

**Beschaffungsverhältnisse für
regional-ökologische
Lebensmittel in der
öffentlichen
Gemeinschaftsverpflegung in
Mecklenburg-Vorpommern.**

Eine Analyse der Ausgangslage



Von Jakob Wondra und Nina Katz
Mit RegioVers Forschungsverbund

Projektverbund RegioVers
www.regiovers.net

inter 3 GmbH Institut für Ressourcenmanagement
Otto-Suhr-Allee 59
10585 Berlin
www.inter3.de

Diversu – Institut für Diversity, Natur, Gender und Nachhaltigkeit e.V.
Lindenstraße 24
21335 Lüneburg
www.diversu.org

Hochschule Neubrandenburg
Brodaer Straße 2
17033 Neubrandenburg

Autorinnen und Autoren: Jakob Wondra und Nina Katz

Mit Beiträgen von: Christian Brechler

Lüneburg, Berlin, Neubrandenburg 08 /2025

Das Vorhaben RegioVers wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Die Verantwortung für den Inhalt liegt bei den Autor*innen.

Titelbild: Axel Dierich

Gefördert durch:



**aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages**

Inhalt

Einleitung	4
Methodisches Vorgehen	6
Methodenreflexion	9
Ergebnisse	11
Produktion	11
Handel und Verarbeitung	16
Caterer/ Gastrobetriebe	18
Öffentliche Einrichtungen	22
Kitas	23
Schulen	26
Krankenhäuser	30
JVAS	30
Pflegeeinrichtungen	30
Diskussion	32
Fazit	35
Quellen und Literaturverzeichnis	36

Abbildungen

Grafik 1 Freiland Bio-Gemüseanbaufläche in Mecklenburg-Vorpommern nach	11
Grafik 2 Bio-Kartoffelanbaufläche in Mecklenburg-Vorpommern nach Postleitzahlgebiet (Eigene Darstellung)	12
Grafik 3 Landwirtschaftliche Produktion in Bioqualität nach Betriebsform (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	13
Grafik 4 Jährliche Gemüseernte in t nach Arten	13
Grafik 5 Größter Abnehmer der verkauften Ware (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	14
Grafik 6 Größter Absatzmarkt (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)	14
Grafik 7 Förderfaktoren regionaler Vermarktung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	14
Grafik 8 Interesse an regionaler Vermarktung (Likert Skala)	15
Grafik 9 Interesse an einer Kooperation mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)	15
Grafik 10 Anforderungen für eine Kooperation mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	15
Grafik 11 Tätigkeitsbereiche (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	18
Grafik 12 Hemmnisse bei der Einbeziehung regionaler Bio-Lebensmittel (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	19
Grafik 13: Verwendung von Bio-Lebensmitteln (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)	19
Grafik 14 Kund*innen-Präferenzen (Likert-Skala)	20
Grafik 15 Unterstützungsoptionen zur Verwendung regionaler Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	20
Grafik 16 Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)	21

Grafik 17 Bezugsquellen von Lebensmitteln (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	21
Grafik 18 Produktqualitäten (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)	22
Grafik 19 Verpflegungssystem (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	23
Grafik 20 Auswahl des Speiseanbieters (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	24
Grafik 21 Tätigkeitsbereich des Speiseanbieters (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)	24
Grafik 22 Verpflegung mit Bio-Lebensmittel	25
Grafik 23 Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote (Likert-Skala)	25
Grafik 24 Hindernisse für eine Erhöhung des Bio-Anteils (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	25
Grafik 25 Bewirtschaftungssystem an Schulen (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	26
Grafik 26 Auswahl der Verpflegungsanbieters (Anzahl an Nennungen, Mehrfachauswahl)	26
Grafik 27 Verpflegungssystem an Schulen (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	27
Grafik 28 Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der schulischen Mittagsverpflegung (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	27
Grafik 29 Verwendung regional erzeugter Produkte in der schulischen Mittagsverpflegung (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)	28
Grafik 30 Interesse an biologischen Essensangeboten in Schulen (Likert-Skala)	28
Grafik 31 Hindernisse für eine Erhöhung des Bio-Anteils an Schulen (prozentuale Nennungen, Mehrfachauswahl)	29
Grafik 32 Unterstützende Faktoren für die Einführung biologischer Essensangebote an Schulen (prozentuale Nennungen, Mehrfachauswahl)	29

Einleitung

Ausgangslage: Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung (ö GV) nimmt eine zentrale Rolle in der Gestaltung nachhaltiger und zukunftsfähiger Ernährungssysteme ein. In Deutschland werden täglich Millionen von Menschen in Schulen, Kitas, Krankenhäusern und Kantinen verpflegt. Die zunehmende Bedeutung von Umwelt- und Klimaschutz sowie die Forderung nach gesunder und regionaler Ernährung haben in den letzten Jahren zu verstärkten politischen und gesellschaftlichen Bemühungen geführt. Mecklenburg-Vorpommern (M-V), mit seinem großen landwirtschaftlichen Potenzial und ausgeprägten ländlichen Strukturen steht vor der Herausforderung, diese Entwicklungen in konkrete regionale Strategien zu überführen und langfristige Wertschöpfungsketten zu etablieren. Die bio-regionale Versorgung der ö GV stellt dabei nicht nur einen Beitrag zur Ernährungssouveränität dar, sondern ist auch ein wichtiger Baustein zur Unterstützung der regionalen Landwirtschaft, zur Stärkung der lokalen Wirtschaft und zur Erreichung der Klimaziele. Indem die Nachfrage nach regionalen und biologischen Lebensmitteln gefördert wird, können Transportwege verkürzt, CO₂-Emissionen reduziert und die regionale Landwirtschaft diversifiziert werden.

Politische Rahmenbedingungen auf Bundesebene: Die Bundesregierung hat sich mit der im Januar 2024 veröffentlichten Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ das Ziel gesetzt, die Ernährung in der ö GV gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Besondere Bedeutung wird dabei pflanzlichen, saisonalen sowie regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln beigemessen. Diese Strategie ist Teil der umfassenderen Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung, die den Umbau des Ernährungssystems als Schlüssel zur Erreichung der Klimaziele und zur Reduzierung von Umweltbelastungen definiert.

Ergänzend dazu setzt die Bio-Strategie 2030 klare Zielmarken für den Ausbau des Bio-Landbaus und die Versorgung der ö GV mit Bio-Produkten. Bis 2030 soll der Anteil an ökologisch bewirtschafteten Flächen in Deutschland auf 30 Prozent ansteigen. Gleichzeitig fordern Initiativen wie der Bürger*innen-Rat für Ernährung (2024) ein kostenfreies Mittagessen für Kinder, das zu mindestens 30 Prozent aus Bio-Lebensmitteln bestehen soll. Diese Maßnahmen zielen nicht nur auf Gesundheitsförderung ab, sondern stärken auch die regionale Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten.

Politische Rahmenbedingungen in Mecklenburg-Vorpommern: In M-V bildet der Koalitionsvertrag 2021-2026 eine wichtige Grundlage für die bio-regionale Versorgung der ö GV. Das Land strebt an, bis 2040 klimaneutral zu werden und setzt auf die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten sowie auf eine Landwirtschaft mit hohen sozialen und ökologischen Standards. In der Landwirtschaft hat M-V schon heute einen vergleichsweise hohen Anteil an ökozertifizierter landwirtschaftlicher Nutzfläche. 15 % der Fläche wird ökologisch bewirtschaftet und fast ein Viertel der landwirtschaftlichen Betriebe in MV sind ökozertifiziert. Um die Wertschöpfung im Bereich der ökologischen Wirtschaft weiter zu fördern, hat das Land einige Ziele formuliert und Fördermaßnahmen entwickelt.

Landwirtschaft

Zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft wurde 2015 auf Länderebene die Öko-Kompetenz M-V 2020 veröffentlicht, in dem vor allem der Wissenstransfer gestärkt werden soll. Hier spielen maßgeblich die Beratungs- und Forschungsangebote zur Nutzung der im Ökoanbau festgelegten Förderrichtlinien eine zentrale Rolle, sowie die Öffentlichkeitsarbeit zur Vernetzung der Akteure und

Aufklärung der Verbraucherseite. Aktuell übernimmt das LALLF 90 % der Beratungskosten mit Themenbezug zum Ökolandbau für landwirtschaftliche Unternehmen (Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern). Bereits ausgelaufene Projekte, wie das "Netzwerk ökologischer Landbau Mecklenburg-Vorpommern" (2016-2019), haben die im Papier veröffentlichten Ziele unterstützt. Das Projekt unter Leitung der Landesforschungsanstalt LFA koordinierte die Ziele und Aktivitäten des Landes mit den Aktivitäten der Ökoverbände.

In einer 2024 veröffentlichten Nutztierstrategie des Landes wird zudem die Bedeutung einer nachhaltigen Nutztierhaltung hervorgehoben. Die seit Jahrzehnten schrumpfenden Tierbestände sollen mit Rücksicht auf eine weiterhin diverse und integrierte Landwirtschaft gehalten und in tiergerechte, nachhaltige Nutzungsformen transferiert werden. Unterstützt wird diese Transformation durch eine privilegierte Flächenvergabe landeseigener Flächen an ökologisch wirtschaftende Betriebe mit Tierhaltung. Parallel dazu spielt auch in der Nutztierstrategie Beratungs- und Öffentlichkeitsarbeit eine zentrale Rolle, zudem sollen ökozertifizierte Verarbeitungsbetriebe gefördert werden.

Der Koalitionsvertrag sieht vor, dass der Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen bis 2026 auf 20 Prozent ansteigt und der Absatz regionaler Bio-Produkte durch den Ausbau von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen gestärkt wird. Besonders die Verpflegung in Kitas und Schulen soll vermehrt durch regionale und ökologische Lebensmittel sichergestellt werden, die den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen. Eine landesweite Ernährungsstrategie gibt es bislang allerdings nicht.

Ernährungswirtschaft

Im Bereich der ökologischen Ernährungswirtschaft ist seit 2013 die von der Landesregierung ins Leben gerufene Initiative "Bio in MV" aktiv, in der die Unternehmen der ökologischen Wertschöpfung vernetzt und sichtbar gemacht werden. Dazu wurde eine Internetpräsenz aufgebaut, die für Verbraucherseite und Unternehmen gleichermaßen informativ sein soll. Zwischen 2018 und 2025 wurde die Plattform nicht aktualisiert, wurde nun aber aus dem Landwirtschaftsministerium mit einer Projektzeit bis 2029 neu aufgelegt und soll den Aufbau bioregionaler Wertschöpfung im Land fördern. Vernetzungsaktivitäten, Beratungs- und Öffentlichkeitsarbeit stehen hierbei im Fokus der Projektarbeit.

Neben den eigenen Förderprojekten unterstützt das Land Initiativen wie die DGE-Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung e.V. oder die Agrarmarketinggesellschaft e.V. finanziell. Hierdurch können Beratungsangebote für Caterer und Schulen, sowie Informationsveranstaltungen und Ausstellungsmessen wie die Warenbörse "Regional und Bio aus M.V." umgesetzt werden.

Der Zukunftsrat M-V hat in seinen Empfehlungen ebenfalls die Verbesserung der Absatzmöglichkeiten für regionale und klimafreundliche Produkte hervorgehoben. Eine verpflichtende Abnahme durch öffentliche Einrichtungen wird als wichtiger Hebel gesehen. Auf kommunaler Ebene geht Greifswald mit gutem Beispiel voran und hat bereits einen Bio-Anteil von 30 Prozent in den Einrichtungen kommunaler Trägerschaft beschlossen.

Die politischen Rahmenbedingungen machen deutlich, dass es zwar eine Reihe an Vorschlägen und Zielsetzungen in politischen Dokumenten gibt. Es fehlt jedoch an einem systematischen Vorgehen und einer konsistenten Handlungsstrategie für die verschiedenen Regelungsebenen. Eine wesentliche

Voraussetzung für die Konkretion von Planungen und Entwicklung von Realisierungsansätzen ist es, die aktuell in M-V vorhandenen bio-regionalen Versorgungswege, -mengen, -bedarfslücken und Erweiterungsmöglichkeiten in der ö GV sowie die Hindernisse eines flächendeckenden Ausbaus zu kennen.

Bestehende Projekte und Erkenntnisse: Einige Projekte liefern bereits wertvolle Erkenntnisse. So wurden im Rahmen des BUND-Projekts „Mehr Bio aus der Region für Rostock“ (2022-2023) eine Situationsanalyse und ein Fahrplan für die Stadt Rostock erstellt. Die Ergebnisse zeigen, dass das Potenzial für regionalen Bio-Einkauf oft nicht bekannt ist und es einer umfassenderen Datenlage bedarf (Maack, 2023). Ein weiteres Beispiel ist das RiWert-Projekt des Projekthofs Karnitz e.V., das von 2021 bis 2024 auf die Entwicklung von Bio-Wertschöpfungsketten für die ö GV abzielte. Diese Projekte zeigen, dass es zu spezifischen Regionen Daten und Analysen gibt.

Der Datensatz über die quantitativen und qualitativen Verhältnisse als Planungsgrundlage für Akteure aus der Ernährungswirtschaft ist jedoch weiterhin lückenhaft und bezieht sich auf Einzelfälle. Der Großteil des Bundeslandes wurde noch nicht flächendeckend untersucht.

Zielsetzung der Analyse der Beschaffungsverhältnisse: Ziel der vorliegenden Ausarbeitung ist es, diese Lücken weiter zu füllen und für Gesamt M-V die Beschaffungsverhältnisse in der ö GV, d.h. **Mengenverhältnisse**, entlang der Wertschöpfungskette (WSK), **Strukturen, Barrieren und Bedarfe** zu erfassen. Die Analyse dient zudem als Grundlage für die Auswahl zweier Wertschöpfungsräume zur Tiefenanalyse der Potenziale für die Versorgung der ö GV mit bio-regionalen Produkten, und dem exemplarischen Aufbau von bio-regionalen WSK (Arbeitspaket 3).

Methodisches Vorgehen

Die Beschaffungsverhältnisse wurden 2024 über verschiedene Methoden erfasst:

- Identifizierung der relevanten Akteure und geeigneter Zugangswege,
- Befragung (online-Erhebung und Expert*innen-Interviews) von Akteuren der Ernährungswirtschaft mit Relevanz für die ö GV in M-V (Erzeuger- und Bedarfsseite),
- qualitative Expert*innen Interviews [3] von Vertreter*innen des Vertriebs und der Logistik.
- Validierung und Nuancierung der Ergebnisse durch 3 Workshops mit Praxisakteuren und Expert*innen

Akteursrecherche

Im ersten Schritt der Untersuchung wurden über eine umfassende Recherche in M-V relevante Akteure identifiziert, die im Bereich von Bio-WSK tätig sind, und an die die Umfrage verschickt werden konnte. Dabei stützten wir uns sowohl auf bestehende Datenbanken aus vorherigen Projekten des BUND und des Projekthof Karnitz e.V. als auch auf gezielte Internetrecherchen. Zusätzlich wurden neue Akteure durch das Schneeballprinzip über erste Kontakte vermittelt. Das Ergebnis dieser Recherche war die Erstellung einer umfassenden Akteursdatenbank zur Bio-Wertschöpfung in M-V, die ca. 187 Akteure umfasst. Die als Grundlage für die weitere Befragung und Analyse diente.

Erhebung

Zur Datenerhebung wurden sechs unterschiedliche, zielgruppenspezifische Online-Fragebögen entwickelt. Die Zielgruppen umfassten:

- Fragebogen 1: Bio-Landwirt*innen
- Fragebogen 2: Caterer
- Fragebogen 3: Pflegeeinrichtungen
- Fragebogen 4: Träger von Pflegeeinrichtungen
- Fragebogen 5: Kita-Leitungen
- Fragebogen 6: Schulleitungen

Der Versand der Fragebögen erfolgte in mehreren Phasen und über verschiedene Verteiler:

- **Fragebogen 1:** Versendet über die Kontaktdatenbank der Bio-Anbauverbände sowie über den Verteiler der Solidarischen Landwirtschaft M-V (Solawi-MV). Aufgrund eines geringen Rücklaufs wurde zusätzlich eine telefonische Nacherhebung durch eine studentische Hilfskraft durchgeführt, in der 86 Bio-Gemüseanbaubetriebe kontaktiert wurden (Befragungszeitraum: April bis August 2024).
- **Fragebogen 2:** Versendet über die DGE-Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Befragungszeitraum: Mai bis August).
- **Fragebogen 3 und 4:** Diese Fragebögen wurden über die Vernetzungsstelle Seniorenverpflegung Mecklenburg-Vorpommern verteilt (Befragungszeitraum: Mai bis August).
- **Fragebogen 5 und 6:** Der Versand erfolgte integriert in die Erhebung der Verpflegungssituation die von der DGE-Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung im Zeitraum von August bis Oktober für Kitas (Fragebogen 5) und von November bis Januar für Schulen (Fragebogen 6) durchgeführt wurde.

Fragebogenerstellung und Pretest

Die Erstellung der Fragebögen erfolgte in mehreren Schritten. diversu entwickelte erste Entwürfe der Fragebögen 1 bis 3, welche den Projekt- und Praxispartner*innen zur Rückmeldung vorgelegt wurden. Basierend auf diesem Feedback wurden die Fragebögen überarbeitet und in das Online-Programm Limesurvey implementiert.

Vor dem eigentlichen Versand wurde ein Pretest mit Praxisakteuren durchgeführt:

- **Fragebogen 1:** Pretest durch Vertreter*innen der Bio-Anbauverbände in M-V,
- **Fragebögen 2 und 3:** Pretest durch externe Expert*innen (z.B. Akteure der DGE-Vernetzungsstelle M-V).
- **Fragebögen für Kitas und Schulen:** Nach der Einarbeitung des Projektteam-Feedbacks wurden diese mit der DGE-Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung M-V abgestimmt und in bestehende Erhebungen zur Verpflegungssituation integriert.

Durch diese mehrstufige und iterative Vorgehensweise wurde sichergestellt, dass die Fragebögen praxisnah und zielgerichtet gestaltet waren. Die Fragebögen kombinierten qualitative und quantitative Fragen, sie enthielten Multiple-Choice- und Single-Choice-Fragen, Rangfolgen, Likert-Skalen sowie Freitextantworten. Durch die methodische Diversität wurden Daten auf unterschiedliche Weise erfasst und dadurch in ihrer Aussagekraft verlässlicher. Außerdem konnte so den unterschiedlichen Bedürfnissen nach einer Tiefe und Breite der Erhebung entsprochen und das Beantworten des Fragebogens abwechslungsreich und somit nutzer*innen-freundlich gestaltet werden.

Struktur und Inhalte der Fragebögen

Fragebogen 1: Erfasste allgemeine Informationen zum Betrieb sowie Einschätzungen und Positionen zur Versorgung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen Bio-Produkten. Darüber hinaus wurden Fragen zu den (regionalen) Vermarktungswegen der Betriebe gestellt.

Fragebogen 2: Beinhaltete betriebliche Angaben, Informationen zur Qualität der verwendeten Produkte sowie Hemmnisse und Potenziale bei der Einbeziehung regionaler Bio-Lebensmittel. Zudem wurden die aktuellen Bezugswege der Lebensmittel erfasst.

Fragebögen 3 und 4: Erhoben betriebliche Angaben, Informationen zur Verpflegungssituation sowie Herausforderungen und Potenziale bei der Einführung regionaler Bio-Lebensmittel.

Fragebögen 5 und 6: Diese Fragebögen wurden als Teil der ausführlichen DGE-Erhebung zur Verpflegungssituation in Schulen und Kitas in M-V integriert. Im Bereich der Nachhaltigkeitskriterien wurden spezifische Fragen zum regionalen und biologischen Bezug von Lebensmitteln sowie zu Potenzialen und Hemmnissen erfasst. Weitere relevante Informationen wurden in anderen Abschnitten des Fragebogens erhoben, darunter die Auswahl des Speiseanbieters, die Bezugs- und Einkaufswege der Lebensmittel, das Verpflegungssystem, das Angebot veganer oder vegetarischer Speisen sowie die Trägerkategorie der Einrichtung.

Die Antworten wurden deskriptiv mithilfe von Limesurvey und Excel ausgewertet und visualisiert.

Ergänzend zu den quantitativen Umfragen wurden qualitative Interviews mit zentralen Akteuren der regionalen Bio-Wertschöpfung in M-V durchgeführt. Die Interviewpartner*innen kamen aus den Bereichen Vertrieb [2], Mikrologistik [1], Wertschöpfungskettenmanagement [1], NGOs [1], Vernetzungsstellen (Schulverpflegung [1] und Seniorenverpflegung [1]), Großabnehmereinrichtungen (Justizvollzugsanstalten [1], Krankenhäuser [3]).

Die so ermittelten Daten dienten als Hintergrund- oder Zusatzinformation bzw. waren die einzige Möglichkeit, um Aussagen zu den Versorgungsverhältnissen großer staatlicher Einrichtungen zu erhalten.

Insgesamt wurden 649 Bio-Landwirtschaftsbetriebe kontaktiert, von denen 30 vollständige Fragebögen zurückgesendet haben (Rücklaufquote: 4,6 %). 13 unvollständig ausgefüllte Fragebögen wurden nicht in die Auswertung einbezogen, weil diese keine relevanten Daten enthielten. Von den befragten Caterern (ca. 200 angeschriebene Betriebe) erhielten wir 11 vollständige Antworten, was einer Rücklaufquote von 5,5 % entspricht. Von den etwa 1.000 angeschriebenen Kitas antworteten 193 vollständig (Rücklaufquote 19 %). Von den 622 angeschriebenen Schulen beantworteten 125 den Fragebogen (Rücklaufquote 20%). Am geringsten war die Beteiligung im Pflegebereich mit nur 7 vollständigen Rückmeldungen. Dies könnte mit der Schließung der Vernetzungsstelle Seniorenverpflegung Ende 2024 zusammenhängen, mit der wir bzgl. der Umfrage kooperierten.

Die Ergebnisse der Erhebung der Beschaffungsverhältnisse wurden in 3 Workshops mit Praxisakteuren diskutiert. Ein Workshop fokussierte sich auf Forschung, Beratung, Politik und Verwaltung, ein zweiter auf Caterer und öffentliche Einrichtungen und ein dritter auf Anbau, Verarbeitung und Logistik.

Der erste Workshop fand im September 2024 digital statt und befasste sich mit dem Handlungsspielraum der Akteure aus Politik und Verwaltung zur Förderung bio-regionaler Versorgung der ö GV. Der Workshop beinhaltete Vorträge von der Kantine Zukunft (Philip Stierand), dem Ministerium für Landwirtschaft M-V (Kai-Uwe Kachel) und einem Forschungsprojekt der Uni-Freiburg (David Sipple) und ein Austausch mit diesen Akteuren. Es haben 18 Personen aus folgenden Bereichen teilgenommen: Verwaltung (5), NGO (5), Politik (3), Catering (2), Forschung (1), Beratung (2).

Der zweite Workshop fand im Dezember 2024 in Rostock statt und fokussierte sich auf die Erarbeitung und Bewertung unterschiedlicher bio-regionaler Verpflegungsmodelle für die ö GV in M-V. In einem World Café Format wurden hier Szenarien für bio-regionales Catering diskutiert. An diesem Workshop nahmen 10 Personen aus dem Bereich Catering (7) und damit verbundene NGOs (3) teil.

Der Dritte Workshop fand im Februar 2025 bei der Bio-Gärtnerei Watzkendorf statt. Hier wurde eine Zukunftswerkstatt für das Szenario "30% regionales Bio-Gemüse in der ö GV" mit 15 Akteuren des Gemüseanbaus (8), der Gemüse-Verarbeitung (3), des Naturkosthandels (2) und von NGOs (2) durchgeführt.

Neben der Reflexion der Problemlage, der Beschaffungsverhältnisse und den daraus gezogenen Schlüssen aus der Perspektive verschiedener eingeladenen Zielgruppen standen in der Debatte stets zwei Fragen im Vordergrund: Wie können Lösungen zur bio-regionalen Versorgung der ö GV für das gesamte Bundesland M-V mit seinen Stadt-Land-Unterschieden gefunden werden? Wie können in den unterschiedlichen Versorgungsmodellen – von kleinen Frischeküchen bis hin zu Großküchen – ausreichende Mengen regionaler Bio-Erzeugnisse wirtschaftlich bezogen werden?

Methodenreflexion

Der Zugang zu den Akteuren gestaltete sich als herausfordernd, insbesondere da das Schneeballsystem nur teilweise funktionierte. Die Rücklaufquote der digitalen Erhebung war unterschiedlich - abhängig von der befragten Gruppe (zwischen 4.6% und 19%), aber dennoch vergleichsweise gering und an der Grenze für valide Aussagen (Wu et al. 2022). Mögliche Gründe für die niedrige Teilnahmequote waren vermutlich:

- das ungünstige Timing: eine Befragung von Landwirt*innen in der Pflanz- oder Erntezeit von März bis Oktober ist grundsätzlich eher schwierig; hier kollidierten Projektzeiten mit der Akteursrealität.
- eine grundsätzlich geringe Affinität der Zielgruppe zu digitalen Befragungsmethoden. Direkte Kontaktaufnahmen, insbesondere telefonische Interviews, hätten vermutlich eine höhere Rücklaufquote erzielt, waren jedoch aufgrund des erheblichen Zeitaufwands für unser Forschungsteam größtenteils nicht umsetzbar. Eine telefonische Kontaktaufnahme zur Erhöhung der Rücklaufquote wurde gezielt bei Bio-Gemüseanbau-Betrieben in M-V durchgeführt und war bereits sehr zeitaufwendig. Die Landwirt*innen mussten mehrmals kontaktiert werden und nicht alle waren bereit, den online Fragebogen auszufüllen - meist mangels Zeit oder Interesse. Es wurden 85 Betriebe kontaktiert, von denen 47 telefonisch erreichbar waren, von denen wiederum 31 ihr Interesse an der Teilnahme bekundeten. Für planungsrelevante Datenerhebungen in diesem Bereich wäre ein stärkeres Engagement seitens des Ministeriums oder der Regierung wünschenswert, das Datendokumentation für

statistische Erhebungen obligatorisch macht, vergleichbar mit den etablierten Erhebungen im Klinikbereich.

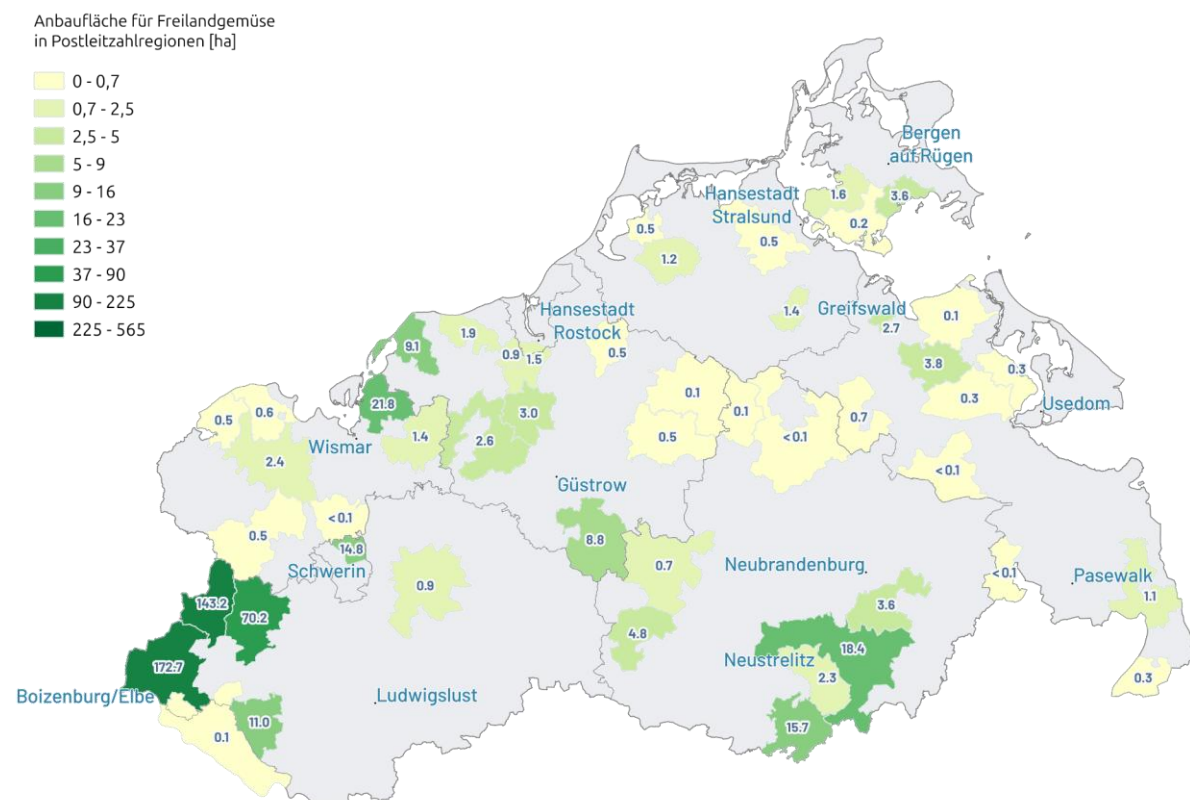
Ergebnisse

Die Ergebnisse werden entlang der WSK - von der Produktion über Logistik bis hin zur Ebene der Nachfrage - präsentiert.

Produktion

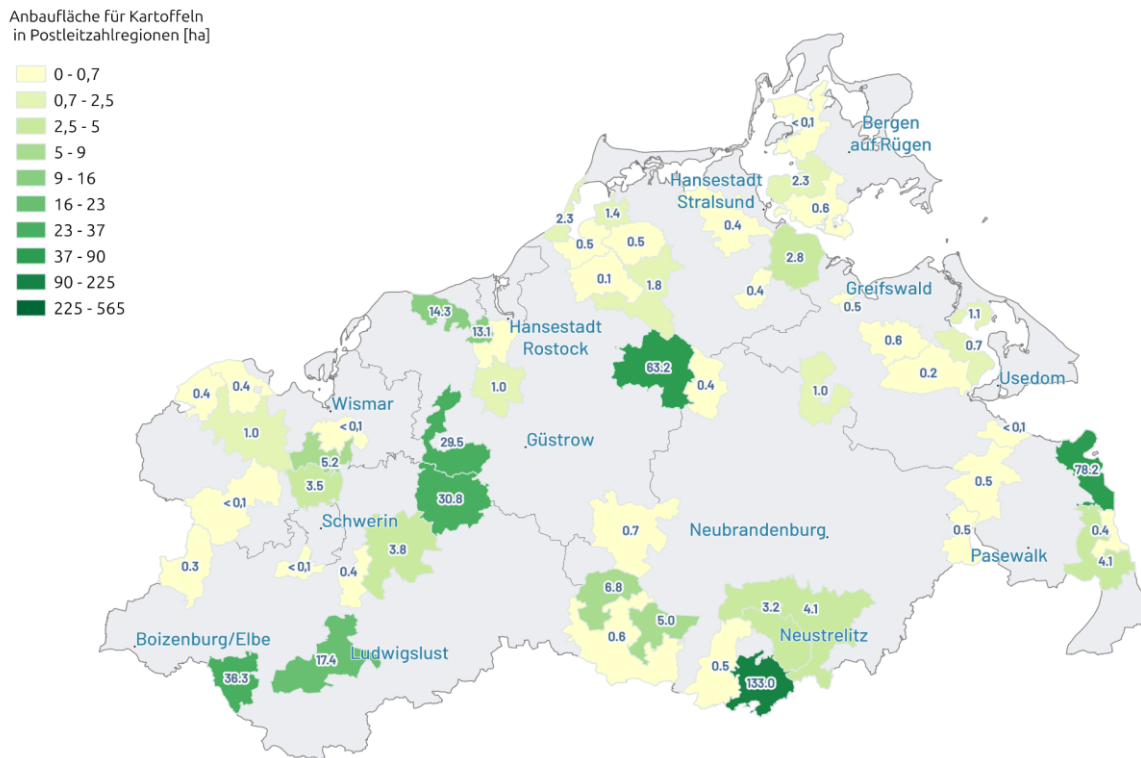
Die ökologische Landwirtschaft nimmt in Mecklenburg-Vorpommern eine Fläche von 205.374 Hektar ein, was einem Anteil von 15,3 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Fläche des Bundeslandes entspricht. Der Anteil der zertifizierten Betriebe, die ökologisch wirtschaftende Landwirtschaft betreiben, beläuft sich auf 25,4 % (Statistisches Amt Mecklenburg-Vorpommern, 2024). Diese Tatsache lässt auf eine vorwiegend kleinstrukturierte Ausprägung des ökologischen Landbaus schließen. Gemäß BMEL und BLE wird Gemüse lediglich von 2,4 % der Bio-Betriebe angebaut und beansprucht lediglich 0,27 % der ökologischen Landbaufläche. Da es sich beim Gemüseanbau um eine flächenintensive Form der Bewirtschaftung handelt, wird trotz des geringen Flächenanteils ein hoher wirtschaftlicher Wert produziert. Nach der Gemüseerhebung 2024 gibt es in M-V 69 konventionelle Gemüseanbau-Betriebe, die auf 2.374 Hektar Freifläche Gemüse produzieren. Im Bereich der ökologischen Landwirtschaft sind es 34 Betriebe mit einer Gesamtfläche von 674 Hektar, die eine jährliche Erntemenge von 14.582 Tonnen produzieren (21,6 t pro ha) (Statistisches Bundesamt, 2025).

Die statistischen Daten des Ministeriums für Landwirtschaft ermöglichen die grafische Darstellung der räumlichen Verteilung des Freilandanbaus von Bio-Gemüse (Grafik 1) und Bio-Kartoffeln (Grafik 2) in M-V.



Grafik 1 Freiland Bio-Gemüseanbaufläche in Mecklenburg-Vorpommern nach

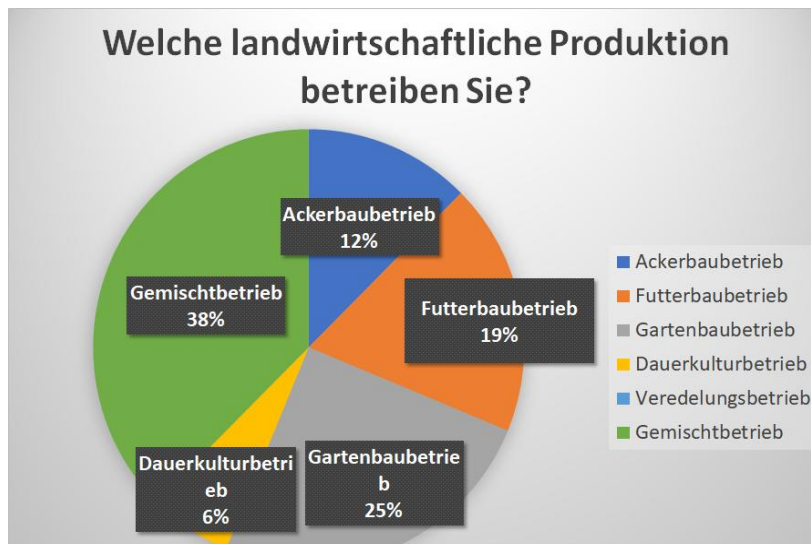
Die Daten basieren auf einer Auswertung der Vergabe von Fördergeldern an Betriebe aus dem Jahr 2023 und zeigen ein leicht abweichendes Bild im Vergleich zur Gemüseerhebung 2024, die auf verpflichtenden Umfragen basiert. Gemäß den erhobenen Daten, auf Basis der Fördergeld Vergabe, erstreckt sich die Anbaufläche für ökologisch erzeugtes Gemüse auf 533 ha Hektar und für ökologisch erzeugte Kartoffeln auf 476 Hektar. Bei einem geschätzten Ertrag von 25 t/ha ergibt sich daraus eine Gesamterntemenge von ca. 11900 t Bio-Speisekartoffeln pro Jahr.



Grafik 2 Bio-Kartoffelanbaufläche in Mecklenburg-Vorpommern nach Postleitzahlgebiet (Eigene Darstellung)

Für Gemüsesorten ist ein Schätzwert auf Basis der Anbaufläche nicht möglich, da der Flächenenertrag je nach Sorte stark schwankt. Es ist jedoch zu berücksichtigen, dass etwa 385 Hektar der gesamten 533 Hektar Bio-Gemüseanbaufläche der BEHR AG zuzuordnen sind. Diese Tatsache könnte eine mögliche Erklärung für die Diskrepanz zwischen den beiden Datenquellen in Bezug auf die Anbaufläche von Bio-Gemüse in M-V bieten. Die BEHR AG hat ihre Fläche für den Bio-Anbau erweitert und es treten betriebsbedingte jährliche Schwankungen der Anbaufläche auf.

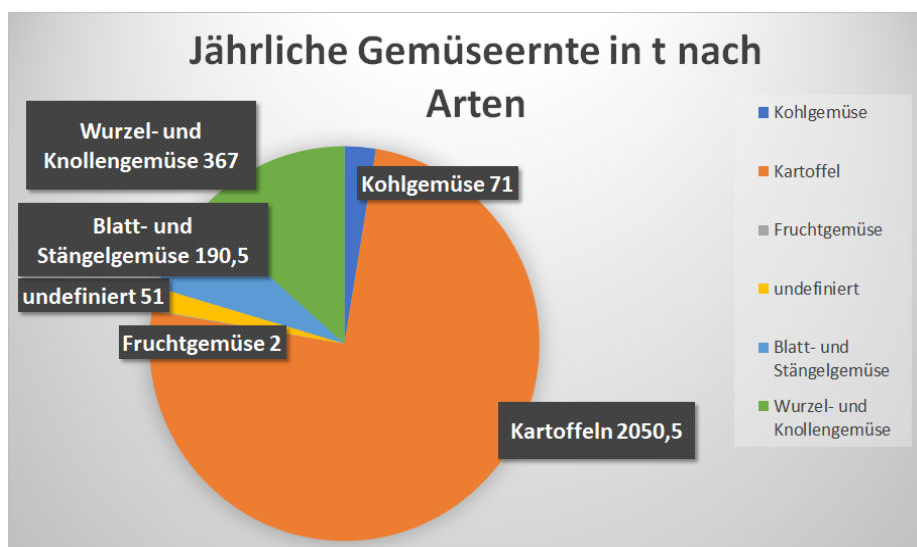
In der im Rahmen von RegioVers durchgeführten Umfrage waren Gemüseanbaubetriebe überproportional vertreten. 50 % der Betriebe, die an der Befragung teilgenommen haben, bauen Gemüse oder Kartoffeln an. Diese Betriebe sind für die ö GV von besonderem Interesse, da Gemüse und Kartoffeln in der Küche vielseitig einsetzbar sind. Im Vergleich zu Getreideproduzenten sind diese Betriebe zudem in der Regel nicht auf den Weltmarkt ausgerichtet, sondern fokussieren sich auf den regionalen oder bundesweiten Vertrieb. Die Betriebsformen entsprechen demnach nicht der repräsentativen Verteilung der landwirtschaftlichen Betriebe in M-V. (siehe Grafik 3)



Grafik 3 Landwirtschaftliche Produktion in Bioqualität nach Betriebsform (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

Die an der RegioVers Umfrage teilnehmenden Betriebe ernten jährlich 550 t Gemüse, was ca. 4% der Bio-Gemüseernte in Mecklenburg-Vorpommern entspricht. Wurzel- und Knollengemüse stellen dabei den größten Anteil, gefolgt von Blatt- und Stängel- sowie Kohlgemüse. Fruchtgemüse ist mit einer Erntemenge von lediglich 2 t wenig vertreten, allerdings wurden auch 51 t des geernteten Gemüses nicht

weiter definiert. Die jährliche Kartoffelerntemenge ist mit 2050,5 t deutlich höher als die Summe der übrigen Gemüsesorten. (siehe Grafik 4)

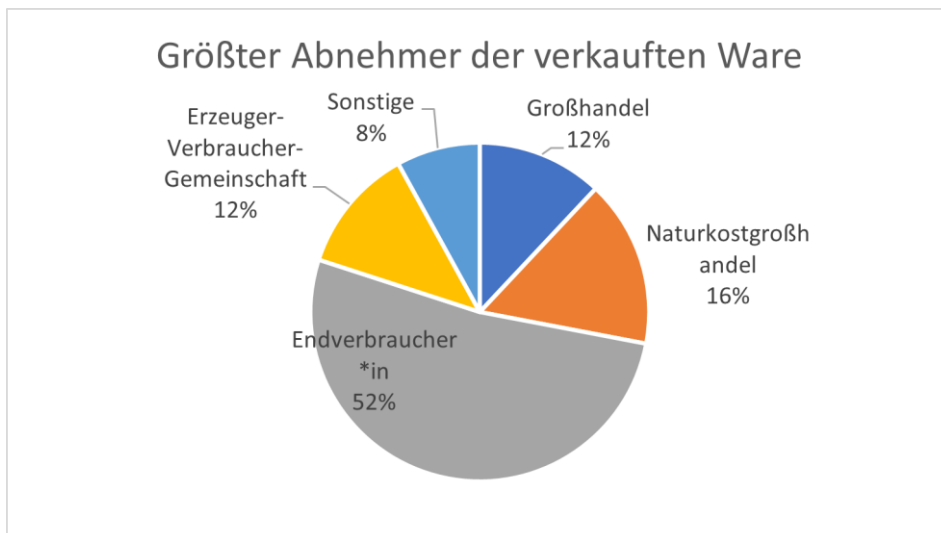


Grafik 4 Jährliche Gemüseernte in t nach Arten

Die 8177 Hektar Anbaufläche der an der Umfrage teilgenommen habenden Betriebe entsprechen 4 % der landesweit ökologisch bewirtschafteten Fläche. Aufgrund der überdurchschnittlich großen Menge an angebautem Gemüse und Kartoffeln ist jedoch von einem deutlich höheren

Anteil in diesem Bereich auszugehen. Die Größenstruktur der Betriebe ist heterogen: Großbetriebe (über 1000 ha) sind viermal, Betriebe mit 100-1000 ha sechsmal, Betriebe mit 10-100 ha zwölfmal und Kleinstbetriebe unter 10 ha achtmal vertreten.

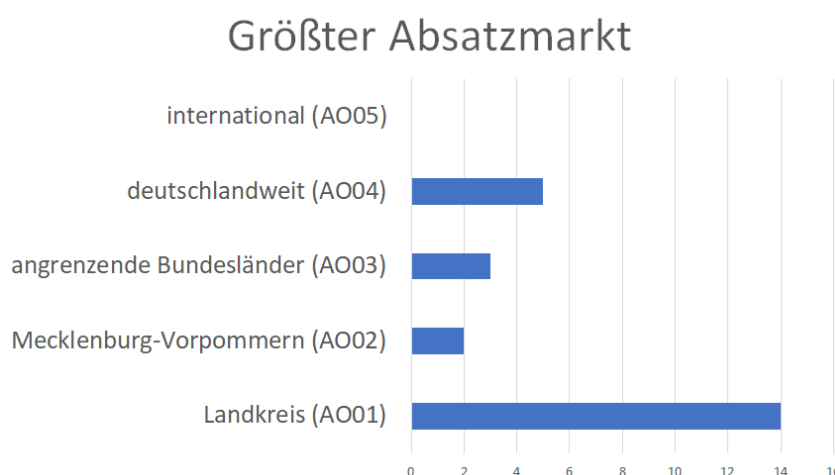
Von Interesse ist in diesem Zusammenhang laut einem Resultat unserer Befragung, dass eine Vielzahl der Erzeugerbetriebe (52%) ihren größten Absatz in der Direktvermarktung an Endverbraucher*innen sieht (siehe Grafik 5). Dies gilt offenbar vor allem für Fleischproduzenten und kleine Gemüsebaubetriebe.



Grafik 5 Größter Abnehmer der verkauften Ware (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

Den Aussagen der Befragten nach wird auch aktuell eine klare Mehrzahl ihrer Produkte im Landkreis abgesetzt, was im Kontrast zu der auf Export fokussierten Landwirtschaft in M-V steht. Und hier findet sich ein Unterschied, der mit der Größe der Betrieb

zusammenhängt: Kleinere Betriebe (und Fleischproduzenten) setzen am meisten in M-V, größere Betriebe ihre Waren eher deutschlandweit ab. (siehe Grafik 6)



Grafik 6 Größter Absatzmarkt (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)

Die Mehrheit der befragten Betriebe, insbesondere die größeren, beklagt die mangelnde Nachfrage und begründet dies mit der unzureichenden Kaufkraft sowie dem geringen Bewusstsein für die Vorzüge ökologischer Lebensmittel in M-V. In der Konsequenz ist die überregionale Vermarktung darauf zurückzuführen. Nachfrage und Logistik sind von

zentraler Bedeutung für die Regionalversorgung mit Bio-Produkten (siehe Grafik 7).

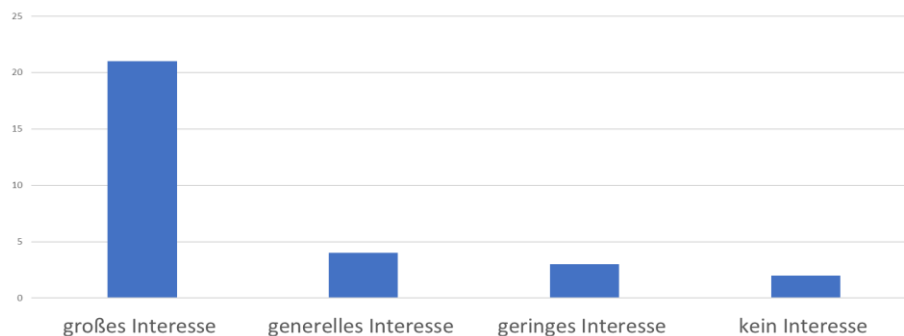


Grafik 7 Förderfaktoren regionaler Vermarktung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Gleichzeitig besteht von Seite der Erzeuger, bis auf wenige Ausnahmen, ein großes Interesse daran, Produkte regional zu

vermarkten (siehe Grafik 8).

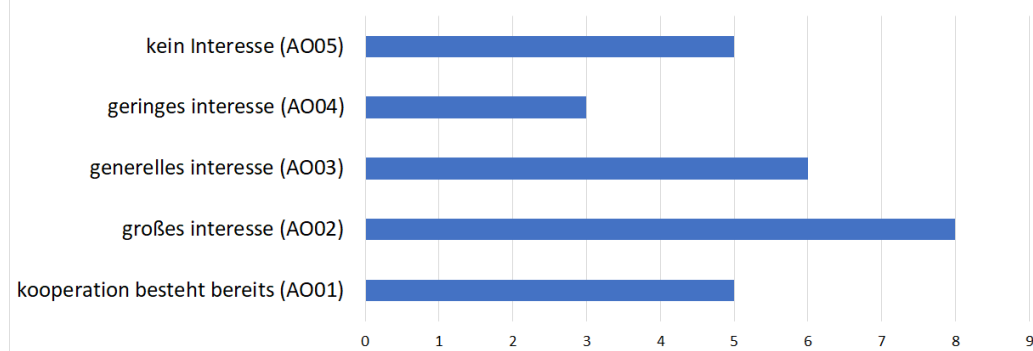
Sind Sie daran interessiert, Produkte regional zu vertreiben/vermarkten?



Grafik 8 Interesse an regionaler Vermarktung (Likert Skala)

Ein Teil der Betriebe arbeitet bereits mit der ö GV zusammen. Bei vielen besteht ein großes oder zumindest generelles Interesse an einer solchen Kooperation. Einige zeigen jedoch auch ein geringes bis kein Interesse. (siehe Grafik 9)

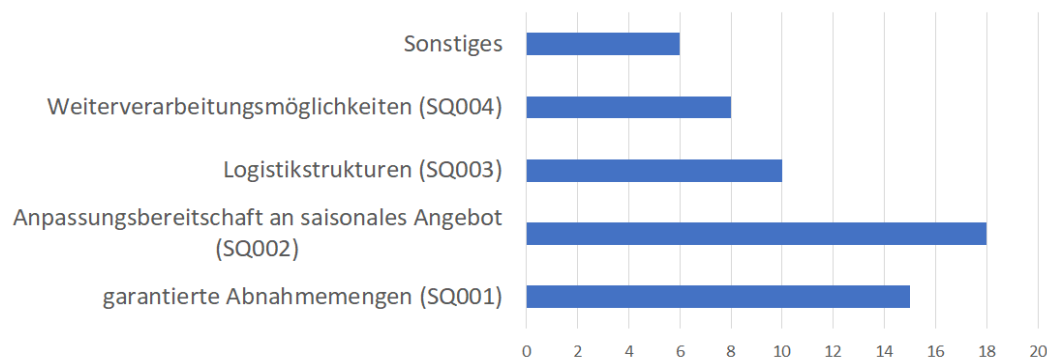
Wären Sie an einer Kooperation mit Einrichtungen und Unternehmen im Bereich öffentliche Gemeinschaftsverpflegung interessiert?



Grafik 9 Interesse an einer Kooperation mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)

Voraussetzung für eine Kooperation mit Einrichtungen der ö GV ist insbesondere deren Anpassung an das saisonale Angebot sowie garantierte Abnahmemengen (siehe Grafik 10).

Was bräuchten Sie, um für Unternehmen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu produzieren?



Grafik 10 Anforderungen für eine Kooperation mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Handel und Verarbeitung

Die regionale Weiterverarbeitung für Schälkartoffeln und Schnittgemüse, welche für die meisten Großküchen der ö GV essentiell sind, hat sich in M-V in den letzten Jahren signifikant reduziert. Die Kartoffelmarkt Stralsund GmbH ist die einzige verbleibende Firma, die diesen Service anbietet, allerdings nur für konventionelle Kartoffeln, da der Betrieb nicht ökologisch zertifiziert ist. Die Kartoffel-Gemüse-Service GmbH in Plate bei Schwerin und die Agrar Frisch GmbH in Wendelstorf bei Rostock haben ihre Werke im Jahr 2021 stillgelegt, obwohl sie zuvor öffentliche Fördermittel in Millionenhöhe erhalten hatten. Als Gründe hierfür wurden Personalmangel, betriebsinterne Konflikte sowie Umsatzeinbrüche aufgrund der Coronakrise genannt (Hope, 2025).

Ein größerer Verarbeitungsbetrieb, die GEKO Fruchthandel mbH, befindet sich in Templin, Brandenburg, nahe der Grenze zu M-V. Der Betrieb ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Kartoffeln und betreibt einen Großhandel. Zudem ist die GEKO Fruchthandel mbH der einzige Anbieter von bio-zertifizierten Schälkartoffeln für die Gastronomie in der Region. Die Distribution der Produkte erfolgt über ein bundesweites Netzwerk.

Ein signifikanter Anteil der produzierten Bio-Lebensmittel, die über den Naturkostgroßhändler Terra vertrieben werden, wird zur Weiterverarbeitung nach Berlin transportiert. Dort erfolgt die weitere Verarbeitung über die neu etablierte Bio-Schiene von Havita, welche von der FBB Frisches Bio-Gemüse Brandenburg GmbH genutzt wird.

Strukturen und Herausforderungen der regionalen Logistik

Terra ist der größte Naturkostgroßhändler in M-V und der einzige Vollsortimenter, der nach ganz M-V liefert. Im Westen von M-V beliefert außerdem Grell Naturkost einige Akteure. Terras Liefergebiet umfasst zudem Berlin, Brandenburg sowie Teile von Sachsen und Sachsen-Anhalt. Die Definition von regional innerhalb dieses Betriebs bedeutet, dass das Gemüse zunächst nach Berlin transportiert, dort verarbeitet und anschließend nach M-V zurückgeliefert wird.

Ein Beispiel für bestehende logistische Herausforderungen zeigt sich in der Kartoffelverarbeitung: Kartoffeln aus M-V werden zunächst in einen professionellen Schälbetrieb in Sachsen-Anhalt gebracht und dann nach Berlin eingelagert, da es in M-V keinen geeigneten Schälbetrieb für ökologische Produkte gibt. Terra bezieht Produkte bevorzugt regional, muss jedoch auf überregionale Waren zurückgreifen, wenn regionale Alternativen fehlen. Saisonale Schwankungen spielen hierbei eine große Rolle: Im Sommer liegt der regionale Anteil bei etwa 60-70 %, während im Winter vermehrt Ware aus Spanien und den Niederlanden importiert wird.

Bei sogenannten "Fresh-Cut-Produkten" ist die genaue Herkunft nicht immer transparent nachzuvollziehen. Zudem sind einige Kulturen in M-V nicht anbaubar und es fehlt an regionalen Verarbeitungsstrukturen. Eine wirtschaftlich tragfähige Verarbeitungsinfrastruktur ist nur bei entsprechender Marktnachfrage realisierbar. In Kritzkow (M-V) existiert ein Verteilungshub mit Kühlhaus, jedoch kein zentrales Lager. Die gesamte Kommissionierung erfolgt in Berlin. Von dort aus fahren fünf bis sechs kleine Lkw-Touren durch Mecklenburg-Vorpommern zur Feinverteilung.

Der Gemüsebetrieb Watzkendorf verfügt über eine Lkw-Flotte, mit der die Produkte hauptsächlich nach Berlin zur Weiterverarbeitung oder zu Terra transportiert werden. Teilweise werden auch Produkte anderer Anbaubetriebe transportiert bzw. abgeholt.

Terra kooperiert mit rund 20 Haupterzeugern in M-V sowie 10 bis 20 kleineren Betrieben, die das Sortiment ergänzen. Die weitläufige Flächenstruktur von M-V stellt eine logistische Herausforderung dar, dennoch wird eine möglichst umfassende Versorgung der Region angestrebt. Etwa 70-80 % der Kunden von Terra sind im Berliner Raum angesiedelt, wo die logistische Abwicklung vergleichsweise effizienter gestaltet werden kann. 80 % der Abnehmer entfallen auf den Naturkostfachhandel, während 20 % aus Bäckereien und der Gastronomie stammen, darunter Hotels, Restaurants, Schulen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Die Zusammenarbeit mit Erzeugern basiert auf gewachsenen Strukturen seit der Wiedervereinigung. Innerhalb dieses Netzwerks besteht eine enge Abstimmung zum Anbau. Erweiterungen erfolgen daher nur schrittweise und in Abhängigkeit von steigender Nachfrage. Neue Spartenprodukte (z. B. Bio-Linsen oder Hirse) werden eher von neu hinzukommenden Betrieben angeboten. Jedoch gestaltet sich die Integration kleinerer Betriebe in das bestehende Logistiksystem als schwierig.

Besondere Herausforderungen der Gastronomiebelieferung

Terra unterhält eine eigene Gastronomieabteilung mit spezifischem Produktportfolio. Die Belieferung der Gastronomie stellt jedoch eine logistische Herausforderung dar: Lieferzeiten weichen von denen des Einzelhandels ab, es gibt eine hohe Fluktuation bei den Abnehmern und die Bestellmengen sind oft geringer. Zudem besteht eine hohe Preissensibilität. Die Abläufe von Großküchen sind so gestaltet, dass meistens von einem oder zwei Lieferanten alle Ware bestellt wird, um diese möglichst effizient zu gestalten. Individuelle Handelsbeziehungen ohne Zwischenhändler werden meistens als zu aufwendig und nicht mit dem betrieblichen Alltag kombinierbar beschrieben. Deshalb stellen Großküchen häufig eine Bündelung der Waren als Bedingung.

Verfügbarkeit und Bedeutung regionaler Verarbeitungsstrukturen

Die Verfügbarkeit regionaler Produkte variiert stark je nach Produktsparte. Besonders in der Fleisch- und Wurstverarbeitung bestehen nur begrenzte regionale Kapazitäten. Generell sind funktionierende Verarbeitungs- und Logistikstrukturen wichtiger als die eigentliche Produktion, um regionale Produkte in den Handel zu bringen. Die Produktion selbst ist meist flexibel anpassbar.

Neben Terra existiert mit Biofrisch Nordost/Teschendorf ein weiterer regionaler Logistiker und Händler, der Bio-Gemüse von kleineren Betrieben abholt und vertreibt. Der Aktionsradius beschränkt sich allerdings auf Rostock und umliegende Gebiete entlang der Küste. Der Hauptvertrieb erfolgt über Wochenmärkte und in geringem Umfang über den Lebensmitteleinzelhandel. Die Außer-Haus-Verpflegung nimmt nur geringe Mengen ab, und eine Kooperation mit größeren Abnehmern besteht aufgrund preislicher Unterschiede sowie des fehlenden Vollsortiments nicht.

Daneben gibt es kleinere Regionalvermarktungsinitiativen wie "MeckSchweizer" und "Gutes aus Vorpommern" sowie die von diesen Initiativen ins Leben gerufene B2B-Online-Vermarktungsplattform "Markt M-V". Hierüber werden jedoch nur Kleinstmengen vermarktet, die für den klassischen Großhandel nicht ausreichen. Die kritische Absatzmenge für die Wirtschaftlichkeit dieser

Vermarktungsplattform wurde bisher nicht erreicht, da sie bisher nur von wenigen Akteuren genutzt wird.

Konventionelle Großhändler wie Transgourmet, Chefs Culinar und Metro dominieren den Markt für die Belieferung der ö GV. Auch diese bieten eine größer werdende Bio-Produktpalette an. Durch die deutschlandweit zentralisierten Strukturen ist Regionalität auf Landkreis oder Bundeslandebene allerdings kaum mit dieser Vertriebsstruktur vereinbar. Eine fehlende Definition von Regionalität ermöglicht es allerdings auch deutschlandweit bezogene Lebensmittel als "regional" zu vermarkten.

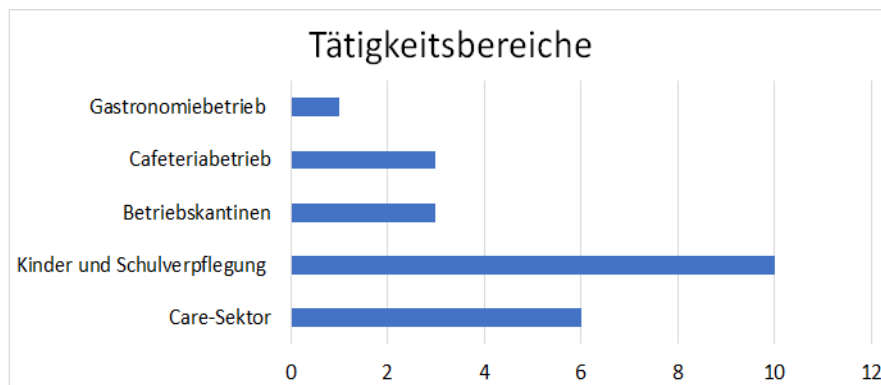
Caterer/ Gastrobetriebe

Laut dem Geo-Marketing Großverbraucherpanel lag der deutschlandweite wertmäßige Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung im Jahr 2022 über alle Sortimente bei 3,1 Prozent, wobei nur Vollsortimenter als Datenlieferanten berücksichtigt wurden. Spezialisierte Händler, z.B. für Obst und Gemüse, sowie reine Bio-Großhändler wurden nicht berücksichtigt. Für frisches Obst und Gemüse inklusive Kartoffeln wurde jedoch ein höherer Bio-Anteil von 4,2 % ermittelt (Bio-Marktbericht Berlin-Brandenburg 2023-24).

Explizite Bio-Caterer sind in M-V die Ausnahme. Lediglich eine Handvoll engagierter Betriebe, die aus Überzeugung handeln, konnte identifiziert werden. Ergebnisse zu Best-Practice-Beispielen finden sich im RegioVers "Bericht zu den förderlichen Interaktionen, Erfolgsbedingungen und -faktoren für bioregionale Wertschöpfungsketten in der ö GV".

An der Online-Befragung nahmen insgesamt elf Gastronomiebetriebe aus verschiedenen Landkreisen teil. Die Verteilung der teilnehmenden Betriebe stellt sich wie folgt dar: Nordwestmecklenburg (1), Vorpommern-Greifswald (2), Vorpommern-Rügen (6), Landkreis Rostock (1) und Ludwigslust-Parchim (1). Der Einzugsbereich dieser Betriebe liegt zwischen drei und fünfzig Kilometern, im Durchschnitt bei 26 Kilometern, so dass sie als regionale Caterer eingestuft werden können. Die tägliche Produktionsmenge variiert zwischen 100 und 1.400 Portionen bei einem Durchschnitt von 775 Portionen pro Tag. Insgesamt ergibt sich eine tägliche Gesamtmenge von 8530 Portionen, was ca. 4,5 % des Gesamtbedarfs in M-V entspricht.

Die Mehrheit der befragten Caterer ist in der Kita- und Schulverpflegung tätig, was darauf



zurückzuführen ist, dass der Verteiler der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung genutzt wurde (siehe Grafik 11).

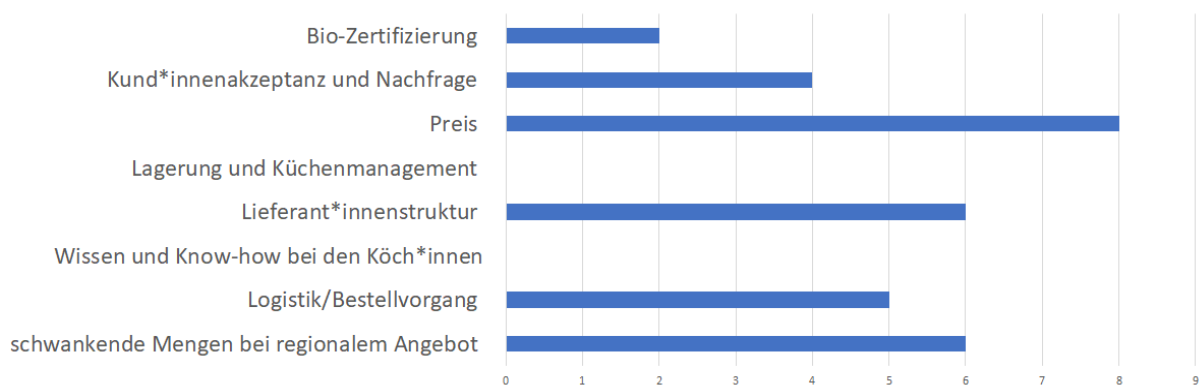
Grafik 11 Tätigkeitsbereiche (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Die Grafik 12 zeigt die wahrgenommenen Hindernisse bei der Einbeziehung regionaler Bio-Lebensmittel. Als größtes Hindernis wird der Preis genannt, gefolgt von logistischen

Herausforderungen wie der Lieferant*innenstruktur, dem Bestellvorgang und schwankenden Mengen im regionalen Angebot. Mittlere Bedeutung haben die Akzeptanz und Nachfrage der Kund*innen. Die Bio-Zertifizierung wird von wenigen als Hürde gesehen. Lagerung und Küchenmanagement sowie Wissen bei den Köch*innen wird nicht als Hemmnis gesehen.

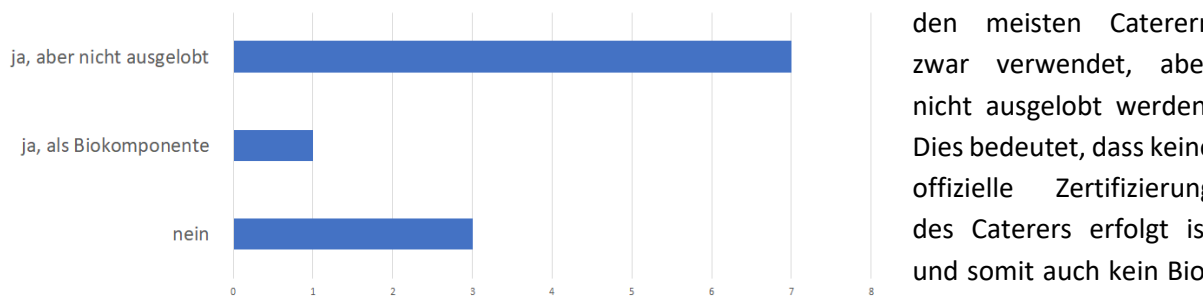
Eine qualitative Antwort auf die Frage bringt die dominierende Wahrnehmung des Preises auf den Punkt: „Solange die Eltern das Essen bezahlen müssen, rückt außer dem Preis alles in den Hintergrund. Für uns als Gemeinschaftsverpfleger kommt bio nur als Tiefkühlprodukt, und damit wahrscheinlich kaum regional, in Betracht. (Logistik, Bestellvorgang)“

Wo sehen Sie die Hemmnisse bei der Einbeziehung von regionalen Bio-Lebensmitteln?



Grafik 12 Hemmnisse bei der Einbeziehung regionaler Bio-Lebensmittel (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Verwenden Sie gegenwärtig Bio-Lebensmittel in Ihrer Küche?

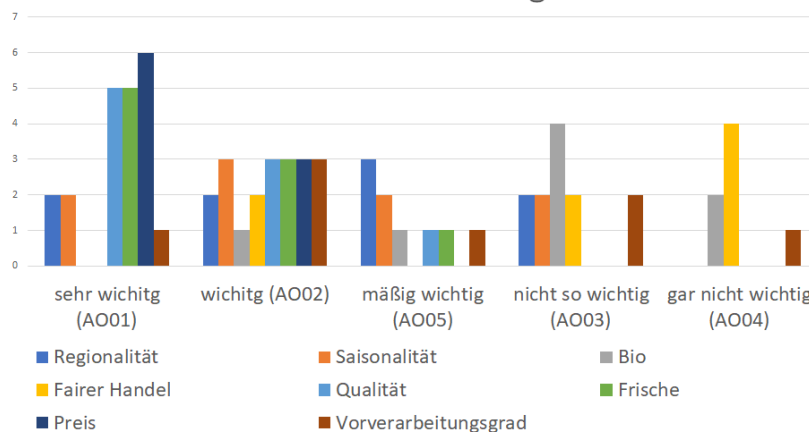


Grafik 13: Verwendung von Bio-Lebensmitteln (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)

Grafik 13 zeigt die interessante Erkenntnis, dass Bio-Produkte von den meisten Caterern zwar verwendet, aber nicht ausgelobt werden. Dies bedeutet, dass keine offizielle Zertifizierung des Caterers erfolgt ist und somit auch kein Bio-Label in der Bewerbung des Essens verwendet werden kann, was mit den Hürden der Bio-Zertifizierung und der geringen Menge der verwendeten Bio-Produkte zusammenhängen könnte. Meist wird die Menge nicht weiter spezifiziert. 2 Betriebe geben an, zwischen 0-10% Bio-Produkte zu verwenden.

werden kann, was mit den Hürden der Bio-Zertifizierung und der geringen Menge der verwendeten Bio-Produkte zusammenhängen könnte. Meist wird die Menge nicht weiter spezifiziert. 2 Betriebe geben an, zwischen 0-10% Bio-Produkte zu verwenden.

Welche Kategorien sind Ihren Kund*innen besonders wichtig?

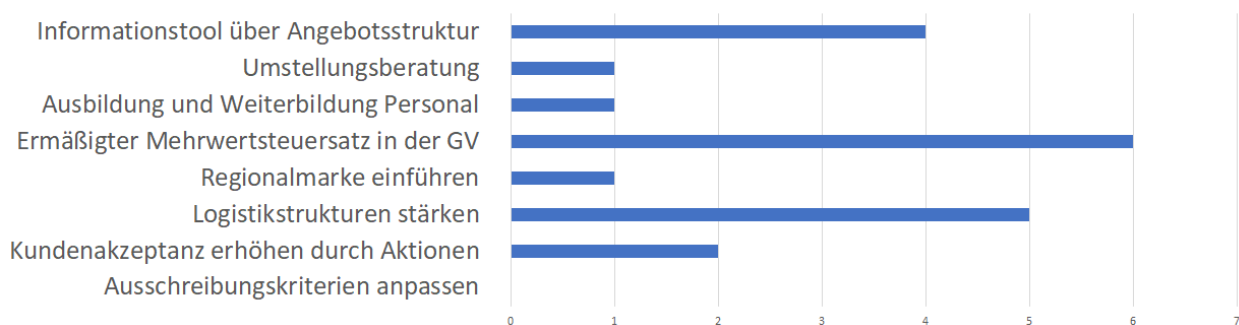


Grafik 14 Kund*innen-Präferenzen (Likert-Skala)

Nach Einschätzung der Caterer in Grafik 14 sind für Kund*innen besonders Preis, Frische und Qualität wichtig. Regionalität erscheint ihnen von mäßiger Bedeutung. Bio und fairer Handel hingegen sind die einzigen Kategorien, die größtenteils als nicht so wichtig oder gar nicht wichtig eingeschätzt wurden.

Es liegt also nahe, dass der ermäßigte Steuersatz und damit eine preisliche Entlastung nach Selbsteinschätzung der Caterer am ehesten zur Einführung regionaler Bioprodukte beitragen würden. Wobei davon auszugehen ist, dass hier auch ein generelles wirtschaftliches Interesse der Caterer vertreten wird. Auf systemischer Ebene werden insbesondere verbesserte Logistikstrukturen und Informationen über die Angebotsstruktur hervorgehoben. (siehe Grafik 15)

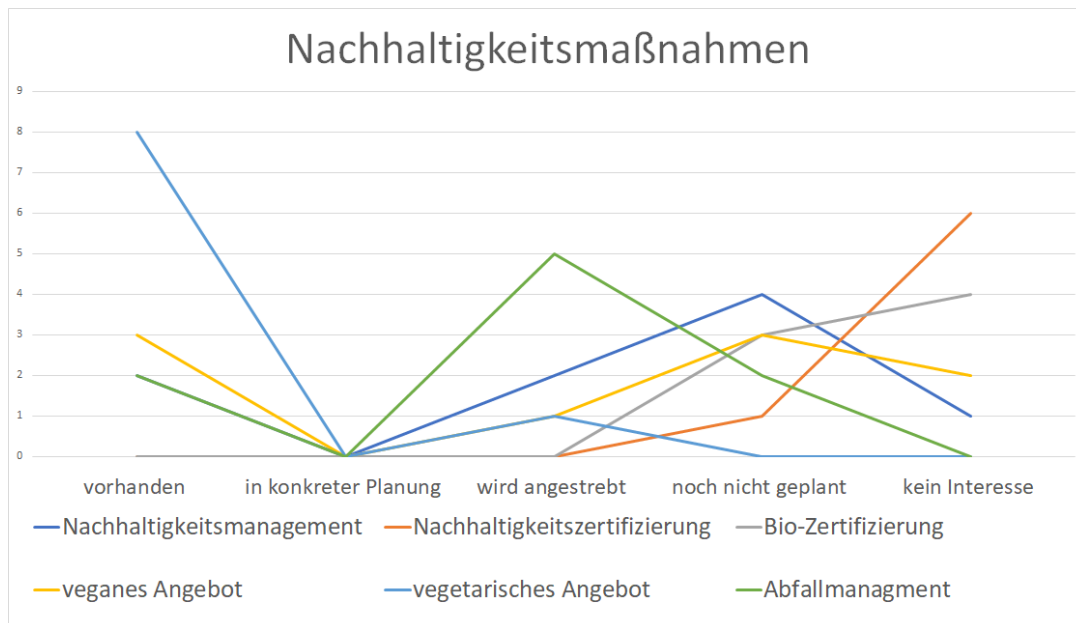
Was sollte getan werden, damit regionale Bioprodukte verstärkt in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden?



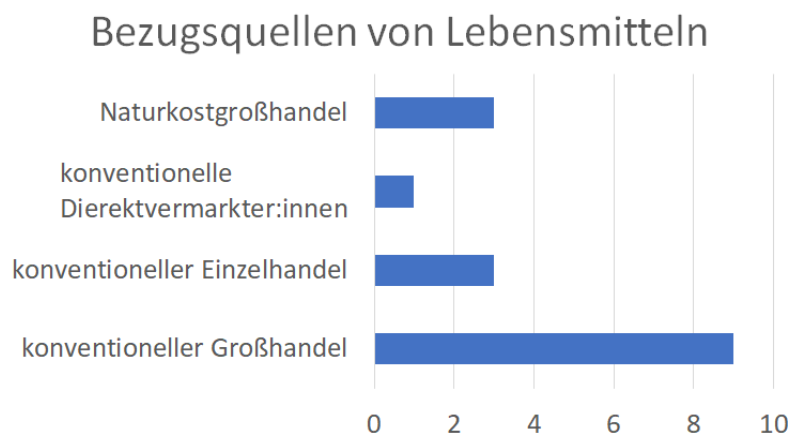
Grafik 15 Unterstützungsoptionen zur Verwendung regionaler Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Auch bei der Frage nach Nachhaltigkeitsmaßnahmen der Betriebe kann an vorherige Ergebnisse angeknüpft werden. Die nicht vorhandene Bio-Zertifizierung und die geringe wahrgenommene Priorität von bio bei den Kund*innen spiegelt sich gemäß Grafik 16 in einem verbreiteten Desinteresse gegenüber Nachhaltigkeits- und Bio-Zertifizierungen wider. Eine Person kommentiert dazu: "Nicht mehrere Zertifizierungen parallel und ständig nachbessern, einfach zu viel unbezahlter Aufwand!" Eine weitere Person wünscht sich die Möglichkeit, dass sich jeder Betrieb kostenfrei nach DGE Standards zertifizieren lassen können sollte.

Nachhaltigkeitsmanagement ist kaum vorgesehen, wohingegen ein Abfallmanagement von den meisten angestrebt wird. Während vegetarische Gerichte fast überall verfügbar sind, sind vegane Angebote seltener. (siehe Grafik 16)



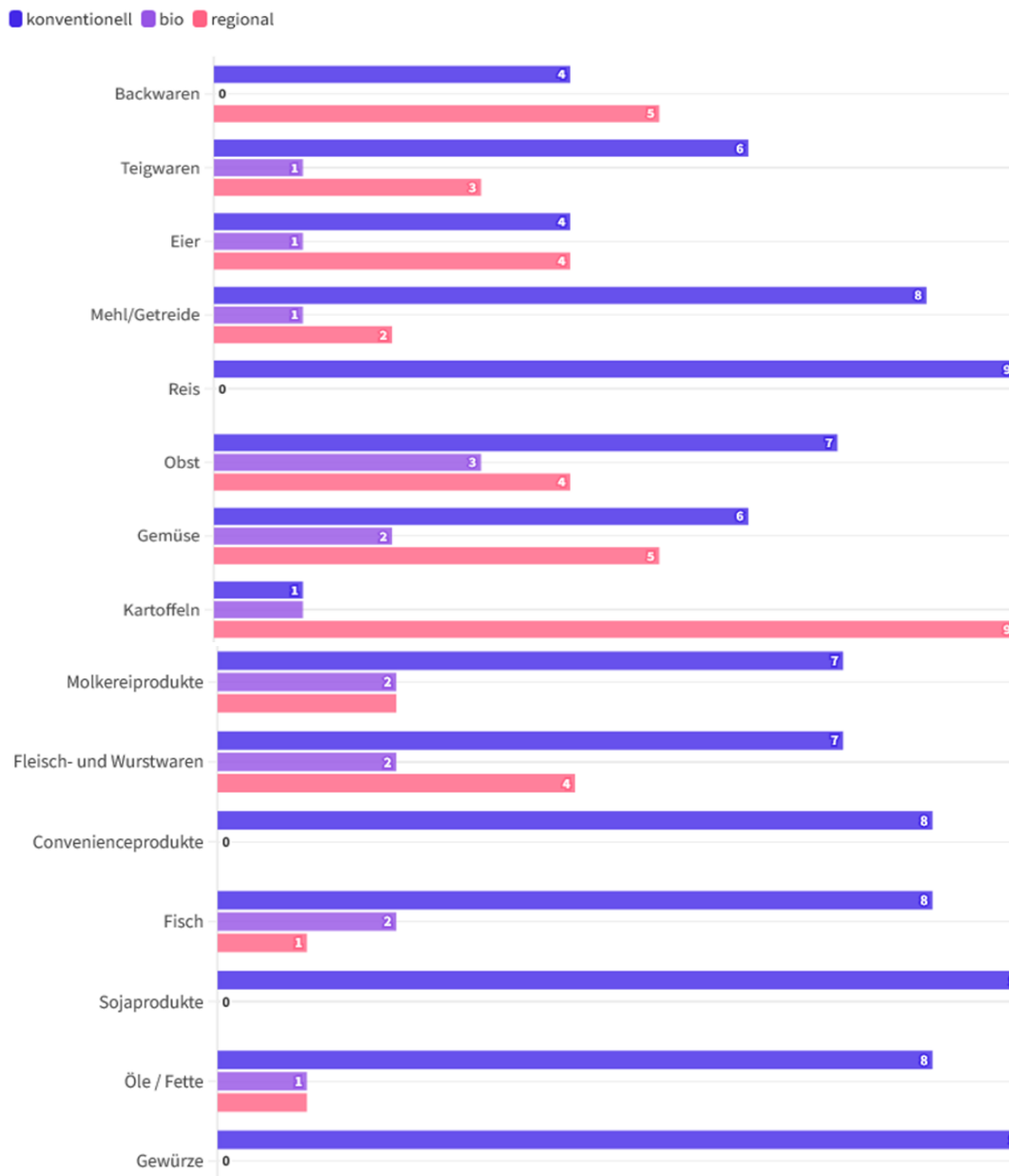
Grafik 16 Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)



Laut Grafik 17 beziehen die Caterer ihre Waren überwiegend über den konventionellen Großhandel. Der Naturkostgroßhandel und der konventionelle Einzelhandel spielen eine untergeordnete Rolle und nur ein Betrieb bezieht Ware auch von Direktvermarktern.

Grafik 17 Bezugsquellen von Lebensmitteln (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Hinsichtlich der Qualität der verwendeten Produkte fällt in Grafik 18 auf, dass Regionalität deutlich häufiger als Qualitätsmerkmal genannt wurde als biologische Erzeugung. Der Vorreiter bei der Regionalität ist die Kartoffel, die von fast allen befragten Caterern regional bezogen wird. Backwaren, Obst, Gemüse, Eier und Fleisch sind weitere Produktkategorien, die teilweise schon regional bezogen werden. Bio-Produkte werden nur vereinzelt genutzt, am ehesten bei Obst, Gemüse, Molkereiprodukten und Fleisch.



Grafik 18 Produktqualitäten (Anzahl an Nennungen; Mehrfachauswahl)

Öffentliche Einrichtungen

M-V hat ca. 155.000 Schülerinnen und Schüler (Statistisches Amt Mecklenburg-Vorpommern, 2023). Eine Mehrzahl der Grundschulkinder nimmt am Schulessen teil (61%). In den weiterführenden Schulen fällt der Anteil auf ca. 30% (Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern). Daraus ergibt sich ein Bedarf an ca. 36.000 Grundschul-Essen und 31.000 Essen weiterführender Schulen. Wobei das Ziel sein sollte, diese Zahl durch ein attraktives Angebot noch zu erhöhen. Zudem gibt es 21.000 Plätze in vollstationärer Pflege, bei denen von einer Vollversorgung ausgegangen werden kann (Amt für Statistik M-V). Die 10.000 Krankenhausbetten sind nicht immer voll ausgelastet, bei der vom statistischen Amt angegebenen Auslastungsquote von 76% kann mit einem Bedarf von 7.600 Essen pro Tag gerechnet werden. Es gibt ca. 94.000 Kitaplätze und eine entsprechende Anzahl an täglichen Essen wird hier benötigt. Nach Angaben der Geschäftsberichte der beiden Studierendenwerke Rostock und Greifswald werden an die 40.000 Studierende in den Mensen ca. 10.000 tägliche Essen ausgegeben. Die JVA's haben ca. 1000 Insassen und eine entsprechende Anzahl

an täglichen Essen (Statistisches Amt Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin, 2020). Der Bedarf im öffentlichen Dienst ist schwierig zu bestimmen. Es gibt etwa 40.000 Beschäftigte. Wie viele davon in Kantinen Essen können wir allerdings nicht stichhaltig beurteilen. Daraus ergibt sich ein geschätzter Bedarf von ca. 200.000 täglichen Essen in der ö GV in M-V.

Bei ca. 200.000 Essen und ca. 70% der Mahlzeiten mit Gemüse, 150 g im Durchschnitt pro Gericht ergibt sich ein Bedarf von ca. 21t Gemüse pro Tag, Bei ca. 250 Verpflegungstagen pro Jahr sind das 5300 t pro Jahr. Wenn ein erstes Ziel 30% bio ist, bedeutet das überschlagen 1600 t Bio-Gemüse jährlich. Die aktuelle jährliche Bio-Gemüseproduktion in M-V liegt bei 14.582 t und könnte damit eine gesteigerte Nachfrage der ö GV über eine geringe Skalierung des Anbaus abdecken.

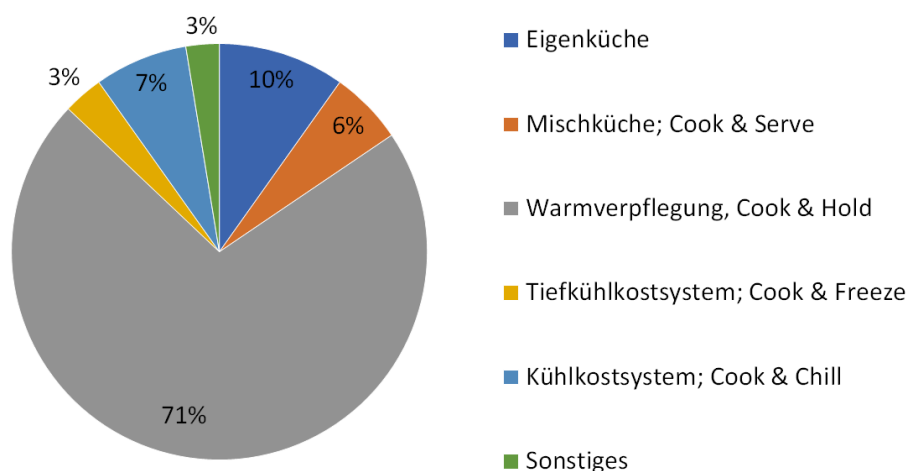
Der jährliche Kartoffelbedarf für die Gemeinschaftsverpflegung, die täglich 200.000 Mahlzeiten produziert und bei 25% der Mahlzeiten Kartoffeln verwendet, liegt bei 1870 t. Bei 30% bio wäre das ein Bedarf von 560 t Bio-Speisekartoffeln pro Jahr. Die jährliche Bio-Kartoffelproduktion in M-V liegt laut unserer Hochrechnung bei ca. 11900 t. Die entstehende Nachfrage könnte also hier durch eine noch geringe Aufstockung der Produktionsmenge gedeckt werden. Beim Gemüse wären es 11% der Gesamtproduktion, bei Kartoffeln hingegen nur knapp 5%.

Kitas

Die meisten Kitas sind in der Hand freier (gemeinnütziger) Träger. Also nicht in öffentlicher Hand. Nur ein Drittel der Kitas hat ihren Speisenanbieter über eine Ausschreibung gefunden, was auf die niedrige Quote der Kitas in öffentlicher Hand zurückzuführen sein könnte.

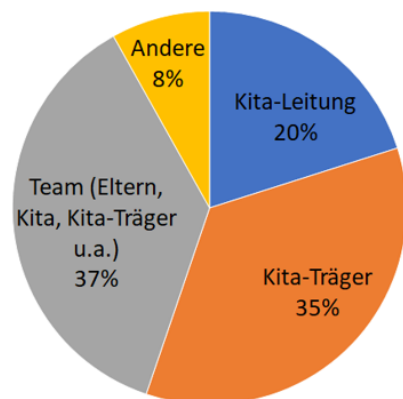
Laut Grafik 19 werden Kitas zu einem Großteil (73%) über ein Cook & Hold System mit Mittagessen versorgt. Externe Caterer liefern das Essen warm an und es wird direkt serviert. Nur 10% haben eine eigene Frischeküche, in der das Essen selbst aus frischen Zutaten zubereitet wird. 6% besitzen eine Mischküche, in der mit einer Mischung aus Tiefkühlkost und frischen Zutaten gearbeitet wird. 7% bedienen sich eines Cook & Chill Systems, bei dem kalt gelieferte Mahlzeiten in der Kita erwärmt werden und nur 3% regenerieren gefrorene Fertigmahlzeiten (Cook & Freeze).

Welches Verpflegungssystem wird in Ihrer Einrichtung in der
Mittagsverpflegung umgesetzt?



Grafik 19 Verpflegungssystem (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

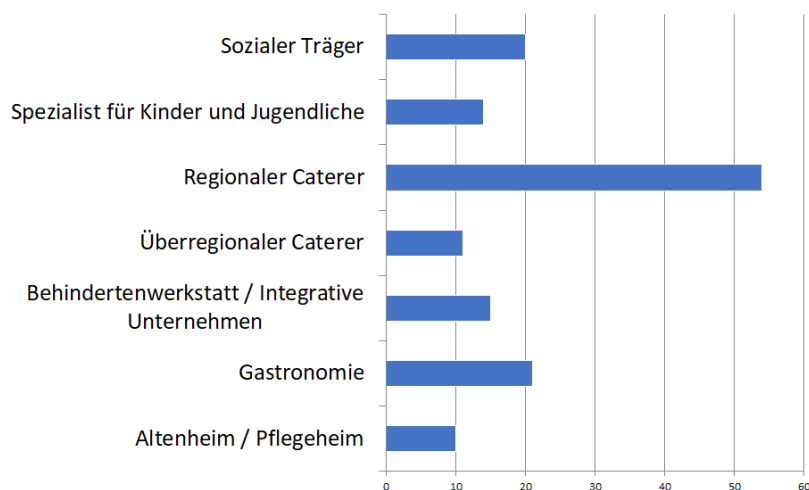
Wer entscheidet über die Auswahl des Speisenanbieters?



Über die Auswahl des Speiseangebots (Grafik 20) wird teils vom Träger und teils von der Kita-Leitung, oft aber auch im Team von Träger, Kita-Leitung und Eltern gemeinsam entschieden. Um eine Veränderung anzustoßen, sind also Vertreter*innen aller drei Gruppen relevant. Der Einfluss von (großen) Trägern ist deutlich höher, da sie viele Einrichtungen gleichzeitig beeinflussen können.

Grafik 20 Auswahl des Speisenanbieters (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

Aus welchem Bereich kommt Ihr Speisenanbieter?

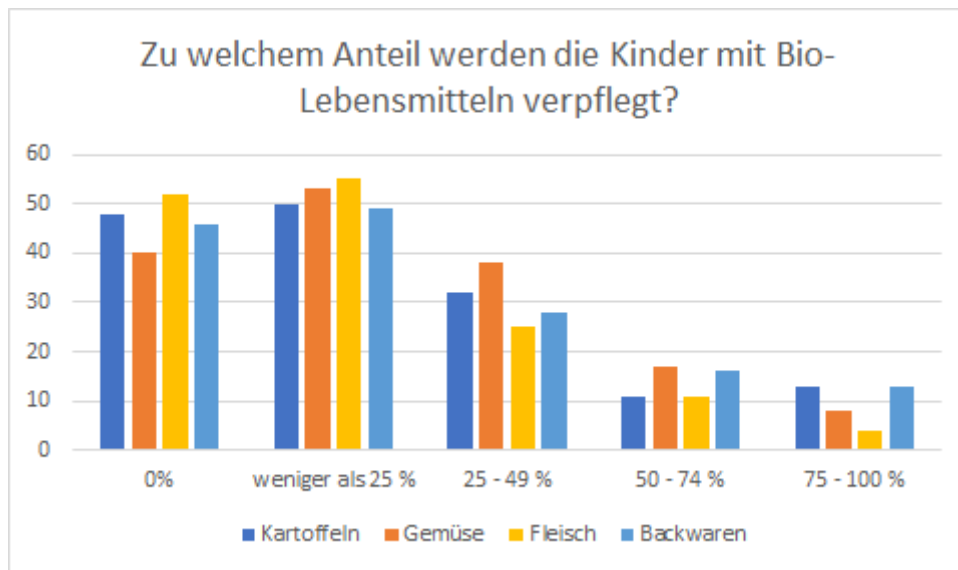


Grafik 21 Tätigkeitsbereich des Speisenanbieters (Anzahl an Nennungen; Einfachauswahl)

Sehr relevant ist, dass ein Großteil der Speisenanbieter regionale Caterer sind (Grafik 21). Soziale Träger und überregionale Caterer machen einen deutlich kleineren Anteil aus. Das birgt offensichtliche Vorteile für regionale Lieferketten, da die Abnehmerseite der Lieferkette (Caterer + Kitas) nah beieinander liegen. Eine Herausforderung könnte darin bestehen, dass es kleinere Caterer sind und Logistikstrukturen somit kleinteiliger koordiniert sowie

viele einzelne Umstellungsprozesse angestoßen werden müssen.

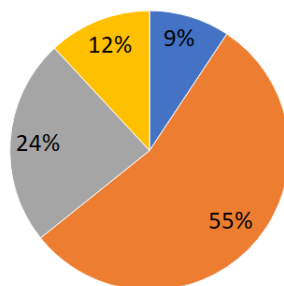
Bei der Versorgung der Kita-Kinder mit Bio-Lebensmitteln zeigt Grafik 22 ein relativ homogenes Bild über die Produktgruppen Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Backwaren hinweg. Die meisten Kita-Kinder werden mit weniger als 25% Bio-Lebensmitteln (ca. 34%), oder gar nicht damit (ca. 31%) versorgt. Ca. 20% der Kitas geben an, dass die Kinder mit 25-49% Bio-Lebensmitteln versorgt werden, wobei hier der Bio-Gemüseanteil im Vergleich etwas höher ist. Ein Bio-Anteil von über 50% bildet die Ausnahme. Ca. 9% der Kita-Kinder werden mit 50-74% Bio-Produkten versorgt und nur 6% mit 75-100% Bio-Produkten.



Grafik 22 Verflegung mit Bio-Lebensmittel

Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote

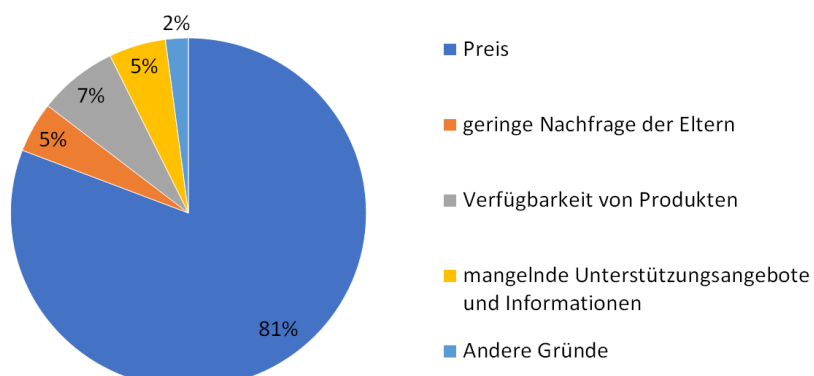
- sehr starkes Interesse
- grundsätzliches Interesse
- geringes Interesse
- kein Interesse



Ein ähnlich kleiner Anteil an Kitas hat ein sehr starkes Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote (9%). Über die Hälfte (55%) haben grundsätzliches Interesse. 24% haben geringes Interesse und 12% haben explizit kein Interesse.

Grafik 23 Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote (Likert-Skala)

Wo sehen Sie die größten Hindernisse für eine Erhöhung des Bioanteils



Gemäß Grafik 24 sieht eine eindeutige Mehrheit (81%) das größte Hindernis für die Erhöhung des Bio-Anteils im Preis, andere Faktoren nehmen daneben eine untergeordnete Rolle ein.

Grafik 24 Hindernisse für eine Erhöhung des Bio-Anteils (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

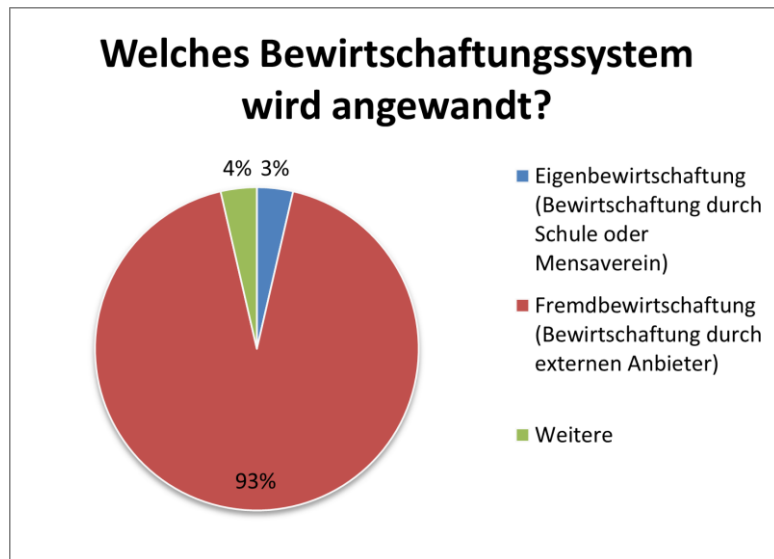
diese Sichtweise. Auch hier sehen die meisten den Preis als größtes Hindernis. Eine Teilnehmer*in

Das Feedback von Caterern bestätigt

formuliert es folgendermaßen: „Solange die Eltern das Essen bezahlen müssen, rückt außer dem Preis alles in den Hintergrund. [...]“.

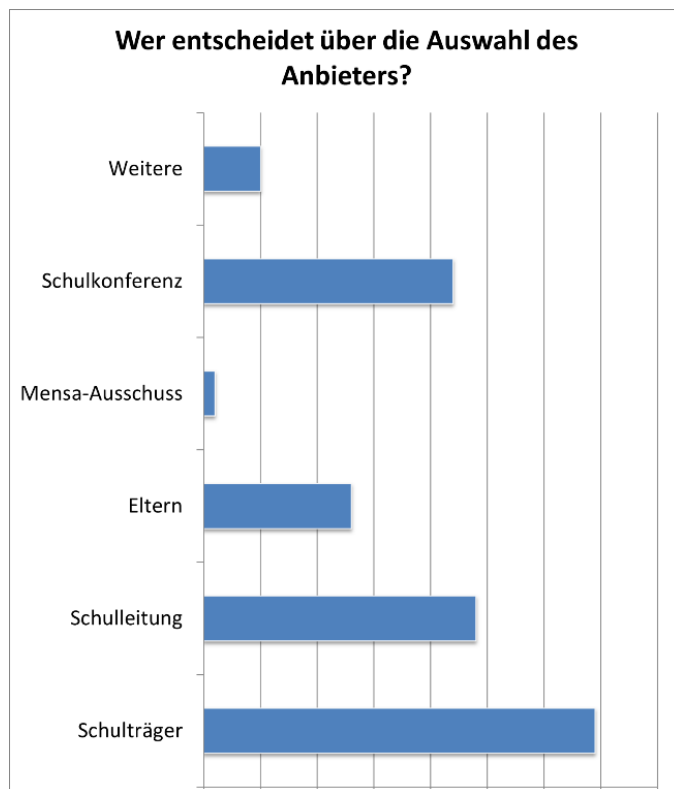
Schulen

Von den 125 Schulen, die an der Umfrage teilgenommen haben, sind 91 in der Hand öffentlicher Träger und 33 in der Hand privater/freier Träger. Öffentliche Träger sind die Gemeinden für Grundschulen und Regionale Schulen und die Landkreise und kreisfreien Städte für Gymnasien, Berufliche Schulen, Förderschulen, Gesamtschulen und Abendgymnasien.



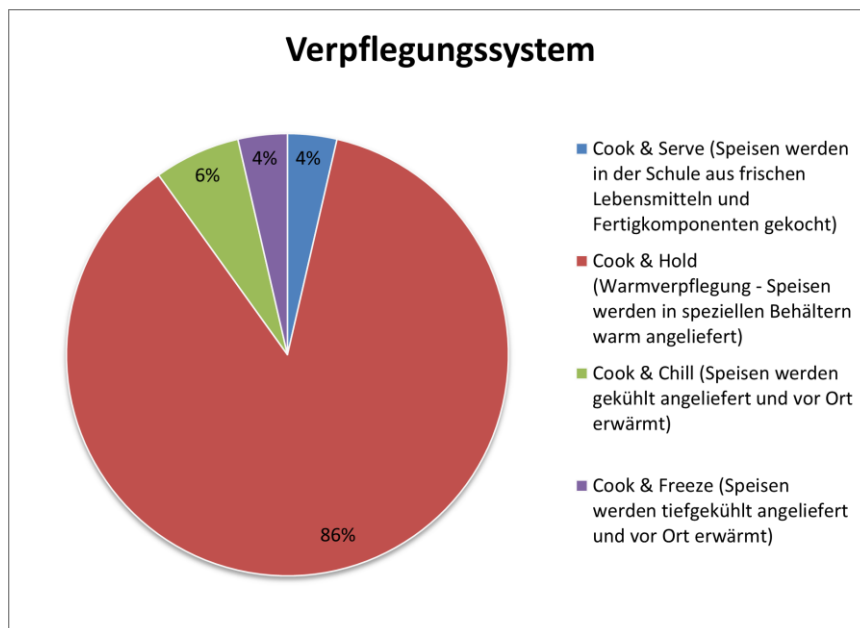
Grafik 25 zeigt, dass bis auf einzelne Ausnahmen die Schulverpflegung durch einen externen Verpflegungsanbieter erfolgt. Die Frischeküche in der Schule vor Ort ist somit, im Gegensatz zu Kitas, ein kaum verbreitetes Konzept.

Grafik 25 Bewirtschaftungssystem an Schulen (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)



Schulträger haben die größte Entscheidungsmacht über die Auswahl des Speiseanbieters (Grafik 26). Die Schulleitung und die Schulkonferenz sind teilweise entscheidungsbefugt oder in die Entscheidungsfindung involviert. Eltern werden nur in wenigen Schulen in die Entscheidung über die Auswahl des Speiseanbieters mit einbezogen. Eine Veränderung des Essensangebots in Schulen sollte also bei den Schulträgern (Kommunen, Landkreise, private Träger) ansetzen. Bei 7 der 125 Schulen hat nach ihren Angaben das Angebot von Bio-Produkten oder die Bio-Zertifizierung des Speiseanbieters eine Rolle bei dessen Auswahl gespielt.

Grafik 26 Auswahl der Verpflegungsanbieters (Anzahl an Nennungen, Mehrfachauswahl)



Grafik 27 Verpflegungssystem an Schulen (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

das dominant verwendete System.

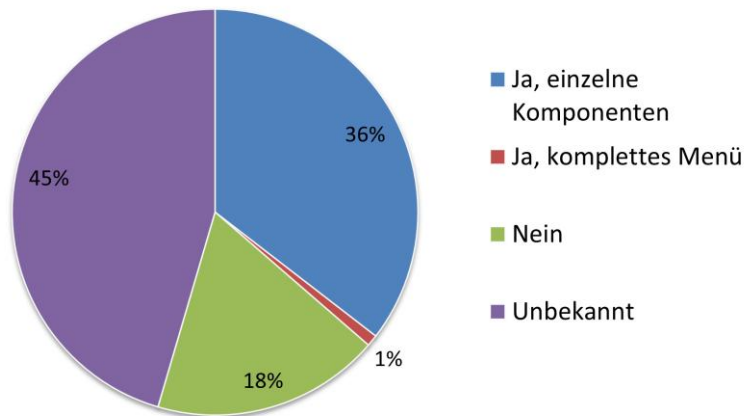
Entsprechend der fehlenden Eigenbewirtschaftung an Schulen ist auch das Cook & Serve Konzept (Frischküche) kaum in Anwendung - wie in Grafik 27 zu sehen. Ebenso spielen Cook & Chill und Cook & Freeze Systeme eine untergeordnete Rolle. Das Cook & Hold System, bei dem Speisen extern zubereitet und in speziellen Behältern warmgehalten zur Schule geliefert werden, ist klar



Grafik 28 Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der schulischen Mittagsverpflegung (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

Grafik 28 zeigt, dass bei den Schulleitungen oftmals wenig Wissen über die Verwendung von Bio-Produkten durch den Speiseanbieter besteht. Ein Fünftel der Umfrageteilnehmer*innen verneint die Verwendung ökologisch erzeugter Produkte in der Mittagsverpflegung. Bei einem Viertel der Schulen werden einzelne Bio-Komponenten verwendet und dies ist der Schulleitung auch bekannt. Nur eine einzige Schule der 125 Befragten bietet ein komplettes Bio-Menü an.

Werden in der Mittagsverpflegung regional erzeugte Produkte verwendet?

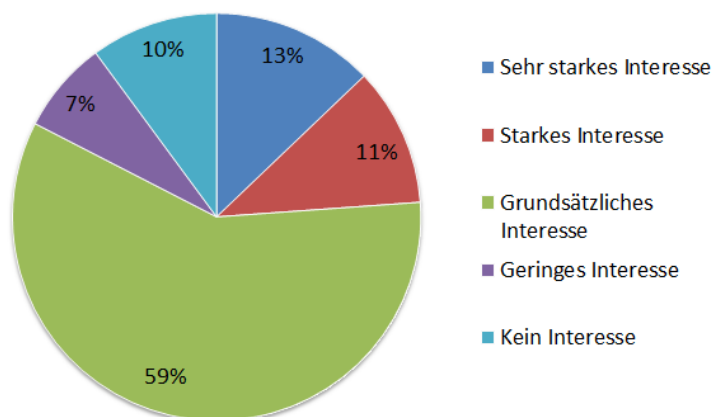


Grafik 29 Verwendung regional erzeugter Produkte in der schulischen Mittagsverpflegung (prozentuale Nennungen, Einfachauswahl)

Bei der Verwendung regionaler Produkte ergibt sich laut Grafik 29 ein ähnliches Bild. Ein Großteil der Befragten weiß nach eigener Aussage nicht, woher die für die Verpflegung verwendeten Produkte kommen. Ein knappes Drittel der Schulen wird mit einzelnen regionalen Produkten versorgt, wohingegen 16% der Schulen von Speiseanbieter beliefert werden, die keine regionalen Produkte verwenden. Nur eine Schule bietet ein komplett regionales Menü an. Laut Angaben der Befragten

berücksichtigen außerdem 16% der Schulen im Leistungsverzeichnis Anforderungen an biologisch oder regional erzeugte Lebensmittel (nicht in Grafik enthalten).

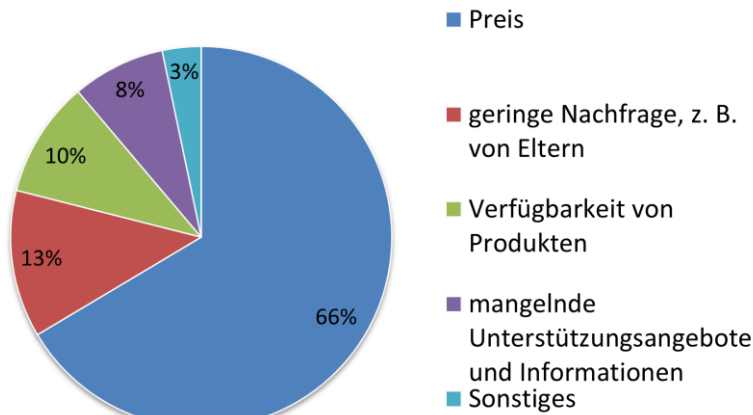
Haben Sie Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote?



Grafik 30 Interesse an biologischen Essensangeboten in Schulen (Likert-Skala)

Das Interesse an der Einführung oder Ausweitung biologischer Essensangebote ist bei der Mehrzahl der Schulleitungen grundsätzlich gegeben (siehe Grafik 30). Teilweise besteht sogar ein starkes (10%) bzw. sehr starkes (11%) Interesse. Etwas weniger Schulleitungen stehen der Einführung biologischer Essensangebote mit geringem Interesse (6%) oder uninteressiert (10%) gegenüber.

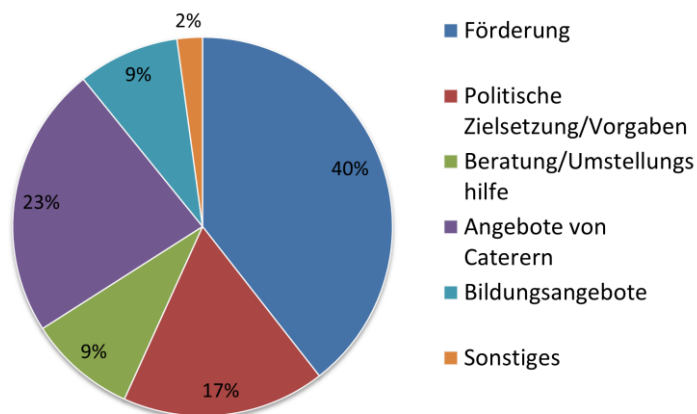
Wo sehen Sie die größten Hindernisse für eine Erhöhung des Bioanteils?



Grafik 31 Hindernisse für eine Erhöhung des Bio-Anteils an Schulen (prozentuale Nennungen, Mehrfachauswahl)

Der Preis gilt den Befragten offenbar als größtes Hindernis zur Erhöhung des Bio-Anteils (siehe Grafik 31). Die geringe Nachfrage von Eltern folgt mit deutlichem Abstand als zweitgrößtes Hindernis, gefolgt von der Verfügbarkeit von Produkten und mangelnden Unterstützungsangeboten.

Was würde Sie bei der Einführung biologischer Angebote unterstützen?



Grafik 32 Unterstützende Faktoren für die Einführung biologischer Essensangebote an Schulen (prozentuale Nennungen, Mehrfachauswahl)

Dementsprechend wird, wie Grafik 32 zeigt, die Förderung als effektivste Unterstützung zur Einführung biologischer Essensangebote gewertet. Aber auch die entsprechenden Angebote von Caterern und politische Zielsetzungen und Vorgaben werden als wichtig für die Einführung biologischer Essensangebote gesehen.

Die Schulleiter*innen nennen eine Vielzahl von Herausforderungen in der Schulverpflegung. Zu den am häufigsten genannten gehören:

- 1) steigende Preise
- 2) Gesunde Ernährung / Qualität / Geschmack
- 3) Räumlichkeiten für die Mittagsversorgung
- 4) Zeit fürs Mittagessen
- 5) Akzeptanz des Essensangebots von Schüler*innen und Eltern / Bildung
- 6) geringes Angebot von Verpflegungsanbietern
- 7) Personalmangel

Ein Unterstützungsbedarf wird vor allem bei der Akzeptanzsteigerung proklamiert. Es wird deutlich, dass eine Umstellung auf bio-regionale Lebensmittel nur in Kombination mit der Bearbeitung oben genannter Herausforderung Sinn ergibt, weil nur so die Akteure mit Ihren Bedürfnissen ernst genommen und abgeholt werden.

Krankenhäuser

Es wurden 3 Interviews mit Vertreter*innen von Krankenhausküchen geführt, in denen zwischen 100, 450 und 5000 Essen täglich gekocht werden. Laut den Aussagen der Befragten werden kaum Bio-Produkte eingesetzt. Nur ein Krankenhaus hat einen kleinen Anteil von unter 5% Bio-Produkten. Bei den Bezugskriterien gibt es Unterschiede. Teilweise wird der Preis als bestimmendes Kriterium an erster Stelle genannt, teilweise sind Qualität und Saisonalität dem Preis als Entscheidungskriterium übergeordnet. Der Bezug von regionalen Lieferanten wird grundsätzlich befürwortet und teilweise schon umgesetzt. Küchenchef*in und Betriebsleitung sind aussagegemäß für die Auswahl der Beschaffungskriterien zuständig, aber den preislichen Rahmen gibt die Krankenkasse vor. Das Interesse an der Einführung von Bio-Produkten ist bei einem der Interviewpartner offenbar gegeben, ein anderer äußert eher weniger Interesse, weil er am Ende an der "Rentabilität" seiner Arbeit gemessen werde. Der/die Dritte steht dem Bio-Begriff kritisch gegenüber, ihm/ihr ist die Qualität der Produkte wichtig und auch artgerechte Tierhaltung. Der Preis und die Verfügbarkeit regionaler Produkte gelten allen als Hindernis zur Einführung bio-regionaler Produkte. Demnach wären eine Budgetanpassung, eine Befürwortung von Bio-Produkten durch die Geschäftsführung und die Bereitschaft bei Patient*innen für Bio-Essen mehr zu zahlen, die entscheidenden Faktoren, um bio-regionale Versorgung zu ermöglichen. Der DGE Standard spielt in allen drei Krankenhäusern offenbar eine große Rolle, teilweise fühlten sie sich nach Aussage der Interviewten sogar an diesen gebunden.

JVAS

Die angefragten Vertreter*innen von JVAS haben eine Zusammenarbeit zu diesem Thema abgelehnt. Das Forschungsanliegen wurde vom Justizministerium M-V geprüft und nicht genehmigt mit der Begründung, dass die JVAS aufgrund klarer gesetzlicher Regelungen und Verwaltungsvorschriften nicht mit einer freien Großküche vergleichbar sind. Darüber hinaus gäbe es auch keine personellen Ressourcen dafür.

Pflegeeinrichtungen

Die Umfrage an Pflegeeinrichtungen und deren Träger stieß leider nur auf wenig Resonanz. Die Seniorenverpflegung-Vernetzungsstelle, über deren Verteiler diese beiden Umfragen liefen, wurde Ende 2024 eingestellt.

Zusammengenommen gab es hier 7 vollständige Rückantworten. Bei über 250 angefragten Einrichtungen ein vernachlässigbar geringer Rücklauf. Im Folgenden wird daher nur cursorisch auf die Ergebnisse eingegangen.

Bis auf einen vertreten alle Befragten die Meinung, dass eine bessere Finanzierung das Wichtigste für eine nachhaltige Entwicklung der Seniorenverpflegung sei. Teilweise wird in den Antworten der Träger als entscheidungsrelevant zuständig für die Verpflegung genannt, teilweise wird beschrieben, dass es der Einrichtung selbst überlassen bleibe. 2 der Träger verwenden aussagegemäß regelmäßig Bio-Komponenten (einmal 10%, einmal 30%), sonst werden keine oder nur unregelmäßig Bio-Komponenten verwendet. Produkte aus M-V werden von den meisten Einrichtungen laut der

Befragten zumindest unregelmäßig genutzt. Die meisten geben an, eine Küche vor Ort zu haben (Fresh-Cut). Der DGE-Standard wird offenbar in den Pflegeeinrichtungen unterschiedlich berücksichtigt. Von "gesetzlichen Vorgaben" über "wird berücksichtigt" bis hin zu "was möglich ist, wird eingebaut", zu "mehr Fleisch" und zu "bisher wenig, da der Koch nicht offen dafür ist". Die Lebensmittel werden nach den Angaben der Interviewten größtenteils vom Großhandel / Lieferanten bezogen (Handelshof, Transgourmet, Chefs Culinar), als lokaler Verarbeiter wird der Kartoffelmarkt erwähnt.

In den Einrichtungen besteht dem Befragungsergebnis nach ein generelles Interesse zur Einführung regionaler sowie biologischer Produkte. Drei Einrichtungen zeigen offenbar großes Interesse an der Einführung von Bio-Komponenten, eine Einrichtung geringes Interesse. Zwei Einrichtungen geben zudem ein großes Interesse an der Einführung regionaler Angebote an. Der Preis wird einhellig von allen der Befragten als größtes Hindernis zur Einführung regionaler Bioprodukte bezeichnet - teilweise in Kombination mit der Verfügbarkeit regionaler Produkte und der geringen Nachfrage von Bewohner*innen. Dementsprechend wird finanzielle Förderung als die beste Unterstützung gesehen, ebenso jedoch bedürfte es nach Einschätzung der Befragten einer politischen Zielsetzung, Umstellungshilfen und Bildungsangebote.

Diskussion

Aus der Erhebung wurde deutlich, dass der Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten in der ö GV in M-V ein vielschichtiges und herausforderndes Unterfangen darstellt. Erkenntnisse decken sich mit zahlreichen Studien, die es zu bio-regionalen WSK und der Umstellung der ö GV gibt (Joseph et al., 2019; Lenz et al., 2020; Moschitz und Frick, 2018; Braun et al., 2021; Nefzger et al., 2016). Gleichzeitig gibt es M-V-spezifische Besonderheiten, die im Folgenden diskutiert werden.

M-V hat eine im Bundesvergleich starke Bio-Landwirtschaft. Der Bio-Gemüseanbau bleibt jedoch mit nur 2,4 % der Betriebe und 0,27 % der Fläche marginal. Dies liegt an unterschiedlichen Faktoren. Zum einen zielen EU- und Landesförderung durch Flächenprämien mehr auf eine extensive Umstellung statt arbeitsintensiven Gemüsebaus (BMEL & BLE, 2022). Zum anderen ist der Fachkräftemangel in M-V ein Problem für den arbeitsintensiven Gemüseanbau und des Weiteren ist es schwierig, mit Produkten aus Niedriglohnländern preislich zu konkurrieren.

Die ö GV würde bei einem Bio-Anteil von 30% jährlich grob überschlagen etwa 1.600 t Bio-Gemüse und 560 t Bio-Kartoffeln benötigen. Dies könnte theoretisch durch die Produktion in M-V gedeckt werden. Allerdings fehlt es an flächendeckenden regionalen Strukturen zur Bündelung, Verarbeitung und Distribution von Bio-Produkten.

In M-V als großem, strukturschwachen Flächenland finden sich aktuell sehr kleinteilige Angebots- und Nachfrageverhältnisse für bio und regional in der ö GV. Insbesondere bezogen auf die Logistik und Koordination kleiner Mengen und die Verknüpfung großer und kleiner Akteure in den ländlichen Gegenden birgt dies eine Herausforderung (Thomé et al., 2021). So fehlen aussagegemäß zentrale Sammel- und Verteilstellen sowie ausreichend Lagerstätten, um die Saisonalität einiger regionaler Produkte zu verlängern. Dies wäre, wie in anderen Studien bestätigt wird, für eine funktionierende regionale, auf individuelle Bedarfe zugeschnittene Logistik wichtig (Berti & Mulligan, 2018). Digitale Plattformen sind fragmentiert und nicht ausreichend belebt, sodass eine digital koordinierte Mikrologistik zwischen den zahlreichen kleinen Erzeuger*innen und den großen Abnehmer*innen nicht zuverlässig funktioniert. Digitale Lösungen bedeuten häufig einen Mehraufwand für Erzeuger, den viele nicht leisten können. Die wenigen bestehenden Verarbeitungsbetriebe befinden sich meist außerhalb von M-V, wodurch Bio-Produkte für die Weiterverarbeitung erst weit transportiert und dann wieder reimportiert werden müssen, was als Konsequenz Regionalität wieder einschränkt.

Die Umfrageergebnisse der Produzent*innen verdeutlichen einerseits deren Interesse an regionaler Vermarktung, andererseits herrscht bei vielen jedoch Unsicherheit hinsichtlich der logistischen und wirtschaftlichen Machbarkeit. Gerade kleinere Erzeuger*innen profitieren bisher offenbar kaum von den bestehenden regionalen Vermarktungs- und Vertriebsstrukturen, weil diese sich wohl stark an den größeren Betrieben ausrichten. Während für kleinere und Kleinstbetriebe der direkte Verkauf an Endverbraucher*innen eine große Rolle spielt, fehlt nach unserer derzeitigen Erkenntnislage aus der Erhebung und den sie begleitenden Workshops eine übergreifende Koordination für die Belieferung größerer Abnehmer*innen. Zudem - so die Aussage von Teilnehmer*innen an unserer Studie - bestünde wenig Anreiz, sich auf neue Vertriebsmöglichkeiten einzulassen, wenn Vertriebsstrukturen bereits erfolgreich etabliert seien. Die wenigen größeren Betriebe, die für die ö GV als Lieferant interessant sein könnten, geben wie erwartet an, dass der überregionale Absatzmarkt relevanter sei und regionale Logistikstrukturen fehlten.

Es bedürfe jedoch nicht nur individueller Lösungen für jede Region, sondern auch der Etablierung gemeinsamer, digital unterstützter Plattformen, auf denen Angebotsmengen, Produktionszahlen und Bedarfe offen kommuniziert werden können – ohne dabei sensible Daten preiszugeben. Hilfreich wäre zudem ein Pool an Erzeuger*innen, um einzelne Produktlücken bedarfsorientiert füllen zu können. Die Teilnehmer*innen an den Workshops im Rahmen unserer Studie wünschten sich ein stabiles Netzwerk aus Erzeuger*innen, Caterern, Kommunen und weiteren Akteuren, hielten das für den Aufbau funktionstüchtiger bio-regionaler WSK in der ö GV für eine unerlässliche Unterstützungsstruktur. Denn Erzeuger*innen-Gemeinschaften auf regionaler Ebene könnten es bspw. ermöglichen, kleinere Betriebsmengen zu bündeln und wären so besser in der Lage, den Herausforderungen des regionalen Marktes zu begegnen. Innerhalb einer solchen Kooperation könnte auch die Ernte- und Fruchtfolgeplanung abgestimmt werden - ein weiterer essentieller Faktor - auch wenn dies durch den hohen Konkurrenzdruck erschwert werde und daher ein hohes Maß an vertrauensvoller Kommunikation bedürfe.

Neben dieser als dringlich eingeschätzten erforderlichen Erzeuger*innen-Kooperation zeigen sich unseren Ergebnissen nach auch die direkten Beziehungen zwischen Anbaubetrieben und Caterern in M-V ausbaufähig. So fehlen offenbar langfristige Verträge zwischen Produzent*innen und Abnehmereinrichtungen. Diese gelten jedoch laut Aussage der Teilnehmer*innen an den Workshops als essentiell für mehr Planungssicherheit.

WSK-Manager*innen oder/ und Koordinierungsstellen könnten hierbei als zentrale Schnittstelle und Unterstützungsstruktur dienen, um produktions- und produktbezogene Bedarfe und Angebote besser miteinander in Beziehung setzen zu können und eine transparente Kommunikation der Beteiligten zu organisieren. Dies wird durch andere Studien bestätigt (Tuitjer, 2021).

Neben den strukturellen und logistischen Fragen wurde auch der dringende Bedarf an begleitenden Maßnahmen deutlich. Auch der Fachkräftemangel, der vor allem in weniger dicht besiedelten Regionen spürbar wird, stellt eine zusätzliche Hürde dar. Vor allem die Küchen/ Caterer benötigen vielfältige Unterstützungsangebote. Als besonders wichtig gelten unseren Studienergebnissen nach Umstellungsprogramme, die mit Blick auf die Bestandsaufnahme über strategische Planung bis hin zur praktischen Umsetzung und Evaluation beraten. Bspw. erschweren aktuell strenge lebensmittelrechtliche Vorgaben und bürokratische Hürden die Verwendung bio-regionaler Zutaten. So müsse nicht vorverarbeitetes Gemüse in einer separaten Küche gewaschen und vorbereitet und Bio-Lebensmittel müssen separat von konventionellen Produkten gelagert werden. Hier kann eine Beratung und das Einbringen der Expertise anderer Caterer zum Umgang mit diesem Problem von großem Nutzen sein. Gleichzeitig muss die Kompetenz des Küchenpersonals durch gezielte Schulungen und Weiterbildungsangebote gestärkt werden, um den Übergang zu neuen, pflanzenbasierten und saisonal orientierten Rezepturen zu meistern. Um die Küchen abzuholen, ist es außerdem wichtig den Fokus nicht nur auf bio zu legen, sondern auf eine grundsätzliche Überarbeitung der Strategien und Prozesse, um nachhaltige, gesunde und vor allem schmackhafte Kost zu kochen. Es können nicht nur Anforderungen gestellt werden, sondern es sollten auch handlungsorientierte Lösungsansätze kommuniziert werden. Beispiel Saisonalität: Der Verzicht auf Fertigprodukte und die Orientierung von Rezepten an regional verfügbaren Rohstoffen können wichtige Veränderungen bewirken. Ein großer Hebel liegt für die Küchen in der Zusammenarbeit mit Bio-Naturkostgroßhändlern, die deutlich stärkere regionale Beschaffungsstrukturen aufweisen. Dafür Unterstützung anzubieten, kann sehr hilfreich sein. Des Weiteren werden auch von den Caterern Räume für den Austausch von Erfahrungen

für ausgesprochen sinnvoll erachtet sowie eine klare politische Rückendeckung, die sich in langfristigen Förderprogrammen, verlässlicher Finanzierung und der Vereinfachung von Ausschreibungsverfahren niederschlägt.

Die infrastrukturellen und organisatorischen Hürden können nur bei einer gesicherten Nachfrage nachhaltig überwunden werden. Die ist aktuell jedoch nicht gegeben und wird viel zu wenig politisch unterstützt vorangetrieben. Aktuell beziehen Caterer ihre Ware überwiegend über den konventionellen Großhandel, regionale Bio-Produkte werden von den konventionellen Anbietern eher selten genutzt. In M-V gibt es bisher allerdings sehr wenige Bio-Caterer. Zwar zeigen konventionelle Caterer und öffentliche Einrichtungen grundsätzlich Interesse an mehr Bio-Lebensmitteln, fürchten aber höhere Kosten und einen erhöhten Aufwand in der Beschaffung und der Verarbeitung. Allerdings gibt es Projekte, die diese Umstellung ohne eine (signifikante) Kostensteigerung umsetzen konnten. Dies gelang durch die Umstellung der Rezepte, die Reduzierung der Menülinien und die Erhöhung des pflanzenbasierten Essensanteils.

Die Vorgabe von 30 % Bio-Anteil wurde im Rahmen der Klimaschutzstrategie M-V zwar vorbereitet, ist allerdings bislang noch nicht im Landtag verabschiedet worden (Stand: 3.04.2025). Eine klare politische Vorgabe, an der sich Kommunen und öffentliche Träger orientieren können und müssen, gilt jedoch allen Teilnehmer*innen an unserer Studie und ihren Austauschformaten als unabdingbare Voraussetzung, um die Nachfrage nach Bioprodukten in der ö GV anzukurbeln.

In diesem Zusammenhang ist allerdings auch noch einmal darauf hinzuweisen, dass eine Umstellung auf bio und regional nicht von selbst quasi im Doppelpack erreicht werden könne. In den Workshops wurde herausgearbeitet, dass es sich dabei um zwei unterschiedliche Umstellungsprozesse handele. Regionalität wäre dabei herausfordernder als Bio - so die Teilnehmer*innen. Da die Produktion in M-V sich stark auf den Weltmarkt und nicht auf die lokale Versorgung fokussiert, bräuchte es neben der ö GV deshalb auch weitere Abnehmer, sonst könnten regionale Strukturen nicht tragfähig wirtschaften.

Die Kommune wird als ein effektiver Hebel für die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft und die Förderung bio-regionaler WSK gesehen. Von den Befragten und den Workshopteilnehmer*innen wurde insbesondere und immer wieder auf die kommunale Verantwortung für die ö GV hingewiesen. Betont wurde zudem, dass es für eine effektive und nachhaltige Umstellung auf bio und regional in der ö GV neben dem bereits mehrmals genannten politischen Willen konkreter und finanzierter Maßnahmen bedarf, d.h. auch Personalressourcen und die Rückendeckung der Verwaltungsspitze. Und last but not least wären all diese Umstellungsanstrengungen unbedingt und wesentlich mit einer starken finanziell gut ausgestatteten Ernährungsbildungs- und Kommunikationsinitiative zu flankieren.

Fazit

Die Analyse der Beschaffungsverhältnisse für bio-regionale Lebensmittel in der ö GV in M-V macht unabhängig von der eher schwachen Datenlage deutlich, dass die tatsächliche Integration in die ö GV noch weit hinter den Möglichkeiten zurückbleibt. Zwar besteht ein großes Potenzial in der regionalen Landwirtschaft, den jährlichen Bedarf theoretisch decken zu können, jedoch mangelt es an leistungsfähigen Verarbeitungs- und Vertriebsstrukturen. Der kleinteiligen Struktur des Bio-Landbaus und den lokal individualisierten Lösungsansätzen für regionale Bio-WSK fehlt es bislang an Bündelungsmechanismen und zentralen Koordinierungsstellen, die eine effiziente Aggregation der Produkte aus den Klein- und Großbetrieben für die großvolumige Abnahme durch öffentliche Einrichtungen ermöglichen könnten.

Zentral für die Hemmnisse ist die Diskrepanz zwischen Angebot und Nachfrage: Während das Interesse vieler Erzeuger*innen an einer regionalen Vermarktung grundsätzlich hoch ist, sehen sich die ö GV-Zulieferer vor allem durch mangelnde Nachfrage, Preissensitivität und schwache Logistikstrukturen gebremst. Der fehlende politische Nachdruck, inklusive einschlägiger Förderprogramme, die hohen Preise, verbunden mit bürokratischen und lebensmittelrechtlichen Hürden, sowie fehlende langfristige Abnahmegarantien stellen wesentliche Barrieren dar. Die logistischen Herausforderungen, die saisonalen Schwankungen und der Mangel an regionalen Verarbeitungsanlagen, führen dazu, dass viele Bio-Produkte zwar produziert, aber nicht flächendeckend in den regionalen Markt eingebunden werden können.

Dennoch zeigen sich Lösungswege und Initiativen mit Potenzial: Durch den Aufbau eines Netzwerks aus Erzeuger:innen, Caterern und öffentlichen Trägern sowie die Schaffung digital unterstützter Plattformen zur transparenten Kommunikation von Angebots- und Bedarfswerten ließe sich die regionale Wertschöpfungskette deutlich stärken. Dazu bedarf es eines*r Kümmerers, der*die mit dem Ansatz des*r WSK-Managers bereits eine Förderstruktur hat. Diese gilt es differenzierter an regionale Bedarfe anzupassen und als langfristige Unterstützungsstruktur zu konstruieren und zu etablieren. Maßnahmen wie gesicherte Abnahmeverträge, die Bündelung kleinerer Betriebe sowie gezielte politische Förderungen könnten den notwendigen Strukturwandel einleiten. Entscheidend ist, dass bestehende politische Rahmenbedingungen genutzt werden, um verbindliche Vorgaben für den Anteil ökologischer Produkte in öffentlichen Einrichtungen in Ausschreibungen zu integrieren. Diese strategischen Impulse können als Katalysatoren wirken, um eine nachhaltige Transformation der Verpflegungssysteme voranzutreiben.

Quellen und Literaturverzeichnis

- Berti, G., & Mulligan, C. (2016). Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems. *Sustainability*, 8(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/su8070616>
- Braun, C. L., Bitsch, V., & Häring, A. M. (2022). Behind the scenes of a learning agri-food value chain: Lessons from action research. *Agriculture and Human Values*, 39(1), 119–134. <https://doi.org/10.1007/s10460-021-10229-7>
- BUND Mecklenburg-Vorpommern e.V., Maack, S. (2023). *Fahrplan—Mehr Bio aus der Region für Rostocker Kitas, Schulen und Betriebskantinen*. BUND Rostock.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2024). *Bio-Strategie 2030 – Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030*.
- Engel, A., Ulmer, H., & Kantelhardt, J. (2005). *Betriebstypen des Ökologischen Landbaues in Mecklenburg-Vorpommern – Empirische Befunde und Ansatzpunkte für Optimierungen*.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2024). *Gutes Essen für Deutschland – Ernährungsstrategie der Bundesregierung*.
- Joseph, S., Peters, I., & Friedrich, H. (2019). Can Regional Organic Agriculture Feed the Regional Community? A Case Study for Hamburg and North Germany. *Ecological Economics*, 164, 106342. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2019.05.022>
- Lenz, J., Neumann, C., Frohnert, L., & Grauwinkel, U. (2020). *Marktstudie zum Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung in Sachsen*.
- Moschitz, D. H., & Frick, R. (2018). *KERNiG AP1.1 Bestandsaufnahme der kommunalen Ernährungssysteme-Landwirtschaftliches Produktionspotenzial und Lebensmittelflüsse*.

Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern
(o.J.). *MV Nutztierstrategie 20230*.

Ministerium für Landwirtschaft Umwelt und Verbraucherschutz (2015). *Öko-Kompetenz Mecklenburg-Vorpommern 2020*.

MV Zukunftsrat (2021). *UNSERE ZUKUNFT IST JETZT!*

Nefzger, N., Heckmann, J., & Erhart, A. (2016). *Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern*.

Muster, V., Rauber, D. J., & Thorun, D. C. (2021). *Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen*.

Thomé, K. M., Cappellesso, G., Ramos, E. L. A., & Duarte, S. C. de L. (2021). Food Supply Chains and Short Food Supply Chains: Coexistence conceptual framework. *Journal of Cleaner Production*, 278, 123207.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123207>

Tuitjer, G. (2021). Kurze Ketten im Lebensmittelbereich: Herausforderungen und Potenziale von verschiedenen Typen von Short Food Supply Chains. *Standort*, 45(3), 181–186.
<https://doi.org/10.1007/s00548-021-00704-y>

Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (o.J.). *Verbraucher- und Marktstudie: Wie regional is(s)t Sachsen?*

Wu, M.-J., Zhao, K., & Fils-Aime, F. (2022). Response rates of online surveys in published research: A meta-analysis. *Computers in Human Behavior Reports*, 7, 100206.
<https://doi.org/10.1016/j.chbr.2022.100206>