



Bio-Lebensmittel als Kernelement der nachhaltigen städtischen Gemeinschaftsverpflegung

Zusammenfassung der Workshops an der Tagung im Naturama Aarau, 15.1.2020

Workshop 1.1 Kostet Bio wirklich mehr?

Robert Obrist FiBL, Kathrin Huber FiBL

JA (externe Kosten nicht eingerechnet)

– Aber Kosten lassen sich senken durch:

- Austausch zw. den einzelnen Gliedern der Wertschöpfungskette , z.B. Weniger Fleisch mehr pflanzliche Produkte; Verhinderung von Foodwaste (wertige Bionahrungsmittel)
- Organisatorische Zusammenschlüsse (Skaleneffekte), z.B. von mehreren Küchen oder Einkauf
- Bewusstere Menüwahl (gemäss Ernährungspyramide/*, z.B. weniger Fleisch)
- Kommunikation (nicht unbedingt Senkung der Kosten, sondern In-Wert-Setzung der Angebote)

* Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie

Workshop 1.2 Beschaffung als Herausforderung

Andreas Greiner, Valerie Monnin, Bio Suisse,

1. *Brainstorming zum Thema «Was braucht es, um mehr Bio in die Gemeinschaftsverpflegung zu bringen».*
2. *Vorschläge der 20 – 25 Teilnehmer und Teilnehmerinnen wurden in Themenblöcke gruppiert.*

1. WILLE

- **(Politischer) Wille**

- **Vergabeverfahren** / klare Kriterien bei Ausschreibungen

2. PLANUNG

- **Verfügbarkeit der Bio-Produkte**

- Hat mehrere Dimensionen: Mengen, Qualitäten, Logistik, Anbauplanung (Kommunikation Küchen und Lieferanten)
- Vorschlag: Beschaffungsplattform für Küchen

- **Betriebswirtschaft:** Einsatz von Bio-Produkten muss wirtschaftliche möglich sein

3. WISSEN

- **Wissen** /Informationen / Erfahrungsaustausch

- **Bildung/Qualifizierung von Küchenkräften**

- (hoher Bedarf, Küchenkräfte müssen lernen, mit Bioprodukten zu kochen)

- **Kommunikation**

- .B. unterschiedliche Qualitäten von Bio besser kommunizieren

- Lieferanten und Küchen

- **Diskussion zu wichtigen Fragen**

- **Erfahrungsberichte aus Zürich, Basel und Biel**

- Erfahrung: Prozesse und Klärungen brauchen viel Zeit

- Stadt Zürich lädt Lieferanten zu einer Messe ein, um über ihre Nachhaltigkeit zu berichten ->

viel Luft nach oben.

4. DYNAMISCHER PROZESS

Grundsätzliche Erkenntnis: Man muss den Weg zu mehr Bio in der GV als dynamischen Prozess verstehen. Die Vorgehensweise muss in der Umsetzung angepasst werden. Ziel ist es, den Aufbau von Angebotskapazitäten im Gleichklang mit der wachsenden Nachfrage zu entwickeln.

Workshop 2.1 Was bringen Bio-Gastro-Kennzeichnungen und Nachhaltigkeits-Monitoring

Bernadette Oehen, FiBL, Karin Nowack, Bio Suisse

Labels sind wichtig für Sicherheit und Kennzeichnung, oftmals Bestandteil der Beschaffungsstrategie und bieten einen Mehrwert in der Kommunikation.

Aufgrund der vielfältigen Labels aber oft schwierig, damit umzugehen (welches wählen wenn es sehr ähnliche Aussagen sind).

Objektive Informationen zu Labels fehlen (was ist Werbung, was und wer steht dahinter, ist der Inhalt des Labels sicher).

Beelongs deshalb gute Ergänzung für Zusammenfügen der Bewertung von Lebensmitteleinkäufen.

Andere Teilnehmer: Labels noch nicht wichtig, momentan ist regionaler Bezug wichtiger, kann aber ab heute anders werden (Kontakt zu Bio Grischun)

Bestandteil in Ernährungsrichtlinie: Bio oder IP.

Kenntnisse zu Labels verbessern (z.B. Köche, Gastronomie); zum Beispiel Unterschied Bio-Knospe und Bio-Verordnung

Gesamtanalyse/Nachhaltigkeitsanalyse mit Punktesystem würde eine Möglichkeit bieten, die verschiedenen Kriterien zusammenzubringen (Gesundheit, Umwelt, Foodwaste, Labels, Regional)

Internationale Harmonisierung Labels; einfache Einteilung wäre nötig für die Praxis

Klarheit über Auszeichnung auf Menükarte (was darf ich, was ist sinnvoll, was muss vom wem kontrolliert werden)

Erfahrungsaustausch unter Köchen, Grundlageninformationen zu nachhaltiger Ernährung und Labels anbieten

Doppelspurigkeiten bei Labels vermeiden. Nicht x Biolabels, die das gleiche aussagen.

Workshop 2.2 Bio, Regionalität und Saisonalität.

Patrick Lütolf, ZHAW, Kathrin Huber, FiBL

Nutzen, Herausforderungen und kreative Lösungen bei Beschaffung und Verarbeitung von regionalen und saisonalen Bio-Produkten

- Grundlage für die Sammlung weiterer kreativer Lösungen bei Beschaffung und Verarbeitung war der BAFU-Flyer «Nachhaltige Verpflegung» * Grundlage für die Sammlung weiterer kreativer Lösungen bei Beschaffung und Verarbeitung war der BAFU-Flyer «Nachhaltige Verpflegung» *
- * <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/fachinformationen/nachhaltiger-konsum/konsumentenscheide-und-umwelt.html>
- Kreative Lösungen auf Flipchart von allen Teilnehmenden erarbeitet zu den Themen: Bestellung, Anbieter, Essen, Trinken

Bestellung

- Langfristige Zusammenarbeit, Partnerschaft
- Gebündelte oder gemeinschaftliche Bestellungen, Bestellung muss klar sein, z.B. Bio
- Rücknahmemöglichkeiten vorsehen
- Zielgruppengerecht (in Menge und Angebot)
- Back-up Lösung
- Möglichst ohne Verpackung
- Kurze Lieferwege

Anbieter

- Anbieter muss klar kommunizieren, was er kann

- Anbieter muss sein Angebot sichtbar machen, z.B. Rezyklierbares Verbrauchsmaterial, Stofftischtücher/-servietten
- Klare Anforderung, klare Bestellung, z.B. 2/3 Vegi
- Zusammenarbeit zwischen Anbieter und Plattform
- Liefersicherheit gewährleisten
- Deklariertes Bio auch sicherstellen
- Fingerfood anbieten

Essen

- So viel wie möglich frisch
- Mit Farben und Formen arbeiten
- Pro Specie Rara verwenden
- Was heisst regional? Saisonal?
- Verarbeitung in der Region
- Erlebnisgastronomie (Cookies mit Sprüchen)
- Storytelling (zum Essen/Produkt oder Produzenten)
- Kommunikation und Vorstellen der Produzenten
- Alte Rezepte wiederbeleben (z.B. kochen mit Bewohnern)

Trinken

- Alternativen zu Mineralwasser und Orangensaft suchen:
 - Hahnenwasser anbieten (geht auch mit Kohlensäure)
 - Drink & Donate oder «Wasser für Wasser; WfW»
 - Vielfältiges Fruchtsaft-Angebot (von Früchten/Produzenten aus der Region: Produzent vorstellen)
 - Smoothies, Vitaminwasser, Gurkenwasser
- Attraktives Tee-Angebot (Ersatz von Kaffee *)
- Trinkhalme ersetzen (Karton etc.) oder weglassen
- Mehrweggeschirr («Mehrweg ist mehr wert!»)
- Schweizer Bio-Wein und Schweizer Bio-Bier

Zusammenfassung Abschluss-Diskussion

Bei der Abschluss-Diskussionen gab es folgende Kommentare und Empfehlungen

- Grundsätzlich sind die Abläufe komplex und bei jeder Stadt/Gemeinde unterschiedlich; oft sind mehrere Departemente involviert, die Koordination ist eine Herausforderung.

- Die Möglichkeit Bio-Produkte über eine traditionelle Bestellplattform zu bestellen ist ein Bedürfnis.
- Idee einer Austauschplattform, zum Beispiel über den Städte-Verband, welche Workshops, usw. anbieten könnte usw., bei welchen einzelne Aspekte vertieft angeschaut, besprochen oder gar geschult werden könnten.
- Es wäre sehr wünschenswert, wenn Betriebe der städtischen Gemeinschaftsverpflegung eine Dienstleistung (Schulung, Beratung, Coaching) in Anspruch nehmen könnten, die sie bei der Umstellung auf eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung mit mehr Bio im Angebot begleitet. Als Vorbild einer solchen Dienstleistung kann das «House of Food» in Kopenhagen dienen. Bio Suisse hätte hier eine wichtige Aufgabe in Zusammenarbeit mit dem FiBL und dem Schweizer Verband der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (www.svg.ch).
- Es ist wichtig, sich von konkurrierenden Denkmustern zu verabschieden hin zu mehr Solidarität: kein Lieferant-Denken sondern Partner-Beziehung.

Rückmeldungen aus Evaluation der Teilnehmer*innen der Veranstaltung zur Rolle von Bio Suisse und FiBL

- Angebot und Nachfrage abgleichen (Bio Suisse)
- Beschaffungsplattform (Bio Suisse)
- Verbindung Gemeinschaftsküchen zu Logistik/Grosshändlern erleichtern und fördern (Bio Suisse)
- Plattform/Logistik für kleinere Betrieben, damit diese gemeinsam „gute Regio-Produkte in den Handel bringen können (Bio Suisse)
- Zeigen, inwiefern sich Bio Knospe von Bio EU unterscheidet (Bio Suisse)
- Praxis-Beispiele aus der Gemeinschaftsgastronomie zeigen (Zusammenarbeit mit SVG – Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, www.svg.ch) (Bio Suisse)
- Nachhaltige Ernährung in die eidgenössisch anerkannte Ausbildung von Köchinnen und Köchen bringen (Bio Suisse und FiBL).
- Systemische Bewertung von Gastrobetrieben (ganzheitlich/mehrdimensional: Umweltindikator, Label-Rohstoffe, Umgang FoodSave, ausgewogenes Angebot, ...) (FiBL)
- Spezifisch CO2 äquivalente Zahlen für Bio Knospe Betriebe/Bauernhof (FiBL)
- Ökologischer Fussabdruck muss auch Transportwege, Arbeitsbedingungen, Wasser etc. beinhalten (FiBL)
- Kleinere Bio-Betriebe in grössere Logistik einbeziehen (Beratungsbedarf FiBL)
- Vergleichbare Bewertungskriterien (FiBL)

Interessante Links

Netzwerk der deutschen Bio-Städte mit Leitfaden

www.biostaedte.de

https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

Ausser-Haus-Verpflegung auf dem Informationsportal Ökolandbau.de

www.oekolandbau.de/ahv

Für Küchen: Erfolgreicher Einstieg in die Bioküche

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>

Für Kommunen:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/>

Kongress Stadtlandbio in Nürnberg am 12./13. Februar 2020

www.stadtlandbio.de

Aktionsplan Kanton Aargau

<https://www.fibl.org/de/infothek/meldung/bio-aktionsplan-aargau-2021.html>

Bio-Aargau

<https://bio-waechst.ch/aargauer-biobetriebe/>

Bio KMU Aargau:

www.biokmuaargau.ch/

Dokumentarfilm "Zéro phyto, 100% Bio":

<https://www.dahu.bio/films/zero-phyto-100-bio/presentation>

<https://www.festivaldufilmvert.ch/fr/films/zero-phyto-100-bio>

Dieser Film zeigt Beispiele wie Kommune in Frankreich "Bio-Kommunen" geworden sind (ähnlich wie die "Fair Trade Town").

Richtlinien und Empfehlungen zu Bio in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Demeter Verband

<https://www.greentable.de/alles-bio-verbandszertifizierung-fur-die-gastronomie/>

Weitere Links nicht speziell zu Bio aber von Interesse

Pusch – Merkblatt Nachhaltige Beschaffung, Verpflegungsdienstleistungen

https://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.ch/fileadmin/kundendaten/produkte-labels/Ernaehrung/Merkblatt_Verpflegungsdienstleistung.pdf

Ernährungsforum Zürich

ernaehrungsforum-zueri.ch

Artikel zu Nachhaltigkeit in Gastro-Branche

<https://chef-sache.ch/de/magazin/mehr-nachhaltigkeit-in-der-gastro-branche/>

KlimaTeller Deutschland

<https://www.bleibt-natuerlich.de/nachhall/der-klimateller/>

in Schweiz: www.eaternity.org

Rezepte für vegetarische und vegane Küche , mit Kindern kreiert

www.greentopf.ch

www.greentopfprojects.ch

Kriterien der EU zur grünen Beschaffung für Lebensmittel (in Englisch), Sept 2019 (Arbeitspapier)

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SW_D_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SW_D_(2019)_366_final.pdf)