

Analyse der Einkaufsentscheidungen von Kantinen in Brandenburg im Hinblick auf Regionalität

Bauer C¹, Röpert C², Keller M³, Risius H¹ & Kramer E¹

Keywords: Einkaufsentscheidungen, Gemeinschaftsverpflegung, Regionalität.

Abstract

This paper presents decision criteria for canteens in Brandenburg regarding the supply with organic and regional products and shows challenges and constraints.

Analysis results show that constraints for canteens to buy regional and organic products are economic framework conditions, consumer demand as well as supply security. In addition, a lack of reliable supply of specific products in the region, especially with regard to quantity and degree of processing, is of importance.

Einleitung und Zielsetzung

In Deutschland besuchen täglich rund 17 Millionen Menschen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (DGE 2022, Umweltbundesamt 2022). Dabei wächst das Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung und dementsprechend auch die Nachfrage nach nachhaltigen, regionalen und gesunden Versorgungsangeboten (Ansorge 2017, BMEL 2020). Um der Nachfrage der Kunden gerecht werden zu können, müssen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend auf vegetarische und vegane Speisen umstellen und sich weiterhin um höhere regionale Frisch- und Bio-Anteile in ihren Speiseplänen bemühen (Arens-Azevedo 2012, BMEL 2020). Auch rechtlich-politisch ist es erwünscht, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken, indem der regionale Anteil von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie gesteigert wird.

Kantinen in Brandenburg richten ihr Angebot aktuell noch sehr unterschiedlich nach diesen Anforderungen aus, es gibt grundsätzlich jedoch eine große Bereitschaft, Produkte aus ökologischer Produktion sowie von regionaler Herkunft einzusetzen (Arens-Azevedo 2012).

Ziel dieser Forschungsarbeit ist es, die Kriterien des Einkaufs von Kantinen zu beleuchten sowie Herausforderungen und Hemmnisse beim Bezug von regionalen Produkten zu identifizieren und den Ausschreibungsprozess in öffentlichen Einrichtungen darzustellen.

Methoden

Als Methode zur Erhebung des aktuellen Stands beim Einsatz von regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung wurden qualitative leitfadengestützte Experteninterviews geführt und nach Kuckartz (2018) ausgewertet. Vor Beginn der eigentlichen Befragung wurde der entwickelte Leitfaden einem Pre-Test unterzogen (MAYER 2013)

¹ Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, Schicklerstr. 5, 16225 Eberswalde, DE, ekramer@hnee.de, www.hnee.de/Kramer

² Food Mentor, Alsenstraße 28c, 14109, Berlin-Wannsee, DE, christin@food-mentor.de

³ GHS Gruber & Hufnagel Softwareentwicklung GmbH GHS Gruber & Hufnagel Softwareentwicklung GmbH, DE, m.keller@ghs-software.de, <http://www.ghs-software.info>

und im Ergebnis die Fragen überarbeitet. Die Interviews fanden sowohl persönlich als auch digital und telefonisch statt und erforderten zwischen 20 und 60 Minuten Gesprächsdauer. Interview wurden Kantinenleiter und ein Bereichsleiter eines Catering-Unternehmen in Brandenburg sowie weitere Experten. Mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse der Experten-Interviews wurden insbesondere die Einkaufsentscheidungen sowie hemmende Faktoren beim Einsatz von bio-regionalen Produkten evaluiert. Der Fokus dabei lag auf Produkten aus regionaler Erzeugung. Es konnte hierbei nicht immer sichergestellt werden, dass die Verwendung des Begriffes abgekoppelt von einer ökologischen Produktion gesehen wurde.

Ergebnisse

Die Auswertung erfolgte mit Bezug zu den festgelegten Hauptkategorien. Diese sind:

- Kriterien beim Einkauf,
- Hindernisse beim Bezug von regionalen Produkten,
- Regionalität,
- Gründe für den Bezug von regionalen Produkten,
- Ausschreibungen (privat- und öffentlich bewirtschaftete Kantinen),
- Saisonalität,
- Ökologischer Anbau (bio).

Nach Aussage aller Experten ist der finanzielle Gesichtspunkt beim Einkauf der Lebensmittel der wichtigste. Wiederholt wurde betont, dass die Betriebsgastronomie sehr „preisgetrieben“ ist und Kantinen sich im „niedrig, niedrig Preissegment“ befinden. Allerdings wird die Nachfrage der Kantinen-Gäste als entscheidender Faktor genannt. Durch direkte Nachfrage kann der Einkauf dazu bewegt werden, ein regionales, soziales oder nachhaltiges Angebot anzubieten.

Die Auswahl eines Caterers durch die Kantine wird vom entstehenden administrativen Aufwand und der Erfüllung rechtlicher Anforderungen eingegrenzt. Dokumentations- und Nachweispflichten, Anforderungen an die Kompatibilität von Warenwirtschaftssystemen, an Bestellvorgänge, Finanzbuchhaltung und weitere Merkmale schließen oft [kleinere regionale] Caterer/Anbieter aus. Größere, oft überregional agierende Caterer, die nicht immer lokale oder regionale Ansätze verfolgen [können], sind da im Vorteil.

Für den Fall, dass die Kantinen selbst die Mahlzeiten zubereiten, wurde als wichtiges Kriterium beim Einsatz regionaler Produkte das angebotene Lieferspektrum genannt. Die befragten Betriebe bevorzugen die gesammelte Belieferung durch einen einzelnen Lieferanten. Es bestehe kaum die Möglichkeit oder Bereitschaft, an einem Liefertag viele Einzellieferungen anzunehmen, die Ware zu kontrollieren und die Wareneingangsdokumentationen und –einlagerungen zu realisieren. Es wurde sehr deutlich, dass Bezug von regionalen Lebensmitteln durchaus von Lieferanten „aus der Nachbarschaft“ gewünscht ist, wenn die benötigten Zutaten gebündelt geliefert werden oder abgeholt werden können. Als weiteres entscheidendes Kriterium wird der Vorerarbeitungsgrad genannt. Viele Kantinen sind bspw. auf die Lieferung küchenfertig geschälter und geschnittener Gemüse und Kartoffeln angewiesen. Entsprechende Vorverarbeitungskapazitäten scheinen in der Region weitgehend zu fehlen. Weiteres Anforderungskriterium ist die Einhaltung des vereinbarten Liefertermins. Liefertreue und Verfügbarkeit von Produkten haben für die Speiseplanung eine wichtige Bedeutung.

Die genannten Anforderungen und Hemmnisse sind nicht für alle Lebensmittelgruppen in gleichem Umfang zutreffend. Während für Getreideprodukte, (Rind)fleisch, Milch und Milchprodukte das Angebot als gut eingeschätzt wird, werden die genannten Hemmnisse bei Gemüse, Bio-Eiern, (anderem) Fleisch und Obst gesehen.

Diskussion

Die Vorbereitung und Durchführung der Interviews war zum Teil durch Erreichbarkeit und Bereitschaft von Interviewpartnern eingeschränkt. Dennoch geben die ausgewerteten Interviews einen guten Einblick in die aktuellen Einkaufsentscheidungen und einen Überblick über hemmende Faktoren bei dem Einsatz von bio- und/oder regionalen Produkten in Brandenburger Kantinen. Die Akzeptanz regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung hängt von auch bisher wenig beachteten Faktoren ab. Wenig überraschend wird deutlich, dass nach wie vor wirtschaftliche Rahmenbedingungen Einfluss auf die Entscheidungen haben der Kantinen haben. Die Bewirtschaftungsform, das vorgegebene Budget und weitere Anforderungen der Träger sind zunächst ausschlaggebend.

Die stete direkte Nachfrage der Kantinen-Gäste wird als entscheidender Treiber identifiziert, das regionale, ökologische bzw. nachhaltige Angebot auszuweiten.

Die Bündelung regionaler Zutaten und die sichere Gewährleistung ihrer termingerechten Lieferung aus einer Hand ist wesentliche Voraussetzung der Küchen für die Akzeptanz regionaler Produkte. Der gezielte Ausbau entsprechender bündelnder Strukturen wird bedeutend zur erweiterten Nutzung regionaler Angebote beitragen.

Vorverarbeitungskapazitäten scheinen in der Region weitgehend zu fehlen. Weiteres Anforderungskriterium ist die Einhaltung des vereinbarten Liefertermins. Liefertreue und Verfügbarkeit von Produkten haben für die Speiseplanung eine wichtige Bedeutung. Als Hindernis beim Einkauf bio- und/oder regionaler Produkte wurde außerdem ein fehlendes Angebot der Produktgruppen in der Region, besonders hinsichtlich der qualitäts- und mengenbezogenen Verfügbarkeit benannt. Gerade für Großküchen ist die zertifizierte sichere Herkunft der Zutaten und damit die entsprechende Zertifizierung der vorgelagerten Wertschöpfungskette Voraussetzung für den Warenbezug.

Ferner bestehen auch logistische Probleme und es gibt seitens der Kantinen Bedenken bzw. schlechte Erfahrungen mit Lieferunsicherheiten.

Schlussfolgerungen

Zur Erweiterung des Handlungsspielraumes von Kantinen ist zunächst eine Erweiterung des finanziellen Handlungsrahmens und eine entsprechende Weiterentwicklung der Vergabekriterien naheliegend. Hierzu sollten die die Akteure regionaler Ernährungsstrategien stärker in die Fortschreibung der Vergabekriterien einbezogen sowie die Erwartungen von Kantinen-Gästen regelmäßig erhoben werden.

Die Bündelung regionaler Zutaten und die sichere Gewährleistung ihrer termingerechten Lieferung aus einer Hand ist wesentliche Voraussetzung der Großküchen für die Akzeptanz regionaler Produkte. Der gezielte Ausbau entsprechender bündelnder Strukturen wird bedeutend zur erweiterten Nutzung regionaler Angebote beitragen. Eine Option kann die Nutzung von Großlagern und der Transportlogistik großer Lebensmittelketten sein. Damit können weitere Schließungen von Logistikzentren in Zukunft vermieden werden.

Ein Teil der Großküchen ist auf die Lieferung vorverarbeiteter Zutaten wie bspw. geschälter und geschnittener, kochfertiger Kartoffeln oder Gemüsesortimente angewiesen. Für die Umsetzung regionaler Versorgungsstrategien in der Region Berlin/Brandenburg ergibt sich hier ein bedeutsames Handlungsfeld, indem die Ansiedlung entsprechender Verarbeitungskapazitäten fokussiert unterstützt wird.

Ein weiteres Hindernis für den Bezug bio- und/oder regionaler Produkte durch Kantinen, ist ein fehlendes Angebot ausgewählter Produktgruppen in der Region, besonders hinsichtlich der qualitäts- und mengenbezogenen Verfügbarkeit. Mit der breiten Einführung

regionaler Qualitätssiegel wie dem neue Siegel „Gesicherte Qualität Brandenburg“ (MLUK 2022a, 2022b) wird für die Kantinen die Basis für den Bezug von Zutaten aus zertifiziert sicheren Wertschöpfungsketten geschaffen. Mit dem Siegel wird zudem der Begriff „Regionalität“ konkretisiert. Insbesondere den Bündlern und/oder Großhändlern kommt hier eine Schlüsselfunktion zu, da die Kantinen nicht täglich von mehreren Erzeugern beliefert werden möchten, sondern nur von einem oder sehr wenigen Lieferanten. Der Aufwand der Erzeuger-Validierung, der Qualitäts- und Mengenkontrolle wird vom Bündler übernommen und erleichtert den Kantinen den Aufwand der Einkaufsprüfung.

In zukünftigen Arbeiten sollte weiter erforscht werden, wie die Rahmenbedingungen für Ausschreibungen geändert werden können, so dass Produkte mit regionaler Herkunft und einer nachhaltigen Produktion in größerem Umfang einsetzbar sind. Zudem kann in weiterführender Forschung betrachtet werden, inwiefern diese Empfehlungen in Berlin-Brandenburg umgesetzt werden können, um daran anschließend beurteilen zu können, ob Kantinen verstärkt auf Produkte mit regionalem Ursprung zurückgreifen.

Danksagung

Das diesem Bericht zugrunde liegende Vorhaben “ Stadt- Land-Fluss - Daten- und KI-gestützter Aufbau und Stärkung von Wertschöpfungsketten im Bereich der regionalen Ernährungssysteme” wurde durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages unter dem Förderkennzeichen 2821KI003 gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den AutorInnen.

Literatur

- Ansorge V (2017) Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Ein Report. ArbeitGestalten Beratungsgesellschaft mbH (Hrsg.). 1. Aufl., Berlin.
- Arens-Azevedo U (2012) Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderdes bei der Verwendung. In: Vierteljahrshefte zur Wirtschaftsforschung 4, Berlin.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2020) Deutschland wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2020. Online verfügbar unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2020.html> [Zuletzt besucht: 13.08.2022]
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2022) Gemeinschaftsverpflegung. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/ge-meinschaftsverpflegung> [Zuletzt besucht: 13.08.2022]
- MLUK (2022a) Brandenburger Qualitätszeichen (2022). Online verfügbar unter: <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrammaerkte-ernaehrung/brandenburger-qualitaetszeichen/> [Zuletzt besucht: 13.08.2022]
- MLUK. (2022b) Regionale Qualitätsprodukte. Regionale Qualitätsprodukte. Online verfügbar unter: <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/aktuelles/presseinformationen/detail/~26-01-2022-regionale-qualitaetsprodukte> [Zuletzt besucht: 13.08.2022]
- Umweltbundesamt (2022) Gesund und umweltfreundlich essen in Kantinen und Mensen. Online verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/gesund-umwelt-freundlich-essen-in-kantinen-mensen> [Zuletzt besucht: 13.08.2022]