

# Herzlich Willkommen zur 3. FutureBowl!

01.02.2023

Sarah Meyer-Soylu, Annika Fricke, Eva Wendeberg (ITAS, KIT)



# Was erwartet Sie heute?

Zeit	Thema
14:30 Uhr	Einführung & Willkommen
14:40 Uhr	Input: Kompost-Bike KA-Wert
15:00 Uhr	Pause
15:15 Uhr	DGE- & Bio-Zertifizierung: Input & Fragerunde
16:30 Uhr	Fragebogen
16:35 Uhr	Pause
16:50 Uhr	Blitzlicht, Feedback, Abschluss

# Einführung & Willkommen

# Zeitlicher Ablauf



# Ein Rückblick I

## FutureBowls:

### 1. FutureBowl (07.04.2022):

- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung: Kooperation mit Foodsharing (Caritas), Weitergabe von Lebensmittel (Schülerhort)
- CO2-Bilanzierung von Gerichten und Kommunikation (Studierendenwerk)
- Mehr Bio für Kinder (Projekt München)

### 2. FutureBowl (22.09.2022):

- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung: Mehrwegoptionen (Fachinput)
- CO2-Bilanzierung und Kommunikation (Fachinput)
- Fragebogen zu Hürden bei der Umsetzung von Stellschrauben
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung: Küchenmonitor in NRW (Fachinput)

### 3. FutureBowl (01.02.2023):

- DGE-Zertifizierung
- Bio-Zertifizierung

# Ein Rückblick II

## **Kantinenbesuche:**

- Kantinenbesuch am 12.05.2022 bei der Campus-Nord Kantine „Casino“
- Kantinenbesuch am 06.07.2022 bei den Verkehrsbetrieben Karlsruhe
- Kantinenbesuch am 22.09.2022 bei der Karlskantine

## **Workshops und Seminare:**

- Workshop Externe Kosten (18.01.2022)
- Zwei Workshops „Kantine 4.0“ mit Studierenden des KIT (28.03. und 30.03.)

## **Produkte:**

- Steckbriefe
- Kommunikation CO2-Bilanzierung: 1 Aufsteller und 3 Erklär-Poster
- Infostunde "Wege zu einer pflanzenbasierten Ernährung in der Betriebsgastronomie" am 04.05.2022.
- Umfrage

# Weitere Infos zu den Klimafreundlichen Kantinen

Website: <https://www.reallabor-karla.de>



Klimaschonendes berufliches Reisen



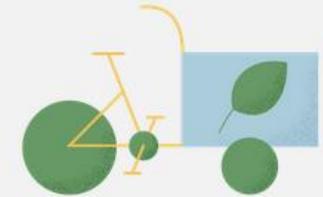
Nachhaltiger Klimaschutz im Bauwesen



Fachkräfte für den Klimaschutz



Klimafreundliche Kantinen



Automobilfreie Mobilität und Lebensqualität

**KLICK** 

## Klimafreundliche Kantinen

Dieses Experiment will Karlsruher Kantinen und Mensen dabei unterstützen, den eigenen Betrieb klimafreundlicher zu gestalten. Dabei nimmt das Projekt auch Besucherinnen und Besucher in den Blick, die durch Selbstexperimente eine klimafreundliche Ernährung ausprobieren können.



# Steckbriefe

- Aufarbeitung von lokalen Beispielen für Klimafreundliche Maßnahmen als Inspiration und „How-to“-Anleitung
- Möglichst praxisnah → leichter Transfer
- Inkl. lokaler Ansprechpartner
- Werden erweitert und auf der Homepage von KARLA veröffentlicht: [www.reallabor-karla.de](http://www.reallabor-karla.de) (Unterseite: Klimafreundliche Kantinen)



**KARLA**  
Karlsruher Reallabor  
Nachhaltiger Klimaschutz



Steckbrief  
Klimafreundliche Kantinen



**CARTAS VERBAND KARLSRUHE JUGENDGÄSTEHAUS ST. HILDEGARD**  
**KONZEPT: WETTERGABE VON LEBENSMITTELN DURCH FOODSHARING**

<b>Einordnung</b>	Ca. 80 Essen pro Tag (jeweils Frühstück, Mittagessen, gekochtes Abendessen) für Jugendgäste (von Montag bis Freitag)
<b>Konzept der Essensausgabe</b>	Frühstücksbuffet Snackbuffet mittags Warmes Abendessen wird geschöpft; Salate, Brot / Brötchen und Nach-tisch in Buffetform
<b>Lieferanten/Caterer</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hauselgene Köche</li><li>• Gerichte mit Verwendung von frischen, regionalen und saisonalen Produkten</li></ul>
<b>Best-Practice-Beispiele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konzept zur Weitergabe von Lebensmitteln: Kooperation mit Food-sharing</li></ul>
<b>Zusammenarbeit bei</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fragebögen erstellen zu vegetarischer Ernährung</li><li>• CO<sub>2</sub>-Bilanzierung der Gerichte und Kommunikation darüber</li></ul>
<b>Ansprechperson</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frau Eger (HWL), <a href="mailto:r.eger@cartas-karlsruhe.de">r.eger@cartas-karlsruhe.de</a></li><li>• Frau Krämer (Küchenleitung)</li></ul>

**DAS KONZEPT IM DETAIL:**

Das Jugendgästehaus arbeitet seit September 2020 mit der Initiative Foodsharing zusammen. Begonnen haben die Hauswirtschaftsleitung und die Küchenleitung des Jugendgästehauses zunächst damit, zu versuchen, so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich zu kochen. Dennoch blieben einige Lebensmittelreste übrig, die weggeworfen werden mussten. Um die Entsorgung von Lebensmittelspeisen zu verringern, wurde Kontakt mit der Initiative Foodsharing in Karlsruhe aufgenommen.

Zunächst fanden ein paar persönliche Vorab-Gespräche mit Foodsharing zu den folgenden Fragen statt:

- Wie oft sollen Lebensmittelspeisen abgeholt werden?
- Welche Speisen fallen an?
- Wie soll die Abholung erfolgen?

Nach Klärung dieser Fragen wurde eine **Rechtsvereinbarung** für Foodsaver geschlossen, sodass die Verantwortlichkeit und gegebenenfalls Haftungsfragen der Lebensmittelreste ab dem Zeitpunkt der Abholung nicht mehr bei dem Jugendgästehaus liegt (und diese damit auch nicht mehr für diese haften).

Folgende Lebensmittel werden an Foodsharing abgegeben:

# Ein Rückblick III

## Öffentlichkeitsarbeit:

- Podcast-Folge zur nachhaltigen Mittagspause <https://www.campusradio-karlsruhe.de/2022/05/30/nachhaltige-mittagspause-geht-das/>
- Diverse News auf der eigenen Website
- BNN-Artikel (15.12.2022)

## Klimaschutz steht auf dem Speiseplan

In der Kantine des Amts für Abfallwirtschaft wird klimaschonender gekocht / Angebot nutzen wenige

Von Holger Keller

Kantinen als Helfer für den Klimaschutz? Bei Einkauf, Zubereitung, Verkauf und Verwertung von Speisen lassen sich Treibhausgase einsparen und der Energieverbrauch senken. In Karlsruhe wird der Frage nachgegangen, wie sich die Einrichtungen nachhaltiger betreiben lassen. Die Kantine des Amts für Abfallwirtschaft (AfA) ist eine der Küchen, die am Experiment „Klimafreundliche Kantinen“ teilnehmen. Seit Anfang 2022 ist sie Teil eines Netzwerks von zwölf Karlsruher Kantinen – Tendenz steigend. Sarah Meyer-Soylu erklärt, wie eine Mahlzeit einen kleinen Beitrag leisten kann. Die Geoökologin arbeitet am Institut für Technikfolgenabschätzung (ITAS) des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT). Sie leitet das Karlsruher Reallabor Nachhaltiger Klimaschutz (KARLA), zu dem das Experiment gehört.

Im Projekt haben die Wissenschaftler den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für einzelne Gerichte ermittelt. „Ein Rinderhüftsteak verursacht mit Produktion, Transport und Verarbeitung etwa vier Kilo Kohlendioxid“, erklärt sie. Bei der klimafreundlichen Mahlzeit Schupfnudeln mit Pflanzengemüse fallen 479 Gramm Kohlendioxid an. Was man isst, hat maßgeblichen Einfluss auf den eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, wie Annika Fricke betont. Sie leitet das Kantinen-Experiment: „Die Ernährung ist zu etwa 15 Prozent am eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck beteiligt. Dabei ist der Fleischkonsum eine der größten Stellschrauben.“

AfA-Küchenleiter Gerhard Gartner hat den Speiseplan umgestellt, um mehr Gerichte mit kleinerem Kohlendioxidabdruck auf die Karte zu hieven. „Wir haben mittlerweile täglich neben einem Essen mit Fleisch auch eine vegetarische Variante“, sagt er. Bei Milch, Joghurt oder Teigwaren wurden die Lieferanten gewechselt. „Die Nudeln kamen vorher aus Ulm, jetzt werden sie aus Pforzheim angeliefert.“ Das spart Kohlendioxid durch den kürzeren Transportweg. Neu für die AfA-Kantine ist auch die Kooperation mit der Foodsharing-Initiative Karlsruhe. Nicht verbrauchte Kantinen-Lebensmittel werden abgeholt und an soziale Einrichtungen in der Stadt ausgefahren. Der Küchenchef ist gerne bei den „klimafreundlichen Kantinen“. Die Resonanz der Mitarbeiter ist in Zahlen ausgedrückt eher verhalten. „Zu Beginn des Projekts wurden am Tag etwa zwei bis drei vegetarische Essen ausgegeben. Jetzt sind wir bei zehn pro Tag.“ Von bis zu 130. „Wir sind uns bewusst, dass es hier eine besondere Herausforderung ist, mehr vegetarische Speisen zu verkaufen. Viele der Beschäftigten haben eine harte, körperliche Arbeit. Die erwarten sättigende Kost“, sagt Meyer-Soylu. Dem könne durch Anpassungen der Rezepte begegnet werden.

Andererseits fördere vegetarische Nahrung auch die Gesundheit. Das möchte Küchenchef Gartner der Belegschaft auch kommunizieren – im kommenden Jahr soll auf einem Bildschirm im Speiseraum der Nährstoffgehalt des Kantinenessens dargestellt werden.

Gartner betont, dass man wegen der Qualität nun auch häufiger Gerichte wie Gemüsebratlinge selbst in der Küche zubereite. „Mit dem Hinweis ‚Hausgemacht‘ auf dem Speiseplan verkaufen wir gut zehn Prozent mehr.“ Fricke ergänzt: „Wir wollen Anreize für das vegetarische Essen schaffen und keine Verbote aussprechen.“ Zusätzlich sollen die Veranstaltungen „Future Bowl“ den Erfahrungsaustausch fördern.

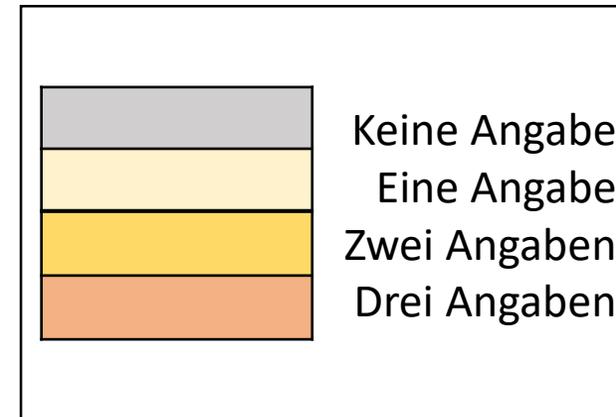
**Service**  
Einen weiteren Termin für die Kantinen wird es am 1. Februar in der dritten und letzten „Future Bowl“ geben, die in der Kantine der Stadtwerke Karlsruhe stattfinden wird. Mehr unter der Website [www.reallabor-karla.de](http://www.reallabor-karla.de).



**Alternative:** Kantinenchef Gerhard Gartner kocht vegetarisch. Foto: Jörg Donecker

## Durchführung der Bio-Zertifizierung durch eine zugelassene Öko-Kontrollstellen

	... haben Sie in der Vergangenheit gearbeitet?	... arbeiten Sie derzeit?	... wollen Sie zukünftig arbeiten?
TN A			X
TN B	X		
TN C	X		
TN D			
TN E			
TN F	X	X	X
TN G			
TN H			
TN I	X	X	X
TN J		X	
SUMME	4	3	3



# Ergebnisse der Umfrage der 2. FutureBowl



## Erhöhung des Einsatzes an ökologisch erzeugten Lebensmitteln

	... haben Sie in der Vergangenheit gearbeitet?	... arbeiten Sie derzeit?	... wollen Sie zukünftig arbeiten?
TN A			X
TN B		X	
TN C			X
TN D			X
TN E	X	X	
TN F	X	X	X
TN G	X	X	X
TN H			X
TN I		X	
TN J		X	
<b>SUMME</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

	Keine Angabe
	Eine Angabe
	Zwei Angaben
	Drei Angaben

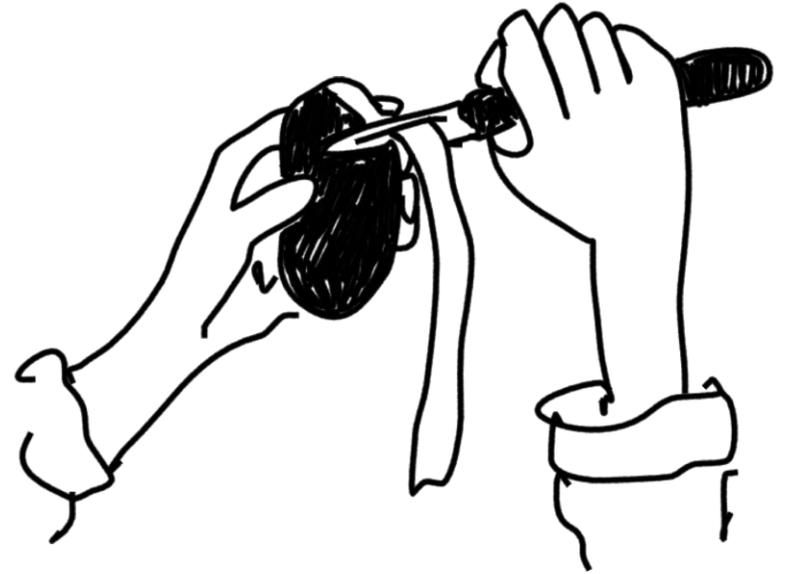
# Fachinput: Kompost-Bike

Referentin: Carmen Donet & Lena Widmann



# Kompost-Bike

Verwertung organischer Abfälle in  
der Essbaren Stadt



Ein Projekt von:

Urbane Gärten Karlsruhe gGmbH | [www.urbanegaerten.org](http://www.urbanegaerten.org) | [info@urbanegaerten.org](mailto:info@urbanegaerten.org)

# Fachinput: KA-Wert

Referentin: Sandra Schmidt





*Mehr regionale Bio-Lebensmittel  
für Karlsruhe!*



*Mehr regionale Bio-Lebensmittel  
für Karlsruhe!*

- *Was wollen wir erreichen?*
- *Wie kam es dazu?*
- *Wer sind die Partner?*
- *Um was geht es genau?*
- *Ihre Vorteile*
- *Ihr Beitrag*



*Was wollen wir erreichen?*

*Ziel der EU-Kommission und Bundesregierung*

*30% Bio-Fläche bis 2030 (B.-W. 14,5%, 2021)*

*Ziel KA.WERT*

*Steigerung des Anteils von regionalem Bio-Gemüse und -  
Kartoffeln in Menge und Vielfalt*

*Angebot von regionalen Bio-Hülsenfrüchten*



## Wer steht dahinter?

### lobin

lokales  
Bildungsnetz  
Karlsruhe

Bildung, Kultur, Spaß und mehr

### Träger

Lobin Karlsruhe e.V., Wilhelmstr. 28, 76131 Karlsruhe

### Projektleiterin

Sandra Schmidt - Diplom-Agrarbiologin Universität  
Hohenheim, Nachhaltigkeitsmanagerin MBA Leuphana  
Lüneburg

### Finanzen

Janna Zubke und Julija Maier

### Kommunikation

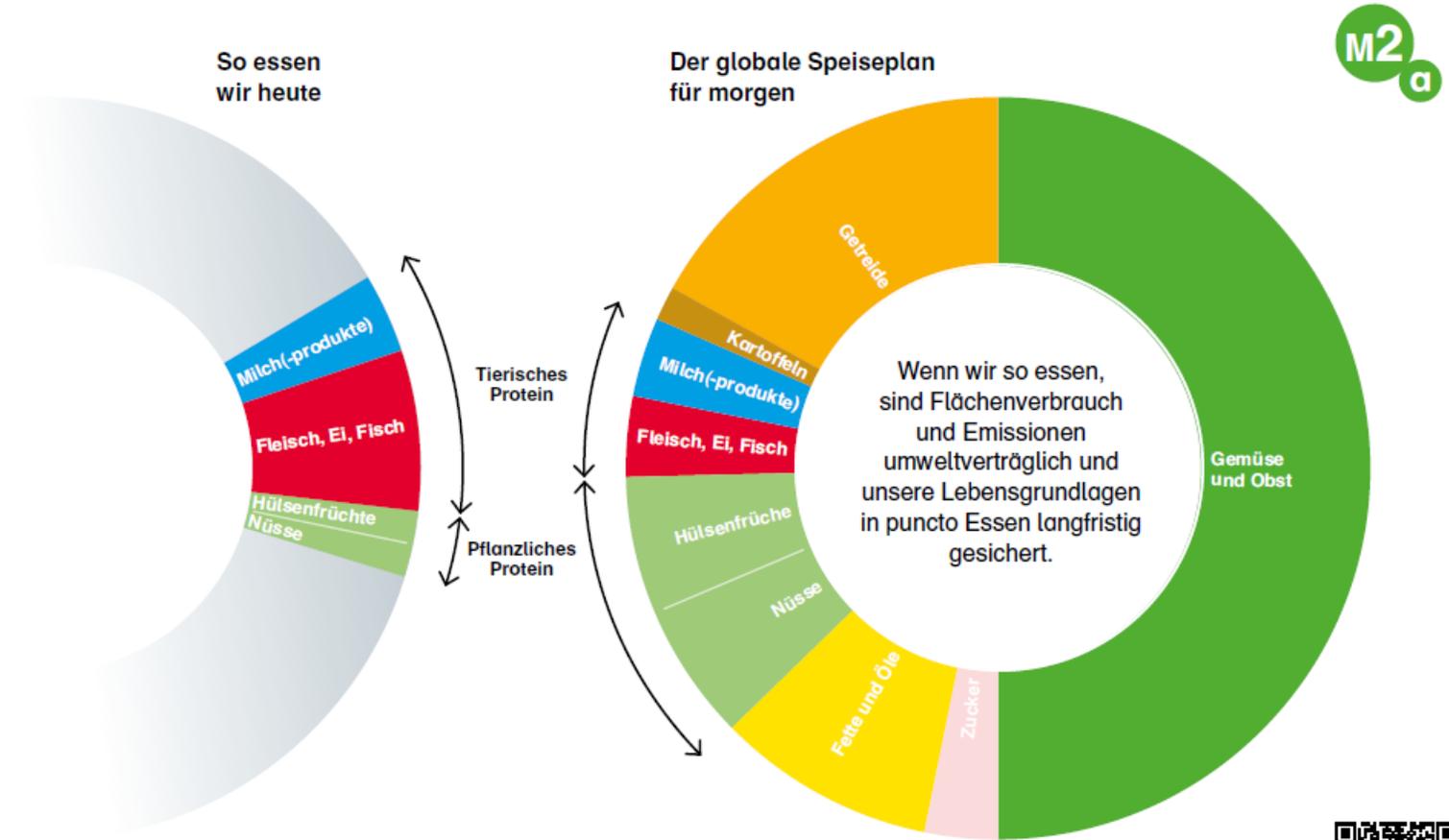
Meike Wiehl



KA.  
WERT



# Wie kam es dazu?



© BLE | Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll? | Best.-Nr. 0140/2020  
 Quelle in Anlehnung an: eatforum.org – Der Report der EAT-Lancet-Kommission (Summary Report, in englischer Sprache), S. 9

<https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>





## Wie kam es dazu?



BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

# Aufbau von Wertschöpfungsketten- aber wie?

## Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten Praxisbeispiel

19.02.2021 BioFach eSPECIAL  
Round table am Stand des BMEL  
10:00 bis 11:00 Uhr



*3 Jahre - 80% der Kosten werden übernommen - 20% Eigenanteil*



Partner:innen

## Aufbau einer Bio-Wertschöpfungskette

Hülsenfrüchte, Gemüse, Kartoffel für die Bio-Stadt Karlsruhe

**BiōMarkt**  
**Füllhorn KARLSRUHE**



Landwirtschaftliches  
Technologiezentrum  
Augustenberg



**Vitale**  
**LUNCHBOX**<sup>gGmbH</sup>

Wohlschmeckendes und vitales Essen  
für Karlsruher Kinder & Jugendliche

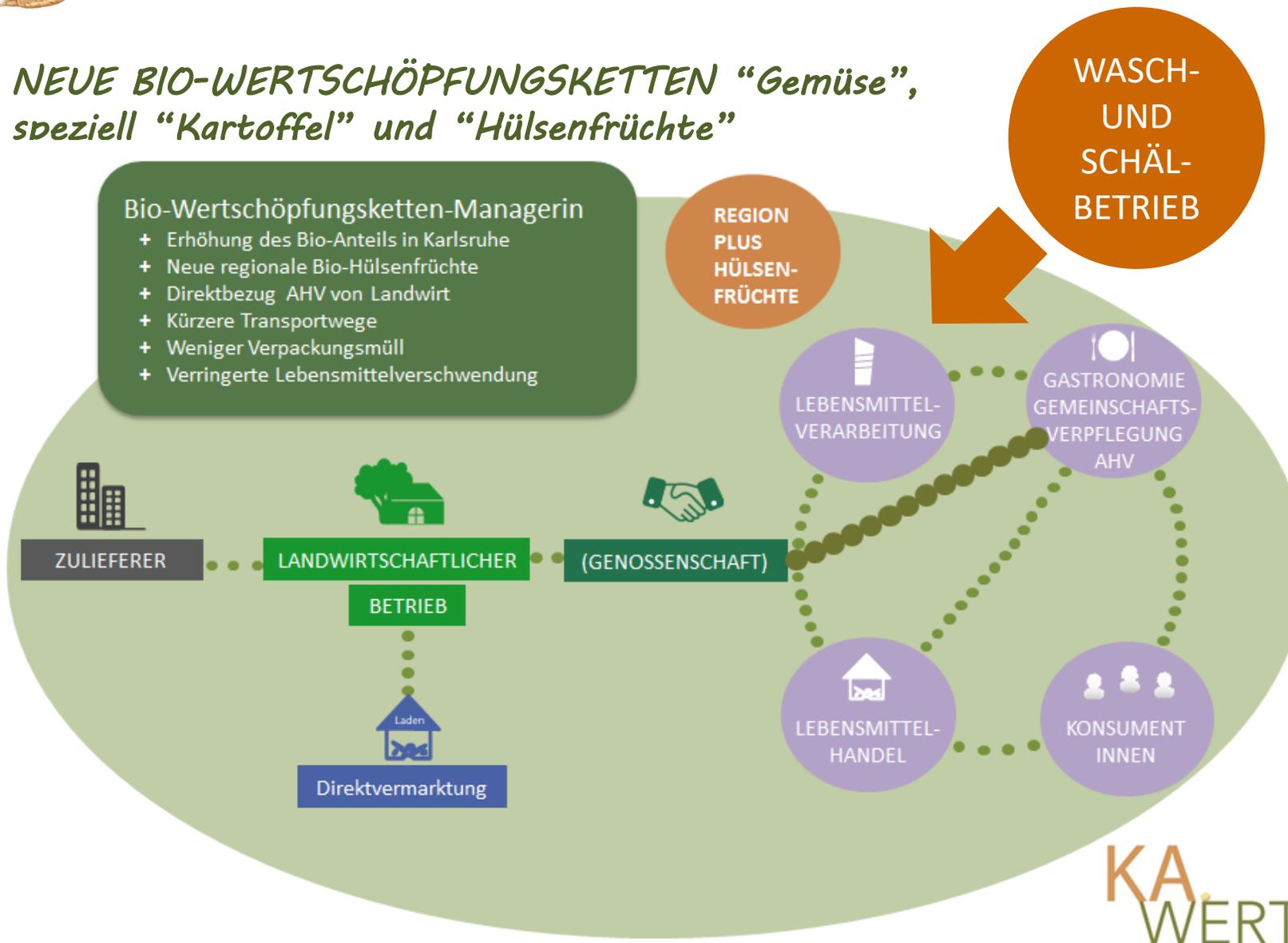


**KA.**  
**WERT**



## Um was geht es genau?

### NEUE BIO-WERTSCHÖPFUNGSKETTEN "Gemüse", speziell "Kartoffel" und "Hülsenfrüchte"





*Um was geht es genau?*

# MARKTANALYSE

- *Gastronomie/Kantinen/LEH: Was und wie viel nehmt ihr an Bio-Gemüse und -Kartoffeln aus der Umgebung?*
- *Wie weit sind die Transportwege*
- *Wieviel Verpackung fällt an?*
- *Wieviel Lebensmittelmüll entsteht?*





## Ihre Vorteile

- ✓ *Angebot von Bio-Lebensmitteln direkt von den ErzeugerInnen:  
Mehr Frische, kurze Transportwege, schnellere Lieferung*
- ✓ *Weniger Müll und -kosten*
- ✓ *Kleinerer CO<sub>2</sub>-Fussabdruck*
- ✓ *Gemeinsam erarbeitete Logistiklösungen*
- ✓ *Preisvorteil*
- ✓ *Bedarfsgerechter Anbau*
- ✓ *Größere Auswahl an vegetarischen Proteinen für Suppen, Salate und Gemüse*
- ✓ *Story-Telling (Produkte und Betriebe)*
- ✓ *Werbung durch Presse, Projekt-Internetseite, Veranstaltungen*
- ✓ *Förderung der regionalen Wirtschaft*
- ✓ *Netzwerk-Ausbau*



**Alte Kulturpflanze:** Werden künftig mehr vegetarische Menüs in Kantinen angeboten, führt das zu einer verstärkten regionalen Nachfrage nach Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchten wie Linsen.  
*Foto: Stefan Puchner/dpa*

## Mehr Linsen für die City

### Karlsruher Projekt möchte verstärkt regionales Gemüse in die Kantinen bringen

Von Judith Midinet-Horst

Anfang 2020 verabschiedete der Karlsruher Gemeinderat das Klimaschutzkonzept 2030. Demnach soll auch die Essensversorgung an Kitas, Schulen und in der Rathaus-Kantine klimafreundlicher werden.

Um die Treibhausgas-Emissionen zu minimieren, sollen mehr vegetarische oder weitgehend pflanzliche Gerichte auf den Speiseplan kommen und zudem mehr Bio- sowie regionale und saisonale Lebensmittel eingesetzt werden.

Einen Beitrag dazu möchte jetzt das Projekt KA.WERT, „Karlsruher Wertschöpfungskette“, leisten. Zusammen mit den Akteuren der Lebensmittelkette – vom Saatgut bis zur Gastronomie und dem Lebensmittel-Fachhandel – sollen der Bio-Anteil von Gemüse und Kartoffeln erhöht und Hülsenfrüchte wie Bohnen und Linsen im Umkreis angepflanzt und in den Handel gebracht werden.

„Das erhöht nicht nur die Lebensmittelsouveränität von Karlsruhe und ermöglicht den Karlsruhern eine gesunde Ernährung, sondern trägt auch einen wichtigen Teil zur angestrebten Klimaneutralität bei“, sagt Sandra Schmidt.

Seit 1. Oktober ist sie als Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin für Gemüse, Kartoffel und Hülsenfrüchte tätig.

Initiiert wurde das Projekt durch den Verein Lobin Karlsruhe, der auch die „Kulturküche“ betreibt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

„

**100 Prozent Bio  
und regional schaffen  
wir nicht.**

**Sandra Schmidt**  
Wertschöpfungskettenmanagerin

schaft fördert das Projekt im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

Die neue Wertschöpfungskettenmanagerin war auch von Beginn an bei der „Kulturküche“ dabei, die unter der Woche täglich einen Mittagstisch im Seilerhäuschen in der Kaiserstraße anbietet. „Den wollten wir von Anfang an nachhaltig gestalten“, erzählt Schmidt. Doch es sei nicht immer einfach, regionale Produkte zu bekommen. Vieles, was in der

Gegend wachsen könnte, wie Hülsenfrüchte, werde schlicht kaum angebaut und sei für den Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung zu wenig.

Der Bio-Konsum von Kartoffeln und Gemüse übersteige die regionale Erzeugung sogar bis um das Doppelte. „100 Prozent Bio und regional schaffen wir nicht“, erklärt Schmidt. Deshalb sei es nun ihre Aufgabe, die Kooperation zwischen Bio-Betrieben um Karlsruhe zu intensivieren und an einer Umstellung interessierte Betriebe ausfindig zu machen.

Auf Vermarktungsebene will sie die Zusammenarbeit mit Akteuren aus dem Naturkost-Fachhandel, der Gastronomie und dem Bereich Außer-Haus-Verpflegung wie in Kitas, Schulen, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Betriebskantinen verbessern und dort den Einsatz von regionalem Bio-Gemüse, -Kartoffeln und -Hülsenfrüchten schrittweise steigern. Weitere Ziele seien, die Transportwege zu kürzen, den Verpackungsmüll zu reduzieren und weniger Lebensmittel zu verschwenden.

„Bei vielen Produkten ist die Kapazität da“, sagt Florian Petrik. Der Bioland-

Landwirt aus Pfinztal-Berghausen möchte an dem Projekt teilnehmen und ist einer der wenigen, die in der Region schon Hülsenfrüchte angebaut haben. Seine Sojabohnen wurden bislang in einer Freiburger Firma zu Tofu verarbeitet. „Bei Linsen ist der Anbau nicht so einfach“, erklärt er, warum nicht viele Landwirte in die beliebte Hülsenfrucht investieren. Diese müsste in feuchtem Zustand geerntet und anschließend in einer speziellen Aufbereitungstechnik getrocknet und von Steinchen gereinigt werden.

Nach dem Boom am Bio-Markt sei der Absatz zuletzt massiv zurückgegangen. „Im Moment ist deshalb schon genug da“, erklärt er. Die Produkte von seinem Hof blieben für den Endverbraucher bereits in der Region. „Die Außer-Haus-Verpflegung hinkt da allerdings hinterher“, bestätigt er.

Für Kantinen müsse die Aufbereitung der Lebensmittel stimmen. Mit einer ungeschälten Kartoffel könnten die oft nichts anfangen, die Produkte müssten küchenfertig sein. Dafür bräuchte es eine Schnittstelle. Er hofft in diesem Zusammenhang auf eine zeitnahe Lösung im Dialog mit KA.WERT.



## Ihre Vorteile

SWR online und SWR 4, 16.1.2023

### Neues Bio Netzwerk "KA.Wert"

STAND: 16.1.2023, 17:11 UHR

VON HEINER KUNOLD



In Karlsruhe gibt es eine neue Initiative mit dem Namen "Karlsruher Wertschöpfungskette". Ihr Ziel ist, mehr biologisch und regional produzierte Lebensmittel in die Stadt zu bringen.



## Ihre Vorteile

SWR Landesschau, 20.1.2023

SWR >> HD

10:51 26:51

SWR >>® **Sendung 19:30 Uhr vom 20.1.2023**  
20.01.2023 · [SWR Aktuell Baden-Württemberg](#) · SWR BW

SWR >> AKTUELL  
BADEN-WÜRTTEMBERG

Sendung 19:30 Uhr vom 20.1.2023  
Sendung 19:30 Uhr vom 20.1.2023



## *Ihr Beitrag*

---

*Können wir nur erreichen, wenn:*

- ✓ *Teilnahme an den Veranstaltungen*
- ✓ *Interesse an Netzwerken*
- ✓ *Finanzielle Partizipation*
- ✓ *Kooperation*
- ✓ *Ehrlichkeit und Offenheit*
- ✓ *Mut*
- ✓ *Kreativität*
- ✓ *Vertrauen*



## Veranstaltungen

### Programm

15:30 Einlass  
Netzwerken mit Begrüßungssnack

#### 16:00 Impulsvorträge

##### KA.WERT

Sandra Schmidt und Kooperationspartne

**Bundesprogramm ökologischer Landba**

Julia Hochscheid

**Bundesverband der Regionalbewegung**

Brigitte Hilcher

**Prospecierara**, Ann-Kathrin Söllner

„Vielfalt schmeckt: Aufbau von Bio-Werts

ketten mit seltenen Sorten“

**Max Rubner Institut und Universität Hohenheim**

Dr. Christoph Weinert und

Dr. Maria Romo Pérez „Landsorten im ZwiebÖL-Projekt“

**Bioland e.V.**, Irina Michler

„Erfolgreiche Lieferbeziehung zwischen Gastronomie  
und Bio-Direktvermarktern“

### Programm

15:30 Einlass  
Netzwerken mit Begrüßungssnack

#### Impulsvorträge

midt und Kooperationspartner:innen\*

mt, Gesa Czolbe

und Herausforderungen einer nachhaltigen

“

**stenberg**, Dr. Carola Blessing

er Anbau von Soja, Lupinen und Co.“

**Berlinghof**

“Geschmackssensorische Sortenvergleiche & regionale  
Wertschöpfungsketten von Nischen-Hülsenfrüchten“

**OBEG**, Dr. Anna Schmieg

„Verarbeitung von Linsen & Kichererbsen“

**Benedikt Sprenger**

„Meine Erfahrungen mit Edamame und Bohnen“



KA.  
WERT



*Mehr regionale Bio-Lebensmittel  
für Karlsruhe!*

*Ich hoffe das Projekt hat Ihr  
Interesse geweckt!*

*Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit*

# Pause



# DGE- & Bio-Zertifizierung

# Fachinput DGE-Zertifizierung: Landeszentrum für Ernährung

Referentin: Julia Schlichenmaier





© WavebreakmediaMicro – stock.adobe.com

### 3. FutureBowl

Karlsruhe, 1. Februar 2023

Julia Schlichenmaier &  
Lisa Härer

Landeszentrum für Ernährung  
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,  
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)  
Baden-Württemberg



# Agenda

1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben
2. Optimierung des Speiseplans
3. Zeit- und Personalaufwand, Herausforderungen
4. Nutzen der DGE-Zertifizierung
5. Erfahrungen aus den Modellprojekten zum Thema Bio-Lebensmittel bzw. Bio-Siegel
6. Angebote des Landesentrums für Ernährung

# 1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben

- DGE-Qualitätsstandard als Instrument zur Qualitätsentwicklung entlang der Prozesskette in der Küche

## Prozesskette



- Ausführliche Informationen und die Broschüre zum Download auf <https://www.jobundfit.de>



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben (2022)

# 1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben

- im DGE-Qualitätsstandard sollen Checklisten bei der Optimierung der Verpflegung helfen
- Beispiel (S. 80):

Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	_____	_____
Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Aber: Nicht alle Kriterien aus dem Standard sind für die Zertifizierung relevant! Vor allem Nachhaltigkeitskriterien werden bei der Zertifizierung nicht geprüft.

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben (2022)

## 2. Optimierung des Speiseplans

Häufigkeiten bei einer 5-Tage-Woche

- täglich **Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln**; davon mind. **1 x Vollkornprodukte** und max. **1 x Kartoffelerzeugnisse**
- täglich **Gemüse**, davon mind. **2 x Rohkost oder Salat & mind. 1 x Hülsenfrüchte**
- mind. **2 x Obst**, davon mind. **1 x als Stückobst**
- mind. **2 x Milch oder Milchprodukte**
- max. **2 x Fleisch/ Wurst**, davon alle **14 Tage mageres Muskelfleisch**
- **1 x Fisch**, davon mind. alle **14 Tage fettreicher Seefisch**

## 2. Optimierung des Speiseplans

### Erste Schritte zur Optimierung des Speiseplans

- Welche Menülinie soll optimiert werden (Mischkost oder vegetarische Kost)?
- Wie soll die Linie aussehen, z. B. springende Menülinie?

## 2. Optimierung des Speiseplans

Prüfung der Häufigkeiten (S. 75 f.)

- eigenen Speiseplan prüfen (Ist-Analyse), bei Mischkost:
  - mind. 1 x Fisch
  - max. 2 x Fleisch
  - mind. 2 x vegetarisch
- danach Speisekomponenten nach Häufigkeiten prüfen

Ist-Analyse Verpflegung (S. 74 ff.)

- Checkliste aller Kriterien

# Umsetzungsbeispiel „Springende Menülinie“

## Beispiel: Springende Menülinie Menükarte

Schulen

5. Woche  
vom 30.01.2023  
bis 05.02.2023



Bestellannahme

☎ 06221 – 84 83 82  
☎ 06221 – 84 83 33

✉ bestellannahme@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG DE-ÖKO-007  
Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Absender: \_\_\_\_\_

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 30.1.2023	Dienstag 31.1.2023	Mittwoch 1.2.2023	Donnerstag 2.2.2023	Freitag 3.2.2023
<b>Power Menü</b>	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Kartoffeln und Karottenrohkostsalat	Lachsbällchen in Kräutersoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Fingermöhrrchen und Farfalle
	a1, h, l, t, u	a1, l	0, 1, 3, 4, t	a1, h, i, l, u	a1, h, l, t
<b>Fun Menü</b>	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Couscous, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	a1, a3, t	0, a1, h, l, u	a1, l	a1, h, i, t, u	a1, a3, h, l, t, u
<b>Pastamenü der Woche</b>	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Karottenrohkostsalat	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Pasta mit Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing
	0, 3, a1, h, l, u	0, 3, a1, h, l, u	0, 3, a1	0, 3, a1, h, l, u	0, 3, a1, h, l, u
<b>Salatbowl</b>	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Schnittlauch) mit Sauerrahmdressing und Brötchen
	a1, a3, h, l, u				
<b>Zusätzlich bestellbar</b>					
<b>Lecker Getränk</b>	Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	Klare Brühe mit Grießklößen
	a1, h	a1, l	u	a1, l, u	a1, h, l, t
	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Bananenjoghurt	Berliner
	l	l	l	l	a1, h, l
	Mineralwasser 0,3l				

Die grün gekennzeichnete Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. 047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, g - enth. Krebsläse, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!

Quelle: <https://www.ehrenfried.de/upload/79781438-Schuler-5.pdf>

LANDESZENTRUM  
FÜR ERNÄHRUNG  
Baden-Württemberg

# Umsetzungsbeispiel „Eine Menülinie“

## Beispiel: Eine Menülinie

 <b>Hochschule für Polizei Baden-Württemberg - Institut für Fortbildung Böblingen -</b> 						
<b>Mittagsmenü vom 09. Januar bis 13. Januar 2023 (KW 02)</b> - Änderungen vorbehalten -						
	Montag, 09.01.2023	Dienstag, 10.01.2023	Mittwoch, 11.01.2023	Donnerstag, 12.01.2023	Freitag, 13.01.2023	
<b>Suppe</b>	Gemüsebrühe mit Flädle (enthält: A1, E, J)	Karotten- Ingwer-Suppe (enthält: F, E)	Rinderbrühe mit Backerbsen (enthält: A1, E)	Erbsen- Minz-Süppchen (enthält: E, F)	Hühnersuppe mit Gemüseeinlage (enthält: E)	<b>Allergene:</b> A1: Weizen A2: Roggen A3: Gerste A4: Hafer A5: Dinkel A6: Kamut B: Fisch C: Krebstiere D: Sulfite E: Sellerie F: Milch (Laktose) F1: Milcheiweiß G: Sesam H1: Mandeln H2: Haselnüsse H3: Walnüsse H4: Cashewnüsse H5: Pekanüsse H6: Paranüsse H7: Pistazie H8: Macadamia I: Erdnüsse J: Eier K: Lupine L: Senf M: Soja N: Weichtiere  <b>Zusatzstoffe:</b> 1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: Phosphat 7: Süßungsmittel 8: Schweinefleisch 9: Alkohol
<b>Menü 1 mit Eiweiß-beilage</b>	Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln, Kümmel, Zitrone abgeschmeckt und Kartoffeln (enthält: A1, E, J)	Würzige Hähnchenkeule mit Paprika-Sauce und Pasta (enthält: A1, E, F, J)	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Zwiebeln in sahniger Sauce und Wienerle (enthält: E, F, 8)	Rinderhackbällchen auf Kichererbsencreme mit Naturreis und gerösteten Mandeln (enthält: A1, H1, G, F, J)	Steinbeißerfilet auf Kräuter-Polenta und Senf- Zitronen-Sauce (enthält: B, E, F)	
<b>Menü 2 Vegetarisch</b> 	"Selleriesteak mit weißen Bohnen" gebratener Sellerie mit Grünkohl- Bohnen Gemüse (enthält: E)	Vollkornpizza aus Dinkelmehl mit Wirsing, Pastinaken, Hartkäse belegt und Rohkostsalat mit Sesam (enthält: A5, F)	Rote Bete- Graupen-Pfanne mit Halloumi und Joghurt- Quark- Dip (enthält: A3, E, F)	Couscouspuffer mit Salat aus Vollkorn- Couscous mit Kohlrabi, Karotten, Erbsen, Zwiebeln und Gurkensalat (enthält: A5, E)	Süßer Griesauflauf mit Rosinen und Vanillesauce (enthält: A1, F, J)	
<b>Menü 3 Pasta</b>	Im Moment wird die Pasta- Linie personalbedingt nicht angeboten (enthält: )	Im Moment wird die Pasta- Linie personalbedingt nicht angeboten (enthält: )	Im Moment wird die Pasta- Linie personalbedingt nicht angeboten (enthält: )	Im Moment wird die Pasta- Linie personalbedingt nicht angeboten (enthält: )	Im Moment wird die Pasta- Linie personalbedingt nicht angeboten (enthält: )	
<b>Menü 4 Salat- Bowl</b>	Verschiedene Salate aus der Salattheke (Allergene lt. Angabe)	Verschiedene Salate aus der Salattheke (Allergene lt. Angabe)	Verschiedene Salate aus der Salattheke (Allergene lt. Angabe)	Verschiedene Salate aus der Salattheke (Allergene lt. Angabe)	Verschiedene Salate aus der Salattheke (Allergene lt. Angabe)	
<b>Dessert</b>	Obst (enthält: )	Schokopudding mit Sahne (enthält: F)	Quark mit Mandarinen (enthält: F, 7)	Vanille Muffin (enthält: F)	Obst (enthält: )	

Frühstücksbuffet von 06:30 - 08:00 Uhr

Mittagessen von 11:30 - 13:00 Uhr

Abendbuffet 17:00 - 18:00 Uhr

(außer freitags!)

Die Angebote mit dem Job&Fit - Logo



entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Quelle: [https://www.hfpol-bw.de/files/pdf/hfpol/menue\\_standorte/bb/speisenplan/speisenplan\\_bb.pdf](https://www.hfpol-bw.de/files/pdf/hfpol/menue_standorte/bb/speisenplan/speisenplan_bb.pdf)

### 3. Zeit- und Personalaufwand, Herausforderungen

#### Zeit- und Personalaufwand

- Zeitaufwand:
  - von Antragsstellung bis zum Audit gibt die DGE ein Jahr Zeit
  - Aufwand hängt sehr stark von der Ausgangslage ab. Optimierung des Speiseplans erscheint auf den ersten Blick aufwendig, aber meistens wird vieles schon richtig gemacht
  - Rezeptanpassung kann aufwendiger werden
- Personalaufwand:
  - es braucht mind. eine Person, die federführend für die Umsetzung die Verantwortung trägt (meist Küchenleitung)

### 3. Zeit- und Personalaufwand, Herausforderungen

Herausforderungen:

- Anpassung der Rezepturen (z. B. des Fettgehalts)
- Akzeptanz und Angebot von Fischgerichten
- max. 1 Convenience-Produkt (Fleischersatzprodukt) in der vegetarischen Menülinie
- Unklarheiten bezüglich der Zertifizierung
- Einpflegen der neuen Informationen in das EDV-System

Sie möchten sich zertifizieren lassen? Dann ist der [Leitfaden zur DGE-Zertifizierung](#) die Grundlage

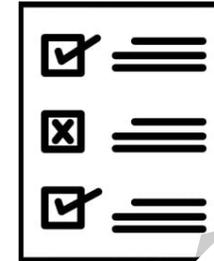
## DGE-Zertifizierung:

- erfolgt in vier Qualitätsbereichen:
  - Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagessen sowie Frühstück und Zwischenverpflegung
  - Qualitätsbereich Speiseplanung und –herstellung
  - Qualitätsbereich rechtliche Aspekt (z. B. Hygiene)
  - Qualitätsbereich Lebenswelt
- es müssen in allen Bereichen mind. 60 % der Kriterien erfüllt sein.
- werden in **einem** Qualitätsbereich unter 60 % erzielt ist das Audit nicht bestanden!

## 4. Nutzen der DGE-Zertifizierung

### Nutzen

- Empfehlungen basieren auf aktueller wissenschaftlicher Datenlage
- Gesundheitsfördernde Verpflegung
- Verbesserung der Rahmenbedingungen
- Kompetenzgewinn
- Zertifikat zur positiven Außenwirkung



# Praxisbeispiel

## Mensa Littenweiler

	Montag 16.01.	Dienstag 17.01.	Mittwoch 18.01.	Donnerstag 19.01.	Freitag 20.01.
<b>Schneller Teller</b>	Tomaten-Linsenfanne Fladenbrot Regio-Apple	Gemüsemautaschen Gemüsebrühe Bauernbrot	Bulgur mit Zucchini und Tomaten Gurkendip	Kräuterspätzle Tomatenragout Geriebener Käse	Milchreis auf Wunsch vegan + 0,50 € Apfelmus Zimtzucker
<b>Essen 1</b>	STUDY & FIT Brokkoli-Nussecken Paprikadip Risoleekartoffeln Karottengemüse	Schupfnudel-Gemüsepfanne Bratensauce Beilagensalat oder Regio- Apple	STUDY & FIT Bio Samosa - Gefüllte Teigtaschen Hoisinsauce Linsen-Reis mit Röstzwiebeln Blattspinat	Perlgraupenrisotto Italienische Gemüsepfanne Baguette Beilagensalat oder Regio- Apple	Gebackene Aubergine Joghurtcreme mit Kürbiskerne Hummus Arabischer Salat Fladenbrot
<b>Essen 2</b>	Schweinebraten Bratensauce Bauernspätzle Kaisergemüse	STUDY & FIT Eieromelette Salzkartoffeln Rahmspinat	Zitronenhähnchen Weißweinsauce Linsen-Trocchetti Brokkoligemüse	STUDY & FIT Wildlachsfilet Dillsauce mit Sahne Kräuterkartoffeln Paprika-Zucchini- ragout	STUDY & FIT Rinderbraten Rotweinsauce Salzkartoffeln Bio Erbsen
<b>Wochenangebot</b>	Dicke Fritten Gemüsechili Ruccolapesto, Peperoni Geriebener Mozzarella Beilagensalat oder Regio- Apple				
<b>Buffet</b>	STUDY & FIT Salatbuffet Blattsalate mit verschiedenen Dressings, angemachte Salate und frisches Obst Körnerbrötchen	STUDY & FIT Salatbuffet Blattsalate mit verschiedenen Dressings, angemachte Salate und frisches Obst Körnerbrötchen	STUDY & FIT Salatbuffet Blattsalate mit verschiedenen Dressings, angemachte Salate und frisches Obst Körnerbrötchen	STUDY & FIT Salatbuffet Blattsalate mit verschiedenen Dressings, angemachte Salate und frisches Obst Körnerbrötchen	STUDY & FIT Salatbuffet Blattsalate mit verschiedenen Dressings, angemachte Salate und frisches Obst Körnerbrötchen

vegetarisch
  vegan
  auf Wunsch vegan

Quelle: <https://www.swfr.de/essen/mensen-cafes-speiseplaene/freiburg/mensa-littenweiler>

## 5. Umsetzung vom Thema „Bio“ in den Modellprojekten

### Ziele im Modellprojekt

- Erreichung des Bio-Siegels
- Einsatz von mind. 20 % Bio-Lebensmittel, gemessen am Wareneinsatz

### Wie wurden die Einrichtungen unterstützt?

- durch Coachings z. B. mit [Bio-Mentor](#)

## 5. Umsetzung vom Thema „Bio“ in den Modellprojekten

### Erfahrungen

- im Vergleich zur DGE-Zertifizierung wurde der Besuch einer Öko-Kontrollstelle als einfach empfunden
- zum Einstieg wurden meist
  - Trockenware wie Nudeln, Reis oder Gewürze
  - Gemüse, Obst oder Kartoffeln gewählt
  - Produkte haben meist geringere Preisdifferenz zu konventionell erzeugten Produkten
- einige haben während der Projektlaufzeit auch auf Bio-Milch und Milchprodukte umgestellt, vereinzelt auch Fleischwaren (z. B. Bio-Rind)

## 5. Umsetzung vom Thema „Bio“ in den Modellprojekten

### Erfahrungen

- das Projekt fand 2021 (Corona-Pandemie) statt, d. h. durch Begrenzungen der Tischgäste und/oder Home-Office konnten die freien Kapazitäten z. B. zur Suche nach neuen Lieferanten genutzt werden.
- nicht alle haben die 20 % Bio-Wareneinsatz während der Projektlaufzeit erreicht.
- Aber: Einmal angestoßen, bleiben die Einrichtungen meistens dabei und versuchen das Bio-Sortiment stetig zu erweitern.

## 6. Angebote des Landesentrums

### Beratung durch unsere Coachinnen und Coaches für die Hochschul- und Betriebsverpflegung

- für Sie kostenfreie Basisberatung
  - vor Ort in Ihrer Einrichtung
  - ca. 3 h
  - Inhalt legen Sie passend für Ihre Einrichtung fest
- kann 1x jährlich in Anspruch genommen werden
- Beantragung beim Landeszentrum per Mail oder telefonisch

## 6. Angebote des Landesentrums

### Küchenpraxis-Workshops: „Kreative vegetarische Frischküche“

Küchenworkshops in den Regierungsbezirken BW:  
**Stuttgart – Karlsruhe – Freiburg – Tübingen**

nächste Termine in Karlsruhe (Karlsbad): 01.03.2023  
10.05.2023

Trainer: Bernd Trum – Biospitzenkoch, Küchenmeister

Anmeldung und aktuelle Termine unter:



<https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite/vernetzen/kuechenpraxis-workshop-frischkueche>

## 6. Angebote des Landesentrums

### Tag der gesunden Ernährung: Lieblingsgerichte der Gemeinschaftsverpflegung pflanzenbetont optimiert

Termin: Di, 07.03.2023 von 13:30 – 16:30 Uhr

Veranstaltungsort: CVJM-Haus  
Büchsenstraße 37, 70174 Stuttgart

Hier geht 's zur Anmeldung:



<https://fortbildung-lel.lgl-bw.de/lel/veranstaltungen-landeszentrum-fuer-ernaehrung/kurs/Tag-der-gesunden-Ernaehrung-Gemeinschaftsverpflegung/E23-4-14#inhalt>

### Weitere Termine

Aktionswoche zum Thema Nachhaltigkeit

- voraussichtlich 22. bis 26.05.2023

Seminar zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung mit anschließenden Messwochen

- voraussichtlich in KW 25

## 6. Angebote des Landesentrums

Flyer  
„Mahlzeiten klimagesund  
gestalten – Biodiversität  
erhalten“

zu finden unter  
[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de)

- vernetzen
- Hochschul- und Betriebsverpflegung
- Materialien und Medien



## 6. Angebote des Landesentrums

- „Gutes Essen in Landeskantinen“ & „Gutes Essen in Hochschulen“



[Ergebnisbroschüre](#)

Broschüre und zum Download

- „Gutes Essen in Landeseinrichtungen“  
[Steckbriefe der Einrichtungen](#)  
Nur zum Download

# VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Landeszentrum für Ernährung  
Baden-Württemberg  
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,  
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)

Oberbettringer Straße 162  
72575 Schwäbisch Gmünd

Tel: 07171 917-100  
ernaehrung@lel.bwl.de  
www.ernaehrung-bw.de

**LEL**  
SCHWÄBISCH GMÜND



# Warum Bio?

Der ökologische Landbau...

- erhält und schont die natürlichen Ressourcen in besonderem Maße
- hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt
- fördert die Humusbildung und das Bodenleben.
- belastet das Grund- und Oberflächenwasser in der Regel weniger mit Nährstoffen (zB. Nitrat)
- fördert den Artenschutz
  
- Artgerechte Haltung der Tiere entspricht den Prinzipien des ökologischen Landbaus.
- Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist verboten.

# Bio & Klimaschutz

- Im Durchschnitt um 10 % höheren Gehalt an organischem Bodenkohlenstoff
- höhere jährliche Kohlenstoffspeicherungsrate auf.
- Lachgasemissionen sind im Mittel um 24 % niedriger.
- Demnach erbringt die ökologische Landwirtschaft bezüglich ertragsskalierter Treibhausgasemissionen im Bereich Boden/Pflanze wahrscheinlich vergleichbare Leistungen wie die konventionelle Landwirtschaft. Ferner erbringt die ökologische Rinderhaltung bezüglich stoffwechselbedingter Methanemissionen pro kg Milch vermutlich niedrigere Leistungen als die konventionelle Rinderhaltung. Die Gesamtemissionen pro kg Milch aus ökologischer und konventioneller Milchproduktion werden als wahrscheinlich vergleichbar eingestuft.

[https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen\\_Report\\_65.pdf](https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_65.pdf)

# Bio- Zertifizierung

- Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am **Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften** für den ökologischen Landbau teilnehmen.
- Für die **Kontrollpflicht** ist **weder die Höhe noch die Häufigkeit** des Bioeinsatzes ausschlaggebend.





# Schritte zur Bio- Zertifizierung



## 1. Schritt

Für Bio entscheiden ;-)



## 2. Schritt

Bio-Konzept festlegen: in welcher Form sollen Bio-Produkte vorkommen? (Bio-Menülinie; Bio-Speisen oder Speisekomponenten; Austausch einzelner Zutaten)

Lieferanten für die gewünschten Bio-Lebensmittel finden, Preiskalkulation vornehmen...





## 3. Schritt

Kontrollstelle auswählen, Kontakt aufnehmen, Kontrollvertrag abschließen



## 4. Schritt

Erstinspektion vorbereiten: Erforderlich ist eine Betriebsbeschreibung inkl. Lageplan, Organigramm Personal, geg. Liste von Standorten, aktuelle Bio-Bescheinigungen der Bio-Lieferanten, Muster für Kommunikationsmittel mit denen Bio-Einsatz kommuniziert werden soll (z.B. Speisekarte)





## 5. Schritt

Bio-Angebot und Bio-Kennzeichnung  
Drei gängige Varianten sind möglich.

# Drei Varianten möglich:

- 1. Bio-Gericht zB. „Bio-Lasagne“, „Bio-Schokopudding“
  - Komplettes Gericht kann uneingeschränkt als Öko-/Bio-Speise bezeichnet werden, wenn 100% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen.
- 2. Einzel zubereitete Bio-Komponente eines zusammengesetzten Gerichts
  - Komponente = jeder Bestandteil eines Gerichts, der von anderen Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird, trennbar ist und aus Gästesicht abgrenzbar
  - Bspw: Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Reis
- 3. Angebot einer „Zutat einer Art“ in Bio
  - Bestimmte Produkte (landwirtschaftl. Ausgangsstoffe oder Zutaten einer Art) nur noch in Bio. Komplettausgetauscht werden zB. einzelne Zutaten (zB. nur Salzkartoffeln) oder ganze Produktgruppen (zB. alle Nudeln)



## 6. Schritt

Der Kontrollbesuch vor Ort (mind. einmal jährlich)

Erstkontrolle (Vervollständigung Betriebsbeschreibung, Inspektion)

- Trennung in Lagerung und Verarbeitung von Bio und konventioneller Ware?
- Korrekte Auslobung des Bio-Angebotes

# Hinweise

Was ändert sich:

- Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe (wichtig: Vermeidung von Verwechslungen)
- Wareneingang und Warenfluss der Öko-Produkte durch den Betrieb müssen eindeutig dokumentiert werden

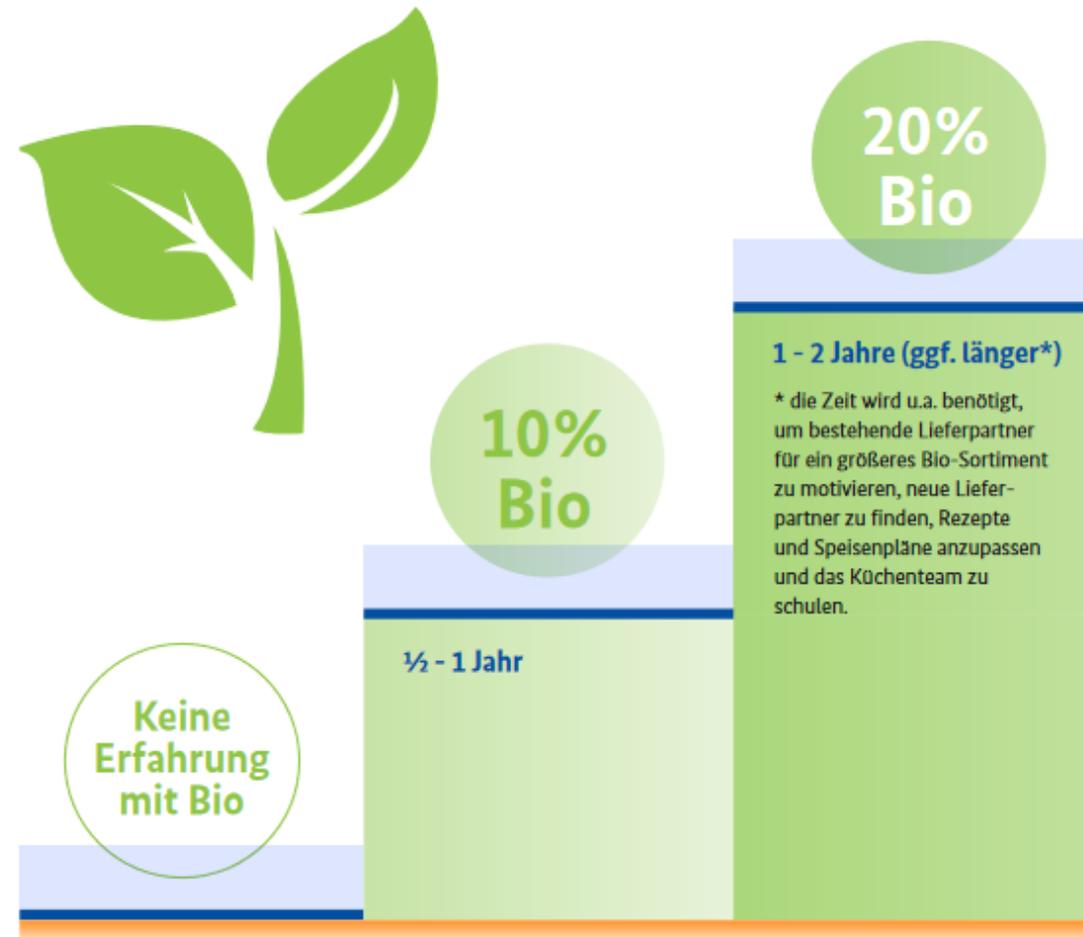
Kosten der Zertifizierung



**TIPP:** Arbeiten Sie nach Möglichkeit mit einer Mischkalkulation, d.h. die Mehrkosten für den Einkauf von Biolebensmitteln werden auf alle Speisen umgelegt. Ein geldwerter Bioanteil von 10 % ist praktisch in jeder Küche kostenneutral möglich und selbst ein Bioanteil von 20 % erhöht den Wareneinsatz nach Erfahrung vieler Küchen nur um 0,15 bis 0,25 Euro/Gericht. Dieser Betrag lässt sich relativ einfach durch eine Anpassung des Speisenangebotes (mehr einfache, vegetarische Speisen) und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen kompensieren.

# Zeitplan

## Zeitplan für die Einführung von Biolebensmitteln



# Fördernde & hemmende Faktoren



## Fördernde

- Die Erhöhung des Bioanteils kann zu einem **positiveren Image** beitragen.
- **Anforderungen** von extern, die an Kantinen gestellt werden, werden **erfüllt**.
- **Vorbildfunktion**

## Hemmende

Hemmender Faktor	Lösungsansatz/Verbesserungsvorschlag
Biolebensmittel sind teurer als konventionelle.	Mischkalkulation; schrittweise Einführung von Basisprodukten um Preissteigerungen gut aufzufangen
Lieferanten (Erzeuger, Hersteller, Händler) a) Haben die angefragten Bioprodukte nicht immer vorrätig oder b) Es gibt diese nicht in den Mengen, die für den Betrieb notwendig werden oder c) Die nachgefragten Mengen sind zu gering für den Anbietenden.	Erstmal die eigenen Lieferanten fragen, ob sie Biosortiment haben. Erfahrungen von Kolleg*innen nutzen und prüfen, welche Kantine in der Region bereits Biolebensmittel einsetzen. Kontakt aufnehmen und nach Biolieferanten fragen.
Bio-Zertifizierung erfordert Zeit und Aufwand.	Zertifizierungsaufwand in der Praxis „eigentlich eher gering“
Gäste interessieren sich nicht dafür, ob es ihr Essen in Bio gibt, sind auch nicht bereit, mehr dafür zu zahlen.	Biolebensmittel in den Speiseplan integrieren, aber erst zurückhaltend kommunizieren. Wenn möglich Mischkalkulation nutzen, um Preissteigerungen nicht direkt an Gäste weiterzugeben. Verwendung regionaler Produkte kann Akzeptanz Bio erhöhen.

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit  
in der Betriebsverpflegung:

**Empfehlungen  
und Tipps**

aus dem Projekt  
NACHHALTIG  
BJUND GESUND

für Dienstleisterinnen  
und Dienstleister

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/LeitfadenNachhaltigkeit.pdf>

Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

BÖLN  
Bundesagentur für Ernährung, Landwirtschaft  
und andere Ernährungswissenschaften

Mit einfachen  
Schritten  
zur Bio-Zertifizierung

Der Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

**Bio**  
100% Bio-Verpflegung

<https://www.gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf>

## Leitfäden

# Ein Einblick...



... in die Kantine Campus Nord

Bio-Zertifizierung mit einem Projekt des Landesentrums für Ernährung  
BW

# Rückfragen an die Öko-Prüfstelle



**KARLA**  
Karlsruher Reallabor  
Nachhaltiger Klimaschutz



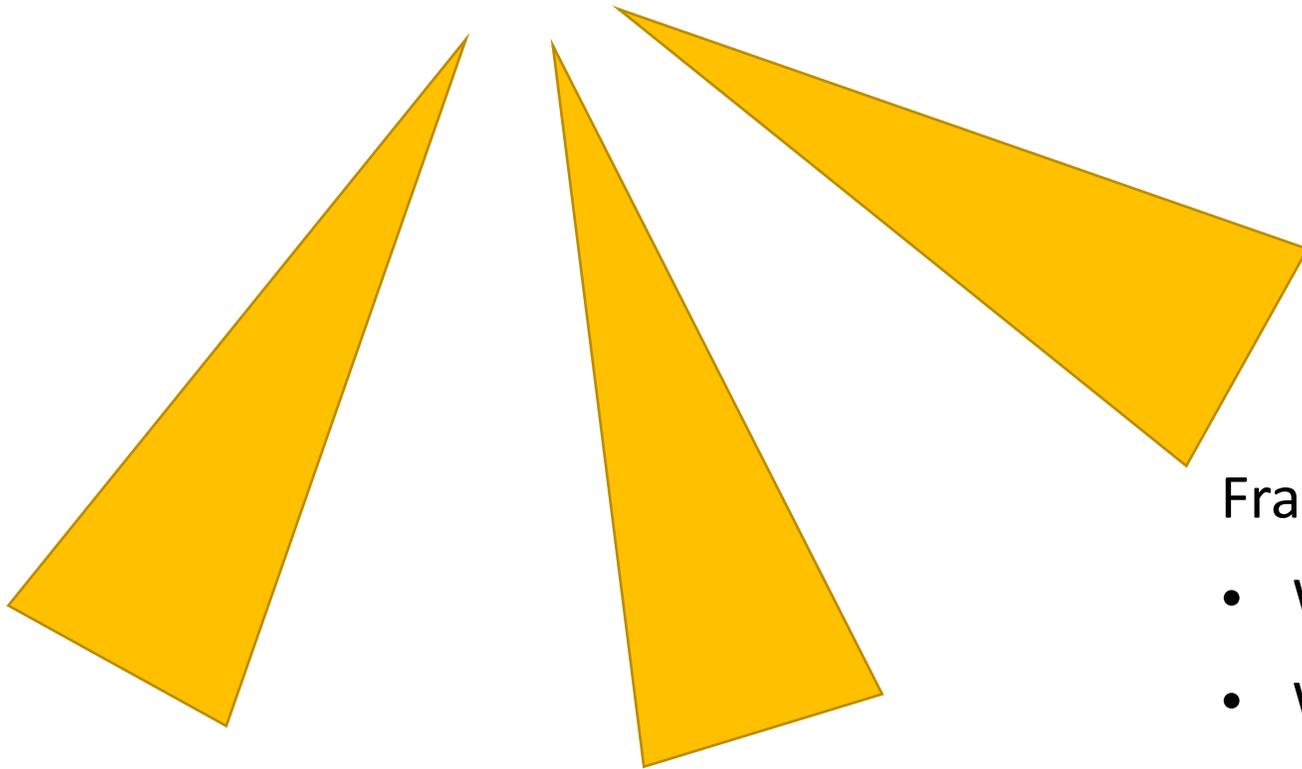
# Fragebogen



# Pause



# Blitzlicht & Feedback



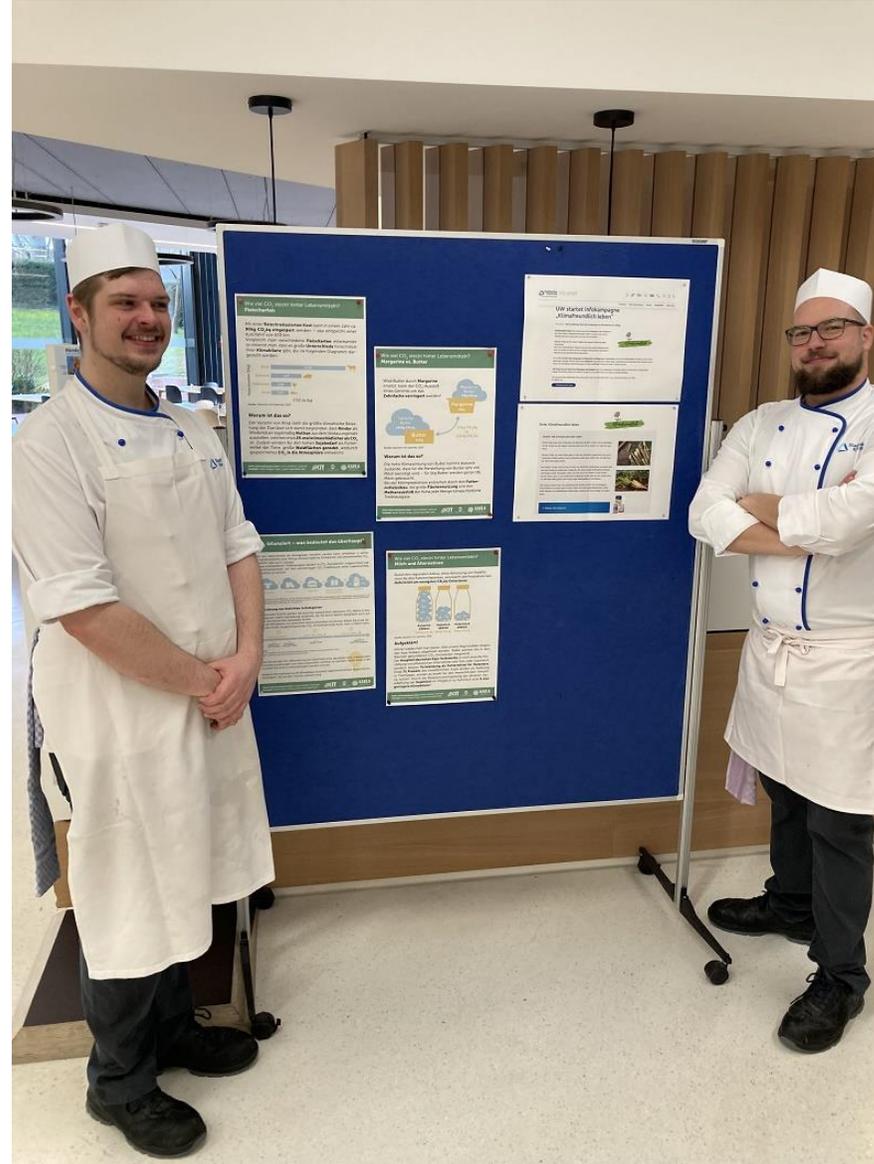
## Fragen:

- Was war wertvoll /sinnvoll für Sie?
- Wo wurde etwas umgesetzt?
- Allg. Feedback, auch gerne von den städt. Ämtern etc.

# Einblick: CO<sub>2</sub>-Bilanzierung Stadtwerke



**KARLA**  
Karlsruher Reallabor  
Nachhaltiger Klimaschutz



# Einblick in die Forschung

## Teilnehmende ändern ihr Essensverhalten, wenn sie mit CO<sub>2</sub>-Angaben konfrontiert werden

Das sind unsere drei Hauptergebnisse in der Übersicht:



### Ergebnis 1

Der ökologische Fußabdruck spielt in der Selbsteinschätzung der Teilnehmenden – neben anderen Kriterien wie Aussehen und Geschmack – nur eine untergeordnete Rolle bei der Essensauswahl.



### Ergebnis 2

Dennoch reduziert eine Beschilderung mit Emissionsdaten die Nachfrage nach CO<sub>2</sub>-intensiven Gerichten wie Fleisch und Fisch – und damit den gesamten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck des gewählten Essens.



### Ergebnis 3

Dieser Effekt ist besonders ausgeprägt, wenn die CO<sub>2</sub>-Angaben in Ampelfarben visualisiert bzw. als “Umweltkosten” (in Euro je 100 g) präsentiert werden.

# Einblick in die Forschung



## Ausblick

- Was bietet KARLA in Zukunft: Kontakte und Materialien
- Zukünftige Projekte (Belmont (international), INTERREG (trilateral), KA-Wert (national))
- Wie geht es weiter? → Abfrage aus dem Fragebogen, ev. Gespräche mit der Stadt

# Einladung Kantinenführung



... im Anschluss an die FutureBowl hier in der Stadtwerke-Kantine!

## In Kontakt bleiben

- Alle heutigen TeilnehmerInnen erhalten das Protokoll sowie die Folien

# Ihre Ansprechpartnerinnen



Sarah Meyer-Soylu: [Sarah.meyer@kit.edu](mailto:Sarah.meyer@kit.edu)

Annika Fricke: [Annika.fricke@kit.edu](mailto:Annika.fricke@kit.edu)

Eva Wendeborg: [Eva.wendeborg@kit.edu](mailto:Eva.wendeborg@kit.edu)

Danke für Ihre Aufmerksamkeit und die gute Zusammenarbeit!

