

Zukunft Bio 2030: Umsetzung von ausgewählten Maßnahmen zur Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich



Foto: Susanne Kummer

AutorInnen: Susanne Kummer, Andrea Fičala, Richard Petrasek, Ruth Bartel-Kratochvil, Elisabeth Klingbacher, Friedrich Leitgeb, Elisabeth Himmelfreundpointner

Mit Beiträgen von: Claus Holler

Dezember 2022

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land-
und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft**

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung und Ausgangssituation	5
1.1 Ziele und Inhalte der Studie	5
1.2 Vorgehensweise und Ablauf	6
1.3 Einbindung von Expert:innen	8
2. Stärkung von Bio-Wissenssystemen und Vernetzung von Forschung, Beratung und Erwachsenenbildung zur biologischen Landwirtschaft	9
2.1 Ziele und Inhalte.....	9
2.2 Vorgehensweise und Methoden	10
2.3 Ist-Situation	11
2.3.1 <i>Situation der Bio-Forschung in Österreich</i>	12
2.3.2 <i>Situation der Bio-Beratung und Bio-Erwachsenenbildung</i>	13
2.3.3 <i>Synthese: Stärken und Schwächen sowie Verbesserungspotenziale in derzeitigen Bio-Wissenssystemen</i>	13
2.4 Relevante nationale und EU-Strategien für Bio-Wissenssysteme	15
2.5 Gelungene Beispiele in anderen europäischen Ländern	17
2.5.1 <i>Beispiele aus Deutschland</i>	17
2.5.2 <i>Beispiele aus der Schweiz</i>	17
2.6 Besonders relevante Themenbereiche für Bioforschung	18
2.7 Maßnahmen zur gezielten Stärkung von Bio-Wissenssystemen	22
2.8 Zusammenfassung und Schlussfolgerungen	33
3. Ernährungsbildung über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels (LEH)	36
3.1 Inhalte und Vorgehensweise	36
3.2 Ist-Situation in der LEH-Lehre in Österreich	37
3.2.1 <i>Nachhaltigkeit und Bio in der LEH-Lehre</i>	38
3.2.2 <i>Die drei Säulen der Berufsausbildung</i>	41
3.3 Austausch mit wichtigen Akteur:innen des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels.....	43
3.3.1 <i>Nachhaltigkeit als Unternehmensphilosophie</i>	43
3.3.2 <i>Umsetzungsoptionen und Entwicklungen laut Handelsketten und Berufsschulen</i>	44
3.4 Gelungene Beispiele.....	46
3.4.1 <i>Informationsplattform der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Deutschland – www.oekolandbau.de</i>	46
3.4.2 <i>Projekt „Korn-Scout“</i>	46
3.4.3 <i>E-Learning Portal für Warenkunde im LEH – LZ direkt Training</i>	51
3.4.4 <i>hogafit.de - Deutsches Online-Lernportal für die Hotellerie und Gastronomie</i>	51
3.4.5 <i>Plattform www.bio-offensive.de</i>	51
3.5 Umsetzung	52
3.5.1 <i>Relevante Inhalte und erweiterte Zielgruppe für die Bio-Bildung in Betrieb und Berufsschule</i>	52
3.5.2 <i>Zu erlangende Bio-Kompetenzen</i>	53

3.6	Kooperationen.....	55
3.7	Zusammenfassung	56
4.	Ausbau des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung von Bundeseinrichtungen	57
4.1	Ziel und Vorgehensweise.....	57
4.2	Einführung	59
4.3	Übersicht relevanter Strategien zur Erhöhung des Bioanteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf EU-Ebene und in Österreich.....	61
4.4	Darstellung erfolgreicher Einrichtungen	64
4.4.1	<i>Landhausküche St. Pölten</i>	<i>64</i>
4.4.2	<i>Weitere Nationale Beispiele.....</i>	<i>67</i>
4.4.3	<i>Europäische Beispiele</i>	<i>70</i>
4.5	Einflussfaktoren, Herausforderungen sowie Maßnahmen und Lösungen aus der Praxis bei einer Umstellung auf Bio-Lebensmittel	73
4.5.1	<i>Allgemeine Struktur des Betriebes.....</i>	<i>74</i>
4.5.2	<i>Küchenstruktur und –ausrichtung.....</i>	<i>76</i>
4.5.3	<i>Beschaffung und Logistik.....</i>	<i>77</i>
4.5.4	<i>Nachfrage, gesellschaftliche Forderungen sowie Ausrichtung des Unternehmens</i>	<i>78</i>
4.6	Kosten bei einem Bioanteil von 30% in der Gemeinschaftsverpflegung .	80
4.6.1	<i>Kostenvergleich</i>	<i>80</i>
4.6.2	<i>Schaffung von Kostenwahrheit</i>	<i>82</i>
4.6.3	<i>Studien zum Einsatz von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung</i>	<i>82</i>
4.7	Umsetzung einer Erhöhung des Bio-Anteils.....	84
4.7.1	<i>Umsetzungskonzept - Generelle Hinweise.....</i>	<i>85</i>
4.7.2	<i>Ablauf und Phasen der Umsetzung.....</i>	<i>85</i>
4.7.3	<i>Spezielle Gegebenheiten des Umsetzungskonzept für den Ausbau des Bio-Anteils in der Kantine am Stubenring.....</i>	<i>92</i>
4.8	Zusammenfassung	99
5.	Begleitung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung.....	103
5.1	Ziel und Vorgehensweise.....	103
5.2	Ist-Analyse.....	104
5.2.1	<i>Ausgangssituation in Österreich.....</i>	<i>104</i>
5.2.2	<i>Good Practice-Beispiele in Österreich: privatrechtliche Standards</i>	<i>108</i>
5.2.3	<i>Fördernde und hemmende Faktoren für die Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und -Zertifizierung</i>	<i>111</i>
5.2.4	<i>Good Practice-Beispiele: Kontrolle & Zertifizierung in der AHV in ausgewählten europäischen Ländern</i>	<i>115</i>
5.3	Stakeholder-Partizipation – Workshops	126
5.3.1	<i>Ziele & Eckdaten</i>	<i>126</i>
5.3.2	<i>Inhalte & Ablauf.....</i>	<i>126</i>
5.3.3	<i>Ergebnisse.....</i>	<i>127</i>
5.4	Schlussfolgerungen und Empfehlungen.....	128

5.5	Zusammenfassung	130
6.	Synthese und Schlussfolgerungen	133
7.	Literatur.....	138
8.	Anhang.....	144
8.1	Anhang: Ergänzende Inhalte zu Kapitel 4.....	144
8.1.1	<i>Definition und Varianten der Gemeinschaftsverpflegung.....</i>	<i>144</i>
8.2	Anhang: Ergänzende Inhalte zu Kapitel 5.....	149

I. Einleitung und Ausgangssituation

Die biologische Landwirtschaft hat sich in Österreich im internationalen Vergleich besonders stark entwickelt: 2021 wurden 26,6% der landwirtschaftlich genutzten Fläche und 21,9% der landwirtschaftlichen Betriebe biologisch bewirtschaftet (BML 2022a). Auf Ebene der Bio-Primärproduktion ist Österreich Spitzenreiter innerhalb der EU. Auch das Gesamtvolumen des Biomarktes und der Konsum von Bioprodukten stiegen kontinuierlich über die letzten Jahre: im Lebensmitteleinzelhandel, wo 2021 81% der Bioprodukte in Österreich gekauft wurden, lag der Bioanteil wertmäßig bei 11,3% (AMA Marketing 2022). Aber auch in der Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie stiegen die Bioanteile – ausgehend von einem sehr geringen Niveau – in den letzten Jahren an.

Die hohen Bioanteile in Österreich begründen sich einerseits durch agrarpolitische Fördermaßnahmen für biologische Wirtschaftsweisen ab den 1990er Jahren. Andererseits führte der Einstieg des Lebensmitteleinzelhandels mit Biomarkenprogrammen zu deutlichem Wachstum (Schermer 2015). Die Basis wurde schon in den 1970er und 1980er Jahren durch die Gründung von Bioverbänden und die Etablierung und Kontrolle von Produktionsstandards für die biologische Wirtschaftsweisen geschaffen (Vogl & Darnhofer 2004). Engagierten Bio-Pionierinnen und Pionieren sowie umweltbewussten Konsumentinnen und Konsumenten ist es in erster Linie zu verdanken, dass die biologische Produktion bis heute eine so positive Entwicklung durchlaufen hat.

Neben dem steigenden Interesse von Konsument:innen für nachhaltig produzierte Lebensmittel und kontrollierte Qualität, wie sie Bioprodukte bieten, setzen auch agrarpolitische Strategien auf den Ausbau der biologischen Wirtschaftsweisen, wie auf EU-Ebene im 25% Bio-Ziel der „Farm to Fork“-Strategie vorgesehen (Europäische Kommission 2020). Angesichts der aufgrund des Krieges in der Ukraine verschärften globalen Situation der Lebensmittelversorgung gibt es zwar Bestrebungen, diese Zielsetzungen in Frage zu stellen und vor allem auf weitere Intensivierung und Produktionssteigerungen in der Landwirtschaft zu setzen (Müller et al. 2022). Dabei wird vernachlässigt, dass gerade die Intensivierung der Landwirtschaft zu negativen Umweltwirkungen geführt hat und in Anbetracht von Klima- und Biodiversitätskrise keine Zukunftsstrategie sein kann. Vielmehr wird es wichtig sein, die Abhängigkeit von externen Betriebsmitteln wie synthetischen Düngemitteln und fossiler Energie zu reduzieren und Lebensmittelsysteme insgesamt nachhaltiger zu gestalten (Müller et al. 2022). Auf dem Weg der Ökologisierung von Lebensmittelsystemen kann die biologische Wirtschaftsweisen bereits erprobte Lösungsansätze liefern.

I.1 Ziele und Inhalte der Studie

Ziel der vorliegenden Studie war es, ausgewählte Maßnahmen zum weiteren zielgerichteten Ausbau der biologischen Landwirtschaft in Österreich zu erarbeiten.

Diese Studie baut auf dem bereits **abgeschlossenen Projekt „Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030“** (Kummer et al. 2021) im Auftrag des BMLRT

auf. In dem Projekt erarbeitete das FiBL unter intensiver Einbindung von Expert:innen und Akteur:innen des österreichischen (biologischen) Landwirtschafts- und Lebensmittelsystems Handlungsoptionen, förderliche Rahmenbedingungen und konkrete Maßnahmen für die weitere Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030. Die Studie kam zu dem Ergebnis, dass für ein deutliches und zugleich ausgewogenes Wachstums der biologischen Landwirtschaft über die gesamte Wertschöpfungskette folgende Maßnahmenbündel als besonders zielführend hervorzuheben sind:

- Absatz von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ausbauen
- Kooperationen entlang von Wertschöpfungsketten verbessern
- Bio-Wissenssysteme stärken

In diesen Bereichen besteht nach Einschätzung des Studienteams großes Entwicklungspotenzial aber auch Handlungsbedarf.

Für die **vorliegende Studie „Zukunft Bio 2030“** wurden von den insgesamt 52 Maßnahmen aus der abgeschlossenen Studie „Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030“ (Kummer et al. 2021) vier Maßnahmen ausgewählt und weitergehend bearbeitet. Das Ziel war es, für diese Maßnahmen erste Umsetzungsschritte einzuleiten bzw. diese so weit zu konzipieren, dass sie im nächsten Schritt umsetzbar sind.

Das Projekt „Zukunft Bio 2030“ beinhaltet die Bearbeitung von **vier Maßnahmen in jeweils einem Arbeitspaket (AP)**:

- AP 1: Formulierung von Maßnahmen zur **Vernetzung von Forschung, Beratung und Bildung** zur biologischen Landwirtschaft durch einen verstärkten Austausch zwischen den beteiligten Akteur:innen;
- AP 2: Erstellung eines Konzeptes zur **Ernährungsbildung über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels (LEH)** in Zusammenarbeit mit dem LEH;
- AP 3: Erstellung eines Konzeptes und Pilotumsetzung zum **Ausbau des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung von Bundeseinrichtungen**;
- AP 4: Begleitung der Umsetzung einer **rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Gastronomie und Hotellerie** durch die Vernetzung der maßgeblichen Akteur:innen in einem moderierten Prozess.

1.2 Vorgehensweise und Ablauf

Die vier Arbeitspakete wurden parallel durchgeführt (Abbildung 1). Um eine enge Abstimmung zwischen dem FiBL-Projektteam und den Auftraggebern zu gewährleisten, wurde eine Projekt-Steuerungsgruppe eingerichtet. Die Steuerungsgruppe bestand aus den direkten Ansprechpersonen der Fachabteilung des BML (v.a. Sektion II, Abt. II/3, DI

Lukas Weber-Hajszan und DI Thomas Rech) und dem Projektleitungsteam des FiBL (Dr. Susanne Kummer und Mag. Andreas Kranzler). In den Sitzungen der Steuerungsgruppe gab die Studienleitung Auskunft über relevante Projektabläufe sowie -schritte, welche mit dem Auftraggeber abgestimmt und gegebenenfalls angepasst wurden.

Der Zwischenbericht der Studie wurde zur Halbzeit des Projektes am BML präsentiert und diskutiert. Dazu wurde die Steuerungsgruppe um weitere Personen aus dem FiBL-Projektteam und von Seiten des Auftraggebers BML erweitert zu einer Projekt-Begleitgruppe. Anregungen aus der Begleitgruppe wurden für den weiteren Verlauf des Projektes aufgenommen. Im Rahmen der Präsentation des Zwischenberichtes wurden auf Wunsch des Auftraggebers auch Vorschläge für das zu diesem Zeitpunkt in Ausarbeitung befindliche 6. Bio-Aktionsprogramm 2023+ formuliert und eingebracht.

Die Abschlusspräsentation der Studie erfolgte nach Abgabe des Endberichtes im Dezember 2022 im Rahmen einer Begleitgruppensitzung am BML.

Arbeitsschritte	Monat bzw. Projektmonat											
	Dez	Jan	Feb	Mar	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
AP.1: Vernetzung Forschung – Beratung – Bildung												
Schritt 1: Sammeln der wichtigsten Fragestellungen der Praxis (Themensammlung), Recherche Best-Practice												
Schritt 2: Ergänzung und Priorisierung der Themensammlung durch Expert:innen					Int.	Int.						
Schritt 3: Formulierung konkreter Maßnahmen zur verbesserten Zusammenarbeit					Int.	Int.						
Schritt 4: Identifizierung von konkreten Vorhaben zur besseren Vernetzung												
Schritt 5: Skizzierung konkreter Kooperationsvorhaben											WS	
Schritt 6: Verschriftlichung des Berichtes												
AP.2: Ernährungsbildung über Bio-Lebensmittel für Lehrlinge des LEH												
Schritt 1: Analyse der Ist-Situation der Lehrlings-Bildung zu Bio-Lebensmitteln im LEH												
Schritt 2: Identifikation zuständige Bereichsleiter:innen												
Schritt 3: Austausch mit den Akteur:innen des österreichischen LEH												
Schritt 4: Vorstellung Grobkonzept und Überarbeitung nach Feedback des I FH												
Schritt 5: Erstellung des schriftlichen Konzeptes												
AP.3: Ausbau des Bio-Anteils in einer ausgewählten Bundeseinrichtung												
Schritt 1: Zusammenfassung der aktuellen Zielsetzungen und relevanten Strategien für die öffentliche GV in Ö												
Schritt 2: Analyse europäischer und nationaler Good Practice-Beispiele und Interviews mit relevanten Akteur:innen												
Schritt 3: Darstellung einer erfolgreichen Einrichtung als konkretes Umsetzungsbeispiel (Herausforderungen und Erfolgsfaktoren).					RT		RT					
Schritt 4: Erarbeitung eines Umsetzungskonzeptes zur Erhöhung des Bio-Anteils einer ausgewählten Bundeseinrichtung												RT
Schritt 5: Verschriftlichung des Berichtes												
AP.4: Begleitung rechtsverbindliche Bio-Zertifizierung in der AHV												
Schritt 1: Darstellung des bisherigen Prozesses sowie Identifikation der aktuellen Hindernisse für die Umsetzung (inkl. Expert:innen-Gespräche)												
Schritt 2: Analyse von Best-Practice Beispielen												
Schritt 3: Moderierte Arbeitstreffen (Round Tables, RT) mit Akteur:innen						WS I	WS II					
Schritt 4: Verschriftlichung des Berichtes												
Projektmanagement, Berichtslegung, Präsentation der Ergebnisse												
FiBL-internes Projektmanagement												
Austausch in Steuerungsgruppe (SG) und Begleitgruppe (BG) *			SG			SG	BG					BG
Berichte, Präsentationen: Zwischenbericht (ZB), Endbericht (EB)						ZB						EB

Abbildung I: Zeitplan und Arbeitsschritte des Gesamtprojektes und der vier Arbeitspakete.

1.3 Einbindung von Expert:innen

Der Einbindung von Personen mit fachlicher Expertise kam im Projekt eine wichtige Bedeutung zu: Es wurden individuelle Expert:innen-Interviews bzw. Stakeholder-Gespräche mit 62 Personen und Gruppengespräche (Workshops bzw. Round Tables) mit 47 Personen durchgeführt. Dabei waren manche Personen mehrfach, z.B. sowohl in Form eines Interviews als auch im Rahmen eines Workshops beteiligt, sodass **in Summe 93 verschiedene Expert:innen bzw. Stakeholder** im Rahmen des Projektes eingebunden wurden.

2. Stärkung von Bio-Wissenssystemen und Vernetzung von Forschung, Beratung und Erwachsenenbildung¹ zur biologischen Landwirtschaft

Autor:innen: Susanne Kummer, Friedrich Leitgeb, Elisabeth Himmelfreundpointner

2.1 Ziele und Inhalte

Um eine weitere positive Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in Österreich zu ermöglichen, bedarf es einer **stärkeren und systematischeren Vernetzung aller relevanten Forschungs-, Bildungs- und Beratungsakteur:innen** im Agrarbereich, die einen intensiven Austausch und den Aufbau einer gemeinsamen Strategie sicherstellt. In manchen Bereichen funktioniert die Zusammenarbeit bereits gut; oft liegt es daran, dass einzelne Personen sich hier intensiv einsetzen. Allerdings ist die fachliche und strategische Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Institutionen derzeit nicht immer gegeben und demnach ausbaufähig. Durch eine zukünftige, intensivere Zusammenarbeit kann aktuelles Wissen zur Biolandwirtschaft in den unterschiedlichen Bereichen bestmöglich vermittelt und Synergien genutzt werden.

Forschung und Innovation sind wichtige Triebkräfte, die den Übergang zu nachhaltigen, gesunden und integrativen Lebensmittelsystemen von der Primärerzeugung bis zum Konsum beschleunigen (EU-Kommission 2020 „Farm to Fork“, S.18-19). Eng verknüpft mit der Forschung sind darüber hinaus die Bildung und Beratung für Biobäuerinnen und Biobauern, die im Idealfall zusammenwirken, beispielsweise in Forschungsprogrammen wie EIP-Agri. Eine stärkere Vernetzung der Institutionen sowie Akteur:innen im Bereich Forschung, Beratung und Bildung trägt auch zum Vorhaben im Regierungsprogramm 2020–2024 der Österreichischen Bundesregierung bei, welche im Kapitel «Den Biolandbau stärken» (Bundeskanzleramt 2020, S. 112) konkret eine «Forschungsoffensive in Richtung Bio- und klimataugliche Landwirtschaft» vorsieht.

Ziel des Arbeitspaketes war es, gemeinsam mit Expert:innen und Praktiker:innen im Bereich Bio-Wissenssysteme **konkrete Maßnahmen und Vorhaben zu definieren, die die Etablierung einer langfristigen und systematischen Vernetzung und Zusammenarbeit** aller Forschungs-, Bildungs- und Beratungsakteur:innen ermöglichen.

¹ Der Begriff „Bildung“ ist an dieser Stelle eingegrenzt auf Erwachsenenbildung und Bildungsangebote für Biobäuerinnen und Biobauern. Im Rahmen von AP.1 wurden folgende Bildungsbereiche dezidiert nicht behandelt: Schulbildung (allgemeine oder landwirtschaftliche Schulen), allgemeine Erwachsenenbildung bzw. Konsument:innen-Information.

2.2 Vorgehensweise und Methoden

Um konkrete Vorschläge und Maßnahmen zur Stärkung von Bio-Wissenssystemen in Österreich auszuarbeiten, wurde folgende Vorgehensweise gewählt:

Schritt 1: Ist-Analyse und Identifikation des Verbesserungsbedarfs in Bio-Wissenssystemen

- Beschreibung der Ist-Situation von Bio-Wissenssystemen in Österreich (Kapitel 2.3)
- Identifikation relevanter (nationale und EU-) Strategien (Kapitel 2.4)
- Darstellung von Good-Practice Beispielen in Europa (Kapitel 2.5)

Schritt 2: Sammlung von relevanten Forschungsthemen (Kapitel 2.6)

- Durchführung von Literatur- und Internet-Recherchen
- Analyse der Ergebnisse einer Expert:innen-Tagung²
- Durchführung von individuellen Expert:innen-Gesprächen
- Zusammenstellung einer Themenliste aktueller und zukünftiger Forschungsschwerpunkte

Schritt 3: Formulierung von Möglichkeiten und Maßnahmen für eine Stärkung von Bio-Wissenssystemen (Kapitel 2.7)

- Formulierung von Vorschlägen basierend auf Recherchen und Interviews
- Durchführung eines Expert:innen-Workshops zur Skizzierung von Kooperationsvorhaben und Finalisierung der Vorschläge in einem ausgewogenen Maßnahmenpaket

Für die Analyse der Ist-Situation, die Identifikation relevanter Forschungsthemen und zur Sammlung von Ideen für eine verbesserte Zusammenarbeit wurden im Frühling 2022 individuelle **Expert:innen-Gespräche** mit 12 Personen durchgeführt. In den Gesprächen wurde ein Interviewleitfaden eingesetzt. Die Gespräche fanden online mit der Videokonferenz-Software Zoom statt, wobei der Interviewleitfaden am geteilten Bildschirm ersichtlich war. Die interviewführende Person notierte die Antworten der Befragten zusammenfassend am geteilten Bildschirm.

Zusätzlich wurde im Herbst 2022 ein **Expert:innen-Workshop** – ebenfalls online über Zoom – mit 8 Teilnehmenden durchgeführt. Im Workshop wurden die auf Basis von Recherchen und Expert:innen-Gesprächen ausgearbeiteten Vorschläge für Maßnahmen vorgestellt und mit den Teilnehmenden diskutiert, adaptiert und ergänzt. Der Workshop wurde in Zoom aufgezeichnet, die zentralen Aussagen der Teilnehmenden wurden im Nachhinein zusammenfassend transkribiert. Die Ergebnisse des Workshops

² Expert:innen-Tagung zur Entwicklung des Bio-Aktionsprogrammes 2023+ am 4. April 2022 in Linz
<https://www.zukunftsraumland.at/veranstaltungen/9711>

wurden in das Maßnahmenpaket zur Stärkung von Bio-Wissenssystemen (siehe Kapitel 2.7) integriert.

Vertreterinnen und Vertreter folgender **Institutionen** waren in den Prozess eingebunden:

- Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Ökolandbau, Institut für Nutztierwissenschaften
- HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Bio-Institut
- Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) Wien
- Landwirtschaftskammer (Bio-Berater:innen)
- Bio Austria (Bio-Berater:innen)
- Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
- Bio-Landwirt:innen

Bioforschung Austria wurde ebenfalls eingeladen, sich an dem Prozess zu beteiligen, eine Beteiligung kam aber nicht zustande.

2.3 Ist-Situation

Das landwirtschaftliche Wissens- und Innovationssystem (*agricultural knowledge and innovation system, AKIS*) ist in Österreich gut etabliert und es gibt ein Bewusstsein für die Wichtigkeit von Forschung, Vernetzung und Wissensweitergabe zwischen Bildung und Beratung. Während es zwischen landwirtschaftlicher Beratung, Berufs- und Weiterbildung enge Verbindungen gibt, sind die Verbindungen zu Forschungsinstitutionen weniger stark ausgeprägt. Der Austausch zwischen Forschung und landwirtschaftlicher Praxis funktioniert grundsätzlich gut, ist jedoch langsam und es gibt keinen regelmäßigen, institutionalisierten Austausch zwischen allen Akteursgruppen (Herzog & Neubauer 2020).

Die Akteursgruppen und Institutionen, die im Bereich Bio-Wissenssysteme maßgeblich tätig sind (Abbildung 2) und ihre jeweiligen Tätigkeiten und Schwerpunkte wurden in der Studie «Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030» (Kummer et al. 2021) beschrieben. Akteursgruppen wie Interessenvertretungen, (Agrar-)Medien, Akteure und Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette, Konsument:innen und NGOs wurden im Rahmen der vorliegenden Studie nicht berücksichtigt.

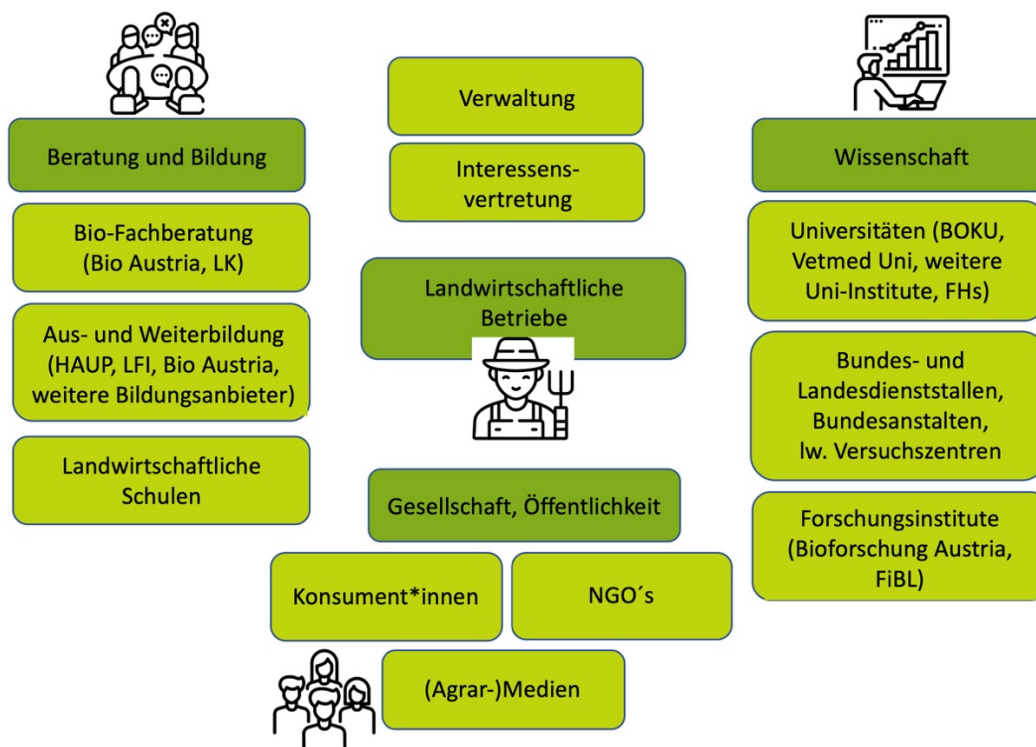


Abbildung 2: Zentrale Akteursgruppen und Institutionen in Bio-Wissenssystemen in Österreich.
Quelle: Eigene Darstellung.

2.3.1 Situation der Bio-Forschung in Österreich

Die österreichische Forschungslandschaft zur Biologischen Landwirtschaft ist klein und überschaubar. Wissenschaftliche Forschung zur Biologischen Landwirtschaft passiert überwiegend in etablierten, öffentlichen Institutionen (Bundesanstalten, Universitäten), zu einem kleineren Teil in halböffentlichen (Bio Forschung Austria) und privaten Instituten (FiBL) (siehe auch Abbildung 2). Der überwiegende Teil der Institutionen ist langjährig im Bereich der Biolandwirtschaft tätig, die handelnden Akteur:innen sind entweder durch langjährige Beziehungen vernetzt und eng kooperierend oder aber distanziert und in einem Konkurrenzverhältnis zueinander stehend. Die bearbeiteten Forschungsthemen fußen auf Individual- und Partikularinteressen, Schwerpunktsetzungen und Vorgaben nationaler sowie internationaler Forschungsprogramme und -ausschreibungen.

Eine inhaltliche Abstimmung von Forschungsthemen (ausgehend von kurz-, mittel- und langfristigen Forschungsdefiziten) sowie eine breite inhaltliche und methodische Kooperation fehlen bisher oder sind nur gering ausgeprägt. Die von Lindenthal et al. (1996) festgestellten Forschungsdefizite haben in einigen Bereichen nichts von ihrer Aktualität eingebüßt, zusätzlich sind neue brisante Forschungsfragen hinzugekommen. Eine gemeinsame strategische und mittel- bis langfristige Ausrichtung der wissenschaftlichen Forschung zur Biolandwirtschaft ist derzeit nicht gegeben. Darüber hinaus mangelt es an einer systematischen Abstimmung über Forschungsideen und

Forschungsbedarf zwischen Praxis (Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Kontrollstellen, Konsument:innen etc.) und Forschung, wie sie z.B. in Deutschland von Seiten des BÖLW³ im Rahmen des BÖL⁴ Deutschland angeboten wurde. Österreichische Bildungseinrichtungen (z.B. LFI) und Beratungseinrichtungen (BIO AUSTRIA, Landwirtschaftskammer) widmen sich bisher der Forschung zur biologischen Landwirtschaft kaum und stellen dafür nur eingeschränkt Ressourcen zur Verfügung.

2.3.2 Situation der Bio-Beratung und Bio-Erwachsenenbildung

Bio-Beratung in Österreich ist langjährig etabliert und wird vor allem von den Bioverbänden und der Landwirtschaftskammer angeboten. Die ARGE Bioberatung (Konsortium aus Landwirtschaftskammern und BIO AUSTRIA) bietet Fachberatung für Biobetriebe an. Beratung und Weiterbildung zur biologischen Landwirtschaft wird außerdem von LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut), Bio-Genossenschaften und Zuchtverbänden angeboten. Eine nähere Beschreibung der Institutionen findet sich in der Studie «Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030» (Kummer et al. 2021). Das Angebot im Bereich Beratung und Weiterbildung ist insgesamt vielfältig, wobei nicht ganz klar ist, wie sehr Inhalte zur biologischen Landwirtschaft Berücksichtigung finden. Im Bereich der Fachberatung besteht nach Einschätzung von befragten Expert:innen in manchen Bereichen wenig Personalressourcen, beispielsweise im Obst- und Gemüsebau.

2.3.3 Synthese: Stärken und Schwächen sowie Verbesserungspotenziale in derzeitigen Bio-Wissenssystemen

Stärken / Potenziale

- Vorhandene **vielfältige Forschungsexpertise** zum Biolandbau bzw. zur Weiterentwicklung des Biolandbaus über eine große Breite von Forschungseinrichtungen. Hohe Kompetenz der Forschungsakteur:innen in den jeweiligen Fachgebieten.
- Langjährig **gewachsene Forschungsstrukturen** sowie **Forschungskooperationen mit Beratung und Biobetrieben**, die sich seit Mitte der 1990er Jahren schrittweise entwickelt haben. Überschaubares System, Akteur:innen kennen einander, Austausch passiert.
- Kontinuierlich **steigende Akzeptanz** der Biolandbauforschung in der Agrarforschung und tangierter Forschungsgebiete v.a. in den letzten 10 Jahren.
- **Praxisrelevante Forschungsergebnisse** sind vorhanden.

³ Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft, Projekt «Auf Augenhöhe: Wissenstransfer zwischen Forschung und Praxis»: <https://www.boelw.de/themen/forschung-bildung/projekt-wissenstransfer//>

⁴ "Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft" (BÖLN): <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bundesprogramm-oekolandbau.html>

- Besonders **gelungene Beispiele**: Bildungsveranstaltungen, Forschung zusammen mit lw. Betrieben.

Schwächen

- **Kooperationsdefizit**: Kooperation läuft über konkrete Projekte. Gibt es in dem Bereich keine laufenden Projekte, passiert auch kein Austausch.
- **Steuerungsdefizit**: gemeinsames Ziel und koordinierte Abstimmung fehlen
- Forschungsfokus liegt oftmals auf Teilaspekten, nicht auf dem Gesamtsystem.
- Mangel an personellen Ressourcen und Forschungskapazitäten
- Fehlende Ressourcen, steigende Komplexität, teils starre, tradierte Strukturen (v.a. in der Beratung)
- Defizite bei Wissenstransfer und Wissensaustausch
- In der Forschung bestehen Zielkonflikte zwischen Praxisnähe und der Erfüllung von wissenschaftlichen Leistungskennzahlen.

Bestehende Bio-Wissenssysteme – Verbesserungspotential

- **Zusammenarbeit** zwischen Forschung, Beratung, Weiterbildung, lw. Praxis sowie weiteren Akteursgruppen in Forschungsprojekten ausbauen (**multi-actor approach** in Projekten umsetzen)
- Zielgruppenspezifische und **praxisgerechte Aufbereitung von Forschungsergebnissen** ausbauen
- **Methodenkompetenz** für angewandte Forschung bei den Forschungsakteur:innen stärken
- **Inter- und Transdisziplinarität** fördern
- **Veranstaltungen zur Vernetzung gut koordinieren**, keine Konkurrenz oder Überangebot schaffen
- Speziell in Bezug auf **Beratung**:
 - Bioberatung ist ausbaufähig
 - Informelle Beratungsnetzwerke stärken, Austausch zwischen den Landwirt:innen unterstützen
 - Ausbau niederschwelliger Beratungsangebote (z.B. Telefonberatung, Chatgruppen)

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass

- Wissenssysteme zur (biologischen) Landwirtschaft und relevante Institutionen generell gut etabliert sind.
- Vernetzung teilweise gut etabliert, teilweise mangelhaft ist.

- in der Bio-Forschung hohe Komplementarität aber auch Fragmentierung zu beobachten ist.
- eine übergeordnete Zielsetzung und gemeinsame Strategie fehlen.
- relevante Forschungsergebnisse vorhanden sind, die Aufbereitung für die Praxis und entsprechende Beratung aber oft nicht gegeben ist.
- es kaum Wissens-/Beratungsangebote für die Praxis in besonders aktuellen Themenbereichen wie Klimawandelanpassungen und Energieeffizienz gibt.
- die Bioberatung ausbaufähig ist und es in gewissen Fachbereichen (z.B. Obst- und Gemüsebau) einen Mangel an Beratungsangeboten gibt.
- Vernetzungsveranstaltungen gut abgestimmt und „wohldosiert“ sein sollten, um kein Überangebot oder Konkurrenz zu schaffen.

2.4 Relevante nationale und EU-Strategien für Bio-Wissenssysteme

Österreichisches Regierungsprogramm (2020-2024)⁵

Im Kapitel «Den Biolandbau stärken» wird konkret eine «Forschungsoffensive in Richtung Bio- und klimataugliche Landwirtschaft» verankert. Außerdem ist geplant, Bildung und Beratung für Bio auszubauen (Bundeskanzleramt 2020, S. 112).

Programm für Forschung und Entwicklung im BMLRT (2020-25)⁶

Im Forschungsprogramm des BML finden sich im Bereich Forschungsthemen einzelne Bezüge zur biologischen Landwirtschaft:

- Kapitel 3.1: Zukunftsfitte Natur- und Lebensräume; Generationengerechtes Wirtschaften:
 - Nachhaltige, tiergerechte Nutztierhaltung, nachhaltige pflanzliche Produktion, biologische Landwirtschaft
- Kapitel 3.4: Versorgungs- und Ernährungssicherung; Lebensmittelsicherung und -qualität:
 - Förderung von Projekten zur Erhöhung der Produktqualität, Sicherung der Qualitätsstandards, Bewusstseinsbildung und Ernährungssicherung. Erhöhung des Bioanteils und regionaler Qualitätsprodukte

⁵ <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/bundeskanzleramt/die-bundesregierung/regierungsdokumente.html>

⁶ <https://info.bml.gv.at/service/publikationen/allgemeine-themen/programm-zur-forschung-und-entwicklung-im-bmlrt-2020-2025.html>

EU-Bioaktionsplan⁷

Die Kommission plant, den Anteil von Forschung und Innovation zu erhöhen und mindestens 30% der Mittel für Forschungs- und Innovationsmaßnahmen in den Bereichen Landwirtschaft, Forstwirtschaft und ländliche Gebiete für Themen bereitzustellen, die den Bio-Sektor betreffen bzw. für diesen von Belang sind. Es soll unter anderem zu veränderten Verhaltensmustern bei Landwirt:innen und Verbraucher:innen, Erhöhung der Erträge, genetische Biodiversität und Alternativen für problematische Produkte geforscht werden. Die Kommission beabsichtigt, für eine bessere Koordinierung der nationalen Forschungs- und Innovationsprogramme im Bereich der Bio-Lebensmittel zu sorgen und im Rahmen von „Horizont Europa“ im Bereich Bodengesundheit und Ernährung sowie durch Partnerschaften, insbesondere in den Bereichen Agrarökologie und Lebensmittelsysteme, neue Möglichkeiten eröffnen. Die Verbreitung der Ergebnisse von Forschung und Innovation wird durch die Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) AGRI und das System für Wissen und Innovation in der Landwirtschaft (AKIS) gefördert, um biologischen Erzeugnissen in allen Mitgliedstaaten zu einem Aufschwung zu verhelfen (Europäische Kommission 2021, S.6).

EU AKIS Strategie und nationale AKIS-Strategie

In der kommenden GAP-Periode ist das AKIS-Konzept erstmals explizit verankert. Die Mitgliedstaaten sind verpflichtet, im Rahmen ihres nationalen GAP-Strategieplans eine AKIS-Strategie zu erstellen, die alle neun GAP-Ziele und das Querschnittsziel „Modernisierung der Landwirtschaft“ unterstützt. Diese Strategie muss eine Darstellung der bestehenden Situation des jeweiligen nationalen AKIS und der in der neuen GAP-Periode geplanten Weiterentwicklung umfassen (Miron & Herzog 2021). Dabei sollen Wissenstransfer und die Verbindungen zwischen Praxis und Forschung gestärkt, das Wissen und die Kompetenzen der Berater:innen und ihre aktive Einbindung in AKIS auf- und ausgebaut, interdisziplinäre, interaktive und grenzüberschreitende Innovationen gefördert und Maßnahmen zur Digitalisierung der Land- und Forstwirtschaft vorangetrieben werden (Miron & Herzog 2021, EIP-AGRI 2022).

Durch die nationale AKIS-Strategie innerhalb des GAP-Strategieplans⁸ soll ein förderliches Umfeld für Wissensgenerierung, Wissensaustausch und Innovation geschaffen werden. Hierfür wurden vier Kernbereiche definiert:

- Wissensbasis stärken, Praxisrelevanz und zielgruppengerechte Aufbereitung erhöhen;
- Transfer und Austausch des Wissens im AKIS, insbesondere durch Bildung und Beratung, beschleunigen;

⁷ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-action-plan_en

⁸ GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027: https://info.bml.gv.at/dam/jcr:868d6ed4-8038-4cea-b24f-f65582e7f93a/Programme_2023AT06AFSP001_1.2_de.pdf; AKIS-Strategie ab S. 1255.

- Digitale Transformation der österreichischen Land- und Forstwirtschaft vorantreiben;
- Vernetzung und Austausch unter den AKIS-Akteur:innen verbessern, um Synergien zu nutzen und die Wirkung ihrer Aktivitäten zu erhöhen.

2.5 Gelungene Beispiele in anderen europäischen Ländern

2.5.1 Beispiele aus Deutschland

- Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL)⁹: Instrument des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Stärkung und zum Ausbau der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland.
- Projekt „Auf Augenhöhe: Wissenstransfer zwischen Forschung und Praxis“¹⁰: Zusammenschluss von Öko-Verbänden und Institutionen zu einem vom BMEL geförderten Forschungsverbund, um Bio-Wissenssysteme gemeinsam weiterzuentwickeln (2015-2019). Ziel war es, Wissen zu vermitteln, den Austausch zwischen den verschiedenen Praxis- und Wissenschaftsakteur:innen zu verbessern und weiteren Forschungsbedarf zu identifizieren. Im Zuge des Projekts wurden Konzepte für bedarfsorientierte Kommunikation und die Vernetzung bzw. den Wissenstransfer von / zwischen Akteur:innen erstellt.
- DAFA-Ökoforschungsstrategie¹¹: Die deutsche Bundesregierung sieht den Ökologischen Landbau als eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform an. Vor diesem Hintergrund erarbeitete die Deutsche Agrarforschungsallianz (DAFA) gemeinsam mit einem Bündnis von Vertretern aus Wirtschaft, Wissenschaft und Administration eine Forschungsstrategie für die Ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft.

2.5.2 Beispiele aus der Schweiz

- Nationales Bioforschungsforum (NBFF)¹²: Stakeholder-Plattform der Schweizer Biolandwirtschaft; nimmt die Forschungsbedürfnisse der Biopraxis auf und setzt Schwerpunkte für die Bioforschung. Die Trägerschaft des Bioforschungsforums besteht aus dem Forschungszentrum Agroscope, dem Bioverband Bio Suisse und dem Forschungsinstitut FiBL Schweiz.
- Im Jahr 2021 veranstaltete das NBFF eine Zukunftswerkstatt¹³. Dabei wurden mit Akteur:innen der Lebensmittelwertschöpfungskette (landwirtschaftliche Produktion, Forschung, Wissensvermittlung, Beratung, Verarbeitung, Umweltorganisationen, Handel, Gastronomie) die Fragen diskutiert, was wäre,

⁹ https://www.ble.de/DE/Projektfoerderung/Foerderungen-Auftraege/BOELN/boeln_node.html

¹⁰ <https://www.boelw.de/themen/forschung-bildung/projekt-wissenstransfer//>

¹¹ https://www.dafa.de/wp-content/uploads/DAFA_Oekostrategie_D.pdf

¹² <https://www.bioaktuell.ch/grundlagen/nbff>

¹³ <https://www.bioaktuell.ch/grundlagen/nbff/zukunftswerkstatt#c32939>

wenn die Schweiz 50% Bio-Landwirtschaft erreichen würde und welche Hürden es dafür zu überwinden gäbe. In themenbezogenen Arbeitsgruppen fanden über das Jahr verteilt mehrere moderierte Treffen statt. Ziel war es, Ideen zu entwickeln und Pläne zur Umsetzung zu entwerfen sowie eine „innovative und kollaborative Form der Zusammenarbeit“ zu starten. Ein zentrales Ergebnis war das Anliegen, den Wissenstransfer zwischen Forschung und Praxis zu verbessern, etwa mittels partizipativer Forschung und eines Gremiums, in dem Landwirt:innen sich mit Forschenden austauschen, gemeinsam künftige Forschungsfragen festlegen und Themen für die Praxis sammeln.

2.6 Besonders relevante Themenbereiche für Bioforschung

Die Erstellung der Themenlisten mit aktuellen und zukünftigen Forschungsschwerpunkten beruht auf folgenden Quellen:

- Durchführung von Literatur- und Internet-Recherchen
- Analyse der Ergebnisse einer Expert:innen-Tagung¹⁴
- Durchführung von individuellen Expert:innen-Gesprächen
- Zusammenstellung einer Themenliste aktueller und zukünftiger Forschungsschwerpunkte

Relevante Schwerpunkte für die Bioforschung können grob in drei übergreifende und teilweise sich überschneidende Dimensionen eingeteilt werden: Sozio-ökonomische Themen, Markt und Gesellschaft (Tabelle 1), Tierhaltung (Tabelle 2) und Pflanzenbau (Tabelle 3).

¹⁴ Expert:innen-Tagung zur Entwicklung des Bio-Aktionsprogrammes 2023+ am 4. April 2022 in Linz <https://www.zukunftsraumland.at/veranstaltungen/9711>

Tabelle 1: Relevante Forschungsthemen für die biologische Landwirtschaft im Bereich Sozio-Ökonomie, Markt und Gesellschaft. Quellen: Expert:innen-Befragungen, Expert:innen-Tagung.

(Sozio)Ökonomie / Markt / Gesellschaft	
Thema	Forschungsfrage
Gesellschaftliche Wahrnehmung	Wie werden biologisch wirtschaftende Betriebe in der Gesellschaft wahrgenommen?
Trendanalyse	Welche Rolle spielt die biologische Landwirtschaft für die Lösung von aktuellen Problemen (Klimakrise, Ernährungssicherheit,...)?
Qualitätsmanagement	Wie wird das Qualitätsmanagement in der biologischen Landwirtschaft (Kontrolle, Zertifizierung, Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit,...) von Bio-Betrieben und Verarbeitern wahrgenommen ?
Zertifizierung	Welche Potentiale bestehen für die Gruppensertifizierung von Bio-Betrieben in Österreich?
Digitalisierung	Wie kann die Digitalisierung dazu genutzt werden, Transparenz und Rückverfolgbarkeit für Bio-Konsument:innen zu gewährleisten?
Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistungen der BLW	In welchen Bereichen und durch welche Maßnahmen kann die Nachhaltigkeit der BLW weiter gesteigert werden?
Absatzförderung	Welche Kommunikationsstrategien sind notwendig, um die Vorteile der biologischen Landwirtschaft breitenwirksam und zielgruppenorientiert zu kommunizieren und damit den Absatz von Bioprodukten zu erhöhen?
Kostenwahrheit / Fiskale Steuerungsmöglichkeiten	Welche fiskalen Steuerungsmöglichkeiten sollen genutzt werden um den Absatz von biologischen Lebensmitteln zu erhöhen?
Externe Kosten der Landwirtschaft	Wie kann die Ermittlung externer Kosten und Ökosystemleistungen der biologischen Landwirtschaft zur Transformation des Agrar- und Ernährungssystems beitragen?
Lebens- und Arbeitsqualität / Arbeitsplatz Bauernhof	Wie ist die Lebens- und Arbeitsqualität auf den Betrieben zu beurteilen (einschließlich betriebsfremde AK)? Welchen Einfluss hat die Arbeitsorganisation auf betriebliche und persönliche Resilienz?
Einkommenssicherheit	Welchen Einfluss haben Agrarsubventionen und Preisentwicklungen auf die ökonomische Nachhaltigkeit von Biobetrieben?
Kooperationen entlang von Wertschöpfungsketten	Welche Rahmenbedingungen begünstigen erfolgreiche Betriebskooperationen sowie Kooperationen entlang von (regionalen) Wertschöpfungsketten?
Strukturwandel	Welche Rolle spielen biologisch wirtschaftende Kleinbetriebe für die Regionalentwicklung und Versorgungssicherheit in Österreich?
Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität, Resilienz des Lebensmittelsystems	Wie kann das derzeitige Lebensmittelsystem nachhaltig gestaltet werden? Welchen Beitrag leistet die biologische Landwirtschaft für die Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität in Österreich?
Umstellung	Welche aktuellen und zukünftigen Herausforderungen (wirtschaftlich, sozial, ökologisch) erschweren die Umstellung auf BLW? Wie können Rückstellungen vermieden werden?
Robotik	Welchen Einfluss hat der vermehrte Einsatz von Robotern in der BLW auf die Arbeitsqualität und Arbeitsbelastung in der Landwirtschaft?

Tabelle 2: Relevante Forschungsthemen und Fragestellungen für die biologische Landwirtschaft im Bereich Tierhaltung. Quellen: Expert:innen-Befragungen, Expert:innen-Tagung.

Tierhaltung	
Thema	Forschungsfrage
Milchviehhaltung und -zucht	Welche Anforderungen und Möglichkeiten sind in der Bio-Milchviehzucht gegeben und wie können Bio-Betriebe zur aktiven Zucht angeregt bzw. dabei unterstützt werden? (Bedarf: aktive Bio-Zucht fördern; Zuchtziele festlegen)
Kleinwiederkäuer	Welche Potenziale und Möglichkeiten gibt es in der Zucht um die Parasitenresistenz bei Kleinwiederkäuern zu erhöhen? (Bedarf: Potenzialabschätzung und Umsetzbarkeit prüfen)
Weidehaltung	Welche Maßnahmen sind geeignet, um die Futterumstellung bei Weidehaltung von Jungtieren zu erleichtern? (Bedarf: Weideumstellung bei Junggrindern/Lämmer/Kitze)
Fütterung von Monogastriern	Welche Möglichkeiten zur Nutzung von Bio-Lebensmittelabfällen als Futtermittel für Monogastrier gibt es? Wie kann die Nutzung von Lebensmitteln als Futtermittel reduziert werden? (Bedarf: Neue Futterquellen; Abfälle entlang der Herstellungskette verfügbar machen; Rechtliche Fragen; Eiweißversorgung erhöhen);
Geflügelhaltung	Welche Kriterien muss die Bio-Geflügelhaltung in Zukunft erfüllen, um sich bestmöglich an geänderte Rahmenbedingungen anzupassen? (Bedarf: Haltung, Fütterung, Zucht, Tiergesundheit)
Futtermittelverfügbarkeit	Wie können Pflanzenbau und Tierhaltung optimiert werden um eine regionale Futtermittelversorgung zu gewährleisten? (Bedarf: Eiweißversorgung; Vitamine; Nährstoffkreislauf)
Klimawandelanpassung	In welchem Bereich liegen die Emissionen und Immissionen in der der Bio-Tierhaltung und wie können diese unter Bio-Bedingungen reduziert werden? (Bedarf: für Bio-Stallbauzulassungen zukünftig Werte nötig / Innovationen dazu fördern)
100% Biofütterung und Eiweißlücke	Welche Möglichkeiten zur Optimierung der Aminosäurenversorgung bei Bio-Ferkeln und –Junggeflügel gibt es? (Bedarf: Rechtlich / Innovationen / neue Futterquellen / Zucht) Wie lassen sich synthetische Aminosäuren in Geflügelfütterung ersetzen?

Tabelle 3: Relevante Forschungsthemen und Fragestellungen für die biologische Landwirtschaft im Bereich Pflanzenbau. Quellen: Expert:innen-Befragungen, Expert:innen-Tagung.

Pflanzenbau	
Thema	Forschungsfrage
Boden / Humusaufbau	Welche Rolle spielt die Nährstoffversorgung (N/P) für den Humusaufbau?
Boden / Fruchtfolge	Wie müssen Fruchtfolgen gestaltet sein, um geschlossene Betriebskreisläufe zu fördern?
Nährstoffversorgung	Wie kann die Nährstoffversorgung im viehlosen Ackerbau gewährleistet werden?
Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistungen	Wie lassen sich Erfolge/Erfahrungen aus anderen Anbausystemen optimal für die Verbesserung von Nachhaltigkeitsleistungen der BLW nutzen?
Sortenwahl zur Klimawandelanpassung	Sortenwahl: Welche Sorten sind geeignet um auf Klimaänderungen optimal zu reagieren (z.B. Trockenresistenz/Starkregen)?
Bio-Pflanzenzüchtung	Ausbau der Bio-Pflanzenzüchtung; Welche Zuchtmethoden sind mit den Prinzipien der BLW und dem Vorsorgeprinzip vereinbar?
Bodenbearbeitung zur Klimawandelanpassung	Welche Bodenbearbeitung führt zu optimalem Erosionsschutz bei gleichzeitiger Beibehaltung der Ertragsleistung
Wasserspeicherung	Durch welche Maßnahmen kann eine verbesserte Wasserspeicherung im Boden erzielt werden?
Klimawandelanpassung im Grünland	Welche Artenzusammensetzungen im Grünland sind notwendig um die Ertragsleistung unter veränderte Klimabedingungen sicherzustellen?
Mischkulturen zur Klimawandelanpassung	Welche Rahmenbedingungen begünstigen Mischkultursysteme im Ackerbau und im Gemüsebau?
Biologische Schädlingskontrolle und Klimawandel	Wie wirken sich veränderte Klimabedingungen auf den Schädlingsdruck und auf die biologische Schädlingskontrolle aus?
Robotik, Kulturführung und Beikrautregulierung	Wie kann die Kulturführung mit Robotern optimal für die BLW eingestellt werden? Welche Sensordaten sind für eine optimale Kulturführung und mechanische Beikrautregulierung mit Robotern in der BLW relevant?
Bio-Pflanzenschutz	Welche neuen Wirkstoffe (u.a. als Kupferersatz) braucht es in der BLW?
Produktionsumstellung, Ernährungssicherheit	Welche Rahmenbedingungen begünstigen eine Reduktion der Futtergetreideproduktion zugunsten einer Erhöhung der Produktion von Speisegetreide und Feldgemüse?
Biodiversitätsförderung	Wie kann Biodiversität in Grünland und Ackerbau gefördert und gleichzeitig ein gutes Ertragsniveau erzielt werden?
Absatz und Märkte	Welche Alternativen gibt es zur starken Exportorientierung im Marktfruchtbau? Wie kann der Inlandsmarkt für Marktfrüchte ausgebaut werden?

Als besonders zentral bzw. aktuell wurden von den befragten Expert:innen folgende Themenkomplexe hervorgehoben:

- Umgang mit dem Klimawandel und Klimawandelanpassungen;
- Erhalt, Schutz und Aufbau bzw. Verbesserung der landwirtschaftlichen Böden;
- Strategien im Umgang mit knappen Ressourcen und Kreislaufwirtschaft;
- Sicherung der landwirtschaftlichen Betriebe und Einkommen, Absatzförderung;
- Nachhaltige und resiliente Landwirtschafts- und Lebensmittelsysteme;

Es fällt auf, dass das Thema Erhalt und Förderung der biologischen Vielfalt kaum erwähnt wurde, obwohl gerade hier dringender Handlungsbedarf besteht. Das Thema dürfte wie auch im gesamtgesellschaftlichen Kontext auch im Bereich Forschung und Wissenssysteme nicht im erforderlichen Ausmaß im Bewusstsein sein.

Zukünftig wird es besonders notwendig sein, über das «System Landwirtschaft» hinauszudenken und das gesamte Ernährungssystem im Blick zu haben. Der Umgang mit knappen natürlichen Ressourcen und die Notwendigkeit, Ernährungssysteme im Einklang mit planetaren Ressourcen (Willett et al. 2019) zu gestalten, erfordert einen tiefgreifenden Wandel von der landwirtschaftlichen Produktion über die gesamte Wertschöpfungskette bis hin zu Verhaltensänderungen in Konsum und Ernährung. Vor allem der pflanzenbasierten Ernährung (und damit einhergehend der Reduktion tierischer Lebensmittel) sowie der Reduktion von Lebensmittelverlusten wird zukünftig eine bedeutende Rolle zukommen (Müller et al. 2022). Gerade in der Forschung und den Wissenssystemen zur (biologischen) Landwirtschaft ist dieser Blick auf das Gesamtsystem notwendig, um hier zur notwendigen Umgestaltung unseres Ernährungssystems beitragen zu können.

2.7 Maßnahmen zur gezielten Stärkung von Bio-Wissenssystemen

Insgesamt wurden 16 Maßnahmen zur Stärkung von Bio-Wissenssystemen und zur verbesserten und gezielten Vernetzung zwischen den verschiedenen Akteursgruppen und Institutionen identifiziert und ausformuliert. Die Maßnahmen beruhen wesentlich auf individuellen Expert:innen-Gesprächen sowie auf dem durchgeführten Expert:innen-Workshop und geben somit die Sichtweise maßgeblicher Akteur:innen der Bio-Wissenssysteme wieder. Die Maßnahmen 1-4 sind als übergeordnete Maßnahmen für alle weiteren Maßnahmen-Vorschläge zu sehen und bilden den Rahmen für die weiterführenden Maßnahmen 5 bis 16.

I. Bio-Zukunftsstrategie

Beschreibung der Maßnahme

Entwicklung einer Bio-Zukunftsstrategie als übergeordneter Rahmen, um die Biolandwirtschaft in Österreich in allen Bereichen von der Iw. Produktion bis hin zum Absatz und Konsum gezielt zu entwickeln. Dabei soll das bereits bestehende Bio-Aktionsprogramm (BAP) zur Bio-Zukunftsstrategie ausgebaut werden. Ein Bundesprogramm für die biologische Landwirtschaft bildet den finanziellen Rahmen für die Umsetzung der Maßnahmen und ermöglicht eine ausreichende und transparente Mittelzuteilung.

Bei der Entwicklung der Bio-Zukunftsstrategie wird es wichtig sein, über die Landwirtschaft weit hinauszudenken und das **gesamte Ernährungssystem** (Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Bildung, Öffentlichkeitsarbeit, Konsument:innen bis hin zur Zivilgesellschaft) zu berücksichtigen.

Zielgruppen	Alle Bio-Akteursgruppen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	Initiierung durch BML; Einbeziehung von BMK und BMSGPK. Ausarbeitung (z.B. durch FiBL, aufbauend auf Projekt "Bio 2030") unter Einbeziehung aller Bio-Akteursgruppen.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	BAP wird zu einer Strategie weiterentwickelt, die laufend evaluiert und angepasst wird. Bundesprogramm ermöglicht klare Zuteilung und Widmung von Budgetmitteln für den Bio-Bereich.
Start Umsetzung	Ab 2023
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)
Beispiele und Anmerkungen	Deutschland: Bundesprogramm BÖL und Zukunftsstrategie Ökolandbau (ZÖL); BÖL ist als Teil der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung auf Bundesebene angesiedelt und nicht an einem einzelnen Ministerium.

2. Bio-Forschungsstrategie

Beschreibung der Maßnahme	Ausarbeitung einer Forschungsstrategie für die Biolandwirtschaft unter Einbeziehung aller maßgeblichen Akteursgruppen sowie entsprechende Ausweitung des Forschungsbudgets für Bioforschung im Zuge einer „Forschungsoffensive in Richtung Bio- und klimataugliche Landwirtschaft (zweckgebundene Mittel)“ wie sie im Regierungsprogramm 2020–2024 der Österreichischen Bundesregierung vorgesehen ist (Bundeskanzleramt 2020, S. 112). Um dem Systemansatz der Biolandwirtschaft zu entsprechen, soll die Forschungsstrategie thematisch breit angelegt sein und den Fokus auf inter- und transdisziplinäre Forschung legen. Neben den Akteursgruppen im Bereich der landwirtschaftlichen Wissenssysteme (AKIS) sollen dabei auch die Positionen von Konsument:innen und Zivilgesellschaft berücksichtigt werden.
Zielgruppen	Akteur:innen aus Forschung, Beratung, Bildung und lw. Praxis
Ebene	Bund
Umsetzung durch	Initiierung durch BML, gemeinsam mit BMBWF; Einbeziehung von BMK und BMSGPK. Ausarbeitung der Forschungsstrategie durch Bio-Forschungsplattform (Maßnahme 4) unter Einbeziehung aller Akteursgruppen.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Gemeinsame Strategie (Ziele, Inhalte, Vorgehensweise) für die Entwicklung von Bio-Wissenssystemen ermöglicht abgestimmtes und strategisches Zusammenarbeiten. Forschung, Beratung, Bildung, lw. Praxis und Konsum/Gesellschaft werden dabei integriert und gemeinsam weiterentwickelt (derzeit getrennte Bereiche).

Start Umsetzung	Ab 2023
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)
Beispiele und Anmerkungen	Deutschland: Bundesprogramm BÖL seit 2001; DAFA (dt. Agrarforschungsallianz): Ökoforschungsstrategie 2017

3. Eigene Bio-Abteilung auf Ebene der Bundesverwaltung

Beschreibung der Maßnahme	Soll die biologische Landwirtschaft gezielt gefördert werden, so braucht es eine eigene zuständige Bio-Abteilung auf Ebene der Bundesverwaltung . Diese ist auch für die Umsetzung des Bio-Aktionsprogrammes (BAP) bzw. der Bio-Zukunftsstrategie und der Bio-Forschungsstrategie sowie für die Durchführung einer Evaluierung der Programme zuständig. Damit wird eine koordinierende Anlaufstelle geschaffen und das BAP personell ausgestattet (mind. 1-2 Personen bzw. VZÄ). Die Person(en) haben die entsprechende Fachkompetenz und Engagement im Bereich Biologische Landwirtschaft.
Zielgruppen	alle Bio-Akteursgruppen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	Bio-Abteilung am BML; mit gleichzeitiger starker Vernetzung mit anderen zuständigen Ministerien (BMSGPK, BMK und ggf. weitere) - interministerielle Koordination.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Es gibt eine eigene Abteilung und damit Ansprechstelle für Bio im Ministerium, an die sich alle Akteursgruppen und Institutionen wenden können. In der Abteilung wird eine Verbindung der derzeit stark getrennten Bereiche Forschung, Beratung, Bildung und lw. Praxis geschaffen Die Abteilung entwickelt das nationale Bio-Aktionsprogramm (BAP), koordiniert dessen Umsetzung und veranlasst die Evaluierung. Darauf aufbauend wird das BAP laufend weiterentwickelt.
Start Umsetzung	Ab 2023
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)
Beispiele und Anmerkungen	Deutschland: Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau ZÖL

4. Bio-Forschungsplattform

Beschreibung der Maßnahme	Die Bio-Forschungsplattform ist eine Koordinationsstelle für alle Bio-Wissensakteur:innen , die im Themenfeld biologische Landwirtschaft beteiligt sind. Die Plattform bildet die Basis für die konkrete Umsetzung der Bio-Forschungsstrategie (Maßnahme 2). Sie soll dem gegenseitigen Informationsaustausch zwischen den Forschungsinstitutionen und
---------------------------	---

	<p>weiteren Wissensakteur:innen dienen sowie Möglichkeiten für Forschungsk Kooperationen erleichtern und intensivieren. Die Plattform soll weiters die Möglichkeit bieten, Forschungsaktivitäten miteinander abzustimmen und Forschungsbedarfe oder Schwerpunkte zu definieren.</p> <p>Für die erfolgreiche Etablierung der Bio-Forschungsplattform sind folgende Punkte ausschlaggebend:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entsprechende institutionelle Verankerung und Ressourcen-ausstattung (Personal für die Koordination der Plattform). • Klarheit über die für die Bioforschung in der jeweiligen Periode zur Verfügung stehenden Budgetmittel. • Vorliegen einer nationalen Bio-Forschungsstrategie als Grundlage für eine koordinierte Weiterentwicklung der Bio-Wissenssysteme (Forschung, Beratung, Bildung, Iw. Praxis).
Zielgruppen	Forschungsinstitutionen; Einbindung von Beratung, Bildung und Iw. Praxis
Ebene	Bund
Umsetzung durch	<p>BML im Rahmen der nationalen AKIS-Strategie; angesiedelt an einer Forschungsinstitution oder Bundesanstalt; Partner:innen: alle Forschungsinstitutionen sowie alle relevanten Bio-Wissensakteur:innen (Iw. Praxis, Beratung, Bildung, Forschung).</p> <p>Die Etablierung einer Bio-Forschungsplattform ist bereits im Aktionsprogramm Biologische Landwirtschaft 2023+ vorgesehen (BML 2022b, S. 16).</p>
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Die Plattform bündelt Kompetenzen und erleichtert die Abstimmung zwischen den Institutionen. Sie bietet außerdem eine zentrale Ansprechstelle zur Bioforschung für Beratung, Bildung sowie Bäuerinnen und Bauern.
Start Umsetzung	Ab 2023
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)
Beispiele und Anmerkungen	<p>Deutschland: Geschäftsstelle für BÖL am BLE (Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung).</p> <p>Schweiz: Nationales Bioforschungsforum (NBFF): Stakeholder-Plattform, nimmt die Forschungsbedürfnisse der Biopraxis auf und setzt Schwerpunkte für Bioforschung.</p> <p>TEAGASC Irland: Behörde für die Entwicklung von Landwirtschaft und Lebensmitteln ist die nationale Einrichtung, die integrierte Forschungs-, Beratungs- und Ausbildungsdienste für die Landwirtschafts- und Lebensmittelindustrie und die ländlichen Gemeinden anbietet. https://www.teagasc.ie/about/</p>

Aufbauend auf diesen übergeordneten Maßnahmen wurden **weiterführende Maßnahmen** (Maßnahmen 5-16) für die Bereiche Beratung, Weiterbildung und Forschung definiert, wie beispielsweise der Aufbau eines Netzwerks an Forschungsbetrieben, Maßnahmen zum Ausbau der Bio-Beratung, höhere Förderquoten für Bildungsprojekte oder eine vereinfachte Förderabwicklung im Rahmen des Programms ländliche Entwicklung (LE). Diese weiterführenden Maßnahmen sollten Teil der zu entwickelnden Bio-Zukunftsstrategie (Maßnahme 1) bzw. Bio-Forschungsstrategie (Maßnahme 2) sein.

Die **Reihenfolge der Maßnahmen** stellt dabei eine **Priorisierung** dar: Maßnahmen 5 bis 14 wurden dabei als besonders zielführend und konkret umsetzbar gesehen, Maßnahmen 15 und 16 müssten für eine Umsetzung erst weiter konkretisiert werden.

5. Netzwerk Forschungsbetriebe aufbauen

Beschreibung der Maßnahme	<p>Um den Wissenstransfer und die Zusammenarbeit zwischen Forschung und Praxis im Biolandbau zu fördern, soll ein Netzwerk für forschungsinteressierte Betriebe aufgebaut werden. Das bereits bestehende Format "Bio-Net" kann in diese Richtung weiterentwickelt werden. Aktuelle Fragestellungen, praxisrelevante Forschungsergebnisse sowie innovative Lösungsansätze sollen in praktischen Versuchen, Demonstrationen, Seminaren und Feldtagen erarbeitet bzw. an die Praxis weitergegeben werden. Im Netzwerk der Forschungsbetriebe können in weiterer Folge entsprechende praxisorientierte Seminare und Weiterbildungsangebote entwickelt werden (s. Maßnahme 7).</p> <p>Neben bäuerlichen Betrieben könnten auch interessierte Schulbetriebe landwirtschaftlicher Schulen in das Netzwerk eingebunden werden, womit die Zielgruppen «Jugendliche» und «landwirtschaftlicher Nachwuchs» erreichen werden könnten.</p> <p>Die teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe erhalten eine finanzielle Aufwandsentschädigung.</p>
Zielgruppen	Iw. Betriebe, Forschung, Beratung, Bildung, Iw. Schulen und Schulbetriebe
Ebene	Bund, Regionen, Projekte
Umsetzung durch	Bio-Forschungsplattform im Auftrag der Bio-Abteilung (BML), Bio-Net
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Interessierte, forschungsaffine Iw. Betriebe werden verstärkt und systematisch in Forschungsprojekte eingebunden.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)
Laufzeit	Finanzierung langfristig (> 5 Jahre)

Beispiele und Bio-Net (www.bio-net.at); Deutschland: Plattform Anmerkungen forschungsinteressierter Öko-Betriebe (im Aufbau)¹⁵

6. Bio-Wissensforum

Beschreibung der Maßnahme	<p>Da es bereits gut etablierte Tagungen zum Biolandbau in Ö gibt (z.B. Bio Austria Bauerntage, Biotagung in Gumpenstein und weitere), steht eine zusätzliche Bio-Netzwerktagung nicht ganz oben auf der Prioritätenliste. Was allerdings neu und sinnvoll wäre, ist die Etablierung eines Bio-Wissensforums, in das alle Bio-Wissensakteur:innen eingebunden werden (Vertreter:innen aus lw. Praxis, Beratung, Bildung, Forschung, Verwaltung, Öffentlichkeitsarbeit, zivilgesellschaftliche bzw. Konsument:innen-Vertretungen). Gemeinsam werden Herausforderungen und Probleme in der landwirtschaftlichen Bio-Produktion und die Rolle der Biolandwirtschaft für Ernährung und Gesellschaft erörtert, Forschungsfragen identifiziert und thematische Schwerpunkte gesetzt.</p> <p>Der Fokus der Veranstaltung soll dabei auf den Fragestellungen der Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen liegen; diese sollen Forschungsfragen einbringen und mögliche Lösungs- und Forschungsansätze gemeinsam mit Vertretern aus Beratung, Bildung und Forschung diskutieren.</p> <p>Das Bio-Wissensforum wird als regelmäßige Veranstaltung (alle 1-2 Jahre) umgesetzt und von der Bio-Forschungsplattform koordiniert und methodisch vorbereitet.</p>
Zielgruppen	lw. Praxis, Beratung, Bildung, Forschung, Verwaltung, Öffentlichkeitsarbeit, Konsument:innen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	Koordination durch Bio-Forschungsplattform (Maßnahme 4), Umsetzung entweder immer durch eine Forschungsinstitution oder abwechselnd durch alle interessierten Forschungsinstitute.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Alle interessierten Akteursgruppen sollen angesprochen und zusammengebracht werden, unabhängig von Produktionsschwerpunkt oder Verbandszugehörigkeit. Außerdem soll die Rolle der Biolandwirtschaft für Ernährung und Gesellschaft vermehrt im Fokus stehen. Forschungsfragen aus der lw. Praxis und gesellschaftliche Entwicklungen sollen dort eingebracht bzw. berücksichtigt werden können.
Start Umsetzung	Konzipierung und erste Umsetzung innerhalb eines Jahres
Laufzeit	mittel- bis langfristige Umsetzung jedes Jahr fortlaufend

¹⁵ <https://www.oekolandbau.de/forschung/hintergrund/zukuenftige-plattform-forschungsinteressierter-oeko-betriebe-was-forschung-und-beratung-erwarten/>

Beispiele und Anmerkungen	Schweiz: Nationales Bioforschungsforum (NBFF) und nationale Bio-Forschungstagung
----------------------------------	--

7. Verstärkte Integration des lw. Erfahrungswissens in Bildungsangebote

Beschreibung der Maßnahme	Der Praxisbezug von Bildungsangeboten kann durch die aktive Einbindung und Nutzung des bäuerlichen Erfahrungswissens und die Verknüpfung mit wissenschaftlichen Erkenntnissen verbessert werden. Ergänzend zu formellen Bildungs- und Beratungsangeboten kann die Einbindung von Landwirt:innen zur Verbreitung von innovativen und nachhaltigen Lösungsansätzen beitragen und die Teilnehmenden durch praktische Anwendungsbeispiele motivieren, ähnliche Lösungsansätze auf ihren Betrieben zu erproben. Gelungene Bildungsangebote sind die bestehenden «Praktiker-Kurs» (z.B. Boden- und Grünlandpraktiker, diverse Tier-Praktiker). Diese und ähnliche Formate sollen weiter ausgebaut und die Bildungsprojekte mit einer Förderquote von 100% finanziert werden (s. Maßnahme 8).
Zielgruppen	Bäuerinnen und Bauern, Berater:innen, Bildungs- und Forschungsinstitutionen
Ebene	Bund, Länder, Regionen
Umsetzung durch	Finanzierung als Bildungsmaßnahme (LE); Umsetzung durch Bio-Verbände, Bildungs- und Forschungsinstitutionen
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Aktive Verschränkung und Zusammenführung des Wissens aus lw. Praxis, Beratung, Bildung, Forschung. Erfahrungswissen der Bäuerinnen und Bauern wird in Bildungsangeboten gezielt aufgegriffen.
Laufzeit	jeweilige Förderperiode
Beispiele und Anmerkungen	Österreich: bestehende Boden-, Grünland-, Tier-Praktiker

8. Bildungsprojekte im Rahmen der LE zukünftig mit 100% fördern

Beschreibung der Maßnahme	Will man den Wissensaustausch und die Vermittlung relevanter Forschungsergebnisse verstärken, so ist es sinnvoll, Bildungsprojekte im Rahmen der LE zukünftig mit 100% zu fördern . Die Förderquote von 100% ist notwendig, da Eigenmittel gerade im Bereich Bildung kaum zu leisten sind.
Zielgruppen	Forschungs- und Bildungsinstitutionen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	BML

Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Bildungsprojekte für die lw. Praxis können zu 100% finanziert werden.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)

9. Vereinfachte Projekt-Förderabwicklung

Beschreibung der Maßnahme	Vereinfachte Förderabwicklung für LE- und EIP-Agri Projekte, z.B. im Bereich Zeitaufzeichnungen und Referenzkostenliste . Bei der Abrechnung der Projekte könnte z.B. verstärkt mit flat rates (Pauschalbeträgen) gearbeitet werden, was die Abwicklung stark vereinfacht. Argument: Durch diese Vereinfachungen lassen sich Mittel einsparen. Für Interreg Projekte soll diese vereinfachte Förderabwicklung bereits ab 2023 umgesetzt werden.
Zielgruppen	Projektpartner in EIP-Agri und LE-(Bildungs-)Projekten
Ebene	Bund, ev. EU
Umsetzung durch	BML
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Die Abwicklung der besonders praxisrelevanten EIP-Agri und Bildungs-Projekte wird vereinfacht.
Start Umsetzung	Umsetzung innerhalb von 1-5 Jahren
Beispiele	Förderabwicklung für Interreg Projekte ab 2023

10. Praxisgerechte Aufbereitung von Forschungsergebnissen

Beschreibung der Maßnahme	Es sind schon viele praxisrelevante Forschungsergebnisse vorhanden, diese sollen ansprechend aufbereitet und (online) einfach verfügbar gemacht werden. Die Ressortforschungsplattform DaFNE ¹⁶ könnte ausgebaut werden, um mehr (v.a. auch moderne Medienformate) zu Forschungsergebnissen verfügbar zu machen. Auch BioNet ist bereits gut etabliert und könnte in diese Richtung gestärkt und ausgebaut werden.
Zielgruppen	Akteur:innen aus Forschung, Beratung, Bildung und lw. Praxis
Ebene	Bund, Regionen
Umsetzung durch	Forschungsinstitutionen, in Kooperation mit Institutionen im Bereich Beratung und Bildung.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Forschungsergebnisse werden ansprechend aufbereitet und sind einfach verfügbar.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre): kontinuierliche Pflege der Inhalte

¹⁶ <https://dafne.at/>

Beispiele und Anmerkungen	Bio-Net (www.bio-net.at); Online-Wissenspool www.oekolandbau.de ; Organic farming Knowledge (https://organic-farmknowledge.org); Der Ansatz «Von Bauern für Bauern» (Schweiz) nutzt Begleitgruppen und Videos, um nachhaltige Handlungen zu ermitteln und weiter zu vermitteln (https://www.vonbauernfuerbauern.ch/de/).
----------------------------------	--

11. Ausbau der Bio-Beratung

Beschreibung der Maßnahme	Umstellungsinteressierte und biologisch wirtschaftende Betriebe benötigen eine flächendeckende und qualitativ hochwertige Beratung zur Lösung auftretender Probleme und zur Entwicklung der Betriebe. Beratungskapazitäten und Ausbildungsmöglichkeiten für Berater:innen sollen weiter ausgebaut werden , v.a. in sich stark entwickelnden Produktionsbereichen (v.a. Obst-, Gemüse- und Weinbau) und in der Umstellungsberatung.
Zielgruppen	Beratungs- und Bildungsinstitutionen; Bio-Berater:innen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	BML, Bio-Verbände, Forschungsinstitutionen
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Finanzierung von zusätzlichen Berater:innen in Mangelbereichen.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)

12. Lehrgang für Bio-Berater:innen entwickeln

Beschreibung der Maßnahme	Vor allem in der Ausbildung fehlt ein dezidiertes Lehrgang für Bio-Fachberater:innen . Einen solchen Lehrgang für Bio-Berater:innen gab es an der HAUP bereits; dieser könnte in aktualisierter Form wieder aufgegriffen werden.
Zielgruppen	Bio-Berater:innen, Bio-Verbände
Ebene	Bund
Umsetzung durch	HAUP (Fortbildungsplan), gemeinsam mit Bio-Verbänden und Forschungsinstitutionen
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Lehrgang für Bio-Berater:innen wird kontinuierlich angeboten.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)
Laufzeit	langfristig (> 5 Jahre)

13. Ausbau der angewandten Forschung

Beschreibung der Maßnahme	Aufstockung der Budgetmittel für angewandte (meist national oder regional fokussierte) Forschung .
Zielgruppen	Akteur:innen aus Forschung, Beratung, Bildung und lw. Praxis
Ebene	Bund, Regionen, Projekte
Umsetzung durch	BML im Rahmen von EIP-Agri bzw. Ressortforschung
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Für die nächste Förderperiode sind bereits mehr Mittel für Bioforschung und Innovationspartnerschaften im Rahmen von EIP-Agri vorgesehen.
Start Umsetzung	jeweilige Förderperiode
Laufzeit	jeweilige Förderperiode
Beispiele und Anmerkungen	EU: EIP-Agri

14. Ausbau der transnationalen Biolandbau-Forschung

Beschreibung der Maßnahme	Österreich hat in der EU die Position des «Biolandes Nr. 1» und verfügt über viele gut etablierte Beispiele und langjährige Erfahrungen, wie die biologische Landwirtschaft gut funktionieren und sich entwickeln kann. Diese Position und die damit verbundenen Erfahrungen sollten noch stärker genutzt und die Einwerbung von EU-Projekten wie Horizon Europe oder CORE Organic ausgebaut werden. Dabei sollten die Projektanbahnung, die Bildung von Konsortien und die Antragsphase unterstützt werden. Dies kann z.B. durch die Schaffung unterstützender Strukturen wie der Bio-Forschungsplattform (Maßnahme 4) oder durch die Verfügbarkeit von Anschubfinanzierungen (z.B. aus einem offenen Finanzierungstopf; s. Maßnahme 15) erfolgen.
Zielgruppen	Forschungsinstitutionen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	BML Forschungsabteilung, BMBWF, FFG, Bio-Forschungsplattform (s. Maßnahme 4)
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Die Einwerbung von transnationalen Forschungsprojekten soll weiter ausgebaut werden.
Start Umsetzung	Umsetzung innerhalb von 1-5 Jahren

Die im Folgenden angeführten Maßnahmen 15 und 16 müssen für eine Umsetzung noch weiter konkretisiert werden:

15. Etablierung eines "offenen Finanzierungstopfes"

Beschreibung der Maßnahme	Schaffung eines offenen, unbürokratischen Fördertopfes für innovative Ansätze und Projekte im Bereich Forschung, Beratung, Bildung, Kommunikation . Auch andere Punkte wie praxisgerechte Kommunikation, Anschubfinanzierungen für Projekte, Medienarbeit und Politikberatung könnten hier hineinfließen. Die einfließenden Gelder können aus privaten (z.B. Stiftungen) und öffentlichen Mitteln (BML im Rahmen des Bioaktionsprogrammes) stammen.
Zielgruppen	alle Bio-Akteursgruppen
Ebene	Bund
Umsetzung durch	Bio-Abteilung (BML) im Rahmen des Bioaktionsprogrammes; Finanzierung durch eine Kombination aus privaten und öffentlichen Mitteln.
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Ein solcher offener Finanzierungsansatz wäre ein ganz neuer Ansatz, der die Anbahnung kreativer und innovativer Aktivitäten und Projekte ermöglichen könnte.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)

16. Medienarbeit und Kommunikation

Beschreibung der Maßnahme	Medienarbeit und Kommunikation sollen in der Bio-Zukunftsstrategie (s. Maßnahme 1) explizit verankert sein. Forschungsergebnisse sollen noch stärker als bisher gezielt für Medien, Entscheidungsträger:innen und die Öffentlichkeit aufbereitet und faktenbasierte Empfehlungen formuliert werden.
Zielgruppen	Forschungsinstitutionen
Ebene	Bund, Projekte
Umsetzung durch	Forschungsinstitutionen, ev. in Zusammenarbeit mit Medienpartner:innen
Was ändert sich dadurch (Innovation)?	Forschungsergebnisse werden systematisch für die Medien sowie für Entscheidungsträger:innen aufbereitet.
Start Umsetzung	mittelfristig (innerhalb von 1-5 Jahren)

2.8 Zusammenfassung und Schlussfolgerungen

Wissenssysteme zur (biologischen) Landwirtschaft und Institutionen in diesem Bereich sind in Österreich insgesamt gut etabliert. Die Vernetzung zwischen den Bereichen und Institutionen funktioniert teilweise gut, teilweise ist sie allerdings auch mangelhaft ausgeprägt. In der Bio-Forschung ist eine hohe Komplementarität der Forschungsbereiche aber auch Fragmentierung zu beobachten. Generell fehlen in Bio-Wissenssystemen eine übergeordnete Zielsetzung und gemeinsame Strategie, die eine zielgerichtete Entwicklung der biologischen Landwirtschaft und der damit verbundenen Forschung unterstützen würde.

Für die landwirtschaftliche Praxis relevante Forschungsergebnisse sind vorhanden, die geeignete Aufbereitung für die Betriebe und entsprechende Beratung sind aber oft nicht gegeben. Die Bio-Fachberatung ist ausbaufähig und in gewissen Fachbereichen (z.B. Obst- und Gemüsebau) gibt es einen Mangel an Beratungsangeboten bzw. Personal. Außerdem gibt es gerade in besonders aktuellen Themenbereichen wie Klimawandelanpassungen und Energieeffizienz kaum Wissens- und Beratungsangebote.

Wissenssysteme rund um die biologische Landwirtschaft sind in Österreich also durchaus entwicklungsfähig. Um die biologische Land- und Lebensmittelwirtschaft erfolgreich weiterzuentwickeln und weiter auszubauen, wie dies beispielsweise die Farm to Fork Strategie auf EU-Ebene verankert und auch das künftige 6. Bio-Aktionsprogramm 23+ für Österreich als Ziel definiert (BML 2022b), sind gut entwickelte, abgestimmte und vernetzte Bio-Wissenssysteme zentral wichtig.

Gelungene Beispiele wie das Bundesprogramm ökologischer Landbau (BÖL) in Deutschland demonstrieren seit rund 20 Jahren, wie die Entwicklung der biologischen Produktion und damit verbundene Forschungsaktivitäten gezielt und strategisch ausgebaut und gefördert werden können. In der Schweiz koordiniert das Nationale Bio-Forschungsforum (NBFF) die Schwerpunktsetzung für die Bio-Forschung unter Einbeziehung eine Vielzahl relevanter Akteursgruppen im Rahmen einer „Bio-Zukunftswerkstatt“ (Beispiele siehe Kapitel 2.5).

Als besonders zentrale bzw. **aktuelle Themenbereiche** wurden von den befragten Expert:innen Klimawandelanpassungen, Erhalt der Böden und Humusaufbau, Kreislaufwirtschaft, wirtschaftliche Situation der landwirtschaftlichen Betriebe, Absatzförderung sowie resiliente Lebensmittelsysteme hervorgehoben. Zukünftig wird es besonders notwendig sein, über die Landwirtschaft hinauszudenken und das gesamte Ernährungssystem im Blick zu haben. Der Umgang mit knappen Ressourcen und die Notwendigkeit, Ernährungssysteme nachhaltig zu gestalten, erfordert einen tiefgreifenden Wandel von der landwirtschaftlichen Produktion über die gesamte Wertschöpfungskette bis hin zu Verhaltensänderungen in Konsum und Ernährung. Vor allem der pflanzenbasierten Ernährung sowie der Reduktion von Lebensmittelverlusten wird zukünftig eine bedeutende Rolle zukommen (Müller et al. 2022). Forschung kann und soll dafür einen wichtigen Beitrag liefern.

Gemeinsam mit Expert:innen wurden konkrete **Maßnahmen für eine verbesserte Abstimmung und Kooperation zwischen den Bio-Wissensakteuren** erarbeitet. Die insgesamt 16 Maßnahmen zielen darauf ab, Bio-Wissenssysteme koordinierter und zielgerichteter zu gestalten. Folgende Maßnahmen wurden dabei als übergeordnet identifiziert (s. Kapitel 2.7):

1. Entwicklung einer **Bio-Zukunftsstrategie** als übergeordneter Rahmen, um die Biolandwirtschaft in Österreich gezielt zu entwickeln. Dabei soll das bereits bestehende Bio-Aktionsprogramm zur Bio-Zukunftsstrategie ausgebaut werden;
2. Ausarbeitung einer **Bio-Forschungsstrategie** unter Einbeziehung aller maßgeblichen Akteursgruppen sowie entsprechende Ausweitung des Forschungsbudgets für Forschung im Bereich Biolandwirtschaft (s. „Forschungsoffensive in Richtung Bio- und klimataugliche Landwirtschaft“ wie sie im aktuellen Regierungsprogramm vorgesehen ist (Bundeskanzleramt 2020, S. 112);
3. **Bio-Abteilung auf Ebene der Bundesverwaltung:** Diese koordinierende Abteilung soll auch für die Umsetzung des Bio-Aktionsprogrammes bzw. der Bio-Zukunftsstrategie und der Bio-Forschungsstrategie sowie für die Durchführung einer Evaluierung der Programme zuständig sein.
4. Einrichtung einer **Bio-Forschungsplattform als Plattform für alle Bio-Wissensakteur:innen**, die im Themenfeld biologische Landwirtschaft beteiligt sind. Die Plattform bildet die Basis für die konkrete Umsetzung der Bio-Forschungsstrategie. Sie soll dem gegenseitigen Informationsaustausch zwischen den Forschungsinstitutionen und weiteren Wissensakteur:innen dienen sowie Möglichkeiten für Forschungsk Kooperationen erleichtern und intensivieren. Die Plattform soll weiters die Möglichkeit bieten, Forschungsaktivitäten miteinander abzustimmen und Forschungsbedarfe oder Schwerpunkte zu definieren.

Aufbauend auf diesen übergeordneten Maßnahmen wurden **weiterführende Maßnahmen** (Maßnahmen 5-16) für die Bereiche Beratung und Forschung definiert. Dabei sollen die weiterführenden Maßnahmen Teil der zu entwickelnden Bio-Zukunftsstrategie (Maßnahme 1) bzw. Bio-Forschungsstrategie (Maßnahme 2) sein.

Bei der Ausarbeitung der weiterführenden Maßnahmen gemeinsam mit den beteiligten Expert:innen traten folgende Zielsetzungen hervor:

- **Vernetzung verschiedener Akteursgruppen** von klassischen AKIS-Akteuren (Landwirtschaft, Beratung, Bildung, Forschung) bis hin zu den Konsument:innen (Maßnahmen 4, 6);
- verstärkte Einbindung von **landwirtschaftlichem Erfahrungswissen** (Maßnahmen 5, 7);

- Verbesserungen im Bereich **praxisgerechte Aufbereitung von Forschungsergebnissen** (Maßnahmen 6, 8, 10).

Von den weiterführenden Maßnahmen wurden folgende im Diskussionsprozess mit den Expert:innen als besonders zielführend identifiziert:

- Aufbau eines Netzwerks an Forschungsbetrieben (Maßnahme 5),
- höhere Förderquoten für Bildungsprojekte (Maßnahme 8),
- vereinfachte Förderabwicklung für (Forschungs-)Projekte im Rahmen des Programms ländliche Entwicklung (Maßnahme 9),
- Maßnahmen zum Ausbau der Bio-Beratung (Maßnahme 11).



Abbildung 3: Maßnahmen für eine verbesserte Abstimmung und Kooperation zwischen den Bio-Wissensakteuren. Maßnahmen 1-4: Übergeordnete Maßnahmen; Maßnahmen 5-16: Weiterführende Maßnahmen (Auswahl). Quelle: Eigene Darstellung.

Für die Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen sind die **entsprechenden Mittel und Ressourcen notwendig**, was einerseits zu höheren Bedarfen in gewissen Bereichen führen wird. Andererseits soll die Ausrichtung auf gemeinsame Zielsetzungen und die strategische Weiterentwicklung des Bereiches zu einem effizienteren Einsatz der Mittel und zu insgesamt besseren Ergebnissen führen. Eine ausreichende und transparente Mittelzuteilung, etwa in Form eines Bundesprogrammes für biologische Landwirtschaft, bildet den finanziellen Rahmen für die Umsetzung der Maßnahmen.

3. Ernährungsbildung über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels (LEH)

Autorin: Andrea Fičala

3.1 Inhalte und Vorgehensweise

Mit der „Bio-Schule des Essens“ wurde ein neuer Zweig des bereits etablierten Ernährungsbildungsprogramms „Schule des Essens“¹⁷ geschaffen. Dabei wurde eine bisher nicht adressierte Zielgruppe mit einbezogen, die an der Schnittstelle des Bio-Lebensmittelsystems hin zu den Konsument:innen eine besondere Rolle spielt: **Lehrlinge des LEH** in Österreich.

Die „Bio-Schule des Essens“ setzte ihren inhaltlichen Schwerpunkt auf biologische Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung sowie Bio-Lebensmittel im Handel und ermöglicht den Aufbau der notwendigen Kompetenzen. Das Konzept wurde in einem intensiven Austausch mit dem Handel ausgearbeitet.

Ausgangslage: Die „Schule des Essens“ basiert seit Beginn (2014) auf dem Konzept der Ernährungsökologie und der nachhaltigen Ernährung, innerhalb derer biologische Lebensmittel eine tragende Säule sind. Im Sinne einer größeren Breitenwirksamkeit und um das identifizierte Wissensdefizit der Schüler:innen an allgemeinen Kenntnissen über Landwirtschaft und Lebensmittel zu füllen, wurden und werden auch weitere relevante Zusammenhänge neben dem Bio-Ansatz bearbeitet.

Von Juli bis November 2021 wurden von BMSGPK und GÖG die ersten Impulse zur gesundheitsfördernden und klimafreundlichen Ernährung „Schule des Essens goes Lehrlinge“ gefördert. Lehrlinge verschiedenster Branchen haben sich dabei erstmals im beruflichen (außerschulischen) Kontext mit den allgemeinen Zusammenhängen von Ernährung und Klimaschutz beschäftigt. Nun wurde ein neuer Bildungsschwerpunkt geschaffen: **Lehrlinge des LEH und ein ausschließlicher Schwerpunkt auf biologische Lebensmittel.**

Problemstellung: Während in Schulen das Bildungsangebot zu biologischer Wirtschaftsweise schon recht umfangreich ist, werden Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels in ihrer Ausbildung unterschiedlich gut informiert. Doch gerade Lehrlinge, Lehrlingsausbilder:innen und Berufsschul-Lehrkräfte sind eine doppelt bedeutsame Zielgruppe: Zum einen sind sie als Privatpersonen Konsument:innen, zum anderen in ihrer beruflichen Rolle wichtige Berater:innen und Multiplikator:innen. Sie tragen damit wesentlich zur Dissemination der Grundzüge einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und Ernährung bei.

Sie können ihr neu erlangtes Wissen und positive Erfahrungen mit Bioprodukten in ihrer täglichen beruflichen Tätigkeit direkt nutzen. Die Lehrlinge und ausgebildeten Fachkräfte beraten Kund:innen, können Unsicherheiten auflösen und fachlich

¹⁷ <https://schuledesessens.at/>

informieren. Die „Bio-Schule des Essens“ vermittelt dafür das notwendige Know-how und bietet damit eine wichtige Ergänzung für die Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel mit seinem breiten Sortiment an Bioprodukten.

Folgende **Ziele** sollten erreicht werden: Die bisher nicht adressierte Gruppe der Lehrlinge sowie ihre Ausbilder:innen im LEH erhalten zukünftig eine umfangreiche, fachlich fundierte Ausbildung zu Bioproduktion und Biolebensmitteln, angepasst an die Bedürfnisse des LEH. Bei der Erstellung des Konzeptes zur Ernährungsbildung über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels in Österreich wurden die Hauptakteur:innen des österreichischen LEH intensiv eingebunden. Für das Konzept wurden digitale oder Präsenz-Varianten mitgedacht, um den Zugang möglichst einfach und unabhängig von begrenzenden äußeren Umständen zu realisieren.

Folgende **Arbeitsschritte** wurden durchgeführt:

- Schritt 1: Analyse der Ist-Situation der Lehrlings-Bildung zu biologischen Lebensmitteln im LEH.
- Schritt 2: Identifikation der zuständigen Bereichsleiter:innen.
- Schritt 3: **Austausch mit den Akteurinnen des österreichischen LEH.** Kontaktiert wurden die führenden LEH-Unternehmen. Der Erfolg war auch von der entsprechenden Bereitschaft zur Zusammenarbeit abhängig. Es waren mehrere LEH-Unternehmen zu einem generellen Austausch zur Bio-Bildung bereit. Es wurde ein LEH-Unternehmen für die intensivere Zusammenarbeit für Rückmeldungen zu den Maßnahmen im Grobkonzept gewonnen.
- Schritt 4: Das Grobkonzept wurde diesem LEH-Unternehmen vorgestellt. Rückmeldungen wurden auch von Lehrkräften eingeholt und eingearbeitet.
- Schritt 5: Ein **Konzept zur Ernährungsbildung** über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des LEH wurde erarbeitet.

3.2 Ist-Situation in der LEH-Lehre in Österreich

Bereits in der obenstehend genannten ersten Zusammenarbeit des FiBL Österreich mit Betrieben und ihren Lehrlingsbeauftragten und Lehrlingen in unterschiedlichen Branchen im Jahr 2021 zeigte sich, dass hier grundsätzlich großes Interesse für den Themenbereich Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Ernährung und eine Bereitschaft zur Weiterbildung von Seiten der Arbeitgeber:innen besteht.

Teil der Recherche dieser Arbeit war, herauszufinden, inwieweit Inhalte zu biologischer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in der LEH-Lehre verankert und für alle Lehrlinge zugänglich ist. In diesem Kapitel wird der aktuelle Aufbau der LEH-Lehre in Österreich sowie analysierte bestehende Anknüpfungspunkte zu Bio beschrieben.

3.2.1 Nachhaltigkeit und Bio in der LEH-Lehre

Mit Stand Dezember 2021¹⁸ gab es in Österreich 107.593 Lehrlinge, davon sind etwa 4.000 Lehrlinge des LEH. Bereits im Jahr 2008 wird die Berufsausbildung in der Österreichischen Strategie zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung¹⁹ als wichtiger, aber besonders herausfordernder Bereich angesprochen. In der Berufsbildung kann die Einbindung nachhaltiger Themen mit den betrieblichen oder ökonomischen Anforderungen im Widerspruch stehen.

Einzelhandel-Ausbildungsordnung

Das Thema Nachhaltigkeit ist grundsätzlich im Österreichischen Berufsausbildungsgesetz verankert. In der Einzelhandel-Ausbildungsordnung²⁰ (siehe Abbildung 2) sind allgemeine berufliche Handelskompetenzen beschrieben, einige davon bieten gute direkte und indirekte Anknüpfungspunkte zur biologischen Landwirtschaft in der Berufsausbildung. Besonders hervorzuheben ist hier die kompetente Kundenberatung, der Erwerb von Kenntnissen zu allgemeinen Zusammenhängen einer nachhaltigen, ökologischen Produktion sowie die Verkaufsförderung der Ware.

Berufliche Handlungskompetenzen § 3. (1)

Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule unter Berücksichtigung von § 23 und § 27 Berufsausbildungsgesetz (BAG) verfügt der/die Einzelhandelskaufmann/frau über folgende zentrale berufliche Handlungskompetenzen. Diese umfassen jeweils eine fachliche, methodische, personale und soziale Dimension. Sie befähigen den/die Einzelhandelskaufmann/frau in seinem/ihrem Beruf selbstständig und eigenverantwortlich zu handeln.

1. Allgemeiner Einzelhandel:

Der/die Einzelhandelskaufmann/frau – Schwerpunkt Allgemeiner Einzelhandel

c) bildet sich anhand der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Vorgänge eine eigene Meinung und Position

e) kann Kunden und Kundinnen informieren und beraten

j) kennt die Bedeutung einer **nachhaltigen, ökologischen Produktion** und die Auswirkungen der Globalisierung

m) platziert und präsentiert Waren im Verkaufsraum und wirkt bei Maßnahmen der Verkaufsförderung mit

Abbildung 4: Auszug aus dem BGBl. II Nr. 113/2015 Einzelhandel-Ausbildungsordnung, eigene Darstellung

¹⁸ WKO, Bundessparte Handel: Lehrlingsstand im österreichischen Handel, Stand 31.12.2021

¹⁹ <https://www.umweltbildung.at/wp-content/uploads/2020/11/Oesterreichische-Strategie-BNE.pdf>

²⁰ <https://www.ris.bka.gv.at/eli/bgbl/II/2015/113>

Ausbildungsleitfaden Einzelhandel – Schwerpunkt Lebensmittelhandel

Im **Ausbildungsleitfaden Einzelhandel (ibw 2017)** ²¹ finden sich direkte «Bio-Kompetenzen», die die Lehrlinge erwerben sollen. Der Leitfaden richtet sich an alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen wie Ausbilder:innen, Personalverantwortliche, Betriebsrät:innen, Lehrstellenberater:innen, Eltern und Lehrlinge.

Im Folgenden sind alle Auszüge aus diesem Ausbildungsleitfaden dargestellt, die einen klaren Zusammenhang zu Bio zeigen.

Ihr Lehrling kann einen Überblick über das Sortiment geben.		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kennt die Waren des Lehrbetriebs.		
z. B. – die verschiedenen Warengruppen – stark nachgefragte Waren – Qualitätsklassen der Waren – Lagervorschriften (kühlpflichtige Produkte etc.) – wichtige Lebensmittelhersteller und Eigenmarken	z. B. – Zusammensetzung (Inhaltsstoffe wie Aspartam, Zucker, Stevia etc.) – Wichtige Allergene (Nüsse etc.) – Breite und Tiefe des Sortiments – Herkunft/Regionalität (Steirisches Kürbiskernöl, Wachauer Marillen etc.) – Eigenschaften (Haltbarkeit, Verwendungszweck etc.) – Lagerung (Kühlung erforderlich etc.) – Sorten – Inhaltsmengen – Verwendungsmöglichkeiten (zum Kochen, zum Braten etc.)	
Ihr Lehrling kann Warengruppen unterscheiden.		
z. B. Wareneinteilung vornehmen in – Qualitätsklassen (bei Obst, Gemüse etc.) – Beschaffenheit (zerbrechlich bei Eiern, kühlpflichtig, Haltbarkeit etc.) – Verwendungsmöglichkeiten (zum Braten, zum Grillen etc.) – nach Zielgruppen (Bio-Konsumenten, Touristen, Großfamilien, Diätahrung etc.)		



Ihr Lehrling kann die Warenpräsentation kundengerecht umsetzen.		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann Waren in Sortimentsgruppen einteilen.		
z. B. – Waren anlassbezogen einteilen (Weihnachten, Neujahr etc.) – nach Verbrauchergewohnheiten (Bio-Waren, nach Preis- und Güteklassen, Diätahrung etc.) – nach Zielgruppen (Alter, Touristen etc.)		
Ihr Lehrling kann die Waren fachgerecht platzieren.		
z. B. Grundregeln der Regalbewirtschaftung anwenden und dabei Qualität, Frische und das Mindesthaltbarkeitsdatum berücksichtigen		



²¹ ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (Hg.): Ausbildungsleitfaden Einzelhandel – Schwerpunkt Lebensmittelhandel. Wien 2017

Ihr Lehrling kann Kunden beraten und Waren präsentieren.		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
	Ihr Lehrling kann Kundenwünsche erkennen. z. B. - Bioprodukte - Produkte aus der Region - Wünsche und Bedürfnisse der Kunden erkennen (Nahrungsmittelunverträglichkeiten berücksichtigen, vegetarische und vegane Lebensmittel etc.) - Bedarf feststellen - zielgerichtete Fragen stellen	
	Ihr Lehrling kann entsprechend den Kundenbedürfnissen das Sortiment einschränken. z. B. Wissen, welche Produkte für Diabetiker geeignet sind, hochwertige Lebensmittel für Kinder, ballaststoffreiche Nahrungsmittel, Bio-Waren, regionale Produkte	
		Ihr Lehrling kann die Qualität und den Preis einer Ware argumentieren. z. B. Qualitätsunterschiede und die Auswirkung auf den Preis erklären (Biolebensmittel und regionale Produkte, Eier aus Freilandhaltung und Spezialitäten etc.)



„Eine Exkursion zu einem Biobetrieb steht im Rahmen unserer Praxistage auf dem Programm. Neben dem Herstellungsprozess lernen die Lehrlinge den erheblichen Mehraufwand bei der Erzeugung von Bioprodukten kennen. Das Bewusstsein für die höhere Preisgestaltung wächst dadurch und sie können unsere Kunden durch die gemachte Erfahrung besser beraten.“
 MMag. Thomas Schrott, Personalentwickler

Abbildung 5: Auszüge aus ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft, Ausbildungsleitfaden Einzelhandel – Schwerpunkt Lebensmittelhandel, Wien 2017

Es gibt somit eine unterstützende, aber auch **sehr allgemein formulierte** Orientierung. In Gesprächen mit den Ausbilder:innen sowie den Berufsschullehrkräften zeigte sich, dass das Grundwissen über Lebensmittel und Landwirtschaft derart abgenommen zu haben scheint, sodass die Bildung dazu auf einem niedrigem Niveau starten muss. Zusammenhänge über die Produktion unserer Lebensmittel sind nicht mehr ausreichend bekannt. So kommt der Bereich Bio oft zu kurz und die Intensität der Beschäftigung ist stark abhängig vom persönlichen Zugang der Ausbilder:innen und Pädagog:innen.

Mehrere Lehrkräfte geben in den Gesprächen an, dass die Inhalte zu Biofragen bei den Lehrabschlussprüfungen oft nicht ausreichend wiedergegeben werden können. Am ehesten sind die Lehrlinge über die Zusammenhänge von Bio und Tierwohl informiert.

Hier scheint auch die emotionale und logische Verknüpfung gut zu gelingen. Antworten wie «Dünger» kommen auf die Fragen zur Abgrenzung bio/konventionell vor, können jedoch selten genauer beschrieben werden.

Hochwertige, berufsbezogene Materialien für die Ausbildung könnten hier unterstützen. In den Einzelgesprächen wird angegeben, dass diese Lehr- und Lehrmaterialien gerne genutzt werden, wenn sie in einer guten Qualität schnell zur Hand sind.

3.2.2 Die drei Säulen der Berufsausbildung

Die Lehrlinge sind meist in einem Alter von 15 bis 19 Jahren und verbringen 3 Jahre in der Lehre *Einzelhandel mit Schwerpunkt Lebensmittel*. Die Lehrausbildung findet in **dualer Form**²² - der **parallel geführten Ausbildung in Betrieb und Berufsschule** - statt.

Folgende drei Säulen sind Teil der dualen Lehrlingsausbildung. Sie bieten gleichzeitig auch **Chancen für eine verstärkte Bio-Bildung** für österreichische LEH-Lehrlinge.

Säule 1: Die Ausbildung im Lehrbetrieb

Die Ausbildung erfolgt mit etwa 80% Anteil vorwiegend im Lehrbetrieb. Hier werden vor allem **praktische Fertigkeiten** gelehrt.

Säule 2: Die Ausbildung in der Berufsschule

Etwa ein Fünftel der Lehrzeit verbringen die Lehrlinge in der Berufsschule. Hier erlangen sie das notwendige **theoretische Wissen**, um ihren Beruf sicher und selbstbewusst auszuführen. Die Unterrichtszeit ist Teil der Arbeitszeit von Lehrlingen. In der Berufsschule gibt es **berufsfachlichen** und **allgemeinbildenden Unterricht**. Im Fachunterricht werden die Lehrlinge auch in der Schule praktisch in Werkstätten und/oder Labors ausgebildet. Einige Berufsschulklassen werden handelsketten-spezifisch «sortiert» (REWE Group-Klassen, Lidl-Klassen, Hofer-Klassen etc.) in den Landesberufsschulen unterrichtet. Es gibt aber auch gemischte Klassen und Unterrichtsfächer, in denen die Lehrlinge der unterschiedlichen Handelsketten im Unterricht zusammenkommen. Weiters gibt es privat organisierte Berufsschulformen wie die SPAR-Akademie.

Alle befragten Berufsschulen geben an, externe Workshops, Unterrichtseinheiten sowie ganze Projektwochen-Schwerpunkte zu verschiedenen Themen umzusetzen.

In allgemeinbildenden Schulen erreicht das Bio-Bildungsangebot bereits ein zufriedenstellendes Niveau und wird zum Teil über externe Projektangebote abgedeckt. Doch Lehrlinge werden in ihrer Ausbildung weniger intensiv und unterschiedlich gut zum Thema informiert. Wie sich gezeigt hat, ist dies besonders stark vom Eigen-

²² https://www.oesterreich.gv.at/themen/bildung_und_neue_medien/lehre/Seite.333309.html

Engagement und der Wertigkeit von Bio der einzelnen Lehrkräfte innen in der Berufsschule oder den zuständigen Ausbilder:innen abhängig.

Rückmeldungen der Unternehmen und der Lehrkräfte zeigen, dass es Bedarf an **guten, zeitgemäßen Materialien** gibt, die man im Laufe der regulären Ausbildung im LEH nutzen kann. Bei den derzeit verfügbaren Materialien fehlt meist der **Zusammenhang zur Arbeitswelt** oder sie entsprechen nicht mehr dem **heutigen Standard**. Materialien mit veraltetem Inhalt und Layout können nicht mehr verwendet werden. Rein allgemeenschulisch aufgebaute Lehr- und Lernunterlagen sowie Informationen ohne direkten Bezug zum Arbeitsbereich sowie fehlendem roten Faden für die Unterrichtsgestaltung sind **nicht ausreichend** für die Nutzung in einer Berufsschule.

In den Gesprächen mit Berufsschul-Lehrkräften hat sich immer wieder herauskristallisiert, dass sie sich **besseres Bio-Bildungsmaterial** wünschen und dies nach eigenen Angaben auch gerne nutzen würden. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass dieses **Bildungsmaterial** zur biologischen Landwirtschaft und ihren Vorteilen für Mensch, Tier und Umwelt **immer berufsbezogen** formuliert sein muss. Zudem ist eine sehr **einfache und verständliche Sprache** und ein Anfänger:innen-Lern-Niveau notwendig, da die Lehrlinge **geringste Kenntnisse zur Landwirtschaft und zur Lebensmittelproduktion** allgemein mitbringen und schnell überfordert sind, wenn Informationen zu komplex und wissenschaftlich formuliert werden. Bezüglich einfacher Sprache wurden auch sprachliche Hürden genannt.

Es zeigte sich, dass Bio grundsätzlich als Themenbereich wahrgenommen wird und auch als Begriff immer wieder in unterschiedlichen Unterlagen zu finden ist. Der tatsächliche umgesetzte Lehrinhalt bleibt allein der jeweiligen Schule bzw. der Lehrkraft überlassen.

Als Hemmfaktor der letzten Jahre wurde mehrfach die COVID-19-Pandemie genannt, dies vor allem in Bezug auf **Lehrausgänge zu Biobetrieben**, die de facto nicht mehr stattgefunden haben.

Säule 3: Externe Seminare zur Weiterbildung

Fast alle interviewten Verantwortlichen der **verschiedenen Handelsketten** gaben an, jährlich Raum für **externe Weiterbildungen für die Lehrlinge** zu haben. Diese werden **individuell** von den Ausbilder:innen ausgewählt. In den drei Ausbildungs-Jahren haben die Lehrlinge verschiedene Möglichkeiten für externe Weiterbildungen (3 x pro Jahr, 9 x in der gesamten Lehrzeit). Hier spielt neben **fachlichen Schwerpunkten** auch die **Persönlichkeitsentwicklung** eine große Rolle.

Alle Handelsketten setzen zudem unterschiedlich benannte Varianten von **Lehrlingstagen** um (Basistage, Kennenlertage, Lehrlingstage, etc.). Diese werden jedes Jahr als ein- bis zweitägiges Event organisiert und inhaltlich immer neu ausgerichtet. Die Planung für die Lehrlingstage findet jeweils bereits im Frühjahr bis Frühsommer des Vorjahres statt.

Es gibt derzeit in Österreich ein sehr überschaubares Angebot an kostenpflichtigen Workshops²³ zur nachhaltigen Bildung für Lehrlinge. Eine Handelskette realisiert seit einigen Jahren einen Lehrgang zum sogenannten „Green Champion“ (SPAR in Zusammenarbeit mit Greenpeace). Ein Angebot mit starkem Bioschwerpunkt gibt es für diese Zielgruppe nicht, Ausnahme bilden natürlich die reinen Bio-Supermarktketten.

3.3 Austausch mit wichtigen Akteur:innen des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels

Essenzielle Fragestellung in der Recherchearbeit war, wie sich die Situation der Biobildung für Lehrlinge des LEH in Österreich neben den gesetzlichen formulierten Vorgaben und den Kompetenzleitfäden **tatsächlich** darstellt, abgesehen von schriftlich festgehaltenen Empfehlungen für die Lehre im LEH. Dafür wurden vorab direkte Gespräche (vorwiegend Einzelsetting) mit zu Interviews bereiten Personen aus dem Lebensmitteleinzelhandel zu Stellenwert, Bedarf und aktueller Umsetzung von Bio in der Ausbildung geführt. Diese Personengruppe umfasste Geschäftsführer:innen, Personalverantwortliche, Lehrlinge, Lehrlings-Ausbilder:innen in den Betrieben, Lehrlinge, Berufsschullehrkräfte sowie Gesprächspartner:innen in den Lehrlingsstellen der WKO und Betreiber:innen diverser Lehrlingsplattformen. Weiters wurden Ausbildungsleitfäden, bestehende Lehrangebote und Bildungsmaterialien verschiedener externer Anbieter:innen auf das Themenfeld biologische Landwirtschaft gesichtet und analysiert.

3.3.1 Nachhaltigkeit als Unternehmensphilosophie

Nachhaltigkeit spielt für Unternehmen **eine immer wichtigere Rolle** und wurde von **allen Gesprächspartner:innen** aktiv angesprochen. Gut ausgebildete Lehrlinge und Fachkräfte sind gefragt. Die Konkurrenz am Markt ist stark und so stehen die verschiedenen Handelsketten in Konkurrenz um den Ruf des besten Ausbildungs-Betriebes. Das Bewusstsein über die Wertigkeit eines qualitativen und zeitgemäßen Angebots von Weiterbildungen scheint hoch. Das Wissen über Nachhaltigkeit und damit zusammenhängende Entwicklungen ist gefragt. Die Biologische Landwirtschaft wird als Teil einer nachhaltigen Wirtschaftsweise wahrgenommen, die unterschiedlichen Handelsketten setzen aber spürbar unterschiedliche Prioritäten in der Ausbildung. Explizit wurde auch das Lehrlingsforum²⁴ genannt, das im Dezember 2022 mit einem nachhaltigen Themenschwerpunkt abgehalten wird.

Für durchwegs **alle Handelsketten** mit Ausnahme der Biosupermärkte ist der **Themenbereich Klimaschutz und Nachhaltigkeit** leichter im großen Stil umsetzbar als **ein ausschließlicher Bio-Schwerpunkt**. Jedoch haben alle Handelsketten, die zu einem Austausch bereit waren, eingeräumt, gute Materialien in den bestehenden Lernplattformen einbauen zu können und zeigten am Bio-Thema Interesse. Die Frage

²³ WKO, Lehre fördern: Ausbildungsprogramm für Lehrlinge Juli 2021-Juni 2022

²⁴ https://businesscircle.at/images/_pdf/lehrlingsforum22-int-6.pdf

der Finanzierung neuer Unterlagen für die Bio-Ausbildung war immer Teil der Gespräche und blieb weitgehend ungelöst. Die Handelsketten sehen eine mögliche Finanzierung bei den zuständigen Ministerien oder eine Realisierung über diverse Projektförderungen.

Folgende Handelsketten und Berufsschulen waren im Erarbeitungsprozess involviert. Die jeweilige Position der Reihung in Tabelle 4 bezeichnet gleichzeitig das Interesse am Thema sowie die Intensität des Austausches.

Tabelle 4: Am Austausch beteiligte Handelsketten und Berufsschulen

Beteiligte Handelsketten
Lidl Österreich GmbH
dennre Naturkost GmbH
REWE Großhandels GmbH (vormals ADEG)
BILLA AG (BILLA und BILLA PLUS)
SPAR Österreichische Warenhandels-AG
INTERSPAR Gesellschaft m.b.H.
EUROSPAR Pöchlarn
MPREIS Warenvertriebs GmbH
Beteiligte Berufsschulen
Berufsschule für Einzelhandel Wien
Landesberufsschule NÖ Laa an der Thaya
Landesberufsschule NÖ Theresienfeld
Berufsschule für Handel und Reisen Wien
SPAR Akademie Wien

3.3.2 Umsetzungsoptionen und Entwicklungen laut Handelsketten und Berufsschulen

Nachfolgend werden die von den Zuständigen genannten Möglichkeiten der Umsetzung sowie die (neue) Bio-Entwicklung bei einigen Discountern (Handelsketten im Niedrigpreissegment) in Österreich beschrieben.

Exkursionen zu Bio-Betrieben (-Lieferant:innen)

Mehrfach genannt wurden **Lehrausgänge zu Bioproduzent:innen**, die möglich wären, für deren Umsetzung jedoch kaum Zeit bleibt. Vor allem die zeitaufwändige Recherche interessanter Betriebe für Exkursionsgruppen wurde als Hindernisgrund genannt. Nach dem Hinweis auf die «Schau zum Biobauernhof»-Map²⁵ für Exkursionsbetriebe von BIO AUSTRIA, kam die Rückmeldung, dass für die LEH-Unternehmen hier vor allem verschiedene Vertragspartner-Betriebe der Handelsketten interessant sind, um wieder **berufsbezogen** arbeiten zu können. Hier ist erwartungsgemäß die handelsketten-spezifische Variante besonders interessant, also bevorzugt die tatsächlichen Lieferant:innen zu besuchen und so direkt die Bio-Produkte im Markt näher kennenzulernen sowie eine **Beziehung zum Bioprodukt und den Produzent:innen** zu schaffen.

Auch bei den Exkursionen sind arbeitsbezogene Zusammenhänge gefragt, also keine auf allgemeine Schulen angepasste Inhalte, sondern Schwerpunkte, die **zu den Abläufen im Handel** passen wie **die biologische Produktion und ihre Verpackung, die Bio-Kennzeichnung und -Lagerung oder die Distribution zu den Supermärkten**. Weiters sind Inhalte der **Preisgestaltung oder erfolgreiche Bio-Kommunikation** (z.B. Austausch von Fachwissen, Kundengespräche, Hervorhebung der Qualitätsmerkmale) interessant.

Direktbesuche von Produzent:innen in den Supermärkten (Produkt-Verkostungen)

Einige Supermärkte berichten von regelmäßigen Einladungen von Liefer-Betrieben inklusive Verkostungen für die Mitarbeitenden, um die Produkte kennenzulernen. Auch hier wird COVID-19 als Ursache eine Reduzierung solch externer Besuche genannt und der Wunsch, dies in Zukunft wieder zu verstärken.

Produktschulungen

Schulungen zu den verschiedenen Produkten im Sortiment sind Teil der Lehrlingsausbildung. Hier finden Bio-Produkte mehr oder weniger Raum, je nach Entscheidung durch die Auszubildenden oder die Filialleitung.

Ausbau des Bio-Sortiments schreitet auch bei Discountern voran

Nach Rückmeldungen der Personalverantwortlichen und Führung einiger Discount-Handelsketten steigt das Bewusstsein und die Nachfrage der Kund:innen für Bio und ist **die Erhöhung und eine auffallende Platzierung des Bioprodukte-Sortiments weiter geplant** oder wird bereits umgesetzt. Dies ist auch in den Filialen selbst sichtbar – z.B.: das Bio-Marketing wird verstärkt, die Produktplatzierungen sind präsenter gleich im Eingangsbereich. Auch die Entwicklung der Lebensmittelpreise wurde angesprochen:

²⁵ <https://www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-erleben/schaubauernhoefe-oesterreichweit/>

Die Preise für konventionelle Produkte sind deutlich stärker gestiegen als jene für Bio und somit sind bisher kaum Einbußen im Biobereich des LEH spürbar. Insgesamt bedeutet dies für die Ausbildung der Lehrlinge bedeutet, **dass Bio einen verstärkten Platz** einnimmt. Jedoch wird von den Gesprächspartner:innen der Discounter auch festgehalten, dass hier **keine Priorität auf Bio** liegt, da sich die Lehrlinge in allen Bereichen auskennen müssen und die qualitativ hochwertige, fachliche Beratung bei Discountern weniger Relevanz hat. **Nachhaltigkeit als Überthema und Bio vor allem im Bereich der Kennzeichnung und Lagerung** wurde bei den Gesprächen aber als wertvolle Inhalte angegeben.

Einsatz digitaler Medien

Neue, zeitgemäße Methoden wie Onlinetraining, Blended Learning oder M-Learning sind auch in der Lehrlingsausbildung immer mehr gefragt und wurden von allen Gesprächspartner:innen als interessante Variante für eine verstärkte Bio-Bildung genannt. Blended Learning ist die Kombination aus Präsenz- und Onlinetraining, beim M-Learning (mobile learning) werden die Inhalte auf Mobilgeräten abgerufen. Erwähnt wurden auch verschiedene Selbstlern-Plattformen, die unter Punkt *Gelungene Beispiele* aufgelistet sind.

3.4 Gelungene Beispiele

3.4.1 Informationsplattform der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Deutschland – www.oekolandbau.de

Die Website www.oekolandbau.de ²⁶ bietet neben Lehrmaterialien für Allgemeinbildende Schulen - die in Österreich ebenfalls in einem guten Umfang leicht zugänglich, kostenfrei und online zur Verfügung stehen – auch ein umfangreiches Angebot speziell für die Berufsausbildung. Es gibt Lehr- und Lernmaterialien für Lehrkräfte in Berufs- und Fachschulen zu verschiedenen Themenbereichen und explizit auch direkt für Lehrlinge.

Die Materialien von oekolandbau.de beinhalten erwartungsgemäß deutsche Fachbegriffe und Bio-Verhältnisse. Sie sind somit nicht direkt für Österreich nutzbar, sondern müssten angepasst angeboten werden.

3.4.2 Projekt „Korn-Scout“

Das deutsche Projekt *„Korn-Scout: Vom Getreidekorn und seinen vielfältigen Nutzern – Korn-Kompetenzen für Nachhaltigkeit im Lebensmittelhandwerk stärken“* – hatte das Ziel, die Kompetenzorientierung zu nachhaltigem Handeln im Berufsalltag der „Korn-handhabenden“ Berufe Müller:in, Bäcker:in, Konditor:in sowie Brauer:in/Mälzer:in sowie angrenzender Berufe im Bereich der beruflichen Bildung zu fördern.

²⁶ <https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-der-aus-und-weiterbildung/>

Besonderes Augenmerk lag darauf, die Kommunikation zu Nachhaltigkeit zwischen den einzelnen Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette in einen Korn-Kompetenzaufbau münden zu lassen, so dass sie den Wandel in Richtung Nachhaltigkeit vorantreiben und damit als „Change Agents“ wirken. Dafür wurden im Projekt von den Verbundpartner:innen zusammen mit den Praxispartner:innen diverse, innovative Lehr-Lern Materialien für zukünftige “Korn-Scouts” entwickelt und auf ihre Wirksamkeit getestet.

Die zentralen Zielsetzungen beschränkten sich dabei nicht auf den wissenschaftlichen Erkenntniszuwachs, sondern sie bezogen sich auf die Verbesserung der beruflichen Aus- (und ggf. Weiter-)bildung, also auf die Wirkung des Erkenntniszuwachses in der beruflichen Bildung im Kontext der Getreideverarbeitung entlang der Wertschöpfungskette.

Lern- und Lehrmaterialien aus dem Projekt «Korn-Scout»

Die im Projekt entwickelten Bildungsmaterialien wurden als **Open Educational Resources** zur Verfügung gestellt. Nachfolgend wird eine Auswahl an Good Practice Beispielen in Form von aktuellen **Interviewvideos, kompakten Erklärfilmen, optisch ansprechenden Postern** sowie **eine Ausgabe der Bio-Zeitschrift für deutsche Lehrlinge (Azubis) inklusive Quizzen** dargestellt:

Interviewvideos mit Bio-Produzent:innen der Getreideverarbeitung

aus der Interview-Filmreihe

«*Warum eigentlich Nachhaltig? Kornexpert*innen erzählen*»

inklusive möglicher Diskussionsfragen

[Beispiel Interviewvideo mit Bio-Bäcker Thomas Lang²⁷ \(Link\)](#)

[Beispiel Interviewvideo mit Bio-Konditorin Yasmin Säuberlich²⁸ \(Link\)](#)

Erklärfilme

Die Kurzbeschreibungen zu den Erklärfilmen wurden der Website des izt Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertungen entnommen und gekürzt.

[Erklärfilm: Bio-Siegel und was sie bedeuten in der Verkaufssituation \(Projekt Korn-Scout\)²⁹ \(Link\)](#)

Themen: Bio, Nachhaltigkeit, Bio-Siegel, EG-Öko VO, Naturland, Bioland, demeter

²⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=IQFCE6XM1U4&t=2s>

²⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=jCFJQblbzPc>

²⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=5Z4-m5WekmQ>

Verwendung: in der betrieblichen Ausbildung, im Unterricht im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung, im Berufsschulkontext

Betrieb: Selbständiges Anschauen durch die Auszubildenden und Gespräch mit dem/der Ausbilder:in

Kompetenzerwerb: Die Schüler:innen wissen, was Bio-Siegel sind und können die Unterschiede und Gemeinsamkeiten der wichtigsten Bio-Siegel erläutern und bewerten.
Copyright: TU-Berlin – B!NErLe / KORN-SCOUT Projekt; Creative Commons Lizenz CC-BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Erklärfilm: Warum eigentlich Bio? Ökologischer und konventioneller Pflanzenbau im Vergleich³⁰ (Link)

Thema: Warum eigentlich Bio? – Vergleich Pflanzenbau bio und konventionell

Verwendung: in der betrieblichen Ausbildung, im Unterricht im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung, im Berufsschulkontext

Betrieb: Selbständiges Anschauen durch die Auszubildenden und Gespräch mit dem/der Ausbilder:in

Themen: Bio, Nachhaltigkeit, Bio-Anbau von Getreide, EG-Öko VO, Bio-Siegel, Düngung, Saatgut, Ertragseinbußen bei biologischem Anbau

Kompetenzerwerb: Kenntnisse über die wesentlichen Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Anbau, Beweggründe, sich für Bio-Anbau zu engagieren. Bei der Bestellung von Rohstoffen beziehen die Schüler:innen Aspekte der Nachhaltigkeit ein und wenden kritisch ihr Wissen zum ökologischen Pflanzenbau an. Sie können Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Auswahl der Rohstoffe erläutern.

Copyright: TU-Berlin – B!NErLe / KORN-SCOUT Projekt; Creative Commons Lizenz CC-BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Erklärfilm: Warum sind Lebensmittel teurer? Der wahre Preis von Lebensmitteln³¹ (Link)

Thema: Warum sind Bio-Lebensmittel teurer? Der wahre Preis von Lebensmitteln.

Verwendung: in der betrieblichen Ausbildung, im Unterricht im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung, im Berufsschulkontext

Betrieb: Selbständiges Anschauen durch die Auszubildenden und Gespräch mit dem/der Ausbilder:in

Themen: true costs, externalisierte Kosten, Preis von Lebensmitteln und seine Einflussfaktoren

³⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=BUOLGWbTEmY>

³¹ <https://www.youtube.com/watch?v=WJpSHsAabKg>

Kompetenzerwerb: Die Schüler:innen kennen Beweggründe, sich für Bio-Anbau zu engagieren. Sie können Einflussfaktoren auf den Preis von (Bio-)Lebensmitteln erläutern.
Copyright: TU-Berlin – B!NErLe / KORN-SCOUT Projekt; Creative Commons Lizenz CC-BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Poster für den Betrieb und die Berufsschule

Die Kurzbeschreibungen zu den Postern wurden der Website des IZT Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertungen entnommen und gekürzt.

Poster: Biosiegel – Welches sind die wichtigsten Siegel und wofür stehen sie?³² (Link)

Themen: Bio-Siegel, EU Öko VO, demeter, Naturland, Bioland

Verwendung: Präsentation auf Veranstaltungen

Betrieb: Aushang und Vorstellung im Betrieb durch die Auszubildenden

Kompetenzerwerb: Die Lehrlinge kennen die wichtigsten Bio-Siegel und deren Unterschiede. Sie können diese erläutern und bewerten.
Copyright: TU-Berlin – Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft / KORN-Projekt; Creative Commons Lizenz BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Poster: Warum eigentlich Bio? Das Besondere am Bio-Landbau³³ (Link)

Thema: Vor- und Nachteile der biologischen Landwirtschaft

Verwendung: Präsentation auf Veranstaltungen sowie Aushang und Vorstellung im Betrieb durch die Lehrlinge

Kompetenzerwerb: Verständnis gewinnen für die Relevanz von Kommunikation mit vor- und nachgelagerten Akteuren in der Kette, Diskussionen von Handlungsoptionen

Copyright: EPIZ / KORN-Projekt; Creative Commons Lizenz BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Poster: Wir müssen reden! Bio-Kommunikation entlang der Wertschöpfungskette³⁴ (Link)

Thema: Kommunikation entlang der Wertschöpfungskette

Verwendung: Präsentation auf Veranstaltungen sowie Aushang und Vorstellung im Betrieb durch die Lehrlinge

³² <https://elearning.izt.de/mod/page/view.php?id=1392>

³³ <https://elearning.izt.de/mod/page/view.php?id=1393>

³⁴ <https://elearning.izt.de/mod/page/view.php?id=1388>

Themen: Wertschöpfungskette von Getreide, beteiligte Akteur:innen, Aspekte von Nachhaltigkeit und wie diese beachtet und kommuniziert werden können

Kompetenzerwerb: Verständnis für die Relevanz von Kommunikation mit vor- und nachgelagerten Akteuren in der Kette, Diskussion von Handlungsoptionen

Copyright: TU-Berlin – Fachdidaktik Arbeitslehre / KORN-Projekt; Creative Commons Lizenz BY-SA: Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Zeitschrift Korn

Korn – Die Zeitschrift für Azubis (Auszubildende) (Link)

Ein Magazin mit Insider-Tipps der Bio-Profis rund ums Getreide³⁵



Themenauszüge

- Bio – alles zu teuer?
- Die Wertschöpfungskette – Spielberger Mühle
- Wieso ist Bio eigentlich teurer?
- Ressourcen schonen – Wieso das?
- Alles gelabelt? Bio-Siegel
- Bio muss nicht teuer sein
- Nachhaltigkeit?! – was ist das eigentlich?
- Wissens-Check Bio
- Rohstoffverarbeitung mit Fingerspitzengefühl – Bio Konditorei

Abbildung 6: Titelbild Korn - Die Zeitschrift für Azubis

Laufzeit: 05/2018 - 10/2021

gefördert vom deutschen Bundesinstitut für Berufliche Bildung (BIBB) im Rahmen der Bekanntmachung Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015-2019 (BBNE 2015-2019) aus Mitteln des BMBF.

Projektkoordination: Prof. Nina Langen, Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin

Projektpartner:innen: Wuppertal Institut, Forschungsgruppe Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (IZT), Cluster Nachhaltigkeit und Transformation EPIZ Berlin e.V., Zentrum für Globales Lernen

³⁵ <https://padlet.com/epiz/363h65ipexjv9v5z/wish/1745598601>

3.4.3 E-Learning Portal für Warenkunde im LEH – LZ direkt Training³⁶

Das Selbstlern-Online-Portal richtet sich direkt an Mitarbeitende am POS (Point of Sale). Es wird kostenlos angeboten und jeder Kurs von einem Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie finanziert. Inhalte sind Food und Nonfood-Bereiche, Warenkunde und regionale Spezialitäten.

Praxisnahe E-Learning Kurse für die qualifizierte Fortbildung im LEH

Vorteile für Lernende:

- Interaktive Kurse für effektives Lernen
- Lernen wann immer Sie wollen
- Von Experten erstellt - immer aktuell
- Kostenfreie Registrierung
- Zertifikate für erfolgreich absolvierte Kurse

Vorteile für Betriebe:

- Aktuelle Kursinhalte, von Branchenexperten konzipiert
- kosteneffiziente Aus- und Weiterbildung
- Dokumentation des Lernprozesses
- Verminderung schulungsbedingter Ausfallzeiten

(Informations-Text auf der Website <https://training.lzdirekt.de/>, Zugriff am 28.9.2022)

3.4.4 hogafit.de - Deutsches Online-Lernportal für die Hotellerie und Gastronomie

Die Plattform hogafit.de³⁷ wird vom DEHOGA Fachverband und dem Magazin ahgz - einer Wochenzeitung für Hotellerie und Gastronomie der Deutschen Fachverlag GmbH - betrieben. Die angebotenen Kurse beinhalten Warenkunde, Hygiene sowie Prozessoptimierung sowie aktuelle Themen der Branche.

In einer angepassten Form wäre dies auch sehr gut für Bio-Inhalte umsetzbar.

3.4.5 Plattform www.bio-offensive.de

Das Projekt «bio-offensive»³⁸ ist eine Zusammenarbeit des Verbands der deutschen Landwirtschaftskammern und der Stiftung Ökologie & Landbau SÖL, gefördert durch die deutsche Landwirtschaftliche Rentenbank. Das Projekt bietet kostenfreie und deutschlandweite Fortbildungsmaßnahmen für Berufs- und Fachschullehrer:innen

³⁶ <https://training.lzdirekt.de/>

³⁷ <https://www.hogafit.de/kurse>

³⁸ Quelle: <https://www.soel.de/projekte/bio-offensive>

sowie für Tätige in der beruflichen Bildung in Landwirtschaft und Gartenbau zur besseren Integration des Ökolandbaus in der Lehre an.

Das Angebot reicht von eintägigen Fortbildungen am Berufsschul-Standort (In-house-Schulungen) über praxisnahe Veranstaltungen auf Biobetrieben bis hin zu dreitägigen überregionalen Veranstaltungen mit Fachprogramm und Exkursionen zu Biohöfen. Die konkreten Planungen erfolgen im engen Austausch mit den Verantwortlichen in der Region, die eine Fortbildung durchführen wollen. Damit gelingt es, die Fortbildungen möglichst zielgruppengerecht zu gestalten. Die Fortbildungen werden dabei finanziell über das Projekt «bio-offensive» unterstützt und Referent:innen sowie Kosten für Tagungshäuser finanziert. Ziel der «bio-offensive» ist es, aus den Wünschen und Anforderungen der Akteur:innen heraus ein entsprechendes Angebot zu entwickeln.

3.5 Umsetzung

Folgende Inhalte sind schlussendlich in intensiver Rücksprache mit den Personalverantwortlichen einer großen Handelskette und drei Berufsschul-Lehrkräften zusammengefasst worden. Der Austausch erfolgte laufend während des Projektes und wurde durch Rückmeldungen ergänzt. Es wurden für den LEH besonders relevante Inhalte sowie praktische Umsetzungsideen zur Stärkung der Biobildung bei den Lehrlingen erarbeitet. Weiters wurden zusätzliche in Frage kommende Lehrberufe außerhalb des Lebensmitteleinzelhandels erfasst.

3.5.1 Relevante Inhalte und erweiterte Zielgruppe für die Bio-Bildung in Betrieb und Berufsschule

Folgende relevante Inhalte wurden gemeinsam mit den Personalverantwortlichen sowie Berufsschul-Lehrkräften des LEH herausgearbeitet (Tabelle 5).

Tabelle 5: Relevante Bio-Themenbereiche und mögliche arbeitsbezogene Bio-Inhalte, Quelle: Gespräche und Feedback mit Akteur:innen der Lehrlingsausbildung im österreichischen LEH

Relevante Bio-Themenbereiche	Mögliche arbeitsbezogene Bio-Inhalte
Basiswissen Bio	Kenntnisse zum biologischen Landbau, Umwelt- und Klimaschutz, Ressourcenschonung und Boden, Tierwohl
Lagerung, Haltbarkeit & Hygiene	Verpackung, Kennzeichnung, getrennte Lagerung, Lebensmittelverschwendung
Warenkunde	Obst und Gemüse, Brot und Backwaren, Milch und Milchprodukte, Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Getreide und Getreideprodukte, Trockenfrüchte, Nüsse, Babynahrung, Getränke, Genussmittel, Saaten, Sprossen, Honig, Würzmittel, Sojaprodukte, Hülsenfrüchte, Öle und Fette, Kräuter, Snacks, Fisch

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse	Preisgestaltung
Bio-Kommunikation	Verkaufsgespräche, Transparenz, Vertrauen, Biokontrolle, Warenpräsentation, Verkostungen
Exkursionen zu Biobetrieben	Bioproduktion, Verpackung, Distribution, Vermarktung

In diesem Projekt lag der Fokus auf Lehrlingen des LEH. In weiterer Zukunft ist jedoch eine Ausdehnung auf weitere Lebensmittel-bezogene Branchen anstrebenswert, um die Zahl der erreichten Lehrlinge als wichtige **Multiplikator:innen** zu erweitern (Tabelle 6).

Tabelle 6: In Frage kommende Lehrberufe für verstärkte Bio-Bildung

Branchen und Lehrberufe	Lebensmitteleinzelhandel
	Feinkost
	Tourismus
	Koch/Köchin
	Restaurantfachfrau/-mann
	Molkerei- und Käsereifacharbeiter
	Bäcker/in
	Konditor/in
	Brauer/Brauerin
	Drogist/in
	Pharmazeutisch kaufmännische Angestellte/r

Natürlich könnten gut aufbereitete Lehr- und Lehrmaterialien für die **landwirtschaftlichen Berufsschulen landesweit** eine Bereicherung für eine verstärkte Biobildung der Lehrlinge sein.

3.5.2 Zu erlangende Bio-Kompetenzen

Im Folgenden sind Beispiele der wichtigsten zu erlangenden Bio-Fertigkeiten und – Kenntnisse für Lehrlinge³⁹ aufgelistet.

Der Lehrling

- kann Zusammenhänge von Landwirtschaft und Umwelt aufzeigen
- kennt die Grundzüge des biologischen Landbaus und kann diese benennen
- kann Unterschiede zwischen biologischem und konventionellem Landbau erklären
- kann die positiven Auswirkungen der Bioproduktion auf Mensch, Tier und Umwelt beschreiben
- kennt die aktuelle Bio-Entwicklung im betreffenden Sektor

³⁹ angelehnt an NA beim BiBB (2005): Qualifikationsstandards für die berufliche Bildung

- kann den groben Ablauf der Biokontrolle national und international beschreiben
- kann Preisunterschiede zwischen biologischer und konventioneller Ware erklären
- verfügt über das notwendige Wissen zur Lagerung von Bioware und kann entsprechend handeln
- kann Besonderheiten von Bioware in der jeweiligen Sortimentsgruppe benennen
- kann Kund:innen bei Biowünschen und -fragen kompetent beraten
- kann die nationalen und internationalen Kennzeichnungsvorschriften zu Bio können erläutern

Möglichkeiten der Umsetzung verstärkter Bio-Bildung in der Berufsausbildung in Österreich

Folgende Möglichkeiten der Umsetzung einer verstärkten Bildung zur biologischen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion wurden identifiziert (Abbildung 7):

- **frei zugängliche Online-Plattform mit gut aufbereiteten Lehr- und Lernmaterialien** für Lehrlinge, Ausbilder:innen in den Betrieben sowie für Lehrkräfte für den Einsatz im Unterricht in den Berufsschulen. Bio-Inhalte werden in kompakter Form als Kurzvideos, Wissensfragen oder Interviews mit Bioproduzent:innen angeboten. Die Inhalte basieren auf den arbeitsrelevanten Schwerpunkten. Für das Online-Angebot könnten bestehende Webseiten wie die des LFI oder www.biola.at ergänzt oder neu aufbereitet werden.
- **Train the Trainer – Schulung von Lehrkräften und Lehrlingsausbilder:innen**
Schulungen dieser Multiplikator:innen garantiert eine qualitative und nachhaltig gestärkte Bio-Bildung für Lehrlinge. Eine optimale Variante ist die Kombination des Angebotes an Lehr- und Lernmaterialien mit einer Schulung der Multiplikator:innen zu Inhalten und zur Nutzung.
- **Trainerleitfaden**
Die Idee des Trainerleitfadens kam von den LEH-Unternehmen selbst. Gemeint ist ein Leitfaden für eine optimalerweise halbtägige interne Schulung zu Bio, der dann von den Ausbilder:innen im Betrieb langfristig eigenständig genutzt werden kann.
- **Unterrichtsentwürfe für die Berufsschulen**
Für die Berufsschulen sind Stundenbilder und Ideen für die Unterrichtsgestaltung zu Bio in der Arbeitswelt gefragt (siehe Tabelle 5 «relevante Bio-Themenbereiche»).
- **Lehrausflüge zu Biobetrieben**
Praxisnahes Lernen am Biobetrieb ist auch für Lehrlinge gefragt. Schule am Bauernhof-Betriebe, die bereits ein Angebot für Schulen haben und eine pädagogische Grundausbildung absolviert haben, könnten daran Interesse haben. Zurzeit ist die Zielgruppe Lehrlinge. Die Berufsausbildung junger Menschen in

der Schule am Bauernhof ist nicht gefördert, sondern rein die Schulausbildung bis zum 19. Lebensjahr.

- **Verkostungen von Bioprodukten** direkt im Unternehmen
Diese ebenfalls von den LEH-Unternehmen genannte Option soll nicht außer Acht gelassen werden. Die Beziehung zu Bioprodukten und zu den Produzent:innen wird durch ein «Erleben» gestärkt. Dies kann nicht nur durch die Lehrausflüge zu den Betrieben geschehen, sondern zusätzlich durch die sinnliche Erfahrung des Verkostens. Gefragt sind natürlich die Betriebe, die Vertragspartner:innen der jeweiligen Handelsketten sind.

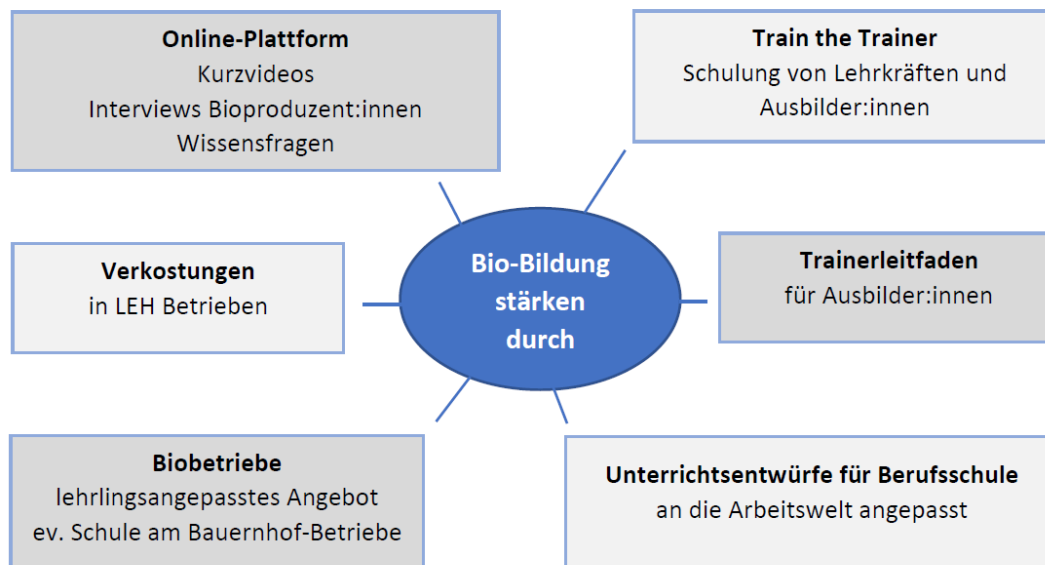


Abbildung 7: Möglichkeiten der Umsetzung verstärkter Bio-Bildung in der Berufsausbildung in Ö, Quelle: Eigene Darstellung.

3.6 Kooperationen

Die intensiven Recherchen und Erfahrungen des FiBL Österreich bilden die optimale Voraussetzung für die weitere Arbeit mit der Zielgruppe Lehrlinge. Enge Kooperationen mit Bildungsinitiativen und Organisationen wie Schule am Bauernhof/Ländliches Fortbildungsinstitut, BIO AUSTRIA, den Info Bio-Bäuerinnen, der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik sowie mit den bundesweiten Berufsschulen sind für die Umsetzung möglich und erstrebenswert.

3.7 Zusammenfassung

Lehrlinge sind als Bio-Multiplikator:innen eine nicht zu unterschätzende Zielgruppe in Österreich, die hinsichtlich biologisch erzeugter Lebensmittel noch nicht ausreichend mit Bildungsmaßnahmen erreicht wird. Das Interesse von Unternehmen – in diesem Projekt vor allem die näher betrachteten Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, aber auch andere Branchen mit einem direkten Zusammenhang zur Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung sowie Gastronomie und Tourismus – haben wachsendes Interesse an Nachhaltigkeit und somit auch an dem wirtschaftlich interessanten Zweig biologische Lebensmittel.

Zusammengefasst kann festgehalten werden, dass Biobildung vom LEH als Teil einer Nachhaltigkeitsstrategie wahrgenommen wird. Es fehlt jedoch an zeitgemäßem Lehr- und Lernmaterial zur biologischen Produktion in berufsbezogenen Zusammenhängen. Diese würden laut den Ausbildungsverantwortlichen in den Unternehmen sowie den Berufsschul-Lehrkräften gerne genutzt werden. An allgemeenschulische Inhalte angepasste Materialien sind allerdings nicht nützlich für die Berufsausbildung, da sie zu weit von der Arbeitsrealität entfernt sind. Das Lern- und Lehrmaterial muss explizit für den Einsatz in der Berufsausbildung gestaltet sein.

Die Ergebnisse zeigen in beiden Bereichen der dualen Lehre (Ausbildungsstätte und Berufsschule) klare Möglichkeiten zur Umsetzung einer verstärkten Bio-Bildung für Lehrlinge. Als zeitgemäßes und gut nutzbares Material werden vor allem kompakte Infoeinheiten in einfacher Sprache, interaktive Module wie Interviews oder Quizvarianten, Ideen für Stundenbilder und Unterrichtsvorschläge sowie jegliche digitale Darbietungsform betrachtet. Das Interesse an Exkursionsbetrieben ist vorhanden.

Die Zielgruppe Lehrlinge des LEH sollte um Auszubildende anderer lebensmittelbezogener Berufe erweitert werden. Diese könnten Industrie/Lebensmittelverarbeitung sowie Tourismus und Gastronomie sein.

Eine **Co-Finanzierung** dieser Maßnahmen könnte zukünftig eventuell auch über die AMA-Marketing, WKO, dem Bund gemeinsam mit dem BML angedacht werden. Für eine finanzielle Beteiligung der Handelsketten sind am ehesten reine Bio-Supermärkte bereit, allerdings mit der Einschränkung der Exklusivität und der Erarbeitung nicht öffentlich verfügbarer Materialien. Um möglichst viele Lehrlinge zu erreichen, erscheint eine Finanzierung als Bildungsmaßnahme (LE) und die Umsetzung durch Bio-Verbände sowie über Bildungs- und Forschungsinstitutionen also besonders sinnvoll.

4. Ausbau des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung von Bundeseinrichtungen

Autor:innen: Richard Petrasek, Elisabeth Klingbacher, Claus Holler

4.1 Ziel und Vorgehensweise

Die Außer-Haus-Verpflegung gewinnt zunehmend an Bedeutung und eröffnet der Lebensmittelwirtschaft neue Geschäftsfelder und Vermarktungspotentiale. Davon profitiert auch die biologische Lebensmittelproduktion und -verarbeitung und könnte dies in Zukunft auch noch stärker tun. Denn gerade die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann einen wichtigen Beitrag zur Ausweitung des Biomarktes und zur Stärkung der biologischen Landwirtschaft leisten. Die Nachfrage nach umweltverträglichen und hochwertigeren Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung bietet schließlich eine gute Gelegenheit für Betriebe der biologischen und regionalen Lieferketten, Marktchancen zu verwirklichen. So zeigen die Ergebnisse einer Studie, dass eine Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung für Österreich eine deutliche Steigerung der Biofläche zur Folge hätte, sofern die Bioprodukte auch aus Österreich kommen (Gusenbauer et al. 2018). Mit einer nachhaltigeren Beschaffung können öffentliche Auftraggeber auch zum Vorbild für den privaten Sektor werden und dadurch neue Märkte für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen schaffen (Staffler 2021).

Laut dem aktuellen Regierungsprogramm und dem nationalen Aktionsplan für nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe-Aktionsplan) ist ein Bio-Anteil von 30% bis 2025 und 55% bis 2030 für alle Institutionen des Bundes vorgesehen (Bundeskanzleramt 2020; BMK 2021). Trotz der konkreten Zielsetzung werden biologische Lebensmittel in zahlreichen Kantinen und Küchen der Bundeseinrichtungen noch nicht oder nur in geringem Umfang eingesetzt.

Ziel des Arbeitspaketes war es, **für eine ausgewählte Bundeseinrichtung** (Kantine der Burghauptmannschaft) ein Umsetzungskonzept zur schrittweisen Erhöhung des Bioanteils auf 30% (monetär) bis zum Jahr 2025 zu erarbeiten.

Während der gesamten Projektlaufzeit gab es eine enge Kooperation mit unterschiedlichen Akteur:innen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in Form von Interviews und Round Tables, an denen Expert:innen in Kleingruppen über konkrete Fragestellungen diskutierten. Über die gesamte Projektlaufzeit war Claus Holler als externer Experte der Außer-Haus- /Gemeinschaftsverpflegung intensiv eingebunden. Das Kapitel 4.6 wurde von ihm federführend erstellt.

Eine wichtige Methode dieses Projektes stellten Interviews/Gespräche mit Einzelpersonen und in Gruppen (sogenannte Round Tables) dar. Die Einzelgespräche wurden in Form von „Praxisgesprächen“ in den thematischen Bereichen „Anwendung“, „Beschaffung“ sowie „Hintergründe zur Kantine“ geführt. Die Gesprächspartner:innen kamen aus den Bereichen Küchen- oder Geschäftsleitung unterschiedlicher

Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, Personen der öffentlichen Verwaltung sowie Fachexpert:innen. Zusätzlich wurden entsprechende Inhalte aus aktuellen Initiativen (z.B. Tischgespräche des Ernährungsrates Wien⁴⁰) herangezogen.

Im Laufe des Projektes wurden drei Round Tables veranstaltet. Sowohl Inhalte bzw. thematische Schwerpunkte als auch die Auswahl der eingeladenen Personen nach fachlicher Ausrichtung sowie beruflicher Tätigkeit und Funktion wurden immer wieder angepasst, um die relevantesten Bereiche, die sich im Projektverlauf manifestierten, ausführlicher bearbeiten zu können (Tabelle 7).

Tabelle 7. Ziele und Personengruppen der drei Round Tables (RT) des Projektes

RT	Ziel(e)	Personen
1	Darstellung/Beschreibung des Best Practice Beispiels „Landhausküche St. Pölten“ Darstellung der Herausforderungen, Erfahrungen, Erkenntnisse und Chancen durch die Erhöhung des Bio-Anteils in dieser Küche	Fachexperte, ehemalige und aktuelle Küchenleitung
2	Aussagen zu Möglichkeiten und Beschränkungen bzw. Herausforderungen durch Vorgaben für die öffentliche Beschaffung bei der Verpflegung mit Lebensmitteln	Mitarbeitende der BBG, der naBe Koordination und des Forums „Österreich isst regional“
3	Notwendige, konkrete Umsetzungsschritte für die Kantine der Burghauptmannschaft - unter Berücksichtigung des naBe-Aktionsplans und des österreichischen Regierungsprogramms – klären und festschreiben.	Mitarbeitende der Ministerien (BML, BMK und BMG) sowie des aktuellen Kantinenbetreibers

Da es aufgrund des begrenzten Zeitrahmens in diesem Arbeitspaket nicht möglich war, die konkrete Umsetzung am Fallbeispiel der Kantine der Burghauptmannschaft zu begleiten und im Idealfall die Erhöhung des Bioanteils bereits zu realisieren, haben wir uns auf folgende Arbeitsschritte konzentriert:

- Schritt 1: Kurze **Zusammenfassung der aktuellen Zielsetzungen** und relevanten Strategien für den Bereich „öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Österreich“.
- Schritt 2: **Analyse europäischer und nationaler Good Practice-Beispiele** mittels Desktop-Recherche (Literatur, Internet) und Interviews mit relevanten Akteur:innen.
- Schritt 3: Detaillierte **Darstellung einer erfolgreichen Einrichtung** (Kantine Landhaus St. Pölten) als konkretes Umsetzungsbeispiel (**Herausforderungen und Erfolgsfaktoren** in der Umsetzung).

⁴⁰ z.B.: <https://www.youtube.com/watch?v=UZsOwOfpk8g>

- Schritt 4: **Erarbeitung eines Umsetzungskonzeptes zur Erhöhung des Bio-Anteils** einer ausgewählten Bundeseinrichtung (Kantine der Burghauptmannschaft).
- Schritt 5: **Verschriftlichung der Ergebnisse des Prozesses** zur Umsetzung der Erhöhung des Bio-Anteils in einer Bundeseinrichtung.

4.2 Einführung

Initiativen der Europäischen Union, wie z.B. die „Farm to Fork“-Strategie oder der „Organic Action Plan“ haben dazu geführt, dass einer nachhaltigen, und damit auch ökologisch agierenden Gemeinschaftsverpflegung eine wachsende Bedeutung zukommt (Europäische Kommission 2020 & 2021). Eine detaillierte Definition von Gemeinschaftsverpflegung sowie gängige Varianten eben dieser sind im Anhang zu finden (Kapitel 8.1).

Eine Erhöhung des Bioanteils in öffentlichen Kantinen kann demnach einen wichtigen Beitrag zur Implementierung der in der „Farm und Fork“ Strategie sowie im „Organic Action Plan“ forcierten Ziele leisten. Dadurch kommt es überdies zu positiven Auswirkungen auf die Veränderung unseres Ernährungssystems hin zu mehr Nachhaltigkeit - mit Vorteilen auf unterschiedlichen Ebenen. Neben den positiven Auswirkungen einer biologischen Lebensmittelproduktion auf Boden, Wasser, Klima, Biodiversität etc. (Sanders & Heß 2019) kann eine nachhaltige öffentliche Verpflegung aus sozio-ökonomischer Sicht dazu beitragen, dass der Zugang zu qualitativ hochwertigen biologischen Lebensmitteln für breitere Bevölkerungsgruppen ermöglicht wird. Gleichzeitig können dadurch lokale und regionale Lebensmittelnetzwerke gestärkt und gezielt gefördert werden. Zudem profitieren auch die Mitarbeiter:innen der Kantinen: Es zeigte sich, dass eine nachhaltige Beschaffung mit einer höheren Zufriedenheit und Motivation der Mitarbeiter:innen einhergeht (Sorensen et al. 2016).

Dafür kann auf ein höheres Budget vielfach verzichtet werden: Es gibt Untersuchungen (ebenso wie Berichte aus der Praxis) (Zahora 2017; Praxisinterviews; siehe auch Kapitel 4.6), wonach eine Umstellung auf eine nachhaltige Versorgung mit geringerem Fleischanteil bei gleichbleibendem Budget möglich ist, wenn z.B. Rezepte entsprechend adaptiert werden. In Kopenhagen konnte beispielsweise ohne zusätzliche Kosten der Bioanteil in öffentlichen Kantinen auf 90% erhöht werden (Holmbeck 2020). Auch die französische Stadt Mouans-Sartoux konnte ihre Kantine auf biologische und lokale Lebensmittel umstellen, ohne dafür die Kosten zu erhöhen – dafür gelang es, die Lebensmittelabfälle durch die Umstellung auf Bio drastisch zu reduzieren (Jégou 2021; siehe erfolgreiche Beispiele Kapitel 4.4).



Abbildung 8: Vorteile von Biolebensmitteln in der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (Quelle: IFOAM Organic Europe 2021)

In Österreich gibt es unterschiedliche Bemühungen, einen höheren Bioanteil in der Beschaffung der Gemeinschaftsverpflegung umzusetzen. Der Anteil an Bioprodukten in den Kantinen öffentlicher Einrichtungen ist in den letzten Jahren auf Länderebene - je nach Bundesland in unterschiedlichem Ausmaß – gewachsen und liegt laut Schätzungen im Schnitt bei rund 30% (Gusenbauer et al. 2018)⁴¹. Manche Bundesländer (z. B. Wien, Burgenland) haben deutlich ambitioniertere Vorgaben für Bioanteile und haben diese auch durch Beschlüsse der zuständigen politischen Gremien rechtlich in gewisser Weise abgesichert.

Mit dem "Klimaschutzprogramm Wien (KliP)" hat die Stadt Wien die Ziele und die Stoßrichtung ihrer Klimaschutzpolitik bis 2010 festgelegt. Durch 36 konkrete und praxisorientierte Maßnahmenprogramme sollte eine CO₂-Emissionsreduktion um 14% gegenüber dem Wert für 1990 erreicht werden. Eine dieser Maßnahmen war die Erhöhung des Bio-Anteils in allen öffentlichen Einrichtungen auf 30% bis zum Jahr 2005.

Ende 2009 wurde die Fortschreibung des Wiener Klimaschutzprogramms (KliP II) mit einer Geltungsperiode bis ins Jahr 2020 vom Wiener Gemeinderat beschlossen. Darin ist festgelegt, dass der Mindest-Bioanteil von 30 bzw. 50% fortgeschrieben wird – und wenn möglich - weiter erhöht wird, um die, durch die Beschaffung von Lebensmitteln durch Einrichtungen der Stadt Wien verursachten Treibhausgasemissionen weiter zu reduzieren⁴²

⁴¹ Für einen 60 prozentigen Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung wäre für den Anteil aus Österreich ein Anteil von 2,1% an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche erforderlich. Bezogen auf die biologisch bewirtschaftete Fläche wäre das ein Anteil von 9,5%. Umgerechnet auf die Fläche bedeutet das zusätzliche 19.628 ha (Gusenbauer et al. 2018).

⁴² Vorrangig durch eine weitere Erhöhung des Anteils an Biolebensmitteln in städtischen Einrichtungen, saisonangepasste Beschaffung der Lebensmittel, Beschaffung regionaler Produkte – Minimierung von Transportwegen, Verringerung des Fleischanteils, Bevorzugung frischer Produkte gegenüber Tiefkühlprodukten, verstärkte Verwendung von Wiener Hochquellenwasser (KliP II)

Aktuell wurde ein Bio-Anteil von 70% für die öffentlichen Kindergärten und Schulen in Wien ausgeschrieben.

In den Einrichtungen des Bundes liegt der durchschnittliche Bioanteil derzeit deutlich unter den vom Nationalen Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe) (Vorgabe 25% Bioanteil ab 2023 (BMK 2021)) und vom Österreichischen Regierungsprogramm (Vorgabe 30% Bioanteil bis 2025 (Bundeskanzleramt 2020)) definierten Vorgaben (mündliche Mitteilung).

4.3 Übersicht relevanter Strategien zur Erhöhung des Bioanteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf EU-Ebene und in Österreich

EU-Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ und „Aktionsplan zur Förderung einer biologischen Produktion“

Mit der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ verfolgt die Europäische Kommission unter anderem das Ziel, „bis zum Jahr 2030 mindestens 25% der landwirtschaftlichen Flächen in der EU ökologisch zu bewirtschaften und die ökologische Aquakultur beträchtlich auszubauen“ (Europäische Kommission 2020).

Dabei legt sie neben vielen anderen Maßnahmen und Vorschlägen auch einen Fokus auf das Potential der Gemeinschaftsverpflegung: „Um die Verfügbarkeit und den Preis nachhaltiger Lebensmittel zu verbessern und eine gesunde und nachhaltige Ernährung in der institutionellen Verpflegung zu fördern, wird die Kommission den für die Erstellung verbindlicher Mindestkriterien für die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel am besten geeigneten Weg bestimmen. So werden auch Städte, Regionen und Behörden ihren Beitrag leisten können, indem sie nachhaltige Lebensmittel für Schulen, Krankenhäuser und öffentliche Einrichtungen beschaffen, und der Ausbau nachhaltiger Bewirtschaftungssysteme wie des ökologischen Landbaus wird weiter vorangetrieben“ (Europäische Kommission 2020).

Auch der „Aktionsplan zur Förderung einer biologischen Produktion“ setzt hier an, um den Anteil der biologischen Landwirtschaft in der EU wesentlich zu erhöhen und die Verfügbarkeit von Biolebensmitteln zu verbessern (Europäische Kommission 2021).

Ohne eine Steigerung der Nachfrage nach Bioprodukten kann die angestrebte Ausweitung der biologisch bewirtschafteten Fläche nicht erreicht werden. Parallel dazu soll auch das Angebot von bzw. der Zugang zu Bioprodukten verbessert werden. Durch öffentliche Ausschreibungen können mehr Biolebensmittel Einzug in Kantinen halten, wodurch mehr Menschen Zugang zu mehr Biolebensmitteln bekommen.

Eine der im Bio-Aktionsplan genannten Maßnahmen nimmt konkret Bezug auf die Gemeinschaftsverpflegung:

„Um eine stärkere Nutzung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen in öffentlichen Kantinen zu fördern, wird die Kommission gemeinsam mit den Interessenträgern und den Mitgliedstaaten

- die 2019 herausgegebenen Kriterien für die umweltorientierte öffentliche Beschaffung (...) bekannter machen (...);
- ökologische/biologische Erzeugnisse in die verbindlichen Mindestkriterien für die öffentliche Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel aufnehmen (...)
- die derzeitige Situation hinsichtlich der Anwendung der umweltorientierten öffentlichen Beschaffung in der EU analysieren (...)“ (Europäische Kommission 2021).

Zudem wird betont, dass die Europäische Kommission die Umsetzung einer umweltorientierten öffentlichen Beschaffung in den nationalen Aktionsplänen für die biologische Landwirtschaft überwachen und die Mitgliedstaaten auffordern wird, dieses Verfahren in ihren Behörden stärker zu nutzen. Weiters sollen in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss, dem Ausschuss der Regionen und dem Bürgermeisterkonvent spezielle Veranstaltungen organisiert werden, um das Bewusstsein für die umweltorientierte öffentliche Beschaffung in der EU zu erhöhen (Europäische Kommission 2021).

Österreichisches Regierungsprogramm 2020-2024

Das Österreichische Regierungsprogramm 2020-2024 formuliert im Rahmen verbindlicher Klimaschutz-Richtlinien für alle Institutionen des Bundes (inkl. nachgelagerter Dienststellen und Unternehmen, die zu 100% im Eigentum des Bundes stehen) einen Bio-Anteil von 30% bis 2025 und 55% bis 2030 in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung des Bundes (Bundeskanzleramt 2020).

Unter anderem werden folgende Ziele definiert:

- eine 100% regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30% bis 2025 und 55% bis 2030;
- eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021;
- die Förderung konkreter Projekte zur unmittelbaren Kooperation (z.B. Plattformen zum Direktbezug von regionalen Lebensmitteln);
- Angebot eines täglichen Klimatellers in Österreichs öffentlichen Küchen (Bundeskanzleramt 2020).

Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe-Aktionsplan)

Um im Sinne der Nachhaltigkeit Mindestkriterien für die öffentliche Beschaffung zu formulieren, wurde 2010 der Nationale Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung implementiert.

Der naBe-Aktionsplan verfolgt drei Ziele

- Verankerung der nachhaltigen Beschaffung in allen Bundesinstitutionen
- Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung
- Sicherung der Vorreiterrolle Österreichs bei der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung in der EU (BMK 2021)

Neben Zielen und Maßnahmen enthält der naBe-Aktionsplan konkrete Kriterien und einheitliche Mindeststandards für Produkte aus 16 Beschaffungsgruppen.

Diese Spezifikationen gelten unter anderem auch für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen (wie die Gemeinschaftsverpflegung in Großküchen z. B. der Verwaltung, von Gesundheits-, Pflege- und Bildungseinrichtungen sowie das Catering bei regelmäßig wiederkehrenden Veranstaltungen) und zwar auch bei einer Erbringung der Dienstleistung durch externe Dienstleister. Das Forum „Österreich isst regional“ verfolgt basierend auf den vorliegenden Spezifikationen für Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen das Ziel, die Umsetzung der erforderlichen Prozesse sowohl angebots- als auch nachfrageseitig zu unterstützen (BMK 2021).

Ein wesentliches Kernkriterium des naBe-Aktionsplans für Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen besteht darin, dass ab 2023 ein Mindestanteil von 25% und ab 2030 ein Mindestanteil von 55% der Produkte aus kontrolliert biologischem Landbau stammen muss. (Die Mindestanteile beziehen sich auf den monetären Wert der im Kalenderjahr beschafften Lebensmittel).

Die Kernkriterien des Nationalen Aktionsplans sind bei Beschaffungen von Bundesministerien einschließlich ihrer nachgeordneten Dienststellen sowie der angewiesenen Rechtsträger verpflichtend anzuwenden (BMJ 2021). Die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) wendet die naBe-Kriterien gemäß der Weisung des Finanzministeriums in relevanten Beschaffungsvorgängen verpflichtend an (BMK 2021). Darüber hinaus wird den Ämtern der Landesregierungen, Städten und Gemeinden empfohlen, die aktualisierten Kriterien auch bei Beschaffungen für ihre Bereiche zu berücksichtigen (BMJ 2021). Die Gültigkeit des aktuellen naBe-Aktionsplans begann mit 1. Juli 2021 (BMK 2021).

Bio-Aktionsprogramm 2015-2022 und 2023+

Laut **Bioaktionsprogramm 2015-2022** sollen in öffentlichen Einrichtungen vermehrt biologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden.

Konkrete Zahlen zum angestrebten Bio-Anteil werden allerdings nicht genannt (BMLFUW 2015).

Ein zentrales Ziel des derzeit noch als Entwurf vorliegenden **Bio-Aktionsprogramms 2023-2030** ist das Anheben des Bio-Anteil in Österreich auf 30% bis 2027 sowie über 30% bis 2030 (BML 2022b).

Bei der Erhöhung des Bioanteils spielt neben anderen Faktoren auch der Ausbau des Bioangebots in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle. Der aktuelle Entwurf des Bioaktionsprogramms strebt an, vermehrt biologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten sowie die Beratung für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung zur Umsetzung der nachhaltigen Beschaffung zu fördern und Informationsmaßnahmen entlang der Wertschöpfungskette zu finanzieren. Ein konkreter Bioanteil in öffentlichen Kantinen wird auch im aktuellen Bio-Aktionsprogramm nicht definiert.

Der aktuelle Entwurf des neuen Bio-Aktionsprogramms wird bis Ende Oktober 2022 einer öffentlichen Konsultation unterzogen; während dieses Prozesses können Anmerkungen und Vorschläge zum Entwurf geäußert werden. Die Präsentation des überarbeiteten Bio-Aktionsprogramms 2023+ wird im Rahmen einer Bio-Enquete Ende 2022 erfolgen.

4.4 Darstellung erfolgreicher Einrichtungen

Um zu analysieren, welche Strategien für eine Ausweitung des Bioanteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung besonders zielführend und erfolgversprechend sind, lohnt sich ein Blick auf nationale und europäische Beispiele.

4.4.1 Landhausküche St. Pölten

Aufgrund der langjährigen und erfolgreichen Umsetzung eines hohen Bio-Anteils wurde die Landhausküche St. Pölten nicht nur als Good Practice Beispiel ausgewählt, sondern es fand auch der Round Table in den Räumlichkeiten der Kantine statt. Dadurch wurde dem Projektteam ein praxisnaher Einblick hinter die Kulissen ermöglicht. Anwesend waren neben dem Projektteam (AP3) der ehemalige und aktuelle Küchenleiter.

Der langjährige ehemalige Küchenleiter der Landhausküche St. Pölten hat bereits 1989 mit der Einführung von Bio begonnen: Mitte der 1990er Jahre konnte er im Rahmen eines Pilotprojekts in der Tullner Klinikküche einen Bioanteil von 25% umsetzen.

In der St. Pöltener Landhausküche wurde in einer Umfrage von Kund:innen rückgemeldet, dass sie bereit wären, für Bio mehr zu bezahlen. Für den ehemaligen Küchenleiter war es aber immer wichtig, Bio ohne Preiserhöhung umzusetzen. Zur Bewusstseinsbildung gab es zu Beginn Schwerpunktwochen, zu denen auch Bio-Lieferanten eingeladen wurden, die im Foyer über ihre Arbeit und Produkte informierten. Mittlerweile wird der hohe Bioanteil nicht mehr aktiv an die

Endkund:innen kommuniziert. Schon früh wurde neben zwei Fleischgerichten auch ein vegetarisches Gericht angeboten und gut angenommen. Derzeit liegt der vegetarische Anteil bei 30%. Für Wissens- und Informationsaustausch war der Kontakt zu den unterschiedlichsten Akteur:innen immer sehr wichtig.

Laut ehemaligem Küchenleiter ist es einfacher Bio auf Sortimentsebene umzustellen (nicht einzelne Lieferanten oder Produkte) – er hat mit Lagergemüse begonnen (Wurzelgemüse, Kartoffeln, Kraut, Kohl, etc.); wichtig war es ihm, das Personal von Anfang an einzubeziehen und zu informieren. Die Umstellungsphase war auch im Hinblick auf die vielen unterschiedlichen Einzellieferanten eine Herausforderung.

Heute beträgt der Bioanteil in der Landhausküche in St. Pölten 65% (monetär): Der Großteil der Produkte wird aus Niederösterreich bezogen, Geflügelfleisch z. B. aus der Steiermark. Die Küche ist bio-zertifiziert, sowie EMAS und ISO-zertifiziert.

Derzeit werden 1000 Essen/Tag ausgegeben, vor Pandemiebeginn waren es rund 1500 Essen. Die Küche kann nur von Landesbediensteten genutzt werden. Die Mittagsgesichte kosten zwischen fünf und sechs Euro. Die Menüs werden 4 Wochen vorab geplant; es gibt immer zwei Menüs, davon eines vegetarisch, sowie zwei à la Carte Gerichte (in geringerer Menge für ca. 40 -50 Essen).

In der Küche arbeiten derzeit 42 Personen (ca. 35 Vollzeitstellen): Köch:innen, Küchenhilfen (decken nicht nur Arbeiten in der Küche ab, sondern räumen auch ab, servieren und nehmen Ware in Empfang) und zwei Lehrlinge; es gibt unter den Mitarbeiter:innen kaum Fluktuation.

Die Küche verfügt über Produktions-, Kühl-, Lager-, Schmutz- und Abfallräume. In der Küche wird alles selbst verarbeitet (gewaschen, geschält, geschnitten, ...) und zubereitet (z.B. keine geschälten geschnittenen Kartoffeln, keine fertigen Backmischungen). Die Lagerung Bio und konventionell erfolgt räumlich nicht getrennt, da keine Produkte sowohl in Bio- als auch in konventioneller Qualität angeboten werden.

Die Küche wird von 10-15 Lieferanten beliefert, je nach Saison können es auch mehr sein; einige liefern direkt aus der Umgebung. Die Lieferungen erfolgen je nach Produktgruppe in unterschiedlichen Zeitabständen: Gebäck täglich, Fleisch ein- bis dreimal wöchentlich, Gemüse, Trockensortiment einmal wöchentlich. Bezüglich Verfügbarkeit oder Lieferschwierigkeiten gibt es bei bestehenden Lieferanten keine Unterschiede zwischen Bio und konventionell. Es werden nicht alle Produktgruppen ausgeschrieben; Ausschreibungen gibt es für Fleisch und Trockensortiment.

Dem ehemaligen Küchenleiter war es wichtig, dass der Prozess von Mitarbeiter:innen mitgetragen wird – es gab Schulungen, unter anderem mit BIO AUSTRIA und DIE UMWELTBERATUNG, und es wurden auch Lieferanten eingeladen. Der Küchenleiter hat auch immer wieder Produzent:innen besucht.

Laut der beiden Küchenleiter wäre ein Bioanteil von 100% in der Großküche möglich. Das Angebot in Bioqualität ist in ausreichender Menge und Qualität vorhanden, allerdings würde sich die Umstellung auf ein 100%iges Bioangebot in der Kantine auf

den Menüpreis auswirken, hätte jedoch auch positive Auswirkungen auf eine nachhaltige Regionalentwicklung. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen hilft wiederum die Kosten deutlich zu reduzieren

Als **Herausforderungen in der Umstellungsphase** wurden vom ehemaligen Küchenleiter folgende Punkte angeführt:

- Weg von der „Fleischlastigkeit“ hin zu mehr pflanzlichen Gerichten: Mithilfe von „Grüblers Empfehlung“, ein vom ehemaligen Küchenleiter und Namensgeber kreiertes, wechselndes Menü mit einem Schwerpunkt auf ernährungsphysiologisch ausgewogenen, vegetarischen Gerichten, wurden die Gäste sensibilisiert und haben dieses pflanzen-basierte Menü von Beginn an sehr gut angenommen. „Grüblers Empfehlung“ ist immer noch eine fixe Größe auf dem Speiseplan.
- Die vielen unterschiedlichen Lieferant:innen, die mitunter neu gesucht werden mussten. Gleichzeitig gab es langjährige bestehende Lieferant:innen, die auch umstellen mussten bzw. mitunter auch ausgetauscht wurden (auch zwischenmenschlich eine Herausforderung).
- Die Entwicklung neuer Rezepte und die Adaptierung des Speiseplans, sodass ein hoher Bio-Anteil auch budgetär möglich ist und z.B. Tiere restlos verarbeitet werden können.
- Ganz zu Beginn die Verfügbarkeit und mangelnde Qualität einzelner Produkte. Das ist allerdings schon lange kein Thema mehr.

Als **Faktoren**, die zu einer **erfolgreichen Erhöhung des Bioanteils** beitragen, wurden folgende Punkte angeführt:

- Immer wieder kleine Schritte setzen statt „großen Trends nachjagen“ (Komponentenlösungen)
- Werbung mit „Klasse statt Masse“, „Fleisch in gesundem Maß“
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen hilft, Kosten niedrig zu halten
- Infoabende: Hauptlieferanten konnten sich präsentieren; stieß bei Gästen auf Interesse
- Unterstützung von politischer Seite durch Anpassung der Rahmenbedingungen
- Detaillierte Ausschreibungen mit genauen technischen Spezifikationen erleichtern die Abwicklung

(Round Table 2, 06.04.2022).



Abbildung 9. Impressionen der Landhausküche St. Pölten im Rahmen des Round Tables I

4.4.2 Weitere Nationale Beispiele

Auch auf nationaler Ebene zeigen unterschiedliche Good-Practice Beispiele wie sich die Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich umsetzen lässt:

Landeskrinikum Stockerau

Der Küchenleiter des Landeskrinikums Stockerau kommt ursprünglich aus der Haubengastronomie und ist bereits seit über 20 Jahren in der Kantine des LK Stockerau tätig. Die Küche des Landeskrinikums kocht zwischen 400-500 Essen täglich und versorgt neben dem Krankenhaus auch noch ein Pensionist:innen-Wohnheim (vor Pandemiebeginn wurde auch noch ein Gymnasium mitbekocht). Der Menüplan wird jeweils für zwölf Wochen erstellt.

Trockenware, Tiefkühlprodukte und Konserven werden zentral ausgeschrieben, regionale Ausschreibungen gibt es für Fleisch und Gebäck, Obst und Gemüse werden nicht ausgeschrieben.

Die Küche wird von vielen unterschiedlichen, kleinbäuerlichen Lieferanten, vielfach Landwirt:innen aus der Umgebung Stockerau, beliefert⁴³. Die Küche ist sehr saisonal und setzt ein, was gerade verfügbar ist. Da der Speiseplan fünf Wochen im Vorhinein festgelegt wird, wird am Speiseplan z.B. nur „Gemüse“ angeführt - was dann letztendlich verkocht wird, wird kurzfristig entschieden – je nachdem, was dann verfügbar ist bzw. Saison hat. In der Küche des LK Stockerau wird zudem sehr viel frisch gekocht (Gemüse wird auch selbst gerüstet) und es werden wenig bis kaum Convenience-Produkte eingesetzt.

In der Küche des LK Stockerau wird bereits seit vielen Jahren ein hoher Bioanteil umgesetzt. Der Bioanteil liegt bei rund 70%, ohne dadurch den vorgegebenen Budgetrahmen zu überschreiten. Laut Küchenleiter ist ein hoher Bioanteil nicht unbedingt mit höheren Kosten verbunden. Konventionelle Gerichte einfach in

⁴³ Die Vielzahl der Lieferant:innen ergibt sich durch die starke Saisonalität der Küche und der im Jahresverlauf unterschiedlichen Verfügbarkeit diverser Produkte.

Bioqualität anzubieten ist seiner Meinung nach allerdings nicht möglich. Um im vorgegebenen Budgetrahmen zu bleiben, sind Kreativität und Saisonalität gefragt.

Der Küchenleiter kümmert sich selbst um den Einkauf, manche Mitarbeiter:innen sind für bestimmte Produktgruppen verantwortlich (z.B.: Gemüse- oder Fleischverantwortlicher). Bezüglich Verlässlichkeit der Zulieferung und Verfügbarkeit gibt es laut Küchenleiter keine Unterschiede zwischen konventioneller und biologischer Ware. Es gibt ein gut eingespieltes Team (bestehend aus 12-19 Personen), jede Woche wird mit Köch:innen und Konditor:innen eine Speiseplanbesprechung durchgeführt, einmal monatlich bespricht sich das gesamte Küchenpersonal. In der Küche ist sowohl das Erstellen des Menüplans als auch Service, Geschirr, Reinigung und Abfallentsorgung angesiedelt.

Die Umstellung auf Bio wurde von der Küchenleitung nicht aktiv beworben, sondern einfach gemacht. Bereits vor 25 Jahren wurde mit der Umstellung von Milchprodukten begonnen und das Biosortiment sukzessive ausgebaut. Die Umstellung geht nicht von heute auf morgen, der Prozess erfolgte sukzessive, der Erfolg ist von vielen Faktoren abhängig. Der Küchenleiter betont, dass überzeugte Küchenmitarbeiter:innen den Umstellungsprozess erleichtern. Auch aus diesem Grund gab es in der Kantine Schulungen und eine Sensibilisierung der Küchenmitarbeiter:innen. Kommunikation, Schulung, Überzeugung des/der Küchenleiter:in sind essentiell, denn wenn die Küchenleitung nicht überzeugt ist, ist es kaum möglich, das Projekt umzusetzen.

Wenn es in der Küche Neuigkeiten gibt, geht man aktiv auf die Kund:innen zu. Der hohe Bioanteil wurde/wird nicht aktiv kommuniziert, Bio wird am Speiseplan aber ausgelobt („Die Leute, die es interessiert wissen es, den anderen ist es egal“). Es gibt auch immer mehr Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten und die Kund:innen sind sehr zufrieden mit Menüzusammenstellung und Fleischalternativen in der Küche (Quelle: Interview Küchenleitung, 11.03.2022)

Klinik Hietzing

Die Küche des Krankenhauses Hietzing kocht täglich ca. 2.500 Essen (Mittag- und Abendessen), plus Frühstück. Die Kantine ist für Patient:innen und Mitarbeiter:innen, nicht aber für externe Personen zugänglich. Die Menüplanung erfolgt in einem 5-Wochenturnus, drei unterschiedliche Menüs werden angeboten: Vitalkost, Normalkost und vegetarische Kost. Bisher kam man mit einem Budget von 4-4,5 Euro pro Essen aus, aufgrund der aktuellen Teuerung ist das nun aber nicht mehr möglich. In der Küche werden 56 Mitarbeiter:innen in Vollzeitstellung beschäftigt. Die Küche wird von 50 unterschiedlichen Lieferanten beliefert.

Es gibt Ausschreibungen für alle gängigen Produktgruppen, die zentral über den Wiener Gesundheitsverbund (GEV) erfolgen. Ausschreibungen gibt es nicht jedes Jahr neu, da der Aufwand dafür groß ist; außerdem ist die Abnahmesicherheit eine große Herausforderung, da Produzent:innen eine Vorlaufzeit und Lieferant:innen

verschiedene Vertragslandwirt:innen haben (diese Herausforderung gilt für bio und konventionell).

Die Küche wird z.B. mit geschältem und vakuumiertem Wurzel- und Lagergemüse beliefert (um das Risiko von Erdbakterien zu reduzieren, da der Gemüserüstraum sehr nah am Suppenplatz und die Küche zu klein für einen eigenen Rüstraum ist). Es wird auch TK-Gemüse verwendet, allerdings auch viel selbst gemacht.

Bereits in den 1990er Jahren hat die Küchenleiterin begonnen in der Kantine in Hietzing Bio einzusetzen: Zuerst Eier in Bioqualität, dann Mehl und Nudeln; 2001 lag der Bioanteil bei rund 20%, heute bei rund 40%. Es gibt auch saisonale Unterschiede z.B. kann der Bioanteil von Gemüse in der Saison durchaus höher liegen.

Als 2010 auch in der Küche die Nachwirkungen der Finanzkrise spürbar waren, wurde überlegt den Bioanteil zu reduzieren. Die Küchenleitung hat sich aber dagegen entschieden und stattdessen die Portionsgrößen adaptiert. Diese minimale Verkleinerung der Portionen werden von dem/der Einzelnen nicht bemerkt, in der Summe macht es aber einen deutlichen Unterschied (z.B. statt 70 g Rohgewicht Nudel pro Portion 65 g). Gleichzeitig wurde bei gemischten Fleischspeisen der Gemüseanteil erhöht und der Fleischanteil reduziert.

Die Küchenleiterin ist überzeugt, dass 50% Bioanteil in Hietzing leicht möglich wären, derzeit gibt es aber pandemiebedingt andere Prioritäten. Von einem geringeren Bioanteil ausgehend (in anderen Einrichtungen) seien 50% Bio allerdings eine Herausforderung und sollten daher schrittweise umgesetzt werden.

Alle Wiener GEV-Küchen sind seit 2008 biozertifiziert.

Im Krankenhaus Hietzing sind Brot und Backwaren, weiße Palette, gängige Nudelsorten, Mehl, Reis, Gries, Hülsenfrüchte, Couscous, Rindfleisch, verschiedene Tiefkühl-Gemüsesorten, Bananen, Zitronen in Bioqualität. Schwierig ist die Bio-Verfügbarkeit bei Schwein und Kalb. Rohprodukte sind grundsätzlich einfacher in Bioqualität zu bekommen als manche verarbeiteten Produkte: z.B. Biofrischeier sind einfach verfügbar, pasteurisiertes Bio-Vollei aus Österreich hingegen kaum.

Die Küchenleiterin ist der Meinung, dass ein Bioanteil von 30% zu gering ist und dass in der Gemeinschaftsverpflegung ein Bioanteil von zumindest 50% gefordert und umgesetzt werden sollte. Sie sieht die Bevorzugung von regional vor Bio problematisch (Quelle: Interview Küchenleitung, 05.07.2022).

Sozialzentrum Jenbach⁴⁴

Im Sozialzentrum werden täglich rund 350 Mahlzeiten gekocht und neben den Bewohner:innen des Senior:innenzentrums auch Kindergärten und Schulen der Gemeinde versorgt. Der Bioanteil liegt bei über 30%, die Kantine wird von BIKO Tirol zertifiziert. Im Sozialzentrum setzt man auf „Qualität statt Quantität“: Die saisonalen

⁴⁴ Quelle: <https://www.bio-austria.at/a/partner/gemeinschaftsverpflegung-mit-hohen-bio-anteil/>

Wochenmenüs haben nur zweimal pro Woche Frischfleischgerichte im Angebot; es besteht täglich die Möglichkeit ein Fleischgericht als Alternative zu bestellen, davon wird aber wenig Gebrauch gemacht. Die Küche des Sozialzentrums hat klare Budget-Vorgaben, durch Kreativität und eine entsprechende Auswahl an Lieferanten kann ein großes Sortiment an Biolebensmitteln angeboten werden, das nicht zwingend teurer ist als jenes mit konventionellen Produkten. Das Erarbeiten eines Küchenprozesses und Implementieren einer Qualitätssicherung waren weitere Schritte zum Ziel. Zu den Erfolgsfaktoren zählen auch die Unterstützung von Bürgermeister, Gemeinde, Managementpartner und Heimleitung

4.4.3 Europäische Beispiele

Dänemark

Am Beispiel Dänemark zeigt sich, wie eine weitere deutliche Steigerung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung realisierbar wäre: Das Land verfolgt sehr ambitionierte Klimaziele (Reduktion der Treibhausgasemissionen um 70% bis 2030). Im Zuge dessen sollte auch die Ernährung in öffentlichen Küchen – vom Kindergarten bis zum Militär – gesünder, klimafreundlicher und mit höherem Bio-Anteil gestaltet werden. Eine nationale Zielvereinbarung der Regierung von 60% Bioprodukten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung wurde weitgehend ohne eine Steigerung der Kosten für den Wareneinsatz in den Küchen durch z.B. Fleischreduktion, mehr saisonale Produkte, geringeres Abfallaufkommen, Umstellung auf Frischküche und gezielte Schulungen umgesetzt (Gusenbauer et al. 2018, Holmbeck 2020b). In Kopenhagen wurde sogar ein Bioanteil von 86% erreicht (Stand 2020), mit dem Ziel, einen Bioanteil von 90% zu realisieren, ohne das benötigte Budget zu erhöhen. Zu den Schritten, die dafür gesetzt wurden, zählen unter anderem Training und Höherqualifizierung der Angestellten, Neustrukturierung der Beschaffungsmethoden oder umfassende Schulungen für Küchenangestellte. Damit verbunden zeigen sich auch weitere positive Effekte, wie höhere Motivation und Zufriedenheit oder weniger Krankheitstage der Küchenmitarbeiter:innen (Holmbeck 2020b) Kopenhagen ist die erste Stadt, in der alle öffentlichen Kantinen Bio-Lebensmittel anbieten. Die Erzeugnisse stammen von rund 25 000 Hektar biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen, die überwiegend im Umkreis der Stadt liegen (Europäische Kommission 2021).

Eine Umstellung auf biologische Erzeugnisse kann somit die stadtnahe Landwirtschaft sowie die Entwicklung lokaler Lieferketten ankurbeln. Gleichzeitig erhält durch das Angebot biologischer Erzeugnisse in Kantinen ein größerer Personenkreis Zugang zu solchen Produkten.

Durch die Nachfrage der Stadt und die Veröffentlichung von Ausschreibungen hat sich zudem der Markt bzw. das Angebot an Biolebensmitteln bei Großhändlern verändert. Diese führen nun ein vielfältiges Bio-Sortiment mit Produkten, die zuvor zum Teil schwer erhältlich waren.

Die mit dem „Dänischen Modell“ verbundenen Kosten liegen für den Staat pro Einwohner:in und Jahr unter zwei Euro. Inkludiert sind unter anderem die Finanzierung der Ausbildung von Küchenmitarbeiter:innen, Organic Cuisine Labels, mobile Beratungsteams, die Küchen bei der Umstellung unterstützen und die Vernetzung der Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette (Holmbeck 2020a, b).

Deutschland

Die bundesweite Initiative **„BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“**⁴⁵ verfolgt das Ziel, den Bioanteil in der öffentlichen Außerhaus-Verpflegung auf mindestens 20% zu erhöhen. Zur Zielgruppe gehören politische Entscheidungsträger:innen, Vergabestellen, Fachreferate und Leiter:innen von Verpflegungseinrichtungen, denen anhand von Hintergrundinformationen, Handlungshilfen, Good Practice Beispielen und Netzwerk-Veranstaltungen die Vorteile von mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung nähergebracht werden.

In der **Berliner Ernährungsstrategie**⁴⁶ der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz dient die Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild. Ein Kernziel der Ernährungsstrategie ist die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung. Der Anteil biologischer, regionaler, saisonaler, gesunder und fair gehandelter Lebensmittel soll kontinuierlich gesteigert und Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert werden.

Der Aufbau einer **„Kantine Zukunft Berlin“**⁴⁷ ist ein wesentlicher Baustein der Ernährungsstrategie und wird von der Senatsverwaltung für Verbraucherschutz vorangetrieben. Nach dem Vorbild Kopenhagens („House of Food“) soll mit Großküchen und Catering-Unternehmen (Schulen, Kitas, Betriebe, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser etc.) gezeigt werden, wie der Anteil an Bio-Produkten, wenn möglich aus der Region und mit einem hohen Anteil saisonaler und frischer Zutaten, durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht werden kann. Eine Testküche erreichte Anfang 2021 einen Bio-Anteil von 90% ohne Kostenerhöhung. Derzeit liegt der Bio-Anteil in den Berliner Kantinen weit über 50%, Tendenz stark steigend.

Ein anderes positives Beispiel sind die Biomusterregionen in Baden-Württemberg. Im Rahmen des Projekts **„Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“**⁴⁸ soll die Essensqualität und das Angebot regionaler Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus Verpflegung auf mindestens 30% gesteigert werden. Das Bundesministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz fördert dafür unterschiedliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den ausgewählten Bio-Musterregionen. Wichtige Meilensteine bilden die Bio-Zertifizierung und die Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die

⁴⁵ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/die-initiative/>

⁴⁶ <https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/artikel.1136761.php>

⁴⁷ <https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/massnahmen/artikel.1137248.php>

⁴⁸ <https://www.biomusterregionen-bw.de/BioGV>

Verpflegung. Mithilfe dieser Zertifizierungen können die teilnehmenden Einrichtungen und Betriebe ihren Erfolg messen und die Qualität ihres Speisenangebots nach „außen“ sichtbar machen. Coachings, Workshops, Vernetzungsveranstaltungen und Fachtagungen unterstützen die Einrichtungen und vermitteln das nötige Wissen, um z.B. Kommunikationsstrukturen zu verbessern (nach außen, aber auch innerhalb des Küchenteams) oder Lebensmittelverluste zu verringern.

Italien

In Italien ist die nachhaltige Beschaffung verbindlich geregelt. Es gelten die sogenannten Mindestumweltkriterien (Criteri ambientali minimi, CAM), welche für Beschaffer und Anbieter gesetzlich vorgeschrieben sind. Die Mindestumweltkriterien/CAM sehen zum Beispiel vor, dass mindestens 50% (Gewichtsprozent) Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide und Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, bei Milch, Joghurt und Eiern sind sogar 100% vorgesehen. Im Idealfall stammt dieser Anteil aus der jeweiligen Region; das ist aber nicht das Ziel des Vergaberechtes. Der Angebotsradius kann auch auf Italien, und je nach Preis, auch auf ganz Europa ausgeweitet werden. Die Kontrolle der Einhaltung der Mindestumweltkriterien/CAM bei der Lebensmittelbeschaffung spielt im neuen italienischen Vergaberecht eine größere Rolle als bisher. Die Einhaltung der Mindestumweltkriterien ist gesetzlich festgeschrieben (Staffler 2021).

Frankreich

Seit 2015 wird in **Avignon** daran gearbeitet, in allen **Schulkantinen** die Lebensmittelqualität zu verbessern. Rund 38% aller verkochten Produkte sind bio-zertifiziert (Stand 2020). Für den Umsetzungsprozess wurde von Anfang an auf ein starkes Netzwerk entlang der Wertschöpfungskette gesetzt – von einem Forschungsinstitut über lokale (Bio)Landwirt:innen, lokale Verarbeiter:innen bis hin zu relevanten öffentlichen Stakeholdern wurden verschiedenste Akteur:innen von Beginn an eingebunden. Gleichzeitig mit der Umstellung auf mehr Bio versucht die Stadt auch Treibhausgasemissionen in der Gemeinschaftsverpflegung zu reduzieren und bietet mehr pflanzenbasierte Gerichte in den Kantinen an. Auch der Lebensmittelabfall wurde durch eine Menüadaptierung reduziert. Avignon ist Teil des Projekts **FoodSHIFT2030**⁴⁹ (FoodSystem Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030), einem Konsortium aus 30 Partner:innen aus 12 Europäischen Ländern ([organicseurope.bio](https://www.organicseurope.bio))⁵⁰.

Die französische Stadt **Mouans-Sartoux** serviert im Rahmen des Projekts „Good Practice“ Schulkindern 1.000 Essen pro Tag - zu 100% Bio und zu einem großen Anteil auch von lokalen Betrieben, ohne dass damit eine Erhöhung der Kosten verbunden ist. Der Preis eines 100%-Bio-Menüs ist mit 2,01 Euro fixiert, während in Frankreich die Kosten für

⁴⁹ <https://foodshift2030.eu>

⁵⁰ <https://www.organicseurope.bio/news/interested-to-learn-how-public-procurement-can-be-a-driver-for-a-more-regional-sustainable-and-healthy-food-system/>

konventionelle Schulmenüs zwischen 1,5 und 2 Euro liegen ([smartrural21.eu](https://www.smartrural21.eu)⁵¹, Jégou 2021). Dies gelingt unter anderem durch eine rund 80-prozentige Reduzierung der Lebensmittelabfälle (von ungefähr 150 g auf 30 g pro Gericht), eine Erhöhung des Anteils pflanzlicher Proteine in den Gerichten sowie durch Bewusstseinsbildung von Kindern und Familien über nachhaltiges gesundes Essen und die damit verbundenen positiven Auswirkungen auf die Umwelt und die lokale Landwirtschaft (Jégou 2021, [BioCanteens Transfer Network](#)⁵²).

4.5 Einflussfaktoren, Herausforderungen sowie Maßnahmen und Lösungen aus der Praxis bei einer Umstellung auf Bio-Lebensmittel

Die Ergebnisse der Einzelgespräche als auch der Round Tables stellen die zentrale Basis für die folgenden Inhalte dar, wobei viele der Erkenntnisse auch für die weiteren Kapitel grundlegend sind.

Die Inhalte wurden in vier sich gegenseitig beeinflussende Abschnitte unterteilt (Abbildung 10).

- generelle **Einflussfaktoren**, die bei einer Änderung der (Roh-) Produkte und, damit einhergehend, deren Produkt- und Prozessqualität für die Gemeinschaftsverpflegung relevant sind;
- spezielle oder sich verstärkende **Faktoren**, die es bei der **(Bio-)Umstellung** auf biologisch produzierte Lebensmittel zu beachten gilt sowie sich daraus verstärkende generelle Einflussfaktoren;
- sich durch die Änderung des Zukaufes von Lebensmitteln und der gegebenen Einflussfaktoren resultierenden **Herausforderungen**, die es bei einer Umsetzung von mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung zu bedenken gilt oder die bei den geplanten Umsetzungsschritten zu berücksichtigen sind;
- mögliche **Maßnahmen** sowie **Lösungen**, deren Eignung zur Umsetzung sich für jedes Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung unterscheiden kann. Die im Folgenden genannten Maßnahmen und Lösungen basieren auf Erfahrungen und Erkenntnissen erfolgreich gegangener Wege aus der Praxis. Für manche Herausforderungen gibt es mitunter keine klar umsetzbaren Lösungen. Es ist dennoch von Bedeutung diese zu kennen, anzunehmen und sie bei Überlegungen einer Umsetzung eines höheren Bioanteils mit zu berücksichtigen.

⁵¹ <https://www.smartrural21.eu/smart-solution/biocanteens/>

⁵² https://ec.europa.eu/regional_policy/en/projects/Italy/french-biocanteens-look-to-spread-organic-local-food-from-school-canteens-across-europe

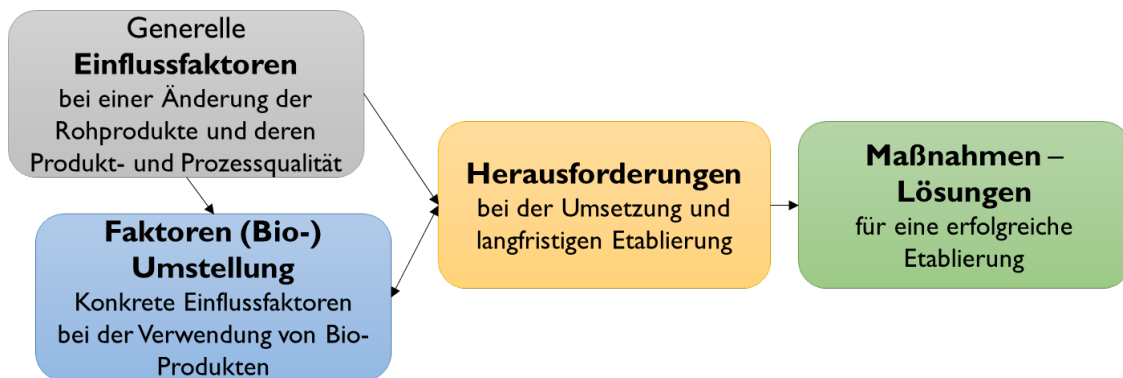


Abbildung 10. Abschnitte bei einer Umstellung auf Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.

Zur besseren Übersichtlichkeit wurden diese Abschnitte (generelle Einflussfaktoren, Faktoren (Bio-)Umstellung, Herausforderung und Maßnahmen - Lösungen) angelehnt an die unterschiedlichen Bereiche einer Gemeinschaftsverpflegung strukturiert: allgemeine Struktur des Betriebes, Küchenstruktur und –ausrichtung, Beschaffung und Logistik sowie Nachfrage, gesellschaftliche Forderungen und Ausrichtung des Unternehmens. Zwischen diesen Bereichen gibt es immer wieder auch praktische und inhaltliche Überschneidungen. Auch hier ist wichtig zu betonen, dass einzelne Küchen/Betriebe nicht eins zu eins vergleichbar sind.

4.5.1 Allgemeine Struktur des Betriebes

Generelle Einflussfaktoren

Küchenbelegschaft – Anzahl der Essen, Aufgaben und Verantwortungsbereiche, Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Anstellungsverhältnisse
Vorhandene Infrastruktur, Gestaltung aller nötigen Räumlichkeiten
Gegenwärtige Zertifizierungen (z.B.: Bio, EMAS, ISO) sowie Hygiene- und Qualitätsstandards
Ökonomische Ressourcen: Höhe, Verteilung und Verwendungsmöglichkeiten des Budgets
Vorhandenes Wissen und praktische Erfahrungen
Typus der Kund:innen bzw. der Auftraggeber:innen
Interne vertraute Kommunikationswege
Ausrichtung des Betriebes sowie Einstellung aller Mitarbeitenden

Faktoren (Bio-)Umstellung

Konkrete Vorgaben für die Zielsetzung und –formulierungen
Überzeugung der Küchenleiter:innen und –mitarbeiter:innen – vorherrschende Betriebskultur

Möglichkeit von Pilotprojekten bzw. eines längeren Prozesses, um den Bioanteil sukzessive zu erhöhen
Aktuelle Preisgestaltung (z.B.: Kosten für Beschaffung, Preis für Speisen)

Herausforderungen

Änderungen der Menüplanung für eine machbare Preisgestaltung
Motiviertes und geschultes Personal (auch Nachbesetzung) – vegetarische / saisonale Küche benötigt mehr Belegschaft, mehr Kreativität (letzteres gilt auch für einen höheren Bioanteil)
Geeignete Küchenstruktur und Lagermöglichkeiten
Biozertifizierung – Kosten, Aufwand
Integration der Änderungen in gesamtes Unternehmen

Maßnahmen / Lösungen

Zusammenarbeit im Unternehmen - bei Beschaffung: Einkaufsabteilung mit Küchenleitung und -mitarbeiter:innen) - Einkaufsabteilung mit Personalabteilung vernetzen (weniger Personal bedeutet zumeist einen vermehrten Zukauf von stark verarbeiteten und somit zumeist teureren Produkten)
Bündelung der unterschiedlichen Arbeiten (Erstellung des Speiseplans, Servieren, Geschirr, Reinigung und Abfallentsorgung) in einer Küche
Optimierung der Logistik (vor allem der Warenströme) durch Lieferantenauswahl
Schulungen der Mitarbeiter:innen (z.B.: Küchenhygiene, Abfallmanagement, ressourcenschonendes Arbeiten, neue Rezepturen)

Die im Rahmen von Gesprächen mit verschiedenen Küchenleiter:innen gesammelten Zitate sollen hier, und auch im weiteren Verlauf, beispielhaft Herausforderungen, aber auch unterschiedliche Herangehensweisen und Lösungsmöglichkeiten abbilden:

„Nachhaltigkeit sind ganz viele Schritte – auch unterschiedliche Schritte („kein Sprint, sondern ein Marathon“) und es wird bei jedem etwas anderes sein.“

„Kund:innen kommen erst ganz am Schluss bei solch einem „Marathon“

„2 Tage schauen was vom Essen zurückkommt (Lebensmittelabfälle) – was wird vielleicht gar nicht oder nicht in der Menge gebraucht...„Erspartes“ Geld kann dann in bessere Lebensmittelqualität gesteckt werden“

4.5.2 Küchenstruktur und –ausrichtung

Ergänzend zu den allgemeinen Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung werden im Folgenden die Küchenstruktur und deren Ausrichtung hervorgehoben.

Generelle Einflussfaktoren

Externe Anbieter:innen oder eigene Küche der Gemeinschaftsverpflegung
Vorhandene Räumlichkeiten – Lagerung, Hygiene, Verarbeitung, Kühlung
Arbeitsaufteilung und interne Kommunikation
Ausbildung (sowie Einstellung/Ausrichtung) der Köch:innen & Küchengehilf:innen
Art des Ausspeisungssystems
Verarbeitungsgrad der Lebensmittel - Möglichkeiten der eigenständigen Verarbeitung

Faktoren (Bio-)Umstellung

Lagerungsmöglichkeiten
Aktuelle Ausrichtung der Küche eher nach Convenience Produkten und kaum Frischküche
Gängige Speise- und Menüplanung – (z.B.: Höhe des Fleischanteils, Saisonalität)

Herausforderungen

Möglichkeiten für Verarbeitung in der Küche. Trend ging über mehrere Jahrzehnte Richtung Cook and Chill oder Cook and Freeze (keine Lagerung, keine Schmutzräume, ...) Derzeit wieder vermehrt Interesse an Frischküchen.
Küchenbetreibende sind nicht gleichzeitig die Besitzer:innen der Küche
Aufwand für Küchenpersonal durch Umstellung
Getrennte Lagerung von biologischen und konventionellen Lebensmitteln

Maßnahmen / Lösungen

Planung der Küchenausstattung, räumliche Verbindung zur Ausspeisung sowie zur Produktanlieferung, usw. gemeinsam mit der Küchenleitung
Ressourcenschonung durch Bewusstseinsförderung, Kommunikation und Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen (z.B.: durch Evaluierung der Portionsgrößen, Optimierung und Beobachtung der Rezepturen, Erarbeitung neuer Rezepturen, Menükalkulationen, bedarfsgerechtes Kochen)
Personal von Anfang an einbeziehen und informieren – Mitarbeiter:innen sollen den Umstellungsprozess mittragen können und wollen
Umdenken in Richtung Frischküche und Nutzung von deren Vorteilen

Änderung der Portionsgröße und Menge einzelner Komponenten (z.B.: reduzierter Fleischeinsatz)

Zitate aus Gesprächen:

„...nicht verlernen zu kochen – Bezug, Bewusstsein“

„Gewürze und Trockensortiment – Qualität ist in BIO besser“

„Kreativität ist gefragt“

4.5.3 Beschaffung und Logistik

Dieser Bereich behandelt sowohl den Einkauf von Lebensmitteln als auch deren Weg in die Küche.

Generelle Einflussfaktoren

Art und Vorgaben der Ausschreibungen bzw. Auswahl der Lieferant:innen und Vertragsbedingungen
Anzahl und Art der bestehenden Lieferant:innen (Lieferantenliste)
Verfügbarkeit der Lebensmittel – Quantität und Qualität
Derzeitige Ausrichtung auf regionale Produkte (Ziel kurzer Transportwege und Unterstützung regionaler Wertschöpfung)
Einkaufspolitik und –verantwortung im Unternehmen
Bestellmenge bei Lieferant:innen – hat Einfluss auf Preis und generell auf Verhandlungsoptionen
Monetäre Relevanz des Produkteinkaufes (z.B.: Anteil am Gesamtbudget)

Faktoren (Bio-)Umstellung

Logistik allgemein
Produkteinkauf: Verfügbarkeit – Quantität, Qualität und Liefersicherheit über das gesamte Jahr
Verstärkte Auseinandersetzung mit Produkten und Lieferant:innen
Prinzipielle Ausrichtung auf regionalen und saisonalen Bezug der benötigten Lebensmittel auch mit Bio-Lebensmittel aufrecht erhalten

Herausforderungen

Vorgaben des Aktionsplanes nachhaltige Beschaffung wird gegenwärtig nicht ganzheitlich eingefordert
Austausch bestehender konventioneller Lebensmittel durch Bio-Lebensmitteln (Komponentenlösung) mit entsprechender vertrauensvoller Kommunikation mit den bisherigen Lieferant:innen

Garantie der notwendigen Qualität und Quantität von zugekauften Produkten
Logistischer Mehraufwand z.B.: wenn, bei mehreren betriebenen Küchen, jede einzelne verschiedene Speisepläne hat (entsprechend den Kundenwünschen) oder die Präferenzen der Küchenleitung divergieren
Höheres Preisniveau bei einigen Lebensmittelgruppen
Preisgestaltung – „gewohnte“ Höhe von Preisen (saisonale, im Gegensatz zu jährlichen Preisen)
Ausschreibungskriterien und Vorgaben (z.B.: keine getrennten Ausschreibung von biologischen und konventionellen Lebensmitteln: Bio als technische Spezifikation fordern)

Maßnahmen / Lösungen

Überschaubare Anzahl an Lieferant:innen
Dynamisches Beschaffungssystem
Klare Aufgabenverteilung bei Einkauf mit gut eingespieltem Team
Biologische Lebensmittel anfangs auf Sortimentsebene umstellen (z.B. «Weiße Palette», ansonsten Komponentenlösungen präferieren)
Speiseplanung nach Verfügbarkeit und Saison gestalten

Zitate aus Gesprächen:

„Bei einem Produkt die Produktionsweise oder ähnliches wechseln – da muss man nicht viel können oder wissen. Es gibt genug Anbieter, genug Großhändler, die sich darum kümmern.“

„Bio ist im Gegensatz ganz unromantisch ein gesetzliches Regelwerk“

„Querschnittsbegegnungen und Vernetzung wichtig – auf persönlicher Ebene: Partnerschaften, Versorgungsketten“

„früher bei Bäckereien war einer Bio heute schon vier bis fünf; war eine interessante Entwicklung, dass einer nach dem anderen ein Biosortiment aufgebaut hat“

4.5.4 Nachfrage, gesellschaftliche Forderungen sowie Ausrichtung des Unternehmens

Generelle Einflussfaktoren

Ernährungsgewohnheiten und -trends
Ernährungsempfehlungen
Transparenz bei Herkunft und Produktionsform der Lebensmittel ⁵³

⁵³ Anmerkung: Beides wird bei der biologischen Produktion weitestgehend erfüllt.

Kostenwahrheit – Folgekosten für die Gesellschaft durch Lebensmittelproduktion und Ernährung
--

Faktoren (Bio-)Umstellung

Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe) sowie weitere öffentliche Vorgaben (z.B.: Regierungsprogramm) werden gegenwärtig nicht eingefordert bzw. umgesetzt
Vergaberechte, Vergabeverfahren – öffentliche Ausschreibung (keine Misch-Ausschreibungen)
Interne und externe Kommunikationswege
Preisbereitschaft und –sensibilität sowie gefestigte Verhaltensmuster der Kund*innen
Wissensstand und Relevanz im Unternehmen (Schulungen und regelmäßige Weiterbildungen)

Herausforderungen

Anpassungen bei der Gestaltung des Speiseplans
Unterschiedliche Relevanz (bis zu Akzeptanz) des Themas bei Kund:innen (z.B.: aufgrund von Region und Alter)
Biologische Produkte bei Misch-Ausschreibungen von biologischen und konventionellen Produkten: durch Bestbieterkriterien kommen „Billigstbieter“ zum Zug, welche durchwegs konventionelle Produkte vertreiben(daher keine gemischten Ausschreibungen)
Angebot an Lebensmitteln aus der Region bei Ausschreibung finden zu wenig Beachtung (bei z.B.: über 100.000 Euro muss diese EU weit erfolgen)
Speise- und Menüpläne mit völlig anderer Ausrichtung (z.B.: hoher Fleischanteil) werden von Auftraggeber:innen vorgegeben

Maßnahmen / Lösungen

Interne Kommunikation und Schulungen der gesamten Belegschaft: z.B.: zu biologischer Produkt- und Prozessqualität, Herkunft der Produkte
Kommunikation mit Kund:innen: Hinweise, dass es etwas „positiv Neues“ gibt; Unterschiede berücksichtigen (Alter, Stadt-Land); Kund:innen als Multiplikatoren ansehen
Vernetzende Kommunikation: vermehrter Austausch und Kooperation mit Produzent:innen, Lieferant:innen und anderen Küchen; Exkursionen durchführen; auch Teilnahme an ähnlich gelagerten Projekten
„In kommende Ausschreibung müssen naBe Vorgaben hinein“ und keine Misch Ausschreibungen (biologische und konventionelle Produkte)
Anpassung der Angebotsmenge und –art der Speisen und Sortimente
Änderung bzw. Anpassung des Ausspeisungssystems
Reduktion der Lebensmittelabfälle
Reduzierter Fleischeinsatz bei Menüplanung

Verstärkte Beschäftigung mit Rezepten
Bio-Komponenten einzuführen ist einfacher als 100% Bio-Menüs
Unterstützung von politischer Seite: Rahmenbedingungen anpassen

Zitate aus Gesprächen

„Bio, saisonal und regional“ = „Goldstandard“

„Es muss immer billig sein und immer gleich schmecken“

„Wichtig nicht nur von Marktnähe zu sprechen, Entstehungsgeschichte eines Produkts und Sensibilität für Entstehungsgeschichte als Verantwortung von Produzenten- und Konsumentenseite her schärfen“

„Den Menschen geht es nicht immer um Fleisch oder nicht - sondern was ihnen bekannt ist. Angebote machen von Speisen, die sie kennen z.B.: Krautfleckerl“

4.6 Kosten bei einem Bioanteil von 30% in der Gemeinschaftsverpflegung

(Beitrag verfasst von Claus Holler)

Die Realisierung eines Bioanteils von 30% ist in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ohne Kostenerhöhung möglich. Zahlreiche Maßnahmen zu Kosteneinsparungen im Rahmen der Erhöhung des Bioanteils wurden sowohl in der Praxis bestätigt als auch in zahlreichen Studien detailliert belegt. Einige davon werden am Ende dieses Kapitels angeführt.

4.6.1 Kostenvergleich

Derzeit sind die Lebensmittelpreise sehr volatil und können immer nur eine Momentaufnahme darstellen. Es gibt jedoch Lebensmittel in Bio-Qualität mit nur geringen Preisunterschieden zu deren konventionellen Pendanten. Diese „Komponenten“ gilt es primär zu beachten und nach und nach umzustellen. Sehr einfach gelingt das bei der sogenannten Weißen Palette, also Milch und Milchprodukten. Ein Preisvergleich von Anfang August 2022 zeigt sogar eine Kostenersparnis für Bio-Produkte (Tabelle 8):

Tabelle 8. Preisvergleich von Lebensmitteln der weißen Palette in Österreich (Stand: August 2022; „AT“ = Herkunft Österreich).

Lebensmittel	Biologische Produktion	Konventionelle Produktion
	Preis in Euro	Preis in Euro
Teebutter 250 g AT	2,85 – 3,09	2,65 – 2,99
Sauerrahm 5 kg AT	16,99	18,59
Obers 32% AT	25,49	27,49
Joghurt 3,6% 5 l AT	9,19	10,20
Milch ESL 3,6% 1 l AT	1,39	1,39

Die Preisbasis bilden unverhandelte Verkaufspreise eines real bestehenden Unternehmens in Bio- und konventioneller Qualität. Da die weiße Palette etwa 19% der Gesamtkosten ausmacht, kann derzeit mit der Umstellung auf Bio-Produkte sogar mit Kosteneinsparungen gerechnet werden – und gleichzeitig ein Bio-Anteil von etwa 19% erreicht werden. Es braucht dann nur mehr die Umstellung einiger weniger Komponenten, um einen Bio-Anteil von 30% zu erreichen. Als Beispiele sind Obst und Gemüse in der Saison und Rindfleisch angeführt.

Obst und Gemüse in der Saison

In der Saison ist Bio-Gemüse zumindest kostengleich, wenn nicht sogar günstiger als die konventionellen Pendanten. Das gilt es mit einer flexibel gestalteten, saisonalen Menüplanung auszunützen. Als Komponente können beispielsweise Kartoffeln, in welcher Form und Verarbeitung auch immer gewünscht, ohne viel Verzögerung auf Bio-Qualität umgestellt werden.

Bisher kostengünstige konventionelle Glashaushware (wie z.B. Paradeiser) war zwar regional verfügbar, wird jedoch wegen der hohen Heizkosten im Winter derzeit nicht angebaut. Hier gilt der „Goldstandard“: biologisch und saisonal aus der Region. Außerhalb der Saison sind sonnengereifte Bio-Produkte den Glashaushprodukten vorzuziehen, da der Transport weniger Treibhausgase produziert, als der Energieaufwand eines beheizten Glashauses.

Rindfleisch: geringere Garverluste und Reduktion der Portionsgröße

Durch deutlich geringere Garverluste bei verkürzter Kochzeit können mehr als 10% des Preises für Bio-Rindfleisch kompensiert werden. Eine ernährungsphysiologisch wünschenswerte Reduktion der Fleischportionsgröße um zwei bis drei Dekagramm erlaubt weitere Einsparungen. Selbstverständlich soll nicht nur das Gustostück verwendet werden, sondern auch andere, kostengünstigere Teile des Rindes („from nose to tail“).

Reduktion von Convenience Produkten: Arbeitskraft spart Geld

Der Einsatz von Arbeitskraft für Küchentätigkeiten wie z.B. Rüsten frischer Lebensmittel sowie eine saisonale Adaptierung des Speiseplans senkt die Kosten durch Einsparungen im Einkauf von Fertigprodukten deutlich. Ein hundertprozentiger Verzicht auf kostenintensive Convenience-Produkte ist meist unmöglich. Welcher monetäre Effekt erzielt werden kann, zeigen Studienergebnisse (Abbildung 11), die, unter Berücksichtigung der Kosten für die Arbeitskraft, Energieeinsatz und Raumnutzung, konventionelle Convenience-Produkte mit selbst zubereiteten äquivalenten Bio-Produkten verglichen haben.

BIO-Produkt	+/- in %*	BIO-Produkt	+/- in %*
Krautsalat	-45 %	Grammelknödel	-58 %
Serviettenrolle	-47 %	Kartoffelpüree	+25 %
Schinkenrolle	+30 %	Grießnockerl	+18 %
Spinatknödel	-70 %	Apfelkompott	+16 %
Gemüsesulz	-77 %	Eissalat	-26 %
Topfenknödel	-63 %	Eier	+12 %
Gemüselaibchen	-8 %	Kartoffelknödel	+15 %
Kartoffelpuffer	-56 %	Mehl	+132 % bis +169 %
Kaiserschmarren	-13 %	Austausch BIO-Jungrind statt Kalbfleisch:	-22 % bis +7 %
Topfenstrudel/-kuchen	+26 %	Austausch Kartoffel roh//gekocht geschält	-46 %// -26 %

Abbildung 11. Teuerungs- bzw. Einsparpotential beim Austausch konventionell hergestellter Fertigprodukte durch frische Bio-Lebensmittel (Tabelle aus Daxbeck et al. 2005a).

Reduktion von Lebensmittelabfällen

Durch eine bestmögliche Reduktion der Lebensmittelabfälle können Kosten gespart werden (Jayadevan 2022). Das Potential kann in der Gemeinschaftsverpflegung nicht generalisiert dargestellt werden. So haben Küchen, die z.B. Frischgemüse selbst rüsten deutlich mehr Lebensmittelabfälle, als jene Küchen, die einen hohen Anteil an Convenient-Produkten einsetzen. Einsparmöglichkeiten finden sich jedoch in jeder Küche.

4.6.2 Schaffung von Kostenwahrheit

Die Bewertung der Leistungen der biologischen Landwirtschaft im Bereich Umwelt- und Ressourcenschutz sowie Tierwohl im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft zeigt deutliche Vorteile für die biologische Variante (Sanders & Heß 2019). Hinzu kommen beachtliche gesellschaftliche Kosteneinsparungen, die für die Reparatur der durch die konventionelle Landwirtschaft verursachten Schäden notwendig wären (Gaugler & Michalke 2017; Schader et al. 2013).

4.6.3 Studien zum Einsatz von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Folgende Studien sollen zu einem besseren Verständnis zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich beitragen. Darin werden

Zusammenhänge aufgezeigt, Möglichkeiten für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln analysiert und Vorteile beschrieben.

Machbarkeitsstudie Wien

Machbarkeitsstudie zur Maximierung des Einsatzes biologischer Lebensmittel in Großküchen im Wiener Krankenanstaltenverbund unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte (Holler 2001)⁵⁴

- Erste Studie zu der Thematik europaweit
- Der Einsatz von 30% Bio in der Gemeinschaftsverpflegung kann ohne Kostenerhöhung durchgeführt werden
- Arbeitskraft spart Geld: selbst zubereitete Speisen sind inkl. Arbeitskraft kostengünstiger als Convenient-Produkte

Machbarkeitsstudie Steyr

Machbarkeitsstudie zum Einsatz biologischer Lebensmittel in Großküchen der Oberösterreichischen Gesundheits- und Spitals AG (gespag) unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte (Holler 2008)⁵⁵. Eine Zusammenfassung dieser Studie ist im Anhang zu finden (Kapitel 8.1).

- Darstellung der Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln
- Detaillierte Berechnungsbeispiele für anfallende Mehrkosten durch Erhöhung des Bio-Anteils
- Beschreibung der Vorteile des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln

BIOFAIR Studie I

Ökonomische und ökologische Bewertung von Speisen unter Verwendung von biologischen Frischprodukten bzw. Fertigprodukten am Beispiel einer Wiener Großküche. (Biologische Frischprodukte und Fertigprodukte im Vergleich) Projekt BIOFAIR I (Daxbeck et al. 2004)⁵⁶

- Arbeitskraft spart Geld: selbst zubereitete Speisen sind inklusive Arbeitskraft kostengünstiger als Convenience-Produkte
- Ökologische Bewertung bezüglich Klimarelevanz von Eissalat, Apfelmus und Topfenknödel

BIOFAIR Studie II

IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Projekt BIOFAIR II (Daxbeck et al. 2005a)⁵⁷

⁵⁴ https://www.wenigermist.at/uploads/2010/06/Bio-LM_in_Krankenhausern_1_2001.pdf

⁵⁵ Die Zusammenfassung des Endberichtes ist im Anhang zu finden

⁵⁶ <http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/BIOFAIR%20Endbericht.pdf>

⁵⁷ <http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/BIOFAIR%20II%20Endbericht.pdf>

- Der Austausch von 18 konventionellen Fertigprodukten durch biologische Frischprodukte und der Ersatz von vier konventionellen Lebensmitteln durch Bio-Lebensmittel wird vom Einsparpotential klar dargestellt.

Kommunikationskonzept Ernährung

Darstellung der vier Dimensionen der Ernährung (Gesundheit, Ökonomie, Ökologie, Soziales) und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft mit Schwerpunkt biologische Landwirtschaft und Bio-Lebensmittel (Daxbeck et al. 2005b)⁵⁸

Projekt SUKI (Sustainable Kitchen)

Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂-Emissionen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen) Sustainable Kitchen – Projekt SUKI (Daxbeck et al. 2011)⁵⁹

- Umfassende Darstellung der CO₂-Emissionen von Großküchen, mit Schwerpunkt Bio-Lebensmittel
- Die bis dato umfangreichste Studie zum Thema⁶⁰

4.7 Umsetzung einer Erhöhung des Bio-Anteils

Wie im Kapitel 4.5 dargestellt, gilt es bei einer Änderung der Beschaffung und des Einsatzes von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung viele Faktoren zu berücksichtigen, welche wiederum zu verschiedenartigen Herausforderungen bei einer Umsetzung führen. Dieser Aspekt verstärkt und erweitert sich, wenn besondere Anforderungen an Herkunft, Qualität und Produktionsweise der Lebensmittel gestellt werden. Für einen Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln trifft dies speziell zu. Ein Umsetzungskonzept zur Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung betrifft nahezu sämtliche operativen Tätigkeiten eines Unternehmens und alle Bereiche in dessen Einflussbereich.

Der folgende Vorschlag für eine Umsetzung und das dem Umsetzungsprozess zugrunde liegende Konzept wurden mit dem Fokus auf Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung erarbeitet. Sowohl die Prioritätensetzung und konkrete Ausführung der Umsetzungsschritte als auch deren zeitliche Abfolge kann von Unternehmen zu Unternehmen erheblich variieren. Viele der Überlegungen und Ausführungen stammen aus Arbeiten, die sich aktuell bereits intensiv mit diesen Zusammenhängen auseinandergesetzt haben⁶¹ - und zwar einer nachhaltigen Entwicklung und dem Einsatz biologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.

⁵⁸ <http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/KomKon%20Endbericht.pdf>

⁵⁹ [http://suki.rma.at/sites/suki.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%20Handbuch%20\(Vers.%201.1\).pdf](http://suki.rma.at/sites/suki.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%20Handbuch%20(Vers.%201.1).pdf)

⁶⁰ Detailergebnisse für österreichische Lebensmittel, im Umfang von etwa 600 Seiten werden auf Anfrage zugesendet

⁶¹ Berger et al. 2021; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. 2020 & 2021; Hofer et al. 2022; Holler 2008; Jenner 2021; Landert et al. 2022; Schleiffer et al. 2022; Schneider et al. 2021

4.7.1 Umsetzungskonzept - Generelle Hinweise

Veränderungen, die mit einer Erhöhung des Bioanteils verbunden sind, berühren so gut wie alle Bereiche eines Unternehmens der Gemeinschaftsverpflegung und sollten im besten Fall in Verbindung mit einem ganzheitlichen Qualitäts- und Prozessmanagement durchgeführt werden. Alle Rahmenbedingungen des Betriebes, wie z.B.: räumliche Ausstattung, vertragliche Bindungen, Küchenprozesse, Rezepturen, Abläufen bis hin zur Betriebskultur sollten von Beginn an mitberücksichtigt werden. Bereits bei der Planung (z.B.: Bestandsaufnahme, Zielsetzung sowie Maßnahmenauswahl) fördert die aktive Einbindung und Schulung der gesamten Belegschaft, vor allem aber der verantwortlichen Mitarbeiter:innen, eine erfolgreiche Umsetzung des Vorhabens. Bei einer Umstellung auf einen hohen Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel bietet es sich an, diese Intention als Bestandteil oder Startpunkt einer nachhaltigkeitsorientierten umfassenden Unternehmensstrategie zu nutzen.

Alle im folgenden Umsetzungskonzept angeführten Maßnahmen dienen als Anregung und können bei Bedarf dem Unternehmen, dessen spezifischen Rahmenbedingungen und den konkreten Zielen angepasst werden. Ähnlich verhält es sich mit dem angestrebten zeitlichen Horizont des Umsetzungsprozesses. Veränderungen brauchen Zeit – etwa um notwendige Strukturen zu etablieren und überdies mögliche gefestigte Verhaltensmuster innerhalb des eigenen Betriebes, aber sehr wohl auch der Kund:innen durchdringen zu können. Für Letzteres gibt es viele Möglichkeiten wie situationsbezogene Strategien, in denen beispielhaft der übliche Vorgang der Speiseauswahl verändert wird, sei es durch eine andere Reihenfolge von z.B. vegetarischen Speisen im Menüplan oder durch eine andere Art der Ausspeisung (Berger et al. 2021, Landert et al. 2022, Schneider et al. 2022).

Aus den nationalen und europäischen Beispielen (Kapitel 4.4) lässt sich belegen, dass eine Umstellung auf biologische Lebensmittel auch in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann – häufig sogar verbunden mit zusätzlichen, daraus resultierenden Vorteilen. Eine Beschäftigung bzw. ein direkter Erfahrungsaustausch mit Betrieben, die dies bereits umgesetzt oder demnächst vorhaben sowie externe Umsetzungsberatung sind überaus hilfreich um den Umstellungsprozess erfolgreich zu realisieren.

Das Umsetzungskonzept wurde in Zusammenarbeit mit den verantwortlichen Personen und mit begleitender fachlicher Beratung erarbeitet. Neben einer Desktop-Recherche wurden Interviews und Round Tables mit relevanten Akteur:innen durchgeführt. Ziel der Gespräche war es, die Expertise und Einschätzung der Akteur:innen bezüglich einer Erhöhung des Bioanteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (förderliche Faktoren, Herausforderungen etc.) einzuholen und zu diskutieren.

4.7.2 Ablauf und Phasen der Umsetzung

Das Umsetzungskonzept unterteilt sich in vier Phasen: **Vorbereitungs- und Planungsphase**, die eng verbunden ist mit der **Konzeptionsphase**. Darauf folgt die

Phase der **Referenzimplementierung** bzw. **Durchführung** der **Umsetzung**, die schlussendlich in der Phase der **Evaluierung der Maßnahmen** mündet (Abbildung 12).

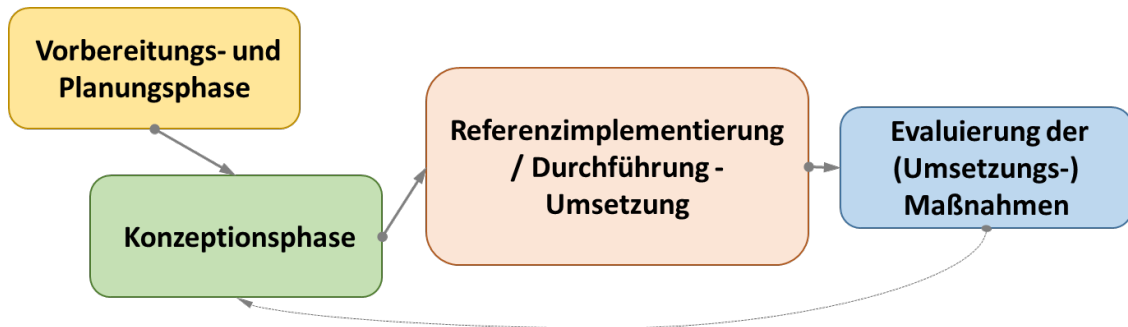


Abbildung 12. Phasen der Umsetzung bei der Erhöhung des Anteils an Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Im folgenden Kapitel werden einzelne Tätigkeitsbereiche und Arbeitsschritte dieser Phasen kurz vorgestellt sowie einige Anregungen aus der Praxis sowie der Literatur für eine erfolgreiche Realisierung angeführt.

Vorbereitungs- und Planungsphase

Charakteristisch für diese Phase sind eine grundsätzliche Analyse des Unternehmens sowie eine Festlegung der Ziele und der zugrundeliegenden Strategie für die zukünftige Ausrichtung.

- Einordnung des Anliegens – Bestandsaufnahme und Übersicht des Betriebes
 - Bestandsaufnahme des Unternehmens (z.B.: Infrastruktur, Personalkapazitäten, Kundenwünsche, Marktausrichtung) sowie Analyse möglicher Auswirkungen und Veränderungen auf den gesamten Betrieb, die aufgrund der angedachten Entwicklungen entstehen können

Anregungen:

Bestandsaufnahme gemeinsam mit allen relevanten/ verantwortlichen Akteur:innen im Team erarbeiten;
daraus resultierende Ergebnisse mit allen Mitarbeitenden im Unternehmen besprechen.

- Festlegung der Vision und Zielsetzungen (Strategie)
 - Nach der Bestandsaufnahme und basierend auf der definierten Vision sowie der dahinterstehenden Motivation, Festlegung möglichst konkreter Ziele.

Anregungen:

konkrete Ziele sollten SMART sein (Spezifisch-Messbar-Attraktiv-Realistisch-Terminiert);
Prozess gemeinsam mit Team umsetzen – Schulung und regelmäßiger Austausch;
Nutzung der im Küchenteam vorhandenen Kreativität; Küchenverantwortlichen die Möglichkeit bieten, ihr Wissen einzubringen und Vorschläge umzusetzen;

Überzeugung und Motivation der Küchenverantwortlichen durch gemeinsame und zweckmäßige Zielvorgaben;

- Definition von Kompetenzen und Aufgaben
 - Darstellung notwendiger und erwünschter Kompetenzen, klare Definition und Beschreibung von für die Umsetzung (den Zielsetzungen) relevanten Aufgaben und Rollen;
- Ist – Soll Analyse bzw. Aufwands- und Kostenabschätzung
 - basierend auf Bestandsaufnahme (Ist) und Zielen (Soll): Abschätzung des Aufwandes und der mit der Umsetzung des Vorhabens anfallenden Kosten unter Berücksichtigung der betrieblichen Rahmenbedingungen wie z.B.: Küchenprozesse, Rezepturen, Abläufe, Lieferantenliste, Infrastruktur;

Konzeptionsphase

Die Konzeptionsphase basiert auf Überlegungen und Analysen der vorhergehenden Phase sowie auf den konkret formulierten Zielen. Dadurch wird eine nachvollziehbare und klar strukturierte Planung und Umsetzung ermöglicht.

- Erarbeitung eines Biokonzepts sowie anschließender Organisation des Bioeinkaufs
 - Bei einer Umstellung auf einen relevanten Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln wird für die Umsetzung ein detailliertes Konzept für die Speiseplanung erstellt, welches bereits konkrete Überlegungen zum Lebensmitteleinkauf beinhaltet: werden zum Beispiel komplette Bio-Menüs angeboten oder erfolgt eine Umstellung einzelner Zutaten/Komponenten bzw. einzelner Zutatengruppen (z. B. Milchprodukte, Teigwaren, Gewürze, Gemüse). Preisvergleiche bilden die Basis der Umstellung.

Anregungen:

Zu Beginn Fokus auf Bioprodukte, die relativ einfach auszutauschen sind, die keine oder kaum Änderungen gewohnter Abläufe bedeuten sowie über bestehende Lieferant:innen ohne wesentliche Kostenerhöhung beschafft werden können;

Beratungsangebote und weitere Unterstützungsmöglichkeiten annehmen sowie Erfahrungsaustausch mit Kolleg:innen und anderen Betrieben (z.B.: Einrichtungen mit und Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, die bereits Bioprodukte einsetzen), Vernetzung und Aufbau von Kontakten;

Zu Beginn eher Umstellung einzelner Komponenten, gesamter Produktgruppen nur bei z.B.: Milch- und Milchprodukten auf BIO - dadurch kommt es zur Vereinfachung von Einkauf, Logistik, Lagerung (keine getrennte Lagerung von KON und BIO erforderlich) sowie von Abläufen in der Küche selbst (auch bei angestrebter Zertifizierung);

- Erarbeitung eines Umsetzungsprojektplans
 - Erarbeitung und Definition von individuellen (am besten leicht überprüfbar) Maßnahmen und einzelnen Arbeitsschritten
 - Parallel dazu Entwicklung von Methoden zur Überprüfung der Maßnahmenumsetzung (Einarbeiten der Bio-Lebensmittel in die Waren- und Menüdatenbank, Indikatoren, Befragungen, usw.)
 - Inhaltliche und zeitliche Einordnung der Maßnahmen und Arbeitsschritte durch Definition von Umsetzungsstufen bzw. Arbeitspaketen und Erstellung eines entsprechenden Zeitplans
 - Klärung und Zuteilung von Zuständigkeiten bzw. Einteilung der Rollen und Aufgaben während der Umsetzung auf Basis klar definierter Kompetenzen und Aufgaben sowie des Umsetzungsprojektplans

Anregungen:

Umsetzungshandbücher, Checklisten und Anleitungen oder andere Methoden zur Unterstützung verwenden:

Vermittlung der Umsetzungsmaßnahmen und Zusammenarbeit mit dem gesamten Team;

Ein(e) Hauptverantwortliche(r) für die Umsetzung bestimmen;

Für einzelne Aufgaben/Kompetenzen kann auch externe Unterstützung herangezogen werden, aber Chancen zum Kompetenzaufbau des eigenen Teams nutzen;

- Klärung und Berücksichtigung rechtlicher und technischer Voraussetzungen sowie
- nötige Investitionen für eine planmäßige Umsetzung
 - Neben anderen Überlegungen sollen gegenwärtige rechtliche Verpflichtungen (z.B.: Verträge jeglicher Art, Zertifizierungen, Hygienebestimmungen) sowie technische, personelle (Anzahl und Art der Qualifikation/ des Wissens), aber auch räumliche Gegebenheiten (z.B.: Küchenstruktur und -ausrichtung) des Unternehmens hinsichtlich der bevorstehenden Umsetzung abschließend überprüft, und wenn nötig, in der Investitionsplanung berücksichtigt werden.
- Schaffung von Schnittstellen oder Services zum Informationsaustausch zwischen den Stufen der Supply Chain.
 - Ein gut durchdachtes Supply Chain Management, also der Aufbau und die Verwaltung von Logistikketten (Material- und Informationsflüsse) über die gesamte Wertschöpfungskette mit einer konsistenten Darstellung aller Material- und Produktionsflüsse (Bestellung, Fertigung, Lieferung, Dokumentation, usw.) führt zu unternehmensübergreifender Transparenz und unterstützt die Umsetzungsmaßnahmen.

Anregungen:

Eine aktive Kommunikation innerhalb der Wertschöpfungskette unterstützt und fördert die Vertrauensbasis zu Lieferant:innen und Kund:innen.

Nutzung aller Unterstützungsmöglichkeiten innerhalb des eigenen Unternehmens sowie entlang der gesamten Wertschöpfungskette und im thematischen, beruflichen und regionalen Umfeld (z.B.: Kolleg:innen, Kund:innen, Ernährungsräte, Regionalinitiativen, Fach- oder Bioberater:innen)

Eine Umfeldanalyse wie z.B.: in Abbildung 14 unterstützt auch visuell einen umfassenden Überblick über die Art und Qualität der Verbindungen des Betriebes und all seiner Unternehmungen mit seinem Umfeld.

- optional: Erstellung einer Supply Chain Planning Matrix

Den Rahmen bilden dafür die Dimensionen, die sich entsprechend der Prozesse entlang der Wertschöpfungskette (Beschaffung, Produktion, Distribution und Absatz) und des Planungshorizonts (langfristige, mittelfristige und kurzfristige Planung) unterteilen lassen (Abbildung 13).

	Beschaffung	Produktion	Distribution	Absatz
Langfristig	Materialprogramm, Lieferantenauswahl	Wahl eines Produktionssystems, Standortplanung	Distributionsnetz	Produktprogramm, strategische Absatzplanung
Mittelfristig	Personalplanung, Materialbedarfsplanung, Verträge abschließen	Produktionsprogramm, Kapazitätsplanung	Distributionsplanung	Taktische Absatzplanung
Kurzfristig	Personaleinsatzplanung, Materialabrufe	Losgrößen, Belegung, Ablaufplanung	Lagerdisposition, Fahrzeugeinsatz	Operative Absatzplanung

Abbildung 13. Die Supply Chain Planning Matrix (Beispiel aus Fleischmann et al., 2008, p. 87 zitiert in Willms & Brandenburg, 2019)

Anregung:

Auch wenn die Verwendung von bereits bestehenden und erprobten Methoden des Unternehmens vorrangig erscheint, können Umsetzungsprojekte Chancen bieten, andere und neue Managementmethoden, wie eben die Supply Chain Matrix, im Unternehmen zu etablieren.

Referenzimplementierung / Durchführung - Umsetzung

Nach der Vorbereitungs- und Planungsphase sowie der Konzeptionsphase erfolgt je nach Möglichkeit bzw. Bedarf entweder eine Referenzimplementierung oder die sofortige Umsetzung für das gesamte Unternehmen. Bei der Referenzimplementierung

erfolgt die Umsetzung vorerst nur bei repräsentativen Bereichen des Betriebes, um in Folge nach einer möglichen Anpassung diese auf das gesamte Unternehmen umzulegen.

- Umsetzung der Maßnahmen im Rahmen des festgelegten Zeitraums
 - Während der Umsetzung erfolgt auch eine Überprüfung der Maßnahmen auf Praxistauglichkeit

Anregungen:

Alle Bereiche in Bezug zueinander setzen - Gesamtüberblick behalten;

Integration aller erarbeiteten Maßnahmen in den laufenden Küchenprozess;

Speiseplan und Prozesse optimieren (weniger Fleisch, weniger Abfälle, saisonale Angebote)

Eingehen auf neue Ideen und Anregungen von Mitarbeitenden;

- Aktive Einbindung der Angestellten
 - Interne Kommunikation in einem iterativen Prozess, umfassende, und laufende, an den Umstellungsprozess angepasste Informationsangebote

Anregungen:

Dies kann z.B. durch Schulungen des Teams zu biologischer Produktion, durch Besuche von Biobetrieben (bzw. Einladung von Biolandwirt:innen oder Bioverarbeiter:innen vor Ort), durch Exkursion zu Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, die einen hohen Bioanteil bereits langfristig erfolgreich einsetzen, passieren;

Eine Beschäftigung mit der Anwendung von Bioprodukten und der damit verbundenen neuen Ausrichtung des Küchenbetriebs kann sowohl zu einer erweiterten Qualifizierung der Mitarbeitenden führen als sich auch positiv auf die Gestaltung der gesamten Speiseplanung auswirken.

- Aktive Kommunikation mit Lieferant:innen
 - Integration und Informationsaustausch mit den Partner:innen entlang der Wertschöpfungskette auch in dieser Umsetzungsphase

Anregung:

Aufbau von Beziehung und Vertrauen zwischen den Partner:innen entlang der Wertschöpfungskette

- Pflege und Gestaltung der Kommunikation zu Kund:innen
 - Dies inkludiert die Kommunikation während der Umsetzungsphase, aber auch darüber hinaus

Anregungen:

Mit guter Kommunikation und in Kooperation mit den Küchenverantwortlichen können Veränderungen beim Gast angestoßen werden.

- Zitate aus der Praxis:

„Kommunizieren Sie ehrlich, transparent und – bei einem Bioanteil bis 20% – eher zurückhaltend.“

„Nicht an jeder Speise, wo ein Bioprodukt enthalten ist, muss ein Biolabel prangen. Listen Sie vielmehr die Zutaten, die Sie ausschließlich in Bioqualität einkaufen, mit einer Fußnote auf dem Speiseplan und nennen Sie die Biozutaten ggf. auch bei dem entsprechenden Gericht (z. B. Rindergulasch mit Biokartoffeln).“

„Für die meisten Gäste ist Bio ein positiver Zusatznutzen und nicht wahlentscheidend. Ein unattraktives Angebot wird auch durch Biozutaten nicht attraktiv.“

Evaluierung der (Umsetzungs-)Maßnahmen

- Kontrolle der Maßnahmen
 - Überprüfung des Anteils an Biolebensmitteln über z.B.: ein elektronisches Wareneinkaufs- und Verwaltungssystem inkl. deren Kosten. (Bio-Anteil kann auf „Knopfdruck“ für jeden gewünschten Zeitraum abgerufen werden).
 - Prüfung des Absatzes der Gerichte
 - Analyse in regelmäßigen Abständen – welche Speisen werden gut/schlecht angenommen?
- Reaktionen einholen
 - Erfahrungen aller Mitarbeitenden: Abfrage im Team – wie Maßnahmen funktionieren, wie die Umsetzung ablief, welche Veränderungen und/oder Verbesserungen aufgetreten sind.
 - Reaktionen der Kund:innen in geeigneter Weise aufnehmen

Anregungen:

Erkenntnisse wieder an das gesamte Team kommunizieren: z.B. durch ein zusätzliches Kommunikationsangebot (z. B. Quartals-Treffen oder regelmäßige Workshops) können Mitarbeiter:innen ihre Erfahrungen teilen und erfolgreiche Ansätze übernehmen, die allesamt das Ziel verfolgen, mehr Gäste, junge und alte, für eine klima- und umweltfreundliche Ernährung zu begeistern (Berger et al. 2021).

- Festlegung und Planung möglicher Anpassungen
- Umsetzung der Anpassungen
 - Zeitrahmen für weitere Evaluierungen festlegen

4.7.3 Spezielle Gegebenheiten des Umsetzungskonzept für den Ausbau des Bio-Anteils in der Kantine am Stubenring

Die Kantine der Burghauptmannschaft im Regierungsgebäude am Stubenring

Eine Analyse und Kenntnis der speziellen Situation, Ausrichtung sowie weiterer Gegebenheiten einer Gemeinschaftsverpflegung bzw. einer Kantine und der ausführenden Betriebe sind Grundvoraussetzungen zur Erstellung eines Umstellungskonzeptes. Überlegungen zum sozialen Umfeld und zu den Rahmenbedingungen der Kantine am Stubenring (Abbildung 14) sowie bei einer Umsetzung eines 30%igen Bioanteils zu berücksichtigende Einflussfaktoren und strukturelle Gegebenheiten (Abbildung 15) wurden zu Beginn des Projektes erstellt.



Abbildung 14. Grundsätzliche Überlegungen zu Umfeldanalyse einer Biokantine der Burghauptmannschaft

Bereits in der Umfeldanalyse werden die diversen Verbindungen einer „Biokantine“ am Stubenring sowie die mannigfaltigen Einflussfaktoren innerhalb und ausserhalb der Kantine ersichtlich. Im Laufe des Projektes konnten all diese Bereiche bearbeitet, und die als am bedeutsamsten angesehenen detaillierter behandelt werden.

Eine Kantine funktioniert nicht nur in einem organisatorischen, infrastrukturellen und rechtlichen, also eher gut fassbaren Rahmen, sondern auch (oder sogar vor allem) aufgrund weniger greifbarer Faktoren wie z.B. Werte und Einstellungen der Mitarbeitenden sowie Wünsche und Bedürfnisse der Gesellschaft.

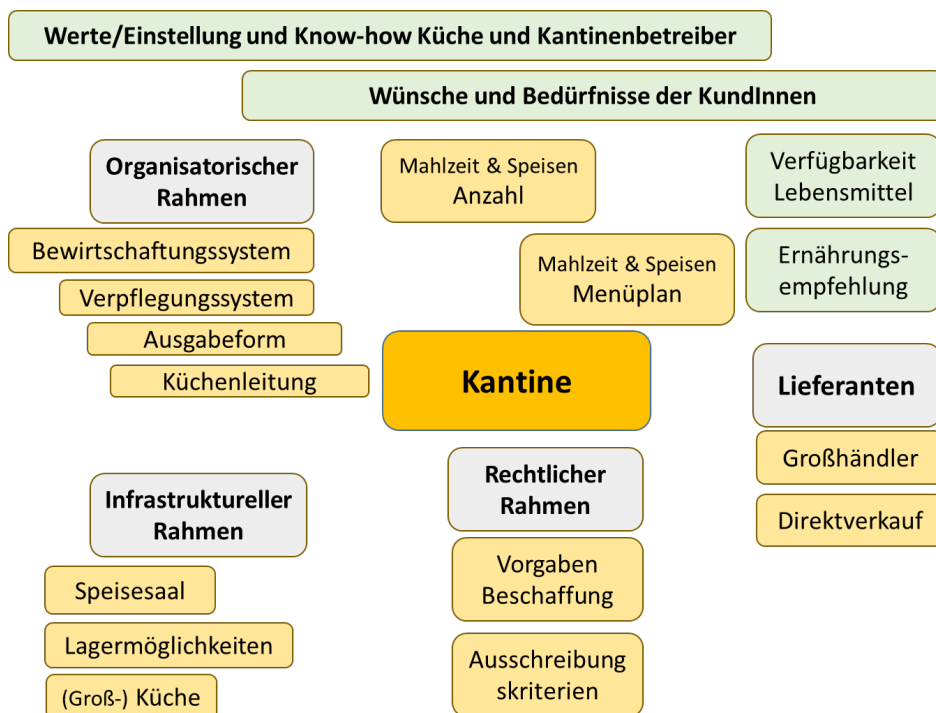


Abbildung 15. Auszug von Einflussfaktoren und struktureller Gegebenheiten sowie Ausrichtung der Kantine.

Die Kantine der Burghauptmannschaft befindet sich in dem Regierungsgebäude Stubenring 1, welches von vier Bundesministerien genutzt wird (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz; Arbeit und Wirtschaft; Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie)⁶². Bei der Burghauptmannschaft selbst handelt es sich um eine nachgelagerte Dienststelle des BM für Arbeit und Wirtschaft, die neben der Betreuung des gesamten Gebäudes auch für die Agenden (inklusive Vertragsabwicklungen) der Kantine zuständig ist.

Nach einer öffentlichen Ausschreibung mit einem Vertrag für drei Jahre betreibt nun seit 2019 „Kulinario“ (Markenname) diese Kantine. „Kulinario“ besteht aus drei GmbHs⁶³

⁶²Eine zweite kleinere Kantine, welche von einem anderen Unternehmen geführt wird, befindet sich ebenfalls an anderer Stelle im Regierungsgebäude.

⁶³ Eigentümer: St. Vinzenz gemeinnützige Privatstiftung der Barmherzigen Schwestern

(Vinzenz Gruppe Service GmbH Geschäftsbereich Gastronomie, Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH; Kulinario Ried Küchenbetriebsgesellschaft mbH) und ist Betreiber mehrerer Großküchen, Betriebsrestaurants und Cafés in Oberösterreich, Wien und Niederösterreich. Zusätzlich werden Kindergärten, Schulen, Horte, Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen beliefert sowie Caterings angeboten. 8000 bis 9000 Menüs werden so täglich angeboten und führen zu einem Jahresumsatz von ungefähr 30 Millionen Euro.

Im derzeitigen Vertrag mit der Burghauptmannschaft wurde der Anforderungskatalog für die Kantine am Stubenring erweitert. Es gibt unter anderem die Vorgabe ein vegetarisches Menü anzubieten, was Kulinario nach eigenen Aussagen bereits seit 1993 in Krankenhäusern standardmäßig anbietet. In der Ausschreibung wurde ein maximales Budget von 5,30 Euro pro Mittagmenü (3 Gänge) veranschlagt. Dieser Preis beinhaltet nicht nur die Kosten für den Lebensmitteleinkauf, sondern es handelt sich um eine Vollkostenkalkulation. Zum Einsatz von biologischen Lebensmitteln gibt es keinerlei Vorgaben. Von sich aus bietet Kulinario in dieser Kantine Milchprodukte und Teigwaren (Nudeln) in Bioqualität an, was mittels Aufsteller im Speisesaal ersichtlich ist. Das entspricht einem monetären Bio-Anteil von etwa 10 bis 15%. Der Ausschreibung entsprechend wird versucht, den Lebensmitteleinkauf möglichst regional auszurichten.

In der Kantine am Stubenring gibt es eine hauseigene Küche, die von Kulinario als Pächter genutzt wird. In dieser Küche ist trotz etwas eingeschränkter Lagermöglichkeiten eine frische Zubereitung der Speisen strukturell möglich. Im Moment werden dort vor allem aufgrund geltender Hygienebestimmungen allerdings nicht alle Arbeitsschritte durchgeführt.

Herausforderungen und Maßnahmen für Umstellung der Kantine auf einen Bioanteil von zumindest 30%

Auf Basis des Round Table 3 wurden gemeinsam mit Kulinario die relevantesten Herausforderungen, die für die Gemeinschaftsverpflegung mit einer Erhöhung des Bioanteils verbunden sind, erörtert. Der besondere Fokus lag dabei auf der konkreten Situation von Kulinario und der Kantine am Stubenring. Schon aufgrund der Tatsache, dass es sich um einen externen Betreiber der Kantine handelt, ergeben sich spezielle Anforderungen. Bei vielen verschiedenen Kund:innen muss das Unternehmen unterschiedlichsten Wünschen und Vorgaben gerecht werden. Die Kundenanforderungen stehen für Kulinario im Zentrum. Nach eigenen Angaben können die Betreiber einen Auftrag, den Einsatz von biologischen Lebensmitteln zu erhöhen, bei geeigneten Rahmenbedingungen umsetzen. Sowohl Kulinario, als auch andere Gesprächspartner:innen, betonen allerdings, dass dies für Küchen, die in Bund- oder Landeseigentum stehen und per Verordnung einen gewissen Bioanteil umsetzen müssen, leichter realisierbar ist, als für Anbieter, die am freien Markt tätig sind.

Folgend wird näher auf die im Round Table 3 explizit bearbeiteten Herausforderungen eingegangen. Eine kurze Beschreibung der jeweiligen Herausforderung und, wenn notwendig, deren Bezug zum Einsatz von biologischen Lebensmitteln sowie die

vorherrschenden Rahmenbedingungen werden ebenso abgebildet wie mögliche realistische und sinnvolle Maßnahmen. Gleichzeitig soll auch die maßgebliche Wirkungsebene benannt und Verantwortlichkeiten der für die Umsetzung entscheidenden Schritte konkretisiert werden.

Frischküche statt Convenience

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	<p>Ein Fokus von Großküchen auf einer hauseigenen frischen Verarbeitung von Lebensmitteln im Gegensatz zum Zukauf von bereits verarbeiteten Produkten.</p> <p>Durch mehr Frischküche können Kosten gespart werden, die für einen höheren Bioanteil zur Verfügung stehen.</p>
Rahmenbedingungen	<p>Die Entwicklung in der Vergangenheit entfernte sich stark von einer Frischküche und forcierte den Zukauf von Convenient-Produkten. Für eine Frischküche benötigt man mehr (auch darauf geschultes) Personal sowie eine entsprechende Infrastruktur: ausreichende Räumlichkeiten (z.B. Schmutz- und Rüsträume), zusätzliche Maschinen (z.B. wenn Kartoffeln selbst geschält werden eine Schälmaschine ...) Somit sind mit einer Ausweitung der Frischküche zusätzliche Investitionen, Hygienemaßnahmen sowie zusätzliches praktisches handwerkliches Wissen der Mitarbeitenden verbunden.</p>
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	<p>Die Maßnahmen mit denen man hier gegensteuern kann sind individuell sehr unterschiedlich. Somit müssen die Küchenbetreibenden selbst die Möglichkeiten in der eigenen Küche ausloten.</p> <p>Die Kantine am Stubenring hatte immer schon das Ziel, so viel wie möglich selbst zu produzieren. Die Küche ist entsprechend dimensioniert, grundsätzlich kann alles, was am Speiseplan angeboten wird, in der Kantine selbst produziert werden.</p>

Personal: Anzahl und Qualifikation

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	<p>Es fehlt aktuell an (qualifiziertem) Personal für Großküchen: z.B.: Köch:innen, Küchenhilfen, Großküchenleiter:innen.</p> <p>Ein Einsatz von Bio-Lebensmitteln hat keine direkten Auswirkungen darauf. Da jedoch eine Planung von mehr Frischküche bei einer Bio-Umstellung (siehe vorherige Herausforderung) empfohlen wird, verstärkt dies den personellen Bedarf.</p>
Rahmenbedingungen	<p>Die Arbeitsbedingungen in einer Großküche werden als angemessen dargestellt z.B.: keine Teildienste, sondern durchgehende 8 h-Dienste (keine Zimmerstunde), und jedes 2.-3. Wochenende dienstfrei. Trotzdem ist es schwierig Personal zu finden, höchstwahrscheinlich auch weil der Kollektivvertrag ungünstig für ist (2020 gab es keine KV-</p>

	Erhöhung, 2021 unter 3%, 2022 3,7%). Bei einer freiwilligen Überzahlung des Unternehmens wird der Deckungsbeitrag beeinflusst, wodurch die wirtschaftlich bereits angespannte Situation der Arbeitgeber:innen in den Großküchen maßgeblich beeinträchtigt wird.
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	Personalvertretung und Gewerkschaften sind gefordert, um Bezahlung zu verbessern und Anreizsysteme zu schaffen

Unterschiedliche Vorgaben des Auftraggebers bzw. unterschiedliche Anforderungen durch unterschiedliche Auftraggeber

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	<p>Vor allem die Logistik des Wareneinkaufs erschwert sich bei einer Großküche mit vielen Auftraggeber:innen aufgrund der oft sehr unterschiedlichen Anforderungen und Vorgaben.</p> <p>Wünscht z.B.: nur einer der Auftraggeber:innen den Einsatz von Biolebensmitteln, ergeben sich zahlreiche Herausforderungen, die dann aber das gesamte Unternehmen betreffen.</p>
Rahmenbedingungen	Vor allem bei privaten Betriebsausschreibungen ist Bio kaum ein Thema (z.B.: in Privatschulen). Es geht zwar um gute Qualität zu günstigem Preis, aber nicht um biologische Lebensmittel. Daraus ergibt sich oft eine Diskrepanz zwischen z.B.: den Wünschen von Privatkund:innen und den Vorgaben öffentlicher Einrichtungen.
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	<p>Kulinarario kann als Dienstleister aufgrund der Marktsituation und der Nachfrage nur schwer selbst bestimmen, ab sofort den Bioanteil zu erhöhen. Dies müsste von den Auftraggeber:innen ausgehen.</p> <p>Öffentliche Ausschreibungen, deren Vorgaben schlussendlich nicht eingefordert oder validiert werden, senden diesbezüglich auch ein falsches Signal an Großküchen aus. Bei Ausschreibungen ist es wichtig, dass immer dieselbe Qualität des Produkts gelten muss (technische Spezifikation), die Herkunft muss deklariert werden, sonst sind z.B. Billigfleischanbieter aus dem Ausland immer im Vorteil.</p>

Logistik und Verfügbarkeit der Grundwaren

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	Für eine Großküche ist es von zentraler Bedeutung, Waren dauerhaft und zuverlässig in benötigter Menge und Qualität zu bekommen. Die Vermarktung biologischer Lebensmittel hat häufig immer noch den Ruf dies nicht leisten zu können.
Rahmenbedingungen	Angestrebt wird, dass die Zulieferung zumindest pro Produkt(gruppe) von einem Lieferanten abgedeckt werden kann. Bei mehreren Lieferanten bzw. Lieferungen, wird die Abwicklung sonst sehr aufwändig.

	<p>Biologische Lebensmittel sind in jeder benötigten Menge und Qualität vorhanden und lieferbar. Problematisch könnte es unter Umständen bei Bioschwein werden.</p> <p>Prinzipiell scheint das Wissen über die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln mangelhaft zu sein.</p>
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	<p>Es braucht einen geeigneten Transfer von Informationen, dass die benötigte Bio-Ware in gewünschter Quantität und Qualität verfügbar ist. Die BIO AUSTRIA Marketing GmbH verfügt z.B. über einen Überblick über die Verfügbarkeit der unterschiedlichen Produktgruppen in den einzelnen Bundesländern und Regionen.</p>

Umstellung auf mehr Bio von nur einem (Teil-)Betrieb

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	<p>Bei einer Umstellung auf 30% Bio in nur einer von mehreren Küchen wird ein eigener Produktkatalog benötigt; das ist zwar möglich, aber mit einem zusätzlichen administrativen Aufwand verbunden.</p>
Rahmenbedingungen	<p>Die Kantine am Stubenring kocht nicht nur für das Betriebspersonal, sondern auch noch für andere Einrichtungen wie Kindergärten und Schulen. Kulinario selbst hat viele unterschiedliche Kund:innen.</p>
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	<p>Es wird empfohlen, nur ein(e) Verantwortliche(n) mit der kontinuierlichen Eingabe und Pflege der Datenbank zu beauftragen, z.B.: um zu verhindern, dass Artikel mehrfach unter verschiedenen Bezeichnungen angelegt werden (z.B. Bio-Rostbraten und Rostbraten Bio). Wenn Bio-Lebensmittel in z.B.: digitalen Lösungen zum Management von Warenströmen angelegt sind, kann sozusagen auf Knopfdruck der Bioanteil pro Tag/Monat und Jahr (und für jedes Menü) ausgelesen werden.</p>

Adaptierung des Speiseplans hin zu einer nachhaltigeren Ernährung

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	<p>Aus Sicht der Nachhaltigkeit und der Ernährungsempfehlungen sollte der Fleischkonsums deutlich reduziert werden sowie weitestgehend biologische, regionale und saisonale Lebensmittel zum Einsatz kommen. Für Großküchen bedeutet dies eine prinzipielle Umgestaltung des Speiseplanes und eine gänzlich neue Sicht darauf.</p>
Rahmenbedingungen	<p>Kulinario hat einige Küchen auf eine mehr vegetarische und vegane Küche umgestellt. In hauseigenen Umfragen steigen die Küchen gut aus, die weiterhin große Fleischmengen anbieten. Sogar in den Pensionisten- und Krankenhäusern bekommt die ausgewogene, nachhaltige und pflanzenbasierte Speiseplanung meist schlechtere Bewertungen, als Küchen die Schnitzel und Fleisch in großen Mengen anbieten. Bei älteren Kund:innen geht es beispielsweise noch stärker um große Portionen und viel Fleisch, aber auch da beginnt es sich zu</p>

	durchmischen und zu verändern. Unterschiede sind ebenfalls zwischen Frauen und Männern zu beobachten.
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	<p>Endkund:innen müssen weiterhin und verstärkt dafür sensibilisiert werden, dass es im Winter keine Tomaten (regional und saisonal) gibt, es auch mit weniger Fleisch geht und es nachhaltige Formen der Lebensmittelproduktion gibt (biologisch).</p> <p>Für die Adaptierung der Speisepläne sind die Standortleiter:innen in den einzelnen Häusern verantwortlich. Großes Thema ist auch hier eine gut funktionierende interne und externe Kommunikation. Die Nutzung einer Rezeptdatenbank und von Referenzspeiseplänen sind förderliche Methoden, die bei der Planung unterstützen können.</p>

Qualität von Menüs mit einer Ausrichtung auf Nachhaltigkeit

Beschreibung und Bezug zu Bioanteil	Eine pflanzenbasierte Speiseplanung mit weniger Fleisch und mehr Gemüse bedeutet in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung oft keine hohe kulinarische Qualität aufgrund von z.B.: Erfahrungs- und Ausbildungsdefiziten von Köch:innen bei deren Zubereitung. „Nur das, was gut schmeckt, wird auch angenommen.“ Dies gilt auch beim Einsatz von biologischen Lebensmitteln.
Rahmenbedingungen	Köch:innen können Fleisch meist sehr gut zubereiten, bei Gemüse ist das oft weniger der Fall. Kulinarik hat Küchen teilweise auf regionale und saisonale Speisepläne mit weniger Fleisch und mehr Gemüse umgestellt – der Wareneinsatz hält sich dadurch in Grenzen. Bei Kulinarik werden Rezepturen zentral über- bzw. erarbeitet und dann allen Küchen zur Verfügung gestellt.
Maßnahme(n) und Wirkungsebene	Durch eine Überarbeitung von Rezepturen wäre vieles machbar. Die Produktentwicklung, erfolgt in der Küche. Ein Austausch mit Einrichtungen, die schon auf Bio umgestellt haben, könnte hilfreich sein, ebenso wie der Austausch von Rezepten und Gewürzschulungen zur Entwicklung und Etablierung neuer, kreativer Gerichte.

Weitere Herausforderungen

Weitere Herausforderungen konnten, trotz ihrer Bedeutung, nicht weiter im Detail bearbeitet werden, sollen aber hier der Vollständigkeit halber genannt werden:

- Schulung/Ausbildung zu Lebensmitteln
z.B.: Umgang mit und Wertschätzung von Lebensmitteln; nachhaltige Verarbeitung („nose to tail“); Grundkenntnisse über Lebensmittelproduktion
- Verbindlichkeit von öffentlichen Vorgaben
z.B.: naBe-Aktionsplan politisch verbindlich umsetzen, was gegenwärtig nicht in ausreichendem Maß durchgeführt wird;

- Struktur des Zentraleinkaufs bei unterschiedlichen Kund:innen (-Anforderungen)
Bei Kulinarik gibt es einen eigenen Zentraleinkauf für den Food- und Nonfood-Bereich, es gibt dafür eigene Mitarbeiter:innen, was die Situation erleichtert;
- Budget
Unternehmen müssen die Basis für eine nachhaltige Entwicklung haben, dafür braucht es einen finanziellen Polster und ein entsprechendes Budget; „um 5,30 Euro (Vollkostenkalkulation) kann es kein Biomenü geben“;
- Abrechnungssystem Sodexo-Gutscheine
Sehr aufwändig und teuer, für niemanden ein Vorteil; es wäre wichtig, dass wenn es ein Gutscheinsystem gibt (wie in der Kantine am Stubenring), die Gutscheine nur für den Restaurantbesuch verwendet werden dürfen;

4.8 Zusammenfassung

Trotz der konkreten nationalen und europaweiten Zielsetzung, den Einsatz biologischer Lebensmittel in der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung zu forcieren, werden Biolebensmittel in zahlreichen Kantinen und Küchen der Bundeseinrichtungen noch nicht oder nur in geringem Umfang eingesetzt.

Ziel des Arbeitspaketes war es, für eine ausgewählte Bundeseinrichtung (Kantine der Burghauptmannschaft im Regierungsgebäude am Stubenring) ein Umsetzungskonzept zur schrittweisen Erhöhung des Bioanteils auf 30% (monetär) bis zum Jahr 2025 zu konzipieren.

Während der gesamten Projektlaufzeit gab es eine enge Kooperation mit unterschiedlichen Akteur:innen der Gemeinschaftsverpflegung, ein externer Experte der Außer-Haus- /Gemeinschaftsverpflegung war von Beginn an intensiv und kontinuierlich in den Prozess eingebunden. Der enge Austausch mit Stakeholdern diente dazu, Einflussfaktoren, Herausforderungen sowie Maßnahmen und Lösungen zu erörtern, die bei einer Erhöhung des Bioanteils in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle spielen.

Nach einer Erfassung der für Österreich relevanten Strategien im Bereich öffentliche Gemeinschaftsverpflegung und einer Analyse europäischer und nationaler Good Practice-Beispiele, wurde schließlich ein Vorschlag für ein Umsetzungskonzept erarbeitet. Eine wichtige Basis dafür waren, neben einer umfangreichen Literaturrecherche, vor allem der Austausch mit unterschiedlichen Akteur:innen im Rahmen von insgesamt drei Round Tables (RT):

Während des RT.1 wurden gemeinsam mit der aktuellen und ehemaligen Küchenleitung des Best-Practice Beispiels „Landhausküche St. Pölten“ Herausforderungen, Erfahrungen, Erkenntnisse und Chancen, die mit einer Erhöhung des Bio-Anteils in dieser Küche verbunden sind bzw. waren, analysiert.

RT.2 beschäftigte sich mit Möglichkeiten und Hemmnissen bzw. Herausforderungen, die sich durch Vorgaben für die öffentliche Beschaffung bei der Verpflegung mit Lebensmitteln ergeben. Zu den Teilnehmer:innen zählten Mitarbeitende der BBG, der naBe Koordination und des Forums „Österreich isst regional“.

Im Rahmen des RT.3 wurden gemeinsam mit Mitarbeiter:innen des BML, der naBe-Koordination und des aktuellen Kantinenbetreibers notwendige Umsetzungsschritte für die Kantine der Burghauptmannschaft analysiert und konkretisiert.

Der im Rahmen dieser Studie erarbeitete Vorschlag für ein Umsetzungskonzept lässt sich in vier Phasen unterteilen: die **Vorbereitungs- und Planungsphase**, die **Konzeptionsphase**, die Phase der **Referenzimplementierung** bzw. **Durchführung der Umsetzung** und die Phase der **Evaluierung der Maßnahmen**. Prioritätensetzung, konkrete Ausführung der Umsetzungsschritte und deren zeitliche Abfolge, können dabei je nach Unternehmen erheblich variieren. Generell gilt, dass Veränderungen, die mit einer Erhöhung des Bioanteils verbunden sind, so gut wie alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung direkt oder indirekt berühren. Es bietet sich an, diesen Prozess als Bestandteil oder Startpunkt einer nachhaltigkeitsorientierten umfassenden Unternehmensstrategie zu nutzen und in Verbindung mit einem ganzheitlichen Qualitäts- und Prozessmanagement durchzuführen.

Mit dem Fokus auf die Situation des Betreibers der Kantine am Stubenring wurden im RT.3 die relevantesten **Herausforderungen**, aber auch **Rahmenbedingungen** und **mögliche Maßnahmen im Umsetzungsprozess** hin zu einem relevanten Bioanteil von mindestens 30% erarbeitet. Zu den genannten Herausforderungen zählen unter anderem:

- **Frischküche statt Convenience:** Ein Fokus von Großküchen liegt auf einer hauseigenen frischen Verarbeitung von Lebensmitteln im Gegensatz zum Zukauf von bereits verarbeiteten Produkten. Durch mehr Frischküche können Kosten gespart werden, die für einen höheren Bioanteil zur Verfügung stehen. Für eine Frischküche benötigt man mehr (auch darauf geschultes) Personal sowie eine entsprechende Infrastruktur. Die Maßnahmen mit denen man hier gegensteuern kann sind individuell sehr unterschiedlich. Somit müssen die Küchenbetreiber:innen selbst die Möglichkeiten in der eigenen Küche ausloten.
- **Personal: Anzahl und Qualifikation:** Es fehlt aktuell an (qualifiziertem) Personal für Großküchen. Ein Einsatz von Bio-Lebensmitteln hat keine direkten Auswirkungen darauf. Da jedoch eine Planung von mehr Frischküche bei einer Bio-Umstellung (siehe vorherige Herausforderung) empfohlen wird, verstärkt dies den personellen Bedarf. Hier sind die Personalvertretung und Gewerkschaften gefordert, die Rahmenbedingungen und insbesondere die Bezahlung zu verbessern und Anreizsysteme zu schaffen.
- **Unterschiedliche Vorgaben der Auftraggeber:innen bzw. unterschiedliche Anforderungen durch unterschiedliche Auftraggeber:innen:** Vor allem die Logistik des Wareneinkaufs einer Großküche erschwert sich dadurch. Bei einem

nur teilweisen Einsatz von Biolebensmitteln, ergeben sich Herausforderungen, die dann jedoch das gesamte Unternehmen betreffen. Ein(e) Dienstleister:in kann aufgrund der Marktsituation und der Nachfrage nur schwer selbst bestimmen, den Bioanteil ab sofort zu erhöhen. Dies muss von den Auftraggeber:innen ausgehen. Öffentliche Ausschreibungen mit einem relevanten Bioanteil, deren Vorgaben schlussendlich nicht eingefordert oder validiert werden, senden diesbezüglich auch falsche Signale an Großküchen aus.

- **Umstellung auf mehr Bio von nur einem (Teil-)Betrieb:** Bei einer Umstellung auf Bio in nur einer von mehreren Küchen wird ein eigener Produktkatalog benötigt; das ist zwar möglich, aber mit einem zusätzlichen administrativen Aufwand verbunden. Daher wird für die Anlage von Bio-Lebensmitteln in der Datenbank empfohlen, nur eine verantwortliche Person mit der kontinuierlichen Eingabe und Pflege der Datenbank zu beauftragen, um Mehrfachnennungen von Produkten zu vermeiden.
- **Logistik und Verfügbarkeit der Grundwaren:** Für eine Großküche ist es von zentraler Bedeutung, Waren dauerhaft und zuverlässig in benötigter Menge und Qualität zu bekommen. Unabhängig von dem Ruf, sich diese nicht leisten zu können, sind alle Bioprodukte in jeder benötigten Menge und Qualität vorhanden und lieferbar. Es braucht einen geeigneten Transfer von Informationen, dass die benötigte Bio-Ware in gewünschter Quantität und Qualität verfügbar ist, und eine kurze Vorlaufzeit bis zur ersten Lieferung.
- **Adaptierung des Speiseplans hin zu einer nachhaltigeren Ernährung:** Aus Sicht der Nachhaltigkeit und der Ernährungsempfehlungen sollte der Fleischkonsums deutlich reduziert werden sowie weitestgehend biologische, regionale, saisonale und somit frische Lebensmittel zum Einsatz kommen. Endkund:innen müssen weiterhin und verstärkt dafür sensibilisiert werden. Für die Adaptierung der Speisepläne sind die Standortleiter:innen in den einzelnen Häusern verantwortlich. Eine gut funktionierende interne und externe Kommunikation sowie die Nutzung einer Rezeptdatenbank und von Referenzspeiseplänen sind förderliche Methoden.
- **Qualität von Menüs mit einer Ausrichtung auf Nachhaltigkeit:** Eine nachhaltige Bioküche mit weniger Fleisch und mehr Gemüse muss auch kulinarisch ansprechend sein: „Nur das, was gut schmeckt, wird auch angenommen“. Durch eine Überarbeitung von Rezepturen wäre vieles machbar. Die Produktentwicklung, erfolgt zwar in der Küche, aber ein Austausch mit Einrichtungen, die schon auf Bio umgestellt haben, ist hilfreich, ebenso wie der Austausch von Rezepten und Gewürzschulungen zur Entwicklung und Etablierung neuer, kreativer Gerichte.

Trotz der zahlreichen unterschiedlichen Ausprägungen und Voraussetzungen von Großküchen, zeigen nationale und europäische Good-Practice-Beispiele ebenso wie zahlreiche Studien, dass ein höherer Bioanteil in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur möglich, sondern vielfach auch mit gleichbleibendem Budget realisierbar ist.

Abgesehen von wenigen Ausnahmen (z.B. Schweinefleisch, manche hochverarbeitete Produkte) kann die gesamte Produktpalette in ausreichender Quantität und hervorragender Bio-Qualität abgedeckt werden.

Oft kann das Engagement einer einzigen Person (z.B. eines/einer motivierten Küchenleiter:in) den Prozess zu mehr Bio in der Großküche in Gang bringen. In weiterer Folge sind neben dem Engagement der Entscheidungsträger:innen umfangreiche betriebsinterne Kommunikation, Einbeziehung und Schulungen der Mitarbeiter:innen (z.B. zu Produkt- und Prozessqualität biologischer Lebensmittel, nachhaltigeren Menüs mit weniger Fleisch und frischer Zubereitung bzw. Verarbeitung der Lebensmittel) zentrale Faktoren für eine erfolgreiche Umsetzung. Gleichzeitig haben mögliche Hemmnisse und Herausforderungen nicht immer direkt etwas mit der Umstellung auf biologische Lebensmittel zu tun, sondern beruhen vielmehr auf generellen Rahmenbedingungen und Voraussetzungen, die Veränderungen grundsätzlich erschweren oder verhindern.

Die Wege zu mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung können in der Praxis sehr individuell sein. Für eine erfolgreiche und dauerhafte Umsetzung eines relevanten Bioanteils – ob in der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen oder in der Kantine der Burghauptmannschaft im Besonderen – braucht es allerdings politische Unterstützung und entsprechende Rahmenbedingungen sowie das Engagement und die Kooperation verschiedenster Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette: Von den ausschreibenden Institutionen, über Lieferant:innen bis hin zur Küchenleitung und den Endkund:innen.

5. Begleitung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung

Autor:innen: Ruth Bartel-Kratochvil, Elisabeth Himmelfreundpointner, Richard Petrasek

5.1 Ziel und Vorgehensweise

Im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung gibt es in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) bisher keine Bio-Kontroll- bzw. Zertifizierungspflicht. Um Transparenz und Vertrauen seitens der Konsument:innen über Bioprodukte in der AHV zu steigern und „Trittbrettfahren“ seitens der AHV-Betriebe zu vermeiden, ist es wichtig, diese Lücke zu schließen. Bio-Vertreter:innen (Bioverbände, Bio-Wirt:innen, Biohotels ...) fordern schon lange eine verpflichtende Bio-Kontrolle bzw. -Zertifizierung in der Gastronomie. Auch die in die Vorgängerstudie zu diesem Projekt (Kummer et al., 2021) umfassend einbezogenen Expert:innen sind sich einig, dass es sich dabei um eine hoch wirksame Maßnahme zur Stärkung des Biolandbaus handelt, die gleichzeitig mit relativ geringen Kosten verbunden ist. Bisher hat vor allem die Wirtschaftskammer (WKÖ) Vorbehalte gegen eine solche Zertifizierung. Die Zertifizierung kann Gastronom:innen als klares Differenzierungs- und Qualitätskriterium nutzen, welches gekoppelt mit einer klaren Kennzeichnung auch die Transparenz und Nachvollziehbarkeit sowie das Vertrauen seitens der Konsument:innen erhöht.

Ursprüngliches Ziel des Arbeitspaketes war es, mit maßgeblichen Akteur:innen einen moderierten Prozess zu planen, durchzuführen und zu begleiten, dessen Ergebnis die Umsetzung der Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung sein soll. Aufgrund der Ergebnisse der Ist-Analyse (vgl. Kapitel 5.1) wurde das **Ziel** wie folgt adaptiert: Mit maßgeblichen **Akteur:innen** gezielte **Interventionen** planen und durchführen, die den **laufenden „Verrechtlichungs“-Prozess** der verbindlichen Bio-Zertifizierung in der AHV **unterstützen** (siehe auch Punkt 3 unten).

Folgende **Arbeitsschritte** wurden durchgeführt:

- (1) **Ist-Situation in Österreich:** Darstellung des **bisherigen Prozesses** sowie Identifikation von aktuellen rechtlichen und politischen **Rahmenbedingungen**, begünstigenden und hinderlichen **Einflussfaktoren** für die Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der AHV in Österreich.

Neben einer Desktop-Recherche wurden im Februar und März 2022 Gespräche mit 12 verschiedenen Akteur:innen von Bio-Verbänden, Bio-Kontrollstellen, Bio-Beirat, Fachausschuss Aufbereitung und Verarbeitung, WKÖ und weiteren Bio-Expert:innen durchgeführt. Ziel der Gespräche war, die Einschätzung der Akteur:innen einzuholen

- zum Verlauf des bisherigen Prozesses sowie den dahinterliegenden Ursachen und Dynamiken,
 - zur aktuellen Situation und den daran beteiligten Stakeholdern sowie
 - zu als notwendig bzw. sinnvoll eingeschätzten Unterstützungsmöglichkeiten des Prozesse – sowohl durch das FiBL-Team als auch andere Akteur:innen.
- (2) Analyse von **Best-Practice Beispielen** (z.B. Dänemark) als konkrete Handlungsanregungen mittels Desktop-Recherche (Literatur, Internet).
 - (3) Im Vergleich zum Zeitpunkt der Anbotslegung zu diesem Projekt hat sich zum Projektstart die Situation zur verpflichtenden Bio-Kontrolle und -Zertifizierung in der Gastro deutlich weiterentwickelt: Die am **Prozess** beteiligten **Stakeholder** waren (wieder) miteinander im Gespräch und eine Einigung zum Thema ist nach Einschätzung der interviewten Akteur:innen in greifbare Nähe gerückt. Planung, Durchführung und Begleitung in Form eines moderierten Prozesses wie im Anbot formuliert erschienen vor diesem Hintergrund nicht mehr adäquat. In enger Kooperation mit maßgeblichen Akteur:innen wurden stattdessen zwei Workshops konzipiert und durchgeführt, die zum Ziel hatten, den laufenden „Verrechtlichungs“-Prozess zu unterstützen bzw. zu begleiten.
 - (4) **Bericht** zur Umsetzung der Bio-Zertifizierung in der Gastronomie erstellen.

5.2 Ist-Analyse

5.2.1 Ausgangssituation in Österreich

Rechtlicher & politischer Rahmen

In Österreich wurden die ersten rechtlichen Regelungen zur Biologischen Landwirtschaft (im Weiteren: Bio) in der AHV 2009 im Rahmen des **Österreichischen Lebensmittelbuchs** (ÖLMB, Codex Alimentarius Austriacus), Kapitel A8⁶⁴ getroffen. Das ÖLMB, jetzt: Richtlinie Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte (im Weiteren: **Richtlinie biologische Produktion**) hat den Charakter eines Sachverständigengutachtens und ist bzw. war damit nicht rechtsverbindlich.

Sowohl die „alte“ **EU-Bio-Verordnung** VO (EG) 834/2007 als auch die „neue“ VO (EU) 2018/848 stellt es den Mitgliedsstaaten frei, „...nationale Vorschriften oder, in Ermangelung dessen, private Standards für die Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle von Erzeugnissen aus Arbeitsgängen in gemeinschaftlichen

⁶⁴ <https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/a-8-landwirtschaftliche-produkte-aus-biologischem-landbau-und-daraus-hergestellte-produkte/landwirtschaftliche-produkte-aus-biologischer-produktion-und-daraus-hergestellte-folgeprodukte/>

Verpflegungseinrichtungen anwenden.“ (VO (EU) 2018/848, Art. 2 (3). Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen sind damit von den Regelungen der VO (EU) 2018/848 ausgenommen. Das Logo der Europäischen Union für ökologische/biologische Produktion darf folglich nicht in der Kennzeichnung und Aufmachung bzw. Werbung für Erzeugnisse, die aus diesen Arbeitsgängen hervorgehen oder für die gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtung verwendet werden.

Das **EU-QuaDG** Europäisches Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz schreibt in § 9 (2) fest, welche Akteur:innen mit einer solchen potenziellen nationalen Gesetzgebung befasst sein sollen: „Die **Bundesministerin für Gesundheit** kann zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung mit Verordnung nähere Bestimmungen **im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft** in Bezug auf Arbeitsgänge in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen, daraus gewonnene Erzeugnisse und spezifische Aufbereitungsschritte [...] **nach Anhörung des Beirates für die biologische Produktion** (§ 13) erlassen.“

Mit Inkrafttreten des EU-QuaDG wurde beim Bundesministerium für Gesundheit ein **Beirat für die biologische Produktion** (im Weiteren: Biobeirat)⁶⁵ sowie „zur Behandlung bestimmter Sachgebiete“ dem Beirat zugehörige Fachausschüsse (EU-QuaDG § 13 (1), (5)) eingerichtet. Dazu zählt auch der 2018 ins Leben gerufene **Fachausschuss Aufbereitung** (im Weiteren: Fachausschuss).

Das EU-QuaDG § 13 legt außerdem die **Zusammensetzung** des Biobeirats sowie dessen **Abstimmungsmodus** fest - Beschlüsse werden mit Zweidrittelmehrheit getroffen. Die Fachausschüsse stellen sich Teams zusammen, die i.d.R. aus Personen des Biobeirats sowie eventuell zusätzlich nominierten Expert:innen bestehen. Beschlüsse im Fachausschuss werden mit Einstimmigkeit getroffen. Ergebnisse der Fachausschüsse werden in den Beirat getragen, dort nochmals abgestimmt und dann an das Gesundheitsministerium weitergegeben. Für dieses haben die Beirats-Beschlüsse Empfehlungscharakter, ob bzw. in welchen rechtlichen Rahmen die Ergebnisse gegossen werden (Erlass, Verordnung,...) obliegt dem Ministerium (GP 4.1).

Das laut EU-QuaDG erforderliche, bisher zum Thema aber nicht hergestellte Einvernehmen zwischen Gesundheits- und Wirtschaftsministerium verlagert das Problem einer ausstehenden politischen Aushandlung auf die Ebene des Fachausschusses. Aufgrund des hier geltenden Einstimmigkeits-Prinzips wird das nicht gelöste politische Problem „im Kleinen“ sichtbar und erschwert damit die Lösungsfindung auf der Sachebene (GP 4.2, GP 4.8).

Der Fachausschuss wurde 2019/2020 vom Biobeirat beauftragt, die Richtlinie biologische Produktion im Hinblick auf die AHV zu überarbeiten und zu klären, wie es zu einer Zertifizierungspflicht für die AHV kommen kann (GP 4.1, 4.7). Im Fachausschuss wurde

⁶⁵ Dieser löste die bisherige Codex-Unterkommission „Bio“ ab (vgl. Muthsam 2017, 33).

damit begonnen, den Richtlinien-Text zu überarbeiten. Nach einer längeren Pandemiebedingten Pause wurde das Thema im Dezember 2021 wieder aufgegriffen.

Auch nach der Fachausschuss-Sitzung im Jänner 2022 lehnt die WKÖ eine verpflichtende Bio-Kontrolle und –Zertifizierung und hält stattdessen an einer Meldepflicht an den Landeshauptmann / die Landeshauptfrau fest. Diese Meldepflicht für Unternehmer:innen, die vor Inverkehrbringen von Bio-Produkten zu erfolgen hat, ist zwar in EU-QuaDG § 8 bereits vorgesehen, derzeit aber totes (d.h. nicht angewendetes) Recht (GP 4.2).

Dem steht die Position der „Bio-Seite“ gegenüber, die eine verpflichtende Kontrolle und Zertifizierung einfordert, sobald Bio-Produkte durch Gastronom:innen ausgelobt werden. Auf Basis des neu formulierten Auftrags des Biobeirats, der den Fachausschuss dazu auffordert, für eine verpflichtende Zertifizierung „...Grundsätze der Verhältnismäßigkeit zu berücksichtigen und ein hinsichtlich seiner Anforderungen abgestuftes Modell zu prüfen, in dem Abgrenzungskriterien festgelegt werden...“ (BiowirtInnen et al. 2022) wurde von der „Bio-Seite“ im Februar 2022 der Richtlinien-Text neuerlich überarbeitet. Dieser Entwurf sieht eine abgestufte Zertifizierungs- und Kontrolllösung für die AHV wie in Abbildung 16 dargestellt vor und liegt derzeit bei der WKÖ zur weiteren Bearbeitung.

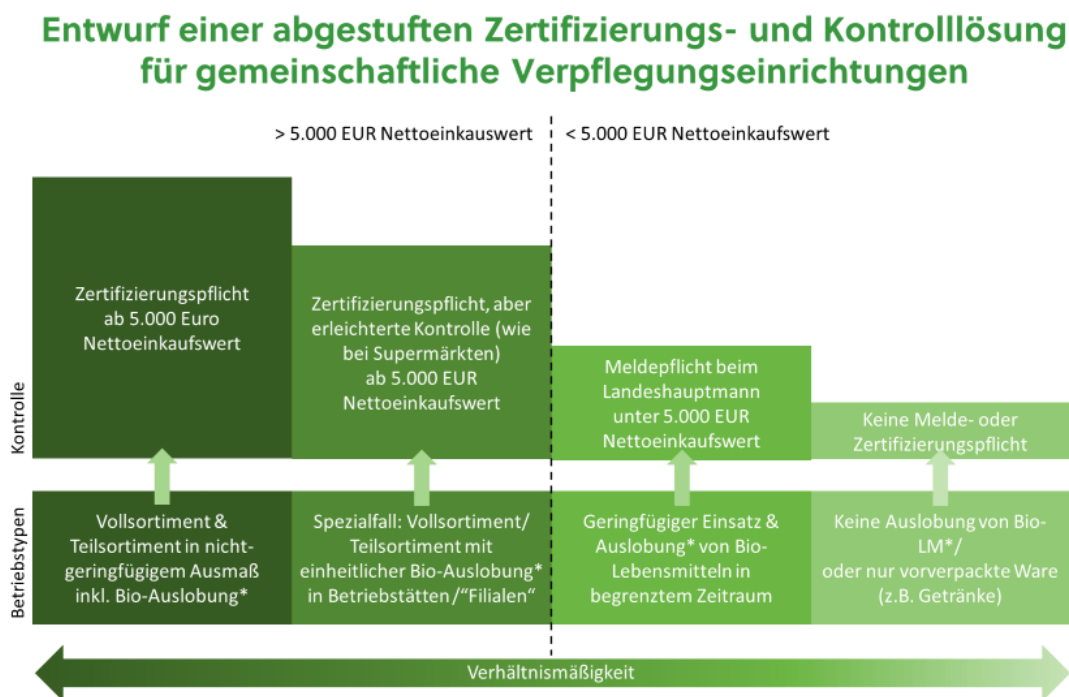


Abbildung 16: Entwurf einer abgestuften Kontroll- und Zertifizierungslösung für die AHV⁶⁶ (Quelle: BiowirtInnen et al. 2022).

⁶⁶ Der Nettoeinkaufswert bezieht sich auf den Einkauf von Bio-Produkten bzw. –Rohstoffen.

Auf der Prozessebene wurden die Verhandlungen vom Fachausschuss auf die Ebene der brancheninternen Diskussionen verlagert - Bio-Gastronomen und Gastronom:innen (BIO HOTELS, BiowirtInnen) sollen miteinander in Gespräche eintreten und eine Lösung verhandeln (GP 4.6, 4.12).

Alle Gesprächspartner:innen im Rahmen dieser Ist-Analyse sehen aktuell gute Voraussetzungen um auf Basis dieses Vorschlags in naher Zukunft zu einer Lösung im Fachausschuss zu kommen.

Kontrolle & Zertifizierung

Die Anzahl der bio-zertifizierten Betriebe in Gastronomie und Hotellerie (ohne Gemeinschaftsverpflegung (GV)) ist in jüngster Zeit deutlich gewachsen und belief sich im Mai 2022 auf ca. 760 Betriebe. Davon gehören etwa 500 Betriebe keiner Organisation an, ca. 260 Betriebe organisieren sich unter dem Dach von BIO AUSTRIA, Biohotels, BiowirtInnen, Ramsauer Bionieren sowie Programmen wie Natürlich gut essen oder der Grünen Haube (Ziegler & Russmann 2022, vgl. Kapitel 5.2.2). Das entspricht ca. 5% aller österreichischen Betriebe in Gastronomie und Hotellerie (GP 4.7).

Die Austria Bio Garantie ABG führte 2021 ca. 400 Bio-Kontrollen in der Gastronomie durch, im Gegensatz zu ca. 60 Kontrollen im Jahr 2017 (ABG & agroVet 2022). Darüber hinaus bieten in Österreich die Kontrollstellen BIOS⁶⁷, LACON, LKV⁶⁸, LVA⁶⁹ und SLK⁷⁰, Zertifizierungsprogramme für Gastronomie und GV an. Basis für die Kontrolle und Zertifizierung bildet die Richtlinie biologische Produktion, darauf aufbauend werden auch privatrechtliche Labelprogramme bzw. Standards wie z.B. BIO AUSTRIA Gastro, Grüne Haube, Natürlich gut Essen, BIO HOTELS kontrolliert bzw. zertifiziert. Im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung werden im Rahmen der AHV-Regelungen der Richtlinie biologische Produktion nicht einzelne Produkte, sondern korrekte „Auslobungsvarianten“ zertifiziert (ABG & agroVet 2022).

In AHV-Einrichtungen hergestellte Erzeugnisse dürfen in folgenden Fällen als „Bio“ bezeichnet werden (Richtlinie biologische Produktion 2018, 16):

- In der Bezeichnung eines Gerichtes oder von Komponenten eines Gerichts, wenn 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs des Gerichts (z.B. Spinatknödel mit Blattsalat) oder einer Komponente (z.B. Spinatknödel) der EU-Bio-Verordnung entsprechen,
- als Hinweis auf einzelne Zutaten (z.B. Blattsalat), die der EU-Bio-Verordnung entsprechen,

⁶⁷ <http://www.bios-kontrolle.at/wp-content/uploads/2011/01/Verarbeiter-Richtlinien-02-2020.pdf>

⁶⁸ <https://lkv.at/at/zertifizierung/themen/BIO/Downloads-Bio-Gastronomie.php>

⁶⁹ <https://www.lva.at/wp-content/uploads/2022/03/Infoblatt-Biokontrolle-Gastronomie.pdf>

⁷⁰ https://www.slk.at/fileadmin/media/BIO/1-2-3_Info_SLK-Zertifizierungsprogramm_Grosskuechen_Gastronomie_Ausgabestand_5.pdf

- Buffets und Menüs, wenn sie der Gast selbst aus als Bio gekennzeichneten Komponenten bzw. Gerichten zusammenstellen kann,
- als Hinweis auf eine „durchschnittliche jährliche prozentuelle anteilige Verwendung von Bioerzeugnissen“ in GV, die nicht primär dem Zweck der Verpflegung dienen (z.B. Krankenhäuser, Kindergärten)
- in der Unternehmensbezeichnung (z.B. Bio-Gasthaus Edelweiß), wenn alle Arbeitsgänge bei der Herstellung von Erzeugnissen der EU-Bio-Verordnung entsprechen.

Darüber hinaus gibt es im Gegensatz zur Bio-Verarbeitung keine exakt vorgeschriebene Kennzeichnung. Maßstab für die korrekte Kennzeichnung in der AHV ist, dass „...dem Käufer der Eindruck vermittelt wird, dass das Erzeugnis [...] nach den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gewonnen wurden“ (Richtlinie biologische Produktion 2018, 15).

Die Schwerpunkte in der AHV-Kontrolle liegen in der Lieferant:innen- bzw. Wareneingangsprüfung, in der Kennzeichnung bzw. Trennung im Lager, den Aufzeichnungen zu Menüplänen und Produktion sowie der Auslobung und Kennzeichnung (ABG & agroVet 2022).

5.2.2 Good Practice-Beispiele in Österreich: privatrechtliche Standards

BIO AUSTRIA Richtlinie für die AHV

Die Einhaltung der BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie (Grabmaier 2022) und ein Bio-Wareneinsatz von mindestens 30% ist Voraussetzung für die Verwendung der BIO AUSTRIA Gastrologos (Abbildung 17) durch die BIO AUSTRIA-Gastropartner. Über die Bio-Anteile am Wareneinsatz hinaus (30-60% für Bronze, 60-90% für Silber, >90% für Gold) definiert die Richtlinie für ihre Gastropartner zusätzliche Kriterien wie:

- Ganzjährig muss mindestens ein/e BIO AUSTRIA-Produkt bzw. -Zutat eines BIO AUSTRIA Mitglieds- bzw. Partnerbetriebs eingesetzt werden,
- Prioritätenskala für den Einsatz von Bio-Ware (BIO AUSTRIA > Ö > EU > Fair Trade > international),
- kein/e zeitgleiche/r Lagerung bzw. Einsatz von Bio- und konventioneller Qualität bei nicht unterscheidbaren Zutaten,
- kein Einsatz konventioneller Eiprodukte aus Käfighaltung,
- kein konventionelles Palmöl als wertbestimmende Zutat (Ausnahme: kontrolliert nachhaltige Produktion z.B. RSPO, POIG),
- Angebot vegetarischer und/oder veganer Gerichte,
- möglichst frische Speisezubereitung und schonende Zubereitungsverfahren,
- Herkunftskennzeichnung v.a. von tierischen Produkten als Soll-Bestimmung,

- zusätzliche produktspezifische Vorgaben für Silber- bzw. Gold-Partner (z.B. alle Frischeier Bio, mindestens 3 Sorten Frischobst Bio,...).



Abbildung 17: BIO AUSTRIA Gastro-Logos (Quelle: Grabmaier 2022, 12).

BIO HOTELS

Der BIO HOTELS Food-Standard (BIO HOTELS 2020) strebt den ausschließlichen Einsatz von Bioprodukten an. Ausnahmen davon sind für Wildsammlung, Wildfang, Wildfleisch, Fisch und Meeresfrüchte möglich. Mindestens 75% der Weine bzw. der Spirituosen müssen aus Biologischer Produktion stammen. Bei alkoholfreien Getränken, Bieren und Speisen sind insgesamt bis zu 3 Ausnahmen möglich. Ausnahmen werden (bis auf Wildsammlung, Wildfang, Wildfleisch, Fisch und Meeresfrüchte) mit einem Pönale von € 100 pro Jahr belegt.

Die Mitglieder des Vereins BIO HOTELS verpflichten sich generell, ihre Unternehmen so ökologisch und nachhaltig wie möglich zu entwickeln. Für den Non-Food-Bereich sieht der Standard vor, durchwegs zertifizierte Bio- und Naturkosmetik, Recycling-Papier und 100% Ökostrom einzusetzen. Je Mitgliedsbetrieb wird eine CO₂-Zertifizierung durchgeführt, wobei 40 kg CO₂ pro Gast pro Nacht nicht überschritten werden dürfen. Bei Überschreitung hat der Betrieb ein Jahr Zeit, seine CO₂-Emissionen zu senken (BIO HOTELS 2020).

Natürlich gut essen

„Natürlich gut essen“ ist ein Angebot im Rahmen von OekoBusiness Wien für Wiener Wirt:innen und wurde ins Leben gerufen, um das nachhaltige Speise- und Getränkeangebot in der Wiener Gastronomie zu fördern und für Konsument:innen sichtbar zu machen (OekoBusiness Wien 2021). Die kofinanzierte Kontrolle und Beratung zu „Natürlich gut essen“ schließt mit einer Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze ab (Abbildung 18).



Abbildung 18: Bio-Anteil und Logos des „Natürlich gut essen“-Programm (Quelle: OekoBusiness Wien 2019)

Neben dem Bioanteil im Sortiment beinhalten die unterschiedlichen Auszeichnungsniveaus Kriterien zu Eiern, Fleisch und Fisch sowie Palmöl, einem Mindestanteil an vegetarischem bzw. veganem Speisenangebot sowie Angaben zur Herkunft und zum Vorverarbeitungsgrad.

Grüne Haube

Standardhalter der österreichweit angebotenen Grüne Haube-Kriterien für Hotellerie, Restaurants und GV ist der Verein Styria vitalis. Voraussetzungen für die Auszeichnung mit der Grüne Hauben sind:⁷¹

- Vollwertig-vegetarische Gerichte bei jeder Mahlzeit bzw. à la carte,
- durchgängige vollwertig-vegetarische Menülinie (für Hausgäste) bei jeder Mahlzeit,
- Biozertifizierung des Betriebs und Auslobung der Bio-Komponenten,
- Angebot und Beratung hinsichtlich spezieller diätetischer Bedürfnisse (z.B. laktose- und glutenfreie Gerichte),
- (wiederkehrende) Teilnahme der Mitarbeiter:innen an Grüne Haube-Schulungen.

Aufbauend auf diesen Voraussetzungen differenzieren die Standards Kriterien für verschiedene Mahlzeiten (Hauptspeisen, Suppen, Salate, Frühstück,...), Lebensmittelgruppen (Eier, Brot, Kräuter, Fisch,...) sowie den Bio-Anteil in diesen Lebensmittelgruppen (vgl. Styria vitalis 2021, 2021a, 2021b, 2021c).

Neben den oben genannten privatrechtlichen Label-Programmen, die auf die Richtlinie Biologische Produktion aufbauen, gibt es auch konventionelle Labels, die den Einsatz von Bioprodukten (in geringem Umfang) in der AHV vorsehen (wie z.B. das österreichische Umweltzeichen für Tourismus und Freizeitwirtschaft, BMK 2018, 29). Diese bauen nicht auf der EU-Bio-Verordnung bzw. der Richtlinie Biologische Produktion auf.

⁷¹ <https://www.gruenehaube.at/der-weg-zur-gr%C3%BCnen-haube/voraussetzungen/>

5.2.3 Fördernde und hemmende Faktoren für die Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und -Zertifizierung

Die im Rahmen der Ist-Analyse befragten Gesprächspartner:innen formulieren folgende **fördernde Faktoren** auf dem Weg zu einer verbindlichen Bio-Kontrolle und –Zertifizierung:

- „Bio zieht“, die Marktanteile wachsen – das nehmen auch die Akteur:innen der WKÖ wahr (GP 4.2).
- Das Thema Bio-Zertifizierung ist schon lange in Diskussion, alle beteiligten Akteur:innen wollen es „vom Tisch haben“ (GP 4.2, 4.6., 4.12).
- „Bio“ stellt ein etabliertes Kontroll- und Zertifizierungssystem zur Verfügung, wodurch Synergien zu den innerhalb der WKÖ ebenso aktuell diskutierten Themen Tierwohl und Herkunftskennzeichnung bestehen (GP 4.6, 4.12). Im Gegensatz zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der AHV betrifft eine verpflichtende Bio-Zertifizierung nur einen sehr kleinen Teil der AHV, nämlich jenen der bewusst Bio auslobt (GP 4.3).

Als **hemmend** für eine verbindliche Bio-Kontrolle und –Zertifizierung werden von den Gesprächspartner:innen wahrgenommen:

- Bio ist in der AHV-Branche ein „Orchideen-Thema“. Viele der Gastronom:innen kämpfen aufgrund der COVID-19-Pandemie mit dem Überleben und richten ihren Fokus im Moment auf andere Probleme (GP 4.8).
- Mehraufwand bzw. Verpflichtung zur Aufzeichnung für die Kontrolle auf Seiten der Gastronom:innen: Ist eine gute Dokumentation und ein System der Rückverfolgbarkeit (das für die im Rahmen einer ev. behördlichen Prüfung ohnehin gegeben sein müsste) in einem Betrieb bereits installiert, dann sollte das gut anschlussfähig zum System der Biokontrolle sein; andernfalls ist diese aufwändig (GP 4.1, 4.11).
- Zertifizierungskosten für die Gastronom:innen: Obwohl die Kosten überschaubar sind, spielen sie bei der Entscheidung für bzw. gegen die Aufnahme von Bioprodukten ins Sortiment mit Sicherheit eine Rolle (GP 4.1, 4.9, 4.10, 4.11).
- Informationsdefizite bei Gastronom:innen: Dass im Allgemeinen das gesamte Sortiment mittlerweile quasi jederzeit in Bio-Qualität verfügbar ist, ist bei vielen Gastronom:innen noch nicht angekommen. Ebenso ist vielen nicht bekannt, dass nicht nur das Voll- sondern auch ein Teilsortiment auf Bio umgestellt werden kann. Oft werden die Mehrkosten beim Wareneinsatz als Argument gegen Bio ins Treffen geführt. Kalkulationsbeispiele zeigen jedoch, dass diese im Vergleich zu den Personalkosten in der AHV von sehr untergeordneter Bedeutung sind (GP 4.1). Wird die Einführung von Bio mit flankierenden Maßnahmen wie der Umstellung von Speiseplänen und der Reduktion von vermeidbaren

Lebensmittelverlusten⁷² begleitet, lässt sich der Effekt auf den Wareneinsatz zusätzlich minimieren.

- Es gibt bei den Gastronom:innen eine Angst vor dem „Bio“-Unbekannten (GP 4.1)
- Das Gesundheitsministerium hat Kapazitäts-Engpässe bzw. nicht genügend Personalressourcen, um das Thema voranzutreiben (GP 4.8, vgl. auch Kummer et al. 2021, S. 237, Maßnahme F5).

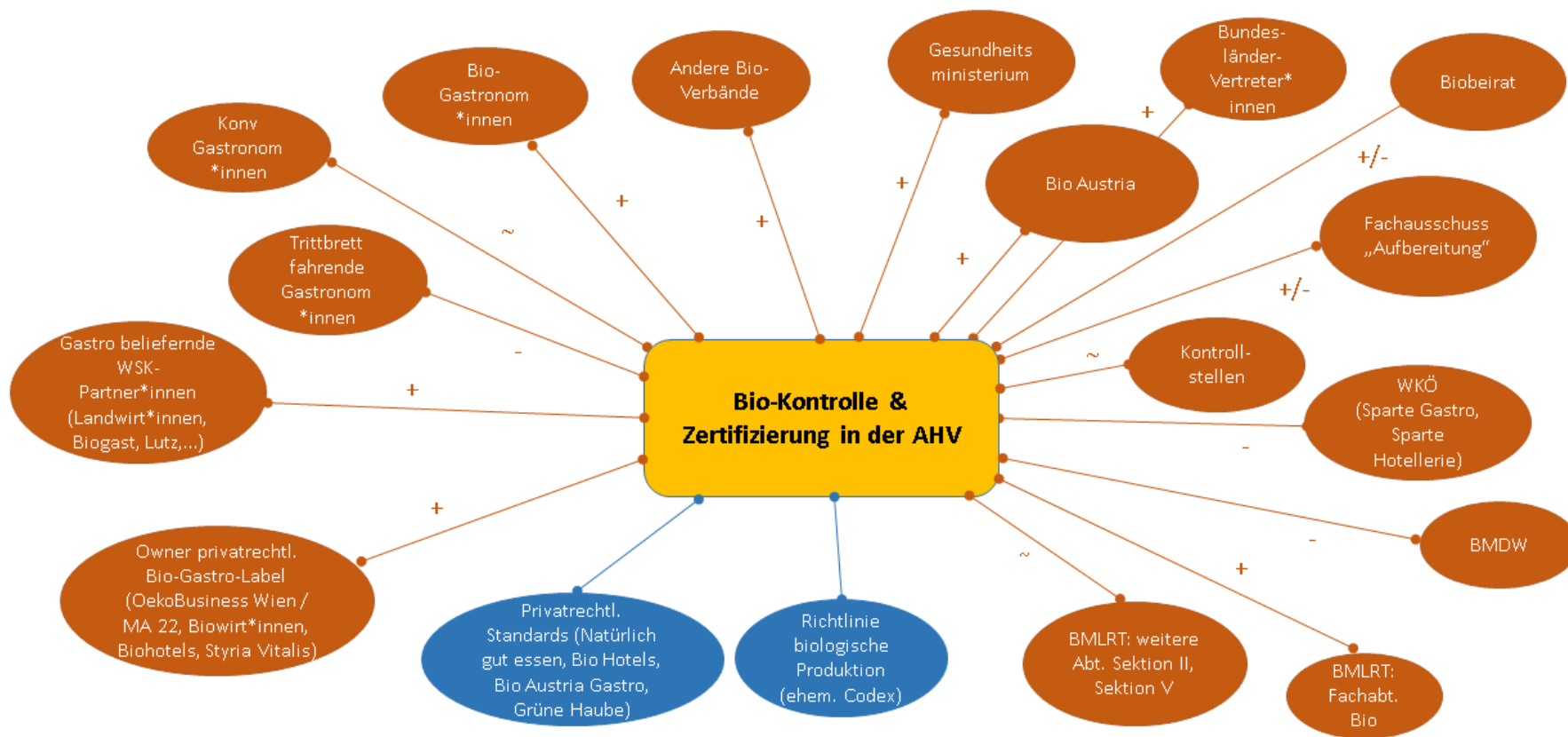
Aufbauend darauf schlagen die Gesprächspartner:innen folgende **Argumente** (a und b der Aufzählung unten) bzw. Vorschläge für **flankierende Maßnahmen** begleitend zur Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle & -Zertifizierung in der AHV vor:

- a) Für Österreich als Bio-exportorientiertes Land wird es vor dem Hintergrund eines schrumpfenden Exportmarkts wichtig sein, neue Bio-Absatzschienen am heimischen Markt aufzubauen (GP 4.6).
- b) „Bio“ ist in Österreich auch aus touristischer Sicht ein glaubwürdiges Alleinstellungsmerkmal in der AHV (GP 4.5). Es ist wichtig, einen potenziellen Imagegewinn durch Bio für die Gastronom:innen aufzuzeigen, je nach Standort kombiniert mit dem Thema Regionalität (GP 4.1).
- c) Die fehlende Bio-Kontrolle und –Zertifizierung in der AHV ist die einzige Lücke im sonst geschlossen kontrollierten Bio-Sektor – das ist den Konsument:innen schwer zu erklären. Dennoch ist es wichtig, mit viel Sensibilität das Bewusstsein bei den Konsument:innen für das Thema zu steigern und zu kommunizieren, dass Konsument:innen bei zertifizierten AHV-Betrieben die Sicherheit haben, dass Bio drin ist wo Bio draufsteht. Dadurch kann zivilgesellschaftlicher Druck erzeugt werden, der eine politische Lösung vorantreibt (GP 4.7).
- d) Förderung von Bindung zwischen Biolandwirtschaft und AHV-Betrieben bzw. des Direktbezugs von Bio-Lebensmitteln aus der Region (GP 4.3).
- e) Proponent:innen bzw. Testimonials erfolgreicher Bio-Gastrom:innen sollen vermehrt in die Medien (GP 4.7).
- f) Aus- und Weiterbildungsangebote und Schulungen zum Thema Bio für Küchenleitungen und -mitarbeiter:innen sollen ausgebaut sowie im Lehrplan von Schulen mit Gastronomie-Schwerpunkt (Berufsschulen, Gastgewerbe-Fachschulen, Tourismus-Schulen, HBLAs) verankert werden (GP 4.5, 4.6, 4.9, 4.10, 4.11). So bietet z.B. BIO AUSTRIA einen Lehrgang in Tirol an, der bundesweit angeboten werden könnte (GP 4.3).
- g) Beratungsangebote für die Umstellung auf Bio für Gastronom:innen, Küchenleitungen und -mitarbeiter:innen sollen ausgebaut werden (GP 4.5).

⁷² Die von Hrad et al. 2016 in 50 AHV-Betrieben festgestellten Verlustquoten an vermeidbaren Speiseabfälle beliefen sich im Mittel auf 14 bis 22%.

- h) Erfolgreiche, regional funktionierende Projekte sollen mit Hilfe einer bundesweit eingeführten Beratungs- und Umstellungsförderung für Betriebe der AHV überregional ausgerollt werden (Ziegler & Russmann 2021). Die Erfahrungen mit dem Wiener Projekt „Natürlich gut essen“ zeigen, dass mit relativ geringem finanziellem Aufwand für die Kofinanzierung von Beratung und Kontrolle (max. € 2.000 pro Betrieb, 5 Stunden Beratung pro Betrieb reichen häufig aus) gute Erfolge zu erzielen sind (GP 4.8, 4.12). Ein überregionales Ausrollen ist entweder bundesweit, auf Ebene der Bundesländer oder in einzelnen touristisch aktiven Pilotregionen (z.B. Ramsau/Dachstein) denkbar.

Abbildung 19 stellt die System-Umwelt-Analyse des Systems Bio-Kontrolle & -Zertifizierung in der AHV in Österreich dar, wie es sich am Ende der Ist-Analyse darstellt.



Systemumwelt – Akteur*innen
 BBG Bundesbeschaffungsgesellschaft
 LK Landwirtschaftskammer
 Netzwerk Kulinarik (AMA Genuss Regionen)

Systemumwelt – Objekt
 EU-Bio-Recht: EU-QuaDG, VO(EU) 2018/848; Konv. Labels: Ö Umweltzeichen GV, Gut zu wissen; Herkunftskennzeichnung: Ö ist regional; Gesellschaftlicher Trend zu Bio; Steigende Bedeutung AHV

Abbildung 19: System-Umwelt-Analyse des Systems Bio-Kontrolle & -Zertifizierung in der AHV in Österreich. (Vermuteter Einfluss der verschiedenen Akteur:innen auf das zentrale Thema: + (positiv), - (negativ), ~ (neutral). Systemelemente Akteur:innen blau, rund; Systemelemente Objekte: braun, rund, Systemumwelt: eckig.)

5.2.4 Good Practice-Beispiele: Kontrolle & Zertifizierung in der AHV in ausgewählten europäischen Ländern⁷³

Im Rahmen der Recherche wurde erhoben, wie die Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) in anderen europäischen Ländern gehandhabt wird. Dabei konnten drei Kategorien festgestellt werden: Länder mit gesetzlicher Zertifizierungs- und Kontrollpflicht, Länder mit freiwilliger gesetzlicher Regelung oder bloßer Meldepflicht und Länder mit freiwilligen, privaten Initiativen. Nachfolgend werden für jede Kategorie ausgewählte Länder und deren Regelungen vorgestellt. Anzumerken ist, dass die Formulierung des Geltungsbereichs in jeder Regelung unterschiedlich gestaltet ist, weshalb nicht immer eindeutig ist, welche Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung umfasst sind und welche nicht. Es wurde versucht, die verwendeten Begriffe der Definition gemäß BIO AUSTRIA (2016, Kapitel 8.1.1) zuzuordnen. Auf verbleibende Unklarheiten wurden in Form von Fußnoten eingegangen.

Länder mit Zertifizierungs- und Kontrollpflicht

Deutschland

In Deutschland wurde bereits 2003 gesetzlich geregelt, dass Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung sich einer Bio-Kontrolle unterziehen müssen, wenn sie Bio-Lebensmittel ausloben wollen (BÖLN 2017). Bis das neue Öko-Landbaugesetz 2022 (ÖLG) rechtswirksam wird, gilt § 6 des ÖLG in der Version von 2008 sowie das Öko-Kennzeichengesetz 2009. Das ÖLG 2008 besagt, dass die EU-Bio-Verordnung 834/2007 auch auf Betreiber:innen von gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen anzuwenden ist. Die Bezeichnung „biologisch“ oder „ökologisch“ darf also in der Außer-Haus-Verpflegung nur verwendet werden, wenn die Voraussetzungen gemäß EU-Bio-Verordnung dafür erfüllt sind. Die Verwendung der Bezeichnung ist in Bezug auf bestimmte Zutaten (einzelne Rohstoffe, z.B. Kartoffeln), einzelne Komponenten (z.B. Fleisch mit Soße) oder ganze Gerichte erlaubt. In der neuen Rechtsverordnung 2022 sollen Ausnahmen von der Kontrollpflicht etwa für Kindertagesstätten und Schulen sowie die Auszeichnung des Gesamt-Bioanteils geregelt werden.

Neben der gesetzlichen Regelung gibt es auch einige privatrechtliche Standards mit unterschiedlich strengen Vorgaben, die zum Teil soziale Kriterien beinhalten oder Vorgaben, die über die Lebensmittelbeschaffung hinausgehen:

Biokreis (Biokreis regional & fair 2021):

- Bio-Anteil am Umsatz muss mindestens 50% betragen,

⁷³ Gesetzestexte und Websites, die nicht auf Deutsch oder Englisch verfügbar sind, wurden mit Google Translator und DeepL übersetzt. Übersetzungsfehler können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

- Umsetzung von Maßnahmen zur fairen Unternehmensführung sowie zu sozialen Kriterien und Generationengerechtigkeit.

Bioland (Bioland e.V. 2020):

- Mind. 30% Bio-Anteil,
- Je nach Bio-Anteil in den verschiedenen Warengruppen wird mit Bronze, Silber oder Gold zertifiziert.

Demeter (Demeter 2022):

- Bio-Anteil muss 100% betragen (ausgenommen nicht bio-zertifizierbare Zutaten wie Wild und Wildfisch; Wild muss aus DE stammen; sowie max. 3 angemeldete Ausnahmen),
- keine Fertigprodukte, frische Zutaten,
- möglichst viele Zutaten in Demeter-Qualität (vorgegebene Mindestanzahl nach Produktgruppen),
- Vorgaben zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und –verfahren,
- Spirituosen: mind. 75% Bioanteil (bis 2025, dann ebenfalls 100%),
- Vorgaben für Reinigungsmittel.

Naturland (Naturland 2021):

- Möglichst frische Zutaten und Zubereitungsverfahren,
- vegetarisches Gericht im Angebot,
- Kooperation mit Naturland Erzeugerbetrieb,
- mind. 1 Zutat in Naturland Qualität,
- Vorgaben zu Zusatz- und Verarbeitungstoffen.

Der Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland wird insgesamt auf ca. 1% geschätzt (bioland.de 2021). Umgekehrt macht die AHV ca. 11% des gesamten deutschen Bio-Markts aus (BÖLW 2021).

Belgien

In Belgien gibt es keine flächendeckend verpflichtende Regelung. In den Regionen Brüssel und Wallonien müssen sich jedoch Betriebe der AHV, die die Verwendung von Bio-Produkten ausloben möchten, seit 2013 nach der Biogarantie-Spezifikation zertifizieren lassen (Agence Bio 2021). Für die Zertifizierung gibt es mehrere Varianten.

Zum einen kann ein Gericht oder eine Zubereitung (vergleichbar mit „Komponente“ in Österreich bzw. Deutschland) zertifiziert werden. Eine andere Möglichkeit ist die Zertifizierung eines oder mehrere ausgewählter Produkte bzw. Zutaten. In diesem Fall verpflichtet sich der Betrieb, diese ausgewählten, für die Auslobung vorgesehenen Produkte bzw. Rohstoffe für einen bestimmten Zeitraum aus Biologischer Produktion zu beziehen. Die dritte Option ist die Zertifizierung des Bio-Anteils auf Basis des Einkaufswerts. Dafür muss der Bio-Anteil mindestens 15% betragen, jährlich muss er um zumindest 1% gesteigert werden. Werden ganze Gerichte oder Zubereitungen zertifiziert, darf dies auch in Werbung oder auf Plakaten ausgelobt werden. Werden nur einzelne Zutaten zertifiziert, darf darauf nur in der Zutatenliste und im Sichtfeld der Verkehrsbezeichnung hingewiesen werden. Die Kontrolle und Zertifizierung erfolgt gemäß EU-Bio-Verordnung 889/2008 und regelt neben Einkauf, Gerichten und Zubereitungen auch die Nutzung des Biogarantie-Logos. Auch einmalige Veranstaltungen mit einem Bio-Umsatz von unter 15% dürfen Bio ausloben, wenn sie dies der Kontrollstelle meldet. Diese führt bei zumindest 20% der gemeldeten Veranstaltungen eine Kontrolle durch, die Auswahl erfolgt basierend auf einer Einschätzung des Risikos der Nicht-Einhaltung (Biogarantie 2012).

Frankreich

In Frankreich gibt es bereits seit 2012 gesetzliche Regelungen zu Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. 2020 wurde die entsprechende „Spezifikation für kommerziell betriebene Außer-Haus-Verpflegung aus ökologischem Landbau“ neu erlassen. Diese gilt nicht für Betriebe, die in den „Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit sozialem Charakter (Schulkantinen, Mensen, Restaurants in Unternehmen, Krankenhäuser etc.)“ fallen. Punktuelle Veranstaltungen wie Messen, die in Summe nicht mehr als 15 Tage pro Jahr ausmachen, sind von der Spezifikation ausgenommen. Eine Zertifizierung ist nach Bio-Anteil auf Basis des Einkaufswerts möglich (3 Kategorien: +50%, +75%, +95%) oder für Gerichte, die zu mindestens 95% des Gewichts aus biologischen Rohstoffen hergestellt werden bzw. Menüs, die ausschließlich aus Bio-Gerichten und Bio-Getränken bestehen. Die Zertifizierungs- und Kontrollpflicht mittels anerkannter Kontrollstelle gilt für alle Betreiber:innen, die in eine der drei Kategorien fallen und / oder bestimmte Gerichte oder Menüs als Bio ausloben wollen. Zudem muss eine Meldung an Agence Bio erfolgen.

Für die Umstellung stehen verschiedene private und öffentliche Finanzierungshilfen zur Verfügung, Agence Bio bietet außerdem Tipps und Materialien für die Kommunikation an die Gäste (agencebio.org).

In Frankreich entfallen 2020 3,8% des Bio-Markts auf den AHV-Bereich (Agence Bio 2021). Die Ausgaben der AHV-Betriebe für Bio-Lebensmittel betragen durchschnittlich ca. 16% des Wareneinkaufs (Ökolandbau.de 2021).

*Lettland*⁷⁴

In Lettland gibt es eine Bio-Zertifizierung für Restaurants, die vom Staat kontrolliert wird. Die Zertifizierung ist für Gerichte, Menüs oder den gesamten Betrieb in 3 Levels je nach Bio-Anteil möglich. Zurzeit sind Bio-Lebensmittel in der Gastronomie noch wenig etabliert, dies soll durch die staatliche Regelung jedoch vorangetrieben werden (Agence Bio 2021).

Länder mit freiwilliger nationaler Regelung oder Meldepflicht

Dänemark

Gemäß Abs. 7. (2) Durchführungsverordnung über Bio-Lebensmittel und Bio-Aquakultur besteht eine Meldepflicht bei der Veterinär- und Lebensmittelbehörde für jene AHV-Betriebe, die „Bio“ ausloben wollen, wenn die betreffenden Gerichte oder Teile davon aus Bio-Lebensmitteln zubereitet werden, die in der Küche nicht ausschließlich in Bio-Qualität zum Einsatz kommen.

Neben dieser Meldepflicht regelt die „Verordnung über die Bioverpflegung 2019“ die Verwendung der Bezeichnung „Bio“. Diese darf für Gerichte, einzelne Komponenten oder Zutaten verwendet werden, wenn diese im Betrieb ausschließlich in Bio-Qualität vorhanden sind oder die AHV-Betriebe einer Öko-Kontrolle unterliegen⁷⁵. Darüber hinaus darf der Begriff „Bio“ in der Vermarktung verwendet werden, wenn dabei die Angabe eines Prozentsatzes erfolgt. Dieser kann sich auf das Nettogewicht oder den monetären Wert der Lebensmittel beziehen. Die Auslobung erfolgt in 3 Siegel-Varianten: Bronze (30-60% Bio-Anteil), Silber (60-90%), Gold (90-100%). Der Anteil muss mindestens alle drei Monate berechnet werden. Wird für zumindest drei Monate ein höherer Prozentsatz erreicht, kann die entsprechend höhere Auszeichnung beantragt werden. In Verbindung mit dem Namen des Betriebs darf die Bezeichnung „Bio“ nur verwendet werden, wenn dieser über den Gold-Status verfügt.

AHV-Betriebe, die ein Bio-Siegel verwenden wollen, müssten sich bei der Lebensmittelbehörde als Nutzer einer der 3 Varianten registrieren lassen. Die Verwendung von Bio-Rohstoffen muss dokumentiert werden und der Lebensmittelbehörde jederzeit zur Verfügung stehen. Im Zuge der jährlichen Hygiene- und Konformitätskontrolle wird auch die Dokumentation überprüft (The Organic Cuisine Label). Die Nutzung des Bio-Siegels ist unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen auch für Veranstaltungen möglich.

⁷⁴ Der lettische Gesetzestext konnte nicht ausfindig gemacht werden. Es bleibt daher unklar, inwieweit eine Pflicht zur Zertifizierung besteht bzw. inwiefern die im Folgenden verwendeten Begrifflichkeiten (Restaurant, Gericht, Menü) mit deren Verwendung im deutschen Sprachraum übereinstimmen.

⁷⁵ Weder die dänische „Verordnung über ökologische Lebensmittel und ökologische Aquakultur“ noch die „Verordnung über die Bioverpflegung“ geben Aufschluss darüber, in welchem Fall Bio-AHV-Betriebe einer Öko-Kontrolle unterliegen.

Die Biosiegel für AHV-Betriebe sind unter dem Namen „Organic Cuisine Label“ in Dänemark sehr bekannt. 2021 wurde das Logo bereits von über 3.400 Betrieben (sowohl Restaurants, Cafés und Hotels als auch öffentliche Gemeinschaftsverpflegung) verwendet. 2019 betrug der Bio-Anteil im gesamten Außer-Haus-Bereich 11,6% (Agence Bio 2021). Als wichtiger Erfolgsfaktor gilt das Zusammenspiel von Politik und Marktentwicklung. Breit angelegte politische Kampagnen einerseits und Aufklärungs- und Sensibilisierungskampagnen andererseits trugen dazu bei, das Bio-Siegel bekannt zu machen und das Vertrauen der Bürger:innen in das Siegel zu stärken. Die Regierung bietet Küchen im öffentlichen und auch im privatwirtschaftlichen Sektor Unterstützung bei der Finanzierung von Mitarbeiter:innen-Schulungen zur Einführung von Bio-Lebensmitteln an. Zudem steht Beratung zur Produktentwicklung und zur Kooperation zwischen landwirtschaftlichen und AHV-Betrieben zur Verfügung. Um die positive Entwicklung weiter voranzutreiben, entwickelte das Landwirtschaftsministerium die „Organic Restaurant App“, welche in drei Sprachen verfügbar ist und alle Gastronomiebetriebe mit Organic Cuisine Label anzeigt. Eine anfängliche Herausforderung war es, auch die Großhändler vom wachsenden Markt zu überzeugen; mittlerweile ist ein breites Großhandels-Sortiment vorhanden (Food Nation 2019; Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft et al.). Ein positiver Nebeneffekt der Einführung von Bio-Lebensmitteln in der AHV ist die Etablierung gesünderer Menüs, die weniger Fleisch und mehr Gemüse beinhalten sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen (Agence Bio 2021).

Litauen

In Litauen gibt es für die Bio-Zertifizierung in der AHV eine nationale Spezifikation, die die zu erfüllenden Anforderungen beschreibt. Diese wurde 2021 erneuert. Für die Zertifizierung ist EkoAgros als öffentliche Einrichtung zuständig. Die Zertifizierung erfolgt auf freiwilliger Basis (Agence Bio 2021).

Länder mit privaten Initiativen

Norwegen

In Norwegen können sich AHV-Betriebe mit Debio, einem privatrechtlichen Standard, freiwillig zertifizieren lassen. Wie in anderen Ländern wird in Bronze, Silber und Gold abhängig vom Bio-Anteil zertifiziert. Auch ohne Angabe des Bio-Anteils können außerdem 100% biologische Gerichte mit dem grünen Debio-Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Die Zertifizierung von Veranstaltungen ist ebenfalls möglich (Pekala 2019, debio.no).

In Norwegen betrug der Bio-Anteil in der AHV 2018 schätzungsweise 1%. Damit machte die AHV 6% des gesamten Bio-Markts aus (Pekala 2019).

Italien

ICEA

Die ICEA als gemeinnützige Zertifizierungsorganisation bietet AHV-Betrieben in Italien die Möglichkeit, sich zertifizieren zu lassen. Laut Website gilt dies für Restaurants, Kantinen, Kochcenter, Feinkostläden, Bars, Hotels, Spas und Wellnesscenter. Demnach ist die Anstaltsverpflegung sowie der Bildungs- und Ausbildungsbereich nicht inkludiert. Unterschieden wird zwischen Bio-Menü, Bio-Zutaten (jeweils mind. 30% Bio-Anteil) und Bio-Restaurant (mind. 95% Bio-Anteil). Der Prozentanteil wird auf Basis des Einkaufsumsatzes aller Lebensmittel berechnet. Fisch und Wein sind von der Berechnung ausgenommen. Durch die Erfüllung weiterer Anforderungen (z.B. lokale Produktion, soziale Bedingungen wie FairTrade) können zusätzliche Punkte erworben werden. Außerdem sind weitere Zertifizierungen bzw. deren Kombination möglich, z.B. Bio-vegan, Bio-vegetarisch, Glutenfrei (ICEA certifica 2022).

BioGourmet

In Italien gibt es in der Region Emilia Romagna außerdem die Initiative BioGourmet. Dabei handelt es sich um ein Netzwerk von Gastronomiebetrieben, das von Unternehmen in Zusammenarbeit mit Eco-Bio ins Leben gerufen wurde. Ziel von BioGourmet ist es, eine Marke für Restaurants, Caterer etc. zu etablieren, welche biologische Zutaten verwenden. Um die Marke verwenden zu dürfen, müssen Vorschriften etwa hinsichtlich Lagerung und Verarbeitung der Produkte, Kund:innen-Kommunikation und Personalschulung eingehalten werden. Eine Kennzeichnung ist in zwei Kategorien möglich: „100% Bio Gourmet“ für Betriebe, die ausschließlich Bio-Zutaten verwenden und „Bio Gourmet Menü“ für Betriebe, die ein Menü aus mindestens drei Gängen aus biologischen Rohstoffen und Bio-Weinen anbieten. Der Bio-Anteil der Gerichte muss mindestens 70% betragen (BioGourmet).

Schweiz

In der Schweiz ist die Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen in Gastro- und Restaurantbetrieben laut Bio-Verordnung nicht zertifizierungspflichtig. Diese haben jedoch die Möglichkeit, sich freiwillig von BioSuisse zertifizieren zu lassen. Die BioSuisse-Richtlinie richtet sich an Betriebe, die dem Gastgewerbegebiet unterstehen und an Produzent:innen mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof. Die Gastgewerbegebiete und somit auch deren Geltungsbereich gehören zur kantonalen Kompetenz. Im Kanton Bern sind geschlossenen Betriebskantinen und die Anstaltsverpflegung beispielsweise vom Gastgewerbegebiet ausgenommen.

Drei Modelle stehen zur Zertifizierung nach BioSuisse zur Verfügung (BioSuisse 2022):

- Knospe-Produkte-Küche:
 - Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse + Gebühr → Logo darf in Speisekarte zur Auslobung der Knospe-Produkte verwendet werden,
 - keine Kontrolle / Zertifizierung; die getroffenen Aussagen müssen bei amtlichen Kontrollen aber mittels Rechnungen etc. belegt werden können,

- einzelne Bio-Zutaten, die beliebig gewählt und verändert werden können.
- Knospe-Komponenten-Küche:
 - Ganze Gerichte oder bestimmte Menükomponenten in Knospe-Qualität,
 - Kontrolle, Dokumentationspflicht, Qualitätsmanagement, Zertifizierung durch eine von Bio Suisse anerkannte Zertifizierungsstelle.
- Knospe-Küche:
 - Fleisch immer in Knospe-Qualität, ansonsten „konsequenter Einsatz von Bio-Produkten, nur ein kleiner Teil konventionell“,
 - Kontrolle und Zertifizierung wie bei Komponenten-Küche.

Schweden

Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung in Schweden können sich mit dem KRAV-Label zertifizieren lassen. Dabei handelt es sich um ein Nachhaltigkeitslabel, das in seinen Standards der EU Bio-Verordnung ähnelt, in einigen Bereichen aber darüber hinausgeht. Der KRAV-Standard beinhaltet unter anderem Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter:innen, zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und in Bezug auf Meeresfrüchte. Für die Verwendung von Fleisch soll der Fleischratgeber des WWF als Basis dienen. Vier verschiedene Labels von basic bis gold sind erhältlich. Zur Kategorisierung wird der Anteil an „nachhaltigen Lebensmitteln“ herangezogen. Darunter fallen folgende Standards: KRAV, Bio, MSC, schwedisches Wild, selbstangebautes Gemüse, das nachweislich aus Bio-Samen in KRAV-zertifizierter Erde und ohne chemisch-synthetische Dünger oder Pestizide angebaut wurde (KRAV 2022).

Der Bio-Anteil in der schwedischen AHV betrug 2018 16% (Pekala 2019).

Erfolgsfaktoren und Motivation für eine Bio-Kontrolle und -Zertifizierung in der AHV

Die länderübergreifende Analyse zeigt, dass vor allem zwei Faktoren ausschlaggebend sind, damit Betriebe sich für eine Bio-Zertifizierung entscheiden. Einerseits ist dies die persönliche Überzeugung und der Wunsch, den Gästen qualitativ hochwertige, nachhaltig produzierte Lebensmittel anzubieten und durch die Zertifizierung ein sichtbares Qualitätszeichen zu erlangen. Dadurch wird zudem die kulinarische Identität gestärkt. Andererseits ist die steigende Nachfrage seitens der Gäste ausschlaggebend, die sich nachweislich nachhaltige Produkte wünschen. Vor allem in Ballungsgebieten sind Kund:innen auch durchaus bereit, für Bio-Gerichte etwas mehr zu bezahlen. AHV-Betriebe können sich einen Wettbewerbsvorteil sichern, indem sie auf diese Nachfrage reagieren, auch deshalb, weil die gezielte Bewerbung von Bio-zertifizierten Betrieben deren Bekanntheitsgrad steigern kann. Aufgrund des häufigen Bezugs von Bio-Produkten aus der Umgebung wird auch die Stärkung der Region als Vorteil der Bio-Zertifizierung gesehen.

Tabelle 9: Kontrolle & Zertifizierung von Bio in der AHV - Überblick⁷⁶

Land	Bezeichnung	Rechtsbasis & Verbindlichkeit	Auslobungsmöglichkeiten	Untergrenze für Auslobung	Zusätzliche Kriterien
AT	Richtlinie Biologische Produktion	Nationale Richtlinie, nicht verbindlich	Zutaten, Komponenten, Gerichte, Menüs, Buffets, %-Anteile Bioerzeugnisse (eingeschränkt) Unternehmen	k.A.	k.A.
AT	BIO AUSTRIA AHV-Richtlinie	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Speisekarten, Unternehmen Stufe 0 <30% Bronze 30-60% Silber 60-90% Gold >90% Bio-Wareneinsatz	30%	Mind. 1 BIO AUSTRIA- Produkt bzw. -Zutat Keine Eiprodukte aus Käfighaltung, kein Palmöl, Angebot vegetarisch-vegan, Frischeküche, Herkunftskennzeichnung; für Silber & Gold zusätzlich Bio-Anteil je Produktgruppe Prioritätenskala (BIO AUSTRIA > Ö > EU > Fair Trade > international)
AT	BIO HOTELS	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Unternehmen, 100% Bio als Ziel	75% bei Wein, Spirituosen sonst 100% bis auf wenige Ausnahmen	Bio- und Naturkosmetik, Recycling-Papier, Ökostrom CO ₂ -Zertifizierung

⁷⁶ Quellenangaben siehe Kapitel 5.2.1 und 5.2.2

Land	Bezeichnung	Rechtsbasis & Verbindlichkeit	Auslobungsmöglichkeiten	Untergrenze für Auslobung	Zusätzliche Kriterien
AT	Natürlich gut essen	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Unternehmen, Bronze 30% Silber 75%+ Gold >90% vom Sortiment	30%	Für tierische Produkte, Palmöl, Vegetarisch-vegan, Herkunftsangaben, Vorverarbeitungsgrad
AT	Grüne Haube	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Unternehmen	Bio-Anteil je Produktgruppe definiert	vollwertig-vegetarisches Angebot, Angebot diätetischer Beratung, Schulungs-Teilnahme
DE	Öko-Landbaugesetz 2022	Nationales Gesetz, Zertifizierungspflicht	Zutaten, Komponenten, Gerichte	k.A.	k.A.
DE	Biokreis regional & fair	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Unternehmen	50%	Umsetzung von Maßnahmen zur fairen Unternehmensführung, sozialen Kriterien und Generationengerechtigkeit
DE	Bioland	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Bronze 30-60% Silber 60-90% Gold 90-100% vom Umsatz	30%	k.A.
DE	Demeter	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Unternehmen	100% (ausgenommen Wild und Wildfisch; Spirituosen bis 2025 75%)	Wild aus DE, frische Zutaten, Mindestanzahl Produkte in Demeter-Qualität, Vorgaben zu Zusatz- und Verarbeitungsstoffen und Zubereitungsverfahren, Reinigungsmittel

Land	Bezeichnung	Rechtsbasis & Verbindlichkeit	Auslobungsmöglichkeiten	Untergrenze für Auslobung	Zusätzliche Kriterien
DE	Naturland	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Zutaten, Komponenten, Gerichte, Veranstaltungen	k.A.	Frische Zutaten, Vegetarisches Gericht, Kooperation mit Naturland-Erzeugerbetrieb, 1 Zutat in Naturland-Qualität, Zusatz- und Verarbeitungsstoffe, Zubereitungsverfahren
BE	Biogarantie Pflichtenheft	Ministerialerlass für Brüssel und Wallonien, Zertifizierungspflicht	Zutaten, Komponenten, Gerichte, Bio-Anteil (Einkaufswert), Veranstaltungen	15%, mind. 1% Steigerung / Jahr	k.A.
FR	Spezifikation für kommerziell betriebene AHV aus ökologischem Landbau	Ministerialerlass, Zertifizierungspflicht	Gerichte, Menüs, Bio-Anteil (Einkaufswert): +50% +75% +95%	50%	k.A.
DK	Verordnung über die Bioverpflegung	Nationale Verordnung, Melde- und Dokumentationspflicht	Zutaten, Komponenten, Gerichte, Bio-Anteil (Gewicht oder Einkaufswert) Bronze 30-60% Silber 60-90% Gold 90-100%	k.A.	k.A.
NO	Debio	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Gerichte, Veranstaltung, Bio-Anteil (Gewicht oder Einkaufswert) Bronze 15-49%	k.A.	k.A.

Land	Bezeichnung	Rechtsbasis & Verbindlichkeit	Auslobungsmöglichkeiten	Untergrenze für Auslobung	Zusätzliche Kriterien
			Silber 50-89% Gold 90-100%		
IT	ICEA	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Zutaten, Menüs, Unternehmen	k.A.	zusätzliche Zertifizierungen möglich: Vegan, Vegetarisch, Glutenfrei
IT	BioGourmet	Privatrechtliche Richtlinie, keine Zertifizierungspflicht	100% Bio Gourmet (ausschließlich Bio-Zutaten), Bio Gourmet Menü	Bio-Anteil der Gerichte mind. 70%	Lagerung, Verarbeitung, Kommunikation, Personalschulung
CH	BioSuisse	Privatrechtliche Richtlinie, teilweise Zertifizierungspflicht	Zutaten (keine Zertifizierungspflicht), Komponenten, Unternehmen	k.A.	Bei Unternehmenszertifizierung Fleisch immer in Knospe-Qualität
SE	KRAV	Privatrechtliche Richtlinie, Zertifizierungspflicht	Anteil „nachhaltiger“ / KRAV- zertifizierter Lebensmittel (Einkaufswert) Basic 20%+ / 10%+ Bronze 30%+ / 20%+ Silber 60%+ / 40%+ Gold 90%+ / 60%+	20%	Personalschulung, Meeresfrüchte, Reduktion Lebensmittelabfälle, Fleisch nach WWF-Ratgeber

5.3 Stakeholder-Partizipation – Workshops

Wie in Kapitel 5.1 bereits dargestellt wurde gemeinsam mit den Stakeholdern im Rahmen der Ist-Analyse ausgelotet, welchen als sinnvoll eingeschätzten Beitrag das vorliegende Arbeitspaket zum „Verrechtlichungs“-Prozess leisten kann. In der Folge wurden in enger Kooperation mit maßgeblichen Akteur:innen zwei Workshops konzipiert und durchgeführt. Ziele, Inhalte, Ablauf und Ergebnisse der Workshops werden im Folgenden kurz dargestellt.

5.3.1 Ziele & Eckdaten

Ziel von **Workshop I – BML** war die Vernetzung zum Thema sowie das Ausloten von Fördermöglichkeiten für Bio in der Gastronomie und Hotellerie innerhalb des BML (sektionsübergreifend) und des Netzwerk Kulinarik.

Der Workshop I wurde am 23. Mai 2022 nachmittags im Bio-Lokal Luftburg im Prater durchgeführt. 11 Teilnehmer:innen aus BML (Sektion II, Sektion V), dem Netzwerk Kulinarik, Bio-Vereinen sowie Bio-Gastronom:innen nahmen daran teil.

Ziel von **Workshop II – WKÖ** war, adressiert an Funktionär:innen und interessierte Mitgliedsbetriebe der WKÖ, die Bedeutung des Themas Bio in der Gastronomie und Hotellerie herauszuarbeiten. Darüber hinaus sollten Nutzen, Herausforderungen bzw. Hindernisse hinsichtlich Bio in der Gastronomie & Hotellerie sichtbar gemacht sowie Unterstützungsmaßnahmen für Bio-Gastronom:innen und –Hoteliers formuliert werden.

Der Workshop II wurde am 20. Juni 2022 nachmittags im Bio-Restaurant yamm! durchgeführt. Acht Teilnehmer:innen aus WKÖ, BML, Bio-Vereinen sowie Bio-Gastronom:innen nahmen daran teil.

5.3.2 Inhalte & Ablauf

Die Workshops folgten einem ähnlichen **Ablauf**: Auf eine Einführung zum Thema seitens des FiBL folgten kurze Impulse durch Praktiker:innen (Vorstellung Programm Natürlich gut essen, jeweils zwei Berichte erfolgreicher Bio-Gastronom:innen). Zwischen sowie im Anschluss an die Impulse waren die Teilnehmer:innen eingeladen, miteinander Inhalte zu erarbeiten. In Workshop I – BML waren diese interaktiven Arbeitsphasen in Form von Kleingruppen, in Workshop II – WKÖ in Form von 2er-Gruppen gestaltet.

Die **Impulse** der Praxisakteur:innen orientierten sich an folgenden, im Vorfeld zugesandten **Leitfragen**:

- Was ist aus Ihrer Sicht der **Nutzen** von Bio in der Gastronomie im Allgemeinen bzw. von einer verpflichtenden Bio-Zertifizierung im Besonderen?
- Was waren aus Ihrer Sicht die **Herausforderungen / Schwierigkeiten** bei Umstellung auf Bio in Ihrem Betrieb?

- Welche **Unterstützung** hätten Sie damals von wem gebraucht bzw. würden Sie sich heute wünschen, wenn Sie noch einmal am Beginn der Umstellung stehen würden?

Im Rahmen der **interaktiven Arbeitsphase** wurden in den Kleingruppen in Workshop I – BML folgende **Fragen** zur Diskussion gestellt:

- (1) Was brauchen Bio-Gastronom:innen/Hoteliere an Unterstützung? – in der Umstellungsphase und darüber hinaus
- (2) Wer kann– in erster Linie – dazu etwas beitragen? Wo liegen die größten Hebel?
- (3) Wie sieht dieser Beitrag konkret aus?
- (4) Wer nimmt was mit? Was sind die nächsten Schritte?

Die in der **interaktiven Arbeitsphase** in Workshop II – WKÖ diskutierten Fragen hatten eine inhaltlich etwas breitere Ausrichtung:

- (1) Was ist der Nutzen von Bio in der Gastro & Hotellerie im Allgemeinen bzw. von einer verpflichtenden Bio-Zertifizierung im Besonderen?
- (2) Was sind die Herausforderungen / Hindernisse für Bio in der Gastro & Hotellerie?
- (3) Welche Unterstützung braucht wer von wem, um den Nutzen zu realisieren bzw. die Herausforderungen zu meistern / Hindernisse zu überwinden?

In beiden Workshops wurden die Antworten von den Teilnehmer:innen auf Kärtchen unterschiedlicher Farbe (eine Farbe je Frage) notiert und anschließend im Plenum geclustert. Ausgewählte Unterstützungsmaßnahmen wurden in der Plenums-Diskussion vertiefend behandelt.

5.3.3 Ergebnisse

In den Klein- bzw. 2er-Gruppen wurden folgende Nutzen bzw. Herausforderungen / Hindernisse für Bio in der Gastronomie identifiziert sowie konkrete Vorschläge für Unterstützungsmaßnahmen für Bio-Gastronom:innen und -Hoteliere erarbeitet. Die auf Basis der Erkenntnisse der Workshops erarbeiteten Empfehlungen werden in den Schlussfolgerungen (Kapitel 0) dargestellt. Detaillierte Ergebnisprotokolle der beiden Stakeholder-Workshops finden sich im Anhang (Kapitel 0).

5.4 Schlussfolgerungen und Empfehlungen

Im Zentrum aller für dieses AP formulierten Maßnahmen steht die Herstellung von **Rechtssicherheit** durch die Einführung einer **gesetzlichen Zertifizierungspflicht** in der AHV beim Einsatz von biologischen Lebensmitteln inkl. einer jährlichen Kontrolle des Warenflusses. Diese Maßnahme adressiert Politik sowie Gesetzgebung inkl. vorgelagerte fachliche Organisationseinheiten wie Bundesministerium für Gesundheit, Bundesministerium für Wirtschaft, Biobeirat und Fachausschuss Aufbereitung.

Begleitend zur Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle & -Zertifizierung in der AHV sollen folgende **flankierende Maßnahmen** gesetzt und im Bioaktionsprogramm 2023+ verankert werden:

Beschaffung & Kalkulation

- Gastronom:innen und (regionalen) Bio-Produzent:innen (landwirtschaftliche Bio-Betriebe sowie Verarbeiter:innen) vernetzen bzw. bei der Produkt-, Lieferant:innen-Suche unterstützen
 - Akteur:innen für Umsetzung: Ö isst regional, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...), Bio-Großhandel
- Gastronom:innen bei der Speisenkalkulation und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung unterstützen
 - Akteur:innen für Umsetzung: Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...)

Öffentlichkeitsarbeit

- **Information und Bewusstseinsbildung** zum Thema Bio bei AHV-Betrieben inkl. Information zu bestehenden Förderprogrammen.
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Akteur:innen (Verbände, BiowirtInnen, FiBL,...), AMA-Marketing und WK bzgl. Finanzierung
- **Information und Bewusstseinsbildung** zum Thema Bio in der AHV bei s verbessern. Es ist wichtig mit viel Sensibilität das Bewusstsein bei den Konsument:innen für das Thema zu steigern und zu kommunizieren, dass Konsument:innen bei zertifizierten AHV-Betrieben die Sicherheit haben, dass Bio drin ist wo Bio draufsteht.
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Verbände, NGOs (DIE UMWELTBERATUNG, Global 2000, WWF,...), AMA-Marketing und WK bzgl. Finanzierung
- Proponent:innen bzw. **Testimonials** erfolgreicher Bio-Gastronom:innen vermehrt in den **Medien** platzieren inkl. PR- und Inseraten-Kampagne finanzieren
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Akteur:innen (Verbände, BiowirtInnen, FiBL,...), AMA-Marketing und WK bzgl. Finanzierung

- **Speisekarten-Kommunikation** in der Bio-Gastronomie verbessern
 - Akteur:innen für Umsetzung: Eigentümer:innen, GF, Mitarbeiter:innen in den Bio-Gastro-Betrieben, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...), AMA-Marketing und WK bzgl. Finanzierung

Bildung & Beratung

- **Mentoring**-Konzept für Angebot von Mentor:innen entwickeln (erfahrene Bio-Gastronom:innen unterstützen Neo-Bio-Gastronom:innen)
- Aus- und Weiterbildungsangebote und Schulungen zum Thema Bio für Küchenleitungen und -mitarbeiter:innen ausbauen sowie im Lehrplan von Schulen mit Gastronomie-Schwerpunkt (Berufsschulen, Gastgewerbe-Fachschulen, Tourismus-Schulen, HBLAs) verankern. BIO AUSTRIA bietet z.B. einen Lehrgang in Tirol an, der bundesweit angeboten werden könnte.
- **Beratungsangebote** für die Einführung von Bio für Gastronom:innen, Küchenleitungen und -mitarbeiter:innen ausbauen. Eine One stop shop-Beratung – Beratung aus einer Hand zu sämtlichen Umstellungsfragen – ist anzustreben.
- **Neue Bio-Gastro-Berater:innen** akquirieren und entwickeln
 - Akteur:innen für Umsetzung: Eigentümer:innen, GF, Mitarbeiter:innen in den Bio-Gastro-Betrieben, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung & -Weiterbildung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...)

Förderungen

- Erfolgreiche, regional funktionierende Projekte mit Hilfe einer bundesweit eingeführten **Beratungs- und Umstellungsförderung** für Betriebe der AHV überregional ausrollen (Ziegler & Russmann 2021). Die Erfahrungen mit dem Wiener Projekt „Natürlich gut essen“ zeigen, dass mit relativ geringem finanziellem Aufwand für die Kofinanzierung von Beratung und Kontrolle (max. € 2.000 pro Betrieb, 5 Stunden Beratung pro Betrieb reichen häufig aus) gute Erfolge zu erzielen sind. Die Hemmschwelle für einen Einstieg in Bio kann für Betriebe der AHV dadurch gesenkt werden. Ein überregionales Ausrollen ist entweder bundesweit, auf Ebene der Bundesländer oder in einzelnen touristisch aktiven Pilotregionen (z.B. Ramsau/Dachstein, siehe unten) denkbar. Zur finanziellen Abdeckung kann z.B. ein Förderprojekt im Rahmen der dzt. LE-Maßnahme «Zusammenarbeit» konzipiert werden.
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Akteur:innen (Verbände, BiowirtInnen, FiBL,...), BML / Sektion II und Länder bzgl. Finanzierung
- **Bio-Gastro-Leuchtturmregionen** in touristischen Gebieten in Österreich entwickeln und finanziell unterstützen. Der Einsatz von Bio in der Gastro ist wesentlicher Baustein auf dem Weg zur **Bioregion**. Ein „Netzwerk Bioregionen innerhalb des Netzwerks Kulinarik aufbauen“ ist Ziel im Regierungsprogramm

2020-2024 (Die neue Volkspartei & Die Grünen – Die Grüne Alternative 2020, 158). Eine finanzielle Unterstützung des Pilotprojekts seitens des Netzwerk Kulinarik ist daher naheliegend und zu prüfen

- Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Akteur:innen (Verbände, BiowirtInnen, FiBL,...); Netzwerk Kulinarik, AMA-Marketing und Österreich-Werbung bzgl. Finanzierung
- **Zuschuss** pro Portion Biospeisen bzw. finanzieller Anreiz für Bio-AHV-Betriebe z.B. durch einen Bio-Gastro-Gutschein, finanziert durch Land / Bund (Vorbild: Elektrolastenrad, Jugendgetränk)
 - Akteur:innen für Umsetzung: Länder, Bund bzgl. Finanzierung

Institutionelle Innovationen

- **Service- bzw. Beratungsstellen** für Betriebe zum Thema Bio in der AHV in den Bundesländern einrichten, z.B. wie Ökobusiness Wien mit Natürlich gut essen
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Verbände; WKÖ bzw. WK-Landesstellen bzgl. Finanzierung

Wissen schaffen

- **Studie** für Untergrenze, ab welchem Wareneinsatz eine Bio-Zertifizierung verpflichtend sein soll
 - Akteur:innen für Umsetzung: Institut für Marketing & Innovationen, BOKU; WK und AMA-Marketing bzgl. Finanzierung
- **Stufenplan / Leitfaden** für auf Bio umstellende Gastro-Betriebe erstellen. Dieser Leitfaden soll in Kooperation der österreichischen Expert:innen zum Thema erarbeitet werden und kann auf ähnlichen Arbeiten aus z.B. Deutschland und Dänemark aufbauen. Eine Finanzierung durch die WKÖ ist anzustreben.
 - Akteur:innen für Umsetzung: Bio-Akteur:innen (Bio-Verbände, FiBL, die BiowirtInnen,...); WK und AMA-Marketing bzgl. Finanzierung

5.5 Zusammenfassung

Im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung gibt es in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) bisher keine Bio-Kontroll- bzw. Zertifizierungspflicht. Um Transparenz und Vertrauen seitens der Konsument:innen über Bioprodukte in der AHV zu steigern und „Trittbrettfahren“ seitens der AHV-Betriebe zu vermeiden, ist es wichtig diese Lücke zu schließen. Ziel des Arbeitspaketes war es, mit maßgeblichen **Akteur:innen** gezielte **Interventionen** zu planen und durchzuführen, die den **laufenden „Verrechtlichungs“-Prozess** der verbindlichen Bio-Zertifizierung in der AHV **unterstützen**.

Zur Erreichung dieses Ziels wurden folgende Arbeitsschritte durchgeführt:

- **Ist-Analyse:** Darstellung des bisherigen Prozesses, Identifikation von aktuellen rechtlichen und politischen Rahmenbedingungen, Einflussfaktoren in Österreich mittels Desktop-Recherche sowie informeller Gespräche mit 12 Akteur:innen (Bio-Verbände, Bio-Kontrollstellen, Bio-Beirat, Fachausschuss, WKÖ u.a.). Darüber hinaus wurden Good Practice-Beispielen in Ö und Europa mittels Desktop-Recherche identifiziert bzw. ausgewertet.
- **Konzeptionierung und Durchführung** von **zwei Workshops** zur begleitenden Unterstützung des laufenden Prozesses mit der Zielgruppe BML und Netzwerk Kulinarik (Workshop I) sowie WKÖ (Workshop II).

Die erste rechtliche Regelung für Bio in der AHV wurde 2009 im Österreichischen Lebensmittelbuch (jetzt: **Richtlinie biologische Produktion**) festgeschrieben, das den Status eines nicht rechtsverbindlichen Sachverständigen-Gutachten hat. Sowohl die „alte“ **EU-Bio-Verordnung** VO (EG) 834/2007 als auch die „neue“ VO (EU) 2018/848 nimmt die AHV aus, räumt aber die Möglichkeit nationaler Vorschriften ein. Nationale Vorschriften zur AHV sind laut **EU-QuaDG** durch das BM für Gesundheit im Einvernehmen mit BM für Wirtschaft nach Anhörung des **Biobeirats** festzulegen. Diese werden im Biobeirat bzw. dem zugehörigen **Fachausschuss** Aufbereitung vorbereitet. Bislang gab es keine Zustimmung zu einer verpflichtenden Bio-Zertifizierung in der AHV seitens der Wirtschaftskammer-Vertreter:innen (Fachverband Gastronomie) (Beschlüsse im Fachausschuss erfolgen mit Einstimmigkeit). Derzeit liegt der Vorschlag einer abgestuften Kontroll- und Zertifizierungslösung vor. Es herrscht vorsichtiger Optimismus, dass eine Einigung bis Ende 2022 möglich ist.

Von der dynamisch wachsenden Anzahl der derzeit ca. 760 bio-zertifizierten Betriebe in Gastronomie und Hotellerie (ohne Gemeinschaftsverpflegung) nehmen ca. 260 Betriebe an über die Richtlinie Biologische Produktion hinausgehenden **privatrechtlichen Labelprogrammen** teil. Standards wie BIO AUSTRIA Gastro, Grüne Haube, Natürlich gut Essen und BIO HOTELS sehen häufig stufenweise Auslobungsmöglichkeiten des Bio-Anteils in Form der Logos Bronze, Silber bzw. Gold vor. Darüber hinaus formulieren die Standards für ihre Mitgliedsbetriebe zusätzlich zu erfüllende Kriterien hinsichtlich einzelner Produkte (z.B. Palmöl, Eier), Produktgruppen, des Speisenangebots (z.B. vegetarisch, vegan) oder über den Lebensmittelbereich hinaus (z.B. Naturkosmetik, CO₂-Zertifizierung).

Die Analyse von **Good Practice-Beispielen** der Bio-Zertifizierung in der AHV in **ausgewählten europäischen Ländern** zeigt drei Kategorien: Länder mit gesetzlicher Zertifizierungs- und Kontrollpflicht (z.B. D, FR, Brüssel und Wallonien in BE), Länder mit freiwilliger gesetzlicher Regelung bzw. bloßer Meldepflicht (z.B. DK) und Länder mit freiwilligen, privaten Initiativen (z.B. D, CH, NO, IT, SE).

Aufbauend auf der Ist-Analyse wurden zwei **Workshops** durchgeführt, die ähnliche Ziele, Inhalte und Aufbau hatten, aber unterschiedliche Zielgruppen adressierten: Ziel von **Workshop I – BML** war die Vernetzung zum Thema sowie das Ausloten von

Fördermöglichkeiten für Bio in der Gastronomie und Hotellerie innerhalb des BML (sektionsübergreifend) und des Netzwerk Kulinarik. Ziel von **Workshop II – WKÖ** war, adressiert an Funktionär:innen und interessierte Mitgliedsbetriebe der WKÖ, die Bedeutung des Themas Bio in der Gastronomie und Hotellerie herauszuarbeiten. Darüber hinaus sollten Nutzen, Herausforderungen bzw. Hindernisse hinsichtlich Bio in der Gastronomie und Hotellerie sichtbar gemacht sowie Unterstützungsmaßnahmen für Bio-Gastronom:innen und –Hoteliere formuliert werden.

Neben Impulsen durch Praktiker:innen bzw. erfolgreiche Bio-Gastronom:innen waren die Teilnehmer:innen eingeladen, miteinander Inhalte zu erarbeiten. Im Rahmen der **interaktiven Arbeitsphase** wurde den Nutzen bzw. Herausforderungen von Bio in der Gastronomie und Hotellerie nachgegangen sowie notwendige Unterstützungsmaßnahmen diskutiert (Workshop II – WKÖ) bzw. Unterstützungsmaßnahmen vertiefend bearbeitet (Workshop I – BML).

Aufbauend auf der Ist-Analyse und den Outputs der Workshops wurden Empfehlungen für das Bioaktionsprogramm 23+ erarbeitet, die die Einführung einer **gesetzlichen Zertifizierungspflicht** in der AHV begleiten sollen. Diese **flankierende Maßnahmen** sollen umstellenden bzw. bestehenden Bio-AHV-Betriebe in folgenden Bereichen Unterstützung bieten: **Warenbeschaffung und Speisekalkulation**, **Öffentlichkeitsarbeit** (Information und Bewusstseinsbildung für AHV-Betriebe bzw. Konsument:innen, PR- und Inseraten-Kampagne, Speisekarten-Kommunikation), **Bildung und Beratung** (Mentoring-Konzept für Neo-Bio-Gastronom:innen, Aus- und Weiterbildungsangebote für Küchenleitungen und -mitarbeiter:innen sowie in Schulen mit Gastronomie-Schwerpunkt, Beratungsangebote für umstellende AHV-Betriebe, neue Bio-Gastro-Berater:innen), **Förderungen** (Beratungs- und Umstellungsförderung für AHV-Betriebe, Bio-Gastro-Leuchtturmregionen, Zuschuss für Bio-AHV-Betriebe), **Institutionelle Innovationen** (Service- bzw. Beratungsstellen) und das Schaffen von **Wissen** (Studie, Leitfaden).

Für die **Umsetzung** der formulierten Maßnahmen sind Bio-Akteur:innen (z.B. BIO AUSTRIA, BiowirtInnen als Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung, Bio-Verbände, Bio-Großhandel, FiBL) sowie Eigentümer:innen, Geschäftsführung und Mitarbeiter:innen in Bio-Gastro-Betrieben gefordert. Eine **Finanzierung** dieser Maßnahmen sollte über AMA-Marketing, WK, BML, Bundesländer, Netzwerk Kulinarik bzw. Österreich-Werbung bereitgestellt werden.

6. Synthese und Schlussfolgerungen

Im Vorprojekt «Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030» (Kummer et al. 2021) wurden folgende Maßnahmenbündel für die weitere Entwicklung der Biolandwirtschaft als besonders zentral identifiziert:

1. Den **Absatz von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung deutlich ausbauen** (in der öffentlichen und privaten Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie).
2. **Kooperationen entlang von Wertschöpfungsketten verbessern** und die Weiterentwicklung von Bio-Wertschöpfungsketten durch ökologische und soziale Innovationen vorantreiben.
3. **Bio-Wissenssysteme stärken:** Umfassende Bewusstseinsbildung zu nachhaltiger und biologischer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, Ausbau der Bio-Fachberatung, Forschungsoffensive für die Biolandwirtschaft inklusive Verbesserung des Wissenstransfers und des Wissensaustausches zwischen Wissenschaft, Beratung, Bildung, Praxis und Gesellschaft.

Ausgehend von diesen Schwerpunkten wurden in der vorliegenden Studie vier ausgewählte Maßnahmen weiterführend bearbeitet. Dabei gingen wir in Bezug auf Schwerpunkt 1 – Ausbau des Bio-Absatzes in der Außer-Haus-Verpflegung – einerseits der Frage nach, wie sich die Bio-Anteile in der Gemeinschaftsverpflegung einer ausgewählten Bundeseinrichtung konkret erhöhen lassen (Kapitel 4). Andererseits brachten wir uns in einem moderierten Prozess in die Umsetzung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung ein (Kapitel 5).

In Bezug auf Schwerpunkt 3 – Bio-Wissenssysteme stärken – definierten wir gemeinsam mit relevanten Akteur:innen konkrete Maßnahmen, um die Vernetzung zwischen landwirtschaftlicher Praxis, Beratung, Weiterbildung und Forschung zur Biolandwirtschaft auszubauen und Bio-Wissenssysteme, v.a. Beratung und Forschung, weiter zu stärken (Kapitel 2). Außerdem erarbeiteten wir ein Konzept für Bildungsinhalte zur biologischen Landwirtschaft für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels (Kapitel 3). Da im LEH über 80% der Bioprodukte in Österreich gekauft werden, stellt dieser ein wichtiges Bindeglied zu den Konsument:innen dar, was die Bedeutung einer guten Wissensbasis über die Biolandwirtschaft für Angestellte in diesem Bereich verdeutlicht.

Schwerpunkt 2 – Kooperationen entlang von Bio-Wertschöpfungsketten verbessern – wurde im Rahmen der vorliegenden Studie nicht adressiert. Diesem Bereich kommt allerdings ebenfalls große Bedeutung zu. Da dieser Bereich weit über die Landwirtschaft hinausgeht, ist hier die Einbindung von Verarbeitung und Handel und letztlich auch der Konsument:innen entscheidend. In der Studie «Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030» wurden mehrere Maßnahmen für diesen Bereich vorgeschlagen (Kummer et al 2021).

Im Arbeitspaket **Stärkung von Bio-Wissenssystemen und Vernetzung von Forschung, Beratung und Erwachsenenbildung zur biologischen Landwirtschaft** (Kapitel 2) wurden einerseits Fragestellungen und Themenbereiche definiert, die derzeit besonders aktuell sind und denen man sich in den nächsten Jahren verstärkt widmen sollte (Kapitel 2.6). Andererseits wurden gemeinsam mit insgesamt 20 Expert:innen aus den verschiedenen Bereichen von Bio-Wissenssystemen konkrete Maßnahmen für eine verbesserte Abstimmung und Kooperation zwischen den Akteursgruppen erarbeitet. Die insgesamt 16 Maßnahmen zielen darauf ab, Bio-Wissenssysteme koordinierter und zielgerichteter zu entwickeln. Folgende Maßnahmen wurden dabei als übergeordnet identifiziert (s. Kapitel 2.7):

- Entwicklung einer Bio-Zukunftsstrategie als übergeordneter Rahmen, um die Biolandwirtschaft in Österreich gezielt zu entwickeln. Dabei soll das bereits bestehende Bio-Aktionsprogramm zur Bio-Zukunftsstrategie ausgebaut werden.
- Ausarbeitung einer Bio-Forschungsstrategie unter Einbeziehung aller maßgeblichen Akteursgruppen sowie entsprechende Ausweitung des Forschungsbudgets für Biolandbauforschung (s. „Forschungsoffensive in Richtung Bio- und klimataugliche Landwirtschaft“ wie sie im aktuellen Regierungsprogramm vorgesehen ist (Bundeskanzleramt 2020, S. 112).
- Bio-Abteilung auf Ebene der Bundesverwaltung: Diese koordinierende Abteilung soll auch für die Umsetzung des Bio-Aktionsprogrammes bzw. der Bio-Zukunftsstrategie und der Bio-Forschungsstrategie sowie für die Durchführung einer Evaluierung der Programme zuständig sein.
- Einrichtung einer Bio-Forschungsplattform als Plattform für alle Bio-Wissensakteur:innen, die im Themenfeld biologische Landwirtschaft beteiligt sind. Die Plattform bildet die Basis für die konkrete Umsetzung der Bio-Forschungsstrategie. Sie soll dem gegenseitigen Informationsaustausch zwischen den Forschungsinstitutionen und weiteren Wissensakteur:innen dienen sowie Möglichkeiten für Forschungsk Kooperationen erleichtern und intensivieren. Die Plattform soll weiters die Möglichkeit bieten, Forschungsaktivitäten miteinander abzustimmen und Forschungsbedarfe oder Schwerpunkte zu definieren.

Aufbauend auf diesen übergeordneten Maßnahmen wurden **weiterführende Maßnahmen** für die Bereiche Beratung, Weiterbildung und Forschung definiert. Dabei sollen die weiterführenden Maßnahmen Teil der zu entwickelnden Bio-Zukunftsstrategie (Maßnahme 1) bzw. Bio-Forschungsstrategie (Maßnahme 2) sein.

Bei der Ausarbeitung der weiterführenden Maßnahmen gemeinsam mit den beteiligten Expert:innen traten folgende Zielsetzungen hervor:

- **Vernetzung verschiedener Akteursgruppen** von klassischen AKIS-Akteursgruppen (Landwirtschaft, Beratung, Bildung, Forschung) bis hin zu den Konsument:innen (Maßnahmen 4, 6);

- verstärkte Einbindung von **landwirtschaftlichem Erfahrungswissen** (Maßnahmen 5, 7);
- Verbesserungen im Bereich **praxisgerechte Aufbereitung von Forschungsergebnissen** (Maßnahmen 6, 8, 10).

Für die Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen sind die **entsprechenden Mittel und Ressourcen notwendig**, was einerseits zu höheren Bedarfen in gewissen Bereichen führen wird. Andererseits soll die Ausrichtung auf gemeinsame Zielsetzungen und die strategische Weiterentwicklung des Bereiches zu einem effizienteren Einsatz der Mittel und zu insgesamt besseren Ergebnissen führen. Eine ausreichende und transparente Mittelzuteilung, etwa in Form eines Bundesprogrammes für biologische Landwirtschaft, sollte den Rahmen für die Umsetzung der Maßnahmen bilden.

Im Arbeitspaket **Ernährungsbildung über biologische Lebensmittel für Lehrlinge des Lebensmitteleinzelhandels (LEH)** (Kapitel 3) wurden gemeinsam mit Unternehmen des LEH konkrete Ansätze erarbeitet, die für diese ansprechend sind. Zusammengefasst kann festgehalten werden, dass Biobildung vom LEH als Teil einer Nachhaltigkeitsstrategie wahrgenommen wird. Es fehlt jedoch an zeitgemäßem Lehr- und Lernmaterial zur biologischen Produktion in berufsbezogenen Zusammenhängen. Diese würden laut Auskunft der befragten Ausbildungsverantwortlichen gerne genutzt werden. Das Lern- und Lehrmaterial muss dabei allerdings explizit für den Einsatz in der Berufsausbildung gestaltet sein.

Die Ergebnisse zeigen in beiden Bereichen der dualen Lehre (Ausbildungsstätte und Berufsschule) klare Möglichkeiten zur Umsetzung einer verstärkten Bio-Bildung für Lehrlinge. Als zeitgemäßes und gut nutzbares Material werden vor allem kompakte Infoeinheiten in einfacher Sprache, interaktive Module wie Interviews oder Quizvarianten, Ideen für Stundenbilder und Unterrichtsvorschläge sowie jegliche digitale Darbietungsform betrachtet. Das Interesse an Exkursionsbetrieben ist vorhanden.

Die Zielgruppe Lehrlinge des LEH sollte um Auszubildende anderer lebensmittelbezogener Berufe wie z.B. Industrie/Lebensmittelverarbeitung sowie Tourismus und Gastronomie erweitert werden. Eine Co-Finanzierung dieser Maßnahmen könnte zukünftig eventuell auch über die AMA-Marketing, WKO, dem Bund gemeinsam mit dem BML angedacht werden. Um möglichst viele Lehrlinge zu erreichen, erscheint eine Finanzierung als Bildungsmaßnahme (im Rahmen der LE) und die Umsetzung durch Bio-Verbände sowie über Bildungs- und Forschungsinstitutionen also besonders sinnvoll.

Ziel des Arbeitspaketes **Ausbau des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung von Bundeseinrichtungen** (Kapitel 4) war es, für eine ausgewählte Bundeseinrichtung (Kantine der Burghauptmannschaft im Regierungsgebäude am Stubenring) ein

Umsetzungskonzept zur schrittweisen Erhöhung des Bioanteils auf 30% (monetär) bis zum Jahr 2025 zu konzipieren. Während der gesamten Laufzeit gab es eine enge Kooperation mit unterschiedlichen Akteur:innen der Gemeinschaftsverpflegung, ein externer Experte der Außer-Haus- /Gemeinschaftsverpflegung war von Beginn an intensiv und kontinuierlich in den Prozess eingebunden. Der enge Austausch mit Stakeholdern diente dazu, **Einflussfaktoren, Herausforderungen sowie Maßnahmen und Lösungen** zu erörtern, die bei einer Erhöhung des Bioanteils in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle spielen.

Trotz der zahlreichen unterschiedlichen Ausprägungen und Voraussetzungen von Großküchen zeigen **nationale und europäische Good-Practice-Beispiele** ebenso wie zahlreiche Studien, dass ein höherer Bioanteil in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur möglich, sondern vielfach auch mit gleichbleibendem Budget realisierbar ist.

Oft kann das Engagement einer einzigen Person (z.B. eines/einer motivierten Küchenleiter:in) den Prozess zu mehr Bio in der Großküche in Gang bringen. In weiterer Folge sind neben dem Engagement der Entscheidungsträger:innen umfangreiche betriebsinterne Kommunikation, Einbeziehung und Schulungen der Mitarbeiter:innen (z.B. zu Produkt- und Prozessqualität biologischer Lebensmittel, nachhaltigeren Menüs mit weniger Fleisch und frischer Zubereitung bzw. Verarbeitung der Lebensmittel) zentrale **Faktoren für eine erfolgreiche Umsetzung**. Gleichzeitig haben mögliche Hemmnisse und Herausforderungen nicht immer direkt etwas mit der Umstellung auf biologische Lebensmittel zu tun, sondern beruhen vielmehr auf generellen Rahmenbedingungen und Voraussetzungen, die Veränderungen grundsätzlich erschweren oder verhindern.

Für eine erfolgreiche und dauerhafte Umsetzung eines relevanten Bioanteils – ob in der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen oder in der Kantine der Burghauptmannschaft im Besonderen - braucht es allerdings politische Unterstützung und **entsprechende Rahmenbedingungen** sowie das Engagement und die Kooperation verschiedenster Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette: Von den ausschreibenden Institutionen, über Lieferant:innen bis hin zur Küchenleitung und den Endkund:innen.

Das Ziel des Arbeitspaketes **Begleitung einer rechtsverbindlichen Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung** (Kapitel 5) war es, mit maßgeblichen Akteur:innen gezielte Interventionen zu planen und durchzuführen, die den laufenden „Verrechtlichungs“-Prozess der verbindlichen Bio-Zertifizierung in der AHV unterstützen. Im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung gibt es in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) bisher keine Bio-Kontroll- bzw. Zertifizierungspflicht. Um Transparenz und Vertrauen seitens der Konsument:innen über Bioprodukte in der AHV zu steigern und „Trittbrettfahren“ zu vermeiden, ist es wichtig diese Lücke zu schließen. Ungeachtet der fehlenden

Zertifizierungspflicht ist die Zahl der bio-zertifizierten Betriebe in Gastronomie und Hotellerie (ohne Gemeinschaftsverpflegung) auf 760 Betriebe angewachsen.

Bislang gab es keine Zustimmung zu einer verpflichtenden Bio-Zertifizierung in der AHV seitens der Wirtschaftskammer-Vertreter:innen. Derzeit liegt der Vorschlag einer abgestuften Kontroll- und Zertifizierungslösung vor. Eine Einigung bis Ende 2022 erscheint möglich.

Aufbauend auf der Ist-Analyse wurden zwei **Workshops** durchgeführt: In Workshop I ging es um die Vernetzung zum Thema sowie das Ausloten von Fördermöglichkeiten für Bio in der Gastronomie und Hotellerie innerhalb des BML (sektionsübergreifend) und des Netzwerk Kulinarik. In Workshop II wurden Funktionär:innen und interessierte Mitgliedsbetriebe der WKÖ adressiert, um die Bedeutung des Themas Bio in der Gastronomie und Hotellerie herauszuarbeiten. Darüber hinaus sollten Nutzen und Herausforderungen hinsichtlich Bio in der Gastronomie und Hotellerie sichtbar gemacht sowie Unterstützungsmaßnahmen formuliert werden.

Neben der Einführung einer gesetzlichen Zertifizierungspflicht in der AHV sollen weitere **flankierende Maßnahmen** Unterstützung in den Bereichen Warenbeschaffung und Speisekalkulation, Öffentlichkeitsarbeit, Bildung und Beratung, Förderungen, Institutionelle Innovationen und das Schaffen von Wissen bieten. Für die **Umsetzung** der formulierten Maßnahmen sind Bio-Akteur:innen sowie Eigentümer:innen, Geschäftsführung und Mitarbeiter:innen in Bio-Gastro-Betrieben gefordert. Eine Finanzierung dieser Maßnahmen sollte über AMA-Marketing, WK, BML, Bundesländer, Netzwerk Kulinarik bzw. Österreich-Werbung bereitgestellt werden.

7. Literatur

- ABG & agroVet (2022): Gastronomie und Großküchen. Stand Feb. 2022, unveröffentl. Foliensatz.
- Agence BIO (2021): Organic Sector in the European Union. 2021 Edition.
agencebio.org: Gewerbliche Gastronomie. Online verfügbar unter:
<https://www.agencebio.org/profil/restauration-commerciale/>. Zuletzt abgerufen am 06.05.2022
- AMA Marketing (2022): Marktentwicklung Bio-Frischeprodukte im LEH, RollAMA Haushaltspanel. Online verfügbar unter:
https://amainfo.at/fileadmin/user_upload/Fotos_Dateien/amainfo/Presse/Marktinformationen/RollAMA/RollAMA_Marktentwicklung_Bio_2021.pdf [besucht 17.08.2022].
- Berger V., Müller C., Egeler G. –A., Muir K., Bradford S., Delucchi M., Stucki M. (2021): Energie- und klimabewusste Ernährung in städtischen Verpflegungsbetrieben. Energieforschung Stadt Zürich. Bericht Nr. 55, Forschungsprojekt FP-1.23.
- Berlin.de: Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz: Berliner Ernährungsstrategie: Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild. Online verfügbar unter:
<https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/artikel.1136761.php>. Zuletzt abgerufen am 09.11.2022
- BIO AUSTRIA (2016): BIO AUSTRIA Richtlinie für Außer-Haus-Verpflegung. Fassung vom April 2016. http://www.bios-kontrolle.at/wp-content/uploads/2017/06/Richtlinien-Au%C3%9Ferhausversorgung_April2016_NEU.pdf (27.01.2022).
- Biogarantie (2012): Spezifikation. Regeln und Standards für die Bio-Kontrolle und – Zertifizierung von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.
- Biogourmet: Das Projekt. Online verfügbar unter: http://www.tipicoatavola.it/content/il-progetto-0?cookie_law=set. Zuletzt abgerufen am 03.05.2022
- Biokreis regional & fair (2021): Richtlinien für Direktvermarktung, Imkerei, Verarbeitung, Handel / Fachhandel und Gastronomie.
- Bioland e.V. (2020): Sie werden kochen vor Begeisterung! Profil zeigen – Bioland-Gastronomie-Partner werden! Mainz.
- bioland.de (2021): Bio in der Gastronomie nimmt Anlauf. 18.06.2021. Online verfügbar unter:
<https://www.bioland.de/presse/pressemittelungen/news-detail/bio-in-der-gastronomie-nimmt-anlauf>. Zuletzt abgerufen am 06.05.2022
- BioSuisse (2022): Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten.
- BioWirtInnen, BioHotels, BIO AUSTRIA, Taudes, S. (2022) Entwurf: Abgestufte Zertifizierungs- und Kontrolllösung für AHV. Stand 18.2.2022. unveröffentl. Skript.
- BMJ (2021): Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung; Aktualisierung; Rundschreiben, 20.07.2021; Geschäftszahl: 2021-0.490.400
- BMK (2021): Aktionsplan & Kernkriterien für die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Leistungen.
- BML (2022a): Grüner Bericht 2022. Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft.
- BML (2022b): Aktionsprogramm Biologische Landwirtschaft 23+. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML). Dezember 2022.

- BMLFUW, BMUK, BMWF (2008): Österreichische Strategie zur Bildung für nachhaltige Entwicklung.
- BMLFUW (2015): 5. Aktionsprogramm „Biologische Landwirtschaft“ 2015-2022.
- BÖLN und BMEL (2017): Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. Der Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Münster.
- BÖLW (2021): Branchenreport 2021. Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. Berlin.
- Bundeskanzleramt (2020): Aus Verantwortung für Österreich. Regierungsprogramm 2020 – 2024
- Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft, Organic Denmark, Food Nation: Bio – Das dänische Modell.
- Daxbeck H., Berzsenyi J., Pinterits M., Kampel E. (2004). Ökonomische und ökologische Bewertung von Speisen unter Verwendung von biologischen Frischprodukten bzw. Fertigprodukten am Beispiel einer Wiener Großküche. (Biologische Frischprodukte und Fertigprodukte im Vergleich) Projekt BIOFAIR I, Wien
- Daxbeck H., Seibold E., Pinterits M. (2005a). IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Projekt BIOFAIR II, Wien
- Daxbeck H., Pawlak M., Pinterits M., Reisenberger M., Sobl U., Spitaler R., Holler C. (2005b). Die vier Dimensionen gesunder Ernährung (Gesundheit, Ökonomie, Ökologie, Soziales). Wien.
- Daxbeck H., David P., Holler C., Strelec M., Moudry J. (2011). Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂-Emissionen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen) Sustainable Kitchen – Projekt SUKI. Handbuch, Wien
- Debio.no: Die Organisation Debio. Online verfügbar unter: <https://debio.no/organisasjonen-debio/>. Zuletzt abgerufen am 02.05.2022
- Demeter (2022): Richtlinien 2022. Erzeugung und Verarbeitung. Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“. Darmstadt.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2020). Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister aus dem Projekt NACHHALTIG B | UND GESUND. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. Godesberger Allee 18, 53175 Bonn. https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/jobundfit/Nachhaltig_Bund_Gesund/Leitfaden_Nachhaltig_Bund_Gesund.pdf (zuletzt geöffnet 21.10.2022)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). (2021). Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben. 5. Auflage. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.; https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf (zuletzt geöffnet 21.10.2022)
- Einzelhandel-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 113/2015
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20009162>
- EIP-AGRI (2022): Agricultural Knowledge and Innovation Systems: Boosting innovation and knowledge flows across Europe. Broschüre. Brüssel, February 2022.
- Erdmann, L. (2020): Gemeinschaftsverpflegung – eine Frage des Systems. Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg. Online verfügbar unter <https://landeszentrum->

bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-systems. Zuletzt abgerufen am 26.10.2022

- Europäische Kommission (2020): „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem. COM(2020) 381 final. Brüssel, 20.5.2020. https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de (abgerufen am 30.05.2020)
- Europäische Kommission (2021): Aktionsplan zur Förderung der ökologischen/biologischen Produktion. COM(2021) 141 final/2. Brüssel, 19.04.2021.
- Food Nation (2019): Biologische Produktion. Perspektiven und Denkweisen des dänischen Lebensmittel-Clusters.
- Gaugler T & Michalke A (2017). Was kosten uns Lebensmittel wirklich? Ansätze zur Internalisierung externer Effekte der Landwirtschaft am Beispiel Stickstoff. GAIA – Ecological Perspectives for Science and Society 26 (2): 156–157.
- Gesundheitsfonds Steiermark (2021). Gemeinsam g´und genießen in der Gemeinschaftsverpflegung. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards. 3., überarbeitete und erweiterte Auflage, Graz
- Grabmaier, A. (2022): BIO AUSTRIA Richtlinie für Außer-Haus-Verpflegung. Fassung vom März 2022. <https://www.bio-austria.at/app/uploads/2022/05/bio-austria-ahv-richtlinie-public.pdf> (16.06.2022).
- Gusenbauer I., Markut T., Hörtenhuber S., Kummer S. und BartelKratochvil R. (2018): Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft. Studie im Auftrag von Greenpeace in Zentral- und Osteuropa und BIO AUSTRIA, in Kooperation mit MUTTER ERDE. Wien, Juni 2018.
- Herzog, F. & Neubauer, E. (2020): AKIS and advisory services in Austria. Report for the AKIS inventory (Task 1.2) of the i2connect project. December, 2020.
- Hofer, A., Rust, P., Wagner, K-H. (2022). Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. Medieninhaber und Herausgeber: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) Stubenring 1, 1010 Wien
- Holler, C. (2001). Machbarkeitsstudie zur Maximierung des Einsatzes biologischer Lebensmittel in Großküchen im Wiener Krankenanstaltenverbund unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte. Wien
- Holler, C. (2008). Machbarkeitsstudie zum Einsatz biologischer Lebensmittel in Großküchen der Oberösterreichischen Gesundheits- und Spitals AG (gespag) unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte. Endbericht, im Dezember 2008
- Holmbeck, P. (2020)^a: Best practice in Organic Public Procurement: The case of Denmark. A successful business case for organic public procurement. With useful lessons for other nations. IFOAM Organics Europe.
- Holmbeck, P. (2020)^b: Organic in Public Danish Kitchens and Private Eateries <https://www.organicwithoutboundaries.bio/2020/06/18/organic-in-public-danish-kitchens-and-private-eateries/>. Zuletzt abgerufen am 26.10.2022
- Hrad, M., Ottner, R., Lebersorger, S., Schneider, F., Obersteiner, G. (2016): Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie, Beherbergung und Großküchen – Erweiterung weitere Betriebe. Endbericht, United Against Waste. <https://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/> (27.06.2022).

- ICEA certifica (2022): Bio-Verpflegung. Online verfügbar unter: <https://icea.bio/certificazioni/food/standard-volontari/ristorazione-biologica/>. Zuletzt abgerufen am 02.05.2022.
- ibw. Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (2017): Ausbildungsleitfaden Einzelhandel – Schwerpunkt Lebensmittelhandel.
- Jayadevan C.M. (2022). Impacts of food wastage on economic growth. *World Food Policy*, 8 (1), 118– 125. <https://doi.org/10.1002/wfp2.12038>
- Jégou, F. (2021): Copying neighbours. Lessons of biocanteens transfer network. Urbact transfer network biocanteens final network results.
- Jenner, M. (2021): Bio-Lebensmittel in der Gastronomie – Erhebung der Einstellung von Gästen hinsichtlich dem Einsatz und der Auslobung von Bio-Lebensmittel in Gastronomiebetrieben in Wien und Niederösterreich. Diplomarbeit / Masterarbeit - Institut für Marketing und Innovation, BOKU-Universität für Bodenkultur
- KRAV (2022): Standards for KRAV-certified Production 2022. Uppsala.
- Kummer, S., Klingbacher, E., Petrasek, R., Bartel-Kratochvil, R., Eichinger, A., Lindenthal, T., Kranzler, A., Niggli, U. (2021): Stärkung der biologischen Landwirtschaft in Österreich bis 2030. Studie zu Erfolgsfaktoren und Handlungsoptionen. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus. Online: <https://www.bmlrt.gv.at/land/bio-lw/zukunft-der-bio-landwirtschaft.html>
- Landert, J., Frehner, A., Weiner, M., Thörig, R., & Weiss, M. (2022). Schritte zu einer umweltfreundlicheren Gemeinschaftsgastronomie. 1 edition. FiBL-Merkblatt. FiBL, Bio Suisse, CH-Frick.
- Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Tirol – Förderservice (2022): Ausbildungsprogramm für Lehrlinge.
- Lindenthal, T., Vogl, C.R., Hess, J. (1996): Forschung im ökologischen Landbau. Integrale Schwerpunktthemen und Methodenkriterien. Sonderausgabe der Zeitschrift „Förderungsdienst“ 2c/1996. Institut für Ökologischen Landbau, Universität für Bodenkultur, Wien.
- Magistrat der Stadt Wien (1999): Beiträge zum Umweltschutz – Klimaschutzprogramm Wien
- Magistrat der Stadt Wien (2009): Klimaschutzprogramm der Stadt Wien: Fortschreibung 2010-2020.
- Miron, E.T. & Herzog, F. (2021): AKIS in Europa und in der GAP. Netzwerk Zukunftsraum Land 4/2021.
- Müller, A., Pfeifer, C., Stolze, M., Schader, C., Oehen, B., Sanders, J. (2022): Für krisentauglichere Ernährungssysteme: weniger tierische Produkte, weniger Abfälle. *Agrarforschung Schweiz* 13 (2022): 177–183.
- Nationale Agentur Bildung für Europa beim Bundesinstitut für Berufsbildung. Naturkost Einzelhandel in Europe (2005): Qualifikationsstandards für die berufliche Bildung.
- Naturland (2021): Richtlinien Verarbeitung. Ergänzung für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen. Gräfelfing.
- Ökolandbau.de (2021): Frankreich: ökologische AHV im Aufwind. 30.12.2021. Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/blick-ins-ausland/frankreich-oekologische-ahv-im-aufwind/>. Zuletzt abgerufen am 06.05.2022
- Organicseurope.bio (2020): Interested to learn how public procurement can be a driver for a more regional, sustainable and healthy food system? Online verfügbar unter:

<https://www.organicseurope.bio/news/interested-to-learn-how-public-procurement-can-be-a-driver-for-a-more-regional-sustainable-and-healthy-food-system/>. Zuletzt abgerufen am 25.10.2022

- Pekala, A. (2019): Market analysis of organic foods in the Nordic and Baltic countries. Im Auftrag von Nordic Council of Ministers. Kopenhagen.
- Richtlinie Biologische Produktion (2018): Landwirtschaftliche Produkte aus biologischer Produktion und daraus hergestellte Folgeprodukte, gültig ab 01.07.2018, https://www.verbrauchergesundheits.at/Lebensmittel/buch/oe_lm_buch.html (20.07.2018).
- Sanders J. und Heß J. (2019): Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. Johann Heinrich von Thünen-Institut, Braunschweig.
- Schader, C., Petrasek, R., Lindenthal, T., Weissshaidinger, R., Müller, W., Müller, A., ... & Stolze, M. (2013). Volkswirtschaftlicher Nutzen der Bio-Landwirtschaft für Österreich.
- Schermer, M. (2015). From "Food from Nowhere" to "Food from Here": changing producer-consumer relations in Austria. *Agriculture and Human Values* (2015)32:121-132.
- Schleiffer, M., Landert, J., & Moschitz, H. (2022). Assessing public organic food procurement: the case of Zurich (CH). *Organic Agriculture*, 1-14.
- Schneider M, Nössler C, Carlsohn A, Lührmann P. (2021). Implementierung des DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung: Verändert sich der Verkauf und Verzehr von Obst und Gemüse. *Aktuelle Ernährungsmedizin*, 46(03), O-05
- Sørensen N., Løje H., Tetens I, Wu J., Neal B., Lassen A. (2015): Wellbeing at work among kitchen workers during organic food conversion in Danish public kitchens: a longitudinal survey. *European Journal of Public Health*, Volume 26, Issue 2, April 2016, Pages 323–328, <https://doi.org/10.1093/eurpub/ckv229>
- Staffler, J. (2021): Mens(a) sana in corpore sano. Für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Eurac Research, Institut für Regionalentwicklung. Südtirol/Alto Adige Zusammenfassung der Beiträge der Tagung zur Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol am 19.11.2020
- The Organic Cuisine Label: Rules and Regulations. Online verfügbar unter: <https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en/rules-and-regulations/>. Zuletzt abgerufen am 02.05.2022.
- Verordnung über die Bioverpflegung. Dänemark, Königlicher Erlass Nr. 656 vom 27/06/2019. Übersetzt mit [www. DeepL.com/pro](http://www.DeepL.com/pro), 06.05.2022.
- Verordnung über ökologische Lebensmittel und ökologische Aquakultur. Dänemark, Königlicher Erlass Nr. 2168 vom 23/11/2021. Übersetzt mit [www. DeepL.com/pro](http://www.DeepL.com/pro), 06.05.2022.
- Vogl, C & Darnhofer, I (2004) Organic agriculture in Austria. *The Organic Standard* 34/2004.
- Willms, Philipp & Brandenburg, Marcus. (2019). Emerging trends from advanced planning to integrated business planning. *IFAC-PapersOnLine*. 52. 2620-2625. 10.1016/j.ifacol.2019.11.602.
- Willett W, Rockström J, Loken B, et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet* 2019; published online Jan 16. [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4).
- Zahora, R. (2017): Benefits of Reduced Meat Consumption in the U.S.: Cost-Benefit Analysis of an Increase in Plant-Based Diets. University of Rhode Island

- Ziegler, S., Russmann, M. (2021): Mehr Bio in Österreich: Die Biogastronomie. die BiowirtInnen, Foliensatz Dez. 2021, unveröffentl.
- Ziegler, S., Russmann, M. (2022): Projektsizze: Implementierung einer Förderung der Biohotellerie und Biogastronomie im Österreichischen Umweltzeichenprogramm. die BiowirtInnen, Juni 2022, unveröffentl. Foliensatz.

8. Anhang

8.1 Anhang: Ergänzende Inhalte zu Kapitel 4

8.1.1 Definition und Varianten der Gemeinschaftsverpflegung

Die österreichische Gemeinschaftsverpflegung ist durch eine Diversität an Institutionen (öffentliche und private, individuelle oder durch zentrale Beschaffungseinrichtungen agierende Institutionen) und durch eine Diversität an Verpflegungssystemen (z.B. durch Auslagerung von Teilen oder der gesamten Speisenzubereitung an Dritte) geprägt.

Grundsätzlich lässt sich die Gemeinschaftsverpflegung wie folgt definieren: „Die sogenannte Gemeinschaftsverpflegung, auch Gemeinschaftsgastronomie genannt, ist eine Sonderform der Gastronomie (Abbildung 20) und Teil der Außer-Haus-Verpflegung. Die Gemeinschaftsverpflegung ist „eine im Preis limitierte Verpflegung eines begrenzten Personenkreises an einem Ort, an dem ein längerer Aufenthalt dieser Personen aus organisatorischen Gründen erforderlich ist“. Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst sowohl öffentliche als auch private Organisationen (Gesundheitsfonds Steiermark 2021).

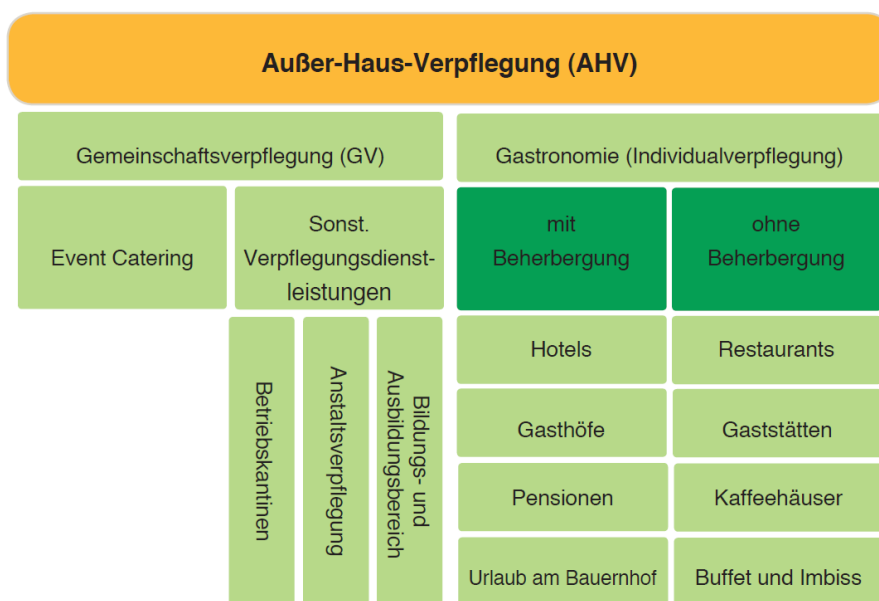


Abbildung 20. Begriffsdefinition und –Abgrenzung verschiedener Formen der AHV (Quelle: BIO AUSTRIA 2016)

Je nach Ausprägung des Verpflegungssystems und der Infrastruktur der Einrichtung lassen sich folgende unterschiedliche Formen der Gemeinschaftsverpflegung unterscheiden (Abbildung 21):

- Cook & Serve (Frisch- und Mischküche): Speisen werden in der Küche vor Ort zeitnah vor der Verteilung produziert und vor Ort serviert. Dabei werden frisch zubereitete Komponenten, zum Beispiel selbst gegartes Gemüse mit vorgefertigten

Waren (Convenienceprodukte) wie abgepackten Nudeln oder Fertigsoßen kombiniert.

- Cook & Chill (Kühlkostsysteme): Bei diesem Modell werden Speisen in einer Zentralküche oder von industriellen Anbietern zubereitet und kurz vor Beendigung des Garprozesses auf 2-4°C gekühlt und gelagert. Am Ausgabeort werden die Speisen auf Verzehrttemperatur erwärmt und „fertiggekocht“ (regeneriert).
- Cook & Freeze (Tiefkühlkostsysteme): Ähnlich wie bei Cook & Chill wird das Essen in einer Zentralküche vorbereitet. Speisen werden industriell produziert, nach Erreichen des gewünschten Garpunktes schockgefroren und bei mindestens -18° gefriergelagert. Sie werden am Ausgabeort regeneriert.
- Cook & Hold (angelieferte Warmverpflegung): Bei der Warmverpflegung werden Speisen in einer Zentralküche verzehrfähig zubereitet und anschließend von einem Dienstleister warm angeliefert. Die Speisen werden dazu nach dem Garen in spezielle Behälter umgefüllt, die entweder aktiv beheizt oder isoliert sind. Vor Ort muss nur noch portioniert und ausgegeben werden.
(Gesundheitsfonds Steiermark 2021; Erdmann 2020)

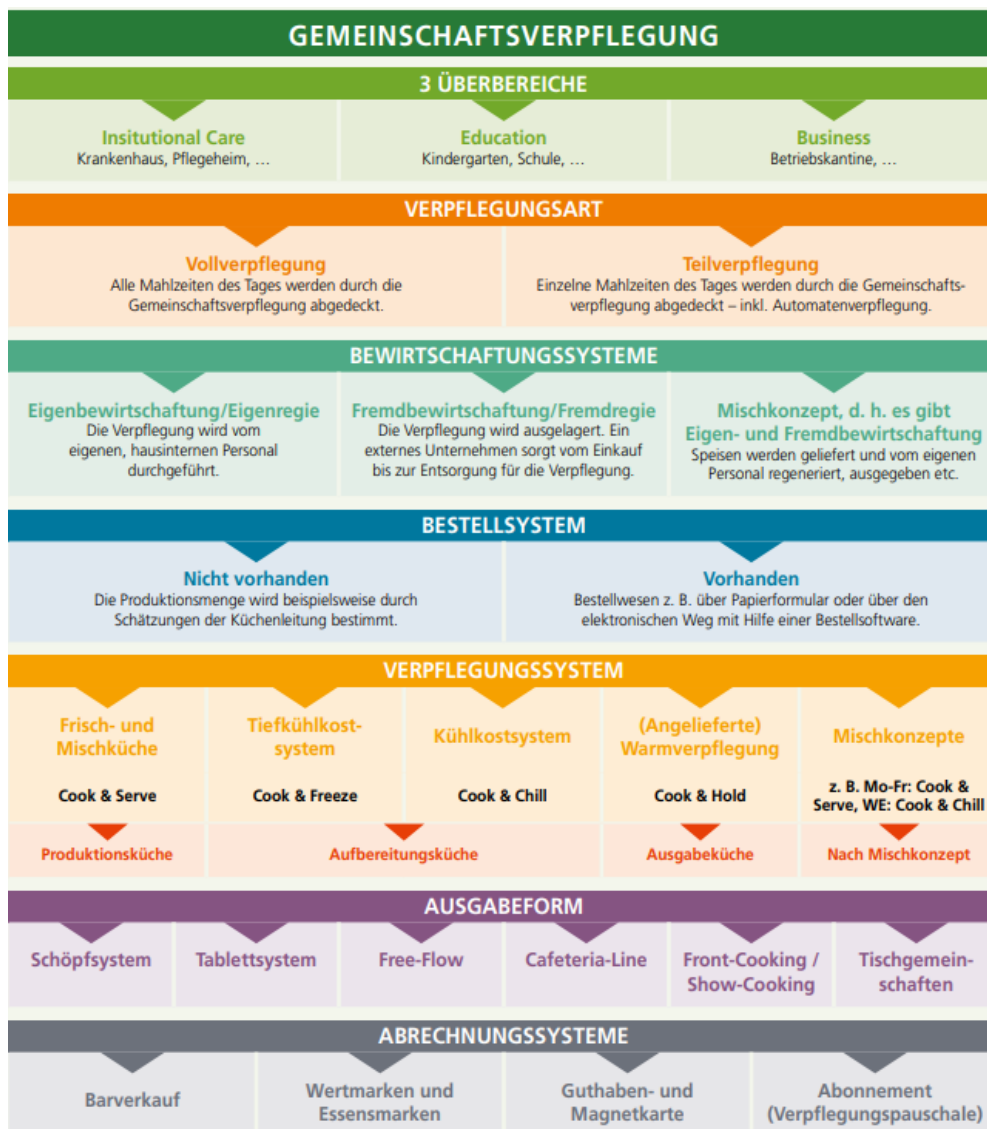


Abbildung 21. Systemarten der Gemeinschaftsverpflegung (Gesundheitsfonds Steiermark, 2021)

Für die Wahl des Verpflegungssystems gilt: Neben der Kostenfrage (Raum, Ausstattung, Personal, ...) spielen auch andere Faktoren wie die gewünschte Angebotsvielfalt eine Rolle. Das Verpflegungssystem muss zu den Gegebenheiten vor Ort passen. Grundsätzlich ist mit jedem Modell eine qualitativ hochwertige Verpflegung möglich. Voraussetzung dafür ist ein sachgerechter Umgang mit den Lebensmitteln. Hierzu zählt neben einer schonenden Verarbeitung unter anderem die Vermeidung langer Warmhaltezeiten. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen ernährungsphysiologische Eigenschaften (z.B. Nährstoffe) verloren und Geschmack, Geruch und Aussehen der Mahlzeit können leiden (Erdmann 2020).

Zusammenfassung Machbarkeitsstudie Steyr

Machbarkeitsstudie zum Einsatz biologischer Lebensmittel in Großküchen der Oberösterreichischen Gesundheits- und Spitals AG (gespag) unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte. Ein besonderer Schwerpunkt sind die Versorgungsmöglichkeiten aus der Region und dem Bereich Oberösterreich (Holler 2008)

Über einen Zeitraum von 13 Monaten wurde im Landeskrankenhaus (LKH) Steyr der monetäre Bio-Anteil kontinuierlich erhöht. Besonderer Wert galt dem Einsatz regionaler Bio-Produkte. In der Alltagspraxis wurden Bio-Lebensmittel den Patienten gereicht, aber auch in der Personalverpflegung eingesetzt. Die Speisepläne wurden entsprechend der Saisonalität von Bio-Lebensmitteln optimiert, und damit höhere Mehrkosten für Bio-Produkte außerhalb der Saison minimiert.

Der Anteil der Produkte aus biologischem Anbau konnte auf etwa 25% gesteigert werden. Bei Fleisch und Wurstwaren betrug der Bio-Anteil 6,5%, bei Getreide und Getreideprodukten 34,8%. Bei Butter wurde auf 63%, bei Milch und Milchprodukten auf 21,7% gesteigert. Bei Obst erreichte der Bio-Anteil 40%, bei Gemüse 45,2%.

Die Verfügbarkeit aller Bio-Produkte war regional bzw. außerhalb der Saison überregional sehr gut. Geringfügige Engpässe gab es während der Studienzeit bei Bio-Schweinefleisch und Bio-Feingemüse. Bei der Logistik traten weder bei regionaler Versorgung noch bei überregionaler Belieferung Probleme auf.

Im Jahresdurchschnitt, von November 2006 bis November 2007 wurden in Summe mehr als 280.000.- Euro für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln im LKH Steyr aufgewendet. Die statistisch berechneten Mehrkosten durch die Erhöhung des Bio-Anteils ergaben eine Steigerung der Gesamtkosten für Milch- und Milchprodukte von 0,12%, Fleisch und Wurstwaren 0,07%, Getreide und Getreideprodukte 1,96% und für Obst und Gemüse 1,4%. In Summe ergibt das eine Erhöhung der Gesamtkosten um 3,55%.

Die tatsächlich berechneten Mehrkosten durch die Erhöhung des Bio-Anteils auf nahezu 25% lagen bei 2,8%. Die Differenz zwischen den statistisch berechneten und den tatsächlichen Mehrkosten entsteht durch kostengünstigen Einkauf in der Saison, Einsparungen bei der Fleischverkochung durch geringere Garverluste, einer ernährungsphysiologisch wünschenswerten geringen Reduktion der Fleischportionsgröße und einem minimierten Einsatz teurer Convenience-Produkte in der Küche des LKH Steyr während der Studienzeit.

Die Machbarkeit des Einsatzes von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft in einer Großküche der gespag in der Höhe von 25% konnte, mit einer ausführlichen Darstellung der Verfügbarkeit von Bio-Produkten aus dem regionalen Umfeld von Steyr, belegt werden. Notwendige Maßnahmen zur Erhöhung des Bio-Anteils auf 50% werden beschrieben. Werden die begleitenden Maßnahmen vernünftig gesetzt ist ein Bioanteil von 50% mit einer Kostensteigerung von weniger als 10% realistisch, nimmt man auf Einsparungspotentiale keine Rücksicht, steigen die Kosten um mehr als 16%. Werden Umweltreparaturkosten, die für Sanierungen nach intensiver industrieller (konventioneller) Bewirtschaftung anfallen, im Sinne der Kostenwahrheit

beachtet, wäre der Einsatz von Produkten aus biologischer Landwirtschaft deutlich kostengünstiger.

Da diese Kosten von unserer Gesellschaft bezahlt werden und nicht vom Verursacher eingefordert werden, ist ein 50% Bio-Anteil nicht ohne Erhöhung der finanziellen Mittel möglich, vor allem auch wegen der während der Studienzeit massiv angestiegenen Lebensmittelpreise. Von Oktober 2006 bis Dezember 2007 stieg der von der FAO berechnete Lebensmittelindex um 26% so massiv, wie es in den letzten Jahrzehnten nicht der Fall war.

Ein weiterer Schwerpunkt der Machbarkeitsstudie ist die Darstellung der komplexen Interaktionen von Bio-Lebensmitteln, Regionalität, Ökonomie und Ökologie aber auch von sozialen- und gesundheitlichen Aspekten. Die ökologischen Vorteile des biologischen Landbaues sind unwidersprochen. An Hand von Beispielen werden die Reduktion klimawirksamer Gase, Einsparungen an Transportenergie durch den Einsatz regionaler Produkte, und energetische Vorteile durch Verwendung von saisonalen Lebensmitteln ausführlich dargestellt. Aufgezeigt wird, dass die negativen Auswirkungen der industrialisierten Landwirtschaft durch Umstieg auf eine ökologische Wirtschaftsweise vermieden werden können.

Eine bessere Zukunft für uns und den Rest der Welt ist möglich, verlangt jedoch entschiedenes und manchmal auch drastisches Handeln auf allen Ebenen der Gesellschaft, von den politischen Entscheidungsträgern bis zu den gewöhnlichen Verbrauchern. Grundlage für Entscheidungen sollten die jeweils verfügbaren Technologien und der Stand der Wissenschaft auf dem betreffenden Gebiet sein. Tragbare Lösungen müssen sowohl die Belange der Umwelt, die Erfordernisse der wirtschaftlichen Entwicklung sowie soziale und gesundheitliche Komponenten berücksichtigen statt eines zu Gunsten des anderen zu opfern. Mit der Darstellung der Zusammenhänge der Ernährungszusammensetzung in öffentlichen Großküchen mit o.e. Faktoren liegt ein Argumentarium gegen einseitige Darstellungen der Ist-Situation und den Möglichkeiten der nachhaltigen Gestaltung des Speiseplans in der Zukunft vor. Die Anregungen, Ideen und Lösungsvorschläge sollen Mut für eine nachhaltige Zukunftsgestaltung bieten und allen in diesem System arbeitenden Personen und von diesem System ernährten Personen zum Vorteil gereichen!

8.2 Anhang: Ergänzende Inhalte zu Kapitel 5

Liste der Gesprächspartner:innen für die Ist-Analyse im Bereich Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung

Gesprächspartner:in	Institution & Funktion
Johanna Auzinger	BIO AUSTRIA, Gemeinschaftsverpflegung & Marketing, Mitglied Fachausschuss Aufbereitung
Paul Axmann	LFZ Raumberg Gumpenstein, Vorsitzender Bio-Beirat
Sandra Feiler	ABG, Teamleitung Abteilung Verarbeitung, Bereichsleitung Qualitätsmanagement - Verarbeitung national und international, Mitglied Fachausschuss Aufbereitung
Thomas Fertl	BIO AUSTRIA, Agrarpolitik, Mitglied Bio-Beirat
Klaus Guger	ABG
Claus Holler	vormals BIO AUSTRIA, Bio-Gastro-Experte
Claudia Janecek	WKO, Leitung Fachausschuss Aufbereitung und Verarbeitung des Biobeirats; Mitglied der Kommission zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches
Friederike Klein	BIO AUSTRIA, Agrarpolitik, Mitglied Fachausschuss Aufbereitung
Michaela Russmann	stlv. Obfau die BiowirtInnen
Markus Seidl	ABG, Abteilung Verarbeitung, Gastro-Zertifizierung
Marlies Wech	GF be-oh Marketing Agentur für nachhaltigen Tourismus und Vorstand Biohotels, Mitglied Fachausschuss Aufbereitung
Simon Ziegler	Biogast, Fachberatung Gastronomie, Mitglied Fachausschuss Aufbereitung und Verarbeitung, die BiowirtInnen

Detaillierte Ergebnisprotokolle der beiden Stakeholder-Workshops (WS I – BML, WS II – WKO) im Bereich Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung

Nutzen von Bio in der AHV:

- Umweltgedanke – Bio ist besser für die Umwelt
- Lebensmittelqualität tendenziell besser
- Transparenz
- Sicherheit für den Gast bzw. die Konsument:innen
- Sicherheit für die Anbieter:innen [Anm.: Gastronom:innen bzw. Hoteliers] – „ich möchte alles richtig machen und das auch wissen“ (auch im Hinblick auf eine zukünftige, möglicher Weise verpflichtende Bio-Zertifizierung in der AHV)

- Bessere Kommunikation und Vermarktung
- Besonderes Merkmal im Wettbewerb / Alleinstellungsmerkmal – Bio wird als sympathisch wahrgenommen
- Zeichen setzen - mit der Zeit gehen (Positionierung)
- Positionierung und Differenzierung / „Bio als Marke“
- Arbeitgeber:innen-Marke etablieren - zufriedener Mitarbeiter:innen

Herausforderungen bzw. Hindernisse bzgl. Bio in der AHV:

- Angst vor Fehlern bei der Zertifizierung
- Bürokratischer Aufwand – oft im Nachhinein nicht so schlimm wie befürchtet
- Finanzieller Aufwand - Kosten - Amortisierung der Kosten - wie hoch ist Zahlungsbereitschaft der Kund:innen?
- Beschaffung - durchgängige Verfügbarkeit – Verpackungsgrößen - wenige Großhandelsanbieter:innen
- Startschwierigkeiten (Grundwissen fehlt) Wo fang ich an? Passt das für mich, ist mein Standort geeignet?
- Gewohnheiten der Konsument:innen (Geschmack, bestimmte Marken)
- Regionalität

Unterstützungsmaßnahmen:

Beschaffung & Kalkulation:

- Vernetzung Gastronom:innen und (regionale) Produzent:innen bzw. Unterstützung bei der Produkt-, Lieferant:innen-Suche
 - Akteur:innen für Umsetzung: Ö isst regional, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...), Bio-Großhandel
- Unterstützung von Gastronom:innen bei der Speisenkalkulation und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
 - Akteur:innen für Umsetzung: Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...)

Kommunikation - innerhalb der Betriebe bzw. nach außen:

- Bewusstseinsbildung zum Thema Bio in der Gastro bei Konsument:innen inkl. PR und Inseraten-Kampagne
 - Akteur:innen für Umsetzung: AMA-Marketing, Bio-Verbände, NGOs (DIE UMWELTBROTUNG, Global 2000, WWF,...)
- Speisekarten-Kommunikation in der Bio-Gastronomie

- Akteur:innen für Umsetzung: Eigentümer:innen, GF, Mitarbeiter:innen in den Bio-Gastro-Betrieben, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...), AMA-Marketing
- Entwicklung von Bio-Gastro-Leuchtturmregionen in touristischen Gebieten in Ö
 - Akteur:innen für Umsetzung: Netzwerk Kulinarik, AMA-Marketing, Österreich-Werbung, Bio-Verbände
- Gezieltes Marketing für Bio-zertifizierte Gastro

Information, Bildung & Beratung:

- Information an Konsument:innen publik machen, was es bereits gibt (z.B.: über BIO AUSTRIA)
- Information an Unternehmen, welche Förderprojekte es für sie gibt
- Entwicklung eines Mentoring-Konzepts und Angebot von Mentor:innen (erfahrene Bio-Gastronom:innen unterstützen Neo-Bio-Gastronom:innen)
- Beratung für umstellende Gastronom:innen, z.B. wie Natürlich gut essen
- Akquise neuer Bio-Gastro-Berater:innen
- Weiterbildung für Mitarbeiter:innen in der Gastro
- Bildungsarbeit in der Gastro-Ausbildung, z.B.: Gastro-Schule Wien (Judenplatz)
- One stop shop – Beratung aus einer Hand, Förderung hilft
 - Akteur:innen für Umsetzung: Eigentümer:innen, GF, Mitarbeiter:innen in den Bio-Gastro-Betrieben, Anbieter:innen von Bio-AHV-Beratung & - Weiterbildung (BIO AUSTRIA, BiowirtInnen,...)

Recht & Förderungen:

- Rechtssicherheit durch gesetzliche Zertifizierungspflicht beim Einsatz von biologischen Lebensmittel inkl. jährliche Kontrolle des Warenflusses
 - Gesetzgeber inkl. vorgelagerte fachliche Gremien: Politik, BM f. Gesundheit, BM f. Wirtschaft, Biobeirat, Fachausschuss
- Förderung von Kosten für Kontrolle, Beratung in ganz Österreich - Natürlich gut essen als „role model“ > Konzipierung eines Förderprojekts im Rahmen der dzt. LE-Maßnahme «Zusammenarbeit»
 - BML, Sektion II, ev. andere BM, Länder, Bio-Akteur:innen (Verbände, BiowirtInnen, FiBL,...)
- Zuschuss pro Portion Biospeisen bzw. finanzieller Anreiz für Bio-Gastro > Gastro-Gutschein, finanziert durch Land / Bund (Vorbild: Elektrolastenrad, Jugendgetränk)

Institutionelle Innovationen:

- Beratungsstelle für Länder von den Ländern - Projekt Beratung - Bildung - Gastro – soll BIO AUSTRIA einreichen; Fachgruppen
- Service-Stelle, z.B. Natürlich gut essen
- Service-Stelle in den WKs speziell für Bio

Wissen schaffen:

- Studie für Untergrenze ab welchem Wareneinsatz eine Bio-Zertifizierung verpflichtend sein soll. Akteur:innen für Umsetzung: Institut für Marketing und Innovationen, BOKU, Finanzierung: AMA-Marketing
- Stufenplan / Leitfaden für bio-umstellende Gastro-Betriebe, – was muss ich aus erstes machen und dann...; in Deutschland gibt es bereits einige Umstellungsleitfäden. Für Österreich: die ca. 15 Expert:innen in Österreich zusammenbringen, um in Kooperation solch einen Leitfaden angepasst an Österreich zu entwickeln. Finanzierung ev. durch die WKÖ