

# KANTINEN KONGRESS FREIBURG



Freitag, 11. November 2016

FAZIT und EMPFEHLUNGEN

Ausführliches Protokoll des Kongresses unter  
[www.freiburg.de/kantinenkongress](http://www.freiburg.de/kantinenkongress)



# Ergebnisse

## Einleitung

108 interessierte Personen waren auf Einladung des Umweltschutzamtes der Stadt Freiburg am 11. November 2016 zum Kantinenkongress ins ETAGE-Tagungszentrum gekommen, um sich über die speziellen Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung zu informieren und Erfahrungen auszutauschen: Biologisch, regional, saisonal, vernünftiger Fleischkonsum - **was ist in Freiburgs Kantinen möglich und machbar? Welche Hindernisse gibt es und wie könnten Lösungen aussehen?** Der Kongress sollte dazu beitragen, die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung besser zu vernetzen und damit eine Grundlage für weitere, konkrete Schritte zu schaffen.

Die Veranstaltung folgte auf die vor kurzem veröffentlichte **Studie zum regionalen Konsum in Freiburg**. Zentrale Ergebnisse darin waren:

- 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 Marktstrukturen abhängt und nur zum geringen Teil von der Region geleistet wird. Allerdings variieren die Anteile je nach Produktgruppen sehr stark: Bei Milch und Rindfleisch liegt der Anteil regionaler Produkte bei fast 70 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 vermutlich an der Exportorientierung der regionalen Produktion (im Unterschied zu einer Versorgungswirtschaft).

## Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“

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 2017 vorgestellt werden soll.

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

Mehr Info unter: <https://www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/das-projekt.html>

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



# Ergebnisse

## Statements und Ergebnisse des Kongresses

### Trends

- Die Nachfrage der Gastronomie nach Bio-Lebensmitteln wächst im zweistelligen Bereich, vor allem im Bereich Obst und Gemüse. Auch fleischlose Lebensmittel werden immer mehr nachgefragt.
- In der Diskussion wurde deutlich, dass viele Küchen/Gastronomen aus Zeitgründen nicht mehr selbst auf dem Großmarkt (als wichtiger Plattform für regionale Produkte) einkaufen können. Die Rolle der Händler wird dadurch immer wichtiger. Der Händler kann das Angebot gestalten und ist ein wichtiger Partner für die Küchen.
- Die Gespräche zeigten, dass beide Seiten (Produzent und Kunde) den Willen haben, eine leistungsfähigere Versorgungsstruktur aufzubauen. Doch es wurde deutlich, dass das System von Angebot und Nachfrage momentan nicht optimal funktioniert.
- Unter anderem stellt die geringere Verlässlichkeit bei der Lieferung von großen Mengen an bioregionalen Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung ein Problem dar. Die biologische Erzeugung ist viel stärker von der Natur abhängig, und insgesamt ist der Markt in diesem Sektor deutlich kleiner. Eine mögliche Lösung könnte darin bestehen, wenn Großküchen (oder auch Großhändler) längerfristige Kooperationen direkt mit Erzeugern aufbauen (zum Teil gibt es bereits solche Absprachen bei der Anbauplanung).

### Sicht der Caterer

- 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. Vor allem an Kitas und Schulen kann bio-regionales Essen nur dann Erfolg haben, wenn das Begleitpersonal diese Art der Ernährung unterstützt.
- Nach der Erfahrung von Caterern sind nur wenige Menschen bereit, einen **Aufschlag für Bioprodukte** zu zahlen. Die maximal akzeptierte Preisobergrenze für ein Gericht liegt nach den Erfahrungen zwischen 4 € und 4,20 €.
- Um trotzdem gesundes und umweltfreundliches Essen herstellen zu können, braucht es eine **transparentere Preisgestaltung** („fairer Wettbewerb“).
- Die Strategie, in der Gemeinschaftsverpflegung (zunächst) einzelne „**Biokomponenten**“ anstelle von kompletten Menüs in Bioqualität anzubieten, hat sich bewährt. Das Verfahren ermöglicht, einen geringen Bioanteil (z.B. 10 Prozent) ohne Mehrkosten anzubieten und trotzdem den Anteil an konsumierten Biolebensmitteln zu erhöhen.



# Ergebnisse

## Ernährungsbildung

Als wichtig schätzten die Teilnehmenden auch das Thema Ernährungsbildung in den Schulen ein. Ziel muss dabei sein, alle Schüler/innen aber auch die Lehrkräfte und Schulleitungen „mit ins Boot zu holen“. Allerdings wurde auch deutlich: Es muss transparent geklärt sein, wer für die Ernährungsbildung zuständig ist und wer hier welchen Beitrag leisten soll. Auch die breite Öffentlichkeit sollte stärker bei diesen Themen sensibilisiert werden.

### Ziele:

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.

- Regionale Versorgungsstrukturen stärken
- 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 Lebensmitteln 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



## Ergebnisse

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 Kantinen Kongresses für Vertiefung: Institutionalisierung

## Fazit

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.

## Weitere Informationen

[www.freiburg.de/kantinenkongress](http://www.freiburg.de/kantinenkongress)

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



# Ergebnisse

## 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](mailto:Ilaria.DeAltin@stadt.freiburg.de)  
[Thomas.Dresel@stadt.freiburg.de](mailto:Thomas.Dresel@stadt.freiburg.de)  
[www.freiburg.de/kantinenkongress](http://www.freiburg.de/kantinenkongress)

Dezernat für Umwelt, Jugend,  
Schule und Bildung

Freiburg   
IM BREISGAU