

Bio Bitte?

Einsatz von Bioprodukten in Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL

Anika Bosse und Jürn Sanders

ZöL-Bericht

Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise, die zur Bewältigung der umwelt- und ressourcenpolitischen Herausforderungen der Landwirtschaft einen Beitrag leistet und landwirtschaftlichen Betrieben eine Entwicklungsperspektive bietet. Die Bundesregierung hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, den Ökolandbau zu stärken und bis zum Jahr 2030 einen Flächenanteil von 20 Prozent zu erreichen. Um dies zu ermöglichen, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zusammen mit Vertreter*innen der ökologischen und konventionellen Land- und Ernährungswirtschaft unter Einbeziehung der Bundesländer sowie der Wissenschaft die Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) erarbeitet und im Februar 2017 der Öffentlichkeit vorgestellt. Anspruch der Strategie ist es, die politischen Rahmenbedingungen auf nationaler Ebene im Hinblick auf das 20 %-Flächenziel neu zu justieren und durch geeignete Maßnahmen die Entwicklung der Branche zu unterstützen.

Das Thünen-Institut hat das BMEL bei der Ausarbeitung der Strategie unterstützt und berät das Ministerium bei seiner Umsetzung und Weiterentwicklung. Der vorliegende Bericht geht in diesem Zusammenhang der Frage nach, in welchem Umfang Bioprodukte in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen im Geschäftsbereich des BMEL eingesetzt werden.

Anika Bosse und Jörn Sanders

Thünen-Institut für Betriebswirtschaft

Bundesallee 63

38118 Braunschweig

E-Mail: bw@thuenen.de

Braunschweig, Februar 2021

1 Hintergrund

Um die Nachfrage nach ökologischen Erzeugnissen zu stärken, hat sich das BMEL mit der Initiative „BioBitte“ das Ziel gesetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf 20 Prozent und mehr zu steigern.¹ Das Bundeslandwirtschaftsministerium möchte dabei mit einem guten Beispiel vorangehen und hat sich im Rahmen seiner Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL) dafür ausgesprochen, die Konzessionsvergabe für den Betrieb von Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL an einen Wareneinsatz von mindestens 20 % der Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft zu knüpfen.² Vor diesem Hintergrund ist das Thünen-Institut der Frage nachgegangen, welche Bedeutung Bioprodukte gegenwärtig in der Gemeinschaftsverpflegung im Geschäftsbereich des BMEL haben.

2 Vorgehen

Der Geschäftsbereich des BMEL umfasst neben dem Bundesministerium zwei Bundesoberbehörden (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bundessortenamt), vier Bundesforschungsinstitute (Friedrich-Löffler-Institut, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Julius Kühn-Institut, Max Rubner-Institut) sowie zwei rechtlich selbstständige Bundesanstalten (Bundesinstitut für Risikobewertung, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).³ Diese Einrichtungen sind über das gesamte Bundesgebiet auf insgesamt 37 Standorte verteilt (siehe Abbildung 1). In einem ersten Schritt wurde bei den Verwaltungsstellen der neun Einrichtungen erfragt, an welchen Standorten eine Gemeinschaftsverpflegung im Auftrag der Behörden betrieben wird. Gegenwärtig ist dies an insgesamt 15 Standorten der Fall, an denen 13 Caterer ein Mittagsmenü für die Bediensteten anbieten.⁴ Die durchschnittliche Anzahl der zubereiteten Mittagsmenüs liegt zwischen 20 und 420 Mittagessen pro Tag und Kantine.

Die 13 Kantinenbetreiber*innen wurde im Herbst 2020 mit Hilfe eines strukturierten Fragebogens telefonisch zum Bio-Anteil in ihrer Verpflegungseinrichtung befragt. An der Befragung nahmen 9 Betreiber*innen teil (Küchenleitungen oder Zuständige in der Geschäftsführung bzw. Verwaltung). Im Rahmen der Befragung wurden Informationen zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln in den Küchen sowie Möglichkeiten einer Ausweitung des Bio-Angebotes in den Kantinen erhoben.

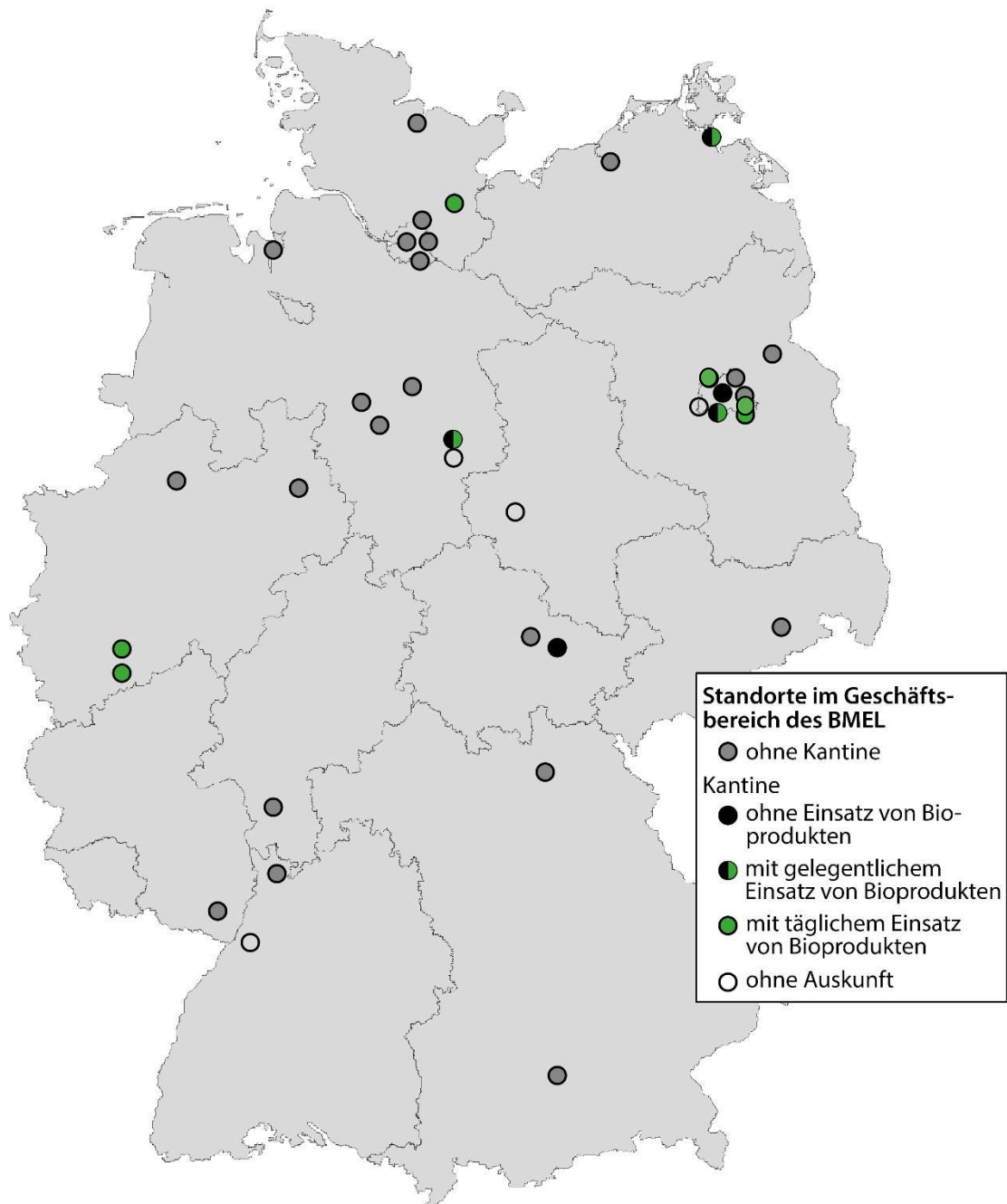
¹ Siehe: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-bitte.html>

² Siehe: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/zukunftsstrategie-oekologischer-landbau.html>

³ Darüber hinaus gehören zum BMEL-Geschäftsbereich die Einrichtungen der Leibniz-Gemeinschaft, die das Bundesministerium gemeinsam mit den Ländern fördert. Bei der Befragung wurden diese nicht berücksichtigt.

⁴ Das BfR in Berlin unterhält drei Standorte, an denen ein Caterer das jeweils gleiche Mittagsangebot zur Verfügung stellt. Die BfR-Standorte in Berlin Jungfernheide, Berlin Mariendorf und Berlin Alt-Mariendorf, die in der Abbildung 1 jeweils einzeln dargestellt werden, zählen im folgenden Abschnitt 3 als eine Kantine.

Abbildung 1 Standorte im Geschäftsbereich des BMEL mit einem Bio-Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung

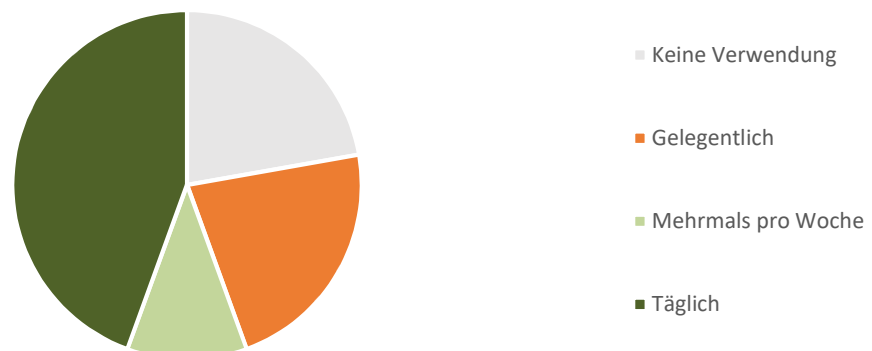


Quelle: Eigene Erhebung (2020)

3 Ergebnisse

Bioprodukte werden bisher in der Gemeinschaftsverpflegung im Geschäftsbereich des BMEL sehr unterschiedlich eingesetzt. Von den neun an der Befragung teilnehmenden Kantinen setzen vier Caterer täglich Bioprodukte beim Kochen ein. Drei davon sind bio-zertifiziert und haben rechtlich die Möglichkeit, die eingesetzten Bioprodukte auch entsprechend auszuloben. Eine weitere Küche greift mehrmals in der Woche, zwei weitere gelegentlich auf Bioprodukte zurück (Abbildung 2). Dabei setzen die Betriebsleiter*innen überwiegend Zutaten mit einer geringen Preisdifferenz zwischen ökologischen und konventionellen Erzeugnissen ein. Am häufigsten werden Gemüse, Kartoffeln und Obst; teilweise auch Reis und Nudeln verwendet. Fleisch wird hingegen kaum in Bio-Qualität eingesetzt. In einer Kantine können die Gäste ein vollständiges Bio-Menü beziehen, in zwei weiteren Einrichtungen stehen jeweils gesonderte Bio-Komponenten zur Auswahl. Alle anderen Kantinen, die Bioprodukte einsetzen, bieten diese als nicht-gesondert auswählbare Einzelkomponente in ihren Menüs an.

Abbildung 2 Häufigkeit der Verwendung von Bioprodukten in Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL (nach Auskunft der Betreiber*innen)



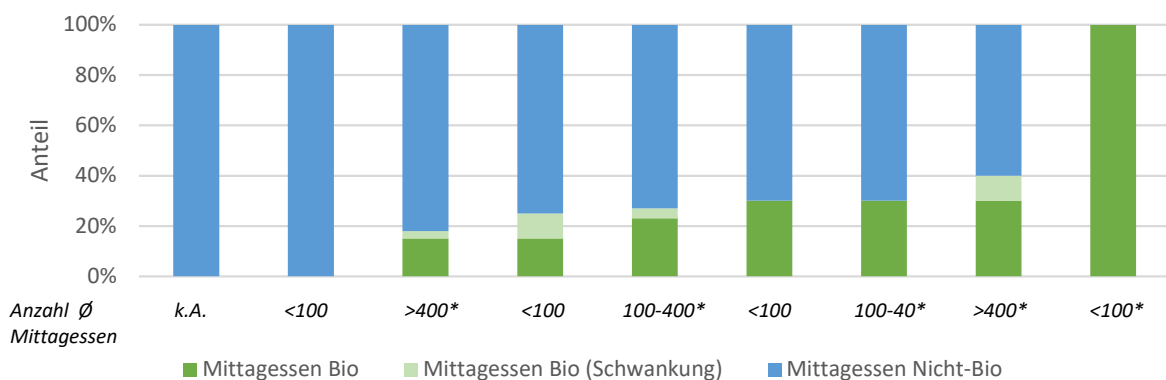
Frage: Bereiten Sie vollständige Bio-Mittagessen / Mittagessen mit mindestens einer Bio-Komponenten zu? Wenn ja an wie vielen Tagen pro Woche?

Quelle: Eigene Erhebung (2020)

Nach Schätzungen der Betreiber*innen von Kantinen ohne Bio-Zertifizierung schwankt der Bio-Anteil in den angebotenen Menüs zwischen 15 - 30 % (siehe Abbildung 3). Den Befragten fiel es dabei schwer, den Bio-Anteil in ihrer Küche konkret zu beziffern. Das liegt unter anderem daran, dass Bioprodukte in Kantinen ohne Bio-Zertifizierung kein fester Bestandteil in der Beschaffung sind. Sie werden häufig dann eingesetzt, wenn sie günstig beim Lieferanten bezogen werden können. Auch ein strategisches Antwortverhalten kann bei der Beantwortung der Frage durch die Betreiber*innen nicht ausgeschlossen werden. Die Schätzangaben sind deshalb mit Vorsicht zu interpretieren. Eine Ausnahme ist dabei eine kleine Kantine im Geschäftsbereich des BMEL, die ausschließlich ökologische Produkte verwendet.

Bei den bio-zertifizierten Küchen müssen hingegen die Warenströme konventioneller und ökologischer Produkte voneinander getrennt und jeweils separat protokolliert werden. Dies ermöglicht es, konkretere und validere Aussagen über die jeweiligen Anteile zu machen. In den bio-zertifizierten Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL liegt der Bio-Anteil nach Auskunft der Betreiber*innen zwischen 15 - 40 %.

Abbildung 3 **Durchschnittlicher Bio-Anteil von Zutaten in den zubereiteten Mittagessen in den befragten Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL (nach Auskunft der Betreiber*innen)**



* tägliche Verwendung / k.A. = keine Angaben

Frage: Wie hoch ist der durchschnittliche Anteil von Zutaten in Bio-Qualität in den von Ihnen zubereiteten Mittagessen?

Quelle: Eigene Erhebung (2020)

Der mit den Verpächter*innen vereinbarte Menü-Preis liegt je nach der Art des Gerichtes, der Portionsgröße und der Anzahl täglicher Gerichte zwischen 3,30 - 6,50 €. In ihrer Preisgestaltung unterscheiden sich die befragten Kantinen nur wenig. Auch die beiden Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die Komponenten in ökologischer und nicht-ökologischer Qualität anbieten, erheben für ökologische Beilagen keinen höheren Preis, sondern bieten diese über eine Misch-Kalkulation zum normalen Beilagenpreis an.

In der Ausschreibung zur Bewirtschaftung der Kantinen wurde nur bei einer Einrichtung die Verwendung ökologischer Erzeugnisse als eine Empfehlung erwähnt. Bei den anderen spielte der Einsatz ökologischer Zutaten zum Zeitpunkt des Vergabeverfahrens keine Rolle. Gefragt nach den Schwierigkeiten, den Bio-Anteil in ihren Kantinen zu erhöhen, verwiesen die Betreiber*innen auf die fehlende Nachfrage und die begrenzte Bereitschaft der Gäste, einen höheren Preis für ihr Mittagessen zu zahlen. Zudem wurde erwähnt, dass die vereinbarten Menü-Preise keinen Spielraum für Veränderungen zuließen. Ein Betriebsleiter merkte an, dass von Seiten des Verpächters kein Interesse an einer Veränderung besteht. Für zwei Betriebsleiter sind Beschaffungsschwierigkeiten zentral, da nicht jeder Lieferant Bio im Angebot hat.

Die befragten Kantinenbetreiber*innen sind jedoch grundsätzlich an einer Ausweitung des Bio-Anteils in ihrer Kantine interessiert. Der Betreiber einer bio-zertifizierten Küche ist der Ansicht, dass hierfür Vorab-Befragungen unter den Gästen und eine entsprechende Produktbewerbung notwendig seien. Wenn der Gast über die Vorteile eines Bio-Menüs nicht aufgeklärt werde, würden die Anreize zur Entscheidung für das teurere Bio-Menü fehlen.

Die BMEL-Initiative „BioBitte“ kannten von den neun Betreiber*innen, die eine Kantine im Geschäftsbereich des BMEL bewirtschaften, nur zwei Gesprächspartner*innen; und das 20 %-Ziel in der Gemeinschaftsverpflegung hielten nicht alle für umsetzbar. Als Gründe wurden die immensen Kosten bzw. notwendigen Preissteigerungen genannt. Nach Schätzungen einiger Betreiber*innen müssten sie ihre jetzigen Menü-Preise mehr als verdoppeln, wenn sie Bio-Menüs zubereiten würden. Das Bio-Menü, welches zwischenzeitig eine der bio-zertifizierten Kantinen im Angebot hatte, war jedoch nur 20 bis 30 % teurer als die herkömmlichen Menüs. Ferner ist anzumerken, dass höhere Kosten für einzelne Zutaten durch eine Änderung der Menüzusammensetzung kompensiert werden können.

In dem Zusammenhang ist es wichtig, die Betriebsgröße zu berücksichtigen. Die bio-zertifizierten Caterer geben zwischen 200 und 420 Essen pro Tag aus und gehören somit zu den größeren Bundeskantinen. Daraus könnten sich Kostenvorteile in der Beschaffung ergeben. Außerdem sind sie aufgrund ihrer Größe eher in der Lage, auf unterschiedliche Gästewünsche einzugehen und unterschiedliche Menü-Linien anzubieten. Die Hälfte der befragten Kantinenbetreiber*innen gibt jedoch unter 100 Essen pro Tag aus, womit sich mehrere Menü-Linien vermutlich nicht rentieren. Ein höherer Anteil von Bio-Zutaten müsste dann von allen Beteiligten getragen werden. Allerdings zeigt die kleinste der befragten Bundeskantinen, dass dies durchaus möglich ist.

4 Schlussfolgerungen

Das BMEL hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil ökologischer Erzeugnisse in der Gemeinschaftsverpflegung auf mindestens 20 % zu erhöhen. Die Befragung der Kantinenbetreiber*innen im Geschäftsbereich des Bundesministeriums hat gezeigt, dass bereits heute in den Küchen ein nennenswerter Anteil der verwendeten Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammt. Wie hoch der Anteil genau ist und ob das im Rahmen der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) festgelegte 20+X Ziel bereits erreicht wurde, konnte im Rahmen der durchgeführten Erhebungen nicht ermittelt bzw. valide überprüft werden. Hierfür wäre es notwendig, dass in allen Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL ein geeignetes Erfassungssystem zur validen Bestimmung des Bio-Anteils vorliegt. Das ist derzeit jedoch nur bei den Bio-zertifizierten Küchen der Fall.

Um den Bio-Anteil weiter zu erhöhen, wäre es sinnvoll, (a) bei einer Neuverpachtung bzw. einer Verlängerung des Pachtvertrages konkrete Angaben zur Verwendung ökologischer Erzeugnisse im Vergabeverfahren bzw. im Pachtvertrag zu machen, (b) die Vermittlung von

Informationen über Best-Practice-Beispiele auszubauen und (c) die Entscheidungsträger*innen und Mitarbeiter*innen in den Vergabestellen sowie die Leiter*innen der Verzeheinrichtungen für das Thema weiter zu sensibilisieren. Es wird empfohlen, dass in Ergänzung zu den Maßnahmen der „BioBitte“-Initiative entsprechende Aktivitäten im Geschäftsbereich des BMEL durch das Ministerium vorangetrieben bzw. koordiniert werden.



THÜNEN

ZöL-Bericht

Bio Bitte? Einsatz von Bioprodukten in Kantinen im Geschäftsbereich des BMEL

Thünen-Institut für Betriebswirtschaft
Bundesallee 63
DE-38116 Braunschweig