



Bio-Lebensmittel als Kernelement der nachhaltigen städtischen Gemeinschaftsverpflegung

Zusammenfassungen Tagung Naturama Aarau, 15.1.2020

Einführung in die Thematik

Otto Schmid, FiBL, Frick

Die nachhaltige Ernährung und Beschaffung von Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion ist für viele Städte ein wichtiges Thema geworden. Diese Tagung knüpft an bei der Tagung des Städteverbandes vom 5. November 2019 zu «Nachhaltige Ernährung in Städten und Gemeinden». Das Thema Bio in der Gemeinschaftsverpflegung war dann kein Thema, obwohl das Interesse an Biolandwirtschaft steigt bei KonsumentInnen und der Politik. Allerdings spiegelt sich das noch zu wenig im Einkaufsverhalten. Gerade die Gemeinschaftsverpflegung hat ein grosses Absatz-Potential zur Ausdehnung des Biomarktes.

Im Ausland gibt es interessante Ansätze, der Förderung von Bio-Produkten in der Gemeinschafts-Gastronomie, z.B. mit politischen Vorgaben und/oder Labelling-Konzepten (v.a. DK, DE). Im Bio-Aktionsplan im Kanton Aargau von 2017-2021 (unterstützt durch Kanton AG und SECO und EU – Projekt SMU Organics), sind ebenfalls Massnahmen in diesem Bereich vorgesehen, darunter auch Plattformen wie diese Tagung.

Bio Suisse und FiBL wollen sich stärker in der städtischen Gemeinschaftsgastronomie engagieren. Uns interessiert, was funktioniert, wo es «klemmt», und welche Unterstützung Sie von uns erwarten. Diese Tagung bringt uns mit Ihnen in Kontakt und hilft uns, Ihre Anliegen bezüglich «Bio» zu verstehen und aufzunehmen.

Ist Bio nachhaltig?

Bernadette Oehen, FiBL, Frick

Das staatliche Thünen-Institut aus Deutschland und sechs weitere Forschungsorganisationen haben die Leistungen des Biolandbaus und des konventioneller Landwirtschaft für Umwelt und Gesellschaft in einer umfangreichen Metastudie verglichen.

Bewertet wurden die sieben ‚Leistungsbereiche‘ Wasser, Boden, Biodiversität, Klimaschutz, Klimaanpassung, Ressourceneffizienz und Tierwohl anhand von 33 Indikatoren.

71 % der Paarvergleiche bio-konventionell ergeben, dass Bio mit Blick auf den Gewässerschutz eindeutige Vorteile bringt, da weniger kritische Stoffe eingesetzt werden, wie Stickstoff oder chemisch-synthetische Pestizide.

Bei der Bodenfruchtbarkeit sind 56 % der untersuchten Bio-Betriebe im Vorteil, wenn man alle Indikatoren zusammen betrachtet. Eindeutig belegen lässt sich auch der Vorteil von Öko für die Artenvielfalt auf den bewirtschafteten Flächen. Im Mittel lagen die Artenzahlen der Ackerflora bei Bio-Bewirtschaftung um 95 %.

Bio-Böden weisen im Schnitt einen 10 % höheren Gehalt an organischem Bodenkohlenstoff auf. Sie entnehmen über die Photosynthese der Pflanzen CO₂ aus der Atmosphäre und legen es dauerhaft im Humus fest. Diese Böden nehmen nachweislich schneller Wasser auf und speichern dieses besser – vorteilhaft sowohl bei Starkregen als auch Trockenheit.

Im Bereich Ressourceneffizienz untersuchten die Wissenschaftler beispielhaft die Stickstoff- und die Energieeffizienz beider Systeme. Bei der Stickstoffeffizienz und der Energieeffizienz liegt Bio klar im Vorteil.

Der Biolandbau hat das Potential, wesentlich zur Erreichung der Umweltziele für die Landwirtschaft beizutragen, denn Bio punktet besonders dort, wo Landwirtschaft in der Breite nachhaltiger werden muss, beim Gewässerschutz, der Biodiversität und bei der Bodenfruchtbarkeit.

Konsumentinnen und Konsumenten interessieren sich für Bio. Die Nachfrage wird zwar im Handel, nicht aber in der Gastronomie abgedeckt.

Bio, staatlich garantierte Nachhaltigkeit?

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse, Basel

«Kann ich mich darauf verlassen, dass Bio drin ist wo Bio draufsteht?»

Eine oft gestellte Frage, die mit einem klaren «Ja» beantwortet werden kann. Denn in der Schweiz, in Europa und vielen anderen Ländern sind Ausdrücke wie «bio» und «ökologisch» gesetzlich geregelt. Werden Missbräuche aufgedeckt, so zieht dies für die Verursacher rechtliche Konsequenzen nach sich.

Bio Suisse geht betreffend Sicherheit noch einen Schritt weiter. Die Zertifizierung von Knospe-Produkten befindet sich im staatlich akkreditierten Bereich. Das bedeutet, dass die Schweizerische Akkreditierungsstelle (SAS) für die Sicherheit und Rückverfolgbarkeit der Knospe bürgt.

Bio-Produkte bieten Bioprodukte aus Sicht Nachhaltigkeit viele gute Argumente. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz und -Düngemittel verhindert Rückstände in Gewässern, in der Natur oder gar auf Lebensmitteln. Dieser Verzicht trägt viel dazu bei, dass sich Biodiversität auf Biohöfen gut entfalten kann. Man trifft auf Bio-Betrieben bis zu 30% mehr Pflanzenarten und bis zu 50% mehr Insekten und Kleinlebewesen an. Dass Bio auch im Bereich Klima viele Vorteile bringt, zeigen zudem verschiedene Studien deutlich.

Ratings zu Umwelteinwirkungen von Produkten wie CO₂-Belastung oder ökologischer Fussabdruck geben den interessierten Konsumenten sehr gute Hinweise zu ihrem persönlichen Konsumverhalten. Sie können so gut abschätzen, wie nachhaltig ihre Lebensmittel bewertet sind, und welcher Speiseplan besonders viel Rücksicht auf die Ressourcen nimmt.

Der Nachteil einer Einzel-Produktbewertung liegt darin, dass sie z.B. je nach Saison oder bei Rezeptur-Anpassungen eines verarbeiteten Lebensmittels neu gemacht werden muss. Für Grossküchen und Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie ist dies mit grossem Aufwand verbunden.

Deutlich einfacher ist die Nachhaltigkeit der Gerichte zu erhöhen, wenn der Anteil an Bioprodukten gesteigert wird. Wer ergänzend dazu noch Regionalität und Saisonalität berücksichtigt, darf von einer minimalen Umweltbelastung ausgehen.

Mehr Bio in Städten und Gemeinden

Andreas Greiner, Projektmitarbeiter „Bio kann jeder“, ÖKONSULT, Stuttgart

Die Einführung bzw. Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in den öffentlichen Einrichtungen hängt sehr stark davon ab, ob es dafür eine kohärente Strategie gibt. Diese sollte aus Maßnahmen auf drei Ebenen bestehen:

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick M: www.fibl.org T: +41 62 865 72 72
Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel M: www.bio-suisse.ch T: +41 61 204 66 66

- 1) Klare Zielsetzung auf kommunaler bzw. politischer Ebene für die Einführung von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung (GV);
- 2) Starke Kooperationen und Vernetzung entlang der Wertschöpfungsketten;
- 3) Unterstützung und Beratung der Küchen vor Ort.

In Deutschland haben vor allem die im Netzwerk der deutschen Bio-Städte organisierten Kommunen hier in den letzten Jahren entscheidende Impulse gebracht (siehe www.biostaedte.de). Zum einen durch die Etablierung von verbindlichen Vorgaben für den Einsatz von Bio-Produkten in der GV, zum anderen durch die Verbreitung von gewonnenen Erfahrungen, beispielsweise durch die Entwicklung des Praxisleitfadens „Mehr Bio in Kommunen“.

Für die einzelnen Küchen ist es zielführend, wenn sie auf dem Weg zu mehr Bio nicht nur einzelne Produkte oder Lieferanten austauschen, sondern das ganze System der Verpflegung unter Nachhaltigkeitsaspekten optimieren. Stichworte für diese Transformationsprozesse sind die Vermeidung von Speiseabfällen, die Reduktion von Fleischanteilen, die Qualifizierung des Küchenpersonals und mehr Wertschätzung für Lebensmittel.

Umfassende Informationen zu diesen Themen bietet das Ökolandbau-Portal www.oekolandbau.de/ahv

Städtische Ernährung, nachhaltig gesund

Patrick Lütolf, ZHAW, Wädenswil

Im Projekt geht es darum, Kunden, Mitarbeitende, Management und Interessierte aus der Bevölkerung von Uster einerseits für nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren. Andererseits wird nachhaltige Ernährung ganz konkret, während zwei Wochen in den Heimen Uster pilotiert. Sämtliche Menüpläne werden angepasst und die Mitarbeitenden mittels Schulungen auf die Umstellung vorbereitet. Das Sprichwort «Liebe geht durch den Magen» begleitet das Projekt sinngebend. Mit der schrittweisen und mittelfristigen Umstellung auf nachhaltige Ernährung, soll für die Heime Uster auch ein Standortvorteil in der Bewerbung um neue Kund*innen geschaffen werden.

In der Projektarbeit sind folgende Forschungsfragen zu klären:

- Kann der Anteil an Lebensmitteln, die den Grundsätzen nachhaltiger Ernährung entsprechen in der öffentlichen Verpflegung, ohne bedeutsame Erhöhung des monetären Wareneinsatzes, sinnvoll und praktikabel gesteigert werden?
- Welche Massnahmen sind nötig, damit ein möglicher erhöhter monetärer Wareneinsatz durch geschickte Menüplanung, Prozesssteuerung und Einkauf möglichst kompensiert werden kann?

An der Tagung wird der Blick in die Arbeitswerkstatt des laufenden Projekts freigegeben. Es wird aufgezeigt was «Refine, Reduce, Replace» für Herausforderungen an eine Organisation, wie die Heime Uster, und deren Prozesse stellt. Das Ziel von 30% Bioanteil, 100% Fair Trade Zutaten und wo sinnvoll lokal und saisonal, hört nicht beim Einkauf auf, sondern fordert ein komplettes Umdenken, welches mit Schulungen und Managementunterstützung und Einbezug aller Betroffenen geschehen muss.

Was bringt die Zertifizierung?

Philippe Schär, bio.inspecta, Frick

Rechtliche Vorgaben: Die Bio-Zertifizierung ist in der Gastronomie grundsätzlich fakultativ. Dennoch sind die prinzipiellen Vorgaben der Bio-Verordnung und des LMG (Täuschungsschutz) einzuhalten.

Aus Erfahrung sind die Hauptprobleme einer (Bio-) Zertifizierung: Warenflussdokumentation, eingeschränkte Flexibilität für Betriebe in der Rohstoffbeschaffung, Administration von Unterlagen, die korrekte Deklaration.

Bio.inspecta schlägt deshalb vor, dass Betriebe die Bio-Produkte führen wollen, nach dem «Ausschliesslichkeits-Prinzip» arbeiten: Eine Zutat nur in einer Qualität. Diese Vorgehensweise hat im Wesentlichen zwei Vorteile:

- Einfache Vorgaben für die Rohstoffbeschaffung und Deklaration der Bio-Produkte (z.B. «alle unsere Rüebli stammen aus biol. Landwirtschaft»)
- Einfache Kontrollen reichen aus um die Umsetzung der Vorgaben zuverlässig zu kontrollieren: unangemeldete Kontrollen, Prüfung der aktuellen Situation

Bei einem Systembetreiber ist eine jährliche Kontrolle der Zentrale notwendig, um das Gesamtsystem zu verstehen und die internen Vorgaben und Abläufe zu kennen. Die Intensität der Kontrollen in den Betrieben (Restaurants, Filialen) hängt vom Gesamtsystem ab und muss im Einzelfall festgelegt werden. Ziel ist, dass die Kontrolle das System zuverlässig und glaubwürdig erfasst.

Vorteile einer Zertifizierung können sein: Glaubwürdigkeit gegenüber Kundschaft fördern, Differenzierungsmöglichkeit zum Mitbewerber, Verkaufsargument für Ausschreibungen, Kombination zu anderen Labels, z.B. MSC (nachhaltige Meeresfischerei)

Fair Trade Town – für mehr Nachhaltigkeit in Städten Bio in Kombination mit Fair Trade

Philipp Scheidiger, Swiss Fair Trade, Basel

Schweizer Städte und Gemeinden erhalten die Auszeichnung Fair Trade Town für besonderes Engagement für den Fairen Handel. Damit wird nachhaltiger und fairer Konsum gefördert und die ganze Gemeinde miteinbezogen. Jeder kann dazu beitragen, die Kriterien für den Erhalt der Auszeichnung zu erfüllen. Viele der globalen sozialen und ökologischen Herausforderungen stehen in Zusammenhang mit unserem Konsumverhalten. Durch einen nachhaltigen, fairen Konsum können wir positive Veränderungen in Gang setzen.

Hier setzt Fair Trade Town an: Städte und Gemeinden werden für besonderes Engagement im Bereich Fairer Handel ausgezeichnet, mit dem Ziel, das Bewusstsein der Bevölkerung für nachhaltigen und fairen Konsum zu stärken und eine Verhaltensänderung der zentralen Akteure zu erreichen. In diesem Prozess werden Restaurants, Detailhandel, Firmen und weitere Institutionen in der Gemeinde (wie z. B. Schulen, Spitäler, Altersheime) miteingebunden.

Um Auszeichnung Fair Trade Town zu erhalten, müssen Städte folgende fünf Kriterienbereiche erfüllen:

1. Die Stadt/Gemeinde bekennt sich zum Fairen Handel
2. Eine Arbeitsgruppe koordiniert das Fair Trade-Engagement
3. Detailhandel und Gastronomie/Hotellerie bieten Fair Trade-Produkte an
4. Institutionen (Schulen, Altersheime, Spitäler, Sport-Vereine) und Unternehmen verwenden Fair Trade-Produkte
5. Durch Öffentlichkeitsarbeit wird der Faire Handel der Bevölkerung nähergebracht

Nach der Auszeichnung erfolgt die Weiterentwicklung in den Themenbereichen Konsum, Leben/Bildung, Beschaffung und Finanzen. Um den nachhaltigen Konsum in der Schweiz gemeinsam zu fördern, bestehen verschiedene Ansatzpunkte mit der Bio Bewegung:

1. Gemeinsame Kommunikation.
2. Gemeinsame Aktivitäten bei den zentralen Akteuren in Städten.

3. Einbezug von Bio-Bauern in oder Teilnahme in kommunalen Fair Trade Town Arbeitsgruppen.
4. Thematisierung von biologischer Verpflegung in der Weiterentwicklung von Fair Trade Town.
5. Aufnahme von bio-Produkten in den fünf Kriterien zur Fair Trade Town Auszeichnung.

Der Faire Handel steht für langfristige und faire Handelsbeziehungen, stabile und transparente Preise, soziale Arbeitsbedingungen und nachhaltige Anbaumethoden. Mit Fairem Handel können Menschen auf der ganzen Welt durch ihre Arbeit ein Einkommen erzielen, das ihnen eine menschenwürdige Existenz ermöglicht.

Um den nachhaltigen Konsum in der Schweiz gemeinsam mit den Biolandbau-Organisationen zu fördern, bestehen verschiedene Ansatzpunkte:

1. Gemeinsame Kommunikation.
2. Gemeinsame Aktivitäten bei den zentralen Akteuren in Städten.
3. Einbezug von Bio-Bauern in oder Teilnahme in kommunalen Fair Trade Town Arbeitsgruppen.
4. Thematisierung von biologischer Verpflegung in der Weiterentwicklung von Fair Trade Town.
5. Aufnahme von bio-Produkten in den fünf Kriterien zur Fair Trade Town Auszeichnung.

Beelong Eco-Score als Monitoring-System

Florence Diserens, beelong, Lausanne

Was bedeutet es, «umweltfreundliche» Lebensmittel einzukaufen? Um Küchenchefs und Konsumenten bei der Beantwortung dieser Frage zu helfen, hat Beelong ein produktbezogenes Eco-Score und Beratungsdienstleistungen entwickelt. Die Hauptmissionen von Beelong sind (i) die Begleitung der Küchenchefs bezüglich umweltfreundliches Lebensmitteleinkäufe, (ii) die Förderung der Transparenz im Lebensmittelsystem und (iii) die Kommunikation & Sensibilisierung der ernährungsbedingten Umweltbelastung. Weil man nicht weitere zehn Jahre warten können, den Ansatz von Beelong ist mit den heutigen zugängliche Information zu beginnen, und es entlang die Entwicklung der Markttransparenz weiterzuentwickeln.

Alle Produktangaben die verfügbar sind, werden in einem einzigen Eco-Score zusammengefasst, welches ermöglicht Lebensmittel miteinander zu vergleichen. Mittels dieser Eco-Score, Beelong bewertet die Lebensmitteleinkäufe der Gemeinschaftsgastronomie, gibt Empfehlungen auf der Basis einer einjährigen Studie und bietet Beratungsdienstleistungen an.

Einer der Hauptparameter vom Eco-Score ist die landwirtschaftliche Produktionsmethode denn sie beeinflusst wesentlich die gesamte Umweltbelastung eines Lebensmittels. Somit, der Beelong Eco-Score berücksichtigt, unter anderem, die verschiedene landwirtschaftliche Labels und die Landwirtschaftsgesetz vom Herkunftsland der Zutaten eines Produkts.

Beelong ermöglicht also (i) Unterschiede zwischen die unterschiedliche landwirtschaftliche Labels darzustellen, (ii) «Bio-Produkte» mit nicht labellisierte Produkte zu vergleichen, (iii) labellisierte Produkte wie zum Beispiel «Bio-Produkte» in ein «Eco-Konzept» zu integrieren, (iv) Spezifische Beratung in der Gemeinschaftsverpflegung mit Produktalternative und personalisierter Aktionsplan (angepasst an ein begrenzten Budget) sowie (v) Enge Zusammenarbeit mit Schlüssel Akteure (Institutionen, Produzenten, Verteiler, Lebensmittelmarke) zu leisten.