezirk	Anzahl Bio-Bäckereien	Prozent
Mittelfranken	26	11,2
Niederbayern	19	8,2
Oberbayern	84	36,1
Oberfranken	21	9,0
Oberpfalz	23	9,9
Schwaben	31	13,3
Unterfranken	20	12,4
GESAMT	223	100

Abbildung 13 verdeutlicht, dass eine Korrelation zwischen der Verteilung der bio-zertifizierten Mühlen und Bäckereien besteht. Der Schwerpunkt beider Betriebsarten liegt eindeutig in Oberbayern, vermutlich aufgrund der guten Absatzmärkte, obwohl ein Schwerpunkt der Bio-Getreideproduktion auch in Unterfranken liegt.

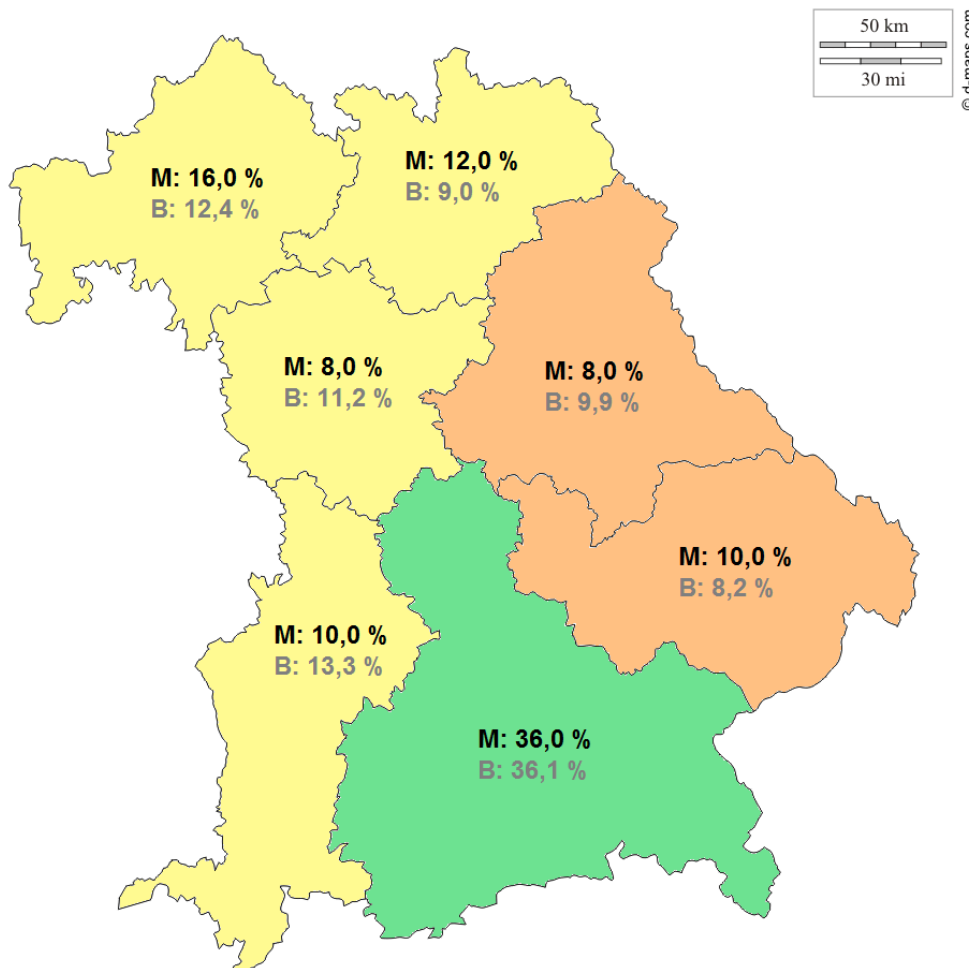


Abbildung 13: Prozentuale Verteilung der Bio-Mühlen (M) und Bio-Bäckereien (B) in Bayern, eigene Darstellung nach Datenauswertung bioC, KdK und Einkaufsführer LVÖ

0 -10 % 11 - 20 % > 20 %

Öko-Verarbeitungsbetriebe

Insgesamt gibt es derzeit etwa 3.200 bio-verarbeitende Betriebe in Bayern. Rund 40 % der Betriebe sind in Oberbayern zu finden. In Schwaben sind knapp 15 % der Verarbeitungsbetriebe ansässig. Die restlichen Betriebe verteilen sich recht gleichmäßig auf die übrigen Regierungsbezirke (6,6 % bis 10,7 %).

Tabelle 20: Anzahl Öko-Verarbeitungsbetriebe in Bayern nach Regierungsbezirken in Bayern auf Basis InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

Regierungsbezirk	Anzahl Betriebe
Mittelfranken	345
Niederbayern	294
Oberbayern	1318
Oberfranken	211
Oberpfalz	237
Schwaben	481
Unterfranken	336
GESAMT	3.222

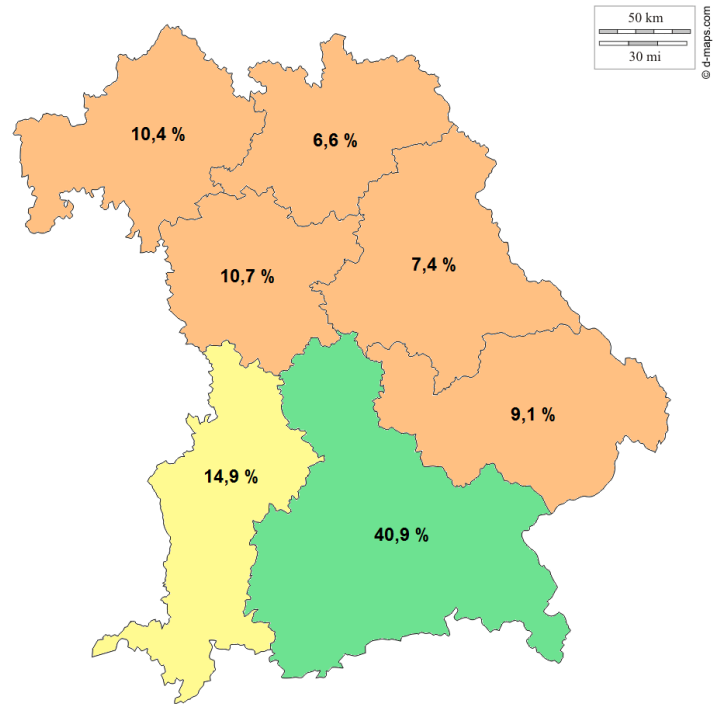


Abbildung 14: Prozentuale Verteilung der Öko-Verarbeitungsbetriebe in Bayern, eigene Darstellung nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a)

■ 0 -10 % ■ 11 - 20 % ■ > 20 %

Die örtliche Verteilung der Bio-Verarbeitungsbetriebe spiegelt die Erzeugungssituation wieder: In den Regierungsbezirken, in denen es wenige Bio-Verarbeiter gibt (gesamtes Franken, Oberpfalz und Niederbayern) sind auch die Anbau-Zahlen relativ gering. Und umgekehrt.

Der Schwerpunkt der Bio-Erzeugung und -Verarbeitung liegt eindeutig in Oberbayern, gefolgt von Schwaben.

3.4 (Naturkost-) Großhändler

Um den Markt und die Verfügbarkeit bioregionaler Waren in Bayern einschätzen zu können, wurden die Vertriebswege bzw. Bezugsquellen bioregionaler Ware für die GV in Bayern näher beleuchtet. Vor allem die (Naturkost-)Großhändler mit Sitz in Bayern und einem gültigen Bio-Zertifikat spielen in diesem Fall eine große Rolle, da über diesen Vertriebsweg zahlreiche Gemeinschaftsverpfleger ihre Lebensmittel beziehen. Die Großhändler wurden im Rahmen des Projektes nach bioregionalen Warenangebot und Liefergebieten befragt.

Um mögliche Interviewpartner zu finden, wurde eine Liste mit bio-zertifizierten Lieferdiensten (Bio-Großhändler mit 100 % Bio-Sortiment und konventionelle Frischdienste mit Bio-Teilsortiment) erstellt. Berücksichtigt wurden nur bio-zertifizierte Betriebe mit Betriebssitz in Bayern, regionalem Warenangebot und der Zielgruppe Großverbraucher. Händler, die z.B. nur den Naturkostfachhandel beliefern, wurden nicht in die Recherche einbezogen. Insgesamt konnten 28 Großhändler mit Bio-Sortiment und Bio-Zertifizierung ausfindig gemacht werden (Recherche über bioC, KdK, Gespräche mit Großküchen und AELFs). Sechs dieser 28 Großhändler handeln ausschließlich mit Bio-Produkten, die anderen 22 Betriebe bieten ein mehr oder weniger großes Bio-Teilsortiment an. Vier der reinen Bio-Großhändler haben ihren Sitz in Oberbayern und bieten ein umfassendes Sortiment an. In Nordbayern sind zwei reine Bio-Großhändler ansässig. Der Schwerpunkt des einen Händlers liegt allerdings auf der Belieferung des Naturkosteinzehandels, der andere Bio-Großhändler in Nordbayern hat den Schwerpunkt seines Sortiments auf Obst und Gemüse gelegt und bietet ein Zusatz-Sortiment an weiteren Bio-Produkten an.

Insgesamt konnten nur fünf Händler für ein Telefoninterview gewonnen werden, zwei davon waren reine Bio-Großhändler, drei konventionelle Frischdienste mit einem Bio-Teilsortiment.

Vor allem bei den konventionellen Frischdiensten wurde das Gespräch aufgrund Zeitmangels oder keinem Interesse an den Thematiken Bio und Regional abgelehnt. Soweit möglich, wurde durch Internetrecherche das Warenangebot sowie die Liefergebiete der nicht befragten Unternehmen analysiert.

Liefergebiete und Mindestbestellwert

Da der Firmensitz der reinen Bio-Großhändler eher im Süden Bayerns liegt, ist die Warenverfügbarkeit über diesen Handelsweg in Nordbayern eher eingeschränkt. Alle Lieferdienste geben zwar das gesamte Bundesland Bayern als Liefergebiet an, im Norden werden aber vorwiegend nur die Ballungsräume Nürnberg-Fürth-Erlangen und Würzburg sowie verkehrsgünstig dazwischen gelegene Orte beliefert. Im ländlichen Raum fernab der Ballungsräume ist die Belieferung aus wirtschaftlichen Gründen kaum machbar. Der Mindestbestellwert ist im ländlichen Raum auch teilweise höher als im Ballungsraum, sodass die höheren Anfahrtkosten ausgeglichen werden. Er liegt in der Regel zwischen 150 € und 480 €. Diese Summen sind vor allem für kleinere Gemeinschaftsverpfleger wie Kindergärten häufig nicht machbar, weshalb in diesen Fällen von den Einrichtungen auf Lebensmitteleinzelhändler oder Direktvermarkter vor Ort zurückgegriffen wird.

Bei den konventionellen Frischdiensten mit Bio-Sortiment muss unterschieden werden zwischen lokal verankerten Betrieben und bundesweit agierenden Lieferdiensten, die einen Standort in Bayern haben. Lokal verankerte Frischdienste schränken ihr Vertriebsgebiet meist auf 150 km Radius rund um den Firmensitz ein, nur in seltenen Fällen beliefern sie ganz Bayern. Meist

dann aber auch nur die Ballungszentren und nicht entlegene Regionen. Auch hier liegt der Mindestbestellwert im Schnitt bei 150 €.

Bundesweit agierende Lieferdienste haben aus oben genannten Gründen nicht an der Befragung teilgenommen und können deshalb nicht bewertet werden.

Definition Regionalität und bioregio Sortiment

Um das bioregio-Sortiment der Großhändler bewerten zu können, wurde deren Definition des Begriffes „regional“ abgefragt. Für das Gesamtprojekt wurde als Region Bayern festgelegt, zwei der fünf Großhändler handhaben dies genauso in ihrer Kommunikationspolitik. Drei der Befragten definieren regional allerdings eher mit Kilometer-Angaben (circa Radius 150 km) und überschreiten mit ihrer Regions-Definition auch Ländergrenzen, z.B. nach Baden-Württemberg, Hessen oder auch Österreich und Tschechien. Wichtig ist nicht die bayerische Herkunft sondern die Nähe zum Firmensitz des Händlers.

Die reinen Bio-Großhändler haben in der Regel ein deutlich größeres bioregio-Sortiment als die konventionellen Frischdienste mit Bio-Teilsortiment. Hier beschränkt sich das Sortiment meist auf Milch und Molkereiprodukte, dies sind die Waren die am ehesten in Bio-Qualität erhältlich sind und zudem von den Kunden nachgefragt werden.

Einige der konventionellen Frischdienste mit Bio-Teilsortiment berichten, dass es für sie eher schwer ist, an Bio-Produkte, auch aus der Region, zu kommen. Die Hersteller und Verarbeiter haben hohe Mindestbestimmungen und meist ist die Nachfrage aus der GV nicht so hoch, dass die Ware durch den Frischdienst auch abgesetzt werden kann. Durch begrenzte Lagerhaltung können bei konventionellen Frischdiensten nur die Produkte Einzugs finden, die tatsächlich von den Kunden nachgefragt werden. Zudem haben nach Aussage der Frischdienste die Bio-Hersteller teilweise die Befürchtung, dass ihre Produkte durch den konventionellen Frischdienst im Einzelhandel oder an Stellen, an denen die Produkte nicht platziert werden dürfen, auftauchen. Somit ist die Verfügbarkeit regionaler Bio-Ware über konventionelle Frischdienste erschwert. Vor allem im Frischebereich sind die Bio-Erzeuger vor Ort für die Frischdienste häufig zu unflexibel (Menge, Qualität, Lieferbedingungen) oder gar nicht erst vorhanden. Gleichzeitig fehlt es in den konventionellen Frischdiensten an Zeit und Personal, um sich neben Bio-Produkten auch noch um regionale Bio-Produkte zu kümmern. Hier steht, wenn überhaupt, dass Thema Herkunft, Regionalität und Nachhaltigkeit an erster Stelle. Die Kombination aus bio und regional hat bisher keinen hohen Stellenwert. Dies spiegelt sich auch meist im Sortiment wider.

Die reinen Bio-Großhändler legen den Fokus deutlich mehr auf das Thema Regionalität und loben dies auch in ihren Sortimentslisten aus. So können die Kunden gezielt regionale Bio-Ware beziehen. Das Sortiment reicht in der Regel von Gemüse / Salat, Fleisch, Brot / Backwaren, Kartoffeln Obst (saisonal) über Milch und Molkereiprodukte bis zu Wasser und Bier. Der Anteil von bioregio am Gesamtsortiment wird bei allen Bio-Großhändlern auf 30 - 60 % (saisonale Schwankungen) geschätzt.

Regionale Bio-Ware wird meist als Frischware verkauft, selten als vorverarbeitete oder Convenience-Ware. Regional in Bio-Qualität verfügbar sind z.B. Kartoffelprodukte wie Kartoffelknödel. Ready Cut – Salate oder ähnliches werden von bio-zertifizierten Großküchen selten nachgefragt. Hier wird laut Händler meist frisch gekocht.

Regional nicht verfügbare Produkte

Folgende Produkte sind nach Aussagen der Großhändler in Bio-Qualität mit bayerischer Herkunft nicht oder nur schwer verfügbar:

- › Bayerisches Bio-Soja in Lebensmittelqualität (z.B. bayerischer Tofu)
- › Bayerischer Bio-Fruchtjoghurt im Eimer (GV-Gebinde) mit bayerischen Früchten
- › Bio-Creme fraiche im GV-Gebinde
- › Tiefkühl-Obst
- › Tiefkühl-Gemüse
- › Geflügel

In manchen Regionen, v.a. Franken außerhalb der Ballungsräume, sind auch Obst und Gemüse sowie Fleisch nur schwer verfügbar, da es nicht ausreichend Bio-Erzeuger vor Ort gibt.

Nachfrage / Kunden-Struktur

Alle Befragten sind sich einig: Die Nachfrage nach bioregio-Ware wächst vor allem in der Kinder- und Schulverpflegung sowie in der Hotellerie und Gastronomie (diese wird aufgrund der unterschiedlichen Kostenstruktur im Vergleich zur Gemeinschaftsverpflegung in dieser Studie nicht betrachtet). Kindertagesstätten fragen allerdings am meisten nach bioregio-Produkten, bei Schulverpflegern ist die Nachfrage im Vergleich niedriger.

Im Care-Bereich ist die Platzierung regionaler Ware eher schwierig, da der Einkauf bei großen Häusern oft national gebündelt wird, regionale Produkte werden nur von freien Kunden / Trägern gefragt. Erschwerend kommt das niedrige Budget für Verpflegung hinzu.

In der Betriebsgastronomie wird Bio immer mehr zum Thema, allerdings zeigen die Gespräche mit den Befragten, dass Regionalität im Vordergrund steht und erst anschließend Bio.

Einige Großhändler berichten, dass vor allem in kommunalen oder staatlichen Kinder- und Schulverpflegungseinrichtungen eine Bio-Quote vorgeschrieben wird, aber das Budget für die Verpflegung nicht angehoben wird. Folglich wird eher kostengünstige Bio-Ware bezogen und nicht immer die regionale Bio-Ware. Der Kostendruck schließt bioregio teilweise automatisch aus. Dies müsste von den Trägern der Verpflegungseinrichtungen noch mehr bedacht werden.

3.5 Warenverfügbarkeit in den Regierungsbezirken

Der Schwerpunkt der bayerischen Bio-Produktion und -Verarbeitung liegt in Oberbayern. Im Schnitt werden in allen Produktbereichen prozentual gesehen die meisten Produkte in Oberbayern produziert und verarbeitet (32,6 %). Die führende Rolle nimmt Oberbayern besonders bei der Rinder-, Milch-, Eier-, und Kartoffelproduktion ein. Auch die meisten Verarbeitungsbetriebe liegen in Oberbayern, ebenso wie die meisten bio-zertifizierten Metzgereien, Mühlen und Bäckereien.

Die Bio-Milch-Produktion und -Verarbeitung (Molkereien) konzentriert sich je zu rund 70 % auf die Regierungsbezirke Oberbayern und Schwaben. Für die Bio-Schweinefleisch-Produktion werden die meisten Tiere in Niederbayern gezüchtet (37,8 %). Am meisten Bio-Geflügel gibt es in der Oberpfalz, Niederbayern und Oberbayern.

Die durchschnittlich geringste Produktion und Verarbeitung findet in Mittelfranken (8,2 %), Oberfranken (6,9 %) und Unterfranken (8,0 %) statt. In den drei Regierungsbezirken gibt es besonders in der Fleisch-, Ei-, und Milchproduktion große Defizite gegenüber den anderen Bezirken.

Tabelle 21: Prozentuale Verteilung der Bio-Produktion und Bio-Verarbeitung über die Regierungsbezirke, eigene Berechnungen nach InVeKoS 2015 (LfL 2016a), bioC und KdK

	Mittel-franken	Nieder-bayern	Ober-bayern	Ober-franken	Oberpfalz	Schwaben	Unter-franken
Anzahl Bio-Legehennen	11,0 %	18,2 %	28,8 %	4,0 %	13,8 %	21,7 %	3,4 %
Anzahl Bio-Kühe	4,8 %	5,6 %	40,2 %	5,8 %	6,6 %	31,8 %	5,0 %
Anzahl Bio-Rinder	5,2 %	6,4 %	40,0 %	6,1 %	7,6 %	29,2 %	5,5 %
Anzahl Bio-Mastschweine	9,4 %	37,8 %	15,6 %	6,6 %	9,6 %	11,4 %	9,6 %
Anzahl Bio-Geflügel (Gänse, Puten, Enten, Masthähnchen)	2,0 %	26,9 %	24,2 %	2,9 %	27,7 %	13,2 %	3,1 %
Anbaufläche Bio-Kartoffeln	5,4 %	9,2 %	42,2 %	4,6 %	6,6 %	17,2 %	14,8 %
Anzahl Öko-Verarbeitungsbetriebe	10,7 %	9,1 %	40,9 %	6,6 %	7,4 %	14,9 %	10,4 %
Anzahl Bio-Molkereien	3,0 %	9,1 %	27,3 %	6,1 %	9,1 %	42,4 %	3,0 %
Anzahl Bio-Schlachtbetriebe (reine Schlachtbetriebe, ohne	18,5 %	14,8 %	22,2 %	11,1 %	7,4 %	18,5 %	7,4 %

	Mittel-franken	Nieder-bayern	Ober-bayern	Ober-franken	Oberpfalz	Schwaben	Unter-franken
Metzgereien)							
Anzahl Bio-Metzgereien	9,7 %	4,2 %	37,5 %	8,3 %	20,8 %	13,9 %	5,6 %
Anzahl Bio-Mühlen	8,0 %	10,0 %	36,0 %	12,0 %	8,0 %	10,0 %	16,0 %
Anzahl Bio-Bäckereien	11,2 %	8,2 %	36,1 %	9,0 %	9,9 %	13,3 %	12,4 %
☉ prozentuale Verteilung der Öko-Produktion und-Verarbeitung in Bayern	8,2 %	13,3 %	32,6 %	6,9 %	11,2 %	19,8 %	8,0 %

Hinweis zur Tabelle 21:

Um die prozentuale Verteilung der Erzeugung Verarbeitung regionaler Bio-Ware in Bayern für die einzelnen Regierungsbezirke aufzuzeigen, wurden Querschnittssummen gebildet auf Grundlage der Datenerhebung in Kapitel 3.3. Die überwiegenden Daten stammen aus InVeKoS für das Jahr 2015. Diese Daten sind möglicherweise nicht vollständig, da nicht jeder Bio-Betrieb einen Mehrfachantrag gestellt hat. Allerdings lassen die Daten und die daraus gezogenen Schlüsse eine klare Abschätzung der Bio-Produktion in Bayern zu.

In Oberbayern, Schwaben und Niederbayern sind ausreichend Bio-Großhändler (verkaufen ausschließlich Bio-Ware) mit regionalem Sortiment, das alle Grundnahrungsmittel umfasst, vorhanden. Die Warenverfügbarkeit ist gewährleistet.

In Nordbayern (Franken und Oberpfalz) ist der Bezug regionaler Bio-Ware über den Großhandel nur eingeschränkt möglich. In den Ballungsräumen ist die Beschaffung eher möglich als im ländlichen Raum. In Nordbayern muss verstärkt auf Direktvermarkter oder den Lebensmitteleinzelhandel vor Ort zurückgegriffen werden.

Für die meisten Frischdienste mit Bio-Teilsortiment spielt Bio nur eine untergeordnete Rolle, Regionalität ist von Kundenseite der gewichtigere Faktor. Dementsprechend sind auch die Sortimente ausgerichtet. Dies erschwert allerdings die Beschaffung regionaler Bio-Ware für die Gemeinschaftsverpfleger.

Teilweise wird von den Bio-Herstellern (meist bei Verbandsware) der Vertrieb über konventionelle Frischdienste auch nicht gewollt. Hierdurch erschwert sich aber der Bezug für Gemeinschaftsverpfleger vor allem in Regionen, die nicht im Liefergebiet der reinen Bio-Großhändler liegen (z.B. Westmittelfranken).

4 Praxis-Interviews

4.1 Befragungskonzept

Die Datenerhebung erfolgte mittels einer qualitativen Befragung anhand eines Interviewleitfadens mit insgesamt 27 Fragen in den Bereichen: Allgemeine Angaben zum Betrieb, Regionale Bio-Produkte und Beschaffung, Regionalität in der Kommunikation. Der Fragebogen ist im Anhang hinterlegt.

Alle befragten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen sind bio-zertifiziert. Nur so kann sichergestellt werden, dass diese bereits mit Bio-Lebensmitteln arbeiten und fundierte Aussagen über die Beschaffungssituation treffen können. Außerdem sollte ausgeschlossen werden, Einrichtungen zu befragen, die zwar Bio einsetzen und ausloben, aber nicht zertifiziert sind. In Deutschland ist die Auslobung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung grundsätzlich kontrollpflichtig. Ausnahmen gibt es nur bei nicht gewerbsmäßig betriebenen Einrichtungen (z.B. Küchen in Kitas in denen selbst gekocht wird und die Speisen nur diesem begrenzten Nutzerkreis zugänglich gemacht werden) (a'verdis 2015).

Alle Befragungen fanden vor Ort in einem circa ein- bis zweistündigen Termin in den Einrichtungen statt. So konnte erreicht werden, dass die Ergebnisse nicht durch Übertragungs- oder Kommunikationsfehler einer schriftlichen oder telefonischen Befragung verfälscht wurden. Zusätzlich kann in einem Interview vor Ort ein Gesamteindruck über die Einrichtung und die Gegebenheiten vor Ort erlangt werden. Die Befragungen fanden vom 03. Mai 2016 bis zum 21. Juni 2016 statt.

4.2 Auswahl der Küchen

Trotz umfassender Recherchen und zahlreicher Gespräche mit den entsprechenden Fachstellen konnte im Vorfeld zur Befragung keine Übersicht über bio-zertifizierte Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Bayern gefunden werden. Die Basis für die Auswahl der befragten Küchen bildete folglich eine eigens erstellte Liste über bio-zertifizierte Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Bayern, die durch umfassende Recherche über verschiedene Kanäle zusammengestellt wurde. Neben einer einfachen Stichwortsuche im Internet und in den Datenbank „Öko-Kontrollstellen“ des KDK (Konferenz der Kontrollstellen) (<http://www.oeko-kontrollstellen.de/>) und bioC (www.bioC.info) konnten durch Anfragen bei den acht Fachzentren für Gemeinschaftsverpflegung in Bayern sowie den zwölf Öko-Modellregionen insgesamt 72 bio-zertifizierte Einrichtungen ausfindig gemacht werden. Die Verteilung dieser Einrichtungen auf die Regierungsbezirke ist wie folgt: Mittelfranken (8), Unterfranken (5), Oberfranken (2), Schwaben (9), Oberbayern (32), Niederbayern (12), Oberpfalz (4). Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Außerdem muss beachtet werden, dass für Kindertageseinrichtungen und Schulen, die ihr Essensangebot frisch vor Ort zubereiten, eine Sonderregelung gilt. Sie sind „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtungen“ und unterliegen deshalb nicht der Bio-Kontrollpflicht (a'verdis 2015). Im Bereich der Kinder- und Schulverpflegung ist daher mit einer erheblichen höheren Anzahl an Einrichtungen zu rechnen, die Bio einsetzen und auf eine Zertifizierung verzichten. Bestätigt wurde dies durch die Fachzentren für Gemeinschaftsverpflegung, die mit diversen Kinderverpflegungseinrichtungen zusammenarbeiten, welche Bio einsetzen, aber den Weg zu einer Zertifizierung bislang nicht gegangen sind.

Abbildung 15 gibt einen Überblick über die Verteilung der ausfindig gemachten, bio-zertifizierten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Bayern. Das mit Abstand größte Ballungsgebiet von bio-zertifizierten GV-Einrichtungen ist der Großraum München. Auch in den anderen Biostädten Augsburg und Nürnberg konnten Einrichtungen gefunden werden, im Stadtgebiet Nürnberg fünf und in Augsburg drei. Ansonsten verteilen sich die Einrichtungen sehr unregelmäßig über das bayerische Staatsgebiet. Ein Gebiet, in dem Bio-Einrichtungen verstärkt zu finden sind, ist die Mitte Bayerns, im Großraum Regensburg – Ingolstadt – Landshut. Auffällig wenige Einrichtungen gibt es im westlichen Mittelfranken und im Osten der Bezirke Oberfranken, Oberpfalz, Niederbayern (Ausnahme: Altenheimkette mit 6 Einrichtungen, Bio-Anteil circa 2 %) und Oberbayern.

Aus allen identifizierten bio-zertifizierten Einrichtungen wurden unter Berücksichtigung der folgenden Faktoren 20 potentielle Interviewpartner ausgewählt:

- Verteilung auf die Regierungsbezirke
- Ländlicher und städtischer Raum
- Betriebsart (Business, Education, Care)
- Betriebsgröße

Generell ließ sich eine sehr hohe Bereitschaft für die Teilnahme an der Befragung feststellen. Dies bestätigt die Brisanz der Thematik sowie den Willen der Einrichtungen, den Einsatz regionaler Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben.

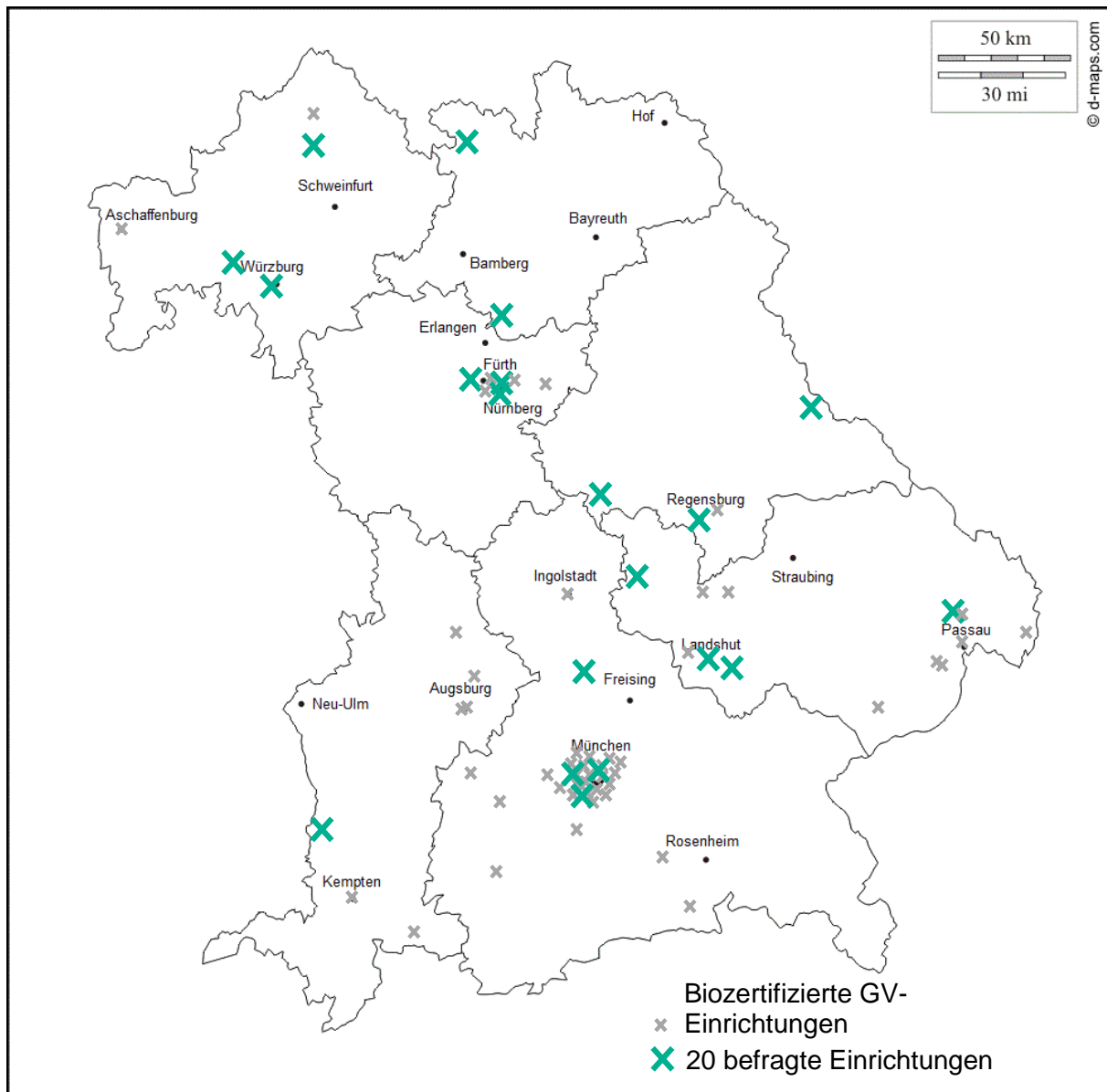


Abbildung 15: Verteilung der biozertifizierten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen über das bayerische Staatsgebiet, eigene Darstellung auf Basis eigener Recherche

4.3 Ergebnisse

Allgemeine Angaben zu den Einrichtungen

Wie die Abbildung 15 zeigt, verteilen sich die befragten Einrichtungen wie folgt auf die Regierungsbezirke: 3 x Unterfranken, 2 x Oberfranken, 3 x Mittelfranken, 3 x Oberpfalz, 4 x Niederbayern, 4 x Oberbayern, 1 x Schwaben.

Bei fünf der Einrichtungen handelt es sich um Betriebsrestaurants, fünf verpflegen Kinder von der Krippe bis zur letzten Gymnasialstufe, vier Einrichtungen sind der Kranken- und Seniorenverpflegung zuzuordnen. Außerdem sind unter den Befragten vier Tagungshäuser und zwei Studentenverpflegungseinrichtungen.

Tabelle 22 zeigt die Verteilung der befragten Einrichtungen nach der Anzahl produzierter Hauptmahlzeiten.

Tabelle 22: Verteilung der befragten Einrichtungen nach der Anzahl produzierter Mittags-Mahlzeiten

Anzahl der produzierten Mahlzeiten	0 - 100	101 - 500	501 - 1000	Über 1000
Anzahl der Einrichtungen	4	8	3	5

Bei zehn der befragten Einrichtungen handelt es sich um Frischküchen, die ihre Speisen im Cook and Serve-System direkt nach der Produktion ausgeben. Drei der GV-Einrichtungen haben nach der Produktion Warmhaltezeiten (Cook and Hold) und eine Küche arbeitet nach dem Cook and Chill- Verfahren, bei dem die Speisen nach der Produktion schockgekühlt werden. Fünf Küchen arbeiten mit einem Mix aus je zwei oder drei der genannten Produktionsverfahren und dem Cook and Freeze-System.

Das Bio-Zertifikat erhielten acht Einrichtungen im Zeitraum von 2010 bis 2014. Die anderen zwölf Betriebe haben sich schon vor 2010 zertifizieren lassen.

Die Menüpreise (Verkaufspreis) müssen nach den Zielgruppen unterschieden werden. In der Betriebsgastronomie liegt dieser zwischen 5,00 € und 7,30 € für ein Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise. Die Preise werden hier allerdings stark vom Bio-Anteil und der Subventionierung durch das jeweilige Unternehmen beeinflusst. In der Kinder- und Schulverpflegung schwanken die Preise für ein Menü (meist Hauptgericht und Vorspeise oder Nachspeise) zwischen 2,70 € und 4,10 €. Der Verkaufspreis in dieser Zielgruppe ist maßgeblich abhängig vom Bio-Anteil, vom Alter der Kinder und dementsprechend der Portionsgröße. Bei Einrichtungen, die über einen Tagessatz abrechnen (Tagungshäuser, Krankenhäuser), liegt dieser zwischen 10,00 € und 14,00 €. Auch hier ist der Bio-Anteil ein entscheidender Einflussfaktor.

Bezogen auf die Nachfrage liegt der Anteil an Fleischgerichten in den GV-Einrichtungen bei rund 46 %. Vegetarische Gerichte werden dementsprechend zu 54 % gewählt. Allerdings bieten zwei Einrichtungen nur vegetarische Gerichte an und bei sechs Einrichtungen liegt der Fleischanteil bei unter 20 %, da nur ein Mal pro Woche ein Fleischgericht angeboten wird.

Vegane Gerichte werden bewusst vor allem in der Studenten- und Erwachsenenverpflegung (Tagungshäuser, Krankenhäuser, Betriebsgastronomie) angeboten, da die Nachfrage bei dieser Zielgruppe am stärksten ist. Bei fünf Einrichtungen liegt der Anteil veganer Gerichte zwischen einem und fünf Prozent. Bei sechs Einrichtungen sogar zwischen 30 % und 50 %. Im Bereich der Kinderverpflegung ist vegan nur ein Thema, um auf Unverträglichkeiten und Allergien der Kinder einzugehen.

Bioregionale Beschaffung

Der durchschnittliche Bio-Anteil in den befragten Einrichtungen liegt bei 62,2 %, wobei die Spannweite von 2 - 100 % reicht und zehn Einrichtungen 95 - 100 % Bio-Anteil am Gesamtwareneinsatz haben. Die restlichen Einrichtungen bieten Bio-Gerichte (4x), einzelne Komponenten (3x) oder ganze Bio-Tage (2x) an. Der Anteil bioregionaler Ware liegt im Durchschnitt bei 34 %

am Gesamtwareneinsatz. Hier geht die Spannweite von einem Prozent bioregionaler Lebensmittel bis 80 %. Die wichtigste Bezugsquelle für die regionale Bio-Ware sind für 9 Einrichtungen Direktvermarkter. Der Rest bezieht die regionale Bio-Ware über Bio-Großhändler, über betriebseigene Landwirtschaft (z.B. Bezug von ganzen Tieren, v.a. Rind und Schwein) und jeweils eine Einrichtungen über einen Bio-Fachhandel und den konventionellen Großhandel. Je nach Großhändler liegt der Mindestbestellwert zwischen 90,00 € und 500,00 €. Dieser spielt jedoch bei einem Großteil der Einrichtungen keine Rolle. Kleine Einrichtungen müssen dagegen oft gebündelt Ware bestellen, um den Mindestbestellwert zu erreichen, was eine hohe Lagerhaltung zur Folge hat.

Typische Bio-Produkte, die von über 50 % der befragten Einrichtungen aus Bayern bezogen werden, sind Gemüse, Rind- und Schweinefleisch, Brot und Backwaren, Kartoffeln und Eier. Deutlich weniger Einrichtungen beschaffen dagegen Geflügelfleisch, Obst, Milch und Molkereiprodukte sowie Getreideprodukte in bioregionaler Qualität.

Bioregionale Produkte die von den meisten Einrichtungen über Direktvermarkter bezogen werden sind: Brot und Backwaren, Eier und Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel). Auch bei Gemüse, Kartoffeln und Obst ist die Hauptbezugsquelle der Direktvermarkter. Viele Einrichtungen verhandeln individuelle Vereinbarungen zu Preisen, Produktqualität, Lieferterminen und Verarbeitungsgrad mit den Erzeugern. Besonders Milch und Molkereiprodukte sowie Getreideprodukte werden dagegen in bioregionaler Qualität über konventionelle oder Bio-Großhändler bezogen.

Einkaufskriterien

Die Auswahl der Lieferanten und die Bestellung erfolgt in allen Betrieben unter 1.000 Essen durch die Betriebsleiter und deren Stellvertreter. Bei größeren Strukturen sind eigene Mitarbeiter oder Abteilungen für die Lieferantenauswahl und die Bestellung zuständig.

Als Einkaufskriterium steht in den meisten Betrieben die Regionalität an oberster Stelle (15 Nennungen). Eng verknüpft ist die Nennung von Regionalität mit der Saisonalität und Bio-Qualität. Mit drei bis vier Nennungen folgenden die Kriterien Preis, verfügbare Angebote und Qualität. Vereinzelt spielen auch die Frische, Sonderangebote, eigens erstellte Lieferantentratings und betriebsspezifische Anforderungen an die Produktinhaltsstoffe eine Rolle.

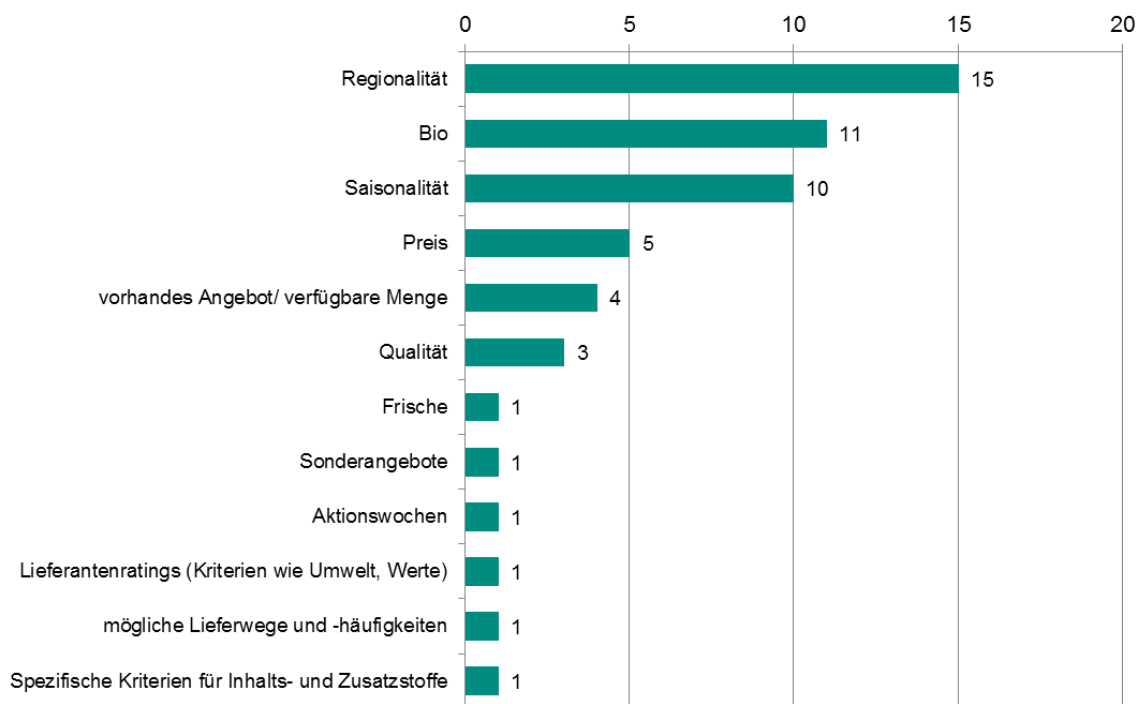


Abbildung 16: Einkaufskriterien der Einrichtungen (Mehrfachnennung möglich)

Der Begriff Regionalität ist in den meisten Einrichtungen allerdings nicht genau definiert, sondern ist mit der Aussage „so nah wie möglich“ verbunden. Die Kombination von Regionalität und Bayern wird unterschiedlich gesehen. Während acht Einrichtungen Bayern als Regionalität definiert haben, ist für andere eher ein Umkreis von 20 – 100 km noch regional. Kritisch gesehen wird die Definition Bayern besonders bei Einrichtungen, die geografisch gesehen nahe an den Grenzen zu Österreich, Hessen und Baden-Württemberg liegen.

Verfügbarkeit bioregionaler Lebensmittel:

Eine mangelnde Verfügbarkeit bioregionaler Ware wird besonders bei Molkereiprodukten gesehen. Obwohl die Markteinschätzung (siehe Kapitel 3) gezeigt hat, dass es in Bayern nicht an Bio-Molkereien mangelt, stellen nach einem zwischenzeitlichen Aufschwung aktuell wieder sehr wenige Molkereien in Bayern spezielle Bio-Produkte für Großverbraucher her. Die Verfügbarkeit in zu kleinen Gebindegrößen ist bei allen Molkereiprodukten in Bio-Qualität ein Problem, ebenso bei Trockenprodukten, wie Getreide, Mehl, Tee etc. Besonders auch in Hinblick auf die Abfallproduktion stellt dies ein Problem für große Einrichtungen dar. Auch bei Fleischprodukten haben viele Einrichtungen Beschaffungsprobleme, wenn sie diese in bioregionaler Qualität verarbeiten wollen. Dies betrifft besonders Geflügelfleisch, aber auch bei vier Einrichtungen Schweinefleisch.

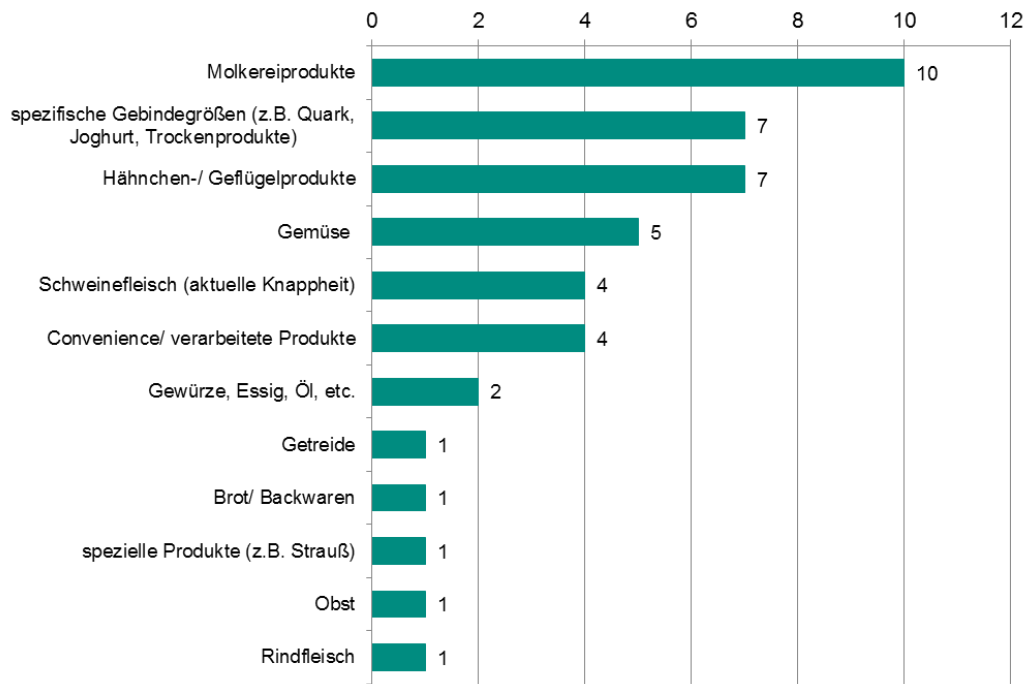


Abbildung 17: Bio-Produkte mit eingeschränkter Verfügbarkeit in Bayern (Mehrfachnennung möglich)

Convenience-Produkte

Alle befragten Einrichtungen arbeiten mit einem hohen bis sehr hohen Frischeanteil und setzen dementsprechend nur sehr wenige Convenience-Produkte ein. Dieses Ergebnis deckt sich mit den Aussagen der befragten (Bio-)Großhändler (siehe Kapitel 3.4). Dabei handelt es sich bei fast allen Einrichtungen um vorverarbeitetes Gemüse, geschälte Kartoffeln, vorverarbeitete Fleischwaren, Tiefkühl-Gemüse und Tiefkühl-Obst sowie in wenigen Fällen Fertigprodukte wie Kartoffeltaschen, Kartoffelknödel oder Maultaschen. Bioregionalität spielt hier nur bei den vorverarbeiteten Fleisch-, Kartoffel- und Gemüseprodukten eine Rolle.

Ein generelles Problem bei den verarbeiteten Produkten stellt die mangelnde Transparenz dar. Selbst wenn Bio-Produkte in Bayern verarbeitet werden, kann in den meisten Fällen durch die Einrichtungen nicht nachvollzogen werden, woher die Rohwaren stammen. Auch bei der Beschaffung von Bio-Ware über den konventionellen oder den Bio-Großhandel kann meist die genaue Herkunft nicht nachvollzogen werden. Das neue bayerische Bio-Siegel könnte hier in Zukunft Abhilfe schaffen – allerdings nur, wenn auch Produkte in GV-Gebindegrößen hergestellt werden, was bisher noch nicht der Fall ist.

Preise

Die Preise, welche die Einrichtungen für bioregionale Ware bezahlen, schwanken sehr stark, wie Tabelle 23 verdeutlicht. Bayerische Bio-Eier kosten im Schnitt beispielsweise 28 Cent. Die Spannweite des höchsten und niedrigsten Einkaufswertes liegt allerdings bei 30 Cent. Bei Milch ist der höchste Einkaufswert knapp doppelt so hoch wie der Niedrigste.

Zurückzuführen sind diese Schwankungen auf unterschiedliche Beschaffungswege (sehr hohe Preise beispielsweise bei Beschaffung über Bio-Supermarkt), individuelle Vereinbarungen mit Direktvermarktern und Lieferanten sowie Qualitäts- und Verarbeitungsunterschiede (Beispiele: Eier von Junghennen, Kartoffeln geschält oder ungeschält). Regionale Unterschiede sind bei genauerer Analyse der Einkaufspreise nicht feststellbar.

Tabelle 23: Preise bioregionaler Lebensmittel in Bayern

Produkte	Durchschnittlicher Einkaufspreis (€)	Niedrigster Einkaufspreis (€)	Höchster Einkaufspreis (€)
10 l bioregionale Milch	9,83	7,40	14,30
1 kg bioregionales Schweinefilet	16,00	9,80	32,90
1 kg bioregionales Rinderfilet	40,21	30,00	64,70
1 kg bioregionales Hähnchenfilet	18,95	15,65	21,93
1 bioregionales Ei	0,28	0,19	0,49
12,5 kg bioregionale Kartoffeln (ungeschält)	16,05	7,50	32,50
12,5 kg bioregionale Kartoffeln (geschält)	24,46	13,75	31,86

Gesamteinschätzung der Beschaffungssituation

Abbildung 18 zeigt, wie die Einrichtungen selbst auf einer Skala von 1 (sehr schwierig) bis 10 (sehr einfach) die bioregionale Beschaffung einschätzen. Die meisten Nennungen (12) verteilen sich auf das Mittelfeld (Skalenwerte von 4 - 7). Immerhin 6 Einrichtungen schätzen die Beschaffungssituation als schwierig bis sehr schwierig ein (Skalenwerte von 1 - 3) und nur 3 Einrichtungen finden die Beschaffung bioregionaler Ware einfach bis sehr einfach (Skalenwerte von 8 - 10). 15 Einrichtungen geben an, dass sie gerne mehr regionale Bio-Lebensmittel einzusetzen würden, wenn die Beschaffung einfacher wäre.

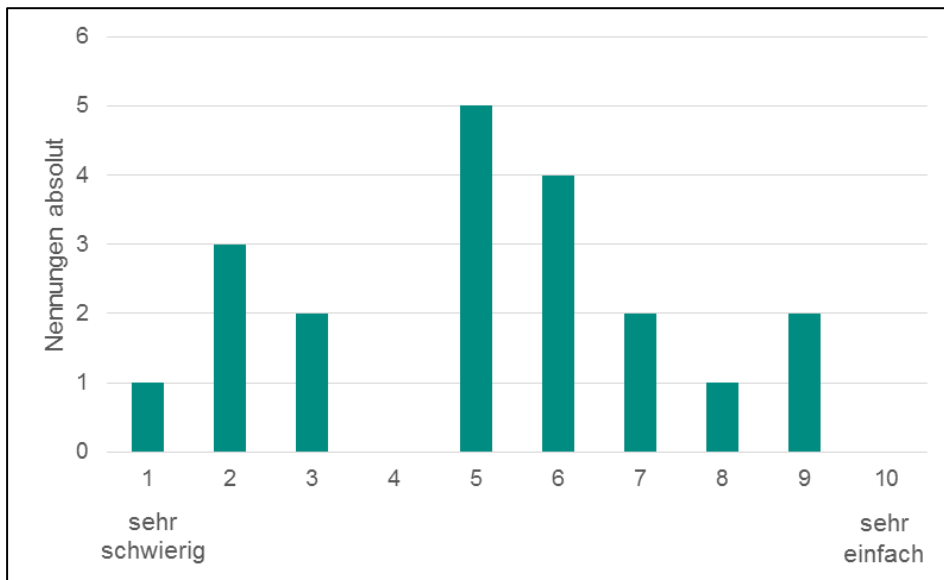


Abbildung 18: Selbsteinschätzung der Beschaffungssituation bioregionaler Lebensmittel

Dass die Beschaffungssituation nicht allgemein mit den Regierungsbezirken in Zusammenhang gebracht werden kann zeigt die Abbildung 19. Hier sind keine eindeutigen Zusammenhänge zwischen Regierungsbezirk und Beschaffungssituation feststellbar.

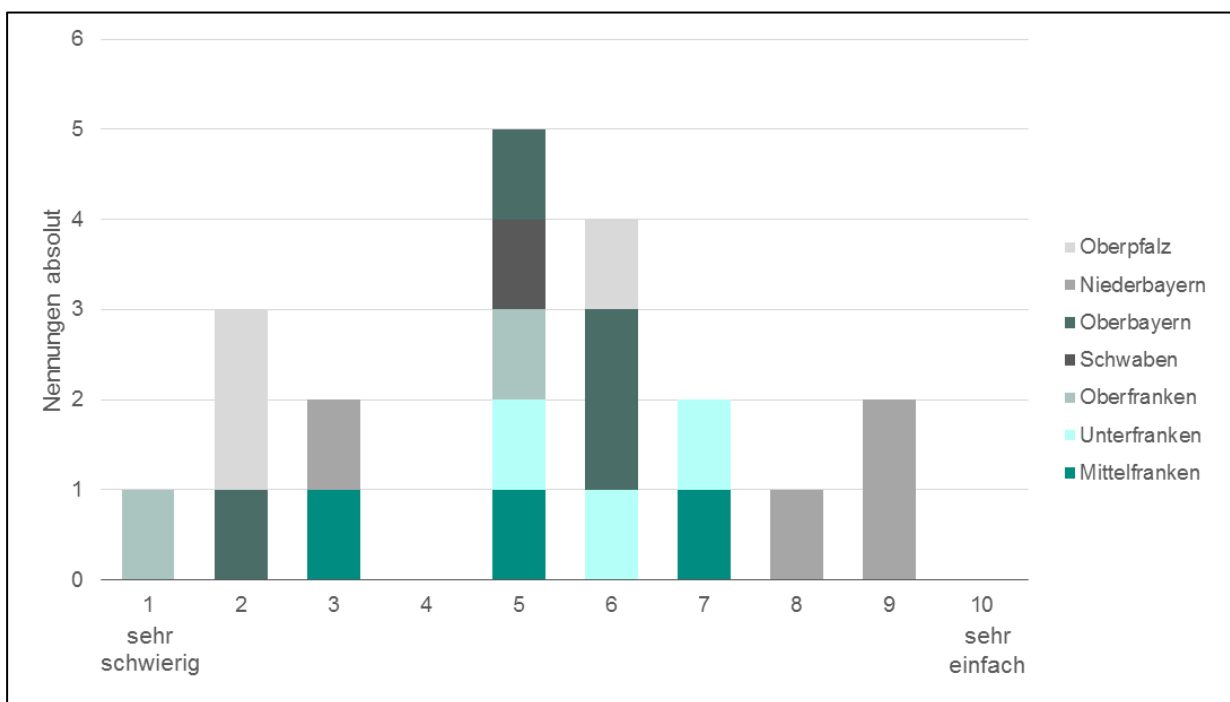


Abbildung 19: Selbsteinschätzung der Beschaffungssituation bioregionaler Ware, unterteilt nach Regierungsbezirken

Ähnlich stellt sich die Situation bei der Differenzierung nach ländlichen und städtischen Räumen dar. Als städtisch wurden hierbei die Einrichtungen definiert, die in einer Stadt mit über 100.000 Einwohnern liegen oder in einem Umkreis von 50 km um eine solche Stadt herum. Die Abbildung 20 zeigt, dass kein eindeutiger Zusammenhang erkennbar ist. Bei den städtisch gelege-

nen Einrichtungen wird die Beschaffungssituation bis auf zwei Ausnahmen von mittel bis eher gut eingeschätzt. Bei den ländlichen Einrichtungen verteilt sich dagegen die Meinung von sehr schwierig bis einfach relativ gleichmäßig.

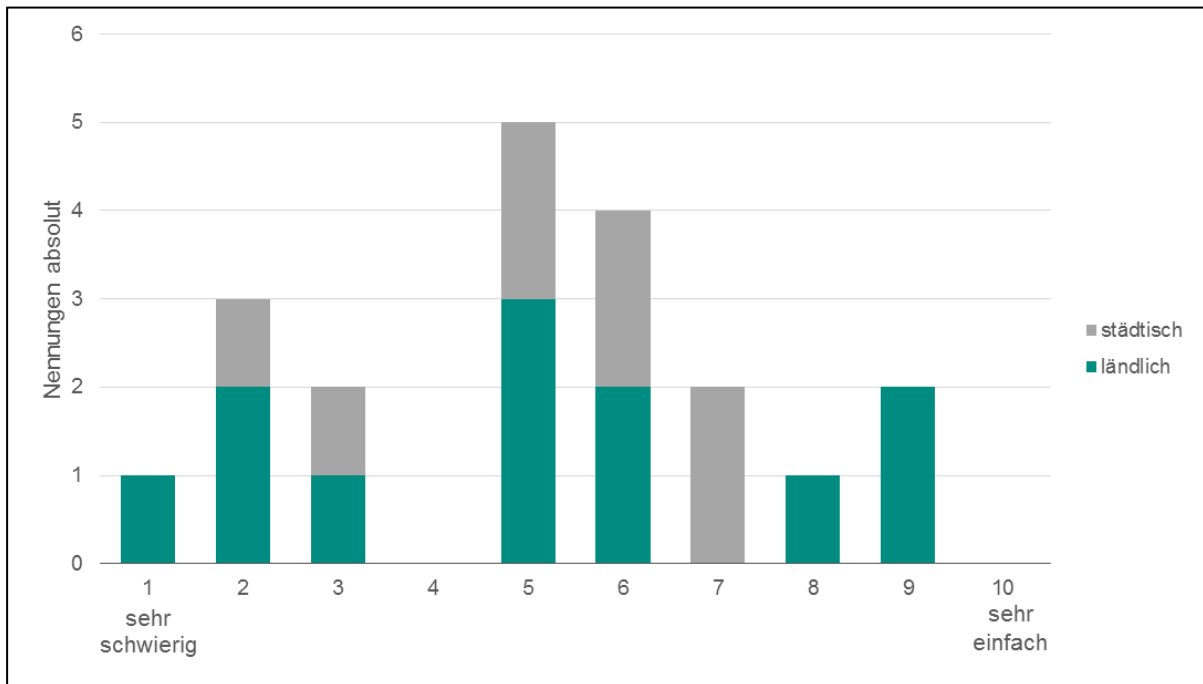


Abbildung 20: Selbsteinschätzung der Beschaffungssituation bioregionaler Ware, unterteilt nach städtischem und ländlichem Raum

Auch beim Vergleich der Selbsteinschätzung mit Anzahl der Verpflegungsteilnehmer ist keine Regelmäßigkeit feststellbar (vgl. Abbildung 21).

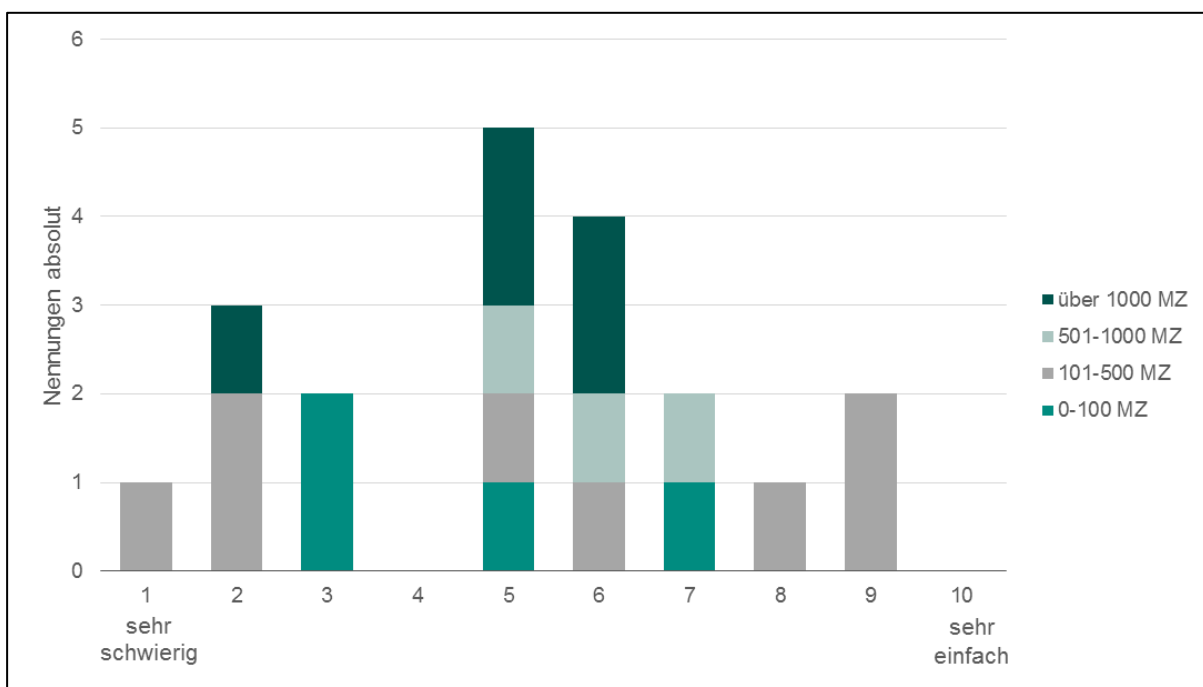


Abbildung 21: Selbsteinschätzung der Beschaffungssituation bioregionaler Ware, unterteilt nach der Anzahl der produzierten Mittags-Mahlzeiten (MZ)

Dies lässt den Schluss zu, dass nicht nur einer der drei analysierten Faktoren (Regierungsbezirk, städtisch / ländlich, Betriebsgröße) einen direkten Einfluss auf die Beschaffungssituation hat. Der Gesamteindruck aus den Befragungen bestätigt, dass alle drei Faktoren im Zusammenspiel mit den allgemeinen Gegebenheiten vor Ort und den individuellen Bemühungen der Betriebsleiter die Beschaffungssituation maßgeblich beeinflussen.

Hemmnisse

Als größtes Hemmnis für die Beschaffung bioregionaler Lebensmittel sehen die Einrichtungen den Preis (15 Nennungen). Dahinter stellen der Mangel an Warenangebot und Anbietern, die fehlende Transparenz zur Herkunft der Bio-Lebensmittel und der fehlende Verarbeitungsgrad bioregionaler Ware die größten Hemmfaktoren dar. Große Einrichtungen haben meist Schwierigkeiten die benötigte Menge in bioregionaler Qualität zu bekommen. Drei Einrichtungen gaben an, dass die Beschaffung bestimmter Bio-Produkte zwei Wochen im Voraus bei den Lieferanten angemeldet werden muss. Bei kleinen Einrichtungen besteht analog dazu das Hemmnis, dass oftmals die geforderten Mindestbestellmengen der Großhändler nicht erreicht werden, oder Direktvermarkter die Anfahrt aufgrund der geringen Mengen nicht auf sich nehmen. Weiterhin sind einige Einrichtungen in der Beschaffung dadurch gehemmt, dass sie keine Informationen über regionale Produzenten haben und die bioregionale Beschaffung mit einem erhöhten Zeit- und Organisationsaufwand verbunden ist. In einzelnen Einrichtungen besteht auch prinzipiell kein Interesse regionale Bio-Ware einzusetzen.

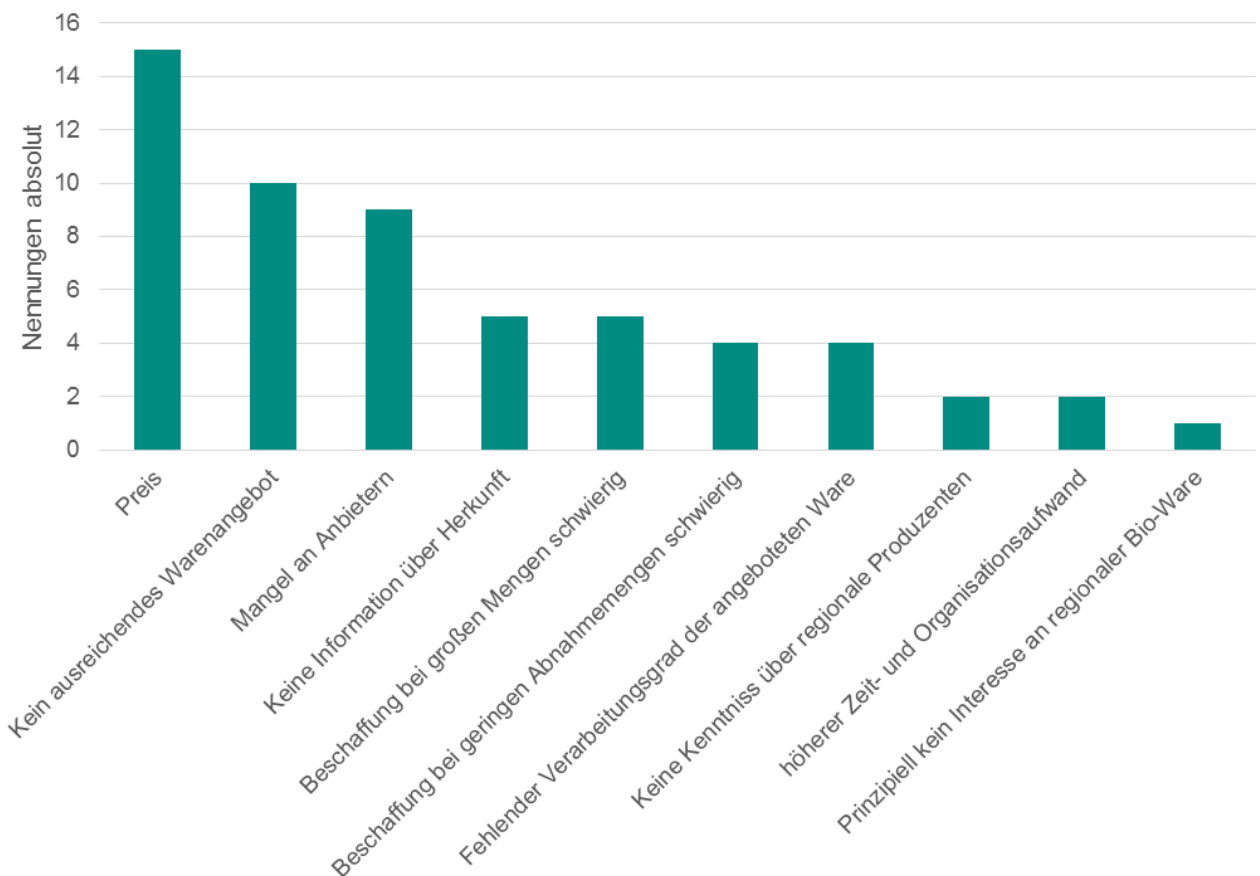


Abbildung 22: Hemmnisse bei der Beschaffung bioregionaler Ware (Mehrfachnennung möglich)

Kommunikation

In allen Einrichtungen wird der Einsatz der Bio-Ware auf den Speiseplänen und oft auch über andere Kanäle, wie die Homepages, Informationsabende und Aushänge der Zertifikate kommuniziert. Regionalität spielt in der Kommunikation meist eine untergeordnete Rolle. Wenn dies auf der Homepage oder z.B. auf Informationsveranstaltungen für Eltern kommuniziert. Bio und Regional als Kombination lobt keine Einrichtung gezielt aus. Dieses Ergebnis lässt sich allerdings nicht mit den Aussagen zu den Einkaufskriterien der Großküchen vereinbaren: Hier steht die Regionalität an erster Stelle. Sprich, es wird zwar möglichst regional, teils auch in Bio-Qualität, eingekauft, allerdings wird dies wenig nach außen kommuniziert.

Ähnlich verhält es sich bei der Nachfrage. Da Bio in vielen Einrichtungen schon lange Standard ist, wird dieses auch nicht mehr explizit durch die Kunden nachgefragt. In Einrichtungen, in denen Kinder verpflegt werden, wird Bio durch viele Eltern gefordert. Dies ist allerdings stark abhängig von der Einkommenssituation in der jeweiligen Gegend. Auch durch die Kunden werden Bio und Regionalität nicht als zwingend notwendige Kombination gesehen. Viel wichtiger ist vielen erwachsenen Kunden die Transparenz dazu, wo die Rohwaren herkommen. Nur eine Einrichtung nimmt die Nachfrage nach Regionalität stärker wahr, als die nach Bio.

In der Kommunikation mit den Mitarbeitern in den Verpflegungseinrichtungen ist das Thema Warenherkunft oft im Gespräch. Einige Einrichtungen haben die Bio-Zertifizierung in ihren Jahresschulungen verankert. Andere bringen das Thema über das Alltagsgeschäft ihren Mitarbeitern näher, indem Probleme, Herausforderungen, Neuerungen und die Herkunft der Ware besprochen werden. Auch hier ist Bio und Regional nicht zwingend miteinander verknüpft.

Zusammenfassend konnten folgende Faktoren ermittelt werden, die die bioregionale Beschaffung für Großverbraucher in Bayern erschweren:

- **Geringe und schwankende Anzahl an Verpflegungsteilnehmern:** Einrichtungen mit Verpflegungsteilnehmern unter 100 erreichen oft die Mindestbestellmengen der Großhändler nicht. Oft kommen unregelmäßige oder schwankende Abnahmemengen bei diesen Einrichtungen hinzu.
- **Abgeschiedene Lage:** Betriebe in den ländlichen Gebieten Bayerns, bei denen die nächste Großstadt mehr als 50 km entfernt liegt, haben eine eingeschränkte Auswahl bei der Beschaffung. Großhändler liefern, besonders bei zu geringen Mengen, nicht in diese Gebiete (v.a. Problem in Nordbayern).
- **Zu große Mengen:** Einrichtungen mit mehr als 1.000 Essen haben es besonders beim Bezug über Direktvermarkter schwer, da die benötigte Menge und Qualität meist nicht durch einen Landwirt gedeckt werden kann. Auch Großhändler (besonders Bio-Großhändler) haben diese Mengen an Bio-Lebensmitteln oft nicht zur Verfügung; einige Produkte müssen daher 2 Wochen im Voraus bestellt werden. Da die Beschaffung von Bio-Produkten schon problematisch ist, kann Bioregionalität noch weniger gewährleistet werden.
- **Anbau-/ Produktionsdichte in der Region:** In Regionen, in denen nur sehr wenige Bio-Landwirte ansässig sind, haben die GV-Einrichtungen Schwierigkeiten, Ware über Direktvermarkter zu beziehen.
- **Definition Regionalität:** In vielen Betrieben ist unklar: Was ist Regionalität? Die Definitionen sind hier nicht einheitlich. Für viele Betriebe ist Bayern nicht regional, weil sie in Grenzgebieten zu Hessen, Österreich oder Baden-Württemberg sitzen. Andere definieren ihren Regionalitäts-Radius viel kleiner, als das bayerische Staatsgebiet. Auch umstritten ist bei vielen Pro-

duktgruppen generell der regionale Bezug. Ein großes Anbaugebiet für Äpfel ist in Deutschland die Bodenseeregion. Hier bekommen viele Einrichtungen ihre Äpfel her, weil sie eben dort angebaut werden, auch wenn es nicht Bayern ist.

- › **Fehlendes Bewusstsein bei Konsumenten:** Sätze wie „jeder will bio, aber keiner will es bezahlen“ fielen des Öfteren im Rahmen der Befragung. Der Mehrwert wird bei den Konsumenten häufig noch nicht gesehen. Höhere Preise können daher oft nicht gerechtfertigt werden. Problematisch in der GV ist auch die inhomogene Zusammensetzung der Zielgruppe (vom Lagermitarbeiter bis zur Geschäftsführung).
- › **Herkunft der Ware nicht nachvollziehbar:** Besonders im konventionellen Großhandel ist die Herkunft der Ware oft nicht nachvollziehbar. Auch bei verarbeiteten Produkten ist der Ursprung der Rohwaren meist nicht gekennzeichnet.
- › **Fehlendes Interesse an Bio in der GV:** Von vielen Einrichtungen kommt die Rückmeldung, dass die Nachfrage nach Bio in der GV generell noch zu gering ist. Die befragten Einrichtungen ziehen den Schluss, dass das Bio-Sortiment für den GV-Markt nicht besonders vielfältig sein kann, wenn die Nachfrage nicht vorhanden ist.
- › **Bio ist in der GV ein Nischenprodukt:** Verstärkt kommt die Rückmeldung, dass besonders beim konventionellen Großhandel das Bio-Angebot für den GV-Markt wieder stark rückläufig ist. Die Großhändler haben ihr zwischenzeitlich hohes Angebot wieder deutlich zurückgesetzt.
- › **Mehraufwand für die Küchen:** Für die Küchen entsteht durch die gezielt bioregionale Beschaffung unweigerlich ein zeitlicher und organisatorischer Mehraufwand. Die Suche nach geeigneten Produzenten sowie die Bestellung bei mehreren Lieferanten und die Kontaktpflege benötigt Zeit. Außerdem geben vor allem Einrichtungen mit geringem Bio-Anteil an, dass die Bio-Verarbeitung und Trennung von Bio und konventionell einen erhöhten Aufwand darstellt.
- › **Grenzen von BioRegio:** Einige Produkte können gar nicht oder nur saisonal in Bayern angebaut werden (Bananen, Gewürze etc.), oder wachsen in anderen Gebieten Deutschlands besser als in Bayern. Wenn man auf diese Produkte nicht verzichten will, ist BioRegio nicht möglich.

5 Idealszenario: Rahmenbedingungen und Erfolgsfaktoren

Auf Grundlage der Ergebnisse der Marktanalyse (Kapitel 3) und der Großverbraucherbefragung (Kapitel 4) kann ein Idealszenario abgeleitet werden, wie BioRegio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern funktionieren kann. Das Szenario stellt eine Art „Musterbetrieb“ mit dazugehörigen Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Erfolgsfaktoren dar, auf dessen Grundlage Optimierungsempfehlungen abgeleitet werden können.

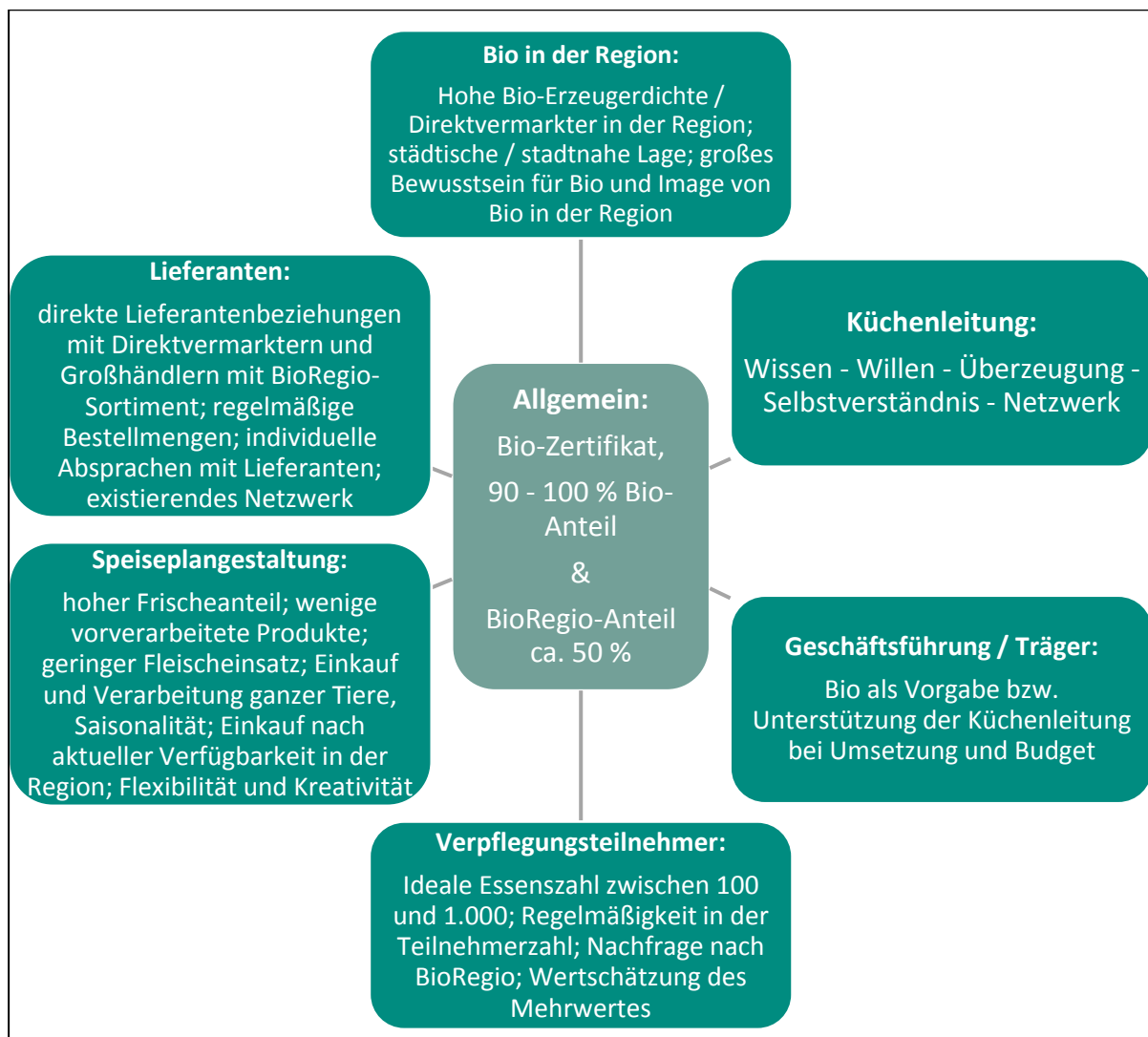


Abbildung 23: Idealszenario für die bioregionale Beschaffung

Abbildung 23 gibt eine Übersicht über die identifizierten Bausteine eines Idealszenarios für die bioregionale Beschaffung. Optimaler Weise ist ein Gemeinschaftsverpfleger mit bioregionaler Beschaffung wie folgt strukturiert:

➤ **Allgemeine Voraussetzungen:** Idealerweise ist der GV-Betrieb bio-zertifiziert, hat einen Bio-Anteil von 90-100 % (Ausnahmen z. B. Fisch) und einen Anteil bioregionaler Lebensmittel von etwa 50 %.

- › **Idealszenario Region:** Die Einrichtung liegt im städtischen / stadtnahen Raum. In einem Umkreis von 50 km gibt es eine Auswahl an Bio-Landwirten mit Direktvermarktung. Die Menschen in der Umgebung sind mit Bio-Lebensmitteln vertraut und unterstützen deren Einsatz; Bio hat in der Region ein positives Image.
- › **Idealszenario Küchenleitung:** Die Küchenleitung ist überzeugt von der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln. Der Wille und das Wissen der Küchenleitung sind entscheidend für die Durchsetzung des Bioregio-Gedankens. Regionale Bio-Lebensmittel werden mit einem Selbstverständnis eingesetzt und es besteht ein gutes Netzwerk mit Landwirten, einem (Bio-)Großhändler und anderen Bio-GV-Einrichtungen. Die Küchenleitung erfährt Zuspruch und Unterstützung durch die Mitarbeitenden.
- › **Idealszenario Geschäftsführung / Träger:** Die Geschäftsführung des Unternehmens bzw. der Träger der Einrichtung schreibt den Bio- und Regional-Anteil vor bzw. unterstützt die Küchenleitung bei der Einführung und Umsetzung bioregionaler Lebensmittel. Idealerweise wird der Verkaufspreis durch das Unternehmen subventioniert bzw. es wird ein ausreichendes Budget für bioregionale Verpflegung zur Verfügung gestellt.
- › **Idealszenario Verpflegungsteilnehmer:** Die Beschaffungssituation gestaltet sich für Einrichtungen zwischen 100 und 1.000 Verpflegungsteilnehmern am einfachsten. Eine regelmäßige Nachfrage durch die Verpflegungsteilnehmer erleichtert die Beschaffung (Mengen und somit auch der Beschaffungspreis sind besser kalkulierbar). Die Verpflegungsteilnehmer haben ein Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel und wünschen sich deren Einsatz. Die bioregionale Herkunft der Rohwaren wird kommuniziert.
- › **Idealszenario Speiseplangestaltung:** Der Einkauf zeichnet sich durch einen hohen Frischeanteil aus und dementsprechend wenige vorverarbeitete Convenience-Produkte. Fleisch wird nur zwei bis drei Mal pro Woche angeboten, die Fleischmenge pro Gericht wird reduziert. Idealerweise werden ganze Tiere beschafft, das reduziert die Kosten und kann Vielfalt in das Fleischangebot bringen. Bei Obst und Gemüse ist Saisonalität das entscheidende Einkaufskriterium. Der Speiseplan muss demnach saisonal ausgerichtet sein. Lebensmittel werden nach dem jeweils aktuellen Angebot der Landwirte und Großhändler eingekauft. Dies setzt ein hohes Maß an Flexibilität und Kreativität der Küchenleiter und Mitarbeiter voraus.
- › **Idealszenario Lieferanten:** Die regionale Bio-Ware wird hauptsächlich von Direktvermarktern aus einem Umkreis von 50 km bezogen, die restliche Ware stammt von einem Großhändler der auf eine regionale Herkunft aus Bayern bei seinem Bio-Angebot achtet. Hierfür sind enge Lieferantenbeziehungen und individuelle Absprachen mit den Lieferanten notwendig.

Aus den oben genannten sieben Bausteinen für ein Idealszenario lassen sich Handlungsoptionen und Maßnahmen für die verschiedenen Bereiche ableiten:

Bio in der Region:

› **Weitere Förderung von BioRegio 2020**

Das Landesprogramm BioRegio 2020 und bisher durchgeführte Maßnahmen sind als sehr positiv zu bewerten: Das Programm sollte noch intensiver vorangetrieben werden und noch stärker an Fachpublikum (z.B. GV-Markt) und Endverbraucher kommuniziert werden. Die Maßnahmen für die Gemeinschaftsverpflegung, wie z. B. Coachings sollten verstärkt angeboten und beworben werden.

› **Mehr Bio im ländlichen Raum**

Es sollten gezielte Maßnahmen für mehr Bio im ländlichen Raum Bayerns durchgeführt werden. Der Fokus sollte auf Regionen liegen, die mehr als 50 km von einer größeren Stadt entfernt sind, z.B. in der östlichen Oberpfalz, in Oberfranken, im südlichen und westlichen Mittelfranken sowie im westlichen Niederbayern. Eine Möglichkeit ist beispielsweise die Anzahl von Öko-Modellregionen nochmals zu erhöhen, verstärkt in Regionen mit geringem Bio-Anteil (z.B. westliches Mittelfranken, östliches Niederbayern, westliches Unterfranken, nördliches Oberfranken und Oberpfalz) um mehr Bewusstsein und vor allem Akzeptanz auf breiter Linie für Bio zu schaffen.

› **Förderung Biostädte**

Die Bilanzen der Biostädte zeigen Erfolg und beträchtliche Fortschritte vor allem beim Einsatz bioregionaler Produkte in kommunalen Verpflegungseinrichtungen. Es wäre hilfreich, wenn es in jedem Regierungsbezirk mindestens eine Biostadt gäbe, die als Vorbild agiert und den bio-regio-Wareneinsatz gezielt vorantreibt.

› **Gezielte Bio-Förderung in Nordbayern**

Der Bio-Landbau sollte weiterhin gezielt gefördert werden, besonders in Unterfranken, Mittelfranken, Oberfranken, Niederbayern und der Oberpfalz. Nur bei ausreichender Erzeugung vor Ort kann mehr bioregio auch außerhalb der bayerischen Ballungsräume eingesetzt werden.

› **Positive Kommunikation zum Ökolandbau / Imageförderung**

Durch bessere Beratung und stärkere Kooperation mit den entsprechenden Branchenverbänden kann das Image von Bio unter den Landwirten verbessert werden. Vor allem der Bayerische Bauernverband (BBV) und seine Fachmedien mit großer Verbreitung in ganz Bayern spielen hierbei eine gewichtige Rolle. Gemeinsam mit den Bio-Verbänden sollte eine verstärkte Empfehlung für den Ökolandbau ausgesprochen werden.

› **Verstärkung der Ökoberatung in den Regierungsbezirken**

Die Beratung in den AELFs sollte verstärkt und verbessert werden, schwerpunktmäßig in den Themengebieten Öko-Landbau und Diversifizierung, um den umstellungswilligen Landwirten qualifizierte Informationen zur Verfügung stellen zu können, flächendeckend. Derzeit sitzen beispielsweise die Ansprechpartner für ökologischen Landbau für mittelfränkische Landwirte in Neumarkt in der Oberpfalz. Die Distanz für umstellungsinteressierte Landwirte z.B. aus dem Westen Mittelfrankens ist zu groß. Es empfiehlt sich, vor allem in den Regierungsbezirken mit schwachen Bio-Anbauquoten mehr Fachpersonal an den AELFs einzusetzen und die Fachzentren Ökologischer Landbau auszuweiten.

› **Mehr Bewusstseinsbildung für bioregio**

NGOs, die Bewusstseinsbildung, Aufklärung und Aktionswochen in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen durchführen, sollten verstärkt gefördert werden. Die Projektstelle „Ökologisch Essen“ des Bund Naturschutz Bayern e.V. organisiert beispielsweise jährlich eine Bio-Woche, in der diverse GV-Einrichtungen in München eine Woche lang 100 % Bio-Lebensmittel einsetzen. Begleitet wird die Aktion durch Werbemaßnahmen.

Qualifikation der Küchenleitung:

›Bessere Aufklärung zur Bio-Zertifizierung

GV-Einrichtungen müssen verstärkt über die Möglichkeit der Bio-Zertifizierung aufgeklärt werden. In diesem Zusammenhang sollte auch geprüft werden, ob Einrichtungen bei der Finanzierung der Bio-Zertifizierung unterstützt werden können.

›Wissensvermittlung für die Küchenleitung

Es sollten mehr Seminare und Coachings für Küchenleiter angeboten werden, um diese weiterzubilden und die diversen Möglichkeiten, die BioRegio bietet aufzuzeigen.

›BioRegio im Lehrplan an Fachakademien für Hauswirtschaft

Die Verankerung von BioRegio sollte nicht nur im Lehrplan der Landwirtschaftsschulen stattfinden, sondern auch in den Fachakademien für Hauswirtschaft, denn dort werden die Führungskräfte für die GV von Morgen ausgebildet. Den Schulen sollten konkrete Vorgaben für die Lehrplangestaltung gemacht und gezielt Materialien an die Hand gegeben werden. Die Bildungsinhalte für zukünftiges Fachpersonal sollten gezielt angepasst werden: Saisonalität, Frischküche (wenig Convenience), Tiere zerlegen, Wissen über Bio und Zertifizierungsmöglichkeiten, Speiseplangestaltung, vegetarische Küche, Flexibilität, Kalkulationen und Finanzierung von Bio.

›Lehrerfortbildung zu BioRegio

Die Anpassung von Lehrplänen in den verschiedenen Bereichen (Landwirtschaft, Hauswirtschaft, etc.) sollte stets mit der entsprechenden Bildung der Fachkräfte und Lehrer zu BioRegio verbunden werden.

›Mehr Kommunikation zu BioRegio

Den Einrichtungen sollten Kommunikationsmaterialien zum Thema Bio aus der Region (oder aus Bayern) zur Verfügung gestellt werden, um Mitarbeiter und Kunden zu sensibilisieren. Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen können als Multiplikatoren für BioRegio gesehen werden und sollten auch dementsprechend genutzt werden. Dies geschieht bisher zu wenig.

›Bio und Regio immer gemeinsam kommunizieren

Bio und Regional sollte nicht getrennt gelehrt und kommuniziert werden, sondern in enger Verknüpfung miteinander. In diesem Zusammenhang sollten aber auch die Grenzen und realistische Ziele aufgezeigt werden. Bisher wird Bio häufig nicht in Zusammenhang mit regional gedacht und umgekehrt. Hierfür muss eine Sensibilisierung erfolgen.

Geschäftsführung / Träger:

›BioRegio als Ausschreibungskriterium

Der Städte und Gemeinden in Bayern müssen als Träger von Verpflegungseinrichtungen für bioregio als Ausschreibungskriterium sensibilisiert werden. Das Beispiel der Biostädte zeigt, dass Vorgaben zum bioregio-Wareneinsatz Wirkung zeigen. Aufklärungsarbeit ist allerdings auch bei privaten Trägern von GV-Einrichtungen notwendig (besonders bei Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser und Kindertageseinrichtungen zu erreichen). Auch hier kann der Bio- und Regionalanteil für Ausschreibungen festgelegt werden.

›BioRegio-Aktionsprogramm für Betriebskantinen

Mehr Aufklärung ist auch in Unternehmen / Betriebskantinen sinnvoll. Beispielweise können übergreifende Aktionsprogramme, Wettbewerbe oder Kommunikationsmaßnahmen für Kantinen entwickelt werden (z.B. „Gesucht wird: die beste BioRegio-Kantine Bayerns!“).

›Förderung BioRegio bei Gemeinschaftsverpflegern: GVregio

Die finanzielle Unterstützung für biointeressierte Küchen sollte geprüft werden. Beispiele hierfür können die Übernahme der Zertifizierungskosten sein oder ein Förderprogramm analog zu VuVregio (= GVregio, o. ä.).

Verpflegungsteilnehmer:

›Mehr Bewusstsein für Bio beim Endkunden

Die Bewusstseinsbildung für Bio in der Bevölkerung und somit den Verpflegungsteilnehmern in den GV-Einrichtungen muss weiterhin erfolgen: Gezielte Aktionen zum Thema, die den Endverbraucher erreichen und sensibilisieren (z.B. Aufklärungskampagne zu Bio in den ländlichen Räumen Bayerns, BioRegio Kochbuch gemeinsam mit dem BBV / Landfrauen (Was wird in Bayern angebaut, reduzierter Fleischanteil etc.)).

›Weitere Verbreitung Bio-Siegel Bayern

Bio und Regionalität in der Kombination muss deutlicher ausgelobt werden. Hierfür sollte das Bio-Siegel Bayern weiter gefördert und verbreitet werden und auch auf Produkten für Großverbraucher angewendet werden. Es sollten gezielt Bio-Hersteller für die Produktion von GV-Ware mit dem Bio-Siegel Bayern gewonnen werden und gleichzeitig auch die Großhändler für das Siegel und die Waren sensibilisiert werden. Sie sind der Schlüssel zu den Großverbrauchern.

Lieferanten und Speiseplangestaltung:

›Gemeinschaftsverpfleger sucht Bauer

Die Studie zeigt: Die meisten bioregionalen Waren werden in der GV direkt vom Erzeuger bezogen. Um dies noch einfacher für die Küchenleitungen zu machen, bedarf es einer Plattform zur Kontakt- und Warenvermittlung. Eine Plattform für die Vernetzung von Direktvermarktern und Gastronomen gibt es bereits: www.wirt-sucht-bauer.de. Diese kann den Einrichtungen dazu dienen, ohne viel Mehraufwand geeignete Lieferanten und Direktvermarkter für regionale Bio-Produkte in ihrer Region zu finden. Es empfiehlt sich, die Seite wirt-sucht-bauer.de auch für Gemeinschaftsverpfleger und zu optimieren. Diese werden bisher auf der Website nicht offensiv angesprochen. Möglichkeiten für eine Optimierung wären: Einführung einer eigenen Rubrik „Gemeinschaftsverpflegung“ und ein Hinweis unter Zusatzangebote auf Qualifizierungsmaßnahmen zu Bio in der Gemeinschaftsverpflegung sowie auf das Bio-Siegel Bayern. Zudem sollten deutlich mehr Bio-Erzeugerbetriebe für eine Präsenz auf der Plattform gewonnen werden. Derzeit (August 2016) sind insgesamt 44 Bio-Erzeuger auf der Plattform zu finden, hier besteht noch ein großes Potenzial. Bio-Gastronomen sind bisher auf wirt-sucht-bauer.de gar nicht zu finden. Nach Optimierung der Seite für Gemeinschaftsverpfleger und Stärkung der Bio-Präsenz auf der Plattform (mehr Bio-Erzeuger, -Gastronomen und auch Hinweis auf das Bio-Siegel Bayern) muss die Vernetzungsplattform verstärkt bei den Gemeinschaftsverpflegern in Bayern bekannt gemacht werden.

›BioRegio Netzwerk für GV und Direktvermarkter

Über die Fachzentren Gemeinschaftsverpflegung wird in den einzelnen Regierungsbezirken bereits Vernetzungsarbeit zwischen Gemeinschaftsverpflegern und Direktvermarktern betrieben. Hier sollte das Thema Bio aus der Region noch mehr in den Fokus gerückt werden. Spezielle bioregio-Netzwerke können dazu dienen, voneinander zu lernen und Kontakte zu knüpfen. So können Einrichtungen und Direktvermarkter je direkt aus der Praxis erfahren, wie andere Betriebe bioregio umsetzen. Auch die Kommunikation zwischen den Akteuren GV, Direktvermarktern und Großhandel sollte gefördert werden. Hierzu kann der Aufbau von Muster-Netzwerken dienen. Derzeit entsteht in Nordrhein-Westfalen ein solches Netzwerk: BioMacher (www.wirmachenbio.wordpress.com). Auch in Bayern herrscht Bedarf. Der Aufbau eines solchen Netzwerkes kann durch das Programm BioRegio 2020 gefördert werden.

›Förderung von Bio-Erzeugergemeinschaften

Die Förderung von Bio-Erzeugergemeinschaften kann ein Mittel sein, die Verbesserung der Lieferfähigkeit und Mengenverfügbarkeit für die GV zu gewährleisten. So können Mengenprobleme und Lieferausfälle untereinander ausgeglichen werden und der Absatz gemeinsam gestärkt werden.

Eine besondere Förderung des Anbaus bzw. der Produktion folgender Produkte in Bayern für die GV ist notwendig: ready cut-Gemüse, geschälte Kartoffeln, TK- Gemüse und TK-Obst, Molkereiprodukte in Großgebinden für die GV, Geflügelfleisch, Schweinefleisch, mehr GV-Gebindegrößen auch bei Mehl und Getreide.

6 Zusammenfassung und Fazit

Aus der Studie kann prinzipiell folgende Schlussfolgerung gezogen werden: Es mangelt vielerorts an einem vielfältigen Angebot an bioregionaler Ware direkt aus dem Umkreis (circa 100 km), aber betrachtet man Bayern als Region, bestehen in allen Regierungsbezirken Möglichkeiten des bioregio-Warenbezugs für Großverbraucher: Entweder über den (Bio-)Großhandel oder über Direktvermarkter. Der Weg über Direktvermarkter ist in der Regel zeitintensiver und wird deshalb nicht von jeder Küche gewählt. Es mangelt prinzipiell nicht am Angebot sondern an der Nachfrage der Gemeinschaftsverpfleger, was langfristig zur Folge hat, dass vor allem zahlreiche Großhändler kein umfassendes bioregio-Angebot mehr führen.

Des Weiteren wird festgestellt, dass sehr häufig Angebot und Nachfrage bioregionaler Ware nicht zueinander finden. Es bedarf einer verstärkten Vermittlungsaktivität zwischen den beiden Seiten, die nicht nur den Kontakt schafft sondern auch für die Bedürfnisse der jeweils anderen Seite sensibilisieren muss. So muss der Bio-Erzeuger wissen, für welches Produkt, in welcher Menge und Qualität Bedarf besteht und gleichzeitig auch die Lieferbedingungen einhalten. Der Gemeinschaftsverpfleger muss verstehen und damit umgehen können, dass bioregio-Ware nicht unendlich verfügbar ist und kein Standard-Industrieprodukt ist, das jeden Tag gleich ist.

Generell zeigt die Studie, dass Bio in der breiten Masse der Gemeinschaftsverpflegung immer noch nicht angekommen ist und für viele Betriebe zu unattraktiv ist. Gründe sind die vermeintlich hohen Kosten und der vermutete Aufwand für die Bio-Zertifizierung sowie die Skepsis der Küchenleitung. Zudem ist auch beim Endkunden in der Gemeinschaftsverpflegung die Nachfrage nach Bio nicht groß genug, um flächendeckend die Beschaffung wirtschaftlich gestalten zu können.

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

- › Anteil Bio-Erzeugung mit Direktvermarktung vor Ort
- › Standort in Bayern
- › Unterstützung durch den Träger der Großküchen
- › Willen und Wissen der Küchenleitung

Je weiter ländlich der Betrieb angesiedelt ist und desto weniger Bio-Ware direkt vor Ort produziert wird, desto schwieriger ist die Beschaffung. Aber sie ist machbar, wenn die Küchenleitung es möchte.

Was häufig übersehen wird: Der Außer-Haus-Markt wächst, auch in der Gemeinschaftsverpflegung (Hertling 2014), und ist gleichzeitig ein großer möglicher Multiplikator für bioregio. In Betriebskantinen, Krankenhäusern oder Schulkantinen können viele verschiedene Menschen erreicht werden und mit schmackhaftem bioregio Essen für die Thematik sensibilisiert und gewonnen werden. Das Potenzial wird bisher nicht ausreichend genutzt, die Beschaffung bioregionaler Ware wird häufig nicht fokussiert. Auch bei vorbildlicher bioregio Beschaffung wird es am Ende nicht an den Endverbraucher kommuniziert. An dieser Stelle muss angesetzt und unterstützt werden, ganz nach dem Motto: Tue Gutes und rede darüber!

7 Literaturverzeichnis

AELF (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) Ebersberg (Hrsg.) (2015): Leitfaden BioRegio in der Kita: Kita isst BioRegio – so geht's! Einführung einer Verpflegung mit bio-regionalen Lebensmitteln. 1. Auflage. Ebersberg.

AELF (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) Landshut (Hrsg.) (2016): Ökologischer Gemüsebau in Bayern, abgerufen unter: <http://www.aelf-la.bayern.de/oekogemuese>

AELF (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) Würzburg (Hrsg.) (2015): Leitfaden Frischküche in der Kita: Selbst kochen in der Kita – so geht's! Einführung von Frisch-/ Mischküche mit BioRegio-Lebensmitteln. 1. Auflage. Würzburg.

Arens-Azevedo, Ulrike (2012): Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderndes bei der Verwendung. Vierteljahreshefte zur Wirtschaftsförderung, DIW Berlin, Ausgabe 04/2012.

Arens-Azevedo, U.; Tecklenburg, Meike Ernestine; Alber, R. (2010): Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen -. Hamburg.

ART (Forschungsgruppe Agrar- und Regionalentwicklung Triesdorf) und Ecozept GbR (2013): Evaluation des Ökologischen Landbaus in Bayern. Abschlussbericht. Triesdorf/Freising.

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR (Hrsg.) (2015): Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung – Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Bayerisches Kultusministerium (Hrsg.) (2012): Lehrplan für die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Online verfügbar unter: http://www.isb.bayern.de/download/11781/lp_fak_ernaehrung_und_versorgung.pdf. Abgerufen am 17.06.2016.

Bayerischer Landtag (Hrsg.) (2014): Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Jutta Widmann FREIE WÄHLER vom 19.03.2014. 17/1761. 17. Wahlperiode.

Bioland Bayern e.V. (Hrsg.) (2016): Nürnberger Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement ist neuer Bioland-Partner. Online verfügbar unter: <http://www.bioland.de/presse/neues-aus-den-regionen/neues-aus-den-regionen-detail/article/nuernberger-fachakademie-fuer-ernaehrungs-und-versorgungsmanagement-ist-neuer-bioland-partner.html>. Abgerufen am 23.06.2016

BioMetropole Nürnberg (Hrsg.) (2014): BioMetropole Nürnberg – Bilanz seit 2003, Ziele und Strategie bis 2020.

Download <https://www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt/downloads.html>. Abgerufen am 17.02.2016.

BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) (2009): Broschüre „Bio kann jeder: Bio für Kids+Teens – Schulen“

BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg.) (2016): Ökobarometer 2016. Berlin.

BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) (Hrsg.) (2016): Die Bio-Branche 2016: Zahlen, Daten, Fakten. Berlin.

Buxel, Holger (2009): Nutzung von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung – Ergebnisse einer Befragung. Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie.

gv-Praxis, Deutscher Fachverlag GmbH (Hrsg.) (2015): Heimat – ein Bestseller? gv-Praxis Ausgabe 10/2015. Frankfurt am Main

Dischinger, Simon (2013): Präsentation „Bio an Schulen“, Stand April 2013. Gesundheitsamt/Schulverwaltungsamt Stadt Augsburg.

Heinrich-Böll-Stiftung e. V. (Hrsg.) (2016): Fleischatlas 2016 – Deutschland regional. 1. Auflage. Berlin

Hertling, Jens (2014): Noch lange nicht erschlossen – Bio im Außer-Haus-Markt. Erschienen in: BioWelt 11/2014.

KErn (Kompetenzzentrum für Ernährung) (Hrsg.) (2015): Unsere Zukunft isst oberfränkisch – Schulessen aus der Region: Praxisleitfaden für eine regionale Schulverpflegung. 1. Auflage.

KErn (Kompetenzzentrum für Ernährung) (2016): Ergebnisse der Studie „Kenndaten zur Gemeinschaftsverpflegung in Bayern“, übermittelt durch Dr. Simone Eckert, Bereichsleitung Ernährungsinformation und Wissenstransfer am KErn, per Mail am 28. Juni 2016.

Kroke, A. und Hagspiel, S. (2011): Umsetzung nachhaltiger Konzepte in der Außer-Haus-Verpflegung – Ausgewählte Aspekte und praxisbezogene Überlegungen am Beispiel einer Hochschulmensa. Veröffentlichung in Proc. Germ. Nutr. Soc., Vol.16 (2011).

Landeshauptstadt München (Hrsg.) (2011): Anfrage „Leitbild ökologisch-regional-fair im Verpflegungsbereich der LHM - wo stehen wir?“
Download http://www.ris-muenchen.de/Rll/Rll/ris_antrag_detail.jsp?risid=2252751.

Landwirt – die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie (2016): Bio-Milch: bald fließen große Mengen. Online verfügbar unter: <https://www.landwirt.com/Bio-Milch-bald-fliesen-grosse-Mengen,,17388,,Bericht.html>. Abgerufen am 01.08.2016

LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) (Hrsg.) (2016a): InVeKoS-Daten 2015

LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) (Hrsg.) (2016b): Jahresbericht Fleisch- und Geflügelwirtschaft in Bayern 2015. München

LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) und LEL (Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume) (Hrsg.) (2015): Agrarmärkte 2015.

LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) (Hrsg.) (2013): Abschlussbericht Aktionsprogramm Heimische Eiweißfuttermittel

LWG (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (Hrsg.) (2014): Präsentation „Aspekte zum ökologischen Gemüsebau in den Bundesländern – Status Quo.“

LVÖ (Landesvereinigung Ökologischer Landbau) (Hrsg.) (2016a): Ökolandbau in Bayern-Zahlen, Daten, Fakten. Online verfügbar unter: <http://www.lvoe.de/bio-service/oekolandbau-in-bayern.html>. Abgerufen am 18.2.2016.

LVÖ (Landesvereinigung Ökologischer Landbau) (Hrsg.) (2016b): Pressemitteilung „800 neue Bio-Betriebe in Bayern“. Online verfügbar unter: http://www.lvoe.de/fileadmin/Pressemitteilungen/2016/2016_03_18_LVOE_Aktuell_800_neue_Biobetriebe.pdf. Abgerufen am 01.08.2016.

Niessen, Jan (2011): Probleme und Herausforderungen beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung – Regionale Marktpotenziale für landwirtschaftliche Erzeuger und Vermarkter. Universität Hohenheim. Veröffentlichung in Landinfo 1/2011.

Öko-Institut e.V. (2014): Ist gutes Essen wirklich teuer? Hintergrundbericht zum Spendenprojekt „Ist gutes Essen wirklich teuer? Versteckte Kosten unserer Ernährung in Deutschland. Working Paper 2/2014.“

Reiter-Nüssle, Angelika (2012): Einsatz regionaler Produkte in der öffentlichen Einrichtungen in Bayern. Vortrag im Rahmen des 6. Bundestreffens der Regionalbewegung in Jülich.

RMA (Ressourcen Management Agentur) (2005): Ökonomische und ökologische Bewertung von Speisen unter Verwendung von biologischen Frischprodukten bzw. Fertigprodukten am Beispiel einer Wiener Großküche – Projekt BIOFAIR. Endbericht. Wien.

RMA (Ressourcen Management Agentur) (2005): IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau – Projekt BIOFAIR II. Endbericht. Wien.

Roehl, Rainer (2003): Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung – Aktuelle Entwicklungen, Hindernisse und Erfolgsfaktoren. Veröffentlichung in „Der Kritische Agrarbericht 2003“.

Spiller, A.; Lüth, M.; Enneking, Ulrich (2003): Chancen und Potenziale von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung am Beispiel der Verzehrsgewohnheiten von Mensa- und Kantinenbesuchern. Georg-August-Universität Göttingen. Institut für Agrarökonomie, Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte.

Spiller, A. (2005): Nachhaltigkeit in Distribution und Handel. In „Nachhaltigkeit und Ernährung“, Hsg. Karl-Michael Brunner und Gesa Schönberger.

Statista (2016): Anbaufläche von Kartoffeln im ökologischen Landbau in Deutschland in den Jahren 2009 bis 2014 (in 1.000 Hektar). Abzurufen unter: <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/378171/umfrage/anbauflaeche-von-kartoffeln-im-oekologischen-landbau-in-deutschland/>

StMELF (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) (o.J.): Doppelt so viel bio aus der Region bis 2020: BioRegio 2020 – was wurde schon erreicht? Bildung. Online verfügbar unter:
<http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/index.php>. Abgerufen am 22.06.2016

StMELF (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) (2012): Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern – Jahresbericht 2012.

StMELF (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) (2015): Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie – Nährwert mit Mehrwert.

Süddeutscher Verlag (Hrsg.) (2016): Immer mehr Bauern stellen auf Bio um. Süddeutsche Zeitung vom 9.2.2016.

Thüringer Ökoherz e.V. (Hrsg.) (2014): Analyse des Bedarfs von Großküchen an regionalen Produkten konventioneller und ökologischer Erzeugung – Erfassung und Bewertung des Bedarfs und der Anforderung der Großküchen. Weimar.

Wagner, Alexandra (2013): Präsentation „Bio-Fragebogen Kindertagesstätten“ Stand April 2013. Gesundheitsamt Stadt Augsburg.

8 Anhang

Befragung: BioRegio Beschaffungssituation in der GV in Bayern

im Auftrag des



1 Allgemeine Angaben zum Betrieb

Kontaktdaten

Firmenname	
PLZ, Ort	
Ansprechpartner für Rückfragen	
Telefonnr.	
E-Mail	

Allgemeine Betriebsangaben

1) Art des Betriebes:

- Caterer
- Betriebskantine mit Eigenbewirtschaftung
- Betriebskantine mit Fremdbewirtschaftung
- Schulverpfleger mit Eigenbewirtschaftung
- Schulverpfleger mit Fremdbewirtschaftung
- Krankenhaus mit Eigenbewirtschaftung
- Krankenhaus mit Fremdbewirtschaftung
- Kindertagesstätte mit Eigenbewirtschaftung
- Kindertagesstätte mit Fremdbewirtschaftung

2) Wie viele Mitarbeiter beschäftigen Sie?

3) Wie viele Mahlzeiten bereiten Sie pro Tag zu?

4) Mit welchem Verpflegungssystem arbeiten Sie?

- Cook and Hold (Warmverpflegung)
- Cook and Serve (Frisch- und Mischküche)
- Cook and Freeze (Tiefkühlkost)
- Cook and Chill (Kühlkost)

5) Welches Ausgabesystem wenden Sie an?

- Selbstbedienungssystem:
 - Cafeteria Line
 - Free Flow
 - Front Cooking
- Servicesysteme:
 - Tablettsystem
 - Tischgemeinschaften

6) Wie hoch ist der Anteil an Gerichten mit Fleisch bzw. vegetarisch?

_____ % Gerichte mit Fleisch

_____ % Gerichte vegetarisch

7) Bieten Sie vegane Gerichte an? Wenn ja, in welchem Umfang (Anteil an Gerichten in Prozent)?

8) Seit wann ist Ihr Haus biozertifiziert? Mit welcher Kontrollstelle arbeiten Sie zusammen?

9) Wie bieten Sie die Bio-Ware an?

- Wir verarbeiten zu 100% Bio-Ware, alle Gerichte sind zu 100% bio
- Wir bieten Bio-Gerichte an, Rhythmus: _____ (täglich, 1x pro Woche etc.)
- Wir bieten einzeln zubereitete Bio-Komponenten an (z.B. Beilage ist komplett aus Bio-Rohstoffen, Petersilie auf Salzkartoffeln auch)
- Wir loben einzelne Bio-Zutaten je nach Verwendung aus

10) Was kostet durchschnittlich ein gesamtes Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)? Durchschnittsbö?

11) Wie hoch (in €) ist der durchschnittliche Wareneinsatz für 1 Essen (jeweils bio und konventionell, wenn angeboten)?

12) Wie läuft der Bestellvorgang üblicherweise ab? Wer kümmert sich um Bestellungen und nach welchen Kriterien wird eingekauft?

13) Setzen Sie Convenience-Produkte ein?

- Nein
- Ja, folgende
 - Vorverarbeitete frische Schälware
 - Salat
 - Gemüse
 - _____ Sonstiges
 - _____ und _____ zwar

Tiefkühlprodukte

Gemüse

Obst

Sonstiges

und

zwar

Obstkonserven

Halb- und Fertiggerichte

Maultaschen

Kartoffeltaschen

Vorpanierte Fleischstücke

Sonstiges

und

zwar

Trockenprodukte

Kartoffelflocken

Milchpulver

Sonstiges

und

zwar

2 Regionale Bio-Produkte und Beschaffung

14) Wie definieren Sie Regionalität im Betrieb?

15) Wie hoch ist der Anteil

➤ Bio-Ware am Gesamtwareneinsatz (in Bezug auf die Menge) _____ % Anteil am gesamten Warenkorb

➤ Regionaler Bio-Ware am Gesamtwareneinsatz (in Bezug auf die Menge) _____ % Anteil am gesamten Warenkorb

16) Welche Bezugsquellen für regionale Bio-Ware nutzen Sie? Was ist Ihre wichtigste Bezugsquelle?

	Wichtigste
<input type="checkbox"/> Konventioneller Großhandel mit Bio-Teilsortiment	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Bio-Großhandel	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Bio-Fachhandel	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lebensmitteleinzelhandel	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Einkauf beim Direktvermarkter	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Abokiste	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Internet	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sonstige und zwar _____	<input type="checkbox"/>

17) Wie hoch sind die Mindestbestellmengen Ihrer Großhändler?

18) Welche Bio-Produkte beziehen Sie konkret aus Bayern (Rohwarenherkunft Bayern)? Bitte nennen Sie auch die jeweiligen Verarbeitungsstufen.

Von welchen Lieferanten aus welchem Umkreis erhalten Sie die bioregionalen Waren?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gemüse/Salat | <input type="checkbox"/> Obst |
| <input type="checkbox"/> Fleisch (Schwein, Rind, Geflügel) | <input type="checkbox"/> Milch und Mopro |
| <input type="checkbox"/> Brot/Backwaren | <input type="checkbox"/> Eier |
| <input type="checkbox"/> Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Getreideprodukte |

Produktgruppe	Verarbeitungsstufe	Produkt	Produzent	Beschaffung	Bestellrhythmus	Bestellmenge pro Lieferung	Kostenunterschied zu konventioneller Ware
<i>z.B. Gemüse</i>	<i>Frischware</i>	<i>Gurken</i>	<i>Gemüsebau xy</i>	<i>Epos</i>	<i>2 x pro Woche</i>	<i>5 Stück</i>	<i>Ca. xy Cent/ Stück</i>

19) Wieviel zahlen Sie im Schnitt für

- a. 10 Liter bayerische Bio-Milch _____
- b. 1 kg bayerisches Bio-Schweinefilet _____
- c. 1 kg bayerisches Bio-Rinderfilet _____
- d. 1 kg bayerisches Bio-Hähnchenbrustfilet _____
- e. 1 bayerisches Bio-Ei _____
- f. 12,5 kg bayerische Bio-Kartoffeln _____

20) Welche Bio-Produkte sind aus der Region (Bayern) nicht verfügbar?

21) Spielt Convenience bei bioregionalen Rohstoffen eine Rolle?

22) Wie schätzen Sie auf einer Skala von 1 (sehr schwierig) bis 10 (sehr einfach) die Beschaffungssituation für bioregionale Ware in Ihrer Region ein?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23) Bei Skalenwerten von 1 bis 5: Würden Sie mehr regionale Bio-Ware einsetzen, wenn die Beschaffung einfacher wäre?

- Ja
- Nein, weil _____
-

24) Worin sehen Sie das größte Hemmnis in der Beschaffung regionaler Bio-Produkte?

- Preis
- Mangel an Anbietern
- Kein ausreichendes Warenangebot
- Keine Kenntnis über regionale Produzenten
- Prinzipiell kein Interesse an regionaler Bio-Ware
- Fehlender Verarbeitungsgrad der angebotenen Ware
- Sonstiges und zwar _____
-

3 Regionalität in der Kommunikation

25) Loben Sie die Herkunft der regionalen Bio-Ware gezielt aus?

26) Fragen Ihre Kunden gezielt nach regionalen Bio-Rohstoffen in den Speisen?

27) Werden Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Thema bio und regional geschult?

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!