Regionales Bio-Weiderindfleisch in Berlin-Brandenburger Kantinen – Zentrale Ergebnisse und betriebliche Handlungsempfehlungen

DIE WICHTIGSTEN EMPFEHLUNGEN IN KÜRZE

- **Das Angebot von gutem Essen als wichtigen Teil unternehmerischer Strategien verstehen**
- **Regionalität klar definieren und transparent kommunizieren**
- **Für den Einkauf zuständige Kolleg*innen frühzeitig einbinden**
- **Küchenmitarbeiter*innen einbeziehen und motivieren**
- **Selber ausbilden, gut ausgebildete Mitarbeiter*innen einstellen und fair bezahlen**
- **Erfahrungen mit anderen Küchenleiter*innen austauschen**
- **Beratung und Unterstützung in Anspruch nehmen**
- **Kantinengäste informieren und beteiligen**
- **Öffentlichkeitsarbeit nutzen: „Tue Gutes und rede darüber“**

Hintergrund

In Deutschland nehmen über 16 Millionen Tischgäste täglich u.a. in Betriebskantinen, Kitas, Schul- und Hochschulmensen sowie Krankenhäusern und Altenheimen das Angebot von Großküchen wahr[1]. Zunehmend wird das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erkannt, zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung für alle Bevölkerungsgruppen und damit zur Erreichung vielfältiger politischer Ziele (vorsorgender Gesundheitsschutz, Klimaschutz, Stärkung des ökologischen Landbaus etc.) beizutragen. Der verstärkte Einsatz regionaler Bio-Produkte in der GV kann einen Beitrag dazu leisten, regionale Bio-Wertschöpfungsketten durch die kontinuierliche Abnahme großer Mengen zu stärken. Gleichzeitig werden mit einer nachhaltigeren Land- und Wassernutzung, dem Schutz der Biodiversität und der Verringerung von CO2-Emissionen Beiträge zu politischen Zielsetzungen auf verschiedenen Ebenen[2] und einer global verträglichen „Planetary Health Diet“[3] geleistet. Derzeit stehen die Großküchen der GV bei der praktischen Umsetzung allerdings weiterhin vor vielfältigen Herausforderungen, wenn sie ihr Angebot entsprechend verändern möchten.

Im Projekt GanzTierStark[4] wurden Kantinen und Mensen aus Berlin und Brandenburg über drei Jahre bei der Umstellung auf regionales Bio-Weiderindfleisch begleitet. Der Einsatz von Bio-Rindfleisch aus Weidehaltung soll zu einer artgerechteren Tierhaltung beitragen und den Erhalt von Grünlandflächen und Biodiversität fördern. Mit diesem Angebot kommen die Kantinen

1 Pfefferle H., Hagspihl S, Clausen K. 2021. Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungs Umschau 08/2021, M 470–83. doi: 10.4455/eu.2021.034. Mehr als 17 Millionen laut DGE: www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung (Aufruf 16.4.2023).

2 Auf europäischer Ebene die Farm-to-Fork-Strategie, auf nationaler Ebene die Zukunftsstrategie Ökolandbau (ZÖL) sowie Bio-Aktionspläne der Bundesländer sowie die Ernährungsstrategien auf Bundes- und Landesebene.

3 Whitmee et al. 2015. Safeguarding human health in the Anthropocene epoch: report of The Rockefeller Foundation-Lancet Commission on planetary health. Lancet. 2015 Nov 14;386(10007):1973-2028. doi: 10.1016/S0140-6736(15)60901-1.

4 Das Projekt GanzTierStark (www.ganztierstark.de) wurde von 2020-2023 gefördert. Die Bearbeitung erfolgte unter der Leitung des Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin in Kooperation mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL), der Naturland Marktgesellschaft und a’verdis.

außerdem dem Wunsch von Konsument*innen nach mehr Tierwohl und regionalen Lebensmitteln nach. Basierend auf den im Projekt gewonnenen Erfahrungen stellen wir zentrale Erkenntnisse dar und formulieren Handlungsempfehlungen für Einrichtungen der GV, die den Anteil regionaler Bio-Produkte erhöhen möchten. Sie sind komplementär zu den Handlungsempfehlungen für unterstützende politische Maßnahmen, die wir in einem Policy Paper formuliert haben (s. www.ganztierstark.de).

Zentrale Ergebnisse

Am Projekt GanzTierStark haben vielfältig strukturierte Einrichtungen der GV teilgenommen. Darunter waren Kantinen in öffentlichen und privaten Einrichtungen, in einer Klinik und eines Studentenwerks. Die Einrichtungen arbeiten unter sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen, was die zur Verfügung stehenden Budgets der Wareneinsätze, die Möglichkeit der freien Gestaltung der Mahlzeitenpreise und deren Subventionierung angeht. Auch die Zielgruppen waren sehr unterschiedlich hinsichtlich der Altersstruktur, der Ernährungsgewohnheiten sowie des beruflichen und regionalen (eher urban oder eher ländlich geprägten) Hintergrunds. Es liegen somit Erkenntnisse vor, die auf einer erheblichen Brandbreite hinsichtlich der unterschiedlichen Segmente der GV beruhen. Übereinstimmend können folgende zentrale Ergebnisse benannt werden:

Hauptmotor für eine Umstellung auf regionale Bioprodukte sind überzeugte Kantinen- und Küchenleiter*innen, die den anfänglichen Mehraufwand in Kauf nehmen und in der Lage sind, die Küchenmitarbeiter*innen für die Veränderung alltäglicher Routinen zu motivieren. Außerdem ist die Unterstützung der jeweiligen Leitungsebene der Einrichtung sehr hilfreich, da in größeren Organisationen auch weitere Bereiche, wie die Verantwortlichen für Beschaffungsprozesse und Personal- bzw. Betriebsräte, eine wichtige Rolle für den Erfolg der Umsetzung spielen.

In fast allen Einrichtungen ist es gelungen, das regionale Bio-Weiderindfleisch dauerhaft einzuführen und damit Rindfleisch aus konventioneller Erzeugung zu ersetzen. In Kliniken setzen die geringen Wareneinsatz-Budgets für die Patient*innen allerdings enge Grenzen, so dass bisher nur die Mitarbeiter*innen mit Bio-Rindfleisch versorgt werden konnten.

Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung eignet sich als Einstieg in das Angebot von Bio-Fleisch, da der Mehrpreis für bio geringer als bei anderen Fleischarten ist und Kantinen-Mitarbeiter*innen und -gäste sich mit dem Erhalt regionaler Kulturlandschaften und Tierwohl identifizieren können. Hinsichtlich der Umwelt- und Klimarelevanz verschiedener Fleischprodukte gilt es, die Unterschiede von Haltungsformen und weitere ökologische Aspekte, wie z.B. den Erhalt von Biodiversität durch Weidebewirtschaftung, zu berücksichtigen.[5]

Die Mehrkosten für regionales Bio-Rindfleisch können durch eine veränderte Speiseplanung – weniger Gerichte mit Fleisch und ein geringerer Fleischanteil in den Gerichten – **kompensiert werden.** Dabei hat es sich bewährt, komplett neue Rezepturen mit geringerem Fleischanteil anzubieten, damit ein direkter Vergleich vermieden wird. Für bestimmte Gerichte ist der Einsatz günstigerer Teilstücke eine weitere Möglichkeit.

Neue Rezepte, z.B. Burrito: geringerer Fleischeinsatz dafür mehr Hülsenfrüchte und Gemüse

Eine moderate Preiserhöhung ist ein anderer Weg, um die Mehrkosten in Gerichten mit höherem Fleischanteil aufzufangen. Die Gästebefragungen und Erfahrungen in Einrichtungen, die moderate Preiserhöhungen vorgenommen haben (1–1,50 Euro/Gericht), zeigen, dass diese auf große Akzeptanz treffen.

Die Umstellung auf regionales Bio-Rindfleisch wurde von den Gästen aller Einrichtungen sehr positiv aufgenommen. Fast 90 Prozent der Gäste, die ein Gericht mit Bio-Weiderindfleisch gegessen haben, zeigten sich zufrieden mit dem Preis, der Portionsgröße und dem Geschmack der teilweise neu interpretierten Gerichte. Selbst diejenigen, die auf „bio" kritisch reagieren, unterstützen Tierwohl und Regionalität. Dies zeigt sich auch an den insgesamt sehr zufriedenstellenden Verkaufszahlen für Bio-Rindfleischgerichte.

Einrichtungen der GV sind ein guter komplementärer Absatzweg für Teilstücke jenseits der Edelteile. Landwirte und Verarbeiter haben häufig das Problem, dass vor allem die Edelteile bei den Endkund*innen aber auch der Gastronomie gefragt sind. Die Einrichtungen der GV haben größeres Interesse an günstigeren Teilstücken, aus denen z.B. Hackfleisch oder Schmorgerichte zubereitet werden können.

Die Ganztierverwertung kann – je nach regionaler Ausgangslage – unterschiedliche Formen annehmen. Im Projekt GanzTierStark wurde die Ganztierverwertung auf einzelbetrieblicher Ebene als schwierig angesehen, obwohl die Bereitschaft für den Einsatz von Teilstücken wie Rinderzunge oder -leber vorhanden war. Die Verwertung des gesamten Tieres wurde über den beteiligten Verarbeiter gewährleistet, der durch die Vermarktung von Wurst keine Schwierigkeiten hatte, übrige Teilstücke zu verarbeiten. Bei direktem Bezug von einem landwirtschaftlichen Betrieb kann die Notwendigkeit bestehen, seitens der GV alle Teilstücke eines halben oder ganzen Rinds abzunehmen.

5 In der Veranstaltung des Projekts GanzTierStark am 24.5.22 wurden die Besonderheiten artgerechter Rinderweidehaltung ausführlich diskutiert: https://www.youtube.com/watch?v=u3zLFSzvdlM.

Betriebliche Handlungsempfehlungen

DAS ANGEBOT VON GUTEM ESSEN ALS TEIL UNTERNEHMERISCHER STRATEGIEN VERSTEHEN

Es bietet sich an, ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot als Bestandteil unternehmerischer Strategien zum vorsorgenden Gesundheitsschutz sowie Umwelt- und Nachhaltigkeitsstrategien zu positionieren. Da Unternehmen und öffentliche Einrichtungen zunehmend gefragt sind, nachweisbare Beiträge zum Klimaschutz und den Sustainable Development Goals mit Hilfe eines Nachhaltigkeitsmanagements zu erbringen, können entsprechende Maßnahmen in den Kantinen hier platziert und entsprechend in der Nachhaltigkeitsberichterstattung aufgeführt werden. Wenn gleichzeitig auch der Mehrwert für vorsorgenden Gesundheitsschutz der Mitarbeiter*innen kommuniziert wird, lässt sich über diese Einbettung leichter die Zustimmung der jeweiligen Leitungsebene und der Mitarbeiter*innenvertretungen gewinnen.

REGIONALITÄT KLAR DEFINIEREN UND TRANSPARENT KOMMUNIZIEREN

Wenn die Einrichtungen der GV mehr regionale (Bio-)Produkte anbieten wollen, ist es wichtig, klar zu definieren, was unter „regional" verstanden wird und die Einhaltung dieser Kriterien sicherzustellen. Je nach regionalen Gegebenheiten (Anzahl und Entfernung von landwirtschaftlichen und Verarbeitungsbetrieben) müssen Kompromisse zwischen der praktischen Handhabbarkeit und den Erwartungen der Kantinengäste gefunden werden. Im Projekt GanzTierStark wurde beispielsweise die Entfernung von 200 km rund um den Berliner Funkturm als Radius für die Herkunft des Bio-Rindfleischs aus artgerechter Weidehaltung gewählt. Durch eine wöchentliche Benachrichtigung der Kantinen durch den verarbeitenden Betrieb wurde gewährleitet, dass diese informiert sind, von welchem landwirtschaftlichen Betrieb das Rindfleisch stammt – eine wichtige Voraussetzung, um die Küchenmitarbeiter*innen und Kantinengäste entsprechend informieren zu können.

*FÜR DEN EINKAUF ZUSTÄNDIGE KOLLEG*INNEN FRÜHZEITIG EINBINDEN*

Für eine Umstellung auf Lebensmittel aus regionaler Herkunft und ökologischem Landbau ist es häufig notwendig, Geschäftsbeziehungen mit neuen Lieferanten aufzunehmen (z.B. regionale Großhändler und Verarbeitungsbetriebe). Dies ist für die Küchenleitung und die Beschaffung mit zusätzlichem zeitlichem Aufwand verbunden, der durch externe Unterstützung verringert werden kann. Für die Suche und Auswahl entsprechender Lieferanten sollten weitere Qualitäts-Kriterien neben dem Preis in Ausschreibungen aufgenommen werden[6]. Da Verantwortliche in der Beschaffung mit dieser Art Ausschreibungen häufig nicht vertraut sind, ist es wichtig, sie frühzeitig in entsprechende Umstellungsprozesse einzubinden und sich ggf. extern beraten zu lassen.

hochwertiges Verpflegungsangebot als Bestandteil unternehmerischer Strategien

*KÜCHENMITARBEITER*INNEN EINBEZIEHEN UND MOTIVIEREN*

Veränderungen von Arbeitsprozessen in den Küchen können nur gemeinsam mit den Mitarbeiter*innen umgesetzt werden. Es gilt daher, sie frühzeitig für den Einsatz von regionalen Bio-Produkten zu motivieren und evtl. Skepsis zu begegnen. Dabei ist einerseits die möglichst anschauliche Vermittlung grundlegender Informationen zu den Charakteristika von Bio-Produkten oder den Besonderheiten von Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung wichtig. Neben zielgerechten Workshops haben sich hier insb. Exkursionen zu regionalen Bio-Betrieben und dem Verarbeitungsbetrieb bewährt. Anderseits geht es darum, gemeinsam praktisches Know-how zu neuen Rezepturen und dem schonenden Umgang mit Bio-Rindfleisch zu erwerben.

*SELBST AUSBILDEN, GUT AUSGEBILDETE MITARBEITER*INNEN EINSTELLEN UND FAIR BEZAHLEN*

Die GV wird die zunehmenden Anforderungen nur mit motivierten, gut ausgebildeten und fair bezahlten Mitarbeiter*innen erfüllen können. Bereits jetzt herrscht – wie auch im Lebensmittelhandwerk – häufig Personalmangel in den Großküchen. Qualitativ hochwertiges Kochen mit mehr frischen Produkten und die entsprechende gesellschaftliche Anerkennung dieser Tätigkeiten können dazu beitragen, diese Berufe attraktiver zu machen. Hierzu gehört dann aber auch eine entsprechend angepasste Ausbildung und Entlohnung. Wenn Küchen selber ausbilden, können sie am besten gewährleisten, dass das Know-how für eine gesundheits- und umweltbewusste Ernährung mit frischen Produkten vermittelt wird.

*ERFAHRUNGEN MIT ANDEREN KÜCHENLEITER*INNEN AUSTAUSCHEN*

Im Projekt GanzTierStark hat sich der Austausch zwischen den beteiligten Küchen- und Kantinenleiter*innen zu Themen wie Speiseplangestaltung, neue Rezepturen, Motivation der Mitarbeiter*innen, Bio-Zertifizierung oder Erfahrungen mit Ausschreibungsprozessen stark bewährt. Im Austausch stellt man fest, dass man nicht allein mit der jeweiligen Herausforderung konfrontiert ist und erhält neue Anregungen.

6 Siehe Fülles et al. 2017. Mehr Bio in Kommunen – Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

Auch gegenseitige Hospitationen, z.B. der Auszubildenden, können dazu beitragen, voneinander zu lernen. Auf der Bundesebene stehen erfahrene Bio-Mentor*innen aus der GV und Bio-Spitzenköch*innen für die kollegiale Beratung und den Erfahrungsaustausch zur Verfügung[7]:

BERATUNG UND UNTERSTÜTZUNG IN ANSPRUCH NEHMEN

Die Küchenleitungen müssen den Umstellungsprozess nicht allein meistern! In vielen Regionen gibt es Organisationen, die die Umstellung auf mehr regionale Bio-Produkte mit Beratung wie z.B. der Vermittlung von neuen Lieferanten oder Informationen zur Bio-Zertifizierung unterstützen können. In Öko-Modellregionen gibt es Koordinationsstellen, die sich um den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten kümmern. Auch die ökologischen Anbauverbände und die Verantwortlichen für Regionalvermarktung oder ländliche Entwicklung in den Landkreisen bieten häufig entsprechende Unterstützung an. Die im Jahr 2022 vom BMEL verabschiedete Beratungsrichtlinie[8] enthält Fördermöglichkeiten für einzelbetriebliche Beratungen. Bei der Antragstellung können die o.g. Einrichtungen Hilfestellung leisten.

KANTINENGÄSTE INFORMIEREN UND BETEILIGEN

Die Kantinengäste sollten über verschiedene Kanäle (z.B. Intranet, Tischaufsteller, Infostände, Bodenaufkleber) über den Einsatz von mehr regionalen Bio-Produkten informiert und ihr Feedback zum neuen Angebot eingeholt werden. Auf Basis der Rückmeldungen kann das Angebot optimiert werden. In GanzTierStark zeigte sich, dass auch skeptische Küchenmitarbeiter*innen und das Management der jeweiligen Unternehmen oder Einrichtungen durch die positiven Reaktionen der Gäste überzeugt werden konnten.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT NUTZEN: „TUE GUTES UND REDE DARÜBER“

Eine begleitende Öffentlichkeitsarbeit trägt zusätzlich dazu bei, dass entsprechende Veränderungen der Speiseplanung (mehr Bio und regionale Produkte, weniger aber dafür qualitativ hochwertigeres Fleisch, Berücksichtigung von Tierwohl etc.) Anerkennung erfahren. Eine anschauliche Berichterstattung über den regionalen Bezug von Bio-Produkten und die Reaktion der Gäste wird von den Medien gerne aufgegriffen und bestärkt dann auch die Unternehmens- und Küchenleitung in ihrer Strategie. Preise und Auszeichnungen sowie die Teilnahme an Wettbewerben können zusätzlich zur Verbesserung des Images der Einrichtungen der GV beitragen.

7 Informationen zu den Bio-Mentor*innen: https://biomentorenwebsite.wordpress.com/
Informationen zu den Bio-Spitzenköch*innen: https://biospitzenkoeche-blog.de/

8 Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Online verfügbar unter: https://www.foerderdatenbank.de/FDB/Content/DE/Foerderprogramm/Bund/BMEL/beratung-ausser-haus-verpflegung-oekologisch.html

Im Projekt GanzTierStark wurden folgende Materialien zur Unterstützung der Umstellung auf mehr regionale Bio-Produkte und insbesondere den Einsatz von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung erarbeitet:

Sammlung von bewährten **Rezepten** von den im Projekt beteiligten Kantinen: https://www.bio-berlin-brandenburg.de/ganztierstark/

Video FAQs zum Einsatz von Bio-Rindfleisch in der GV: https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/

Policy Paper „Politische Handlungsempfehlungen“: https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/

Digitale Beratungsmodule als Unterstützung für Akteur*innen und Multiplikator*innen für den Aufbau und die Förderung regionaler Bioweiderind-Wertschöpfungsketten zu den Themen:

- Argumentation und Hintergründe
- Konzept und Strategie
- Einkauf
- Preisgestaltung
- Kommunikation

Diese stehen als Open Source online zum Download zur Verfügung unter: tinyurl.com/gtsmaterial

Redaktion: Martina Schäfer, Michaela Haack, Susanne Salzgeber, Peter Schmidt, Evamarie Stengel, Rainer Roehl

Impressum und Kontakt:
Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer
Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin
Kaiserin-Augusta-Allee 104, Sekr. KAI 3-2
D-10553 Berlin
schaefer@ztg.tu-berlin.de

Zitieren als: Schäfer, M., Haack, M., Salzgeber, S., Schmidt, P., Stengel, E., Roehl, R. (2023). Regionales Bio-Weiderindfleisch in Berlin-Brandenburger Kantinen – Zentrale Ergebnisse und betriebliche Handlungsempfehlungen.

„Betriebliche Handlungsempfehlungen“: https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/

Weiterführende Informationen zum Projekt GanzTierStark sind unter www.ganztierstark.de zu finden. Die Förderung des Vorhabens erfolgt von 2020-2023 aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau.

gefördert durch

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages