

15. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau

Die regionale Lücke: Herausforderungen für Bio-Gemüse im Berliner Schulesen

Braun, Ch. L.^{1,2}; Rombach, M.²; Bitsch, V.²; Häring, A.M.¹

Keywords: Bio-Gemüse, Schulesen, regionale Wertschöpfungskette, Fallstudie

Abstract: Local and organic foods play an important role in the discussion about more sustainable school catering. In the city of Berlin, the use of organic food is part of the procurement rules for school meals. Little is known about how this policy contributes to local agri-food value chains. The present study examines the value chain for organic vegetables using a structuration theory approach. It shows structural factors that constrain the use of local organic food in school meals.

Einleitung und Zielsetzung

Viele deutsche Städte und Gemeinden arbeiten daran, Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Ein Beispiel ist Berlin. Dort fördert ein Gesetz über die Qualitätssteigerung des Schulmittagessens seit 2014 den Einsatz von Bio-Lebensmitteln und andere Nachhaltigkeitsaspekte. Bei einem festen Preis pro Mahlzeit sorgt diese Regelung dafür, dass Catering-Unternehmen im Vergabeprozess über Qualität anstatt über den Preis konkurrieren.

In der Diskussion um nachhaltige Schulverpflegung spielt in verschiedenen Beispielen in Deutschland und anderen europäischen Ländern das Thema der Regionalität ebenfalls eine Rolle (z.B. Nefzger et al., 2016; Smith et al., 2016; Lehtinen, 2012). Regionale Beschaffung soll beispielsweise dazu beitragen, die Ernährungswirtschaft vor Ort zu stärken und die Nähe zur Erzeugung für die Ernährungsbildung zu nutzen. In Berlin ist die Herkunft der Lebensmittel kein Vergabekriterium.

Der vorliegende Beitrag beleuchtet, wie regionale Wertschöpfungsketten die Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln versorgen können. Dieser Frage wird am Beispiel der Wertschöpfungsketten für Bio-Gemüse und -Kartoffeln in der Berliner Schulverpflegung anhand eines strukturationstheoretischen Ansatzes nachgegangen (Giddens, 1984; Stones, 2005). Im Ergebnis werden strukturelle Faktoren aufgezeigt, welche regionale Wertschöpfungsketten für Bio-Gemüse und -Kartoffeln beeinflussen. Als regional werden hier Lebensmittel bezeichnet, die in der Metropolregion Berlin-Brandenburg erzeugt wurden.

¹ HNE Eberswalde, Fachgebiet Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Schickler Str. 5, 16225 Eberswalde, www.hnee.de, charis.braun@hnee.de

² TU München, Wirtschaftswissenschaften und Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt, Lehrstuhl für Ökonomik des Gartenbaus und Landschaftsbaus, Alte Akademie 16, 85354 Freising, www.oekglb.wzw.tum.de

Regionale Wertschöpfungsketten als soziale Systeme

Das Konzept der Wertschöpfungskette beschreibt die Abfolge von wertgebenden Aktivitäten und entsteht durch zielgerichtetes Handeln von mehreren Akteuren. Im vorliegenden Beitrag werden Wertschöpfungsketten als soziale Systeme untersucht, die aus wiederkehrenden Handlungen von Akteuren resultieren. Diese Sichtweise basiert auf der Strukturierungstheorie, mit der das Handeln von Akteuren, eingebettet in externe (z.B. Marktsituation, Infrastruktur) und interne Strukturen (z.B. Einstellungen, Wissen), sichtbar gemacht werden kann (Stones, 2005).

Methode

Passend zur Strukturierungstheorie wurde ein qualitativer Fallstudienansatz gewählt, um spezifische Alltagssituationen aus Perspektive einzelner Akteure zu erfassen (Eisenhardt 1989). Von Dezember 2017 bis Mai 2018 fanden Tiefeninterviews mit 14 Akteuren aus Landwirtschaft, Handel und Schul-Catering statt. Die Interviews wurden mittels eines Leitfadens geführt und dauerten zwischen 60 und 90 Minuten. Anschließend folgte eine wörtliche Transkription der Interviews. Außerdem wurden drei Workshops mit Akteuren aus Landwirtschaft, nachgelagerten Wertschöpfungsstufen sowie Politik und Interessenvertretung für Schulverpflegung zur Validierung der Ergebnisse durchgeführt (März, Mai, August 2018). Das Interviewmaterial wurde mittels qualitativer Inhaltsanalyse ausgewertet. Die Bildung der Kategorien folgte der Strukturierungstheorie nach Stones (2005) aufgeteilt in Verhaltensanalyse (interne Strukturen und Handlungen) und Kontextanalyse (externe Strukturen). Entsprechend wurden die Interviews kodiert und die Kodierungen anschließend übergreifend zu thematischen Unterkategorien zusammengefasst.

Ergebnisse und Diskussion

Die Verhaltensanalyse zeigt, wie die Akteure ihren Kontext wahrnehmen und welche Handlungen daraus für die Beschaffung- und Absatzstrukturen resultieren:

Beschaffung von Bio-Gemüse in der Schulverpflegung

In Berlin ist die Mittagsverpflegung an Schulen i.d.R. an Catering-Unternehmen vergeben, die einen Festpreis von 3,25 € pro Mahlzeit erhalten. Eine nachhaltige und qualitativ hochwertige Verpflegung soll über ein Vergabeverfahren erreicht werden, in dem die Cateringunternehmen über verschiedene Qualitätskriterien konkurrieren, wie beispielsweise den Bio-Anteil der verwendeten Lebensmittel.

Die interviewten Catering-Unternehmen beschreiben, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Praxis vom Preis, der Qualität und der Verfügbarkeit der Ware abhängt. Großküchen setzen überwiegend vorverarbeitetes Bio-Gemüse ein, z.B. geschälte, geschnittene und vakuumierte Kartoffeln. Frisches Gemüse wird in kleinerem Umfang bei Rohkost-Angeboten oder Salaten verwendet. Als Gründe für den Einsatz vorverarbeiteter Ware werden Arbeitsabläufe, fehlende Küchenausstattung und Lagerkapazitäten genannt. Catering-Unternehmen beziehen Bio-Gemüse vom Großhandel in der Region und von überregionalen Verarbeitungs-

und Handelsunternehmen. Von diesen Beschaffungswegen versprechen sich die Akteure Liefersicherheit und eine auf ihre Arbeitsabläufe abgestimmte Belieferung. Beschaffung von Ware direkt von regionalen Erzeuger*innen kommt nur vereinzelt vor. Diese Transaktionen werden als aufwendig wahrgenommen.

Absatzwege für regionales Bio-Gemüse in der Metropolregion

In der Metropolregion werden laut Statistik 390 ha Bio-Gemüse und 400 ha Bio-Kartoffeln angebaut (AMI, 2017) – zum einen von etablierten Bio-Betrieben, die oft in der Nachwendezeit entstanden sind, zum anderen von Junglandwirt*innen, die in jüngerer Zeit vermehrt Betriebe aufbauen.

Die interviewten Akteure beschreiben, dass sie ihre Ware fast ausschließlich frisch und in der Metropolregion absetzen. Berlin nehmen sie als wichtigen Markt wahr. Erzeuger*innen vermarkten ihre Ware über den Naturkostgroßhandel, direkt an selbständige Bioläden oder über verschiedene Formen der Direktvermarktung. Etablierte Betriebe haben gut funktionierende Absatzwege und beschreiben den regionalen Naturkostgroßhandel als verlässlichen Partner in ihrer Entwicklung. Neueinsteiger*innen nutzen häufiger Formen der Direktvermarktung, um Ware schnell, unabhängig und flexibel zu vermarkten sowie den Herausforderungen in der Gründungsphase zu begegnen. Der klassische Lebensmitteleinzelhandel wird als Absatzweg wenig genutzt. Die direkte Vermarktung an Großküchen ist selten.

Die regionale Lücke

Die Kontextanalyse macht deutlich, dass der vermehrte Einsatz an Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln in der Berliner Schulverpflegung kaum mit regionalen Wertschöpfungsketten verknüpft ist. Strukturelle Faktoren führen zu Lücken in der Kette:

- **Lücke in der Infrastruktur:** Catering-Unternehmen in der Schulverpflegung sind aufgrund von Arbeitsorganisation und Ausstattung ihrer Großküchen auf vorverarbeitetes Gemüse angewiesen. Diese Ware kann nur in kleinem Umfang bio-regional bezogen werden, da in der Metropolregion entsprechende Vorverarbeitungsstrukturen fehlen.
- **Lücke im Anbau und in der Vermarktung:** Der Bio-Gemüseanbau hat in der Metropolregion eine eher geringe Bedeutung: Auf 390 ha werden Bio-Gemüse (ohne Kartoffeln) angebaut, was einem Flächenanteil von 6 % des gesamten Gemüsebaus entspricht; im Nachbarland Sachsen sind es 25 % und über 1.000 ha (AMI 2017). Zudem sind die Betriebe strategisch nicht auf Verarbeitungsware ausgerichtet. Ein weiterer Vergleich zeigt, dass ein einzelnes Berliner Catering-Unternehmen, das täglich 40.000 Essen bereitstellt und pro Jahr ca. 350 t Bio-Schälkartoffeln verbraucht, nach Abzug von Schälverlusten knapp 10 % der gesamten Bio-Kartoffelproduktion in der Region benötigen würde.
- **Lücke in den Beschaffungsstrukturen:** Catering-Unternehmen arbeiten in ihrer Beschaffung mit dem Großhandel und spezialisierten Verarbeitungs- und Handelsunternehmen zusammen. Die Verfügbarkeit und der Preis regionaler

Bio-Ware in diesen Beschaffungsstrukturen entscheiden über die Verwendung. Der konventionelle Großhandel listet kaum regionales Bio-Gemüse.

- **Lücke in den Vergabekriterien:** Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung spiegelt sich kaum im Bio-Gemüse- und Kartoffelbau in der Region wieder. Im Vergabeverfahren bestehen keine Anreize für die Verwendung von regionaler Bio-Ware. Werden von Catering-Unternehmen regionale Lebensmittel bevorzugt, ist das in den Einstellungen der Akteure begründet. Letztlich entscheidet der Preis. Die feste Vergütung pro Mahlzeit wird als zu niedrig wahrgenommen, um den Mehrpreis für regionale Ware zu decken.

Schlussfolgerung

Der vorliegende Beitrag steht vor dem Hintergrund einer politischen Entwicklung hin zu einer nachhaltigeren Beschaffung, die auch die Gemeinschaftsverpflegung betrifft. Für regionales Bio-Gemüse und -Kartoffeln im Berliner Schulesen wird hier eine Lücke deutlich: Während ökologische Lebensmittel in den Küchen der Berliner Schulcatering-Unternehmen etabliert ist, spielt Regionalität kaum eine Rolle.

Die Ergebnisse machen deutlich, dass die regionalen Akteure ohne Intervention die existierenden Strukturen reproduzieren. Die regionale Lücke in der Berliner Schulverpflegung könnte durch eine Verankerung eines entsprechenden Vergabekriteriums und die preisliche Honorierung des Mehraufwands für Beschaffung regionaler Bio-Ware geschlossen werden. Gleichzeitig braucht es Unterstützung für Akteure auf allen Stufen der Wertschöpfungskette (z.B. bei der strategischen Ausrichtung auf Verarbeitungsware), um regionale Strukturen zu schaffen, die die Schulverpflegung mit den benötigten Mengen und Qualitäten versorgen können.

Danksagung

Das Projekt *Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg* wird im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP-Agri) durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und aus Mittel des Landes Brandenburg gefördert.

Literatur

- AMI (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH) (2017) AMI Markt Bilanz Öko-Landbau 2017: Daten, Fakten, Entwicklungen, Deutschland, EU, Welt. Bonn, Germany.
- Conner D S, Izumi B T, Liquori T & Hamm M W (2012) Sustainable School Food Procurement in Large K–12 Districts. *Agricultural and Resource Economics Review*, 41(1), 100-113.
- Giddens A (1984). *The Construction of Society. Outline of the Theory of Structuration*. Cambridge: Polity Press.
- Lehtinen U (2012) Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering. *British Food Journal*, 114(8), 1053-1071.
- Nefzger N, Heckmann J, Erhart A (2016) Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. *KErn / FiBL*.
- Smith J, Andersson G, Gourlay R, Karner S, Mikkelsen B E, Sonnino R & Barling D (2016) Balancing competing policy demands: the case of sustainable public sector food procurement. *Journal of Cleaner Production*, 112, 249-256.
- Stones R (2005) *Structuration theory*. New York: Palgrave Macmillan.