



**Marktinformatiionsgespräch „Bio-
Wertschöpfungsketten für die
Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg“
am 19. November 2024**

Ergebnisdokumentation

Autorin

Julia Jäggle, Ecologic Institut

Kontakt:

Tel.: 030 86880-174

E-Mail: julia.jaegle@ecologic.eu

Bildnachweis

Titelseite, ©pixabay.com, ©Peggychoucair, ©MLUK (aktuell MLEUV)

Abb. 1 - Abb. 10; Anhang, ©Sören Haffer, Ecologic Institut

Wesentliche Erkenntnisse der Veranstaltung

1. Gemeinschaftsverpflegung als Hebel für regionale Wertschöpfungsketten

Die Gemeinschaftsverpflegung (GV) kann eine Schlüsselrolle beim Aufbau und der Stärkung regionaler Bio-Wertschöpfungsketten spielen – nicht zuletzt, weil hier täglich große Mengen an Lebensmitteln benötigt werden. Damit dieses Potenzial voll ausgeschöpft werden kann, ist jedoch eine engere Zusammenarbeit zwischen den politischen Akteuren erforderlich. Insbesondere eine bessere Abstimmung zwischen dem Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK, aktuell MLEUV), das für die Umsetzung des Öko-Aktionsplans zuständig ist, und dem Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV, aktuell MGS), das die Ernährungsstrategie verantwortet, ist dabei entscheidend. Die GV bietet die Chance, ressortübergreifend Maßnahmen zu bündeln und gemeinsame Ziele – wie eine nachhaltige, regionale Landwirtschaft und Ernährung – wirkungsvoll zu verfolgen. Gleichzeitig braucht es stärkere politische Unterstützung, etwa durch Kantinen-Beratungsprogramme wie die *Kantine Zukunft* oder durch verbindliche Vorgaben für die Außer-Haus-Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen.

2. Praktikerwissen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist entscheidend

Der Austausch in der Diskussion hat gezeigt: Wenn Praktiker:innen aus allen Stufen der Wertschöpfungskette – vom Acker bis zur Kantine – zusammenkommen, entstehen tragfähige Lösungen und mitunter sogar neue Kooperationen. Besonders gefragt ist dabei die Verarbeitungsstufe, die eine Schlüsselrolle einnimmt, bislang jedoch nur von wenigen Betrieben in Brandenburg abgedeckt wird.

3. Drei zentrale Herausforderungen müssen gelöst werden

Damit mehr regionale Produkte ihren Weg in die Gemeinschaftsverpflegung finden, gilt es drei konkrete Herausforderungen zu adressieren:

- Aufbau von Vorverarbeitungskapazitäten (z. B. Schälen, Schneiden),
- Wiederbelebung handwerklicher Küchentechniken,
- Logistische Bündelung, um kleinere Mengen effizient in die GV zu bringen.

Diese Aspekte erfordern sowohl strukturelle als auch praktische Unterstützung – etwa durch gezielte Investitionen, Modellprojekte, gemeinsame Plattformen sowie regelmäßige runde Tische zur Koordination und Vernetzung.



Einführung

Am 19. November 2024 fand im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK, aktuell MLEUV) am Seddiner See das **Marktinformati**ngespräch zum Thema „**Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg**“ statt, an dem 31 Fachleute teilnahmen. Ziel der Veranstaltung war es, relevante Akteure entlang der Wertschöpfungskette der Gemeinschaftsverpflegung (GV) zusammenzubringen und den Austausch über Chancen und Herausforderungen dieses Absatzmarkts zu fördern. Moderiert wurde die Veranstaltung von Timo Kaphengst (u. a. freier Moderator und Prozessgestalter) und Julia Jägle (Ecologic Institut).

Im Oktober und November 2024 wurden zudem **drei weitere Marktinformati**ngespräche durchgeführt, die sich den Themen „Bio-Getreide“, „Bio-Nischenkulturen“ und „Bio-Fleisch“ widmeten. Diese Veranstaltungsreihe wurde vom Ecologic Institut im Rahmen der Umsetzung des Ökoaktionsplans Brandenburg durchgeführt, der darauf abzielt, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken, die Verfügbarkeit regionaler Bio-Produkte zu fördern und die ökologisch bewirtschafteten Flächen im Land weiter auszubauen. Weitere Informationen zur Veranstaltungsreihe finden sich unter: <https://www.ecologic.eu/de/19708>



Abb. 1: Einstieg in das Thema und Kennenlernen der Akteure

Zum Auftakt der Veranstaltung begrüßte Julia Jägle die Teilnehmenden und hob die **Gemeinschaftsverpflegung als wichtigen Hebel für mehr Nachhaltigkeit und regionale Bio-Produkte** hervor. Einrichtungen wie Schul-, Kita-, Klinik- oder Hochschulkantinen nehmen eine zentrale Rolle im Ernährungssystem ein. Allein in Brandenburg werden täglich über 125.000 Schüsseln von rund 120 Anbietern zubereitet.

Die GV bietet nicht nur die Chance, gesunde und regionale Ernährungsgewohnheiten zu fördern, sondern auch, die Nachfrage nach Bio-Produkten aus der Region gezielt zu steigern. Gleichzeitig



stellt sie für landwirtschaftliche Betriebe einen bislang wenig genutzten, aber vielversprechenden Absatzkanal dar – mit entsprechenden Chancen und Herausforderungen, die im Mittelpunkt der Veranstaltung standen.

Teil 1 – Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Kantinen



Abb. 2: Impuls Robert Franke; Abb. 3: Impuls Robert Klinge

Der erste Teil am Vormittag widmete sich in kurzen Impulsvorträgen den praktischen Erfahrungen entlang der Wertschöpfungskette und den Herausforderungen bei der Etablierung regionaler Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung.

Bio-Gemüse in der Krankenhausversorgung: Ein Praxisbericht vom Erzeugerbetrieb SpeiseGut

Christian Heymann von SpeiseGut berichtete über seine langjährigen Erfahrungen mit der Belieferung der Havelhöhe-Kantine mit Gemüse – ein Projekt, das vor etwa acht bis zehn Jahren auf Initiative der Kantinenleitung ins Leben gerufen wurde.

Eine zentrale Erkenntnis aus dieser Zusammenarbeit war, dass Kantinen keinesfalls minderwertige oder sogenannte „zweite Wahl“-Produkte akzeptieren, sondern auf hochwertige, leicht zu verarbeitende Ware angewiesen sind. Um den Anforderungen gerecht zu werden, fanden regelmäßige Anbauplanungen statt – insbesondere in den Wintermonaten – bei denen gemeinsam bedarfsorientierte Lösungen entwickelt wurden. So konnten Kulturen wie Hokkaidokürbis, Rote Bete und Kartoffeln erfolgreich in das Sortiment aufgenommen werden.

Eine besondere Herausforderung stellte die Vorverarbeitung der Ware dar, insbesondere das Schälen. Um diesen Arbeitsaufwand zu bewältigen, beschaffte sich die Havelhöhe-Kantine eine eigene Schälmaschine. Ergänzend zur praktischen Zusammenarbeit trugen Führungen mit



Kantinenköch:innen im Rahmen der „Kantine Zukunft Brandenburg“ wesentlich dazu bei, das gegenseitige Verständnis zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung zu stärken.

Bio-Gemüse für die Gemeinschaftsverpflegung verarbeiten: Perspektiven und Herausforderungen im Schälbetrieb GEKO

Die GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH ist ein auf die Belieferung von Großküchen, Caterern, Restaurants und dem Lebensmitteleinzelhandel spezialisiertes Handelsunternehmen mit Sitz in Templin. Seit über 30 Jahren sorgt GEKO mit einem breit aufgestellten Logistiknetzwerk, das sich über mehrere Bundesländer erstreckt, für die Versorgung mit frischen Lebensmitteln – sowohl in unverarbeiteter als auch in aufbereiteter Form.

Ein wesentlicher Bestandteil des Unternehmens ist der firmeneigene Schälbetrieb in Templin, der eine zentrale Rolle in der Frischelogistik von GEKO einnimmt – insbesondere bei der Verarbeitung küchenfertiger Gemüseprodukte. In seinem Impuls hob **Robert Franke**, Leiter des GEKO-Verarbeitungsbetriebs, die Bedeutung dieses Standorts innerhalb der Wertschöpfungskette für die Gemeinschaftsverpflegung hervor und gab zugleich Einblicke in den Aufbau eines Bio-Segments. Unter seiner Leitung hat sich der Betrieb in den vergangenen Jahren zunehmend auf die Verarbeitung von Bio-Gemüse spezialisiert. Ausschlaggebend war vor allem die steigende Nachfrage nach regional erzeugten und vorverarbeiteten Bio-Kartoffeln – zunächst insbesondere aus Berlin, inzwischen aber auch verstärkt aus Brandenburg.

Die Umstellung auf Bio stellte GEKO vor verschiedene Herausforderungen: von der Bio-Zertifizierung über die langfristige Planung der benötigten Mengen bis hin zur ganzjährigen Verfügbarkeit einiger Produkte wie z. B. Kartoffeln. Um dieses Ziel zu erreichen, strebt GEKO bevorzugt Partnerschaften mit landwirtschaftlichen Betrieben an, die über eigene Lagerkapazitäten verfügen. Langfristige Kooperationen mit regionalen Landwirt:innen sind für das Unternehmen zudem deshalb wichtig, weil die Nachfrage kontinuierlich wächst und stabile Lieferbeziehungen erforderlich sind, um diese zuverlässig bedienen zu können.

Aktuell liegt der Bio-Anteil im Betrieb bei etwa 10 bis 15 Prozent – mit deutlich wachsender Tendenz. Ein zentrales Ziel bleibt die verlässliche Versorgung von Caterern und Großküchen mit hochwertigen, regional erzeugten Bio-Kartoffeln.

Regional und Bio in der Gastronomie: Erfahrungen von Terra Naturkost

Robert Klinge von Terra Naturkost teilte Einblicke aus der Betreuung von Gastronomiekunden. In der Praxis zeigt sich, dass viele Küchenleitungen dem Thema Bio durchaus offen gegenüberstehen. Privat greifen viele Verantwortliche längst zu ökologisch erzeugten Produkten, sehen jedoch im beruflichen Kontext noch Hürden bei der Umsetzung. Die Motivation zur Umstellung ist vielfältig:



Sie reicht von klaren Vorgaben durch Unternehmens- oder Behördenleitungen bis hin zur strategischen Positionierung – etwa durch ein sichtbares Alleinstellungsmerkmal im Markt.

Klinge verweist zudem auf die Erfahrungen der letzten Jahre, in denen sich die Preise für Bio-Produkte als deutlich stabiler erwiesen haben als im konventionellen Bereich. Die Preisstruktur im Bio-Handel sei transparent und verlässlich – mit fair kalkulierten Margen entlang der gesamten Lieferkette.

Terra Naturkost versteht sich als regional verwurzeltes Unternehmen mit einem starken Netzwerk. Grundlage des Erfolgs sind langfristige Partnerschaften mit landwirtschaftlichen Betrieben. Terra setzt dabei auf klare Mengenabsprachen, die Planungssicherheit für die Erzeuger:innen schaffen. So werden beispielsweise Jahresbedarfe – etwa für bestimmte Gemüsearten – frühzeitig kommuniziert und mit Abnahmezusagen hinterlegt. Dieses Vorgehen ermöglicht eine verlässliche wirtschaftliche Perspektive für die Landwirtschaft und sichert gleichzeitig die Versorgung auf Abnehmerseite.

Die Entwicklung des Bio-Marktes zeigt, dass mit wachsender Nachfrage auch das Angebot steigt. Über 60 Prozent der Kund:innen von Terra stammen mittlerweile aus der Region, was kurze Lieferwege und enge Kooperationen mit den Hauptproduzent:innen ermöglicht.

Um auch überregional tätige Caterer mit regionaler Bio-Ware versorgen zu können, hat sich Terra mit den Großhändlern EPOS Bio Partner, Naturkost Erfurt und Kornkraft Naturkost zur Bio Partner Deutschland Food Service GmbH zusammengeschlossen. Das Ziel dieser Kooperation ist es, große Kund:innen mit einem zentralen Ansprechpartner zu bedienen, während die Ware weiterhin aus der jeweiligen Region stammt.

Im Gastronomiebereich spürt Terra besonders in Berlin und Brandenburg eine spürbare Dynamik. Die Ernährungswende in der Region hat zu einem steigenden Interesse an Bio-Angeboten geführt. Dabei wenden sich zunehmend auch Betriebe an Terra, die nicht unter die öffentlichen Beschaffungsrichtlinien fallen – darunter Hotelleriebetriebe und Eventcaterer. Ausschlaggebend ist oft das wachsende Bewusstsein der Entscheidungsträger für nachhaltige Ernährung. So beliefert Terra inzwischen auch große Hotels, die ihren Gästen ein nahezu vollständig biologisches Frühstück anbieten – auf ausdrücklichen Wunsch der Hotelleitung.



Diskussion: Kooperationspotenziale in der Bio-Lieferkette für die GV



Abb. 4: Diskussion der Teilnehmenden mit Robert Franke; Abb. 5: von links nach rechts: Christian Heymann, Timo Kaphengst, Robert Franke, Robert Klinge

In der Diskussion wurde deutlich, dass entlang der Bio-Lieferkette zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie zahlreiche Anknüpfungspunkte – aber auch Herausforderungen – bestehen. Robert Franke von GEKO betonte grundsätzliches Interesse an einer Zusammenarbeit mit Partnern wie Terra Naturkost. In der Vergangenheit scheiterte eine engere Kooperation an zu geringen Mengen und der durch Corona unterbrochenen Kommunikation. Nun gäbe es erneut Überlegungen, wie etwa eine Belieferung des GEKO-Schälbetriebs organisiert werden könnte – bei gleichzeitiger Berücksichtigung von Kapazitätsgrenzen und Preiselastizität.

Von Seiten Terra Naturkost besteht weiterhin Bedarf an geschälten Bio-Kartoffeln, wobei langfristige Kooperationen mit Lieferbetrieben bereits etabliert sind. Ein möglicher Wiedereinstieg in Gespräche mit GEKO wurde offen angedeutet.

Christian Heymann berichtete von eigenen Erfahrungen als Bio-Landwirt und Produzent. Die Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben sei teils herausfordernd – insbesondere bei der Anlieferung kleinerer Chargen. Dabei sei grundsätzlich Potenzial vorhanden, gerade wenn Kantinen bereit wären, auch kleinere Mengen regionaler Bio-Ware aus Brandenburg zu beziehen. Vorverarbeitetes Gemüse sei hier eine wichtige Brücke, da viele Betriebe nicht über eigene Kapazitäten zur Verarbeitung verfügen.

Auch das Studierendenwerk West in Potsdam zeigte Interesse an konkreten Lösungen für die Integration regionaler Bio-Kartoffeln in der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei wurde diskutiert, ob eine sortenreine Verarbeitung – z. B. exakt der angelieferten Kartoffelmenge eines bestimmten Hofes – im GEKO-Schälbetrieb möglich sei. GEKO erklärte, dass dies grundsätzlich umsetzbar wäre, aber individuell abgestimmt werden müsse. Eine eindeutige Trennung kleinerer Chargen sei aufgrund der laufenden Prozesse herausfordernd, jedoch vor allem bei größeren Mengen eher realisierbar.

GEKO kann zudem verschiedene Verarbeitungsformen anbieten, etwa Würfel, Raspel, Sticks oder Scheiben – ein Vorteil für Küchen, die auf vorkonfektionierte Ware angewiesen sind.



In Bezug auf die Haltbarmachung von geschältem Bio-Gemüse wurde auf Verpackungslösungen wie Beutel mit Klammerverschluss und natürliche Zusatzstoffe wie Zitronensäure verwiesen. Die Frage nach Preisgestaltung wurde ebenfalls thematisiert. So erläuterte Christian Heymann, dass ein direkter Weg in die Weiterverarbeitung zwar weniger Erlös bringe, jedoch mit deutlich geringerem Arbeitsaufwand einhergehe – ein Vorteil, der sich über größere Flächen und auf lange Sicht rechnen könne.

Schließlich wurde diskutiert, ob auch im Bio-Bereich vorgegarte Gemüseprodukte eine stärkere Rolle spielen könnten. Während Terra hier bereits erste Erfahrungen gesammelt hat – z. B. mit Produkten aus Sachsen-Anhalt – sei der Markt in Deutschland insgesamt noch zurückhaltend. Allerdings wächst das Interesse, gerade bei großen Küchen, die sowohl auf Verlässlichkeit als auch auf Arbeitserleichterung angewiesen sind. Eine Herausforderung bleibt die Positionierung gegenüber dem konventionellen Markt: Während dort Rabatte und Zusatzleistungen zum Standard gehören, basiert die Preisgestaltung im Bio-Großhandel stärker auf festen Aufschlägen und transparenten Margen – was eine andere Kommunikationsstrategie erfordert.

Insgesamt wurde deutlich, dass es bereits viele gute Ansätze und funktionierende Strukturen gibt – aber auch Potenzial, um die Bio-Lieferkette zwischen Produktion, Verarbeitung und Gastronomie weiter zu vernetzen und auszubauen.

Bio und Regionalität im Catering: Potenziale und Stolpersteine für GREENS unlimited



Abb. 6: Impuls Alexandra Renner-Roman

Alexandra Renner-Roman, Geschäftsführerin von GREENS unlimited Berlin GmbH, sprach über die Erfahrungen ihres Unternehmens, das täglich etwa 12.000 Essen zubereitet und beliefert, vor allem in Schulen und Kitas in Berlin. Das Unternehmen bezieht bereits rund 25 Prozent der verwendeten



Produkte aus der Region, sieht jedoch noch erhebliches Potenzial für einen Ausbau. Ein zentrales Problem sei die Verfügbarkeit von Bio-Gemüse in küchenfertiger Form, wie geschältem oder geschnittenem Gemüse, insbesondere für warme Gerichte, da für den Frischebereich wie Salate die Verarbeitung in Eigenregie erfolgt. Die Nachfrage nach diesen Produkten steige, während gleichzeitig der Personalmangel in den Küchen die Eigenverarbeitung erschwere. Renner-Roman betonte, dass GREENs unlimited auf Produkte aus der Region setzt, z. B. auf Molkerei-Produkte und Kichererbsen aus Brandenburg.

Ein weiteres Thema, das Renner-Roman ansprach, war die Herausforderung, dass in den Berliner Ausschreibungen die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) berücksichtigt werden müssen, was zu zusätzlichem Aufwand und teilweise zu Engpässen bei der Beschaffung von Bio-Produkten führt. Gleichzeitig sieht sie jedoch auch Chancen, besonders für regionale Bio-Produkte. In ihrer Diskussion über die Planungsschwierigkeiten hob sie hervor, dass Eltern in Berlin oft erst sehr kurzfristig entscheiden, ob ihre Kinder an den Essensangeboten teilnehmen, was die langfristige Planung und die Zusammenarbeit mit den Lieferanten erschwert. Renner-Roman plädierte für stärkere Kooperationen und regelmäßige runde Tische zwischen Erzeugenden, Verarbeitenden und Cateringunternehmen, um die Verfügbarkeit und Planbarkeit von Bio-Produkten zu verbessern.

Renner-Roman nannte auch einige Herausforderungen: Einerseits müsse die Handwerkskunst in den Küchen wieder gestärkt werden, um das Kochen von frischen, regionalen Produkten zu fördern. Andererseits sei das kostenbeteiligte Schulessen ein großes gesellschaftspolitisches Instrument, das dabei helfen könne, eine nachhaltige und gesunde Ernährung für alle Kinder zu gewährleisten.

Regional und Bio in der Hochschulgastronomie: Erfahrungen und Perspektiven aus dem Studierendenwerk Ost

Henry Rayher stellte die Bestrebungen des Studierendenwerks Ost vor, vermehrt Bio-Produkte in den Speiseplan der Hochschulgastmensen zu integrieren. Während vor der Pandemie noch rund 700.000 Mahlzeiten pro Jahr zubereitet wurden, liegt die aktuelle Zahl bei etwa 500.000. Ein gelungenes Beispiel für die Umsetzung nachhaltiger Versorgung ist die Zusammenarbeit mit dem Projekt „GanzTierStark“, in dessen Rahmen regionales Bio-Rindfleisch eingesetzt wird. Dabei werden Premium-Stücke wie Filet von Bio-Metzgereien verarbeitet, während das Studierendenwerk bewusst die übrigen Teilstücke, etwa für Bouletten, nutzt – ein Beitrag zur ganzheitlichen Tierverwertung.

Rayher betonte, dass insbesondere die Integration von Bio-Gemüse durch den Ausbau von Verarbeitungskapazitäten gefördert werden könnte. Ähnlich wie GREENs unlimited ist das Studierendenwerk auf vorverarbeitetes Gemüse angewiesen, da Zeit und Personalressourcen in



den Menschen begrenzt sind. Die Verfügbarkeit und Planbarkeit regionaler Bio-Produkte sei daher ein entscheidender Faktor für den weiteren Ausbau.

Ein weiterer wichtiger Trend sei die zunehmende Ausrichtung auf vegetarische und vegane Speiseangebote. Fleisch werde nur noch gezielt und in kleineren Mengen eingesetzt – was langfristig auch mehr Raum und Budget für die Umstellung auf regionale Bio-Produkte ermöglicht. Rayher zeigte sich offen für eine engere Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben im Sinne gemeinsamer Anbauplanungen und sieht in einer flexibleren und besser abgestimmten Beschaffung noch großes Potenzial.

Diskussion: Regionale Bio-Produkte in Kantinen – was fehlt, was hilft?



Abb. 7: von links nach rechts: Timo Kaphengst, Alexandra Renner-Roman, Henry Rayher; Abb. 8: Diskussion im Plenum

Die Impulse aus den Vorträgen von Alexandra Renner-Roman und Henry Rayher machten deutlich: Die erfolgreiche Integration regionaler Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung hängt maßgeblich von Verfügbarkeit, Verarbeitungskapazitäten und einer engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette ab.

Ein zentrales Thema in der anschließenden Diskussion war die mangelnde Verfügbarkeit von küchenfertigem, regionalem Bio-Gemüse. Zwar wird frisches Gemüse aus Brandenburg bereits eingesetzt, doch für viele Küchen ist der Bedarf an geschälter oder geschnittener Ware groß – und hier fehlen entsprechende Verarbeitungsbetriebe. Unternehmen wie der GEKO-Schälbetrieb stellen bislang eher die Ausnahme dar. Gleichzeitig wurde betont, dass es auf Seiten von Anbauverbänden und Vermarktungsgesellschaften häufig an Klarheit fehlt, welche Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung tatsächlich benötigt werden.

Als ein Lösungsansatz wurden Vertragsmodelle aus der Milchbranche diskutiert, bei denen Erzeugung, Verarbeitung und Handel eng kooperieren. Verbindliche Absprachen könnten die Lieferketten stabilisieren. Auch eine flexiblere Speiseplanung – etwa durch frühzeitige Abstimmungen oder Anzahlungssysteme – könnte helfen, Mengen besser planbar zu machen und Ausfälle zu reduzieren.



Ein wiederkehrender Punkt war die eingeschränkte Planbarkeit in Berlin, wo Eltern täglich aktiv das Schulessen bestellen müssen. Diese Praxis erschwert die Verlässlichkeit und führt häufig zu vermeidbarem Food Waste. Ergänzend wurde angemerkt, dass Ernährungsbildung oft im häuslichen Umfeld stattfindet und stärker in die Schulverpflegung integriert werden sollte.

Auch die Logistik von Cateringunternehmen, die zum Teil zahlreiche Standorte versorgen, wurde kritisch beleuchtet. Es wurde deutlich, dass die Versorgung von beispielsweise 50 Kantinen eine komplexe Herausforderung darstellt – insbesondere, wenn es um die kontinuierliche Verfügbarkeit regionaler Rohstoffe geht. Einige Anbieter setzen dabei bewusst auf eine begrenzte Zahl an Lieferpartnern, was zwar Prozesse vereinfacht, aber im Falle von Ausfällen zu Engpässen führen kann. In der Diskussion wurde daher die Notwendigkeit betont, Lieferketten breiter aufzustellen und eng mit Partnerbetrieben zusammenzuarbeiten, die in der Lage sind, Waren zu bündeln, zu sammeln und bedarfsgerecht zu verteilen. Als mögliches Modell wurde dabei auf bestehende Beispiele verwiesen, in denen bestimmte Produkte – wie etwa Spargel – über spezialisierte Großhändler wie Chefs Culinar an verschiedene Einrichtungen ausgeliefert werden.

Teil 2: Einblicke in die Praxis durch vertiefende Workshops

Am Nachmittag vertieften die Teilnehmenden in zwei Workshops die Themen Kooperation und Qualitätszeichen „bio Brandenburg“:

1. **Erfahrungsaustausch zu erfolgreicher Kooperation zwischen Erzeuger:innen, Kantinen und Gastronomie**, moderiert von Jochen Fritz (Biohof Werder).
2. **Bio und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: Chancen durch das Qualitätszeichen „bio Brandenburg“**, vorgestellt von Jens Luther (MLUK, aktuell MLEUV).

Die Workshops ermöglichten einen intensiven Austausch zu Herausforderungen wie Planbarkeit, Verarbeitungskapazitäten und der Bedeutung klarer Standards für Regionalität und Bio-Qualität.



Workshop 1: Erfolgreiche Kooperation zwischen Erzeuger:innen, Kantinen und Gastronomie



Abb. 9: Kleingruppendiskussion in Workshop 1

Im ersten Workshop wurde die Zusammenarbeit zwischen Erzeuger:innen, Caterern und weiteren Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung thematisiert. Ziel war es, Erfolgsfaktoren sowie Hindernisse für eine erfolgreiche Kooperation zu identifizieren und mögliche Lösungsansätze zu entwickeln.

Jochen Fritz vom Biohof Werder gab einen Einblick in die praktischen Herausforderungen und Chancen der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Der Biohof Werder arbeitet mit verschiedenen Partnern zusammen, darunter eine Waldorfschule, ein Biorestaurant und ein Hotelrestaurant. Ein wesentlicher Fokus des Betriebs liegt auf der engen Kommunikation mit den Abnehmern, um die spezifischen Anforderungen wie Lieferzeiten, Produkthanforderungen (z. B. Frische oder Größe) und Mengenplanung besser zu integrieren. Jochen Fritz betonte, dass eine erfolgreiche Kooperation auf langfristigen Beziehungen, Vertrauen und klarer Kommunikation beruht, um flexibel auf die Bedürfnisse der Partner einzugehen.

Erfolgsfaktoren für gelungene Kooperationen

Die Diskussion zeigte, dass eine starke Vertrauensbasis zwischen den Akteuren unerlässlich ist. Direkte Begegnungen und persönliches Kennenlernen sind wichtig, um gegenseitige Erwartungen zu klären und praktikable Lösungen zu entwickeln. Ein weiteres zentrales Thema war die Bedeutung von **Planungssicherheit** durch frühzeitige und verbindliche Absprachen, wie etwa die Bündelung von Bedarfen und die flexible Verfügbarkeit von Produkten.



Herausforderungen und Realitätscheck

Die Teilnehmenden identifizierten mehrere praktische Herausforderungen, die eine effiziente Zusammenarbeit erschweren:

- **Logistik:** Die Verteilung regionaler Produkte ist oft aufwendig.
- **Kommunikationsaufwand:** Der Abstimmungsbedarf entlang der Wertschöpfungskette erfordert viel Zeit und Ressourcen.
- **Sichtbarkeit der Erzeuger:innen:** Produzent:innen regionaler Bio-Produkte sind häufig nicht ausreichend sichtbar, was ihre Position in der Wertschöpfungskette schwächt.
- **Planbarkeit und Lagerung:** Produktions- und Lagerplanung sind kostenintensiv und mit wirtschaftlichen Risiken verbunden.
- **Preisgestaltung:** Regional produzierte Bio-Produkte können preislich nicht immer mit importierten Produkten konkurrieren. Die Preise für die GV sind häufig nicht attraktiv genug, um eine wirtschaftliche Grundlage zu schaffen.
- **Bürokratische Hürden:** Fördermittel sind zwar verfügbar, aber lange Wartezeiten und komplexe Anforderungen schrecken viele ab.

Mögliche Lösungsansätze

Um die Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Caterern zu verbessern, wurden mehrere Lösungsansätze diskutiert. Zunächst sollte die **Sichtbarkeit** regionaler Erzeuger:innen durch Öffentlichkeitsarbeit und Transparenz erhöht werden. Zudem wurde die **Schaffung gemeinsamer Lager- und Logistikstrukturen** vorgeschlagen, um Kapazitäten zu bündeln, die Wirtschaftlichkeit zu steigern und den logistischen Aufwand zu reduzieren.

Langfristige Kooperationen und **gemeinsame Anbauplanungen** könnten die Planbarkeit und das Vertrauen stärken. Es wurde auch empfohlen, **bestehende Strukturen** der konventionellen Landwirtschaft besser zu nutzen, um mehr Bio-Produkte zu integrieren. Schließlich könnte die Unterstützung durch **Förderberater:innen**, die Produzent:innen bei der Beantragung von Fördergeldern unterstützen, helfen, bürokratische Hürden zu überwinden und die Umsetzung zu erleichtern.



Workshop 2: Bio und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: Chancen durch das Qualitätszeichen „bio Brandenburg“



Abb. 10: Kleingruppendiskussion in Workshop 2

Im zweiten Workshop diskutierten die Teilnehmenden die Chancen und Herausforderungen des Qualitätszeichens „bio Brandenburg“, das seit 2022 sowohl biologische als auch regionale Herkunft sicherstellt.

Jens Luther vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK, aktuell MLEUV) gab einen einführenden Impuls zur Entstehung und Zielsetzung des Siegels. Dieses schreibt vor, dass Erzeuger:innen vollständig in Brandenburg ansässig sein müssen; maximal 10 % der Zutaten dürfen von außerhalb stammen. Neben der Bio-Zertifizierung garantiert das Siegel auch zusätzliche Qualitätsstandards. Ziel ist es, „bio Brandenburg“ als strategisches Instrument zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft und zur Erhöhung des regionalen Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung zu etablieren. Die Lizenzvergabe erfolgt über die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) und pro agro e.V., flankiert durch Fördermöglichkeiten für Zertifizierung und Vermarktung.

Ein Schwerpunkt der Diskussion lag auf der Frage, wie das Siegel stärker in der Gemeinschaftsverpflegung verankert werden kann. Dabei wurde deutlich, dass die EU-weiten Vergaberichtlinien, die keine regionale Bevorzugung zulassen, eine große Hürde darstellen. Das „bio Brandenburg“-Siegel könnte allerdings **über Qualitätskriterien Eingang in Ausschreibungen** finden – denn Qualität ist zulässig als Ausschreibungsmerkmal, auch wenn Regionalität es nicht ist. In diesem Kontext prüft das MLUK (aktuell MLEUV) gemeinsam mit den zuständigen Verwaltungsstellen, inwieweit ein ergänzendes Siegel für Berliner Caterer, Verarbeiter und Lieferanten sinnvoll wäre – eine Herausforderung, da „bio Brandenburg“ ausschließlich für Brandenburger Produzenten gilt und die **Zusammenarbeit mit Berlin** dadurch erschwert ist.



Neben Fragen der Lieferfähigkeit und Qualitätsanforderungen wurde auch die Notwendigkeit betont, die **Zugangskriterien niedrigschwellig** zu halten, um das Siegel für weitere Produzenten attraktiv zu machen. Darüber hinaus wurden mögliche zukünftige **Erweiterungen der Kriterien** diskutiert, etwa hinsichtlich fairer Arbeitsbedingungen oder Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität.

Abschließend wurde deutlich, dass das „bio Brandenburg“-Siegel über großes Potenzial verfügt, ein **wirksames Instrument zur Förderung regionaler Bio-Produkte** zu sein. Für eine nachhaltige Wirkung braucht es jedoch eine stärkere **Integration in die Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung**.

Maßnahmen des MLUK (aktuell MLEUV)

Irene Kirchner, Referatsleiterin für Agrarumweltmaßnahmen, ökologischer Landbau und Direktzahlungen im **MLUK** (aktuell MLEUV) kündigte Ausschreibungen für Öko-Modellregionen an, um Akteure zusammenzubringen und regionale Strukturen zu unterstützen, die die Wertschöpfungskette stärken. Wichtig sei, dass Erzeuger und Erzeugerinnen, verarbeitende Betriebe und der Handel besser zusammenarbeiten und die Vernetzung in der Region vorangetrieben wird. Zudem fördere die Richtlinie zur Marktstrukturverbesserung des MLUK gezielt Investitionen in die Erfassung, Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Dadurch sollen höhere Erlöse für die Erzeuger und Erzeugerinnen erzielt werden, was letztlich die Wettbewerbsfähigkeit erhöhen und die Wertschöpfung regionaler Produkte steigern kann.



Anhang 1: Programmablauf

Moderation: Timo Kaphengst & Julia Jäggle

Zeit	Inhalte
09:00 Uhr	Ankommen und Begrüßungskaffee <i>Nutzen Sie dieses Zeitfenster gerne für einen Kaffee und Ankommen, so dass wir pünktlich starten können.</i>
09:30 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmenden <i>durch die Moderation</i>
Teil 1: Bio-regionale Wertschöpfung in der Gemeinschaftsverpflegung: Herausforderungen und Chancen	
09:45 Uhr	Chancen für Erzeuger: Bio-Gemüse in der Krankenhausversorgung <i>Christian Heyman, SpeiseGut</i>
10:00 Uhr	Bio-regional verarbeiten: Erfahrungen und Perspektiven für die Gemeinschaftsverpflegung <i>Robert Franke, Schälbetrieb GEKO in Templin</i>
10:15 Uhr	Regional einkaufen für die Außer-Haus-Verpflegung <i>Robert Klinge, Terra Naturkost, Abteilungsleiter Gastronomie</i>
10:30 Uhr	Zeit für Rückfragen & Diskussion
11:00 Uhr	Kaffeepause
11:15 Uhr	Wertschöpfung in der Gemeinschaftsverpflegung – Impulse aus der Praxis und Verbandsarbeit <i>Ralf Blauert, BlauArt Catering und Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.</i>

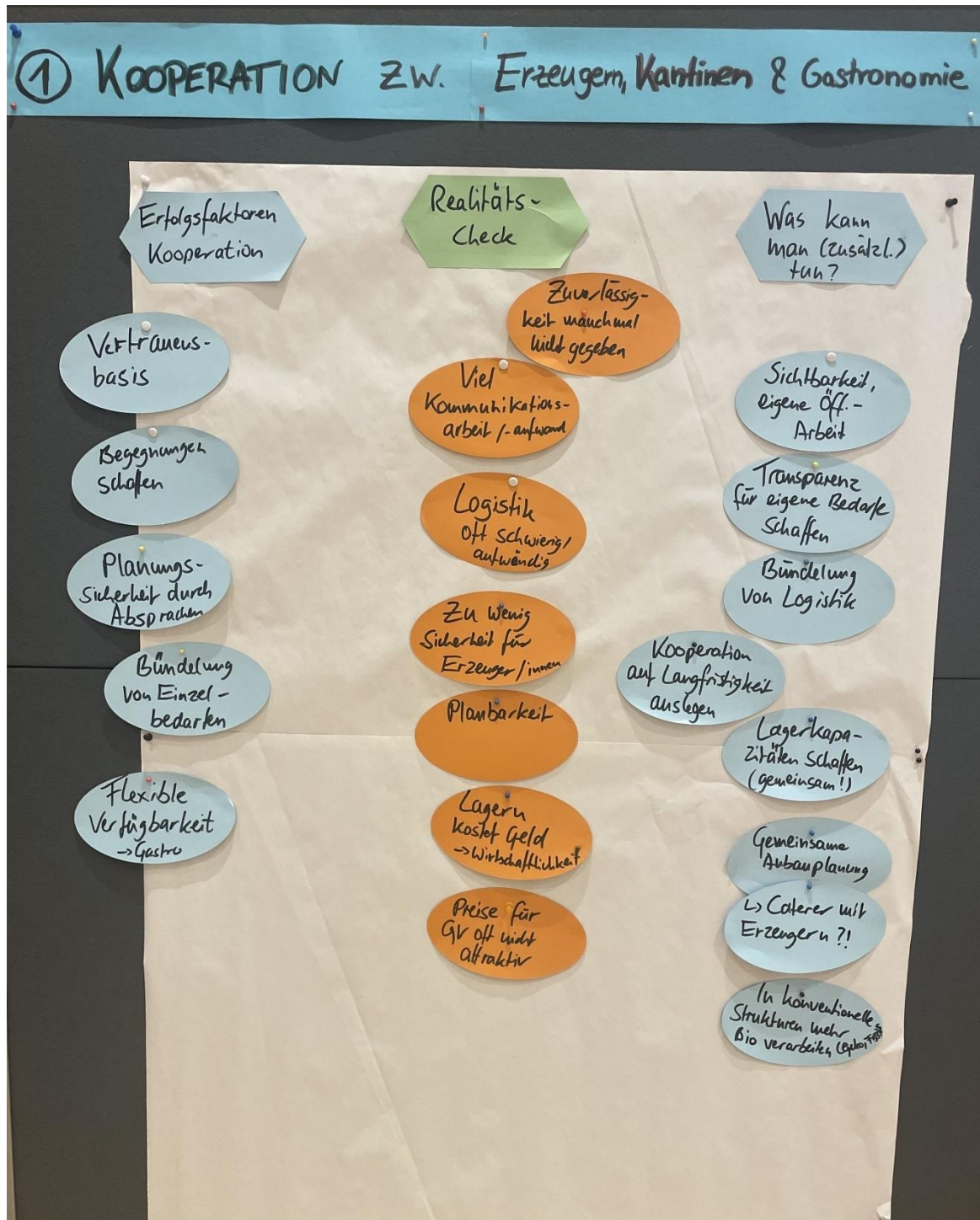


11:30 Uhr	Bio und Regionalität im Catering: Potenziale und Stolpersteine <i>Alexandra Renner-Roman, GREENs unlimited Berlin GmbH</i>
11:45 Uhr	Regionale Bio-Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsverpflegung und Einblicke in das Projekt „NahWertVoll“ <i>Henry Rayher, Studierendenwerk Ost: Brandenburg</i>
12:00 Uhr	Zeit für Rückfragen und Diskussion
12:30 Uhr	Mittagspause und Zeit zur Vernetzung

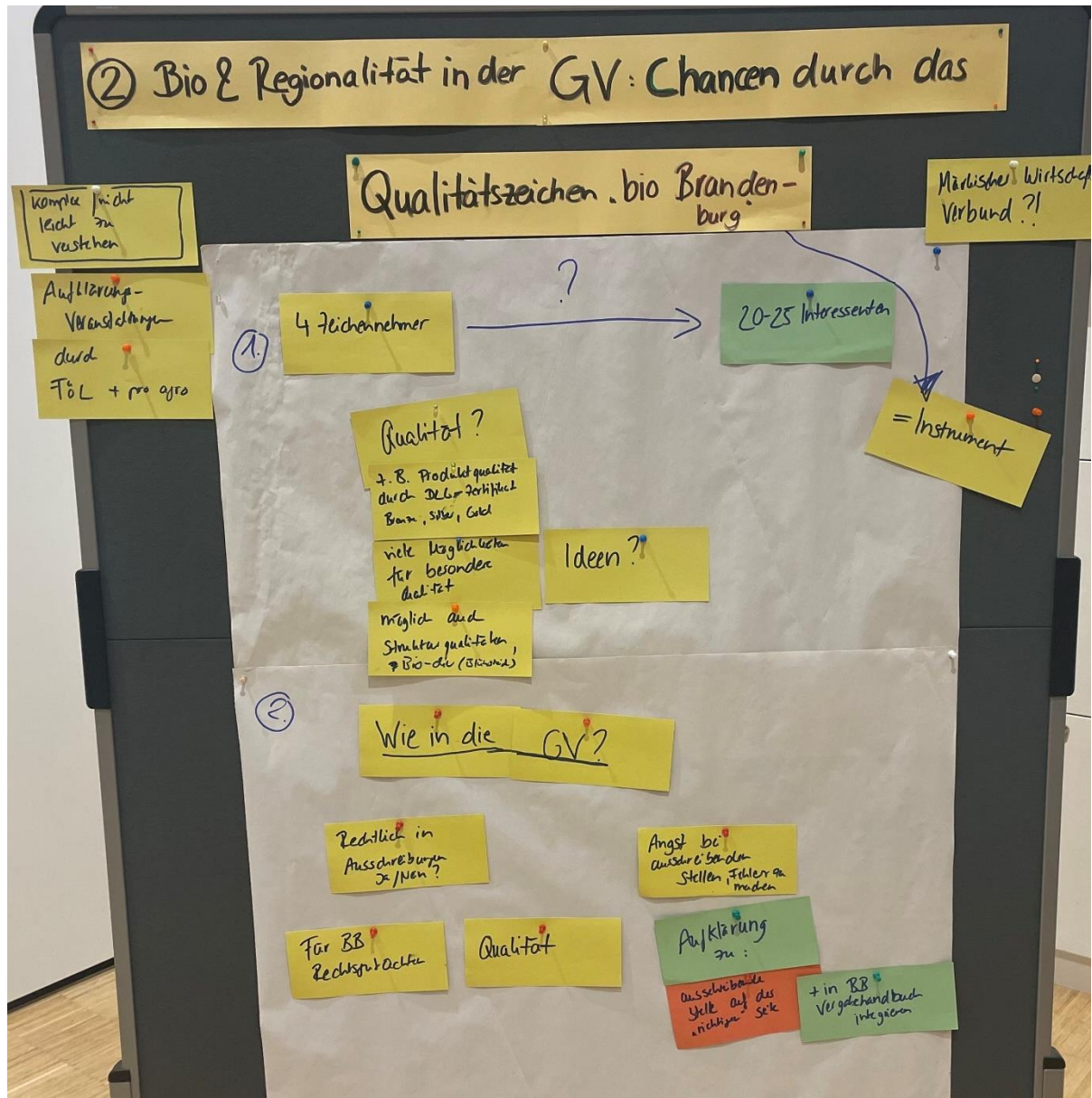
Teil 2: Einblicke in die Praxis durch vertiefende Workshops

13:30 Uhr	Arbeiten in den Praxis-Workshops:
	WS1: Erfahrungsaustausch zu erfolgreicher Kooperation zw. Erzeuger, Kantinen und Gastronomie <i>mit Impuls Jochen Fritz, Biohof Werder</i>
	WS2: Bio und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: Chancen durch das Qualitätszeichen „bio Brandenburg“ <i>mit Impuls von Jens Luther, MLUK</i>
15:00 Uhr	Erkenntnisse aus den Praxisworkshops mit Robert Franke, Robert Klinge, Ralf Blauert, Alexandra Renner-Roman und Henry Rayher <i>Gespräch, inkl. Einbindung des Publikums</i>
15:45 Uhr	Zusammenfassung und Verabschiedung
16:00 Uhr	Austausch und Vernetzung bei Kaffee & Kuchen

Anhang 2: Flipchart Praxisworkshop 1



Anhang 3: Flipchart Praxisworkshop 2





Anhang 4: Die Veranstaltung in Bildern









