

Mehr Bio in Städten und Gemeinden



Aarau, 15.01.2020
Andreas Greiner

Mehr Bio in der AHV geht nicht, weil...

...wir die Gäste
nicht bevormunden
wollen

...es zu teuer ist

...regional besser
als bio ist

?

...die Ware nicht
verfügbar ist

...die Biozertifizierung
zu aufwändig ist

NEUES MERKBLATT

Auch das noch: Jetzt erklärt der Bund, wie Sie Ihren Apéro gestalten sollen

CH Media • Zuletzt aktualisiert am 3.5.2019 um 21:54 Uhr



«Mindestens 2/3 des Buffets setzt sich aus vegetarischen Produkten zusammen», empfiehlt das Bundesamt für Umwelt. (SplitShire/pexels.com)

© CH Media

Reaktionen auf BAFU-Merkblatt zur umweltfreundlichen Verpflegung (2019)

Artikel zum Thema

TERRORISMUS

Bund will Schweizer IS-Sympathisantin aus der Romandie ausbürgern 1.1.2020



KLIMSCHUTZ

Videokonferenzen als ökologische Alternative zu Flugreisen: Der Bund hadert 30.12.2019

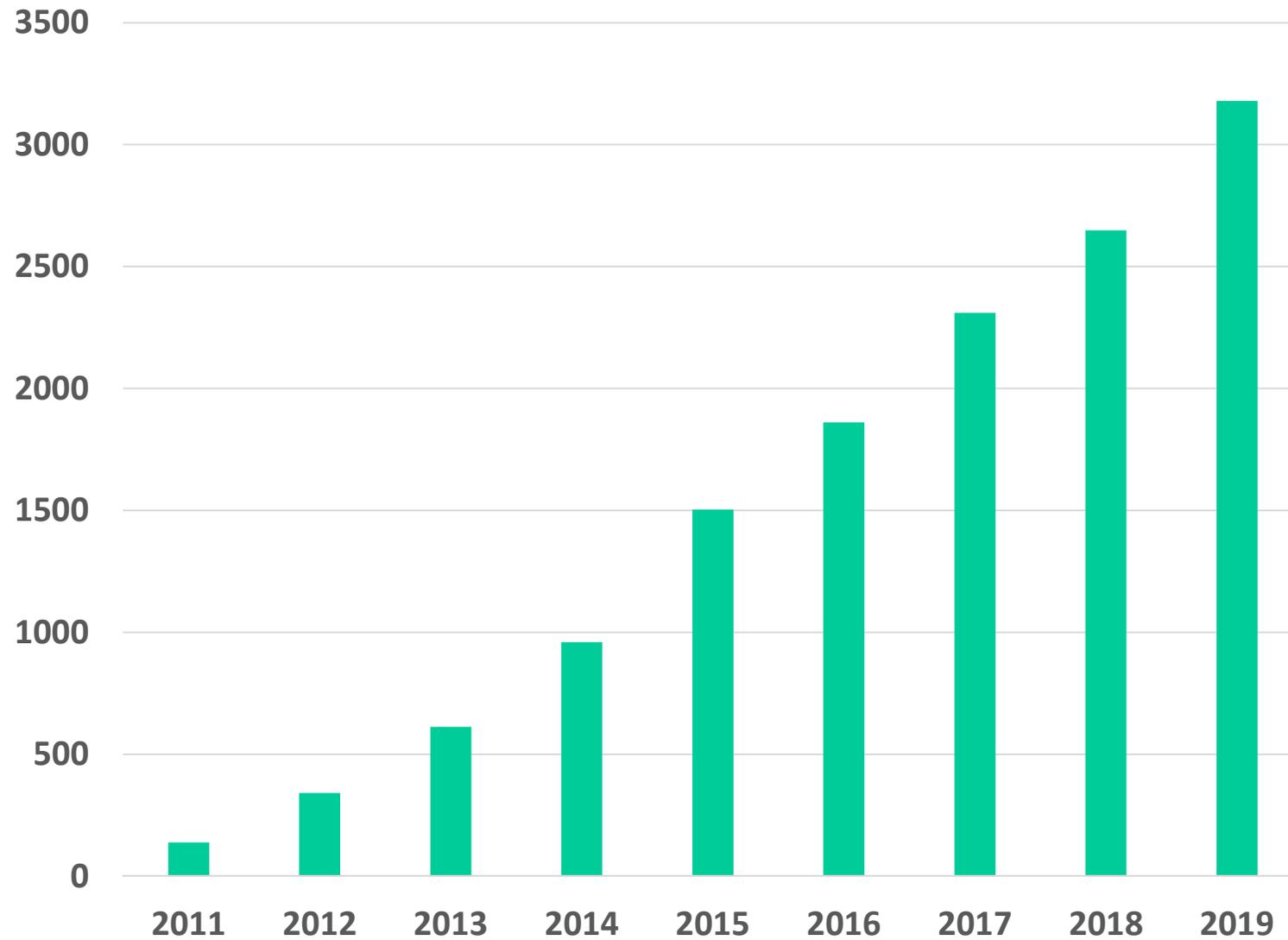


TRANSPARENZ

Ständerat will Politikfinanzierung transparenter gestalten 16.12.2019



Zahl der biozertifizierten Küchen in Dänemark (mit > 30 % Bio)



Dänemark: push and pull-Prinzip

- Klare Ziele der Politik für die GV:
60 % Bio landesweit, 90 % in Kopenhagen (bis 2020)
- Starke Kooperationen + Vernetzung der Akteure
- Beratung + Qualifizierung der Küchen vor Ort



90-100% ökologi



60-90% ökologi



30-60% ökologi

„Nicht nur Reden – Handeln!“

"Die Stadt Kopenhagen hat in zehn Jahren sechs Millionen Euro für die Qualifizierung von Küchenkräften ausgegeben"



Hans Christian Smed,
Direktor des House of
Food in Kopenhagen

Umsetzung auf politischer Ebene: Bund (D), Land Baden-Württemberg und Kommunen



- Deutschland: Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau (ZöL)
- Bio-Informationsoffensive für die öffentliche Beschaffung „20 % plus X“
- Baden-Württemberg
VwV Beschaffung (2018) empfiehlt
-> mind. 20 % Bio-Anteil bei
Lebensmitteln und Speisen in
Einrichtungen des Landes BW

öffentliche Beschaffung in Kommunen



MEHR BIO IN KOMMUNEN



Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte

- Bio-Städte-Netzwerk mit aktuell 19 Mitgliedern
- Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
- Vergaberecht erlaubt Umweltkriterien
- Bio-Anteile bei Ausschreibungen
- Viele Beispiele und praktische Tipps
- Immer mehr Kommunen setzen das um
- www.biostaedte.de

Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen – Ein Projekt des Netzwerks deutscher Biostädte

Formulierungsbeispiel für Leistungsbeschreibung

"Lebensmittel stammen zu mindestens X Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen."

Quelle: "Mehr Bio in Kommunen – Ein Praxisleitfaden des Netzwerkes deutscher Biostädte" (2017).



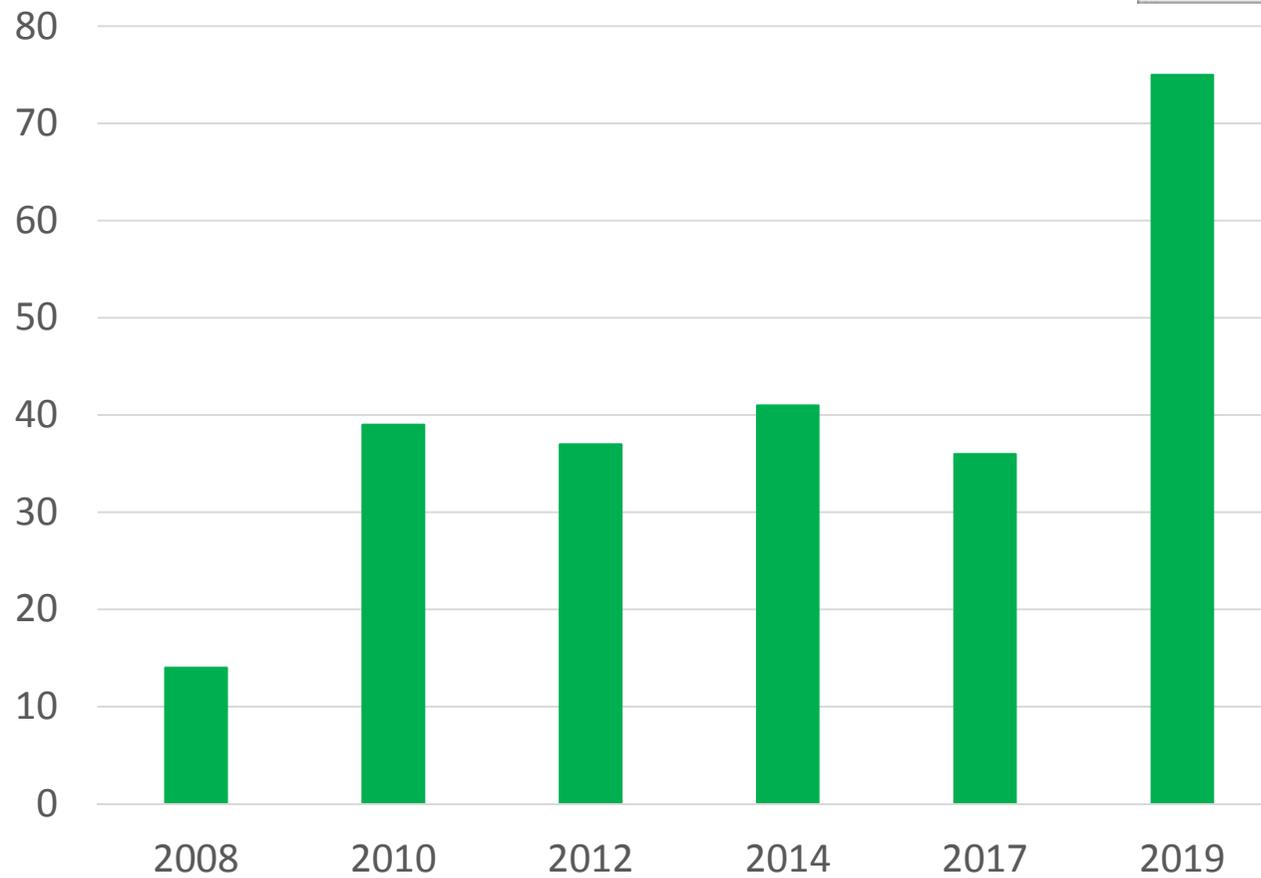
Bio-Städte: Bio-Anteile in der Schul- und Kita-Verpflegung

	Schulen	Kitas	
Bonn	10 %	10 %	seit 2018/19 bzw. 19
Bremen	100 %	100 %	Angestrebt bis 2022
Heidelberg	10 %	30 %	Ziel 50 % bis 2022
Karlsruhe *)	25 %	25 %	Vorgabe seit 2016
Nürnberg	20 %	75 %	75 % bzw. 100 % bis 2026

Bezug: Monetärer Anteil am WE
Außer *): Anteil am Gewicht / Volumen

Recherche: A. Greiner, Dez. 2019

Bio-Anteile in Nürnberger Kitas

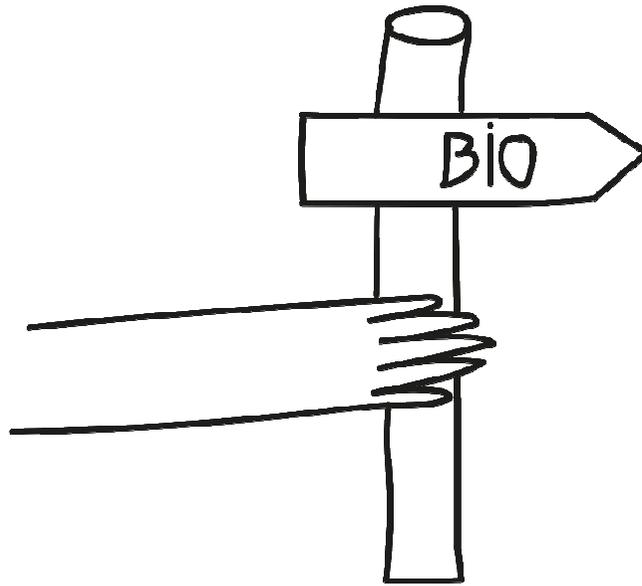


Pers. Mitteilung Dr. Werner Ebert, Biostadt Nürnberg, 22.11.2019

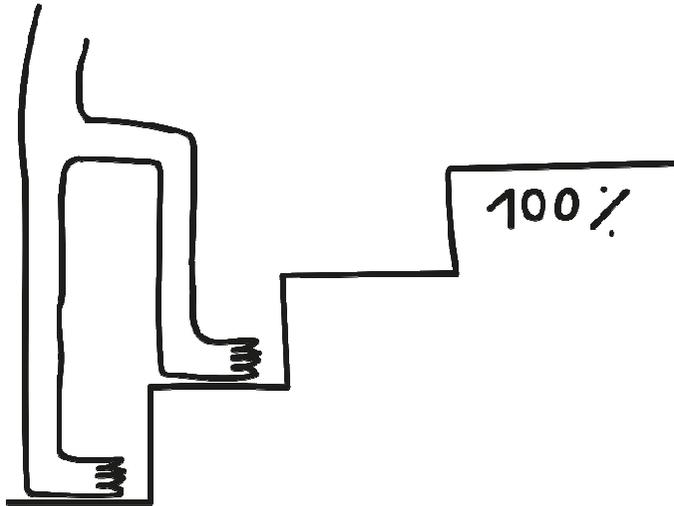
Leistungsverzeichnis für Ausschreibungen

-> zu klärende Fragen:

- Welche Qualitäten sind erwünscht?
-> biologische Lebensmittel, Fisch aus nachhaltigen Quellen, fair gehandelte Produkte etc.
- Bio: Mindestanforderungen oder Wertungsschema?
- Worauf sollen sich die Prozentanteile beziehen?
 - monetärere Wareneinsatz?
 - Gewicht/Volumen?
- Wie Qualitätssicherung nach Auftragsvergabe?

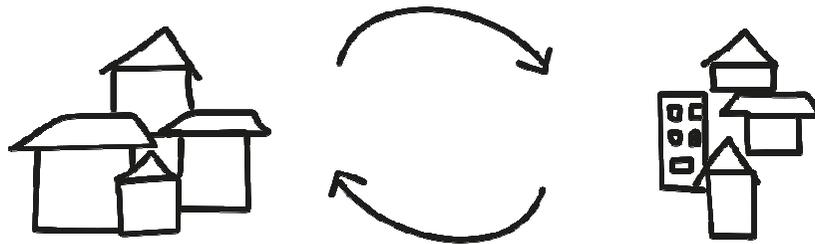


Konkrete Ziele und
Rückendeckung durch
politische Beschlüsse



Schrittweise Steigerung der
Bio-Anteile ->

- Optimierung im Prozess
- Aufbau von Lieferantenbeziehungen

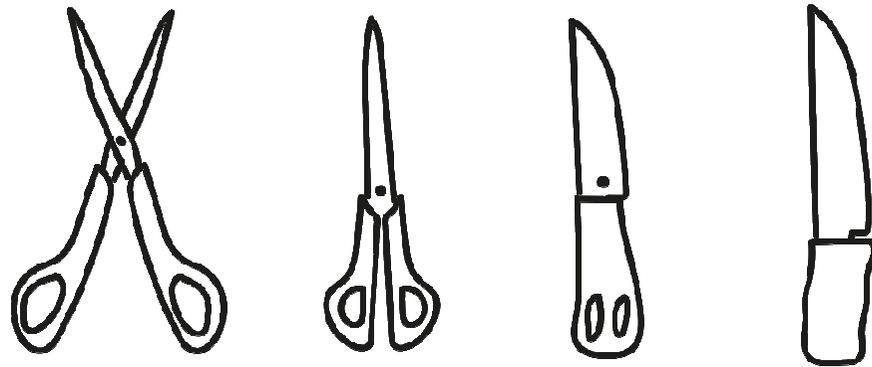


Erfahrungsaustausch mit
anderen Kommunen

KONGRESS
STADTLANDBIO

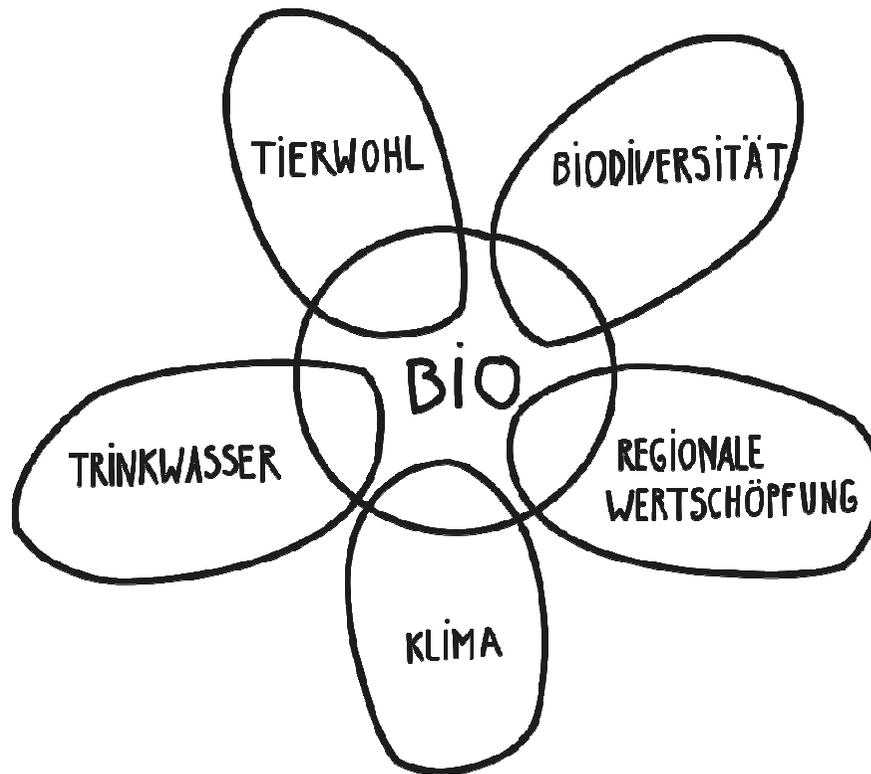
13. + 14.2.2020 in Nürnberg

<https://www.stadtlandbio.de/>



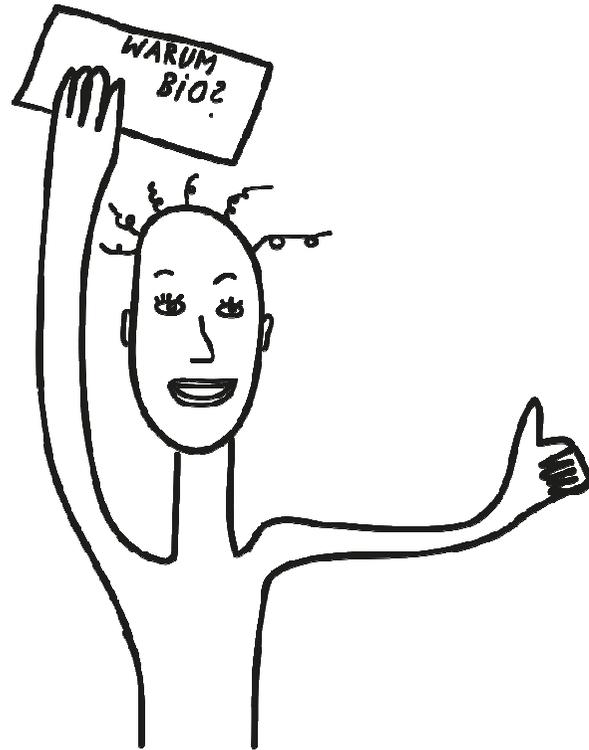
„Von der Schere zum Messer“

- Umstellung auf Bio ist mehr als Austausch von Lieferanten!
- Transformationsprozesse!



Viele Links zu anderen Themen

- Schlüsselrolle Bio
- Was ist bei Ihnen wichtig?



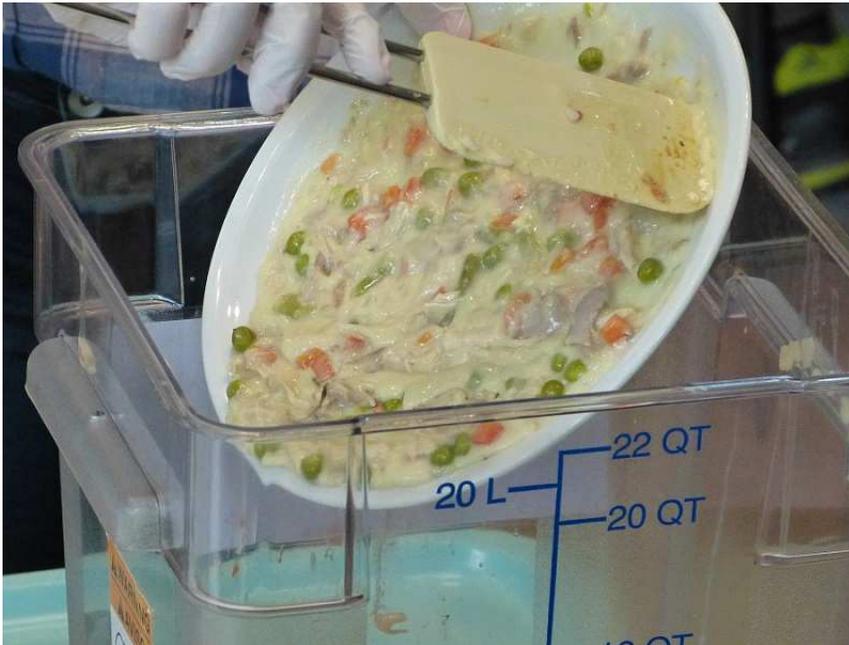
- Argumente für Bio immer wieder (!) gut kommunizieren
- Nutzen aufzeigen

Umsetzung in den Küchen



Foto: Bio Austria, D. Faber

Speiseabfälle in der Schulmensa



Studie der Verbraucherzentrale NRW (2017)

- Messungen an 19 Schulen
- Abfallquote: 25 %
- Kurzfristige Maßnahmen reduzieren Abfälle um 1/3

Quelle: www.refowas.de

<https://www.oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/abfallmanagement/potenziale-zur-reduktion-von-speiseabfaellen/>

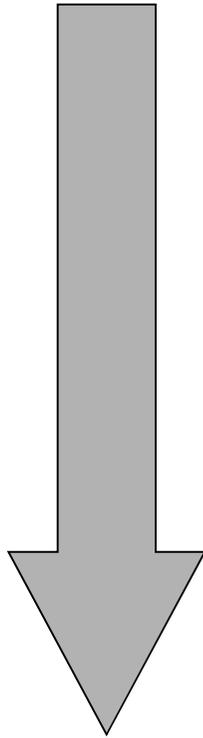
Umstellung auf Bio-Fleisch in Hochschulmensa

	Fleischmenge pro Portion:	Prozentuale Reduktion	Fleischration pro Woche
Ausgangslage	170 g		850 g
Kostenneutrale Reduktion der Fleischmenge	65 g	62 %	325 g
Ein fleischloser Tag /Woche	87 g	49 %	348 g
Mehrpreis 50 Cent/Gericht	112 g	34 %	560 g

Machbarkeitsstudie zur kostenneutralen Umstellung von Uni-Mensen auf Bio-Fleisch, 2019

<https://www.oekolandbau.de/ahv/wie-starten/praxisbeispiele/hochschulgastronomie/biofleisch-in-der-hochschulmensa/>

Praxistipp:
schrittweise Einführung von Bioprodukten!



- Einzelne Komponenten **durchgängig** in Bioqualität einsetzen
-> leichter umsetzbar als einzelne Bio-Gerichte an bestimmten Tagen...
- Anteile erhöhen: 10% > 20 % > 30 %...
- Komplette Umstellung auf Bio

Welche Produkte in Bio-Qualität zum Einstieg?

Kantine WMF-Gruppe, Standort Geislingen

- 1000 Mittagessen intern, 450 externe Kunden
- Bio-Anteil 20 – 25 % -> vor allem:
 - Obst und Gemüse
 - Gewürze + Öle (Salat)
 - Trockensortiment: großer Teil
 - MoPro: großer Teil
 - Kartoffeln teilweise

Pers. Mitteilung M. Jüngert, 10.1.2020



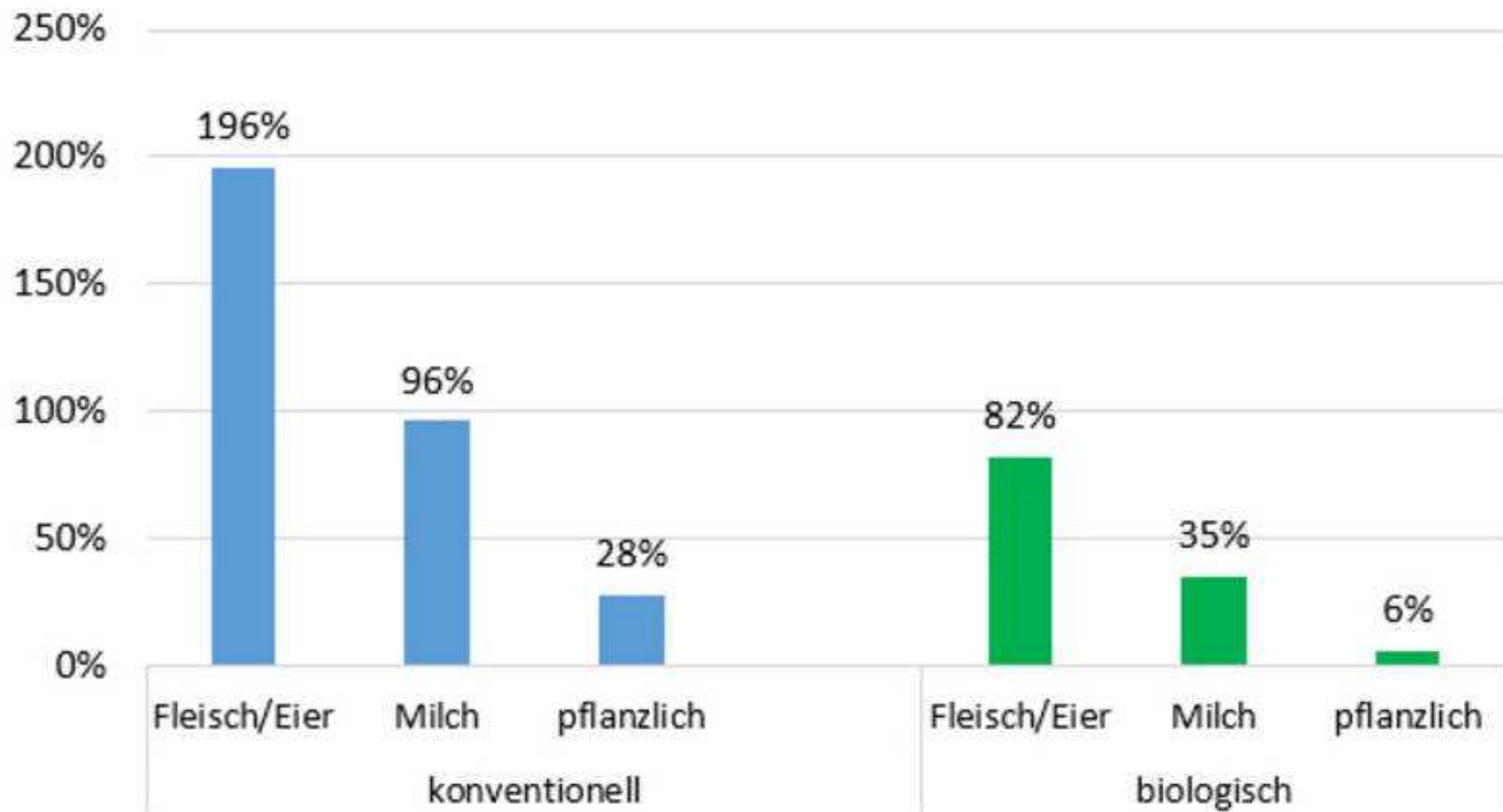
Preise und Kosten – grundsätzliche Ebenen

- Unterschied zwischen Preisen und Kosten
- Wichtig: hoher Einfluss der Mengen (Essenszahlen) auf Kosten pro Mahlzeit in der GV
- Pragmatische Ansätze zur Kostenreduktion
- Wertschätzung von Lebensmitteln



Quelle: „How much is the dish?“ - Gaugler und Michalke, Uni Augsburg, 2018

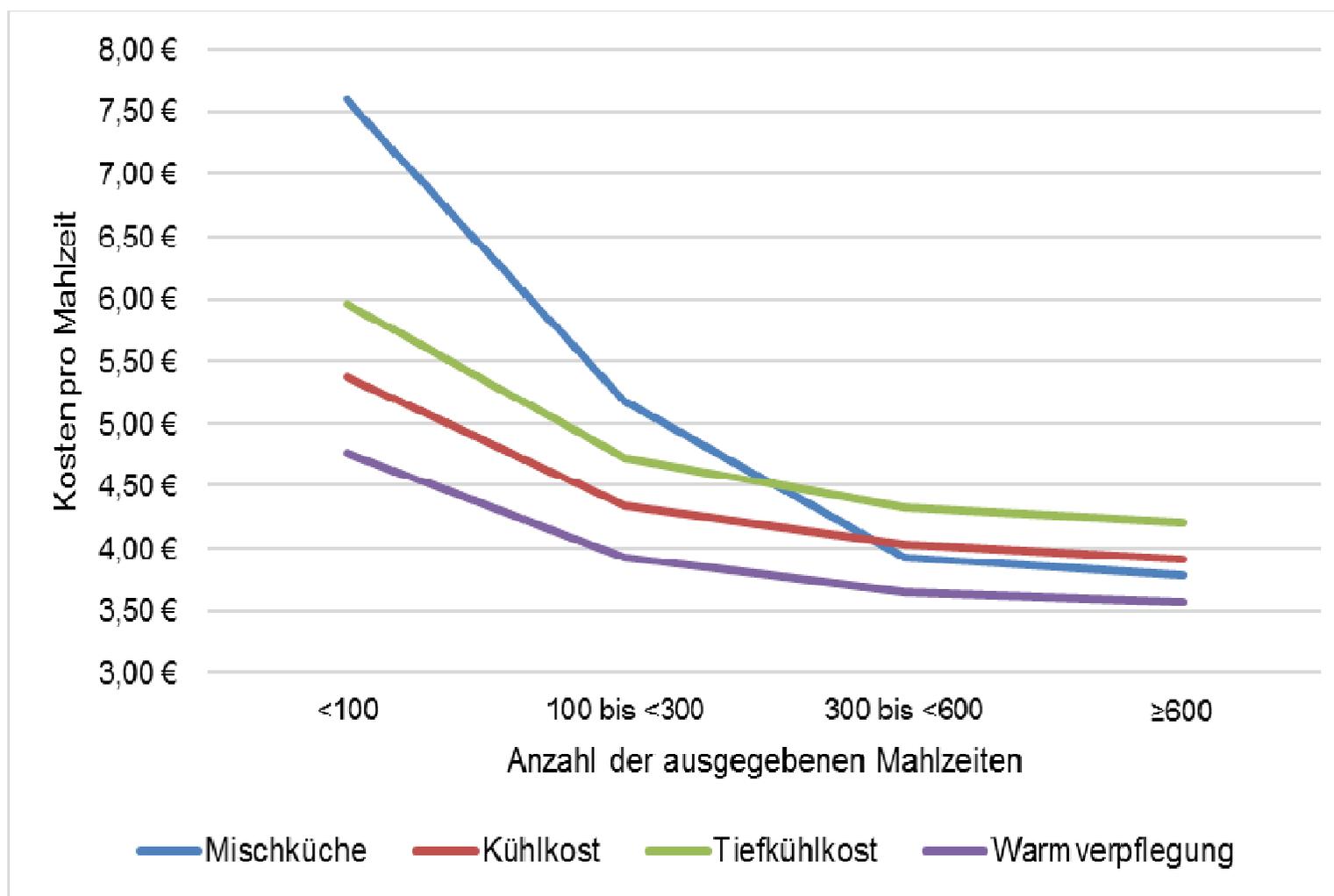
Preisaufschläge bei Internalisierung externer Effekte auf Erzeugerpreise





ÖKONSULT

Was kostet ein Schulessen in der Primarstufe? - in Abhängigkeit von den Essenszahlen -



Quelle: DGE-Studie KuPS, 2018

Maßnahmen zur Kostenreduktion

	Speiseabfälle reduzieren
	Mehr pflanzliche Lebensmittel einsetzen
	Saisonal einkaufen
	Lebensmittel mit geringerem Preisunterschied zum Einstieg wählen
	Ggf. Einkauf bündeln
	Lieferanten und Preise vergleichen etc.

Umsetzung in der Praxis -> ganzes System betrachten!

- Speiseabfälle unter die Lupe nehmen!
- Nicht nur Lieferanten austauschen!
- Mehr pflanzliche, weniger tierische Produkte im Speiseplan
- Bei erfolgreichen Küchen zeigt sich: Bio ist ein logischer Schritt in einem ganzheitlichen Prozess der Transformation



Warum wollen SIE mehr Bio-Produkte in die AHV bringen?
Was ist Ihnen wichtig?

- Bio in der AHV ->
www.oekolandbau.de/ahv
- Einstiegsartikel:
-> <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>
- Kostenloser Newsletter
www.oekolandbau.de/service/newsletter/

Noch Fragen?



Andreas Greiner
greiner@oekonsult-stuttgart.de

Instrumente der Information/Beratung

- Einzelberatung
- Gruppen-Coaching
+ Kombi Information + Beratung
- Kleine Workshops
- Größere Tagungen/Kongresse (> 40 TN)
- Kontaktbörse („speed dating“)
zur Vernetzung von Küchen und Lieferanten

Gesetzliche Standards und BIO-Zeichen

Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007
Durchführungsverordnung (EG) 889/2008



Deutschland:
Öko-Landbau-Gesetz (ÖLG)
Öko-Kennzeichnungsverordnung

Code-Nummer der Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-XXX

Privatrechtliche Standards –
Zeichen der Ökoanbau-Verbände (Beispiele BaWü)



Bio-Zertifizierung in der AHV



Wenn Caterer Bioprodukte einsetzen und ausloben möchten, brauchen sie dafür eine Bio-Zertifizierung.

Ausnahme für Kitas und Schulen mit eigener Küche:

Wenn das Essen an eine geschlossene Teilnehmergruppe ausgegeben wird

-> brauchen sie keine Bio-Zertifizierung!

TIPP: Qualitätsstandards in Vergabeverfahren



www.KErn.bayern.de

- Wegweiser des KERN, Bayern
- Rechtliche Grundlagen
- Praxisnahe Beispiele
- Formulierungsvorschläge
- ...

<http://www.kern.bayern.de>