

Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland



Fahrplan – mehr Bio aus der Region für Rostocker Kitas, Schulen und Betriebskantinen

Erarbeitet im Rahmen des Projektes „Mehr Bio aus der Region für Rostock“

April 2022-März 2023

BUND Rostock



Das Projekt „Mehr Bio aus der Region für Rostock“ des BUND in Rostock wird gefördert durch die Norddeutsche Stiftung Umwelt und Entwicklung mit Mitteln aus der Umweltlotterie BINGO! sowie mit Unterstützung von

OSP-Stiftung

Naturstiftung
DAVID
Die Stiftung
von 81.000 Trägern

**ENERGIE
BÜNDNIS**
ROSTOCK e.V.

Nordwasser
Erfrischend regional.

IMPRESSUM

Herausgeber: BUND Mecklenburg-Vorpommern e.V. | Regionalgruppe Rostock | Hermannstr. 36,
18055 Rostock | info@bund-rostock.de

Redaktion: Dipl.-Biologin Stefanie Maack

Download: www.bund-mecklenburg-vorpommern.de/mehrbio/

INHALTSVERZEICHNIS

1. Zum Projekt.....	3
2. Hintergrund: Was hat unser Essen mit Umwelt & Klima zu tun?.....	4
3. Hintergrund: Was ist nachhaltige Ernährung?.....	10
4. Praxis: Modellkommunen für nachhaltige Verpflegung.....	15
5. Praxis: Nachhaltige Küchen in MV und Umgebung.....	19
6. Praxis: Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger werden?.....	22
7. Praxis: Förderung und Beratung	26
8. Stakeholderanalyse: Wer kann an der Veränderung der Ernährung in Rostock mitwirken?.....	30
9. Regionalität: Was heißt das für Rostocker Großküchen?.....	38
10. Stand der Schul- und Kitaverpflegung in Rostock.....	43
11. Potentiale für den Einkauf von regionalen Bioprodukten.....	49
12. Hürden und Lösungsansätze für den Einkauf bioregionaler Lebensmittel.....	56
13. Quellen	65
14. Anhang: Stakeholderlisten.....	66

1. Zum Projekt

Dieser Fahrplan ist ein Ergebnis des Projektes Mehr Bio aus der Region für Rostock, das die Ortsgruppe Rostock des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland von April 2022 bis März 2023 umgesetzt hat. Das Ziel des Projektes war es, gemeinsam mit Akteuren der Rostocker Gemeinschafts-verpflegung einen Fahrplan für mehr umwelt- und klimafreundlich erzeugte, nachhaltige Produkte aus der Region in der Kita-, Schul-, und Betriebskantinenverpflegung zu erarbeiten. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir einerseits die zentralen fachlichen Grundlagen zur Diskussion recherchiert und andererseits die Situation in Rostock betrachtet.

Die zentrale Frage im Projekt lautete: „Wie kann es gelingen, in Rostocker Kitas, Schulen und Betriebskantinen erheblich größere Mengen an bio-zertifizierten Lebensmitteln aus der Region zum Einsatz zu bringen?“ Wir haben mittels einer online Umfrage erfasst, welche Träger der Gemeinschaftsverpflegung wie viele Menschen versorgt und wo schon Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden. Wir haben Interviews mit lokalen Akteur:innen und Fachgespräche mit überregionalen Akteur:innen geführt. Dabei kam es uns darauf an zu erfassen, welche Schwierigkeiten es in der Vergangenheit gab und wie diese überwunden werden können. Wir haben den Regionalitätsbegriff für Rostocker Großküchen geografisch bestimmt und geben einen Überblick darüber, welche ökologisch produzierten Gemüse- und Obstsorten in Mecklenburg-Vorpommern für die Gemeinschaftsverpflegung angebaut werden können. Schließlich haben wir wichtige Schritte benannt, die zur Einführung von mehr Bioprodukten aus der Region in die Gemeinschaftsverpflegung sinnvoll sind.

Der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland, ebenso wie viele andere zivilgesellschaftliche Organisationen und wissenschaftliche Einrichtungen setzen sich seit Jahren dafür ein, dass unsere Landwirtschaft und unsere Ernährung sich verändern. Das Ziel: Essen muss wieder verträglich für Klima, Umwelt und Menschen werden – kurz: nachhaltig. Der BUND fordert dringend eine soziale und ökologische Agrar- und Ernährungswende: Ställe, die den Tieren gerecht werden, bunte Äcker ohne Gentechnik, gesunde Nahrung, weniger Fleisch sowie eine faire Bezahlung für Landwirt*innen und in der Landwirtschaft Beschäftigte.

Mit dem Projekt „Mehr Bio aus der Region für Rostock“ haben wir einen Beitrag dazu geleistet, dass nachhaltige Ernährung auf lokaler Ebene mehr Aufmerksamkeit erhalten und aktiver diskutiert wurde. Wir danken unseren Partner:innen Unterstützer:innen: der Universitäts- und Hansestadt Rostock, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in MV, der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft MV und Biofrisch Teschendorf. Das Projekt wurde durch die Norddeutsche Stiftung Umwelt und Entwicklung aus Mitteln der Umweltlotterie BinGO! sowie die Naturstiftung David gefördert und hat Spenden erhalten von der OSPA-Stiftung, dem Energiebündnis Rostock, der Nordwasser sowie von Liebherr-MCCtec unterstützt.

2. Hintergrund: Was hat unser Essen mit Umwelt & Klima zu tun?

Unsere Ernährung einschließlich des Anbaus, der Verarbeitung, des Transports und der Zubereitung hat gravierende Auswirkungen auf unsere Umwelt. Der Worldwide Fund für Nature (WWF) bezeichnet unser Ernährungssystem als „die größte Bedrohung für unsere Natur“. Laut einer im Auftrag des WWF durchgeführten Studie geht ein Großteil der schädlichen Umweltwirkungen weltweit auf das Konto der Ernährung: 29 % der globalen Treibhausgasemissionen, 70 % der Artenverluste an Land und 80 % der Entwaldung (WWF, 2022).

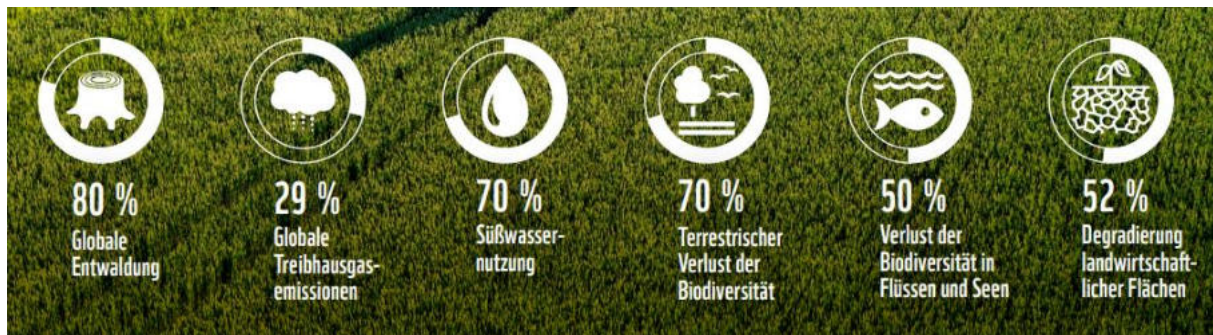


Bild: Umweltauswirkungen unserer Ernährungssysteme vom Acker bis zum Teller, Infografik (WWF 2022, wwf.de/besseresserinnen)

Klimaschutz ist heute eine der drängendsten globalen Herausforderungen innerhalb des Umweltschutzes – auch beim Essen. Biobauern verbrauchen ein Drittel weniger Energie für die gleiche Menge Nahrung als konventionelle Bauern – vor allem weil sie biologischen Dünger statt Kunstdünger nutzen, welcher mit einem hohen Energieaufwand in der Produktion und Anwendung einher geht. Ihre Wiesen und Äcker bauen auch mehr Humus auf und binden so dauerhaft Kohlendioxid. Moorflächen, wie sie bei uns vor allem für die Tierhaltung verwendet werden, könnten viel Kohlendioxid binden, wenn sie durch fleischarmere Ernährung wieder vernässt werden könnten (Heinrich-Böll-Stiftung et al., 2021). In Deutschland sind laut der Moorforscherin Franziska Tanneberger 94 % der Moore trocken gelegt und geben CO₂ ab anstatt es zu binden. Außerdem gehen 69 % der Treibhausgase aus der Ernährung in Deutschland auf das Konto von Tierprodukten (WWF 2022).

2.1. Auswirkungen von Essen innerhalb & außerhalb planetarer Grenzen – die Besseresser:innen-Studie

In der Studie des WWF wurde die heutige Ernährung drei Zukunftsszenarien gegenüber gestellt: vegetarisch, vegan und flexitarisch. Flexitarisch fußt dabei auf den Vorgaben der „Planetary Health Diet“. Die Planetary Health Diet ist ein wissenschaftlich fundierter Speiseplan, der gleichermaßen die Gesundheit des Menschen wie die des Planeten schützt. Entwickelt wurde er von einem internationalen Team von Wissenschaftlern, der EAT-Lancet Commission. Sie suchten eine Antwort auf die Frage, wie sich im Jahr 2050 10 Milliarden Menschen auf diesem Planeten

gesund und nachhaltig ernähren können; ihre Empfehlungen wurden erstmals 2019 veröffentlicht (BZE, 2020). Im flexitarischen Szenario der WWF-Studie ist der Anteil tierischer Produkte in folgender Weise gegenüber der derzeitigen durchschnittlichen Ernährungsweise reduziert: Fleisch um knapp die Hälfte (46 %), Milchprodukte um ein gutes Drittel (35 %) und Eier um die Hälfte (50 %); der Verzehr von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ist hingegen verdoppelt.

In einer Modellstudie wurde dann für jedes der Szenarien berechnet, wie viel Fläche diese Ernährungsweise heute und 2050 (in den Szenarien vegan, vegetarisch und flexitarisch) verbraucht, wie klimarelevant sie ist, wie viel Wasser sie verbraucht und wie stark sie zum Verlust der Artenvielfalt beiträgt.

Die Studie zeigt in Bezug auf den Flächenfußabdruck, dass unsere jetzige Ernährungsweise in Deutschland etwa 2.022 Quadratmeter pro Einwohnerin und Jahr an landwirtschaftlicher Fläche (teilweise in anderen Ländern) in Anspruch nimmt.

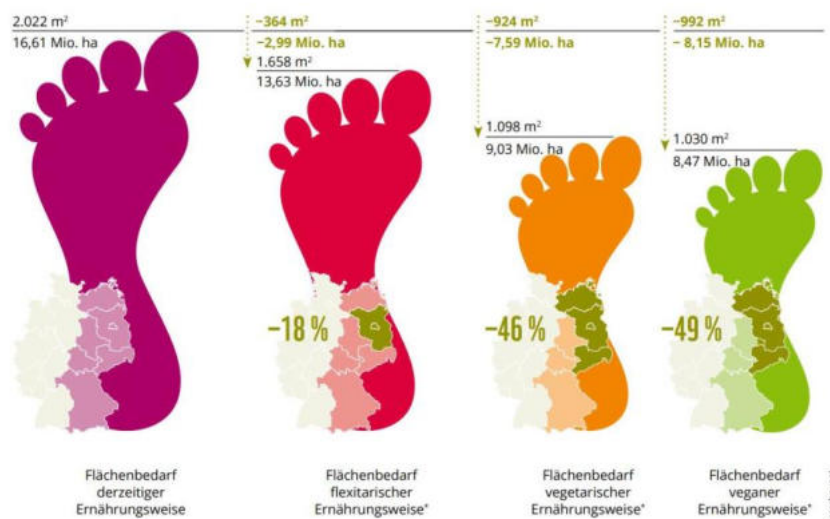


Abb.: Flächenbedarf für unsere derzeitige Ernährung in Deutschland im Vergleich zur flexitarischen, vegetarischen und veganen Ernährungsweise nach den EAT-Lancet-Empfehlungen in Quadratmeter pro Person und Millionen Hektar (WWF, 2022).

75 Prozent unseres momentanen landwirtschaftlichen Flächenbedarfs entfallen dabei auf Fleisch und tierische Lebensmittel. In den unterschiedlichen Ernährungsszenarien ließe sich dieser Flächenfußabdruck um bis zu 49 % (bei veganer Ernährung) reduzieren. In der flexitarischen Ernährungsweise, liegt der Flächenfußabdruck um 18 % niedriger als heute. Diese Reduktion würde ausreichen, um alle Menschen weltweit im Jahr 2050 gut zu ernähren. In weiteren drei Teilstudien werden Ernährung und Klima, Ernährung und Wasser sowie Ernährung und Biodiversität untersucht.

2.1. Klima- und umweltfreundlicher erzeugen – der Ökolandbau

Eine zentrale Stellschraube, um die oben beschriebenen, gravierenden und global wirksamen Effekte der Ernährung auf Umwelt und Klima zu reduzieren, ist der Ökolandbau. Ökologisch wirtschaftende Betriebe zielen darauf ab, einen möglichst geschlossenen betrieblichen Nährstoffkreislauf zu erreichen. Futter- und Nährstoffgrundlage soll der eigene Betrieb sein. Sie erhalten die Bodenfruchtbarkeit und die Tiere werden besonders artgemäß gehalten. Im Ökolandbau wird also Kreislaufwirtschaft mehr oder weniger stringent umgesetzt.

Außerdem wird kein Pflanzenschutz mit chemisch-synthetischen Mitteln eingesetzt. Auch wird kein leicht löslicher mineralischer Dünger genutzt. Organisch gebundener Stickstoff wird meist in Form von Mist oder Mistkompost, Gründüngung durch Stickstoff sammelnde Pflanzen (Leguminosen) ausgebracht. Die Bodenfruchtbarkeit wird durch ausgeprägte Humuswirtschaft gepflegt. Der Tierbesatz ist an die Fläche gebunden und die Fütterung der Tiere erfolgt möglichst mit hofeigenem Futter – es wird nur wenig Futter zugekauft. Auf Antibiotika wird weitgehend verzichtet.

Der Ökolandbau erhält und schont die natürlichen Ressourcen und hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt, die der konventionelle nicht oder nur ein Teil hat. Zum Beispiel sind ökologische Landbaumethoden am besten an den Klimawandel angepasst und reduzieren die Klimaemissionen. Er schützt den Boden, denn ökologische Landbaumethoden fördern die Humusbildung und das Bodenleben. Die natürliche Bodenfruchtbarkeit steigt an, anstatt sich wie in der konventionellen Landwirtschaft von Jahr zu Jahr durch Erosion zu verringern. So bringt der ökologische Landbau viele gesellschaftliche Vorteile mit sich: Wasserschutz, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Klimaanpassung, Ressourceneffizienz (Johann Heinrich von Thünen-Institut 2019).

Auch für die Qualität bringt der Ökolandbau zahlreiche Vorteile mit sich. So sind bei der Verarbeitung von bio-zertifizierten Produkten nur maximal 50 Zusatzstoffe erlaubt im Vergleich zu über 300 Zusatzstoffen im konventionellen Bereich – verboten sind Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, synthetische Konservierungsmittel oder Farbstoffe. Für Obst und Gemüse sind längere Reifezeiten vorgegeben. Und in der Tierhaltung verbessert Auslauf und Weidegang die Fleischqualität.

Wer als Küchenchef Erzeugnisse aus ökologischem Anbau einsetzen will, sollte sich nach Bio-Siegeln richten. Das EG-Bio-Siegel stellt einen EU-weit geltenden gesetzlichen Standard da, der auch für Erzeugnisse gilt, die von außerhalb in die EU eingeführt werden. Anspruchsvoller in Bezug auf die einzuhaltenden Vorgaben sind die Bio-Siegel der Ökolandbau-Verbände wie Demeter, Bioland, Naturland, Biopark und Biokreis (s. Kapitel 8.5).

In Mecklenburg-Vorpommern macht der ökologische Landbau laut MKLLU (Stand Dezember 2022) 14,9 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen aus, wobei 26 % aller 4.920

landwirtschaftlichen Betriebe nach der EU-Bioverordnung VO (EU) Nr 2018/848 zertifiziert sind. Darunter befinden sich

2.2. Werkzeuge für geringere Umweltauswirkungen des Essens – Eaternity

Eaternity ist eine in Zürich ansässige Organisation, die für die Lebensmittelindustrie eine Lösung erarbeitet, den ökologischen Fußabdruck von Lebensmitteln effizient und exakt zu messen, um so kluge, zukunftsorientierte Entscheidungen treffen zu können. Seit 2009 baut Eaternity eine Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank auf, die regelmäßigen Peer Reviews unterzogen wird. Sie ist das Rückgrat aller Berechnungen von Eaternity. Eaternity bietet unter anderem eine kostenpflichtige Softwarelösung für die Gastronomie, die aus dem Betrieb heraus den Umweltfußabdruck der Gerichte bestimmt und darstellt.

Zur Berechnung der Umweltbilanz von Lebensmitteln nutzt Eaternity Lebenszyklusanalysen (LCAs), die den CO₂-Fußabdruck, den Wasserverbrauch, das Grad des Tierwohls und Effekte auf den Regenwald erfasst. Die Berechnungen mit Eaternity enthalten alle Prozesse der kompletten Produktionskette, einschließlich Produktion, Verarbeitung, Verpackung und Konservierung. Die Eaternity-Datenbank wird von Wissenschaftlern der Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW), der Universität Zürich (UZH), der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH Zürich), dem Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft (FiBL), Quantis und anderen Institutionen gepflegt.

Webseite: <https://eaternity.org>

2.3. CO₂-Fußabdruck & Reduktionmaßnahmen für Schulverpflegung – die KEEKS-Studie

In Bezug auf Klimaschutz speziell in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es noch wenige konkrete, aussagekräftige Studien. Eine umfassende Untersuchung der Treibhausgasemissionen entlang des gesamten fands im Rahmen des Projektes „KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ statt, welches 2018 vom UN Klimaschutzsekretariat UNFCCC als „Momentum for Change“ Leuchtturmprojekt in der Kategorie „Planetary Health“ ausgezeichnet wurde. Ziel des Verbundprojektes war es, die Gemeinschaftsverpflegung in Bezug auf die verwendeten Lebensmittel, die Stromverbräuche und die Kosten entlang der Lieferkette zu beschreiben und zu optimieren. Am Projekt haben 22 Mischküchen zur Schulverpflegung im Kölner Raum teilgenommen. Auf Basis der erfassten Daten wurden Berechnungen zu den Ist-Emissionen angestellt, Optimierungsmaßnahmen entwickelt und in den Schulküchen erprobt und verbessert. Das Ergebnis: Mit 19 im KEEKS Projekt entwickelten Maßnahmen können in einer

durchschnittlichen Schulküche gut 40 % der Treibhausgasemissionen eingespart werden, z.B. durch weniger Fleisch, weniger Abfälle und mehr bioregionale Erzeugnisse. Im Rahmen des Projektes wurde auch ein kostenloses e-Learning Angebot entwickelt.

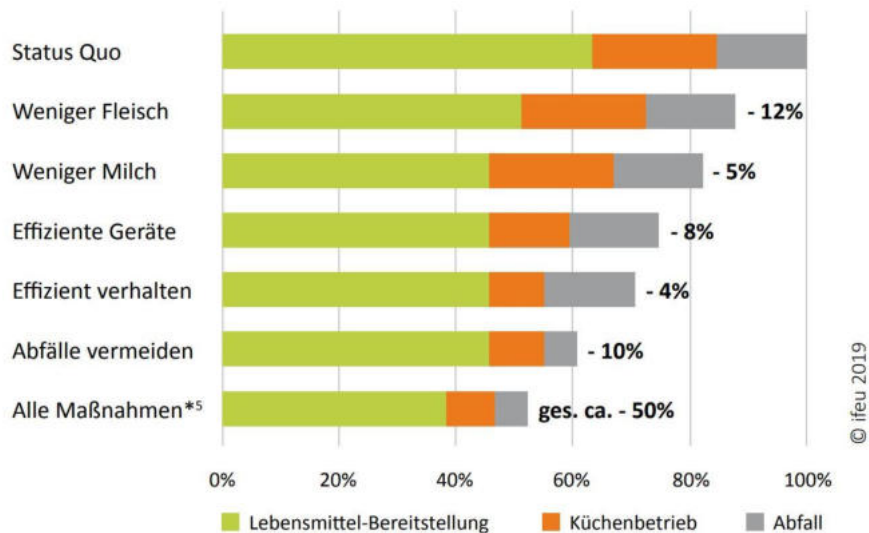


Abb: Potentiale für die Reduktion von Treibhausgasemissionen aus Schulküchen – Zusammenfassung von 19 Maßnahmen aus dem KEEKS-Projekt (ifeu, 2019, Download: https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4820/mod_resource/content/2/KEEKS_Broschuere_A5_190503_Final_Web.pdf).

Webseite: <https://www.keeks-projekte.de>

2.4. Bio-Zertifizierung ist ein wichtiger Schritt

Eine Großküche, die gewerblich Speisen für Dritte anbietet, muss sich selbst bio-zertifizieren lassen, wenn mit der Bio-Angabe öffentlich geworben werden will. Eine Küche, die für den Verbrauch in den eigenen Einrichtungen kocht, darf Komponenten oder Gerichte mit Bio-Zutaten als solche auch ohne Zertifizierung ausweisen. Aber: eine bio-zertifizierung alleine stellt noch keine nachhaltiger Betriebsführung sicher. Zu einer solchen zählen zahlreiche weitere Aspekte wie die Standards für eine gesunde Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), eine saisonale Menüplanung, ein möglichst regionaler Einkauf, ein möglichst geringer Ressourcenverbrauch usw. Dafür braucht es einen Prozess (siehe Kapitel 3.1).

	Bremen (Startjahr 2018)	Berlin (Startjahr 2019)
Jahr 1	20 %	15 %
Jahr 2	30 %	30 %
Jahr 3	40 %	50 %
Jahr 4	60 %	60 %
Jahr 5	100 %	
Zur Umsetzung	In Bremen wurden die Ziele laut einem Zwischenstandsbericht von 2022 bis dato nicht erreicht, und die Frist für die Zielmarke 100 % Anfang 2023 auf 31.12.2025 verlängert.	Mit einer Musterausschreibung für Schulcatering sowie einem neuen Beratungs- und Weiterbildungsangebot durch die Kantine Zukunft konnten die Ziele weitgehend umgesetzt werden
Finanzierung	Biostadt Bremen mit eigenem Budget und zahlreichen Projekten mit Bundesförderung	

Tab.: Beispielhafte Ansätze für schrittweise Zielsetzungen beim Bio-Anteil in Bremen und Berlin.

3. Hintergrund: Was ist nachhaltige Ernährung?

Bei der Transformation von Ernährung und der Landwirtschaft kann der Aspekt des bioregionalen Einkaufs nicht losgelöst von Aspekten wie Gesundheit, Tierwohl, Energieverbrauch, Ressourcen, Wertschöpfung, Abhängigkeit usw. betrachtet werden. Vielmehr ist der bioregionale Einkauf ein zentraler Aspekt im breiten Spektrum der nachhaltigen Ernährung, dessen Umsetzung notwendig ist, um zu einer zukunftsfähigen Ernährung zu gelangen.

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBAE) definierte die nachhaltige Ernährung in einem zentralen Gutachten 2020 anhand von vier Zieldimensionen: Gesundheit, Klima & Umwelt, Tierwohl und Soziales. Auf dieser Definition fußt auch das Verständnis von guter Ernährung, das den Aktivitäten des BUND Rostock im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zugrunde liegt. Dabei beinhaltet in unserem Verständnis die Dimension „Gesundheit“ auch den Aspekt des Schmackhaften, denn Essen, welches nicht schmeckt und folglich nicht gegessen wird, hat auch keine positive gesundheitliche Wirkung. In unserem Verständnis geht weiterhin der Aspekt „Soziales“ über die Definition des WBAE (soziale Mindeststandards entlang der Wertschöpfungskette) hinaus.



Abb. Die vier Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung (WBAE, 2020)

Wir verstehen gute, nachhaltige Ernährung im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Rostock als

1. Gesund und schmackhaft
2. Klimaverträglich und umweltverträglich
3. Das Tierwohl fördernd
4. Sozial verträglich

Eine weitere zentrale Dimension der nachhaltigen Ernährung ist die Wirtschaftlichkeit, wobei nicht unbedingt die betriebswirtschaftliche Wirtschaftlichkeit, sondern durchaus auch die gesamtgesellschaftliche Wirtschaftlichkeit betrachtet werden muss.

3.1. Nachhaltige Ernährungsumgebungen

Kitas, Schulen und Betriebskantinen sind sogenannte Ernährungsumgebungen. Sie gehören zum Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, einer Sonderform der Gastronomie, die die regelmäßige Verpflegung von Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen bezeichnet. Unter Ernährungsumgebung versteht der WBAE (2020) den gesamten Verhaltensprozess des Essens, der in vier Phasen unterteilt wird: Exposition – Zugang – Auswahl – Konsum. Der Einfluss von Ernährungsumgebungen auf die Nachhaltigkeit der Verpflegung wird in der öffentlichen und politischen Diskussion unterschätzt, die individuelle Handlungskontrolle dagegen überschätzt. Zumeist wird nur auf die Konsumphase und auf eine einzelne Essensentscheidung fokussiert. Verstehen wir jedoch eine Kita, eine Schulmensa oder eine Kantine als eine Umgebung, in der möglichst nur nachhaltige Konsumententscheidungen getroffen werden können, so ist primär die Gestaltung der Umgebung – einschließlich des Angebots – entscheidend über den Grad an Nachhaltigkeit, den ein Konsument:in bei der Auswahl eines Essen erreicht, und nicht die Wahl des Konsument:in.

Die Gemeinschaftsverpflegung kann so verstanden – als große Anzahl potentiell nachhaltiger Ernährungsumgebungen – ein wichtiger Motor für den Aufbau einer echten Nachhaltigkeitsökonomie in MV werden, wie sie der MV Zukunftsrat (2021) als Szenario formuliert hat: eine Ökonomie, die den Schutz der natürlichen Ressourcen und die Einhaltung der planetaren Grenzen respektiert und zugleich mutig die Chance für Innovation, Technologienentwicklung und zukunftssichere Beschäftigung ergreift. Gemeinwohlorientierung wird dabei zum leitenden Prinzip in Unternehmen. Für die öffentliche Hand gehört dazu insbesondere auch, bei Vergabe und Beschaffung verbindliche Nachhaltigkeitskriterien zu formulieren und konsequent anzuwenden. Diese kann neben der direkten Wirkung als Nachfrage nach nachhaltigen Produkten auch eine Vorbildwirkung für den privaten und privatwirtschaftlichen Bereich entfalten.

3.1. Wie können Küchen nachhaltiger werden?

Viele Lebensmittel tragen heute laut WBAE (2020) einen großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck, den es mit geeigneten Veränderungsprozessen zu reduzieren gilt. Sie können anhand der 16 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen für jeden Betrieb erfasst und beschrieben werden.



Abb.: Von UNDP (United Nations Development Programme) – [https://unric.org/https://unric.org/de/17ziele/gdrive:SDG Icons GermanEigene Werk mittels: gdrive:SDG Material_DE_Ohne UN-Emblem.zip ->SDG_Poster_DE_No UN Emblem.pdf](https://unric.org/https://unric.org/de/17ziele/gdrive:SDG%20Icons%20GermanEigene%20Werk%20mittels:gdrive:SDG%20Material_DE_Ohne%20UN-Emblem.zip-%26gt;SDG_Poster_DE_No%20UN%20Emblem.pdf), Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=125994232>

Eine solche Erfassung des eigenen Nachhaltigkeitsstatus kann als Grundlage für Veränderungen in betrieblichen Strukturen und Prozessen dienen und kann zudem für die Kommunikation des Veränderungsprozesses nach innen und nach außen dienen. Als Leitlinien für den eigentlichen Veränderungsprozess dienen die drei Nachhaltigkeitsstrategien Konsistenz, Suffizienz und Effizienz – in dieser Rangfolge.

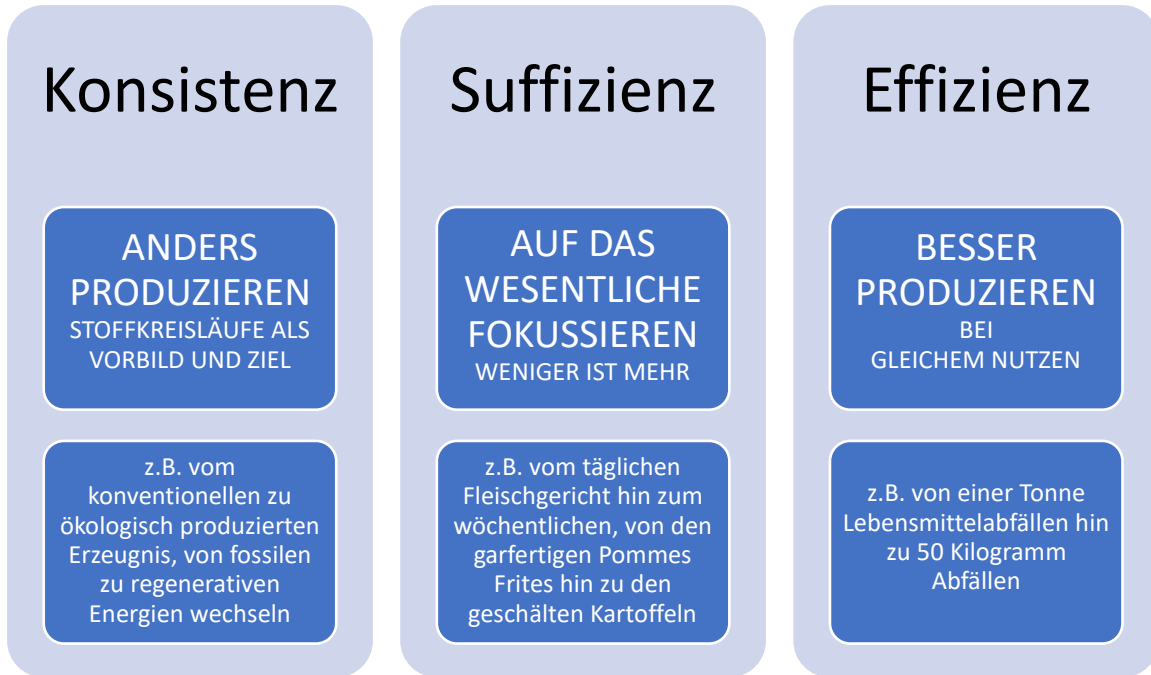


Abb: Die drei grundlegenden Nachhaltigkeitsstrategien (eigene Darstellung)

Im Rahmen eines solchen Veränderungsprozesses müssen alle vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung betrachtet werden, wenn es darum geht, die zukünftige Ernährung unter Zuhilfenahme der drei Nachhaltigkeitsstrategien umzugestalten. Gleichmaßen heißt dabei nicht unbedingt gleichzeitig. Zielkonflikte sind Teil des Prozesses. Veränderungen müssen Schritt für Schritt, teils parallel, teils nacheinander vollzogen werden. Aber eben immer mit all diesen Dimensionen im Blick.

Daher ist eine Umstellung von Kantinen, Küchen oder anderen Ernährungssystemen immer ein komplexer Prozess über Jahre, der den eigenen Stand immer wieder evaluiert und immer wieder neue Zwischenziele setzt, z.B. die Menge an weggeworfenen Essensresten jedes Jahr zu verringern, den Fleischanteil in allen Menüplänen zu halbieren und von Jahr zu Jahr einen größeren Anteil aus regionaler und aus ökologischer Produktion zu beziehen. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung MV der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bietet einen Leitfaden für diesen Prozess an unter dem Titel „Schulverpflegung nachhaltiger gestalten“ (DGE-Vesch MV, 2020).

3.2. Woran erkennt man eine nachhaltige Küche?

Nachhaltiges Wirtschaften ist ein Werbefaktor geworden. Nicht selten bezeichnen sich Unternehmen auch im Verpflegungsbereich als nachhaltig, und für Verbraucher:innen ist es nicht ohne weiteres ersichtlich, wie ernsthaft das Unternehmen tatsächlich sich in Richtung Nachhaltigkeit verändern will oder inwiefern es sich um „Greenwashing“ handelt. Hinweise geben folgende Kriterien zur Beurteilung von Greenwashing:

- **Klare Positionierung:** Caterer/Küchenbetreiber positioniert sich klar und ambitioniert zu den zentralen Nachhaltigkeitsthemen (z.B. zu den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen) und spezifiziert die Behauptungen (z.B. Gesundheit, Bio-/ Regionalanteile, Tierwohl, Mitarbeiterpartizipation, soziale Standards, Lieferkette und Vorverarbeitung)
- **Nachhaltigkeitsaktivitäten sind im Kerngeschäft verankert:** Das Kerngeschäft einer Großküche ist die Produktion von Speisen – vom Einkauf über die Verarbeitung bis hin zur Ausgabe und Entsorgung. Wenn ein Speisenanbieter lediglich Bäume pflanzt, um die eigenen CO₂-Emissionen zu kompensieren, ist das ein Hinweis auf Greenwashing, denn das Pflanzen von Bäumen hat nichts mit seinem Kerngeschäft zu tun. Die Erneuerung von Küchengeräten oder die Umstellung auf Mehrweggeschirr hingegen hat mit dem Kerngeschäft zu tun.
- **Verpflegungskonzept (öffentlich einsehbar):** das fleischarme Kost und vegetarische bzw. vegane Optionen anbietet und frisches Gemüse ins Zentrum der Menüplanung stellt, denn dies sind zentralen Elemente eines nachhaltigen Speiseplanes.
- **Transparenz:** Größtmögliche Offenheit insbesondere bzgl. der Lieferant:innen und der Herkunft der Produkte – wer liefert welche Produkte, wo werden sie erzeugt und verarbeitet, wie sind die Lieferant:innen zertifiziert?
- **Zertifizierungen:** z.B. Siegel der Anbauverbände, EG-Bio-Siegel, DGE, Fairtrade, Gemeinwohlökonomische Bilanzierung, Nachhaltigkeitszertifizierung (GRI oder ähnlich anspruchsvoll), ISO...
- **glaubwürdige Partner:** z.B. Anbauverbände, etablierte Naturkosthändler:innen, regionale Erzeuger:innen
- **Authentizität:** Schwächen und Entwicklungspotentiale werden offen benannt
- **Prozesscharakter:** Das Anstreben von Veränderungen und das Hinarbeiten auf neue, konkrete Ziele im Nachhaltigkeitsspektrum sind erkennbar, z.B. in einer Nachhaltigkeitsstrategie oder einem faktenbasierten Nachhaltigkeitsbericht mit klar formulierten Zielsetzungen.

4. Praxis: Modellkommunen für nachhaltige Verpflegung

Bei der Umgestaltung von Ernährungsumgebungen wie in Kitas, Schulen oder Kantinen sind in den letzten Jahren bereits einige Städte und Gemeinden mutig voran gegangen. Als wichtige zentraler Parameter für die Veränderungsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung dieser Städte hat sich die Formulierung von Bio-Quoten bewährt, meist im Zusammenspiel mit einem mehr oder weniger informell formulierten Anspruch, regionale Produkte einzukaufen. Europaweiter Pionier ist Kopenhagen, das bereits 2009 beschloss, auf ökologische Verpflegung umzustellen.

Zu deutschen Städten veröffentlichte Greenpeace im Februar 2022 eine Abfrage, laut derer 20 von 27 Städten in Deutschland den Anteil an Biolebensmitteln in öffentlichen Kitas, Schulen und städtischen Kantinen mit konkreten Zielen erhöhen wollen. In Mecklenburg-Vorpommern wurden Rostock und Schwerin befragt – sie gehören zu den Städten, die keine Ziele formuliert haben. Berlin, Bremen, Heidelberg, München, Nürnberg, Stuttgart und Tübingen haben bereits ambitionierte Ziele beschlossen – in maximal fünf Jahren wollen sie in mindestens einem Bereich mit täglichem Essensangebot, wie Kitas, Schulen oder städtischen Kantinen, einen Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent erreichen [Greenpeace, 2022, <https://www.quetsel.de/content/37547/7343785.html>].

4.1. Kopenhagen – 5 % mehr Bio-Anbaufläche in fünf Jahren

Kopenhagen gilt europaweit als Vorreiter in Sachen nachhaltiger Ernährung. Vor dem Hintergrund der 2007 von der Stadt formulierten Zielsetzung, bis 2015 Umwelthauptstadt der Welt zu werden, wurde die Ernährung als wichtige Stellschraube definiert. Als Ziel wurde formuliert: 20 % der in Kopenhagen verzehrten Lebensmittel sollen aus ökologischer Produktion kommen; die städtischen Kantinen sollten als Vorreiter und Vorbilder zeigen, wie das geht.

Um dieses Ziel zu erreichen, beschloss die dänische Hauptstadt: Für 10 Jahre sollten 2 % des Etats der Gemeinschaftsverpflegung in Know-how und Schulungen der Mitarbeiter gesteckt werden, um dann langfristig mit dem gleichen Etat eine bessere Verpflegung zu ermöglichen. Es wurde ein House of Food gegründet, welches dieses Ziel maßgeblich umsetzen sollte. Heute ist das House of Food ein gemeinnütziger Verein, in dem Küchenfachkräfte, Wissenschaftler:innen und Berater:innen gemeinsam Küchen und Gemeinden in ganz Dänemark und durchaus auch Europa bei der Umstellung unterstützen. Das House of Food etablierte das sogenannte Kopenhagener Modell – ein Konzept aus Grundsätzen, Weiterbildungen und Beratungen – nach welchem die Umstellungen realisiert werden. Im Zentrum steht die Weiterbildung von Köch:innen. Die wichtigen Grundsätze lauten:

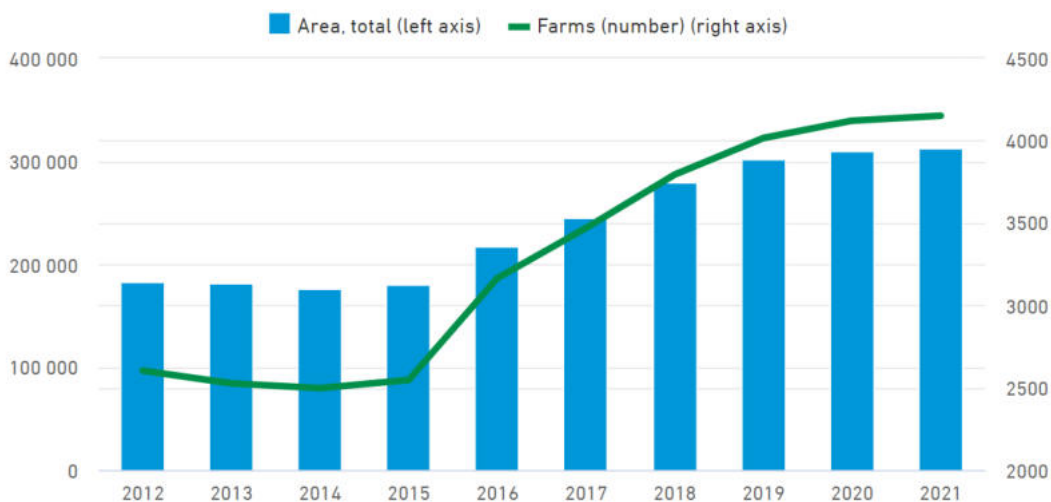
- Weniger Fleisch, unterschiedliche Fleischsorten, Nutzung des ganzen Tieres.
- Mehr Gemüse in der ganzen Vielfalt des saisonalen Angebots.
- Mehr und bessere Kartoffeln.
- Saisonale Früchte.
- Mehr Brot und Getreide in vielfältiger Verwendung.
- Wenig Süßes, wenig Teures.
- Menüs geschickt komponieren, zwischen Fest- und Alltag unterscheiden.
- Alte Haushaltstugenden anwenden; Müll reduzieren.
- Kritischer Gebrauch von Fertig- und Halbfertig-Zutaten; vielfältige Zutaten einsetzen.

Kopenhagen hatte 2009 ca. 900 eigene Küchen: Kantinen, Kitas, Pflegeheime und andere öffentliche Einrichtungen. Bereits 2018 war ein sehr großer Erfolg zu verzeichnen: in kleinen Küchen kamen 2018 90 % Bio-Produkte zum Einsatz, bei den großen Zentralküchen wurde eine Quote von 60–70 % erreicht – und das weitgehend kostenneutral. Der Einkauf erfolgte überwiegend aus dem eigenen Land, was einem Radius von maximal 300 km entspricht.

Besonders interessant ist der Effekt auf den dänischen Ökolandbau der bis dato in Dänemark wenig entwickelt gewesen war. Mit der Umstellung auf mind. 60 % Bio-Anteil in allen kommunalen Küchen hat Kopenhagen einen Zuwachs des Ökolandbau-Flächenanteils von ca. 65 % innerhalb von 5 Jahren bewirkt. Das entspricht einem Zuwachs im Flächenanteil des Ökolandbaus an den dänischen landwirtschaftlich genutzten Flächen von 4–5 %, also 1 % pro Jahr.

Organic farms and areas

Organic status: Total area of organic farms | Crop:



Get your own statistics in the Statbank about Organic farms and areas (OEK011)

Abb: Ökolandbau in Dänemark – Höfe und Flächen, Quelle: [Organic production and trade - Statistics Denmark \(dst.dk\)](https://dst.dk) gesichtet am 15.12.2022.

4.2. Bremen – die erste deutsche Stadt mit Umstellungsplan

In Bremen begann das Engagement für nachhaltige Ernährung mit dem Beitritt der Stadt in das Netzwerk BioStädte im Jahr 2015. Das Netzwerk der Bio-Städte ist ein Zusammenschluss von Kommunen, die die ökologische Landwirtschaft und das Bio-Lebensmittelangebot vor Ort fördern möchten. Die Basis bildet eine Kooperationsvereinbarung, die alle Mitglieder unterschrieben haben. Im Vordergrund stehen Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln und öffentlichkeitswirksame Aktionen.

Es folgte 2016 ein „Bürgerantrag gegen Billigfleisch in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“, initiiert vom Agrarpolitischen Bündnis Bremen mit mehr als 5000 Unterschriften. Als Reaktion darauf entwickelte die Verwaltung den „Aktionsplan 2023. Gesunde Ernährung in der Stadtgemeinde Bremen“, in dem unter anderem ein Stufenplan zur schrittweisen Einführung von Bio-Lebensmitteln über mehrere Jahre festgelegt wurde. Dabei sollten regionale Produkte bevorzugt werden und die Umstellung aufwendungsneutral sein (Freie Hansestadt Bremen, 2022). Der konkrete Stufenplan findet sich in Kapitel 2.4. Mit dem Beschluss des Bremer Senats im Februar 2018 war Bremen die erste Stadt in Deutschland, die festlegte, in ihren 170 Küchen (72 Schulen, 88 Kindertagesstätten, vier kommunalen Krankenhäusern und einer öffentlichen Betriebskantinen) bis 2025 auf Bio-Lebensmittel umzustellen.

Die Umsetzung erfolgt in den jeweiligen Ressorts. Die nachhaltige Weiterentwicklung und Umsetzung des Aktionsplans sowie die Koordinierung ressortübergreifenden Aktivitäten übernimmt die Projektleitung der BioStadt Bremen. Die Biostadt Bremen führt zahlreiche Projekte durch, um auf die Ziele des Aktionsplanes aufmerksam zu machen und diese Hand in Hand mit starken Partnern zu erreichen. Über diese Projekte kann sie bis zu neun Mitarbeiter:innen finanzieren. Die Projekte sind auf verschiedene Zielgruppen in der Öffentlichen Verpflegung zugeschnitten. Zentral in dem Umsetzungsprozess ist wieder die Weiterbildung. Hierzu wurde ein Forum für Küche im Wandel aufgebaut mit vier Handlungsfelder: Kochen, Umwelt, Prozesse und Wir. (Freie und Hansestadt Bremen, 2022).

4.3. Berlin – Ernährungsrat und Kantine Zukunft als Motoren

In Berlin geht das Engagement für nachhaltige Ernährung maßgeblich vom Ernährungsrat aus. Dieser hat seinen Wurzeln in einer Initiative von Eltern, die 2009 mit ihrer Arbeit begannen. Der Ernährungsrat Berlin e.V. wurde 2016 gegründet und umfasst Privatleute, Erzeuger:innen, Verarbeiter:innen, Restaurantbetreiber:innen und andere an Essensthemen Interessierte. Der Ernährungsrat bewirkte, dass die Berliner Regierung in ihrem Koalitionsvertrag 2016 eine Ernährungsstrategie verankerte. 2018 wurde ein Beteiligungsprozess durchgeführt, um eine zukunftsfähige, regional gedachte Ernährungsstrategie für Berlin zu erarbeiten. Diese wurde 2019 verabschiedet. Ihre Umsetzung liegt bei der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität,

Verbraucher- und Klimaschutz. Das Land Berlin stellte für die Umsetzung 56 Millionen Euro für den Zeitraum 2019 bis 2022 bereit.

Mit Beginn des Schuljahres 2019/2020 wurde das Essen für Berliner Schüler:innen bis zur vierten Klasse gratis – der Senat übernimmt die Kosten mit einem Fixpreis von 4,36 €/Portion. Der Bio-Anteil lag bis dato bei 15 %, und es wurde beschlossen, dass dieser in Stufen auf 60 % anwachsen solle (Tagesspiegel 2019, siehe Kapitel oben2.4).

Als Vorbild für die Umstellung sollte Kopenhagen dienen: Hier wurde besseres Essen für alle ohne Mehrkosten Realität. 2019 wurde die Kantine Zukunft Berlin gegründet, ein multidisziplinäres Team mit Erfahrung aus den Bereichen der kommunalen Ernährungspolitik, Weiter-/Erwachsenenbildung sowie der nachhaltigen Transformation von Großküchen und Innovationsprojekten entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette. Die Kantine Zukunft unterstützt die Berliner Gemeinschaftsgastronomie in ihren Anstrengungen gutes, genussvolles Essen anzubieten. Erfahrene Köch*innen arbeiten als Trainer und Referent*innen und beraten Küchen kostenlos. Die Küchenteams gestalten mit dem Projekt einen lebendigen, kreativen Prozess der Weiterentwicklung – von Einkauf, Zubereitung und Angebot. Zehn Grundsätze sind die Wegweiser des Projekts hin zu einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsgastronomie, die Gutes für viele ermöglicht: (Kantine Zukunft, 2023). Knapp 4 Millionen Essen im Jahr produzieren die Küchen, mit denen die Kantine Zukunft bis dato zusammenarbeitet. Die Umstellungen erfolgen kostenneutral.

5. Praxis: Nachhaltige Küchen in MV und Umgebung

Die Anzahl konkreter Vorbilder von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung mit einem auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Konzept ist in Mecklenburg-Vorpommern derzeit noch überschaubar. Vorhandene Beispiele aus MV und anderen Bundesländern im Nordosten Deutschlands werden derzeit im Rahmen eines anderen Projektes vom Projekthof Karnitz e.V. portraitiert. Daher seien an dieser Stelle einige Beispiele nur in ihrer Größenordnung und dem Grundansatz genannt:

5.1. Hansekinder Greifswald

HANSEKINDER GREIFSWALD		Greifswald
Profil	Kommunaler Eigenbetrieb, der bislang sechs der vierzehn städtischen Kitaküchen bewirtschaftet; diese Kitas haben in den letzten Jahren jeweils eine voll ausgestattete Küche vor Ort erhalten. Personalplanung, Menüplanung und Bestellung werden zentral koordiniert, so dass Synergieeffekte genutzt werden können, z.B. Krankheitsvertretungen und Preisrabatte.	
Bio-Anteil	30 %	
Lieferanten	Überregional: METRO, GEKO, regional: Stadtgärtnerei Greifenacker, LWB Wolfgramm	
Kosten	Wareneinsatz: 1,10 €/ Portion Essenspreis: 4,00 €/ Portion	
Weitere Informationen	https://hanse-kinder.de/eigenbetrieb-hansekinder/	

Informationen: Anna Hope, BioRegionale Tafelrunde Rostock, Dezember 2022

5.2. Kita-Catering Gran Gusto, Greifswald

GRAN GUSTO		Greifswald
Profil	Privates Cateringunternehmen, das täglich über 600 Mahlzeiten in einer zentralen Küche produziert und warm an Kitas sowie eine Schule ausliefert. Die Küche ist bio-zertifiziert und durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert.	
Bio-Anteil	100 %	
Haupt-Lieferanten	Überregional: Terra Naturkost, GEKO Frische, regional: u.a. Insel e.V. Rügen	
Kosten	Essenspreis: 4,50 – 5,20 €/ Portion (Stand: März 2022)	
Weitere Informationen	GRAN-GUSTO – Catering https://stadtgestalten.org/MehrBio/Erfolgreich-bioregional-catern	

Informationen: Magdalena Krakowiak, BioRegionale Tafelrunde Rostock, Januar 2023

5.3. Freie Dorfschule Wismarer Land & SoLaWi Kahlenberg

FREIE DORFSCHULE WISMARER LAND		Zurow bei Wismar
Profil	Vor-Ort-Küche im Zweckbetrieb des Schulvereins, die täglich ca. 100 Portionen kocht. Besonders ist die regionale Versorgung mit Gemüse aus einer benachbarten Solidarischen Landwirtschaft. Die Küche verpflegt außerdem einen nahe gelegenen Kindergarten mit Mittagessen. Außerdem arbeiten die Schulkinder regelmäßig im Gemüsegarten mit.	
Bio-Anteil	100 %	
Haupt-Lieferanten	Überregional: Terra Naturkost Regional: Solidarische Landwirtschaft „Gemüsegruppe Kahlenberg“	
Kosten	Essenspreis: 5,00 – 5,25 € /Portion als Monatspauschale zwischen 85 und 105 € pro Monat (Stand: März 2022)	
Weitere Informationen	https://www.dorfschule-wismarer-land.de https://www.gemuesegruppe.de/	

Informationen: Anna Hope, BioRegionale Tafelrunde Rostock, Dezember 2022

5.4. Frischeküchennetzwerk Organiced Kitchen, Berlin

ORGANICED KITCHEN		Berlin
Profil	Privatwirtschaftlicher Caterer, der täglich an fünf Standorten (Schulen) zwischen 150 und 400 Portionen kocht. Das Konzept ist ein Netzwerk aus Frischeküchen. Dabei stellt die jeweilige Schule eine voll ausgestattete Küche und trägt die Betriebskosten. Der Caterer stellt das Personal, den Wareneinsatz und die beweglichen Teile (Töpfe etc.). Das Unternehmen ist bio-zertifiziert (nach EG-Bio Verordnung Nr. 834/2007) und bilanziert die eigene Arbeit nach Gemeinwohlökonomischen Kriterien.	
Bio-Anteil	100 %	
Haupt-Lieferanten	Überregional: Terra Naturkost	
Kosten	Essenspreis: 4,36 €/ Portion (Stand: März 2022)	
Weitere Informationen	https://www.organiced-kitchen.de/biologisches-schulcatering/	

Informationen: Anna Hope, BioRegionale Tafelrunde Rostock, Dezember 2022

5.5. Kita-Catering Wackelpeter, Hamburg

WACKELPETER		Hamburg
Profil	Privatwirtschaftlicher Caterer, kocht täglich 2700–3100 Portionen für Kitas im Cook& Hold System, eigene Fahrzeugflotte, teilweise als Lastenräder. Gegründet 1993, stellt ab 2023 auf Cook&Chill um. Betrachtet Lieferbeziehungen mit Höfen als Lebensmittelbündnisse. Geschäftsführer ist Vorstandsmitglied der Slow Food Alliance. EG-Bio-zertifiziert.	
Bio-Anteil	100 % (außer Fischprodukten)	
Haupt-Lieferanten	Überregional: sechs Höfe in anderen Bundesländern Regional: 25 Höfe in Schleswig-Holstein und Niedersachsen	
Kosten	Essenspreis: 2,85 – 3,80 €/Portion exkl. Dessert und Servicepauschale (Stand: März 2022)	
Weitere Informationen	https://wackelpeter-service.com	

Informationen: Jens Witt, Auf dem Weg zu Mehr Bio aus der Region, 1.3.2023

6. Praxis: Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger werden?

6.1. Die Qualitätsstandards der DGE als Basis

Die wohl gängigste Richtlinien in der Gemeinschaftsverpflegung sind die seit 2008 publizierten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die in unterschiedlichen Ausführungen für verschiedenen Gruppen veröffentlicht sowie regelmäßig weiter entwickelt und aktualisiert werden (darunter Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Senioreneinrichtungen). In den Standards wird eine optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit erklärt, sowie Details zur Speisenplanung und -herstellung, um eine gesunde Ernährung sicher zu stellen

Link: [DGE-Qualitätsstandards - DGE](#)).

Seit einigen Jahren umfassen die DGE-Qualitätsstandards jedoch auch zahlreiche Aspekte jenseits der Gesundheitsthematik. Teil jedes Standards ist eine Checkliste mit über 100 Einzelkriterien, die eine ernährungsphysiologisch gesunde Menüplanung sicherstellen und wichtige Aspekte eines nachhaltigen Küchenbetriebs charakterisieren. Die Standards erläutern zudem die nachhaltige Ernährung und verdeutlichen, dass der Weg zur nachhaltigen Küche ein längerer Prozess ist, an dem viele Akteure kontinuierlich beteiligt werden müssen, um zu Erfolgen zu führen. Für diesen Veränderungsprozess bietet die DGE in ihren Standards einen allgemeinen Leitfaden an.

In Bezug auf eine klimafreundliche, ökologische und möglichst regionale Beschaffung formulieren die bundesweit gültigen DGE-Standards in ihrer aktuellen Fassung von 2020 allgemeine Ansprüche und Leitlinien, machen aber keine konkreten Vorgaben, die einen nachhaltigen Einkauf sicherstellen würden. Hier liegt ein Hemmnis für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen, bio-regionalen Beschaffung. Genannt seien drei Aspekte:

Erstens werden konkrete Anteile ökologisch produzierter Lebensmittel in den Standards nicht festgelegt. Zweitens werden bei den Mindest- und Maximalmengen für Produktgruppen werden Nachhaltigkeitsaspekte wie deren Umwelt- und Klimaauswirkungen nicht umfassend und systematisch berücksichtigt, denn diese Empfehlungen der DGE für eine vollwertige Ernährung basieren derzeit auf den „D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr“ sowie den evidenzbasierten Leitlinien der DGE zur Fett- und Kohlenhydratzufuhr [DGE, 2020], die also den Gesundheitsaspekt im Fokus haben. Seit 2019 liegt jedoch eine weltweit gültige Empfehlung für eine zukunftsfähige Diät vor, die eine Ernährung aller Menschen weltweit im Jahr 2050 innerhalb der planetaren Grenzen ermöglichen soll, die Planetary Health Diet, formuliert von der EAT-Lancet Kommission. Es ist zu vermuten, dass diese Empfehlung zukünftig auch quantifiziert in die Qualitätsstandards der DGE Eingang finden wird, aktuell jedoch ist dies nicht der Fall. Und drittens können die bundesweit gültigen Qualitätsstandards naturgemäß nicht auf regionale

Situationen eingehen und Vorgaben dafür machen, welche Produkte regional eingekauft werden können bzw. müssen. Diese Fragen müssen jeweils in der eigenen Region betrachtet werden.

Wer die Qualitätsstandards der DGE in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzt, schafft also eine gute Basis dafür, die Küche nachhaltig zu bewirtschaften, tut dies aber nicht automatisch und umfänglich. Es sind gegenüber der DGE-Zertifizierung zusätzliche Kriterien und Maßnahmen notwendig, um nachhaltige Küchenbewirtschaftung sicher zu stellen.

Dazu sollte eine Zertifizierung nach EG-Bio-Standard gehören und ggf. weitere Nachhaltigkeits-Standards wie der Bericht nach dem Standard der Global Reporting Initiative oder die gemeinwohlökonomische Bilanzierung. Auch eine regelmäßige CO₂-Bilanzierung muss Teil einer nachhaltigen Küche werden. Solche etablierten und inzwischen am Markt verfügbaren Verfahren gehören zum bzw. charakterisieren den Weg zur nachhaltigen Küche.

6.2. Erste Veränderungen auf dem Weg zur nachhaltigen Küche

In Fachkreisen herrscht Einigkeit darüber, dass die wichtigsten Maßnahmen beim Einstieg in die Umstellung einer Küche folgende sind:

1. Anpassung des Menüplans entlang der Nachhaltigkeitsziele:

Suffizienz: Anteil tierischer Produkte reduzieren in Bezug auf Häufigkeit des Einsatzes und eingesetzten Mengen pro Gericht (siehe DGE-Standards), Einsatz von Convenience-Produkten reduzieren (Convenience Produkte weglassen, Verarbeitungsgrad reduzieren), weniger Zutaten einsetzen = Reduktion auf das Wesentliche;

Konsistenz: Menüplan anhand der in der Region anbaufähigen Sorten saisonaler gestalten (auf Basis des Saisonkalenders), Anteil von Gemüse und Obst erhöhen, Anteil saisonal wachsender Erzeugnisse erhöhen (neue Gerichte bzw. Komponenten testen, bislang ungenutzte Sorten einsetzen);

Effizienz: Anzahl der Menülinien reduzieren, Basismenü vegetarisch konzipieren mit Fleisch als optionaler Zusatzkomponente;

2. Anpassung des Einkaufs entlang der Nachhaltigkeitsziele

Konsistenz: günstige Komponenten wie Sättigungsbeilagen in Bio-Qualität einkaufen, Bio-Großhändler listen, regionale Bioprodukte bei gelisteten Händlern nachfragen, Kontakt zu regionalen Erzeuger:innen aufbauen

3. Anpassung der Produktionsprozesse entlang der Nachhaltigkeitsziele

Konsistenz: Produkte mit hohem Aufkommen an Verpackungsmüll ersetzen durch unverpackte bzw. Mehrwegverpackungen

Effizienz: ggf. Geräte für die Vor-Ort-Verarbeitung anschaffen

4. Verstärkung der Kommunikation mit den Abnehmer:innen

Veränderungsprozess ankündigen und erklären, ggf. Umfrage unter allen potentiellen Abnehmer:innen zu Vorlieben und Ideen, konkrete Neuerungen kommunizieren, Feedback-Mechanismus etablieren oder anpassen.

5. Veränderungen dokumentieren und bewerten

Um den eigenen Fortschritt erkennen und bewerten zu könne, muss gut dokumentiert werden.

6.3. Was kostet nachhaltigeres Essen?

In Bezug auf die Kosten für eine Umstellung auf ökologische Verpflegung gibt es lediglich eine wissenschaftliche Leituntersuchung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., die sogenannte KuPS-Studie, die 2018 bis 2019 Kosten- und Preisstrukturen der Schulverpflegung untersuchte (DGE, 2019). Sie fand für einen Bio-Anteil von 20 % Mehrkosten beim Einkauf zwischen 7 und 10 Cent pro Mahlzeit.

	Einkauf im Einzelhandel (< 100 Mahlzeiten) ¹		Belieferung durch Großhandel			
	Primar	Sekundar	ohne Mengenrabatt (100 bis 599 Mahlzeiten)		mit Mengenrabatt (> 600 Mahlzeiten)	
			Primar	Sekundar	Primar	Sekundar
Konventionell	1,27 € (+ 0,25 €)	1,78 € (+ 0,25 €)	1,22 €	1,77 €	1,10 €	1,59 €
20 % Bio	–	–	1,32 €	1,84 €	1,19 €	1,66 €
100 % Bio	–	–	2,23 €	3,28 €	2,00 €	2,95 €

Tab.: Durchschnittliche Wareneinstandskosten pro Mahlzeit nach Altersstufe (DGE, 2019).

Die absoluten Angaben zu Kosten sind heute, 2023, nicht mehr aktuell. Allerdings gibt es keinen Anlass davon auszugehen, dass der Preisunterschied zwischen biozertifizierten und konventionellen Lebensmitteln größer geworden sei.

Maximilian Schupp von der BioStadt Bremen berichtet im November 2022 bei einem Workshop der Vernetzungsstelle Ländliche Räume von Modellversuchen in Bremen. Drei Kitas wurden mit 350 Kindern wurden über zehn Monate auf 100 % Bio-Verpflegung umgestellt, wobei die Lebensmittel größtenteils von fünf Erzeugerbetrieben aus der Region bezogen werden. Die Mehrkosten durch diese Umstellung lagen bei 15 %.

7. Praxis: Förderung und Beratung

7.1. Beratungsbedarfe

In Interviews haben Küchenleiter:innen in Rostock in Bezug auf die praktische Umsetzung der DGE-Standards wiederholt geäußert, dass die anspruchsvollen Standards der DGE für sie nicht ohne weiteres umsetzbar seien. Bereits die Einhaltung der konkreten quantitativen Vorgaben stelle bei bestimmten Produkten Herausforderungen. Die Umsetzung der zusätzlichen Aspekte (Anmerkungen: gemeint waren beispielsweise Ernährungsbildung, Mitarbeiterbeteiligung, regionaler Einkauf) hingegen sei laut einem Kita-Küchenleiter „schlicht nicht zu schaffen“.

Damit defakto mehr Küchen auf gesunde sowie klima- und umweltfreundliche Verpflegung in Rostock umstellen, bedarf es einer umfassenderen Prozessbegleitung von Großküchenträgern.

Für einen deutlichen Schub an Umstellungen in Kitas, Schulen und Kantinen in Rostock bedarf es jedoch weiterer Kapazitäten für die Prozessbegleitung und praktische Unterstützung. Die Finanzierung dieser Beratungskapazitäten ist ein wichtiger Schlüssel

In der Beratung und Begleitung sind unter anderem folgende Tätigkeiten zu leisten:

- Unterstützung für Einrichtungen, die in den DGE-Standards beschriebenen, langfristigen Entwicklungsprozesse auf ihre Einrichtungen herunterzubrechen, Veränderungsprozesse zu moderieren und Maßnahmen praktisch umzusetzen,
- Wissensvermittlung und Beratung zu ökologisch produzierten und regionalen Lebensmitteln:
- Organisation von Peer-to-peer Learning (Betriebsbesichtigungen, Weiterbildungen, Netzwerken)
- Aufbau von Lebensmittelgemeinschaften bzw. bioregionalen Wertschöpfungsketten (Erzeuger:in – Logistiker:in – Großküche)
- Umsetzung von Beteiligungsprozessen innerhalb der Einrichtungen
- Ernährungsbildung

7.2. Beratungsangebote

In Mecklenburg-Vorpommern gibt es bereits einige Beratungsangebote (s.u.).

DGE VERNETZUNGSSTELLE SCHUL- UND KITAVERPFLÉGUNG IN MV		www.dgevesch-mv.de
Profil	DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern ist eine Einrichtung in Trägerschaft der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die 2008 eingerichtet wurde. Eine zentrale Aufgabe aller Vernetzungsstellen ist es, den "Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" der DGE e.V. bekannt zu machen und seine Anwendung in den Schulen durch Beratungs- und Qualifizierungsmaßnahmen zu unterstützen	
Beratungs-schwerpunkte	Fragen zur Qualität, Organisation und Gestaltung von Kita- und Schulverpflegung.	
Wer wird beraten?	Schulleitungen, Lehrkräfte, pädagogisches Personal, öffentliche und private Schulträger, Speiseanbieter, Mensa- und Küchenpersonal, Eltern, Schüler*innen und sonstige an der Kita- oder Schulverpflegung Beteiligte	
Wie sieht der Beratungsprozess aus?	Die DGE Vernetzungsstelle bietet individuelle Beratung und Begleitung, Informationsveranstaltungen, Praxis-Workshops, Seminare, Fachtagungen, Vermittlung von Ansprechpartner*innen, Bereitstellung von passendem Informationsmaterial und erarbeitet selbst Materialien.	
Ein Beispiel?		
Was kostet die Beratung?	Die Beratung ist im Rahmen des Auftrags der Vernetzungsstelle in der Regel kostenlos.	

LÄNDLICH FEIN E.V.		laendlichfein.de
Profil	ländlichfein ist eine landesweite Unternehmer-Initiative von Bio-Produzenten, –Gastronomen, –Lebensmittel-Handwerkern, –Köchen und –Dienstleistern, die sich dem ursprünglichen, regionalen Genuss verschrieben haben. Der Verein unterstützt seine Mitglieder und Umstellungswillige bei der Einführung und Erhöhung der Verwendung von bio-regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.	
Beratungs-schwerpunkte	<p>1. Informationen für die Außer-Haus-Verpflegung: zur Bio-Zertifizierung, zur Umstellung auf Bio, zur Förderung der Umstellung durch Land und Bund, zur gesunden Ernährung in der Kita und Schule</p> <p>2. Beratung Umstellung AHV: zum Umstellungskonzept auf Bio (eigene Küche und Caterer), zur Umsetzung des Bio-Konzeptes, zur Kundenkommunikation bei der Einführung von Bio mit Entscheidern und Essern, zur Vorbereitung und zum Ablauf der Bio-Zertifizierung, zur Kennzeichnung und Auslobung von Biogerichten & –Zutaten</p> <p>3. Beratung zu Förderprojekten: Finanzierung von Information, Beratung & Umsetzung</p>	
Wer wird beraten?	<ul style="list-style-type: none"> • Entscheidungsträger, Küchenleitung, Kochende, Lehrende und Erziehende • Gemeinschaftsversorgung in der Kita- und Schulverpflegung • Gastronomie im Catering, im Restaurant 	
Wie sieht der Beratungs-prozess aus?	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse der Arbeitsprozesse und des betriebswirtschaftlichen Ist-Zustandes, • Entwicklung konkreter Zielvorgaben & Meilensteinen (eigene Küche, Caterer), • Beratung & Coaching bei der Erstellung eines Umstellungskonzeptes, • Beratung zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln & Bio-Catering-Ausschreibung, • Beratung zu regionalen Bezugsmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln, • Beratung zu rechtlichen Grundlagen für Bio-Kennzeichnung, • Beratung zur Rezeptentwicklung und Speiseplangestaltung, • Beratung zur Entwicklung und Umsetzung von Kommunikationskonzepten, • Beratung zu Evaluationsinstrumenten zur Qualitätsentwicklung • Organisation von Erfahrungsaustausch und Besuchen von Bio-Betrieben 	
Ein Beispiel?	Restaurant Remise Feriengut Dalwitz: Einführung von Biozutaten und Komponenten (Biokartoffeln und Bio-Rindfleisch, Bio-Frühstück).	
Was kostet die Beratung?	<ul style="list-style-type: none"> • Informationen für Mitglieder: Erstinformation i.d.R. kostenlos • Informationen für Nichtmitglieder: im Rahmen von Förderprojekten kostenlos, Workshops i.d.R. ab 80 Euro p.P., Analyse des Einzelbedarfs i.d.R. kostenlos • Beratungen: Erstellung Förderkonzepte ab 500 Euro, Beratung zur Umstellung auf Bio in der AHV nach individuellem Bedarf und Angebot 	

CAMPUS CANTINA		campus-cantina.de
Profil	Experten-Netzwerk aus Berater:innen, Küchenfachkräften, Fachplaner:innen	
Beratungs-schwerpunkte	<ul style="list-style-type: none"> • Prozessbegleitung bei der Entwicklung eines Betriebskonzeptes für eine Küche vor Ort • Küche als Lernort (Schüler:innen kochen mit im täglichen Betrieb) • Beraten ausschließlich Unternehmen bei Umstellung auf 100 % Bio-Anteil 	
Wer wird beraten?	Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Senioreneinrichtungen, Kliniken	
Wie sieht der Beratungsprozess aus?	<ul style="list-style-type: none"> • Erstgespräch mit der Einrichtungsleitung • Vorstellung passender Betriebskonzepte • Antragstellung auf Förderung • Aufbau einer Kooperation mit dem bisherigen Cateringpartner (sofern Interesse an neuem Betriebsmodell besteht) • Alternativ: Identifikation von geeignetem Küchenpersonal und Vermittlung bezahlter Weiterbildung nach Bedarf innerhalb des Netzwerks von Bioküchen • Aufbau von Lieferpartnerschaften zu regionalen Bio-Gemüseproduzenten • Begleitung der Inbetriebnahme 	
Ein Beispiel?	Laufende Beratungen: Betriebskantine der Diakonie West-Mecklenburg in Rampe, Montessorischule Schwerin, Grundschule Mölln bei Neubrandenburg	
Was kostet die Beratung?	Campus Cantina sorgt für die Beantragung von Fördermitteln, falls die Einrichtungen über keine eigenen Mittel verfügen. Sollte ein Budget vorhanden sein, sind 10 % (bei öffentlichen Einrichtungen und gemeinnützigen Vereinen) bzw. 20 % (bei Cateringbetrieben) der Beratungskosten zu zahlen.	

8. Stakeholderanalyse: Wer kann an der Veränderung der Ernährung in Rostock mitwirken?

8.1. Schulen (Liste im Anhang)

Im Rahmen der Rostocker Gemeinschaftsverpflegung wird knapp 20.000 Schüler:innen (ab ca. 6,5 Jahren bis zum schulischen Abschluss), die 50 allgemeinbildende Schulen besuchen, ein tägliches Verpflegungsangebot (Mittagessen) gemacht. Von diesen Schüler:innen besuchen knapp 5.000 Schüler:innen Schulen in freier Trägerschaft. Die Verpflegung für die betrachteten öffentlichen Schulen wird in der Hauptsache durch den Schulträger, die Hansestadt Rostock, organisiert, die einen Caterer mit der Verpflegung aller öffentlichen Schulen betraut hat. Im Detail ist jedoch die Verpflegung an jeder Schule etwas unterschiedlich organisiert (siehe Kapitel 10).

Zu den betrachteten allgemeinbildenden Schulen gehören Grund- Haupt-, Regional-, Gesamt- und Förderschulen sowie Gymnasien. Öffentliche Schulen sind staatliche Schulen in Trägerschaft der kreisfreien Hanse- und Universitätsstadt Rostock. Privatschulen sind Schulen in freier Trägerschaft, z.B. konfessionell gebundene oder Waldorfschulen. Laut statistischem Jahrbuch der Hanse- und Universitätsstadt Rostock (HRO 2021) wurden 2020 insgesamt 19.906 Schüler:innen an 49 allgemeinbildenden Schulen unterrichtet, davon 15.057 an 40 öffentlichen und 4.849 an neun Schulen in privater Trägerschaft (i.d.R. Jahrgänge 1 bis 10/12). Von den Grundschüler:innen (1.-4. Klasse) besucht mehr als drei Viertel eine von 18 öffentlichen Schulen (5.380, 77 %), ein knappes Viertel besucht eine Privatschule (1613, 23 %). Der Anteil der privaten Schulen in Rostock lag im Schuljahr 2018/2019 mit 16 % höher als der Bundesdurchschnitt von 11 % (Destatis, 2020).

8.2. Kitas (Liste im Anhang)

Im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung werden in Rostock knapp unter 10.000 Kitakinder (zwischen 0 und 6,5 Jahren) an über 90 Einrichtungen von ca. 30 privaten Trägern versorgt.

Die Tagesbetreuung von Kindern zwischen 0 und 6,5 Jahren („Kitakinder“) wird in Rostock ausschließlich von privaten Trägern geleistet. Städtische Kindertagesstätten gibt es nicht. Die Träger stellen auch die Verpflegung der Kinder sicher, wobei diese sehr unterschiedlich organisiert ist (siehe Kapitel 10.2).

Der Kitaplaner MV listet knapp Träger für Kindertageseinrichtungen (Kitas und Horte) in Rostock (www.kitaplaner-mv.de, Stand Feb. 2023). Teilweise unterhalten die Träger neben Krippen bzw. Kindertagesstätten auch Horteinrichtungen, so dass eine numerische Trennung der Verpflegung von Kindern im schulpflichtigen Alter und jüngeren Kindern nicht immer scharf ist. Nicht

betrachtet werden in diesem Bericht Kindertagespflegen („Tagesmuttis“), die in Rostock im Jahr 2020 ca. 450 Kinder betreuten (HRO 2021).

Laut statistischem Jahrbuch der Hanse- und Universitätsstadt Rostock (HRO 2021) wurden 2020 in insgesamt 91 Rostocker Kindertageseinrichtungen 9.292 Kinder in der Altersgruppe 0–6,5 Jahre („Kitakinder“) betreut, in der Altersgruppe zwischen 6,5 und 10,5 Jahren („Hortkinder“) wurden 5.801 Kinder (HRO 2021) – Kinder mit und ohne Wohnsitz in Rostock. In Rostock werden anteilsmäßig viele Kitakinder bei Trägern mit mehreren Kitas und hoher Anzahl an Betreuungsplätzen (bis zu 300 Plätzen) betreut (siehe Tabelle).

Träger	Anzahl der Einrichtungen (Krippe, Kita, Hort)	Anzahl der Kinder (0–10,5 J)	Anteil an allen Kindern in Tageseinrichtungen
ILL – Institut Lernen und Leben e.V.	21	2966	19,6 %
DRK – Deutsches Rotes Kreuz, Kreisverband Rostock e.V.	10	2326	15,4 %
VS – Volkssolidarität, Kreisverband Rostock-Stadt e.V.	11	2221	14,7 %
Rostocker Stadtmission e.V./ Diakonie	7	1051	6,9 %
AWO – Arbeiterwohlfahrt Sozialdienst Rostock gGmbH	4	915	6,1 %
Integral e.V.	3	860	5,7 %
GGP – Gesellschaft für Gesundheit und Pädagogik mbH Rostock	5	753	5,0 %
Kalis Kinderwelten GmbH	2	527	3,5 %
ASB – Arbeiter-Samariter-Bund Kreisverband Rostock e.V.	3	474	3,1 %
Summe über aufgeführte Träger	66	12.093	80,0 %
Summe über alle Träger in Rostock	91	15.093	100 %

Die größten Träger von Kindertageseinrichtungen in Rostock (0 bis 10,5 Jahre) im Jahr 2020 (Statistisches Jahrbuch Rostock 2021, S. 263)

8.3. Caterer

Die Anzahl der privatwirtschaftlichen Cateringunternehmen, die nicht mit einer anderen Einrichtung assoziiert sind und in Rostock Kitas oder Schulen mit Mittagessen versorgen, ist begrenzt. Wir haben fünf Caterer identifiziert:

Vielfalt Menü GmbH ist in Rostock die größte Verpflegerin von Kita- und Schulkindern, denn sie versorgt die staatlichen Schulen im Auftrag der Hanse- und Universitätsstadt Rostock plus einige weitere Einrichtungen. Vielfalt Menü agiert bundesweit und ist die Nachfolgerin von Sodexo. Im Frühjahr 2021 hatte Sodexo die Sparte Kita- und Schulessen an die Beteiligungsgesellschaft Certina verkauft, die diese nun als Vielfaltmenü weiterbetreibt. Vielfalt Menü GmbH ist EG bio-zertifiziert und bietet in Rostock einzelne Komponenten wie Brot und Nudeln regelmäßig in Bioqualität an.

Dussmann Catering c/o Dussmann Group (catering.dussmann.com): Dussmann Catering versorgt in Rostock einige Kita-/Horteinrichtungen und ist in zahlreichen anderen Städten bundesweit vertreten (z.B. Schwerin, Hamburg, Bremen, Berlin, Dresden, Leipzig). Die Dussmann Group mit Sitz in Berlin bietet neben Food Services auch Facility Management und Technische Lösungen an (z.B. Aufzüge, Klima- und Kühlgeräte). Die Dussmann Service Deutschland GmbH im Nachhaltigkeits-Rating von EcoVadis den Gold-Status erzielt.

Hotel Sportforum c/o "Ohne Barrieren" Wohnen und Sozialdienste gGmbH (www.hotel-sportforum.com): versorgt aus dem eigenen Betrieb heraus einige Kitaeinrichtungen. Das Kitacatering wird nicht offiziell als Dienstleistung des Unternehmens beworben. Konkrete Informationen zum Bio-/Regionalanteil liegen nicht vor.

Natürlich Essen (natuerlich-essen.com). Schulcaterer mit Sitz in Berlin. Bereitet nach eigenen Angaben schülergerechte Vollwertkost mit mindestens 40 % regionalen und Bioprodukten sowie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Aromen, Farbstoffen und Fertigsoßen. Bietet Projekte zu Ernährung und Bewegung an. Beliefert mindestens eine Schule in Rostock.

Essklasse (essklasse-mv.de): Kochschule mit Schulcatering-Leistungen, die in Rostock frisch kocht und Snacks in zwei Schülercafeterien sowie ein Mittagessen anbietet. Außerdem bietet die Essklasse in ihren Räumlichkeiten Kochkurse und Ernährungsberatungen an.

8.4. Betriebskantinen (Siehe Anhang)

Die Anzahl an Betriebskantinen ist in den letzten Jahren stark zurück gegangen. Im Rahmen dieses Projektes wurden zehn Kantinen identifiziert, die einen konkreten Bezug zu einem Unternehmen hatten. Der Fokus lag auf städtischen Unternehmen, die teilweise noch eigene Kantinen betreiben, welche i.d.R. auch der Öffentlichkeit zugänglich sind. Die Liste findet sich im Anhang.

8.5. Erzeuger:innen, Verarbeiter:innen und ihre Verbände

BIO-ZERTIFIZIERTE PRIMÄR-ERZEUGERBETRIEBE IM UMFELD ROSTOCKS (NAHRUNGSMITTEL)

Im Rahmen der Recherche wurden ca. 30 bio-zertifizierte Betriebe identifiziert, die im Umfeld Rostocks Lebensmittel produzieren. Darunter betreibt etwa ein Drittel Gemüsebau auf mehreren Hektar Land. Ein weiteres Drittel sind kleinere Betriebe in Stadtnähe, die sich für Direktlieferungen an kleinere Kitas (z.B. Frühstück, Vesper) oder auch Bildungs Kooperationen eignen würden. Der Großteil der Betriebe hat neben dem EG-Bio-Siegel ein weiteres Siegel eines ökologischen Anbauverbandes. Die Liste findet sich im Anhang.

ÖKOLOGISCHE ANBAUVERBÄNDE

Ein Teil der EU-biozertifizierten Betriebe ist über den EU-Standard hinaus nach strengeren Kriterien eines ökologischen Anbauverbandes zertifiziert. Die Anbauverbände sind i.d.R. auch mit Vermarktungsgesellschaften assoziiert, welche Verträge mit Großabnehmern schließen können. Auf diese Weise können Risiken für die Liefersicherheit für bestimmte Produkte minimiert werden. Die Anbauverbände unterscheiden sich untereinander in gewissem Maße, insbesondere hinsichtlich der Anforderungskriterien und nach dem (regionalen) Angebot. In Mecklenburg-Vorpommern sind folgende ökologische Anbauverbände gut aufgestellt.

BIOPARK

Der ökologische Anbauverband Biopark e.V. wurde 1991 von engagierten Landwirt:innen sowie Wissenschaftler:innen in Mecklenburg-Vorpommern gegründet und heute bundesweit tätig. Die Biopark-Richtlinien sind in weiten Bereichen strenger als die Richtlinien der EU-Ökoverordnung. In MV gibt es über 200 Biopark-zertifizierte Betriebe, die vorwiegend Rind, Kalb, Schwein und Lamm sowie Gemüse und Kartoffeln produzieren. Zudem stecken in Biopark-Produkten nahezu ausschließlich einheimische Biopark-Rohstoffe, da es keine Rezertifizierungen gibt. Für die Vermarktung der Produkte wurde 1994 die Biopark Markt GmbH mit Sitz in Malchin gegründet.

- Biopark e.V., Güstrow | www.biopark.de | 03843/ 24 50 30 | info@biopark.de
- Biopark Markt GmbH, Malchin | www.biopark-mv.de | 03994 / 20950 | info@biopark-mv.de

BIOKREIS E.V.

Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung: ein Anbauverband und Mitglied im Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit Sitz in Passau, seit 1979 | rund 1.200 Biokreis-Landwirte deutschlandweit mit mehr als 60.000 Hektar Fläche | mehr als 180 Verarbeiter, Händler und Gastronomen. | Kreislaufwirtschaft

BIOLAND E.V.

Anbauverband und Mitglied im Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) mit Sitz in Mainz, seit 1971 | über 8000 Betriebe in Deutschland auf einer Fläche von 450.000 Hektar | größter Öko-Anbauverband in Deutschland | Kreislaufwirtschaft

DEMETER E.V.

Bio-Anbauverband, seit 1932, Sitz in Darmstadt | 1700 Mitglieder mit 93.000 ha Anbaufläche | ältester Anbauverband

NATURLAND E.V.

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e. V.: Anbauverband mit Sitz in Gräfelfing bei München, gegr. 1982 | über 4500 Mitglieder in Deutschland auf 440.000 Hektar | größter internationaler Verband aus Deutschland

WEITERE VEREINE BZW. VERBÄNDE

Agrarmarketing MV (AMV): Seit mehr als 20 Jahren ist der AMV das größte Branchennetzwerk der Agrar- und Ernährungswirtschaft im Bundesland. Sowohl konventionell als auch ökologisch arbeitende regionale Erzeuger und Produzenten aus Industrie und Handwerk – KMU und Kleinstbetriebe/ Direktvermarkter – bilden eine Plattform.

Bio Kartoffel Erzeuger e.V. (BKE) wurde gegründet 2010 mit Sitz in Güstritz, Lüchow-Dannenberg. Die bundesweit 220 Mitgliedsbetriebe des Bio Kartoffel Erzeuger e.V. decken mit knapp 4.700 ha die Hälfte der Anbaufläche von Bio-Kartoffeln in Deutschland ab. | 7 Betriebe produzieren in MV, davon drei im Landkreis Rostock – teils mit großen Anbauflächen.

BIO IN MV e.V.: Im Frühjahr 2023 gründet sich ein Verein, der u.a. das Thema Bio in der Gemeinschaftsverpflegung voran treiben will. Er vernetzt die Bio-Anbauverbände sowie zahlreiche weitere Akteur:innen aus der Bio-Szene.

8.6. Handel/Logistik (ausgewählte Akteure)

REGIONALE AKTEUR:INNEN

Biofrisch Teschendorf: Händler mit regionalem Erzeugernetzwerk zwischen Niedersachsen und Rügen und hohem Qualitätsanspruch an Bio und Regionalität. Fokus auf frisches Obst und Gemüse aus Ökolandbau, aber auch Fleischwaren und Molkereiprodukte. Für die Gastronomie gibt es wöchentlich eine Bestellliste per Mail. Gebinde bis ca. 150 kg können ohne Umstände geliefert werden. Lieferung nach Rostock mehrmals pro Woche. <https://www.biofrisch-teschendorf.de/>

Markt MV: Eine 2022 gestartete online Plattform für Geschäftskund:innen, die das einkaufen wollen, was die Region gerade bietet. Die Plattform vereint die Angebote aus drei Erzeugerregionen: MV Liebe (um Wismar), Meck-Schweizer (aus der Mecklenburger Schweiz) und Pommern Arche (aus Vorpommern). Hier finden sich sowohl bio-zertifizierte als auch nicht-zertifizierte Produkte. Erzeuger:innen stellen ihre Produkte auf der Plattform ein, Kund:innen bestellen online und bekommen die Waren mit E-Transporter geliefert – nach Rostock gibt es derzeit Lieferungen an zwei Wochentagen. Das Angebot ist im Aufbau und kann mit gestaltet werden. Wer als Kunde Waren von eine:n bestimmten Erzeuger:in erhalten möchte, kann die Plattform und die Logistik dafür nutzen. <http://markt-mv.de>

ÜBERREGIONALE AKTEUR:INNEN/ BIO-GROBHÄNDLER:INNEN

Großlieferanten in Norddeutschland mit Lieferungen nach Rostock (Übersicht über Bio-Großhändler: <https://bioverzeichnis.de/biogrosshande/>):

- **Bio Antakya** (<http://www.bio-antakya.de/>): Norddeutscher Naturkostgroßhändler mit 2000 Produkten, auch für Gastro und Großküchen – Sitz in Bremen, Lieferungen u.a. nach MV.
- **Bio Behr GmbH** (<http://www.gemuese-garten.de/>): Bio-Produktionsbetrieb der Behr AG mit Betriebsstätten in Ludwigslust-Parchim und Niedersachsen, in MV werden u.a. Eisbergsalat, Mini Romanasalat, Broccoli, Zucchini, Kresse und Feldsalat in Bioqualität produziert. Beliefern u.a. Frischegemüse verarbeitende Betriebe und Großmärkte.
- **Behr GmbH** (<https://behr-ag.com/>): europaweit agierende Firmengruppe in der Gemüseproduktion mit breitem Bio-Angebot aber auch konventionellem Gemüse und Obst, Produktionsstandorte in MV, Niedersachsen, Hessen und Spanien; innerhalb der AG wird auch verarbeitet;
- **Grell Naturkost** (<https://www.grell.de/>): Frische-, Trocken-, Tiefkühl- und Drogerieprodukte mit Schwerpunkt Demeter und Bioland – Sitz in Kaltenkirchen bei Hamburg, Liefergebiet reicht bis Rostock.

- **Höp Bioprodukte** (<https://hoep-bioprodukte.de>): Vollsortiment mit Fokus auf Großabnehmer – Sitz im westlichen Niedersachsen und Lieferungen mit eigenem Fuhrpark nach Norddeutschland.
- **nabuko Bio-Großverbraucher-Service** (<https://nabuko-biogvs.de>): Lieferant und Verarbeiter – mit Sitz im östlichen Niedersachsen (Uelzen) und deutschlandweiter Lieferung per Partnerspeditionen.
- **Ökofrost** (<http://oekofrost.de>): Spezialgroßhändler für Bio-Tiefkühlkost mit Sitz in Berlin, bewertet nach Gemeinwohlökonomischer Bilanzierung.
- **Terra Naturkost GmbH** (<https://www.terra-natur.com>): professioneller Bio-Großhändler mit Vollsortiment auch für die Gastronomie mit Sitz in Berlin und eigenem Lager in Rostock. Als „regional“ deklariert Terra Produkte, die von Berlin aus gesehen in einem Umkreis von 200 km erzeugt wurden. Der Regionalanteil bei den Gastroprodukten liegt derzeit bei etwa 10 % und wird kontinuierlich erweitert. Lieferungen nach Rostock sind täglich möglich.

8.7. Zivilgesellschaft

STADTELTERNRAT ROSTOCK

Der Stadtelternrat ist die gesetzlich festgeschriebene Vertretung der Elternschaft einer Kommune in Mecklenburg Vorpommern. Seine Arbeit ist geregelt im §86 und §89 des Schulgesetzes für das Land Mecklenburg-Vorpommern.

Der Stadtelternrat Rostock setzt sich aus jeweils einem/einer Elternvertreter:in pro Schule zusammen – sowohl kommunale Schulen als auch Schulen in privater Trägerschaft sind vertreten. Diese Vertreter:innen wählen einen vierköpfigen Vorstand. Die Arbeit erfolgt gänzlich im Ehrenamt. Der Stadtelternrat hält etwa alle zwei Monate eine Versammlung ab. Der Stadtelternrat Rostock unterhält eine Webseite, auf der gelegentlich Informationen und Umfragen veröffentlicht werden: <http://ster-rostock.de>.

In Rostock hat der Stadtelternrat seine Arbeit in Themenbereiche unterteilt und die Bearbeitung dieser Themen den einzelnen Vorstandsmitgliedern zugeordnet. Die wichtigsten Themen lauten (Stand Herbst 2022) Sicherstellung von Hygienestandards, Digitalisierung, Folgen der Pandemie. Für das Thema Verpflegung sei laut Aussage eines Vorstandsmitgliedes nur wenig Zeit; Bioqualität einzuführen sei als Anliegen nachrangig, da zunächst die Bedingungen der Verpflegung (Essensräume, Dauer der Mittagspause) verbessert werden müssten und die Preise für das Essen ohnehin für viele Familien schon zu hoch seien. Es bestehe ein regelmäßiger Austausch zwischen Stadtelternrat, den Verantwortlichen der Stadtverwaltung und dem aktuellen Caterer. Das Thema Reduktion der Lebensmittelabfälle solle in Zukunft ins Auge genommen werden.

STADTKITARAT ROSTOCK

Die Rechte und Pflichten von Elternräten und Trägern der Kindertagesbetreuung gegenüber Eltern sind seit 1.1.2020 im Kindertagesförderungsgesetz (KiföG M-V) in §22 geregelt. Hier ist festgehalten, dass Eltern das Recht haben, auf allen Ebenen – von der Kitagruppe über die Einrichtung und die Städte/Kreise bis zur Landesebene – Elternräte zu bilden und dass der Elternrat in wesentlichen Angelegenheiten der Kindertageseinrichtung wie z.B. der Essensversorgung der Kinder mitwirkt. Die Leitungen der Kindertageseinrichtungen

Der Rostocker Kita-Stadtelternerat (KSER), der mit einer Homepage (<https://kitaelternrostock.de>) und einer Facebookseite (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064802976047>) über seine Arbeit informiert. Der Vorstand besteht aus fünf Mitgliedern, die auf zwei Jahre gewählt sind. Die Arbeit im Kita-Stadtelternerat ist ehrenamtlich.

Das Thema Verpflegung wird laut Vorstand immer wieder von Eltern in Rostock thematisiert. Nach Einschätzung des Vorstandes geht es bei solchen Anfragen zu etwa zwei Dritteln um die Preisgestaltung, zu etwa einem Drittel um die Qualität des Essens. Aktuell wird das Thema Verpflegung von keinem Mitglied des Stadtelternerates konkret bearbeitet. Das zentrale aktuell bearbeitete Thema des KSER ist es, die Partizipation von Elternräten bei Entscheidungen und Abläufen von Kitaträgern an sich voran zu treiben. Aktuell gäbe es laut Vorstand in Rostock nur wenige Kitas, an welchen Elternräte pro-aktiv von der Kitaleitung einbezogen würden. Der KSER vertritt die Haltung, dass ein starker, frühzeitig eingebundener Kitarat die beste Konfliktvorbeugung darstelle und damit eine Chance für Träger sei, die allgemeine Zufriedenheit in und mit Kitas zu steigern. Das Thema Verpflegung eigne sich dabei sehr gut als Übungsfeld.

ERNÄHRUNGSRAT ROSTOCK

Zum aktuellen Zeitpunkt gibt es keinen Ernährungsrat für Rostock. Das Eine-Welt-Landesnetzwerk MV hat jedoch im Rahmen eines Projektes Veranstaltungen geplant, im Rahmen derer ein Ernährungsrat entstehen könnte.

BUND MECKLENBURG-VORPOMMERN

Der Landesverband Mecklenburg-Vorpommern des Bund für Umwelt und Naturschutz ist seit über zwanzig Jahren aktiv in der Förderung des Ökolandbaus, u.a. durch Vernetzung von Biolandwirten, Öffentlichkeitsarbeit für regionale Bio-Produkte und Studien. Er hat mehrere erfolgreiche Veranstaltungsformate etabliert, darunter die BIO-Landpartie. Mit seinen Ortsgruppen kann der BUND mitunter auch lokal aktiv werden, wie im Falle dieses Projektes in Rostock geschehen. Weitere Informationen: [Ökolandbau \(bund-mecklenburg-vorpommern.de\)](http://oekolandbau.bund-mecklenburg-vorpommern.de).

9. Regionalität: Was heißt das für Rostocker Großküchen?

Der Begriff "regional" ist gesetzlich nicht definiert und wird unterschiedlich verwendet; allgemein wird ein Produkt dann als regional verstanden, wenn es innerhalb einer abgegrenzten Region erzeugt, verarbeitet, vermarktet und konsumiert wird (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2023). Ein allgemeingültiges Verständnis der Grenze einer Region im Sinne einer maximal akzeptablen Entfernung oder eines bestimmten geographischen Bereiches gibt es nicht. Viele Menschen verstehen unter ihrer Region den Großraum um ihren Wohnort, zum Beispiel ihren Landkreis, ihr Bundesland oder bestimmte Naturräume wie die Mecklenburger Schweiz, die Lüneburger Heide oder die Uckermark. Es ist also im konkreten Fall zu definieren, was ein bestimmtes Unternehmen oder eine Einrichtung unter regional versteht.

Das (moderne) Konzept des regionalen Wirtschaftens hat sich in den letzten 15–20 Jahren entwickelt. Es ist eine Reaktion auf Jahrzehnte der Zentralisierung sowie auf Politik und Gesellschaft, welche sich auf global agierende Strukturen ausrichten. Hinzu kam ein starker Einfluss der Nachhaltigkeitslehre. So ordnet die 2005 gegründete Regionalbewegung e.V. das regionale Wirtschaften folgendermaßen ein: „Die Zielsetzung des Bundesverbandes der Regionalbewegung e.V. ist der Erhalt der Lebensgrundlagen für Menschen, Tiere und Pflanzen. Hierzu gehören Wasser, Luft, Boden und Energie, aber auch Arbeitsplätze und gute Arbeitsbedingungen. Regionales Wirtschaften bildet hierfür die Basis – hat aber nur dann eine Chance, wenn es politisch und gesellschaftlich akzeptiert und praktiziert wird. Die immer stärkere Konzentration wirtschaftlicher Aktivitäten auf immer weniger Akteure führt nicht nur hierzulande zu einer ungesunden Marktmacht mit vielfältigen negativen Auswirkungen.“ (Regionalbewegung, 2019)

9.1. Gängige Festlegungen für Regionalität

50 km: In der klassischen Restaurant-Gastronomie sowie im Einzelhandel findet sich häufig die Umkreismarke von 50 km um einen bestimmten Wohnort.

100 km: Die Umkreismarke von 100 km findet sich wieder bei der Gemeinschaft verantwortungsvoller Gastronomen Green Chefs, die derzeit einige Hundert Gastronomien bundesweit umfasst.

250 km: Die Stadt Kopenhagen legt einen Umkreis von 250 km zugrunde – mit dem House of Food als Praxisbegleiter hat Kopenhagen bereits vor Jahren die 1100 öffentlichen Küchen auf 90 % Bio(regional)-Anteil umgestellt.

Regio-Zonen: Berlin wiederum, das seit einigen Jahren den Bio-Anteil im Essen für Kitas und Schulen systematisch ausbaut, hat eine komplexere Definition mit sogenannten Regio-Zonen formuliert: Regio-Zone 1 bezeichnet das Bundesland Brandenburg; Regio-Zone 2 nimmt alle an Brandenburg angrenzenden Landkreise hinzu, auch polnische Powiat; Regio-Zone 3 bezeichnet alle an Brandenburg angrenzenden Bundesländer inkl. polnischer Woiwodschaften (VDSKC, gesichtet 15.8.2022).

Deutschland: Das Kita- und Schul-Catering-Unternehmen Vielfalt Menü GmbH beschreibt Regionalität je nach Produktgruppe unterschiedlich. Einen konkreten geographischen Bezug nennt es in Bezug auf regionales Obst und Gemüse, welches „überwiegend aus Deutschland“ bezogen wird (VielfaltMenü, 2022).

9.2. Ein Regionalbegriff für Rostock

Für die Rostocker Gemeinschaftsverpflegung empfehlen wir einen aus all diesen Erkenntnissen zusammen geführten Vorschlag zur Definition von Regionalität regionaler Lebensmittel.



Abb.: Zonale Definition von Regionalität in drei Stufen.

Die **Regio-Gold-Zone** bezeichnet die Stadt und den umgebenden Landkreis Rostock als Herkunftsregion. Von Rostock aus betrachtet entspricht diese Definition maximalen Entfernungen von 20-55 km bis zur Landkreisgrenze.

Die **Regio-Silber-Zone** bezeichnet das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern, einschließlich des Landkreis Rostock. Von Rostock aus betrachtet entspricht diese Definition maximalen Entfernungen von 100 km (nach Westen und Süden) bis 150 km (nach Südosten) bis zur Landesgrenze.

Die **Regio-Bronze-Zone** bezeichnet die nord- und ostdeutschen Bundesländer Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und auch die angrenzende polnischen Wojewodschaften Zachodniopomorskie (Westpommern) und Lubuskie (Lebus). Von Rostock aus betrachtet entspricht diese Definition maximalen Entfernungen von 400 km (nach Westen und Süden) bis zur jeweiligen äußeren Landesgrenze.

Diese Definition macht deutlich, dass in Bezug auf die Regionalität schrittweise vorgegangen werden kann und sollte: Küchen können einerseits Zielsetzungen formulieren, die den Anteil regionaler Lebensmittel Stück für Stück erhöhen, andererseits den Anspruch an die Regionalität im Laufe der Zeit von Bronze über Silber bis Gold steigern können.

9.3. Regionale, ökologische Erzeugung

Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen in landwirtschaftlicher Nutzung liegt laut Landwirtschaftsministerium Mecklenburg-Vorpommern über dem Bundesdurchschnitt von 10,5 %, und zwar bei fast 15 % (Stand: 2023). Die bundesweite Agrarzählung im Jahr 2020 gibt Einblick in die Struktur des Ökolandbaus in MV: ca. ein Drittel der Ökolandbaufläche wird als Ackerland und zwei Drittel als Dauergrünland genutzt; Futterbau dominiert über den Ackerbau, und unter den Feldfrüchten werden dementsprechend vorwiegend Getreide (40 %) sowie Hülsenfrüchte und Feldgras (je 10 %) angebaut; der Anteil bio-zertifizierter Großviehhaltung liegt insgesamt bei etwa 14 % - am größten bei Schafen (30 %), gefolgt von Rindern und Hühnern (je 15 %), wobei er bei Schweinen gering ist (3 %).

Der Anteil der ökologisch wirtschaftenden Betriebe an allen landwirtschaftlichen Betrieben in Mecklenburg-Vorpommern lag laut der bundesweiten Agrarzählung 2020 bei 10,8 %. Das entsprach gut 800 Betrieben. Das Landwirtschaftsministerium MV gibt die Anzahl der ökologisch wirtschaftenden Betriebe Ende 2022 mit über 1200 an. Im Landkreis und der kreisfreien Stadt Rostock wurden 137 bzw. 6 ökologisch wirtschaftende Betriebe gezählt.

9.4. Regionale Lieferketten – Stolperfälle Vorverarbeitung

Regionale Produkte sind nur dann als regional zu bezeichnen, wenn die eingesetzten Erzeugnisse (zum allergrößten Teil z.B. 95 %) in der Region angebaut wurden und wenn alle Schritte der Vorverarbeitung, der Verpackung und der Logistik ebenfalls in dieser Region stattgefunden haben. Der Anspruch, in einer Küche regionale Erzeugnisse zu verwenden, geht mit immer größeren Herausforderungen einher, je weiter der Verarbeitungs- oder Convenience-Grad der eingekauften Produkte steigt. Convenience-Produkte, d.h. vorverarbeitete Produkte, werden insbesondere in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung häufig eingesetzt, um Personal zu sparen.

Bei einem Convenience-Lebensmittel übernimmt der Hersteller mindestens einen Arbeitsschritt der Vor- oder Zubereitung, um dem Verbraucher oder dem Koch Arbeit bei der Speisenzubereitung abzunehmen. Je mehr Arbeitsschritte bei Convenience-Produkten bereits vom Hersteller erledigt sind, desto höher ist deren sogenannte Fertigungsstufe und desto weniger Küchenarbeit braucht ein Koch in das Produkt zu investieren. Die vorverarbeiteten Lebensmittel bleiben länger frisch durch Verfahren wie Gefrieren, Kühlen, Pasteurisieren, Trocknen, Konservieren, Säuern oder Verpacken in modifizierter Atmosphäre.

Moderne Cook & Chill Großküchen stellen selbst Convenience Produkte der Stufe 4 (regenerierfähig, s. Tabelle) her, die dann vor Ort in der Schule erwärmt werden. Convenience-Produkte sind i.d.R. teurer als unverarbeitete Waren. Außerdem hat die Küche beim Einsatz von Convenience Produkten weniger Einfluss darauf, welche Zusatzstoffe Verwendung finden.

Convenience Stufe	Beschreibung
1 - küchenfertig	Muss noch vorbereitet werden (z.B. gewürzt, geschnitten, portioniert, paniert) werden, z.B. geputztes Gemüse oder zerlegtes Fleisch
2 – garfertig	Können ohne weitere Verarbeitung gegart werden, z.B. Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes/gewürztes Fleisch
3- aufbereitetfertig	Durch Mischen des Produkts mit weiteren Lebensmitteln oder durch Würzen werden fertige Speisen hergestellt; z.B. Instantsuppen, Puddingpulver oder Fix-Salatsaucen
4 – regenerierfertig	Werden durch Aufwärmen verzehrfertig, Fertiggerichte, Menü-Komponenten
5 – verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet, z.B. kalte Saucen, Obstkonserven, fertige Salate

Die fünf Convenience-Stufen nach dem Bundeszentrum für Ernährung (BZE, 2023)

Sollen in einer Küche regionale Erzeugnisse eingesetzt werden, so sind diese streng genommen nur dann regional, wenn die gesamte Liefer- und Verarbeitungskette innerhalb der zuvor definierten Region liegt. Wird also beispielsweise in einer Küche vorverarbeitetes Gemüse

eingesetzt, welches z.B. geschält und gewürfelt bestellt wird, so müssen auch das Waschen des Rohgemüses, das Schälen, das Schneiden und das Verpacken als Schritte der Verarbeitungskette innerhalb dieser Region stattfinden. Für die Transporte fallen Kosten und Treibhausgasemissionen an.

In MV ist die Dichte der verarbeitenden Bio-Betriebe gering und hat vor allem in den letzten fünf Jahren kaum zugenommen – so verpasst MV große Chancen (BÖLW, 2023).

Beispiel Biokartoffel: Derzeit gibt es laut mehrerer Experteneinschätzungen in Mecklenburg-Vorpommern keine Schälanlage für Biokartoffeln. Eine der letzten Anlagen nahe Rerik wurde 2021 geschlossen. Die nächst gelegenen Biokartoffelschälwerke liegen im Herzogtum Lauenburg, Schleswig-Holstein (an MV angrenzender Landkreis, ca. 100 km von Rostock entfernt) bzw. im nördlichen Sachsen-Anhalt (ca. 200 km von Rostock entfernt). Regionale Biokartoffelwürfel für eine Rostocker Küche müssen daher derzeit mindestens so weit transportiert werden, auch wenn sie unmittelbar vor den Toren der Stadt gewachsen ist. Dieser missliche Zustand kann geändert werden, wenn die Nachfrage nach geschälten bioregionalen Kartoffeln verlässlich höher wird. Dann wird es für Landwirte im Landkreis rentabel, in ein Schälwerk zu investieren.

9.5. Regionalität in Ausschreibungen und Vergaben

Bei der Ausschreibung und Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen verbieten vergaberechtliche Vorschriften die Bevorzugung regionaler Unternehmen. Das Vergaberecht schreibt allgemeine Grundsätze des EG-Vertrages zur Marktöffnung wie Wettbewerb, Gleichbehandlung und Transparenz vor. Es gibt demnach europaweit keine geschlossenen Märkte, so dass bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen regionale Anbieter mit überregionalen Anbietern gleichzustellen sind. Eine strikte Festlegung auf regionale Sorten, Produkte oder Lieferanten würde der Produktneutralität widersprechen und wäre nicht zulässig. (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2023)

Bei Vergabeverfahren können öffentliche Auftraggeber zur Verringerung von Umweltauswirkungen aber saisongebundene Obst- oder Gemüsearten einfordern. Kita- und Schulträger sollten der Leistungsbeschreibung hierzu einen entsprechenden Saisonkalender beifügen. In diesem Sinne lassen sich aufgrund des Leistungsbestimmungsrechts regionale Produkte einsetzen.

10. Stand der Schul- und Kitaverpflegung in Rostock

10.1. Hintergrund: Verpflegungssysteme & nachhaltige Verpflegung

Küchen, welche die Verpflegung für Kitas, Schulen und Kantinen herstellen, unterscheiden sich hinsichtlich zahlreicher Aspekte, welche wiederum für eine Umstellung auf nachhaltigere Verpflegung mehr oder weniger bedeutsam sind. Die am Prozess der Speissherstellung beteiligten Faktoren – auch die Kopplung oder Entkopplung von Produktion und Ausgabe – bezeichnet man als Verpflegungssystem. Die gängigen Verpflegungssysteme basieren auf vier Küchentypen (BMEL 2014):

Zubereitungsküche: Hier werden alle Speisen für die tägliche Verpflegung frisch zubereitet. Der Personalbedarf ist relativ hoch, ebenso wie die Flexibilität bei der Speiseplangestaltung und die Nähe zur Zielgruppe. Die Essensausgabe kann vor Ort geschehen, oder die Speisen werden – in der Regel warm – zu Ausgabeküchen transportiert.

Mischküche: Der Name Mischküche bezieht sich darauf, dass Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad verwendet werden, d.h. ein Teil der Zutaten wird vorverarbeitet eingekauft (z.B. geschältes und geschnittenes Gemüse, fertige Frikadellen, tiefgefronere Reibekuchen). Der Personalbedarf ist geringer als in der Zubereitungsküche. Die Ausgabe kann vor Ort geschehen, oder die Speisen werden zu Ausgabeküchen transportiert – warm oder gekühlt.

Regenerierküche: Die Speisen gelangen küchenfertig, bereits vorgegart und gekühlt in die Regenerier- bzw. Aufbereitungsküche (Cook&Chill). Mit spezieller Technik können ungelernete Arbeitskräfte die Speisen erhitzen.

Ausgabeküche: Die Speisen werden in einer Zentralküche (Zubereitungs- oder Mischküche) zubereitet, von dort aus warm zur Schule transportiert und hier nur noch ausgegeben.

Wichtig sind also der Ort der Herstellung und der Ausgabe, der Transportmodus (Warmhaltung als Cook&Hold oder Kalttransport als Cook&Chill bzw. Cook&Freeze) sowie der Anteil an vorverarbeiteten Produkten. In Zusammenhang damit steht wiederum die Anzahl der Mahlzeiten, die eine Küche produziert. In der Praxis, insbesondere für die Preisgestaltung und die Einflussnahme der Essenden auf das Angebot, spielt es außerdem eine Rolle, ob die Verpflegung als Dienstleistung von einem Caterer eingekauft wird oder vom eigenen Träger organisiert wird. Nicht zuletzt beeinflusst das Verpflegungssystem auf mehreren Ebenen die Qualität des Essens, welches täglich auf den Tellern landet.

Gespräche mit mehreren Küchenleitungen ergaben einheitlich, dass mit Blick auf die Speisenqualität das wünschenswerteste Verpflegungssystem für Kitas und Schulen die vor Ort-Zubereitungsküche (auch: Frischeküche) sei, welche vor Ort an der jeweilige Schule, Kita oder Betriebsstätte kocht. Gegen eine flächendeckende Versorgung mit Frischeküchen sprächen jedoch praktische Aspekte wie aktuell zu kleine Küchen, zu hohe (Personal-)kosten und zu wenig Lagerraum – siehe dazu auch Kapitel 12. Eine fixe Obergrenze für die Anzahl Essen, die in einer Frischeküche zubereitet werden können, können Fachleute nicht benennen, weil sich dies von Küche zu Küche durch die individuelle Betriebsstrukturen unterscheiden kann. Es wurde jedoch konstatiert, dass die rein frische Verarbeitung ab einigen Hundert Mahlzeiten pro Tag immer schwieriger leistbar und daher der Anteil an Vorverarbeitetem größer würde, womit es sich schließlich definitionsgemäß um eine Mischküche handelt.

Qualitätseinbußen in der Speisenzubereitung entstehen unter anderem durch das (mehrstündige) Warmhalten und den Transport warmer Speisen, den Einsatz vorverarbeiteter Convenience-Produkte mit teilweise erheblichen Mengen an Zusatzstoffen, oder auch die nicht sachgemäße Regenerierung von (gekühlten) Speisen durch zu wenig qualifiziertes Personal.

10.2. Aktuelle Verpflegungslandschaft in Rostock

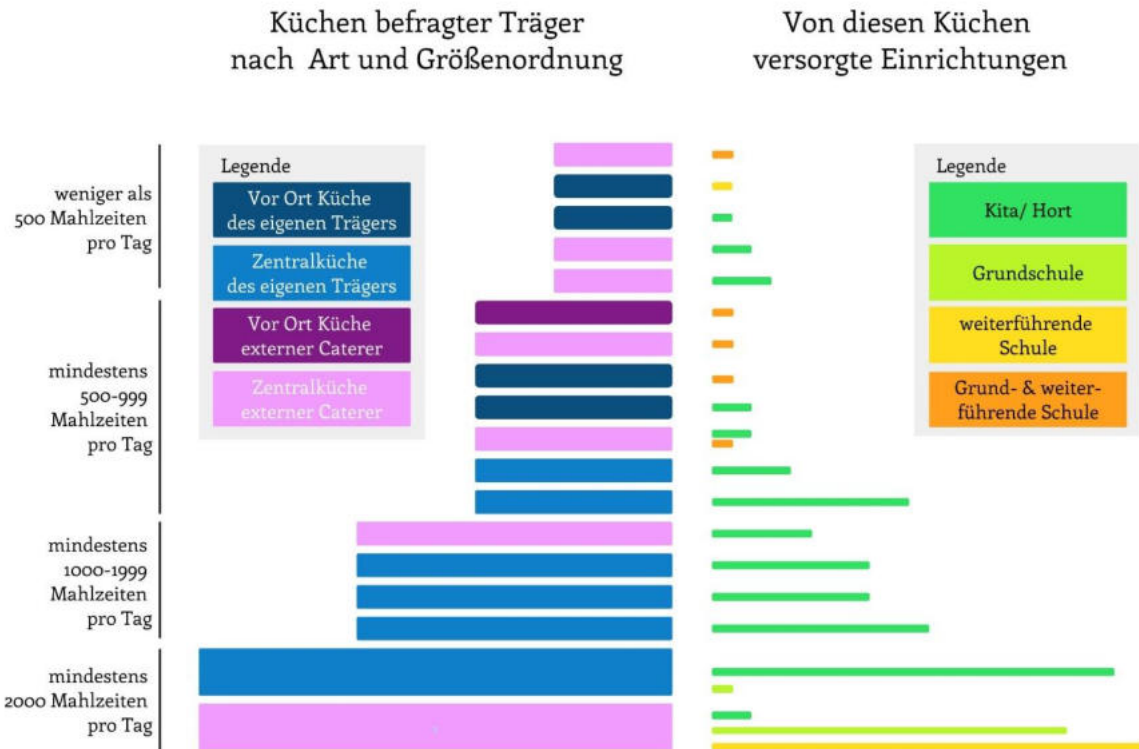
Die Verpflegungssituation der Rostocker Kitas und Schulen wurde mithilfe von Befragungen in groben Zügen erfasst. Hierbei sollte nicht für jede Schule oder Kita oder gar jede:n Schüler:in die Situation im einzelnen erfasst werden. Es ging zunächst darum, die Verpflegungslandschaft grob zu charakterisieren. Es wurde bei jedem Träger der Ort der Produktion (vor Ort oder in einer Zentralküche), die Trägerschaft (eigener Träger oder externer Caterer) sowie die Anzahl von Kindern, welche ein Verpflegungsangebot der jeweiligen Küche erhalten, abgefragt.

Aus diesen Antworten haben wir folgende – nicht ganz vollständige – Verpflegungslandschaft konstruiert. Sie deckt nach den erfassten Angaben regelmäßige Speiseangebot für 28.800 Kinder und Jugendliche in Kitas, Horten und Schulen ab. Zu berücksichtigen ist, dass Schüler:innen mitunter mehrere Speisenangebote erhalten, z.B. durch den kommunalen Schulträger und durch einen nicht unmittelbar mit der Schule assoziierten Hort. Davon nutzen sie aber i.d.R. nur ein Angebot.

Gleichzeitig bedeutet ein Speisenangebot aber nicht, dass es auch genutzt wird. Während im Kitabereich noch fast 100 % der Kinder das Speisenangebot nutzen, sinkt der Anteil der Schüler:innen, die in der Schule oder dem Hort essen, mit steigendem Alter. Ein guter Durchschnitt über alle Klassenstufen liege laut DGE-Vernetzungsstelle bei einer Abnahmequote von etwa 70 %. Eine der befragten Schulen in Rostock kommt auf eine Quote von 80 % bei freiwilliger Teilnahme am Essen (Klassenstufen 1 bis 10). Einige Privatschulen verpflichten ihre Schüler:innen (zumindest in einigen Klassenstufen) dazu, einen Essensabnahmevertrag zu

schließen. Die Essensquote in den öffentlichen Schulen liegt laut Stadtverwaltung Rostock derzeit (Stand Schuljahr 2022) bei 52 % in der Primarstufe und 18 % in der Sekundarstufe.

Verpflegungslandschaft von Rostocker Kitas und Schulen

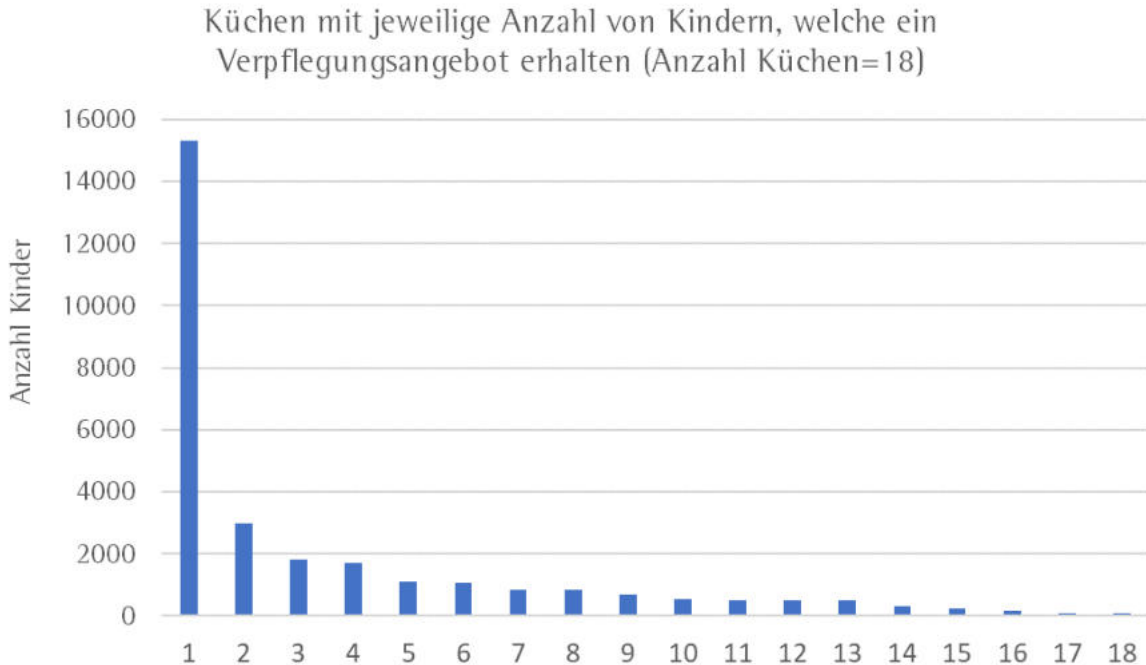


Ergebnisse einer Umfrage des BUND Rostock unter Trägern von Rostocker Kitas, Schulen und Großküchen
 Anzahl befragter Träger & Küchen: 36 | Anzahl Antworten: 27 | fehlende Angaben von 9 Trägern umfassen 15
 Kita/Horteinrichtungen und 1 Schule (Grund- und weiterführend).
 Befragungszeitraum: Juli 2021 - Februar 2022

Es wurden in einer Befragung 18 Küchen identifiziert, die insgesamt 80 Kita-/Horteinrichtungen (inkl. Krippen) sowie 46 Schulen verpflegen und dabei insgesamt täglich 28.800 Speiseangebote machen.

Eine vor Ort-Verpflegung wird in fünf dieser 126 Einrichtungen geboten – es handelt sich dabei um kleine und mittlere Küchen unter 500 bzw. zwischen 500 und 999 Mahlzeiten pro Tag. Das Gros der Grundschulen und weiterführenden Schulen (mit Ausnahme der kombinierten Grund- und weiterführenden Schulen) wird durch eine Zentralküche eines Catering-Unternehmens verpflegt. Mehr als die Hälfte der Kita- und Horteinrichtungen (49) wird durch große (1000-1999 Mahlzeiten) bzw. sehr große (> 2000 Mahlzeiten) Zentralküchen der eigenen Träger verpflegt. Externes Catering aus zentraler Küche gibt es in allen Größenklassen und für einzelne oder mehrere Schulen und Kitas. Gerade kleine Einzeleinrichtungen werden teilweise im Nebenbetrieb von anderen Küchen (z.B. Hotel, Mensa) mitversorgt. Von einigen Einrichtungsleitungen wurde geäußert, dass sie zum Zeitpunkte der Ausschreibung eines

Catering-Services in Rostock kein auf Nachhaltigkeit ausgerichtetes Angebot mit frischen, möglichst regionalen und bio-zertifizierten Zutaten gefunden hätten, zumindest nicht zu Preisen, die die Eltern mitgetragen hätten.

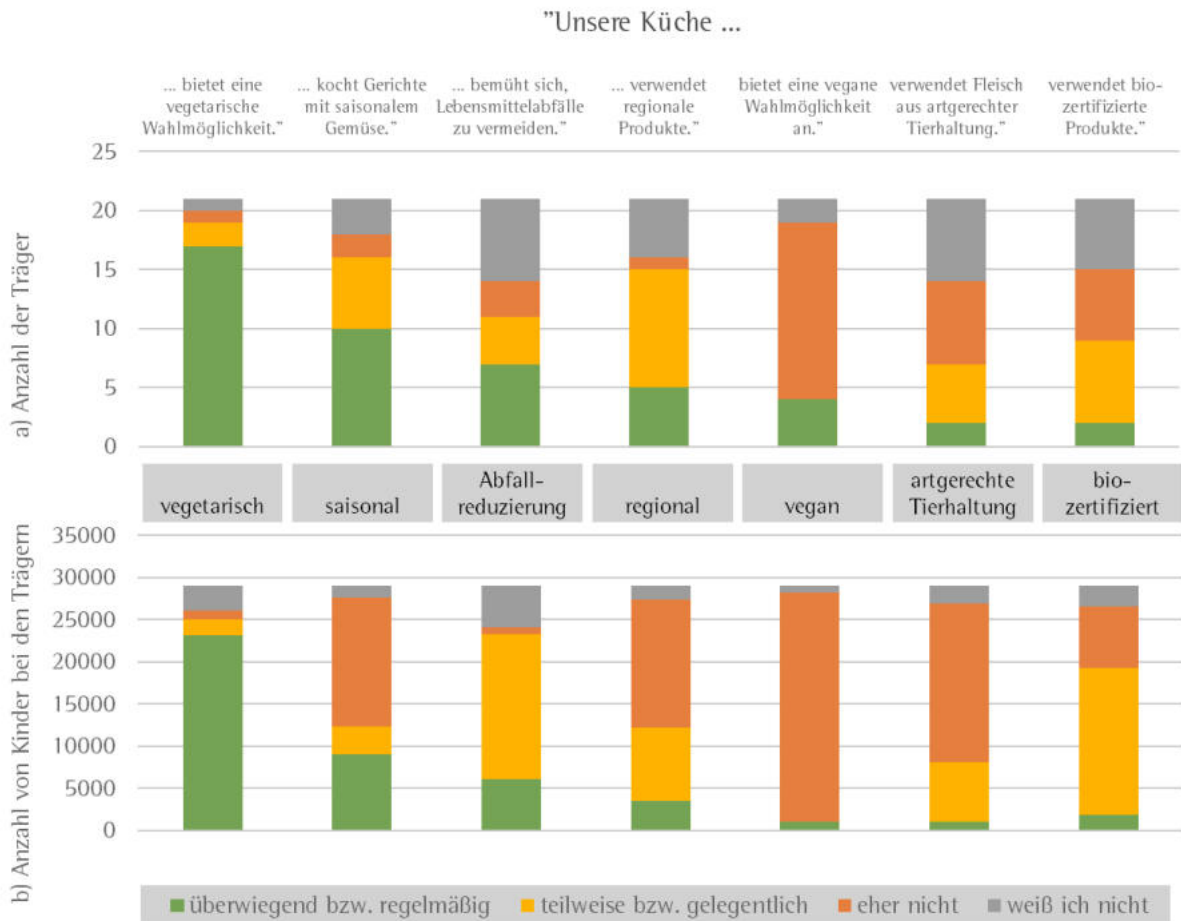


Zahlenmäßig stellt die Verteilung der Cateringleistung ein Oligopol dar. Die Küche mit dem größten Verpflegungsangebot offeriert drei Vierteln der Schüler:innen ein Mittagessen und wird von einem bundesweit agierenden, externen Cateringunternehmen betrieben. Mehr als ein Viertel der Kita- und Hortkinder (knapp 3000 Kinder) erhalten das Verpflegungsangebot von einem sozialen Träger mit eigener Zentralversorgung. Beide dieser großen Versorger nutzen das Cook & Chill Verfahren. Die übrigen setzen unseres Wissens nach Warmlieferungen ein.

10.3. Nachhaltigkeitsaspekte in der aktuellen Verpflegung

NACHHALTIGKEITSASPEKTE BEI KITA-/HORT- & SCHULTRÄGERN IN ROSTOCK

Einschätzung der Verpflegung nach
a) Anzahl der Träger (n=21) und b) Anzahl von Kindern (29.086)



Ergebnisse einer Umfrage des BUND Rostock unter Trägern von Rostocker Kitas, Schulen und Großküchen
Anzahl befragter Träger & Küchen: 36 | Anzahl Antworten: 21
Befragungszeitraum: Juli 2022 - Februar 2023

Abb: Ergebnisse einer Umfrage des BUND Rostock bei Trägern von Kitas/Horten und Schulen sowie Großküchen. Juli 2022 bis Februar 2023.

In der Umfrage äußerten sich 21 Träger von Kita-/Horteinrichtungen bzw. Schulen zu Nachhaltigkeitsaspekten ihrer Küche. Neun der Antwortsätze wurden von Mitarbeitenden des Küchenteams bzw. des Fachbereichs beantwortet, acht Antwortsätze wurden von Einrichtungsleitungen gegeben, vier von anderen Mitarbeitenden (z.B. Vorstand, Sekretariate, Fachberatung).

Biozertifizierte Produkte finden bei zwei der antwortenden Träger überwiegend bzw. regelmäßig Verwendung, an denen insgesamt knapp 2000 Kinder- und Jugendliche verpflegt werden – ein Schulträger und ein Kita-/Hortträger. Beide der Träger gaben an, auch überwiegend bzw. regelmäßig regionale Produkte zu verwenden.

Regionale Produkte setzen nach Einschätzung der Antwortenden die Küchen von 15 der 21 Träger mindestens teilweise bzw. gelegentlich ein (davon bei fünf Trägern überwiegend bzw. regelmäßig), wobei diese regionalen Produkte etwa 3000 Kindern und Jugendlichen überwiegend bzw. regelmäßig angeboten werden.

Unter den sechs abgefragten Nachhaltigkeitsaspekten ist ein überwiegendes bzw. regelmäßiges **Angebot vegetarischer Speisen** am verbreitetsten (mehr als Dreiviertel der Träger und mehr als vier Fünftel der Kinder), während ein überwiegendes bzw. regelmäßiges **Angebot veganer Speisen** am wenigsten verbreitet ist – sowohl in Bezug auf die Anzahl an Trägern wie auch an Kindern. **Reduktion von Lebensmittelabfällen** spielt bei gut der Hälfte mindestens teilweise eine Rolle, und **Fleisch aus artgerechter Tierhaltung** bietet ein Drittel der antwortenden Träger mindestens gelegentlich an.

10.4. Einordnung des Kita- und Schulcatering-Marktes in Rostock

Auffällig ist, dass in Rostock kaum lokale Cateringunternehmen mit frisch gekochtem Bio- und/oder Regionalangebot am Markt sind. Dies ist sicherlich in erster Linie durch die oligopolartige Vergabe der städtischen Schulverpflegung zu erklären, die seit über einem Jahrzehnt die Hälfte des Marktes im Bereich Kita- und Schulcatering mit einer öffentlichen Ausschreibung abdeckt und einem einzelnen Anbieter zuschlägt. So war es in der Vergangenheit einerseits kleineren Cateringunternehmen unmöglich, sich an der städtischen Ausschreibung zu beteiligen. Andererseits wird es solch kleineren Caterern durch die zentrale städtische Vergabe auch erschwert, überhaupt ein solches Unternehmen wirtschaftlich zu führen, denn es bleiben nur wenige potentielle Abnehmer:innen für ein Frischeangebot mit oder ohne Bio(regional)-Anteil im Markt übrig – sie können keine kritische Masse mehr bedienen.

Diejenigen Abnehmer:innen, die gerne ein lokales Cateringunternehmen mit Bioregionalanteil buchen würden – z.B. Schulen mit freien Konzepten oder Kitas mit kirchlichem Hintergrund – finden schließlich gar keinen solchen Anbieter und müssen Kompromisslösungen eingehen („Natürlich würden wir gerne bio und regional und saisonal und nach artgerechter Tierhaltung bestellen. Aber die Caterer bieten das nicht an. Es müsste einen Caterer geben, der das auch macht und der dann darüber hinaus auch noch gut kocht.“)

Mehrere Caterer berichten jedoch auch über Anfragen vonseiten Kitas oder Schulen, bei denen Anforderungen wie regionale oder bio-zertifizierte Produkte zunächst zwar formuliert, nach entsprechendem Angebot dann jedoch nicht gebucht wurden – vornehmlich aus Kostengründen.

Bislang fehlt es in Rostock an Keimzellen für rioregionale Verpflegung in Kitas und Schulen. Dies hat sicherlich nicht zuletzt mit der monopolartigen Stellung des Cateringunternehmens für die kommunale Schulverpflegung zu tun.

11. Potentiale für den Einkauf von regionalen Bioprodukten

Hinter dem Begriff „Potentiale für den Einkauf“ verbirgt sich das Ansinnen, den Abnehmer:innen aus der Gemeinschaftsverpflegung den Einstieg in bioregionale Einkäufe zu erleichtern, indem Hinweise darauf gegeben werden, welche Produkte im Land oder im Landkreis Rostock in großen Mengen in Bioqualität erzeugt werden (oder werden könnten). Es zeigte sich, dass diese Angaben nicht ohne weiteres gemacht werden können.

In der Landesstatistik wird die Produktion aus dem ökologischen Landbau in MV zwar erfasst, im jährlichen Statistischen Datenblatt des Landes allerdings nicht im Detail ausgewiesen, sondern mit der konventionellen Produktion vermischt angegeben. Angaben zu den produzierten Mengen verbreiteter Erzeugnisse wie auch den Marktkanälen werden nicht publiziert. Eine Anfrage beim Ministerium zu etwa einem Dutzend Beispielsorten blieb unbeantwortet.

Auf Nachfragen bei zahlreichen Akteur:innen aus dem Erzeuger:innen-Umfeld zu den typischen Produkten wurde nicht eingegangen. Es wurde stets darauf hingewiesen, dass die Abnehmerseite, also die Kita-/Schulcaterer oder Kantinen ihre Bedarfe formulieren sollte, und dann würden die Erzeuger das Nachgefragte produzieren. Eine solche Abfrage auf Basis der Bedarfe eines spezifischen Caterers wäre aufwendig und nur mäßig aussagekräftig und würde nicht dem Ansinnen entsprechen.

Auch andere Akteur:innen haben ein Wissensdefizit bzgl. der regional und ökologisch produzierten Erzeugnisse und deren Verbleib konstatiert. Im Februar 2023 wurde ein Projekt bewilligt, innerhalb dessen die Produktion des Ökolandbaus in MV sowie die Warenströme erfasst werden.

11.1. Welche Produkte eignen sich für den Einstieg in die Umstellung einer Großküche?

Zentral beim Einstieg in eine Umstellung auf nachhaltige Küchenproduktion ist die Veränderung des Menüplans dahingehend, dass mehr frisches, saisonales Gemüse und weniger tierische Produkte eingesetzt werden als in der etablierten Praxis. Kenntnisse darüber, welche Gemüsesorten in der eigenen Region gut angebaut werden bzw. werden können, sind also zentral. Derartige Angaben finden sich nicht in den DGE-Verpflegungsstandards, da sie je nach Standort der Produktionsküche variieren können.

11.2. Regionales Biogemüse für die Rostocker Gemeinschaftsverpflegung

Grundsätzlich gibt es viele Gemüse- und Obstsorten, die in MV gut anbaufähig sind, d.h. entweder im Freiland oder mit Technik (unbeheizte oder beheizte Gewächshäuser, Folientunnel) angebaut werden können oder bereits angebaut werden. So können z.B. viele Kohlsorten, Kürbis, Rote Bete, Eisbergsalat und Apfel bereits jetzt saisonal aus Mecklenburg-Vorpommern bezogen werden. Eine gesteigerte Nachfrage, beispielsweise aus der Außer-Haus-Verpflegung, kann für Landwirt:innen und Gärtner:innen den entscheidenden Impuls geben, die Bioproduktion im Sinne der bundes- und landesweiten Ziele zum Ausbau der Ökolandbauflächen auszuweiten.

Einige Gemüse-Betriebe in MV können bereits jetzt größere Mengen saisonalen Gemüses liefern. Viele Anbieter haben allerdings derzeit ihren Markt – sie müssten also bei zusätzlicher Nachfrage zusätzliche Kapazitäten aufbauen oder ihr Angebot dauerhaft auf Bio bzw. andere Kulturen umstellen. Genau in diesem Kapazitätsaufbau bestehen die Chancen, die durch eine Erhöhung der Nachfrage aus der Gemeinschaftsverpflegung mit sich bringt: sichere Arbeitsplätze in der Region und klima- und umweltfreundlichere Produkte. Feldgemüse (z.B. Rote Beete, Kohl, Salate, Zwiebel, Gurke) kann dabei relativ einfach ausgetauscht werden. Im gärtnerischen Anbau kann der Aufbau von zusätzlichen Kapazitäten länger dauern, weil mehr Personal und mehr Fläche gebraucht wird.

Der Aufbau von Kapazitäten muss daher schrittweise passieren, wobei Zeiträume von mindestens vier Jahren betrachtet werden müssen:

1. Großküchen formulieren konkrete Nachfrage (z.B. langfristiges Ziel: innerhalb von fünf bis sechs Jahren auf 90 % Bio-Anteil im Gemüse aus der Region bronze-silber-gold umstellen)
2. Großküche formuliert konkrete Bedarfe auf der Basis von Menüplänen und schafft mit Betrieben verbindliche vertragliche Grundlage,
3. Anbauer schaffen zusätzliche Kapazitäten für Erprobungsanbau
4. Mehrjährige Übergangsphase mit Garantiepreisen (Vorlauf des Vertrages 1-1.5 Jahre bevor geliefert werden kann).

Wichtig: Jedes abnehmende Unternehmen braucht langfristige eigene Kapazitäten für einen Koordinator des regionalen Einkaufs (z.B. 1 Stelle über mehr als 5 Jahre). Da diese:r Koordinator:in betriebsinterne Informationen nutzt und Vertragsverhandlungen über Güter mit begrenzter Verfügbarkeit führt, ist eine zentrale Koordination über mehrere Unternehmen nicht zielführend.

11.3. Kommentierter Saisonkalender für Rostock

Als praktische Handreichung für Küchenleitungen dient dieser Saisonkalender für Gemüse. Er basiert auf dem bundesweit angelegten Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung ([3488/2017 aid-Saisonkalender Gemüse und Obst \(bzfe.de\)](https://www.bzfe.de/3488/2017-aid-Saisonkalender-Gemuese-und-Obst)) und ordnet die Eignung für den regionalen Anbau in der Regio-Silber-Zone ein. Weiterhin gibt der Kalender Hinweise auf den aktuellen Anbau in Mecklenburg-Vorpommern.

Der kommentierte Saisonkalender gibt also eine Antwort auf die Frage: Welche Produkte sind in der Regio-Silber Zone (Mecklenburg-Vorpommern) gut anbaubar und welche werden bereits angebaut.

Kommentierter Saisonkalender: regionale Gemüse- und Obstsorten mit Hinweis auf die Eignung für den Einstieg in Bionutzung für Großküchen in Rostock

Sorte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	empfehlenswert für Einstieg	Anbaufähigkeit in MV	Produktion in MV	Kommentare
Artischocken							■	■	■					geeignet	bislang kleine Mengen	Anbau im Gewächshaus oder Folienzelt, eher kleinere Mengen
Auberginen							■	■	■	■				geeignet	bislang kleine Mengen	Anbau im Gewächshaus oder Folienzelt, eher kleinere Mengen
Blumenkohl						■	■	■	■					geeignet	bislang kleine Mengen	
Brokkoli						■	■	■	■					geeignet	bislang kleine Mengen	
Buschbohnen							■	■	■					geeignet	bislang kleine Mengen	Anbau mit Technik ausbaubar, Stangenbohnen nicht geeignet
Chicoree	■	■	■	■								■		geeignet	bislang kleine Mengen	Energie-intensiv, im Gewächshaus/Halle
Chinakohl	■					■	■	■	■	■	■	■		geeignet	noch nicht etabliert	
Dicke Bohnen						■	■							bedingt geeignet	bislang kleine Mengen	
Eisbergsalat						■	■	■	■				ja, besonders	geeignet	sehr gut verfügbar	Schnell lieferbar aus MV in großen Mengen
Endivien									■	■	■			geeignet	noch nicht etabliert	
Erbsen, Zuckererbsen														bedingt geeignet	k.a.	Anbau lohnt sich erst bei sehr großen Mengen; bislang fehlt eine Frosterei in MV – als TK könnte ganzjährig Bio bezogen werden
Feldsalat	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	ja	geeignet	verfügbar	
Gemüsefenchel						■	■	■	■				ja	gut geeignet	wird angebaut	
Gemüsepaprika							■	■	■					bedingt geeignet	k.a.	Nicht in Mengen günstig anbaubar, nur im Folienzelt (kein Freilandanbau)

Sorte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	empfehlenswert für Einstieg	Anbaufähigkeit in MV	Produktion in MV	Kommentare
Grünkohl														gut geeignet	bislang kleine Mengen	
Gurken													ja	geeignet	wird angebaut	erst ab Juni bis August/September ohne Beheizung
Kartoffeln													ja, besonders	gut geeignet	wird angebaut	gut ausbaufähig
Kohlrabi													ja, besonders	gut geeignet	wird angebaut	
Kürbis													ja, besonders	gut geeignet	wird angebaut	Gut lagerfähig
Lollo Rossa (Pflücksalat)														k.a.	k.a.	Nicht empfehlenswert, nicht regional
Mangold													ja	gut geeignet	wird angebaut	
Möhren													ja	bedingt geeignet	wird angebaut	spezialisierte Freiland-Anbau, preislich aufwendig, nur in großer Menge rentabel, Lagerkapazitäten in MV müssen ausgebaut werden
Porree/Lauch														geeignet	bislang kleine Mengen	
Radiccio														bedingt geeignet	bislang kleine Mengen	Zeitfenster wissen wir nicht
Radieschen													ja	geeignet	wird angebaut	
Rettich														geeignet	k.a.	
Rhabarber														geeignet	k.a.	Speziell, eher nicht fokussieren, da hochpreisig
Rosenkohl														gut geeignet	bislang kleine Mengen	
Rote Beete													ja	gut geeignet	wird angebaut	Gut lagerfähig

Sorte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	empfehlenswert für Einstieg	Anbaufähigkeit in MV	Produktion in MV	Kommentare
Rotkohl						■	■	■	■	■	■	■	ja	gut geeignet	wird angebaut	
Rucola					■	■	■	■	■					bedingt geeignet	k.a.	im Gewächshaus/Folienzelt
Schwarzwurzel	■	■	■	■							■	■		geeignet	k.a.	Winter, gut lagerbar, aber schwer zu schälen
Sellerie						■	■	■	■	■	■		ja	gut geeignet	wird angebaut	
Spargel					■	■								bedingt geeignet	wenig verfügbar	eher aus Belitz oder Lübeck, hochpreisig
Spinat				■	■	■	■	■	■				ja	gut geeignet	gut verfügbar	
Spitzkohl						■	■	■	■	■			ja, besonders	geeignet	wird angebaut	bislang wenig Nachfrage
Tomaten						■	■	■	■	■	■		ja, besonders	geeignet	verfügbar	schnell ausbaubar, Anbau teils mit Technik (Gewächshäuser, Folienzelt)
Weißkohl						■	■	■	■	■	■	■	ja	geeignet	wird angebaut	Gut lagerfähig
Winter-Kohlrabi	■	■											ja	gut geeignet	wird angebaut	Januar bis Februar (Bastorf fragen nach Lücke)
Zucchini							■	■	■				ja	gut geeignet	gut verfügbar	
Zwiebeln	■	■							■	■	■	■	ja	geeignet	verfügbar	

Obst & Nüsse	Verfügbarkeit in MV	Kommentare
Äpfel	verfügbar	Abnehmer werden gesucht, ganzjährige Belieferung denkbar
Brombeeren	gering	hochpreisig
Erdbeeren	gering	hochpreisig
Grapefruit	keine	nicht für den Anbau geeignet
Haselnüsse	wird es in Zukunft geben	
Heidelbeeren	vorhanden	
Himbeeren	vorhanden	
Johannisbeeren	vorhanden	
Kirschen	gering	evtl. aus dem Alten Land
Melonen	in gewissem Umfang	
Quitten	gering	keine Baumbestände vorhanden
Walnüsse	wird es in Zukunft geben	
Zwetschgen	gering	keine Baumbestände vorhanden

12. Hürden und Lösungsansätze für den Einkauf bioregionaler Lebensmittel

Hürden für den Einkauf bioregionaler Produkte für die Gemeinschaftsverpflegung und Lösungsansätze zu ihrer Überwindung wurden einerseits bei Interviews mit Stakeholdern in Rostock erfragt, andererseits wiederholt im Rahmen der Reihe BioRegionale Tafelrunde und zahlreichen Fachgesprächen und –veranstaltungen thematisiert. Hier werden Schwerpunktmäßig die Interviewergebnisse dargestellt – Hürden wie auch Lösungen – und in die Erkenntnisse aus den übrigen Quellen eingeordnet. Die bei allen Gelegenheiten mit Abstand am häufigsten kommentierten Hürden betrafen zum einen das Thema „höhere Kosten & Preise für bio-/regionale Produkte“ und zum anderen die Beziehungen zwischen Lieferant:innen und Abnehmer:innen, einschließlich der Verfügbarkeit von (vorverarbeiteten) Produkten.

12.1. Hürde: Preise von regionalen und/oder biozertifizierten Produkten

Der Themenkomplex umfasst Aspekte Kosten für bio-/regionale Produkte, Essenspreise sowie die ungewöhnlich hohen Preissteigerungen im Jahr 2022.

Alle befragten Küchenleitungen sind dem Anspruch gegenüber offen, regional und/oder bio zu kochen. Die meisten Befragten haben bereits regionale Produkte ausprobiert, zumeist Fleischprodukte. Bioprodukte wurden kaum verwendet. Es herrscht die Annahme vor, dass Essen mit Bio-Anteil automatisch deutlich teurer sein müsse („Wenn Bio vorne steht, steht hinten ein höherer Preis“). Die Befragten sehen die Hürde bei den Eltern, die in der Regel nicht mehrheitlich bereit seien, mehr für das Essen zu bezahlen („Alles, was gesund ist, ist teuer, und die Eltern wollen auch einfach nicht viel bezahlen.“).

Was die Auswahl eines externen Caterers betrifft, nennt ein solcher den Essenspreis als **wichtigstes Auswahlkriterium bei 90 % der Ausschreibungen** in Rostock. Dabei könnten auch andere Aspekte priorisiert werden, selbst in öffentlichen Ausschreibungen. Die oft im Vorfeld eines Vertrages geforderte Qualität (insbesondere Bio-Qualität) werde immer wieder verworfen, sobald Preise genannt würden („Dann machst Du `ne Kalkulation. Dann legst du das vor. Und dann sagen die "Ja, aber". So ist das in Rostock bist jetzt immer gewesen: "Nee, Bio ist uns doch nicht so wichtig.“).

Die durch den Ukrainekrieg angetriebene Inflation im Jahr 2022 hat dazu geführt, dass bestehende Bemühungen um regionalen Einkauf aufgrund drastischer Preiserhöhungen weitgehend eingestellt wurden. Der Fokus lag darauf, die Qualität halbwegs aufrecht zu erhalten („Die Spanne von dem, was noch möglich ist, wird immer kleiner.“). Fast alle Küchen – Caterer wie auch trägereigene Küchen haben die Essenspreise 2022 um 30-50 Cent pro

Mahlzeit erhöht, um etwa 10-15 %. Die instabile Situation und die unklare Perspektive der Lebensmittelpreise stellt eine starke Verunsicherung dar, die Veränderungen in Richtung mehr Nachhaltigkeit ausbremst. Einige der Befragten haben wahrgenommen, dass manche Biolebensmittel inzwischen nicht mehr teurer sind als konventionelle. Jedoch berichtete keiner davon, dies für den Einkauf von Biolebensmitteln auszunutzen.

LÖSUNGSANSATZ FÜR KLEINE UND MITTLERE KÜCHEN:

GELD SPAREN DURCH REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE

Kleine und mittlere Küchen – am besten mit Produktion vor Ort – bieten die besten Voraussetzungen dafür, eine Ausgestaltung in Richtung nachhaltiger Verpflegung erfolgreich und umfassend umzusetzen. Beispiele für funktionierende nachhaltig wirtschaftende Frischeküchen gibt es bereits im Land. Im Zentrum eines entsprechenden Verpflegungskonzeptes steht ein Menüplan, der entlang einiger reduktiver Grundsätze gestaltet wird (siehe Nachhaltigkeitsprinzip Suffizienz in Kapitel. So kann Geld gespart werden, welches in hochwertige (bioregionale) Produkte aus Ökolandbau investiert werden kann (siehe Konsistenz, ebenda). Zur Erleichterung der Arbeit können Maschinen vor Ort dienen (siehe Effizienz, ebenda). Grundlage für den Erfolg ist die Partizipation, d.h. die Beteiligung von Mitarbeitenden an Entscheidungen sowie die informierte Einbindung der Abnehmer:innen (Feedback, Austausch, Einblick in den Produktionsprozess). Voraussetzung dafür ist wiederum Wissen um die Hintergründe und Auswirkungen der nicht-nachhaltigen Verpflegung.

Zentrale Menüplanungsgrundsätze:

- Orientierung an DGE-Standard
- wenige Menülinien (z.B. nur eine)
- vegetarische Menülinie als Basis – Fleischvariante als Extraessen
- (teure) Convenience-Produkte weglassen
- großer Anteil saisonalen Gemüses, das mit Unterstützung von Maschinen (z.B. Gemüseschneidemaschine) verarbeitet werden kann
- geringer Einsatz von tierischen Produkten
- möglichst Kontakt zu einzelnen regionalen Produzent:innen aufbauen, um von Überschüssen profitieren zu können

LÖSUNGSANSÄTZE FÜR TRÄGER OHNE EIGENE KÜCHE: SELBST AKTIV WERDEN

Da es derzeit in Rostock kaum Angebote für nachhaltige Verpflegung durch kommerzielle Caterer gibt, ist der Wunsch nach nachhaltiger Verpflegung ohne eigene Küche derzeit in Rostock schwer umzusetzen

- Beratung einholen, z.B. durch DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, Ländlichfein e.V., Projekthof Karnitz oder BUND Rostock.
- Eltern und/oder Schüler:innen frühzeitig in das Thema einbinden (z.B. Bestimmung des CO₂-Fußabdrucks der Einrichtung, Projektwoche mit Ackerdemie, Kids an die Knolle, Zufriedenheitsumfrage, extern moderierten Elternratsabend Ernährung); Verpflegungskonzept mit Varianten erarbeiten
- Gespräche mit frisch kochenden Caterern/Gastronomien in Rostock führen
- Alternativ: Prüfen, unter welchen Umständen Einrichtung einer eigenen Frischeküche in Frage kommt.
- ggf. Partner mit ähnlichem Verpflegungswunsch finden und Option auf gemeinsame Frischeküche prüfen.
- ggf. Fördermittel für den Aufbau einer Frischeküche einwerben.

12.2. Hürde: Regionale Lieferketten

Der Themenkomplex regionale Lieferketten umfasst neben den Lieferanten selbst die Aspekte Bestellsysteme, Lieferung und auch Verfügbarkeit von Produkten. Die Antworten der Befragten waren geprägt von sehr hohen Erwartungen an Lieferant:innen bei geringer Flexibilität, was die eigene Struktur und Abläufe betrifft. Dies ist sicherlich der gängigen Praxis in einem hochindustrialisierten Produktions- und Logistiksystem geschuldet, welches heute vielfach durch Großproduzent:innen und Großlieferanten geprägt ist. Insgesamt wird bio-/regionalen Lieferstrukturen per se wenig Vertrauen und eine gewisse Skepsis entgegengebracht. Teilweise gab es auch konkrete schlechte Erfahrungen, z.B. mit der Kühlkette für regionales Hackfleisch.

Zunächst einmal konstatierte ein Koch, dass ihm Wissen darüber fehle, welche Produkte überhaupt aus der Region bezogen werden können. Mehrere Küchenleiter:innen setzen voraus, dass vorverarbeitetes Gemüse in vielfältiger Ausführung bereit gestellt wird, um einen bioregionalen Einkauf umsetzen zu können. Die Alternative, eine vor Ort Verarbeitung, zum Beispiel von Kartoffeln, schließen selbst kleinere Küchen mit Verweis auf Personalgründe aus. Ein Koch benennt die Möglichkeit, Maschinen für die frische Verarbeitung anzuschaffen, bezweifelt aber, dass dies sich in den Räumlichkeiten umsetzen ließe. Selbst Küchenneubauten an kommunalen Schulen hätten zu wenig Platz, da die Landesvorgaben veraltet und zu gering seien.

Um bioregional einkaufen zu können, erwarten die Köch:innen höchstens einen (nicht mehrere) zusätzliche Lieferant:innen mit einem einfachen Bestellsystem, welcher zuverlässig und professionell liefern kann in Bezug auf Liefermengen und -daten, sowie in Bezug auf Hygieneaspekte (Kühlketten etc.) und teilweise Zertifizierungen. Alternativ wären auch bioregionale Angebote der etablierten Großlieferanten akzeptabel.

Es lässt sich zwischen Küchenleitungen von bereits umgestellten Küchen eine andere Haltung im Vergleich zu den befragten Küchenleiter:innen feststellen. Während erstere die Haltung "Was muss ich tun, um möglichst gesund, bio und regional kochen zu können?" einnehmen, findet sich bei den befragten Köch:innen eher eine Haltung von "Andere müssen dies und das tun, damit ich bio und regional kochen kann." Wenig Bewusstsein herrscht bei den befragten Küchenleiter:innen über die eigene Gestaltungsmacht, dahingehend, dass regionale Lieferketten gemeinsam von Anbietern und Abnehmern (wieder-) aufgebaut werden können und müssen.

LÖSUNGSANSATZ FÜR KLEINE KÜCHEN

Die Hürden für kleinere Küchen sind in Bezug auf die regionalen Lieferketten für Rostock durchaus überwindbar, vorausgesetzt es wird auf Convenience-Produkte weitgehend verzichtet.

- Professionelle:n Lieferant:in mit regionalem Angebot ins Boot holen
- Ziele für Einsatz bio-/regionaler Produkte formulieren und regelmäßig überarbeiten, ggf. erstmal nur auf Erntezeiten beziehen und im Frühjahr aussetzen
- In kleinen Schritten vorgehen: bei saisonalem Gemüse und Obst beginnen, dann Eier und Molkereiprodukte, schließlich Fleisch angehen. Trockenware ist nur zum Teil regional aus MV/Norddeutschland beziehbar.
- Veränderungen vorab an Kinder und/oder Eltern kommunizieren, Rückmeldungen einholen
- Einzelne Biohöfe in der Region besuchen (z.B. bei BIO-Landpartie alljährlich im September), Beziehung aufbauen, Bestell- und Lieferprozess ausprobieren

-

LÖSUNGSANSATZ FÜR GROßE KÜCHEN

Große Produktionsstätten müssen auch größere Hürden überwinden, wenn sie nachhaltigere Verpflegung anbieten wollen. Gleichzeitig haben sie aber auch das Potential, strukturelle Veränderungen anzustoßen, die mittelfristig der Region zugutekommen können. Große Produktionsstätten in Rostock, die nachhaltigere Verpflegung anbieten wollen, sollten sich darüber im Klaren sein, dass sie an der Lösung struktureller Schwierigkeiten mitwirken können und sollten, um vorhandene Lücken perspektivisch zu schließen.

- Ziele unter Einbeziehung aller relevanten Akteur:innen im Unternehmen formulieren, insbesondere für einen Bio-, Regional- oder Bioregionalanteil
- Professionellen Bio-Lieferant:in mit Gastro-Angebot ins Boot holen (Siehe Kapitel 8.6)
- Oder: Nachfrage nach regionalen Produkten bei etabliertem Großhändler schaffen – dabei auch Transparenz bzgl. der Lieferkette einfordern
- Menüplan arrangieren: DGE-Standard, schmales Angebot (eine oder zwei Menülinien), saisonale Gemüsesorten als Basis (siehe Kapitel 11.2), tierische Produkte in Maßen
- Köch:innen schulen in vegetarischem und veganen Kochen
- Personelle Kapazitäten für den pro-aktiven Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten schaffen

12.3. Hürde: Überforderte Träger und ungehörte Eltern

An vielen Schulen gilt das Thema Verpflegung als „Ätzthema“ und fragile Notlösungen in der Verpflegung werden geradezu tabuisiert, weil Eltern und Einrichtungsleitungen immer wieder aneinander geraten. Zu Eltern gab es unterschiedliche Erfahrungen bei den Trägern. Mehrmals wurden mangelnde bzw. sehr unterschiedliche Vorstellungen von gesundem Essen konstatiert. Für Stadtteile im Nordwesten und Nordosten Rostocks bezeichnete ein Kitaträger das eigene Verpflegungsangebot als eine „Unterstützung für viele Eltern, die es nicht schafften, ihren Kindern regelmäßig eine warme Mahlzeit oder auch nur ein gesundes Frühstück anzubieten.“ Eine Schulträgerin hingegen stellte fest: „Gleichzeitig ist aber auch bei den Eltern ein großes Bewusstsein für nachhaltige Ernährung vorhanden, zumindest in der Innenstadt.“ Auch in Fachkreisen wird immer wieder konstatiert, dass Eltern mit unterschiedlichen Prioritäten beim Kita- oder Schulessen Entscheidungen in Richtung nachhaltigerer Verpflegung oft verhindern (von „Hauptsache bezahlbar“ über „ohne Fleisch wird mein Sohn nicht satt“ bis hin zu „Zucker und Salz müssen aus dem Essen verbannt werden“). Ein Caterer berichtete von Erfahrungen mit einem umfassenden Verpflegungskonzept („Vor ein paar Jahren, da hatten wir ein Kitaversorgungskonzept. Da war all das untergebracht: vegetarisch, regional, bio. Da sagten die Einrichtungsleitungen alle: „Nee, so wollen wir das nicht.“).

LÖSUNGSANSATZ: PARTIZIPATIVE ENTSCHEIDUNGSPROZESSE GESTALTEN

Ein wichtiger Lösungsansatz sollte auch hier eine **Beteiligungskultur** beinhalten, denn – so der Stadtkitarat – „ein starker, frühzeitig eingebundener Elternrat sei die beste Prävention für Konflikte mit Eltern – gerade beim Thema Verpflegung könne dies eingeübt werden.“ Elternräte könnten mit den Leitungen **Kompromisse** schmieden und diese auch in die Elternschaft hinein vertreten und erklären. Gleiches gilt im übrigen für die Einbindung von Schüler:innenvertretungen. Zur **Beratung und neutralen Moderation** können auch Externe eingeladen werden (siehe Kapitel 7.2). An einzelnen Schulen bringen sich auch Schulsozialarbeiter:innen in Prozesse rund um das Verpflegungsthema ein.

12.4. Hürde: Mangel an Ernährungsbildung für Kinder

Ernährungsbildung sehen befragte kleinere (private) Träger als integralen Bestandteil ihres Bildungskonzeptes. Im kommunalen Bereich hingegen spiele Ernährungsbildung weder in der Grundschule noch in der Oberschule eine Rolle und wird teils per Vertrag vom Caterer eingefordert. Dies könne man als Caterer nicht leisten. Dass das Thema Ernährungsbildung (einschließlich der Zubereitung und bestenfalls des Gartenbaus) ein zentraler Aspekt für das Gelingen einer nachhaltigen Verpflegung sei, betonen Fachleute immer wieder. Das praktische Mitwirken am Gartenbau bzw. an der Essenszubereitung steigert die Bereitschaft, auch ungewohnte Speisen zu essen. Die kommunalen Schulen in Rostock seien auch alle mit einer teils neu ausgestatteten aber meist ungenutzten Lehrküche ausgestattet, die jedoch meist nicht zu diesem Zweck genutzt werde.

LÖSUNGSANSÄTZE: ERNÄHRUNGSBILDUNG IM SCHULCURRICULUM UND IN PROJEKTARBEIT VERANKERN

Für diesen Bereich ist eine große Lösung auf Ebene der Landespolitik vonnöten, um eine rechtzeitige Ernährungsbildung im Schulcurriculum, ab der Grundschule zu verankern. In Rostock sind alle kommunalen Schulen mit Lernküchen ausgestattet – das ist ein großer Pluspunkt. Schulgärten, wie sie zu DDR-Zeiten verbreitet waren, sind heute zwar selten, aber praktische Erlebnisse mit dem Kräuter-, Obst- oder Gemüseanbau könnten auch durch Ausflüge zu Biohöfen oder auch Urban Gardening Projekte auf dem Schulhof oder in der Umgebung der Schule geschaffen werden, zumindest im Rahmen der Hortbetreuung.

12.5. Weitere Hürden

Weitere von den Befragten und auch von Fachleuten genannte Hürden, die es bei der Ausgestaltung nachhaltiger Verpflegung zu berücksichtigen gelte sind:

„Die Atmosphäre spielt eine riesige Rolle – an manchen Orten ist es einfach viel zu laut.“ Konkret sei dies eigentlich in den Standards der DGE geregelt – genug Platz und ansprechende Gestaltung der Essensräumlichkeiten sowie genug Zeit für das Essen, aber „die zweite Seite der DGE-Standards interessiere ja meist keinen.“

Die Zertifizierung einer Küche nach EG-Bio-Standard und/oder DGE-Standard kommentierten einige Befragte dahingehend, dass dies mit zu viel Aufwand und weiteren Kosten einhergehe. Die DGE-Standards seien im Einzelfall sogar gar nicht zu erfüllen (z.B. fettreicher Fisch aus MSC-Zertifiziertem Fang, den Kinder auch essen). Eine Caterin aus einer anderen Stadt, die selbst bio- und DGE-zertifiziert ist, findet: Für Küchen, die ordentlich geführt werden, sind die Standards durchaus zu erfüllen – und die ordentliche Dokumentation helfe letztendlich auch der Betriebsführung. Gleichzeitig wiesen mehrere Küchenleitungen darauf hin, dass der Verweis auf den DGE-Standard mitunter schwierige Diskussionen mit Eltern erleichtere.

12.6. Lösungsansätze für die kommunalen Schulen

Die Hanse- und Universitätsstadt Rostock als größter Träger der Gemeinschaftsverpflegung hat eine sehr große Gestaltungskraft für den gesamten Bereich, auch im marktwirtschaftlichen Sinne. Die bisherige Lösung, einen externen Großcaterer mit der Versorgung aller Schulen zu beauftragen soll nicht weitergeführt werden. Denkbar wären nun unterschiedliche Folge­lösungen:

ZENTRALE KOMMUNALE GROBKÜCHE

Derzeit entwickelt die Stadtverwaltung ein Konzept für eine städtische Großküche in eigener Hand. Vorteil dieser Variante wäre im Sinne der nachhaltigen Beschaffung, dass eine Küche von dieser Dimension Mengen bioregionaler Erzeugnisse abnehmen könnte, die die lokale Wirtschaft stärken würden. Auch könnte ein solches Projekt einer nachhaltigen kommunalen Großküche beispielhaften Charakter für den gesamten Norden und insbesondere MV entfalten, in dem bislang Positivbeispiele rar sind. Der Aufwand, den die nachhaltige Ausgestaltung einer kommunalen Großküche mit sich bringt, ist erheblich. Für eine nachhaltige Beschaffung sind bioregionale Wertschöpfungsketten nur in Ansätzen vorhanden und müssten teilweise selbst und in Zusammenarbeit mit anderen regionalen Akteur:innen entwickelt werden. Der Aspekt Klimaneutralität ist bei dem vorgesehenen, energieintensiven Cook&Chill-Verfahren und einer täglichen Auslieferung als kritisch zu bezeichnen und verlangt kluge Lösungen wie z.B. die industrielle Symbiose. Für eine erfolgreiche Partizipation von Schüler:innen aber auch Eltern –

die wiederum entscheidend für die Teilnehmerquote ist – braucht es mehrere zielgerichtete Kampagnen. Jeder einzelne dieser Aspekte kann und sollte über Förderprojekte angegangen werden – was wiederum einen eigenen Koordinationsaufwand mit sich bringt. Gelingt es, dieses Vorhaben unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsziele auf die Beine zu stellen, so kann die kommunale Großküche sich zu einem Leuchtturmprojekt entwickeln.

DEZENTRALE KOMMUNALE FRISCHEKÜCHEN

Eine alternative Ausrichtung könnte auf Frischeküchen abzielen. Viele Küchenleitungen haben vollkommen unabhängig voneinander benannt, dass die beste Lösung für eine Kita- oder Schulküche die Inbetriebnahme von vor Ort-Frischküchen wäre. Diese Betriebsform erlaubt den Einsatz gesunder, frischer Rohzutaten aus der Region, ein gutes Maß an Flexibilität, Kontakt zwischen Küchenpersonal und Schüler:innen, Partizipation von Eltern und vieles mehr. Dieses Küchenkonzept hat die beste Aussicht auf hohe Teilnehmerinnenzahlen bei der Schulspeisung. Die Hansestadt Greifswald verfolgt seit einigen Jahren erfolgreich das Konzept eines kommunalen Frischeküchen-Netzwerks mit zentraler Bestellung im Kitabereich als kommunaler Eigenbetrieb Hansekinder. Die größte Hürde für ein solches Konzept für die Schulen in Rostock ist sicherlich die unzureichende räumliche Ausstattung, d.h. vielfach zu kleine Küchen mit derzeit ungenügender Ausstattung. Diesen Mangel flächendeckend an Rostocker Schulen zu beheben, dauert etliche Jahre wenn nicht Jahrzehnte – sofern Küchenvergrößerungen überhaupt möglich sind.

KOMBINATION AUS KOMMUNALEN FRISCHEKÜCHEN UND MEHREREN EXTERNEN CATERERN

Denkbar wäre grundsätzlich auch eine Kombination von eigenen und externen Zentralküchen, die die Situation an den jeweiligen Schulstandorten als Ausgangspunkt nimmt. Diejenigen Standorte, an denen eine Frischeküche räumlich umgesetzt werden kann, sollten Frischeküchen erhalten. Diese könnten im Verbund organisiert sein, ähnlich wie in Greifswald. Für Schulen, an denen dies nicht möglich ist, würden externe Caterer gesucht. Für alle Küchen sollten die gleichen Anforderungen gelten was die Qualität und auch die Nachhaltigkeit betrifft, z.B. 20 % bioregionaler Warenanteil im Einstiegsjahr und jährliche Steigerung um 5–10 %. Dies kann mithilfe von Musterausschreibungen, wie sie das Land Berlin einsetzt, erreicht werden. Die Caterer-Ausschreibungen sollten so gestaltet sein, dass kleine und mittlere Küchen mitbieten können. Eine solche Herangehensweise würde die Vorteile der Frischeküche möglichst vielen Rostocker Schüler:innen zugute kommen lassen und könnte gleichzeitig zu einer Belebung des Marktes und einer Diversifizierung der Cateringangebote führen. Dies könnte wiederum auf andere Bereiche wie die Kantinenverpflegung ausstrahlen.

12.7. Fazit

Die Hürden für den Einkauf von bioregionalen Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung sind für Küchen- und Einrichtungsleitungen aus Rostock in großen Teilen klar benennbar. Hier sind sie nicht umfänglich dargestellt, sondern auf die in den lokalen Interviews angesprochenen Themen beschränkt. Die genannten Hürden stehen teilweise in komplexen Zusammenhängen mit anderen Aspekten der nachhaltigen Verpflegung. Die hier von Rostocker Akteur:innen benannten Hürden finden sich auch an anderen Orten wieder und werden von Fachleuten weitgehend als typisch betrachtet. Die Lösungsansätze sind vielfach bereits beschrieben oder praktisch erprobt, und werden vom Fachpublikum immer wieder genannt. Allerdings können Lösungen einer anderen Küche zwar als Inspiration oder Richtungsweisung dienen, aber in der Regel nicht eins zu eins übertragen werden. Jede Großküche bleibt ein Einzelfall, für welchen ein individuelles Konzept entwickelt und umgesetzt werden muss.

13. Quellen

BfE – Bundeszentrum für Ernährung (2023): [Die 5 Fertigungsstufen von Convenience-Produkten- BZfE](#) (gesehen am 24.1.2023)

BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (2023): Entwicklung der Bio-Lebensmittelherstellung, Artikel vom 14.2.2023 (<https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/ernaehrung/artikel/entwicklung-der-bio-lebensmittelherstellung-2022/>, gesehen am 5.3.2023).

BUNDjugend/BUND Baden-Württemberg (2023): <https://www.bund-bawue.de/themen/mensch-umwelt/nachhaltigkeit/nachhaltigkeitsstrategien> (24.1.2023)

Destatis (2020). Privateschulen in Deutschland – Fakten und Hintergründe, Statistisches Bundesamt, https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Schulen/Publikationen/Downloads-Schulen/privatschulen-deutschland-dossier-2020.pdf?__blob=publicationFile

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2019): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, <https://www.ngz.de/service/aktuelles/abschlussbericht-der-kups-studie-veroeffentlicht/>

DGE Vesch MV (2020) – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern, Schulverpflegung nachhaltiger gestalten (<https://www.dgevesch-mv.de/interaktiv#c91>, 5.1.2023)

Freie Hansestadt Bremen (2022): Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen, <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/aktionsplan-2025-9286> (gesehen am 7.7.2022)

Freie Hansestadt Bremen (2022): Projekte der BioStadt Bremen, <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/projekte-14754>, (gesehen am 7.7.2022)

Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde Diplomatique (2021): Fleischatlas 2021 – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, ISBN 978-3-86928-224-4 (<https://www.boell.de/de/fleischatlas>, 10.9.2022)

HRO (2021): Statistisches Jahrbuch 2021, Hanse- und Universitätsstadt Rostock, [Rostock – Veröffentlichung Statistisches Jahrbuch](#)

Kantine Zukunft (2023): Einfach, ehrlich und gut kochen, eigene Webseite, <https://kantine-zukunft.de/ueber-das-projekt-2/>

MV Zukunftsrat (2021) – MV ZUKUNFTSRAT bei der Staatskanzlei Mecklenburg-Vorpommern: Unsere Zukunft ist jetzt!, Bericht, 60 S., <https://www.regierung-mv.de/static/Regierungsportal/Ministerpr%C3%A4sidentin%20und%20Staatskanzlei/Dateien/pdf-Dokumente/Empfehlungen%20des%20MV%20Zukunftsrates%20-%20Deutsch%20-%20Druckfassung.pdf> (24.1.2023)

Regionalbewegung (2019) – Leitbild des Bundesverbandes der Regionalbewegung e.V., [Leitbild_BRB_final_191126.pdf \(regionalbewegung.de\)](https://www.regionalbewegung.de/Leitbild_BRB_final_191126.pdf) (gesehen am 30.1.2023)

Johann Heinrich von Thünen-Institut (2019): Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft (Thünen-Report 65), Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei (<https://www.thuenen.de/de/newsroom/detail/thuenen-report-65>, gesehen am 1.11.2022)

Tagesspiegel, 29.10.2019: Mittagsverpflegung in Berliner Schulen: Der Bioanteil im Schulessen wird deutlich erhöht (<https://www.tagesspiegel.de/berlin/der-bioanteil-im-schulessen-wird-deutlich-erhoht-6605026.html>)

VielfaltMenü (2022): So engagieren wir uns, eigene Webseite (<https://vielfaltmenue.com/ueber-uns/unser-engagement.html>, 10.8.2022).

VDSK – Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (2022): Projektseite Wo kommt Dein Essen her (<https://wo-kommt-dein-essen-her.de>, gesehen 10.8.2022)

WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung – Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten, Gutachten, 879 S. (<https://gutachtenwbae.org/>, 10.5.2022)

WWF – Worldwide Fund For Nature (2022): Besseresser.innen – planetarisch kulinarisch, Ernährung in den Grenzen unseres Planeten (wwf.de/besseresserinnen , 17.3.2023)

14. Anhang: Stakeholderlisten (umseitig)