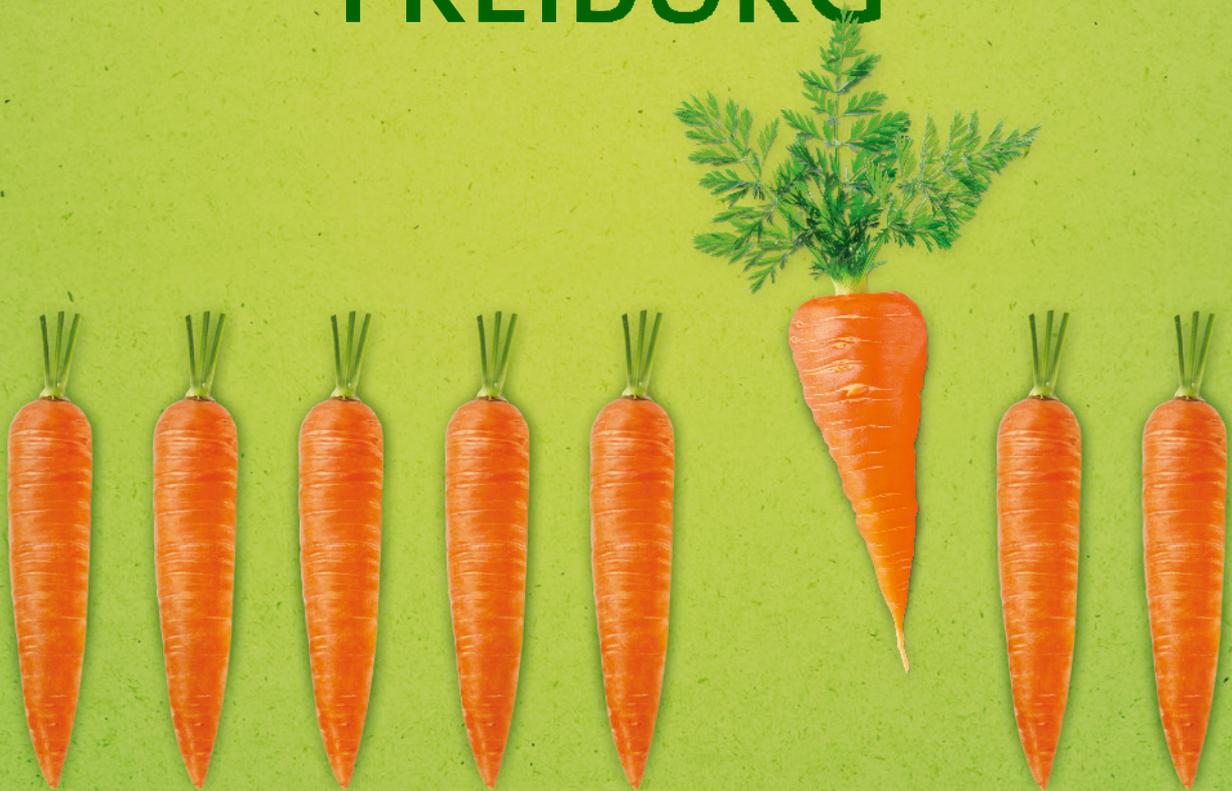


KANTINEN KONGRESS FREIBURG



Freitag, 11. November 2016

PROTOKOLL

www.freiburg.de/kantinenkongress



PROTOKOLL

Kantinenkongress

Datum / Uhrzeit	11. November 2016, 9:45 bis ca. 16:30 Uhr
Tagungsort	ETAGE-Tagungszentrum in Freiburg
Veranstalter	Umweltschutzamt der Stadt Freiburg Eröffnung durch Dr. Klaus von Zahn, Leiter Federführung: Thomas Dresel
Thema	Biologisch und regional - was ist möglich in der Gemeinschaftsverpflegung in Freiburg?
Teilnehmende	108 Stakeholder aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung: Erzeuger, Händler, Catering-Unternehmen, Träger und Betreiber von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Interessierte aus Verwaltung, Vertreter/innen aus dem Biostädte-Netzwerk und andere
Moderation	Andreas Greiner, Stefan Flaig und Rainer Roehl
Protokoll	Nadine Blanke, Anja Nölte Redaktion: Andreas Greiner
Weitere Informationen und Vortragsfolien	www.freiburg.de/kantinenkongress -> Programm und Präsentationen der Referent/innen



Einleitung

In der Region Freiburg setzen sich seit vielen Jahren zahlreiche Akteure der Lebensmittelwirtschaft für regionale Versorgungsstrukturen ein. Dabei geht es ihnen um die Qualität der Produktion, die Transparenz der Herkunft, das Vertrauen und die Wertschätzung bei den Kunden. Nicht zuletzt spielen dabei die wirtschaftlichen Vorteile für die einzelnen Unternehmen wie auch für die Region insgesamt eine wichtige Rolle. Trotz unterschiedlicher Voraussetzungen haben die verschiedenen „Spieler“ auch viele gemeinsame Interessen. Der Kongress sollte dazu beitragen, die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung besser zu vernetzen und damit eine Grundlage für weitere, konkrete Schritte zu schaffen.

108 interessierte Personen waren auf Einladung des Umweltschutzamtes zu diesem Kongress gekommen, um sich über die speziellen Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung zu informieren und auszutauschen: Biologisch, regional, saisonal, vernünftiger Fleischkonsum - **was ist in Freiburgs Kantinen möglich und machbar? Welche Erfahrungen gibt es dazu bereits in Freiburg und anderen Kommunen? Welche Hindernisse gibt es und wie könnten Lösungen aussehen?** So lauteten die Fragen, zu denen im Plenum und in insgesamt 5 Gesprächsforen diskutiert wurde.

Ausgangslage und Ziele

Dr. Klaus von Zahn, Leiter des Umweltschutzamtes, nannte in seinem Grußwort drei zentrale Gründe, warum sich die Stadt Freiburg beim Thema Lebensmittelversorgung engagiert:

- Konsumverhalten und Lebensstil haben einen maßgeblichen Einfluss auf Ökologie, Nachhaltigkeit und Klimaschutz.
- Deshalb macht die Stadt den nachhaltigen Lebensstil zum Gegenstand kommunaler Umwelt- und Klimaschutzpolitik.
- Interventionen in den Bereichen Landwirtschaft und Handel sind eher außerhalb der kommunalen Einflussmöglichkeiten.

Zudem stellte er zentrale Ergebnisse der kürzlich veröffentlichten Studie zum regionalen Konsum in Freiburg vor:

Der Anteil regionaler Produkte am Konsum in Freiburg ist insgesamt noch wenig ausgeprägt. Die Region deckt nur maximal 20 Prozent des Freiburger Lebensmittelbedarfs. Die Gründe liegen darin, dass die Lebensmittelversorgung im Wesentlichen von globalen Marktstruktu-

ren abhängt und nur zum geringen Teil von der Region geleistet wird. Allerdings variieren die Anteil je nach Produktgruppen sehr stark: Bei Milch und Rindfleisch liegt der Anteil regionaler Produkte bei fast 70 Prozent bzw. 80 Prozent.

Der Konsumbedarf in Freiburg übersteigt in fast allen Kategorien (außer Milch und Milchprodukten) die verfügbare regionale Produktion, so dass Importe von außerhalb der Region notwendig sind. Gleichzeitig schöpft der Konsum die rechnerisch verfügbaren Anteile regionaler Produkte nicht aus, sondern liegt zum Teil erheblich darunter (z.B. beim Rindfleisch). Dies liegt, so die Interpretation, an der Exportorientierung der regionalen Produktion (im Unterschied zu einer Versorgungswirtschaft).

An verschiedenen Schlüsselstellen der Vertriebswege ist die Datenlage auffallend schlecht bzw. relevante Daten sind nicht zugänglich. Im Interesse einer nachhaltigen Gestaltung der Ernährung durch geeignete regionale Strukturen sei dies ein „alarmierender Befund“.

Die gesamte Studie zum „Regionalen Konsum in Freiburg“ steht auf der Website der Stadt zur Ansicht bzw. zum Download bereit:

➔ <http://www.freiburg.de/pb/,Lde/948870.html>

Am Ende nannte er folgende grundsätzlichen Handlungsmöglichkeiten der Stadt:

- Eigene Nachfragemacht einsetzen
- Kooperationen von regionalen Akteuren unterstützen
- Verbraucherinformation und Bewusstseinsbildung.

Thomas Dresel vom Umweltschutzamt erläuterte danach kurz, dass der Kantinenkongress in der Folge dieser Studie zum regionalen Konsum zu sehen sei. Er verwies darauf, dass die (zunächst vorrangige) Fokussierung auf die Regionalität ein guter Ansatzpunkt sein könnte, um nachhaltigere Versorgungsstrukturen zu schaffen bzw. auf diesem Weg weiter voranzukommen und neue Bündnispartner zu gewinnen. Die Stadt Freiburg könne selbst regionale Produkte in den städtischen Kantinen und Veranstaltungen nachfragen und Gesprächsrunden entlang der Wertschöpfungsketten organisieren. Der Kongress solle Antworten liefern, was in der Gemeinschaftsverpflegung in Freiburg möglich ist. Ein erster Austausch über diese Thematik zwischen den verschiedenen Akteuren schaffe eine Diskussionsgrundlage für spätere Projekte und könne Experten zu verschiedenen Themen identifizieren.



Vortrag

„Mehr Bio in Kommunen“ - Praxisleitfaden der Biostädte

Im Rahmen des gemeinsamen Projektes der Biostädte „Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen“ wird zurzeit unter Federführung der Stadt München ein Praxisleitfaden erstellt, der auf der Biofach im Februar vorgestellt werden soll. Der Hauptautor, Rainer Roehl von a´verdis, gab auf dem Kantinenkongress einen ersten Überblick über die Inhalte dieses Leitfadens.

Unter anderem ging er auf zwei wichtige Punkte zum Thema Vergaberecht ein:

- Europäisches und nationales Vergaberecht stehen der Berücksichtigung von Umweltkriterien und dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln nicht entgegen.
- Trotz Diskriminierungsverbot ist es bei sachlicher Begründung und Vorgabe entsprechender Rahmenbedingungen möglich, Ausschreibungen so zu formulieren, dass auch regionale Lieferanten zum Zuge kommen können.

Der Praxisleitfaden soll eine systematische und praxisnahe Hilfe geben, um den Bio-Anteil in der öffentlichen Beschaffung kontinuierlich zu erhöhen.

Der Praxisleitfaden wird vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördert.

Vortrag und Workshop

Es geht doch! Erfolgsgeschichte(n) – aus München und anderen Kommunen

Angelika Lintzmeyer vom Referat für Gesundheit und Umwelt der Stadt München, informierte über den Bio-Einsatz im städtischen Geschäftsbereich, strategisch wichtige Schritte („breites Netzwerk innerhalb und außerhalb der Stadtverwaltung“), Erfahrungen aus dem Modellprojekt „Bio für Kinder“ und gab Tipps zur Zusammenarbeit mit den Wirtschaftspartnern („Klare Vorgaben“, „zeitlich befristete Umstellungszeiten“, „Umsetzungsstrategien entwickeln“ etc.).

Stephanie Weigel von „Tollwood“ vertiefte in einem Workshop am Nachmittag, welche Erfahrungen aus dem Kooperationsprojekt „Bio für Kinder“ (Tollwood und Stadt München)

gewonnen werden können. Unter anderem nannte sie folgende zentrale Erfolgsfaktoren für die Umstellung von Kita-Küchen auf Bio:

- Umstellung des Speiseplans (nicht nur Austausch von Lieferanten!)
- Optimierung des Einkaufs
- Bewusstseinsbildung und individuelle Begleitung
- Wegweisende Stadtratsbeschlüsse („50 % Bio-Wareneinsatz in allen städtischen Kitas“ u.a.)

Und last but not least empfahl sie: „Nicht lange reden – einfach anfangen!“

Amalia Ochoa, ICLEI, stellte in der gleichen Diskussionsrunde am Nachmittag positive Praxisbeispiele aus dem europäischen Projekt INNOCAT vor. Sie verwies unter anderem auf Ergebnisse aus dem Bericht „Sustainable Public Procurement of School Catering Services“, der im Rahmen des Projekts im Jahr 2015 veröffentlicht wurde.

➔ <http://www.sustainable-catering.eu/publications/>

➔ Alle Folienvorträge dieser Referentinnen stehen auf der o.g. Website zur Ansicht

Anmerkung:

Die im Programm angekündigte Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in der Abteilung Kindertagesbetreuung der Stadt Reutlingen, **Ursula Straubinger**, war kurzfristig verhindert zu kommen. Ihren Folienvortrag hat sie dennoch freundlicherweise für die Veröffentlichung auf der Website zur Verfügung gestellt.

Workshop

Nachfrage und Angebot - das regionale Zusammenspiel

In zwei Workshop-Einheiten (am Vormittag und Nachmittag) diskutierten rund 50 Teilnehmende mit vier Expertinnen und Experten die Fragen: Wie sieht aktuell die Beschaffungssituation in Freiburger Küchen aus? Wie beurteilen Lieferanten die Marktlage? Wo liegen Defizite und Hemmnisse? Welche gemeinsamen Ziele vertreten wir und wie können diese erreicht werden?

Thomas Dresel erläuterte zu Beginn, wie durch eine strategische Zusammenarbeit der verschiedenen regionalen Akteure die regionalen Versorgungsstrukturen gestärkt werden können. In seinem kurzen Input fasste er zusammen, wie durch die Nähe von Verbraucher und

Erzeuger eine leistungsfähigere Versorgungswirtschaft geschaffen werden kann und regionale Produkte an Wert sowie an Qualität gewinnen können. Um ein ganzheitliches Bild zur momentanen Situation der Versorgung von regionalen und biologischen Lebensmittel in Freiburg zu erhalten, lud er alle Teilnehmenden zum offenen Austausch ein.

Patrick Teuber, beim Naturkostgroßhändler Rinklin für den Vertrieb „Gastronomie und Großverbraucher“ zuständig, berichtete von den momentanen Trends in der Bio-Branche. Die Nachfrage aus der Gastronomie nach Bio-Lebensmittel beläuft sich momentan auf eine zweistellige Zuwachsrate, die vor allem Obst und Gemüse beinhaltet. Fleischlose Lebensmittel werden immer mehr nachgefragt. Zudem wies er darauf hin, dass immer mehr Betriebe sich zertifizieren lassen oder sich zusätzlich einem Verband wie Bioland anschließen. Das Unternehmen vermarktet unter anderen Bioprodukte aus der Region (vor allem beim Obst und Gemüse) und arbeitet intensiv mit regionalen Erzeugern zusammen.

Christian Hiß, Geschäftsführer der Regionalwert AG, sieht großen Bedarf darin, Akteure entlang der Wertschöpfungskette zu vernetzen. Die AG bietet dabei Unterstützung an. Konkret bedeutet dies, dass die AG zum Beispiel bei Kantinen den Bedarf ermittelt und die passenden Lieferanten sucht. Nach seiner Erfahrung kommt es darauf an, dass vor allem auf horizontaler Ebene Betriebe zum Austausch zusammen kommen. Vielen Akteuren sei unklar, welche Partner zur Umsetzung der Ziele notwendig seien. In der Diskussion erläuterte Hiß, dass momentan eine falsche betriebswirtschaftliche Bilanzierung angewandt wird. Der langfristige Nutzen von regionalen und biologischen Produkten für den Erzeuger und für die Region beispielsweise durch weniger Abhängigkeiten von Saatgutherstellern werde oft vergessen.

Sonja Mathis-Stich, Eigentümerin des Betriebs „Schmelzer Gemüse“, der in enger Kooperation mit der Obstgut Siegel KG arbeitet, erläuterte, wie eine an der Nachfrage orientierte Anbauplanung funktionieren kann. Wenn der Händler – in ihrem Fall die Firma Rinklin – rechtzeitig übermittelt, was gebraucht wird, kann sie sich in ihrer Planung auf diese Nachfrage einstellen. Diese Zusammenarbeit hat dazu geführt, dass sich Mathis-Stich aufgrund des ausreichenden Angebots an regionalem Bio-Gemüse nun stärker auf Bio-Obst konzentriert. Diese Absprachen bringen Vorteile für beide Seiten. Abschließend bestätigte sie die hohe Bedeutung von klaren Vorgaben von Kommunen - wie es am Beispiel der Stadt München zuvor beschrieben wurde.

Sabine Fey, Geschäftsführerin vom Großmarkt Freiburg, schilderte die Bedeutung des Großmarktes für die Vermarktung regionaler Produkte. Seit Jahrzehnten sei der Großmarkt die professionelle Plattform für regionale Produkte; allerdings habe die Bedeutung in den letzten Jahren stark abgenommen. Biologische Lebensmittel werden auf dem Großmarkt

kaum gehandelt. Die Stärke des Großhandels liege darin, dass eine Qualitätskontrolle garantiert werden könne und sich Händler und Kunden persönlich kennen.

In der Diskussion wurde deutlich, dass viele Gastronomen aus Zeitgründen nicht mehr selbst auf dem Großmarkt einkaufen können. Die Rolle der Händler wird dadurch immer wichtiger. Der Händler kann das Angebot gestalten und ist ein wichtiger Partner für die Küchen. Das bedeutet aber auf der anderen Seite, dass es für die Gastronomen schwieriger wird, den Gästen die Regionalität der Produkte zu vermitteln, weil sie den Erzeuger nicht mehr persönlich kennen - so wie es früher der Fall war.

Nach längerem Austausch wurde deutlich, dass das System von Angebot und Nachfrage momentan nicht funktioniert. Die Gespräche zeigten, dass beide Seiten (Produzent und Kunde) den Willen haben, eine leistungsfähigere Versorgungsstruktur aufzubauen.

Es braucht (mehr) Unterstützung durch die Leitungsebene

Die Teilnehmenden plädierten dafür, dass nicht nur die Kommune sondern auch andere Entscheidungsträger (Studierendenwerk, Diakonie, private Träger etc.) Impulse geben. So konnte die Verpflegung in der katholischen Akademie durch Beschlüsse der Leitung auf heute 60 Prozent Bio und 90 Prozent regionale Produkte umgestellt werden.

Ziele und Bedarf für eine gemeinsame Strategie

Insgesamt waren sich die Teilnehmenden des Kongresses darin einig, dass es eine **gemeinsame und abgestimmte Strategie** braucht, um bei diesem Thema weiterzukommen. Als ersten Schritt in diese Richtung wurden Ziele einer solchen Strategie formuliert und erste Ideen für Handlungsansätze gesammelt. Diese Stichpunkte können als Input für die weitere Zusammenarbeit dienen.

- Klare Definition der Wertigkeiten seitens der Entscheidungsträger wie Kommune, Land, Unternehmen, Träger etc.
- Klare Qualitätsziele bei Bewirtschaftung, ggf. Ausschreibungen definieren (Regionalität, Bio-Qualität, Sozialverträglichkeit)
- Vernetzung von Produzent – Konsument (Großküche) fördern
- Appell: „Wir müssen langfristig und strategisch denken“.

Empfehlungen / Handlungsansätze:

1. Jemand muss den Impuls bringen („Kümmerer“) und dafür auch investieren / in Vorleistungen gehen
2. Sensibilisierung der Verbraucher/innen, Öffentlichkeitsarbeit durch die Kommune

3. (Ernährungs-)Bildung verbessern: in Schulen wie auch allgemein in der Gesellschaft
4. Erzeuger-Plattformen stärken: Großmarkt etc.
5. Einkaufsplattform für regionale und nachhaltige Lebensmittel schaffen
6. Weitere Forschung zu Fragen wie: Was ist regional? Was ist der Status-quo? Was sind Best-Practice-Beispiele von Städten?
7. Rahmenbedingungen für Produzenten verbessern
8. Handel hat eine Schlüsselfunktion (für Qualität, regionale Wertschöpfungsketten...) und sollte deshalb besser bei diesen Themen einbezogen werden.
9. Regionale Vernetzung stärken, regionale Verarbeitungsstrukturen fördern
10. Evtl. Einführung eines regionalen Labels
11. Individuelle Lösungen in Gastronomie/AHV finden, keine pauschalen Rezepte
12. Verlässliche Partnerschaften zwischen Produzent und Käufer
13. Produzenten sollten sich auf Bedürfnisse der Küchen besser einstellen , z.B. küchenfertige Qualitäten anbieten
14. Fairer Wettbewerb bei Ausschreibungen durch klare Vorgaben der Qualitätsmerkmale
15. Verstetigung des Kantinenkongresses für eine Vertiefung der Zusammenarbeit.

Offene Fragen und Anmerkungen

Während des Workshops wurde angemerkt, dass in der Diskussion die Großbetriebe zu wenig betrachtet worden sind. Besonders in zentralgesteuerten Firmen ist es für Kantinen schwierig, regionale Produkte zu beziehen. Es wurde der Wunsch formuliert, Handlungsmöglichkeiten für eine nachhaltige Beschaffung aufzuzeigen. Das heißt auch, dass bei einer weiteren Bearbeitung des Themas (Fortsetzung des Prozesses zum Thema „Kantinen“) zwischen kleinen und großen Küchen differenziert werden sollte.



Workshop

Mehr Bio in der GV - mit welcher Strategie?

Rainer Roehl eröffnete die Runde mit dem Vortrag „Wie werde ich zum erfolgreichen Bio-Macher?“

Danach diskutierten 34 Teilnehmende mit ihm und zwei weiteren Experten:

Christian Brogle, Studierendenwerk Freiburg

Israel Sexauer, Amt für Schule und Bildung

Krankheitsbedingt entschuldigt war Arne Kuder (Internationale Berufsakademie der F+U Unternehmensgruppe gGmbH, Studienort Freiburg und Montessori Zentrum Angell).

Übersicht über die Inhalte / Fragen

- Bio-Zertifizierung
- Menügestaltung, Preis
- Ernährungsbildung
- Regionalität
- Vernetzung/Kommunikation

Ergebnisse:

Bio-Zertifizierung

Die Bio-Zertifizierung wurde kontrovers diskutiert. Eine Mehrheit stimmt darin überein, dass die gesetzlich verpflichtende Zertifizierung sinnvoll ist, um sicherzustellen, dass nur dann mit Bio geworben wird, wenn auch Bio in den Küchen zum Einsatz kommt. In den meisten Fällen sei die Werbung mit Bioprodukten notwendig, um einen höheren Preis zu erhalten und damit die Mehrkosten zu decken. Andere sprachen sich gegen die Zertifizierung aus und kritisierten vor allem den Arbeitsaufwand und die Kosten („Wir haben das Gefühl bestraft zu werden, dass man etwas Gutes tut“).

Einig war sich die Runde darin, dass es eine sinnvolle Strategie für den Einstieg ist, einzelne Komponenten durchgängig im ganzen Speiseplan in Bio-Qualität einzuführen (z.B. Nudeln). Dies ist eine pragmatische Lösung (auch) für diejenigen, für die Bio nicht die höchste Priorität hat. Das Verfahren ermöglicht, einen geringen Bioanteil (z.B. 10 Prozent) ohne Mehrkosten anzubieten und trotzdem den Anteil an konsumierten Biolebensmitteln zu erhöhen.



PROTOKOLL

Menügestaltung, Preis

Nach der Erfahrung von Caterern in der Runde sind nur wenige Menschen bereit, einen Aufschlag für Bioprodukte zu zahlen (auch wenn dieser sehr gering ist). Andere Qualitäten, wie z.B. frische Zutaten und Geschmack sind dagegen für die Kunden wichtiger. Besonders in der Verpflegung in Schulen und in Kindergärten ist es wichtig, neben einer Hauptspeise auch Vor- und Nachspeisen anzubieten, um zu vermeiden, dass die Kinder hungrig nach Hause gehen. Die maximal akzeptierte Preisobergrenze liege nach den Erfahrungen zwischen 4 € und 4,20 €.

Seit kurzem bezuschusst die Stadt Freiburg das Schulessen: Ab einem Preis von 3,90 € übernimmt die Stadt die Mehrkosten.

Ernährungsbildung

Für wichtig und „unbedingt notwendig“ schätzen die Teilnehmenden auch das Thema Ernährungsbildung ein: Dabei geht es vor allem darum, wie man die Schüler/innen, aber auch die Lehrkräfte und Schulleitungen „mit ins Boot holen kann“. Folgende Ideen wurden dazu genannt:

- Hofbesuche als Klassenausflüge - bei einer Ausschreibung kann beispielsweise verlangt werden, dass einmal im Jahr ein Hof besucht werden soll,
- Ausstellungen
- Aufklärung der Schulleitung etc.

Regionalität

Einig war sich die Runde darin, dass die „Regionalität“ ein wichtiges Thema ist. Allerdings wurde eine Schwierigkeit darin gesehen, die Produktwege nachzuvollziehen.

Vernetzung/Kommunikation

Von einigen Teilnehmenden kam der Wunsch nach einer besseren Vernetzung und mehr Kommunikation zwischen den Akteuren bzw. einer Bündelung der Veranstaltungen. Dass die Stadt Freiburg diesen Kantinenkongress organisiert hatte, wurde sehr begrüßt. Besonders wichtig war es den Caterern, dass sie beim Thema Mittagsverpflegung / Ausschreibungen von der Stadt in die Planung miteinbezogen werden.

Fazit aus dem Workshop:

Handlungsempfehlung: Die Strategie „Einzelkomponenten anstelle von kompletten Menüs in Bioqualität“ hat sich bewährt.

Es wurde deutlich, dass bestimmte Konflikte und Problemlagen nach wie vor nicht befriedigend gelöst sind: Unmut über Zertifizierung bei einigen Caterern, Preiskampf und geringe Bereitschaft der Kunden, mehr zu bezahlen.

Die Ernährungsbildung wurde als sehr wichtig angesehen, um die Menschen für das Thema „bio-regionale Lebensmittel“ zu sensibilisieren.

Es wurde als sinnvoll empfohlen, die Vernetzung der Akteure, z.B. in Form einer Fortführung des Kantinenkongresses, weiter voranzubringen.

Workshop

Erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung aus Sicht der Caterer

Drei Experten diskutierten in einem Workshop am Nachmittag mit den Teilnehmenden:

Alex Staude, FT Hotel und Restaurant, Caterer

Albert Wöhrle, Bio-Caterer

Olaf Klose, Rathauskantine Freiburg

Diskutierte Inhalte und Fragen:

- „Was ist gutes Essen und wie stelle ich gutes Essen her?“
- Transparenz der Preise
- Rolle und Verantwortung der Caterer in unserer Gesellschaft
- Herausforderungen bei Lieferung
- Vergabe

Zentrale Aussagen/Ergebnisse

„Was ist gutes Essen und wie stelle ich gutes Essen her?“

Alle Caterer waren sich darin einig, dass der zentrale Aspekt bei der Entscheidung eines Gastes für oder gegen ein Essensangebot die Qualität des Essens ist. Auch bei der Frage, was ein

gutes Essen ausmacht, waren die Meinungen weitgehend ähnlich: Am wichtigsten, so die Runde, sei der Geschmack. Besonders bei der Verpflegung von Kindern komme es zudem stark darauf an, dass alle Kinder das Essen gerne essen. Da sie keine wirklichen Wahlmöglichkeiten haben, würden die Kinder sonst hungrig bleiben und das Ziel des Essens wäre damit verfehlt.

Ein Schlüsselfaktor für „guten Geschmack“ wurde in der Verwendung von frischen Zutaten und der frischen Zubereitung gesehen. Dabei spielt auch die Schulung des Personals eine wichtige Rolle, das vor Ort das Essen aufwärmt. Außerdem könne nur durch regelmäßiges Einholen von Feedbacks sichergestellt werden, ob das Essen wirklich schmeckt.

Biologisches und regionales/saisonales Essen spiele bei vielen Kunden nur eine untergeordnete Rolle. Es wurde angemerkt, dass vor allem an Schulen bio-regionales Essen nur Erfolg haben kann, wenn das Begleitpersonal diese Art der Ernährung unterstützt und den Schüler/innen erklären kann „warum es im Winter Rosenkohl gibt.“

Transparenz der Preise

Eine der größten Herausforderungen sahen die Caterer in der Preisgestaltung. Der Kunde habe meist sehr genaue Preisvorstellungen und vergleiche Angebote, die eigentlich nicht vergleichbar sind. Dies führe – aus Sicht der Caterer – zu einem als unfair wahrgenommenen Wettbewerb und nur schwer realisierbaren Erwartungen an den Preis. Als Hauptproblem wurde hier die fehlende Transparenz bei der Preisgestaltung festgestellt. Besonders in der Gemeinschaftsverpflegung sind die Bedingungen der Caterer sehr unterschiedlich: Manche Pächter zahlen weder Pacht noch Personal, andere zahlen Personal aber dafür keinen Strom, etc. Manche liefern das Essen kalt, andere warm und wieder andere bezahlen auch das Personal bei der Essensausgabe. Als eine mögliche Lösung wurde vorgeschlagen, nicht nur anzugeben, was das Essen für die Gäste kostet, sondern zudem darüber zu informieren, was das Essen ohne Bezuschussung bzw. inklusive aller dafür notwendigen Arbeitsschritte kosten würde. Dies würde voraussetzen, dass alle dazu ehrliche Angabe machen. Am Ende könnten aber alle Beteiligten davon profitieren.

Rolle und Verantwortung der Caterer in unserer Gesellschaft

Einig waren sich die Caterer darin, dass eine gesunde und biologisch-regionale Ernährung wichtig ist und in Zukunft immer wichtiger wird. Doch wer die Verantwortung dafür übernehmen soll, ist nicht klar. Diese Frage wurde sehr kontrovers diskutiert.

Die Wissenschaft kommt zu dem Ergebnis, dass die Caterer in Zukunft immer mehr Verantwortung bekommen werden – ob sie wollen oder nicht. Dies begründet sich vor allem darin, dass zu Hause immer weniger selber gekocht wird und viele Eltern sich mit gesunder Ernährung nicht (mehr) auskennen. Zudem ist gesunde und umweltfreundliche Ernährung in Baden-Württemberg seit kurzem ein Bestandteil des Bildungsplans. Doch auch hier scheint nicht klar zu sein, wer diese Aufgabe übernehmen soll. Einige Caterer sehen dies nicht als ihre Aufgabe an. Teilweise sei es sogar eine „gar nicht-machbare Aufgabe“, wenn nicht auch im Elternhaus an diesem Ziel gearbeitet wird.

Insgesamt besteht auf Seiten der Caterer viel Unmut darüber, dass die Verantwortung ungefragt an sie übergeben wird – aber gleichzeitig die entsprechende Wertschätzung ausbleibt. Als sehr mühsam empfanden viele Caterer vor allem die ständige Erklärungspflicht bei der Versorgung von Schulen. Die Aufklärung der jedes Jahr wechselnden Schüler/innen sowie die teilweise sehr misstrauischen Eltern verursachen einen großen Arbeitsaufwand, der zusätzlich zu der Zubereitung des Essens geleistet werden muss und bisher kaum entlohnt wird. Andere Caterer sahen in der steigenden Verantwortung dagegen auch eine Chance für mehr Mitbestimmung und die Möglichkeit, mehr Forderungen zu stellen, z.B. nach einer klaren Kommunikationsstruktur und einem gerechten Preis.

In diesem Zusammenhang formulierten die Caterer eine klare und direkte Forderung: Die Schulen sollten das, was sie im Klassenzimmer lehren (eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung), auch in der Praxis in der eigenen Küche umsetzen. Das hieße in der Konsequenz dann auch, dass sie bereit sein müssten, auch höhere Preise für das Essen zu akzeptieren. Insgesamt blieb auch hier die Frage offen, wer das am Ende bezahlen soll.

Herausforderungen bei der Lieferung

Einige Caterer sahen in der geringeren Verlässlichkeit bei der Lieferung von großen Mengen an bio-regionalen Zutaten eine Herausforderung für die Gemeinschaftsverpflegung. Die biologische Erzeugung ist viel stärker von der Natur abhängig, und insgesamt ist der Markt in diesem Sektor deutlich kleiner. Eine mögliche Lösung wurde darin gesehen, die Lebensmittel direkt von den Erzeugern zu beziehen – eine Zusammenarbeit, die langsam wächst und von beiden Seiten ein hohes Maß an Verlässlichkeit erfordert. Eine andere, erfolgversprechende Möglichkeit sei die enge Zusammenarbeit mit dem Bio-Großhandel. Dabei ist vor allem eine intensive Kommunikation, z.B. die Absprache der Speisepläne für die nächsten 4-6 Wochen und beidseitige Rücksichtnahme wichtig. Ein weiterer Vorschlag war, dass die Caterer sich aktiv bei der Schaffung von regionalen Strukturen beteiligen sollten.



PROTOKOLL

Vergabe

Es wurde kritisiert, dass die elektronische EU-Vergabe die Beschaffung von regionalen Lebensmitteln erschwert. Besonders persönliche Beziehungen, aber auch Authentizität und Vielfalt würden darunter leiden.

Fazit des „Caterer-Workshops“

Beim Essen spielt der Geschmack für die Essensgäste die wichtigste Rolle; die bio-regionale Qualität ist für die Entscheidung der Kunden in der Regel nebensächlich. Um trotzdem gesundes und umweltfreundliches Essen herstellen zu können, braucht es eine transparentere Preisgestaltung. Für die Zukunft ist es zudem wichtig, auch die Verantwortlichkeit für die Ernährungsbildung transparent zu klären: Wer ist für was zuständig? Wer hat welchen Beitrag zu leisten? Dieser Aufwand sollte dann auch entsprechend entlohnt werden und eine angemessene Wertschätzung erfahren.

Fazit des Kantinenkongresses

Der Kantinen Kongress hat eine Plattform geschaffen, um regionale Akteure aus Lebensmittelherzeugung, Verarbeitung, Handel, Catering/Kantinen und Verwaltung noch besser zusammenzubringen. Es wurde deutlich, dass die **Mehrheit der Anwesenden die gleichen Ziele verfolgt**, darunter auch das zentrale Ziel, die regionalen Versorgungsstrukturen zu stärken. Durchweg und im Konsens wünschten sich die Teilnehmenden **klare Vorgaben durch die Entscheidungsträger** bei diesem Thema. Die Teilnehmenden plädierten dafür, dass der Gemeinderat sich für die Verwendung von regionalen und biologischen Produkten aussprechen soll. Aber nicht nur die Kommune, sondern auch andere Entscheidungsträger (Studierendenwerk, Diakonie, private Träger etc.) müssen Impulse geben und von Leitungsseite aus klare Vorgaben machen.

Als Fazit wurde gesehen, die **regionale Vernetzung** zu fördern und die richtigen **Bündnisse zu schmieden**. In allen Workshops und in der Schlussrunde wurden der Wunsch und der Wille geäußert, **weiter bei diesem Thema zusammenzuarbeiten**. In einem der Workshops formulierten die Teilnehmenden **Ziele** für die weitere Vorgehensweise und sammelten **erste Handlungsansätze**. Für die weitere Bearbeitung der Thematik - so ein Votum aus der Runde - sollte man stärker zwischen kleinen und großen Kantinen differenzieren. Denn diese hätten ganz unterschiedliche Voraussetzungen und Bedürfnisse. Auch Gastronomen mit ihrer besonderen Situation sollten ggf. bei weiteren Veranstaltungen berücksichtigt werden.



PROTOKOLL

Weitere Informationen

www.freiburg.de/kantinenkongress

Auf der Website finden Sie ein ausführlicheres Protokoll der Veranstaltung, die Folien der Referent/innen und weitere Informationen zum Thema.

Praxisleitfaden:



Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft



Kontakt

Stadt Freiburg
Umweltschutzamt
Ilaria De Altin und Thomas Dresel
Talstr. 4
79102 Freiburg
0761 / 201- 6147, -6146
Ilaria.DeAltin@stadt.freiburg.de
Thomas.Dresel@stadt.freiburg.de
www.freiburg.de/kantinenkongress

Dezernat für Umwelt, Jugend,
Schule und Bildung

Freiburg 
IM BREISGAU