

Im Ausland greift die öffentliche Hand nach Bioprodukten

Bioprodukte fristen in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie nach wie vor ein Nischendasein. Der Blick auf andere europäische Länder zeigt: Der politische Wille kann das ändern.

In Österreich werden in öffentlichen Einrichtungen bereits heute mindestens 30 Prozent Bioprodukte eingesetzt. In Dänemark haben viele Städte mittlerweile 60 Prozent Bioanteil in der öffentlichen Verpflegung erreicht, Kopenhagen sogar 90 Prozent.

Es gibt auch in der Schweiz Initiativen, welche die Bioprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie aus der Nische holen möchten (siehe Seite 18). Bioaktionspläne können hier eine zentrale Rolle spielen, wenn sie die gesamte Wertschöpfungskette im Auge behalten und alle Akteure einbinden. Das ermöglicht, mit aufeinander abgestimmten Massnahmen den Einsatz von Bioprodukten zu fördern. Im Rahmen des Bioaktionsplans Aargau beispielsweise haben auch Akteurinnen der Aargauer Biobranche die wichtige Rolle der Gemeinschaftsgastronomie erkannt. Im Frühling 2021 startet Bio Aargau das Projekt «Bio in der Gemeinschaftsverpflegung».

Beratung für die Küchenverantwortlichen

Über eine wichtige Stellschraube verfügt die Politik. Sie kann konkrete Bioanteile in öffentlichen Einrichtungen vorschrei-

ben. Deutschland beispielsweise verfolgt das Ziel, in allen Bundesbetrieben bis 2025 mindestens 20 Prozent Bioprodukte einzusetzen. Frankreich will diese 20 Prozent bereits nächstes Jahr erreichen. Hierbei ist es wichtig, den Mitarbeitenden von öffentlichen Beschaffungsstellen eine konkrete Hilfestellung anzubieten, wie sie Bioprodukte beim Einkauf von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen besser berücksichtigen können.

Doch auch die Gemeinschaftsgastronomie in privater Trägerschaft ist eine interessante Zielgruppe, denn hier sind die Entscheidungswege kürzer. Eine österreichische Studie aus dem Jahr 2017 konnte zeigen, dass viele Betriebe Bioprodukte einsetzen, auch ohne per Gesetz dazu verpflichtet zu sein. Die wichtigsten Faktoren für die Berücksichtigung von Bioprodukten sind demnach die Produktqualität, die Überzeugung der Küchenverantwortlichen und die Betriebsphilosophie. Der höhere Preis und die limitierte Verfügbarkeit von Bioprodukten sind hingegen die wichtigsten Hemmnisse für die Betriebe. Die dänische Biostrategie strebt deshalb an, den Einsatz von Bioprodukten zu steigern, ohne das Budget für den Wareneinsatz wesentlich zu erhöhen. Dies wird erreicht durch die Entwicklung neuer Rezepturen mit einem höheren Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln und weniger Verarbeitungsschritten sowie durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Ein zentrales Element ist die Schulung aller Beteiligten und insbesondere des Küchenpersonals. Von 2007 bis 2019 gab es in Kopenhagen das «House of food» (Københavns Madhus). Es beriet und schulte landesweit Betriebe der Gemeinschaftsver-



Die dänische Gastronomie macht ihr Bioengagement sichtbar. Das Gold-Label gibt es bei 90 - 100 %. Bild: Claus Petersen / Organic Denmark



Das Logo gibts in Frankreich auch als Ortsschild. Bild: territoirebioengage.fr

pflege bei der Einführung von Bioprodukten. Auch die deutschen Initiativen «Bio kann jeder» und «Bio bitte» zur Förderung von Bioprodukten in Schulen und Kantinen setzen auf Bildung. Sie organisieren Workshops und erstellen kompakte Infoblätter, beispielsweise zum Einkauf von Biolebensmitteln oder zur Reduzierung von Mehrkosten.

Sich für Bio engagieren – und es zeigen

Eine weitere Möglichkeit mit den höheren Kosten umzugehen, ist die Preisgestaltung. Ein zentrales Thema ist deshalb die Auslobung des Bioanteils und dessen Kommunikation gegenüber den Gästen. Mit dem dreistufigen Bio-Cuisine-Logo hat Dänemark ein Kommunikationsinstrument geschaffen, das auch Betriebe mit (noch) kleinen Anteilen an Bioprodukten nutzen dürfen. Es bietet zudem einen Anreiz zur Weiterentwicklung. So wird je nach Bioanteil ein Bronze-, Silber- oder Gold-Logo vergeben. Andere Länder wie Schweden und Labels wie Bioland liessen sich von diesem Kennzeichnungssystem inspirieren. In verschiedenen Regionen Frankreichs wird der Bioanteil in der Gemeinschaftsverpflegung sogar auf Gemeinde- bzw. Stadtebene ausgelobt: Wenn eine Kommune 20 Prozent erreicht, erhält sie eine Zusatztafel fürs Ortsschild: «Territoire Bio Engagé».

In der Schweiz fehlen solche politischen Impulse aus der Politik weitgehend. Zwar haben verschiedene Kantone Bioaktionspläne einer neuen Generation entwickelt. Sie zielen nun auch auf den vermehrten Einsatz von Bioprodukten in der Ausserhausverpflegung. Die Umsetzung erweist sich bisher aber als schwierig. Oft fehlt in der städtischen und kantonalen Verwaltung eine zentrale und engagierte Anlaufstelle, die das Vorhaben vorantreibt. Zudem setzen viele Politikerinnen und Politiker allein auf die Marktmechanismen und vermeiden gesetzliche Vorgaben und staatliche Massnahmen. Aktuell bremsen die Einschränkungen der Corona-Pandemie die Aktionspläne zusätzlich.

Regional und Bio

Ein ungünstiger Faktor ist auch, dass die vereinzelt Initiativen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie eher auf die Herkunft und nicht auf die Produktionsweise der Produkte fokussieren. Im Hinblick auf die aktuellen umweltpolitischen wie auch gesundheitspolitischen Herausforderungen ist jedoch der Fokus auf Bio dringend gefragt. Die Rolle von Bioprodukten für Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie die Abgrenzung zu anderen Labels muss deshalb klarer kommuniziert werden. Es braucht quantitative Vorgaben für konkre-

te Bioanteile in der Gemeinschaftsverpflegung. Idealerweise werden sie kombiniert mit einer häufigeren Verwendung von pflanzlichen und saisonalen Lebensmitteln aus fairer und regionaler Produktion.

Um interessierte Köchinnen, Köche und Einkaufsverantwortliche umfassender zu informieren, ist eine Aus- und Weiterbildungsoffensive im Bereich der Ausserhausverpflegung zu starten. Dazu braucht es ein klares Bekenntnis und Zielsetzungen durch die Politik, ein starkes Engagement der Zuständigen in den Gastronomiebetrieben und eine unkomplizierte Unterstützung durch Fachpersonen.

Bei allen genannten Massnahmen ist es wichtig, das ganze Lebensmittelsystem im Auge zu behalten und die Verfügbarkeit von Bioprodukten für die Gemeinschaftsgastronomie zu verbessern. Es braucht eine gute Abstimmung der verschiedenen Massnahmen und eine enge und effiziente Zusammenarbeit in der Biowertschöpfungskette: von den landwirtschaftlichen Betrieben über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zu Lieferanten und Grosshandel. Regionale Bioaktionspläne können den Aufbau solcher Netzwerke unterstützen und so einen wesentlichen Beitrag zu mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung leisten. *Rebekka Frick, Robert Obrist, Otto Schmid, FiBL*



Öko-Modellregionen in Bayern

Seit 2014 verleiht das bayrische Landwirtschaftsministerium den Titel «Staatlich anerkannte Öko-Modellregion» an Gemeindeverbände, die den Biolandbau mit innovativen Projekten und Konzepten fördern. Mittlerweile gibt es 27 Öko-Modellregionen, die einen Viertel der Fläche Bayerns abdecken. Kommunen, Landwirtinnen, Verarbeitungsbetriebe und Verbraucher wirken zusammen, um Bioprodukte entlang der ganzen Wertschöpfungskette voranzubringen. Die Gastronomie spielt dabei eine wichtige Rolle.

www.oekomodellregionen.bayern

Literatur

Dänemark:

www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en (in Englisch)

Deutschland:

www.oekolandbau.de/ahv

Frankreich:

www.agriculture.gouv.fr >

Rechercher: Bio 2022 > 25/06/2018 >

Ambition Bio 2022 - Plan d'actions

(in Französisch)

Österreich:

www.bio-austria.at > Suche: Gemeinschaftsverpflegung bewusst > 23. Juni 2017 > Gemeinschaftsverpflegung: Bewusstsein für Qualitätslebensmittel vorhanden, Einsatz ausbaufähig

Kontakt

Das FiBL berät und unterstützt bei der Erarbeitung und Umsetzung von Bioaktionsplänen.

→ Rebekka Frick, Städtische Ernährungssysteme und Regionalentwicklung, FiBL
rebekka.frick@fibl.org
Tel. 062 865 72 23