

In der kommenden Ausgabe der BNN-Nachrichten blicken wir auf die deutschen Branchenunternehmen und zeigen, wie gut die Bio-Branche hierzulande in Sachen AHV und Gemeinschaftsverpflegung aufgestellt ist und wo Verbesserungsbedarf besteht.

Bio außer Haus: Die Ampel steht auf grün

Der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) liegt in Deutschland bei 1,3 Prozent. Da ist viel Luft nach oben. Die Bundesregierung will sich stärker engagieren, um den Anteil zu erhöhen. Für den Bio-Fachhandel eröffnet das Chancen. In diesem Beitrag schauen wir auf die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung und die politischen Rahmenbedingungen in Deutschland und werfen einen Blick „über den Zaun“ nach Österreich, wo Bio in der AHV schon längst angekommen ist.

Der Bio-Boom der Corona-Jahre hatte einen Nebeneffekt. Seit die Menschen wieder mehr auswärts essen, achten sie auch dort stärker auf ihre Ernährung. „Würden Sie in ihrer Kantine Gerichte mit Bio-Lebensmitteln bevorzugen?“, lautete eine Frage im Ökobarometer 2022. Knapp ein Viertel der Befragten antwortete generell mit Ja, ein weiteres Fünftel mit „ja, aber nur bei Gerichten mit bestimmten Lebensmitteln“. Ein weiteres Viertel machte die Zustimmung vom Preis abhängig. Für Greenpeace fragte das Institut Kantar: „Sollte der neue Bundeslandwirtschaftsminister sich dafür einsetzen, dass die Verpflegung in Behörden und anderen staatlichen Organisationen bis 2030 auf klimafreundliches ökologisch erzeugtes Essen umgestellt wird?“ 66 Prozent sagten „Ja“.

Der Wunsch ihrer Kund*innen nach nachhaltigerem Essen ist bei den Betreiber*innen von Mensen und Kantinen angekommen. „Campus- und Betriebsgastronomie spiegeln deutlich den Kulturwandel auf dem Teller wider: weniger Fleisch, mehr Pflanzliches“, heißt es in der Nestlé Ernährungsstudie 2023. Die große Mehrheit der Kantinen- und Mensachefs sehe sich heute in Sachen Nachhaltigkeit besser aufgestellt als 2020. „Viele haben die Krise genutzt, um ihr grünes Profil zu schärfen, das Angebot zu verschlanken – und qualitativ zu verbessern.“ Auch ein Zeichen: Auf der wichtigsten AHV-Messe, der Internorga, erhielt das Münchner Tollwood-Festival mit seiner Bio-Gastronomie den Zukunftspreis.

Milliarden-Umsätze warten auf Bio

Die Außer-Haus-Verpflegung ist kein Nischenmarkt. Zur AHV zählt nicht nur die Gemeinschaftsverpflegung, also die Küchen und Kantinen von Betrieben, Behörden, Krankenhäusern, Altenheimen und Bildungseinrichtungen. Hinzu kommen noch die klassische Gastronomie mit ihren Hotels und Restaurants, die Systemgastronomie (vulgo Fast-Food-Ketten) sowie jede Menge Essensstände, Kioske, Tankstellen... Die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft AMI bezifferte den AHV-Umsatz für 2019 mit 76 Milliarden Euro oder 27 Pro-

zent des gesamten Lebensmittelmarktes (brutto auf Basis von Verkaufspreisen). Auf Lieferantenebene nennt oekolandbau.de folgende Vor-Corona-Zahlen: „Am Netto-Einkaufsvolumen für Lebensmittel in der AHV in Höhe von 37,6 Milliarden Euro haben die Bio-Produkte einen Anteil von knapp 0,5 Milliarden Euro. Das entspricht nur 1,3 Prozent“. Anders gesagt: Neun Prozent AHV-Bio wie in Österreich würden für die Gastro-Beliefernden einen zusätzlichen Netto-Umsatz von 2,9 Milliarden Euro bedeuten.

Andererseits: Große Bio-Träume für die AHV gab es schon zu Künasts Zeiten. Seit 2004 gibt es das Programm „Bio kann jeder“ für Kitas und Schulen. Seither hätten „bundesweit rund 36.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer etwa 1.700 Workshops besucht“ heißt es in der Bilanz auf oekolandbau.de. Ebenso lange gibt es das BioMentoren-Netzwerk, dessen bio-affine Großküchenchefs Kolleg*innen beim Umstellen auf Bio helfen. Die letzte der vielen Initiativen und Programme in diesem Bereich war das 2021 von der damaligen Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner gestartete BioBitte. Das Ergebnis all dieser Anstrengungen sind die jetzigen 1,3 Prozent Bio-Anteil in der AHV. Das motiviert potentielle Bio-Lieferanten nicht unbedingt, in diesen Bereich einzusteigen.

Doch: „Wir haben eine andere Zeit: die Handlungsnotwendigkeit ist größer geworden und die Gäste haben sich verändert“, sagt Philipp Stierand. Der Geschäftsführer des Unternehmens Speiseräume F+B begleitet mit seiner Kantine Zukunft und mit Förderung durch die Stadt Berlin Gemeinschaftsküchen bei der Umstellung. 35 Betriebe haben den Prozess bisher durchlaufen. Ihr durchschnittlicher Bio-Einsatz liegt jetzt bei 61 Prozent – bei weiterhin moderaten Preisen. „Die Betriebe brauchen für die Transformation den Blick von außen, Know-how und Beratung auf Augenhöhe“, sagt Stierand. Rund 70 Stunden begleiten er und sein Team eine Küche – auch bei der praktischen Arbeit. Den Ansatz für seine Kantine Zukunft hat Stierand sich in Kopenhagen abgeschaut. Die dänische Hauptstadt hat innerhalb weniger Jahre damit einen Bio-Anteil von 90 Prozent in ihren Kü-



Philipp Stierand – Geschäftsführer des Unternehmens Speiseräume F+B, Foto © Joanna Nottebrock

chen erreicht. Doch dafür braucht es Kommunen, die wie Kopenhagen bereit sind, viel Geld in die Hand zu nehmen und auch die Rahmenbedingungen zu ändern, etwa bei der Vergabe von Aufträgen oder der Ausstattung von Küchen. „Der Staat darf sich eine gute Gemeinschaftsgastronomie nicht nur wünschen, sondern muss sie auch bestellen“, sagt Stierand dazu.

Die Zeichen stehen auf Bio

Einige Kommunen gehen diesen Weg entschlossen, etwa Berlin oder (nach längerem Stillstand) die Stadt München. Dort soll in allen Kantinen und städtischen Einrichtungen bis Mitte 2025 ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 60 Prozent erreicht sein. Auch einige Bundesländer haben sich mehr Bio in ihren Kantinen auf die Fah-

„In der AHV liegt viel Potential“



Interview mit Simon Ziegler, Fachberater Gastronomie beim österreichischen Bio-Großhändler und BNN-Mitglied Biogast. Seine Empfehlung an die Großhandels-Kolleg*innen: Baut Kompetenz auf.

Wie groß ist der Bio-Anteil in der AHV in Österreich?

Wir lagen nach Angaben der AgrarMarkt Austria 2019 bei sieben und 2022 bei neun Prozent. Es gibt im Bund und den Ländern für die öffentlichen Kantinen schon länger Mindestquoten für Bio, meistens 25 oder 30 Prozent. Da kommt schon was zusammen, auch wenn die Quoten in einigen Bundesländern bisher eher als „Kann“-Vorgabe betrachtet wurden. Ein Grund für den starken Anstieg ist, dass der Bund, Wien und das Burgenland richtig ernst machen mit Bio.

Warum ist der Bio-Anteil in Österreich so viel höher als in Deutschland?

Bio ist in Österreich sehr viel stärker im Mainstream angekommen als in Deutschland. Auch die Gastronomen stehen weit mehr dahinter. In Österreich gibt es parteiübergreifend ein Bewusstsein für mehr Bio und eine höhere Lebensmittelqualität. Hinzu

kommen Förderprogramme, etwa der Stadt Wien. Da werden für Küchen, die ernsthaft Bio machen wollen, die Kosten der Erstzertifizierung und 40 Beratungsstunden übernommen. Dieses Programm war sehr erfolgreich und soll bundesweit ausgerollt werden. Insgesamt haben wir in Österreich 800 zertifizierte Bio-Küchen mit 70% Bio und mehr.

Profitiert Biogast von dieser Entwicklung?

Auf jeden Fall. Wir sind als führender Bio-Großhändler mit 16.000 Artikeln ein sehr guter Lieferant auch für die AHV. Und wir bieten eine hohe Beratungskompetenz durch erfahrene Gastronomen. Die konventionellen Großhändler versuchen mitzuziehen, das ergibt einen guten Wettbewerb.

Was empfehlen Sie dem deutschen Bio-Großhandel?

Macht Euch klar, was da für ein Potential drin liegt. Bei uns gibt alleine der Bund jedes Jahr 190 Millionen Euro für Lebensmittel aus. Und davon müssen jetzt 25 Prozent Bio sein. Das sind ordentliche Summen. In Deutschland dürften sie etwa zehnmal so groß sein. Aber es reicht nicht zu sagen, ich mach dann mal AHV. Man muss auch die nötige Kompetenz dafür aufbauen, in der

Beratung und in der Logistik. Für die Gastro muss man immer 100 Prozent lieferfähig sein. Da kann ich nicht wie im Einzelhandel sagen, sorry ist aus, gibt es erst nächste Woche wieder.



Für mehr Bio in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung setzt sich Simon Ziegler, Fachberater für Gastronomie beim österreichischen Bio-Großhandel Biogast, auch als Vorstandsmitglied des Vereins „Die Biowirtinnen“ ein.

nen geschrieben. Die Bundesregierung veröffentlichte im November 2022 Förderrichtlinien für die Bio-Beratung von Großküchen. Sie übernimmt bis zu 80 Prozent der Beratungskosten – wenn das Ziel bei mehr als 30 Prozent Bio liegt. Zudem will sie über das Ökolandbaugesetz die Bio-Zertifizierung für die AHV und die Bio-Auslobung der Produkte erleichtern. Die geplante Verordnung ist nach Einschätzung des BNN ein guter Ansatz, es braucht aber noch einige Verbesserungen, so zum Beispiel die Zusammenlegung der Zertifizierung für Facheinzelhandel und Gastronomie, um Aufwand und Kosten zu senken. Neben eines Bio-Anteils von mindestens 50 Prozent in den Kantinen des Bundes und der Finanzierung von erfolgreichen Schulungsprogrammen in AHV-Einrichtungen fordert der Bundesverband gerade auch für Bio-Märkte, die ein Bistro betreiben, Kontrollkostenzuschüsse.

Im Rahmen der Weiterentwicklung der Zukunftsstrategie ökologische Landwirtschaft (ZöL) wurde vom BMEL ein Kompetenzteam „AHV“ eingerichtet, in dem auch BNN-Mitgliedsunternehmen beteiligt waren. Die Vorschläge des Kompetenzteams zielen auf die grundsätzliche Stärkung von Bio in der AHV. Auf der BIOFACH 2023 wurden sie der Fachöffentlichkeit vorgestellt (Ergebnisse s. Kasteninfo).

Vorschläge des Kompetenzteams AHV im Rahmen der ZöL

Am 16. Februar 2023 präsentierte Staatssekretärin Silvia Bender auf der BIOFACH die Weiterentwicklung der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL). Dabei wurden auch die Vorschläge des Kompetenzteams Außer-Haus-Verpflegung (AHV) vorgestellt, um den Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Die Vorschläge umfassten die Einführung eines verpflichtenden Bio-Anteils in Ausschreibungen öffentlicher Einrichtungen, die Berechenbarkeit des Mehrkostenaufwands für Bio, die Übernahme der Kosten für die Bio-Zertifizierung für kleinere Unternehmen der AHV, den Aufbau einer Beraterstruktur für die AHV in Deutschland sowie die Erarbeitung eines bundeseinheitlichen Prüfkonzepts zur Kontrolle des Bio-Anteils in der AHV.

„Bio in der AHV steht im Mittelpunkt der politischen Diskussion“ sagt Philipp Stierand und empfiehlt dem Großhandel, sich entsprechend aufzustellen. Im Moment sei Bio in der AHV für den konventionellen Gastro-Großhandel noch eine Ein-Prozent-Nische. „Da sind die Bio-Großhändler im Vorteil, weil sie sich in dieser Nische bewegen. Aber die konventionellen Mitbewerber schlafen nicht.“

Leo Frühschütz

Linkadressen

kantine-zukunft.de
biospeiseplan.de
biostaedte.de
bio-bitte.info
biokannjeder.de
biomentorenwebsite.wordpress.com

30 JAHRE

AlmaWin

NATÜRLICH SAUBER

UND PUTZMUNTER!

Echt öko!
Echt sauber!

Von Anfang an und
für eine saubere Zukunft!



*Nur solange der Vorrat reicht.



Scan mich für
Jubiläums-Aktionen
und Infos



www.almawin.de