Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen

DIE WICHTIGSTEN EMPFEHLUNGEN IN KÜRZE

- **Mehr Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) durch die Finanzierung von Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen fördern**
- **Verbindliche Vorgaben zum Anteil von Bio und regional in der öffentlichen GV einführen**
- **Regionale Herkunft als Beschaffungskriterium in Ausschreibungen ermöglichen**
- **Aufgaben mit Gemeinwohlinteresse durch höhere Verpflegungssätze honorieren**
- **Gute Ausbildung und Bezahlung von Kantinen-Mitarbeiter*innen sichern**

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 wird mit einer nachhaltigeren Land- und Wassernutzung, dem Schutz der Biodiversität und der Verringerung von CO_2-Emissionen eine global verträgliche Planetary Health Diet[2] gefördert. Trotz des vorhandenen Potentials und dem Beitrag zu politischen Zielsetzungen auf verschiedenen Ebenen (Farm-to-Fork-Strategie, Zukunftsstrategie Ökolandbau (ZÖL), Ernährungsstrategien auf Bundes- und Länderebene) stehen die Großküchen der GV bei der praktischen Umsetzung vor vielfältigen Herausforderungen, wenn sie ihr Angebot entsprechend verändern möchten.

Im Projekt GanzTierStark[3] 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 zum einen zu einer artgerechteren Tierhaltung beitragen und zum anderen den Erhalt von Grünlandflächen und Biodiversität durch die Beweidung mit Wiederkäuern fördern. Durch die Etablierung eines weiteren Vermarktungswegs werden die regionale Wertschöpfung und die Entwicklung des Ökolandbaus gestärkt. Basierend auf den im Projekt gewonnenen Erfahrungen formulieren wir hier zentrale Herausforderungen und Handlungsempfehlungen für unterstützende Maßnahmen und Regelungen auf verschiedenen politischen Ebenen.

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 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.

3 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.

Herausforderungen in der Praxis

Für die Umstellung auf regionales Bio-Weiderind wurden **folgende Hemmnisse** bei den am Projekt beteiligten Kantinen und Mensen erfasst:

• Fehlende verbindliche Ziele und Anforderungen
Ein Mindestanteil an (regionalen) Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung wird auf Bundes-, Landes- oder kommunaler Ebene bisher eher selten vorgeschrieben und wenn dann nur zu einem geringen Anteil (z.B. 15 % laut VwVBU[4]). Damit obliegt es oftmals den Betriebs- und Küchenleiter*innen, eine Entscheidung zur Einführung von Bio-Lebensmitteln zu treffen und dies auf Unternehmensebene zu rechtfertigen.

• Bestehender Kostendruck und mangelndes Know-how
Da sowohl in öffentlichen als auch in privat geführten Kantinen ein fester Kostenrahmen pro Essen vorgegeben ist, können konventionelle Produkte nicht einfach durch – oftmals teurere – Bio-Lebensmittel ausgetauscht werden. Eine Kompensation der Mehrkosten erfordert entsprechendes Know-how des Küchenteams für eine Anpassung der Angebots- und Speiseplanung und/oder die Möglichkeit der Erhöhung des Wareneinsatz-Budgets bzw. der Verkaufspreise.

Bei den Studierenden in Frankfurt/Oder kommt der Einsatz von mehr Bio und Regional gut an

• Schwierigkeiten bei der Beschaffung regionaler Produkte
(Inter-)national agierende Großhändler können oftmals keine regionalen Bio-Produkte liefern. Für die Einkäufer*innen in den Kantinen bedeutet es zusätzlichen Aufwand, passende Anbieter für regionale Produkte zu finden und Kooperationen aufzubauen. Für öffentliche Einrichtungen wird dieser Prozess dadurch erschwert, dass Regionalität nicht als Vergabekriterium genutzt werden kann. Hinderlich kann außerdem sein, dass die gewünschten Produkte nicht in der notwendigen Vorverarbeitung erhältlich sind.

• Probleme bei der praktischen Umsetzung in der Großküche
Für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln müssen Küchenleiter*innen neben der Einhaltung des Kostenrahmens und einer damit einhergehenden Menüumstellung auch ihre Mitarbeiter*innen und Gäste bei der Umstellung kommunikativ (u.a. Wissen zu Bio, Transparenz über regionale Herkunft) mitnehmen. Darüber hinaus ist für die Auslobung von Bio-Produkten eine Bio-Zertifizierung notwendig. Diese Anforderungen stellen praktische Herausforderungen dar, die sich im Tagesgeschäft nur mit entsprechender Unterstützung meistern lassen.

Politische Handlungsempfehlungen

Basierend auf den Herausforderungen und bisherigen Hemmnissen, lassen sich Handlungsempfehlungen auf verschiedenen Ebenen ableiten. Neben unterstützenden Maßnahmen auf der kommunalen und Landesebene werden weitergehende Maßnahmen auf Bundes- und EU-Ebene skizziert und auf andere Strategien und Veröffentlichungen zu dieser Thematik verwiesen.[5]

*MEHR BIO UND REGIONAL IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG (GV) DURCH DIE FINANZIERUNG VON WERTSCHÖPFUNGSKETTEN-ENTWICKLER*INNEN FÖRDERN*

Der Aufbau von neuen Wertschöpfungsketten kann nicht nebenbei durch Großküchen, Verarbeiter oder Landwirte geleistet werden. Für die Einführungs- und Transformationsphase ist die Finanzierung von Koordinierungsstellen, i.d.R. durch „Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen", notwendig.

Diese haben folgende Aufgaben[6]:

Den Kooperationsaufbau mit Anbietern regionaler Produkte begleiten
Basierend auf einer ersten Bedarfsklärung seitens der Kantinen (u.a. Produkte, Qualitäten, Mengen) wird die Suche nach passenden regionalen Lieferanten unterstützt. Anforderungen und Wünsche (z.B. zur Definition von Regionalität, den Modalitäten der Logistik) der Unternehmen entlang der Wertschöpfungsketten werden geklärt und der Prozess der Erprobung und Optimierung der neuen Lieferbeziehung begleitet.

Vertrauen aufbauen und grundlegende Informationen vermitteln
Für die Entwicklung von Vertrauen zwischen den Akteuren haben sich das Angebot von Exkursionen zum Verarbeitungsbetrieb und den Erzeugerbetrieben als wichtig für die Vermittlung eher emotionaler Erfahrungen erwiesen. Weiterhin ist die zielgruppengerechte Weitergabe von grundlegenden Informationen, z.B. zu den Charakteristika des ökologischen Landbaus oder den Besonderheiten artgerechter Tierhaltung notwendig. Dabei hat es sich für die Gruppe der Küchenmitarbeiter*innen bewährt, die Inhalte anschaulich z.B. anhand von Kurzvideos oder Quizfragen aufzubereiten.

Erfahrungsaustausch zwischen den Kantinen fördern
Die Weitergabe von Wissen und Erfahrung funktioniert am besten zwischen Personen mit ähnlichem Hintergrund. Im Projekt GanzTierStark haben sich sog. „Kitchentalks" bewährt, in denen die

4 Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU). Online verfügbar unter: https://www.berlin.de/nachhaltige-beschaffung/recht/
5 Neben dem Projekt GanzTierStark sind Erfahrungen aus den Projekten WertWeideVerbund (HNEE/ZTG) und Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg (HNEE/FÖL) in die Formulierung der Handlungsempfehlungen eingeflossen
6 Einen Überblick über die Aufgaben von Wertschöpfungskettenentwickler*innen in den verschiedenen Phasen des Aufbaus von regionalen Wertschöpfungsketten gibt das im Rahmen des EIP Projekts „Regionales Gemüse aus Brandenburg" entstandene Papier: Braun et al. 2020. Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen: Durch strukturierte Prozessbegleitung zu mehr regionaler Wertschöpfung. Online verfügbar unter: https://www.biogemuese-brandenburg.de/publikationen/

Küchenleitungen sich zu ihren Erfahrungen mit der Umstellung austauschen konnten. Je nach Bedarf stand meistens ein Thema wie die Speiseplanung, die Verwertung seltener Teilstücke oder die Steigerung der Mitarbeiter*innenzufriedenheit im Mittelpunkt. Dabei kann es je nach Thema sinnvoll sein, Expert*innen von anderen Good Practice-Beispielen einzubinden. In GanzTierStark war auch der verarbeitende Betrieb in der Regel dabei, um direkt auf Anregungen der Kantinen reagieren zu können.

Praktisches Know-how vermitteln

Das praktische Know-how kann durch gezielte Workshop-Angebote für die Küchenleitung, die Mitarbeiter*innen und die Servicekräfte vertieft werden. Dabei kann es z.B. darum gehen, wie eine attraktive Speiseplanung mit geringerem Fleischanteil aussehen kann, wie Speisen ansprechend serviert werden oder welche anderen – kostengünstigen – Teilstücke des Rindes im Sinne einer Ganztierverwertung für welche Gerichte eingesetzt werden können.

Beratung für Betriebe der GV fördern

Insbesondere bei betriebsspezifischen Fragestellungen z.B. zur Gestaltung öffentlicher Ausschreibungen für regionale Bio-Produkte oder zur Bio-Zertifizierung ist es sinnvoll, wenn die Kantinen ergänzend mit Beratungsleistungen durch weitere Expert*innen unterstützt werden. Die im Jahr 2022 vom BMEL verabschiedete Beratungsrichtlinie[7] bietet hierfür entsprechende Fördermöglichkeiten. Damit diese auch genutzt werden, bedarf es gezielter Information und ggf. Unterstützung bei der Antragstellung.

Kurz zusammengefasst begleiten Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen den Aufbauprozess von Wertschöpfungsketten und unterstützen die einzelnen Marktakteure durch eine Verknüpfung aus fachlichem Wissen mit methodischen Kompetenzen dabei, die vorhandenen Potentiale in der jeweiligen Region zu nutzen. Als Prozessbegleiter*innen können sie bei verschiedenen Einrichtungen und Verbänden angesiedelt sein, wie den ökologischen Anbauverbänden, Wertschöpfungsketten-übergreifenden Vereinen oder den Teilen der Landkreisverwaltung, die für das Regionalmanagement zuständig sind.

Die in den letzten Jahren lancierten Programme für die Etablierung von Wertschöpfungskettenmanager*innen auf Landes- und Bundesebene (MLUK Brandenburg[8] und Bundesprogramm Ökologischer Landbau BÖL[9]) zeigen, dass die Notwendigkeit hierfür bereits gesehen wird.[10] So wichtig die längerfristige Einrichtung solcher Koordinierungsstellen ist, so notwendig ist es zu betonen, dass diese nur bei insgesamt förderlichen Rahmenbedingungen – auf die im Folgenden eingegangen wird - erfolgreich ihre Arbeit erbringen können.

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

VERBINDLICHE VORGABEN ZUM ANTEIL VON BIO UND REGIONAL IN DER ÖFFENTLICHEN GV EINFÜHREN

Verbindliche Vorgaben, welcher Anteil an Bio-Produkten oder Produkten aus regionaler Herkunft in öffentlichen Einrichtungen oder Unternehmen eingesetzt werden soll, können als Anreiz sehr hilfreich sein. So ist das Land Berlin mit der stufenweisen Erhöhung des vorgeschriebenen Bio-Anteils von 15% auf 50% in der Grundschulverpflegung sehr erfolgreich[11]. Im Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit der Bundesregierung von 2021[12] wird ein Mindestanteil von 20 % Bio für die Bundeskantinen empfohlen. Wichtig dabei ist es, dass die Ziele verlässlich über einen gewissen Zeitraum erhöht werden und die Erfüllung der Ziele unterstützend begleitet wird.

Vorgaben bezüglich des Anteils von regionalen Produkten wären derzeit von den Einrichtungen sehr schwer zu erfüllen, weil der Begriff „regionale Herkunft“ nicht eindeutig definiert ist und die Ausgangsbedingungen in verschiedenen Regionen sehr unterschiedlich sind. So ist es z.B. für Großküchen und Caterer in der Region Berlin-Brandenburg schwierig, Produkte in der notwendigen Menge und dem gewünschten Vorverarbeitungsgrad zu erhalten. Hier sind weitere Maßnahmen notwendig, um Lücken in regionalen Wertschöpfungsketten zu schließen (z.B. Schlachtung und Zerlegung, Vorverarbeitung von Gemüse etc.).

REGIONALE HERKUNFT ALS BESCHAFFUNGSKRITERIUM IN AUSSCHREIBUNGEN ERMÖGLICHEN

Regionalität als Kriterium im Vergabeverfahren zu integrieren, stellt aufgrund des EU-Vergaberechts nach wie vor eine große Herausforderung dar. Produkte und Produzenten dürfen nicht aufgrund einer bestimmten Herkunft bevorzugt werden[13].

7 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

8 Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung klimaschonender Wertschöpfungsketten. Online verfügbar unter: https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/service/foerderung/landwirtschaft/foerderung-klimaschonender-wertschoepfungsketten/

9 https://www.bundesprogramm.de/fileadmin/2-Dokumente/Richtlinien_und_Antraege/BAnz-AT-06082019-B1.pdf

10 Die Einrichtung von Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen wurde bereits im Brandenburger Öko-Aktionsplan 2021-2024 als strategisches Element formuliert (S. 14) https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekoaktionsplan/

11 SenBJF 2020. Schulessen wird fairer und gesünder: Neue Musterausschreibung mit vielen Verbesserungen. Online verfügbar unter: https://www.berlin.de/sen/bjf/service/presse/pressearchiv-2020/pressemitteilung.884583.php

12 https://www.bundesregierung.de/resource/blob/998008/1953740/d54a3a3d36e719c23f76bbd5d1edac5c/2021-08-25-massnahmenprogramm-nachhaltigkeit-2021-data.pdf?download=

13 § 31 Abs. 6 Satz 1 VgV und § 15 Abs. 3 Satz 1 KonzVgV

Ein möglicher Ansatz wird darin gesehen, Regionalität über den Umweg von regionalen Qualitätszeichen zu berücksichtigen[14]. Aber auch über regionale Gütezeichen wie bspw. „bio Brandenburg. Gesicherte Qualität" kann das Diskriminierungsverbot der EU nicht umgangen werden[15]. Zwar können regionale Gütezeichen, die auf besondere Qualitäten verweisen (wie z.B. höhere Anforderungen an das Tierwohl), in der Leistungsbeschreibung gefordert werden; sie müssen jedoch zwingend mit dem Zusatz „oder gleichwertig" versehen sein. Dies bedeutet, dass auch gleichwertige Gütezeichen aus anderen Regionen zugelassen sind[16].

Eine weitere Hürde – jenseits des Vergaberechts – ist, dass regionale Qualitätszeichen jeweils auf die spezifischen regionalen Bedingungen ausgerichtet sein sollten. Den Anforderungen des Brandenburger Qualitätszeichens für Bio-Lebensmittel entsprechend, muss bspw. Fleisch zu 100 % in Brandenburg erzeugt und verarbeitet sein, was bisher nicht den Marktgegebenheiten entspricht. Um die Beschaffung regionaler Lebensmittel zu ermöglichen, muss also zuerst klar definiert werden, welche umsetzbaren und prüfbaren Qualitäten mit „regional" verknüpft sein sollen[17]. Insgesamt sind die Bundesländer, aber insbesondere auch die EU-Ebene gefragt, die Beschaffung von regionalen Produkten durch Großküchen rechtssicher zu ermöglichen.

AUFGABEN MIT GEMEINWOHLINTERESSE DURCH HÖHERE VERPFLEGUNGSSÄTZE HONORIEREN

Wie oben dargestellt, ist die GV zunehmend gefragt, einen Beitrag zur Erreichung von Zielen, wie der Gesundheitsvorsorge, den Sustainable Development Goals und Klimaschutz zu leisten, die von Gemeinwohlinteresse sind. Mittel- und langfristig werden durch dieses Engagement erhebliche Kosten im Gesundheitswesen und nachsorgendem Umweltschutz eingespart. Es ist daher legitim, wenn die öffentliche Hand einen Teil der hierüber vermeidbaren Kosten in höhere Verpflegungssätze oder Fallpauschalen z.B. in Schulen, Altenheimen und Krankenhäusern investiert, anstatt auf die betriebswirtschaftlich günstigste Verpflegung zu setzen. Auch die Subventionierung seitens der öffentlichen Hand oder von Unternehmen für die Bereitstellung eines Mittagessens, das sich alle Bevölkerungsgruppen leisten können, ist häufig zu gering. Maßnahmen einzelner Bundesländer, das Schulessen für alle Kinder kostenlos anzubieten, gehen hier in die richtige Richtung, sind bisher aber v.a. auf Grundschulen beschränkt.[18]

GUTE AUSBILDUNG UND BEZAHLUNG VON KANTINEN-MITARBEITER*INNEN SICHERN

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 gehören auch eine entsprechend angepasste Ausbildung und Entlohnung. Die im August 2022 in Kraft getretene Novellierung der Ausbildungsberufe in der Gastronomie und Hotellerie[19] geht mit der verstärkten Aufnahme von Nachhaltigkeits- und Umweltaspekten in die richtige Richtung[20]. Ebenso wichtig ist es, die neuen Anforderungen für eine nachhaltige Beschaffung (Stichwort „Green Procurement") in die Ausbildung von Personal aufzunehmen, das für die Beschaffung zuständig ist.

14 MLUK 2022. Regionale Qualitätsprodukte erkennbar machen: Minister Vogel setzt mit Partnern neue Zeichen für Brandenburgs Landwirtschaft. Online verfügbar unter: https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/aktuelles/presseinformationen/detail/~26-01-2022-regionale-qualitaetsprodukte
15 SMEKUL 2021. Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen. Arbeitshilfe für Vergabestellen. Online verfügbar unter: https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Musterleistungsbild_Bio_Regio_Kantine_bf.pdf
16 European Commission 2019. EU GPP criteria. Online verfügbar unter: https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm
17 Wissenschaftliche Dienste Deutscher Bundestag 2021. „Bio-Regionalität" in der Gemeinschaftsverpflegung. Verankerung im Vergabeverfahren. Online verfügbar unter: https://www.bundestag.de/resource/blob/852838/3a01bfb5f0c3dc8f42f564e9079f1742/WD-7-064-21-pdf-data.pdf
18 Die Einführung eines Förderprogramms für qualitativ hochwertiges Kita und Schulessen zur Begegnung von Ernährungsarmut wird auch vom Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE) empfohlen. WBAE (2023:6): Ernährungsarmut unter Pandemiebedingungen. Stellungnahme. Berlin. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/ernaehrungsarmut-pandemie.pdf?__blob=publicationFile&v=3
19 https://www.vkd.com/wp-content/uploads/2022/03/2022-Ausbildungsrahmenlehrplan-Koch_Koechin.pdf
20 https://www.bmbf.de/bmbf/shareddocs/pressemitteilungen/de/2022/03/150322-HoGaKue-Berufe.html

Redaktion: Martina Schäfer, Michaela Haack, Susanne Salzgeber, 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., Roehl, R. (2023). Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen.
Policy Paper „Politische Handlungsempfehlungen": https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/
Wir haben außerdem betriebliche Handlungsempfehlungen formuliert:
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.

GanzTierStark – Bio von der Weide auf den Teller
Technische Universität Berlin
verdis
Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG
Zentrum Technik und Gesellschaft
Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
FÖL Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. – Mehr Bio in Stadt und Land
gefördert durch
BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages