



Schlussbericht zum Thema

**Ganztierverswertung in der
Gemeinschaftsverpflegung - Stärkung von
Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von
Bio-Rindfleisch aus artgerechter
Weidehaltung**

FKZ: 2819OE015, 2819OE072, 2819OE073, 2819OE095

**Projektnehmer: Technische Universität Berlin,
Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-
Brandenburg e.V., Marktgesellschaft der Naturland
Bauern AG, Hochschule für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde**

**Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft auf Grund eines Beschlusses des
Deutschen Bundestages im Rahmen des
Bundesprogramms Ökologischer Landbau.**

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau Landwirtschaft (BÖL) hat sich zum Ziel gesetzt, die Rahmenbedingungen für die ökologische und nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland zu verbessern. Es wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und in der BÖL-Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn in die Praxis umgesetzt. Das Programm untergliedert sich in zwei ineinandergreifende Aktionsfelder, den Forschungs- und den Informationsbereich.

Detaillierte Informationen und aktuelle Entwicklungen finden Sie unter www.bundesprogramm.de

Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel: 0228-6845-3280
E-Mail: boel@ble.de

**Ganztierverwertung in der Gemeinschaftsverpflegung
Stärkung von Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von Bio-Rindfleisch
aus artgerechter Weidehaltung (GanzTierStark)**

- Schlussbericht -

Projektdauer: 1.2.2020 – 31.5.2023

Förderkennzeichen: 2819OE015

Projektleitung:

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer

*Zentrum Technik und Gesellschaft der
Technischen Universität Berlin (ZTG)*

Sekr. HBS 1, Hardenbergstr. 16-18, 10623 Berlin

Mail: schaefer@ztg.tu-berlin.de; www.ztg.tu-berlin.de

Tel. 030 314 26854



Projektpartner:

Prof. Dr. Anna Maria Häring

Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE)

Schicklerstraße 5, 16225 Eberswalde

Mail: Anna.Haering@hnee.de; Tel. 03334 657 348; www.hnee.de

Michael Wimmer

*Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL)*

Marienstraße 19-20, 10117 Berlin

Mail: m.wimmer@foel.de

Tel. 030 284824-39

www.bio-berlin-brandenburg.de

Jörg Große-Lochtmann

*Marktgemeinschaft der Naturland
Bauern AG*

Gradestraße 94, 12347 Berlin

Mail: j.grosse-lochtmann@naturland-markt.de

Tel. 030 348066-60

<https://marktgemeinschaft.de>

Eingebunden über einen Auftrag:

Rainer Roehl

a'verdis

Mendelstraße 11

48149 Münster

Mail: rainer.roehl@a-verdis.com

Tel: 0251 980 – 1220

<https://averdishome.wordpress.com/>

Weitere Kooperationspartner:

- Biomanufaktur Havelland (BMH)

- Berliner Stadtreinigung (BSR)

- Studentenwerk Frankfurt/Oder

- taz-Kantine

- GLG Klinikum Eberswalde

- Kita Mariä Himmelfahrt



Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung	3
1.1 Gegenstand des Vorhabens.....	3
1.2 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts, Bezug des Vorhabens zu den einschlägigen Zielen des BÖLN oder zu konkreten Bekanntmachungen und Ausschreibungen.....	3
1.3 Planung und Ablauf des Projektes.....	5
2. Wissenschaftlicher und technischer Stand	5
3. Material und Methoden	6
4. Ausführliche Darstellung der wichtigsten Ergebnisse	7
4.1 Bundesweite Sondierung und Erfahrungsaustausch (AP 1).....	7
4.2 Regionale Fallstudie Berlin-Brandenburg (AP 2 und AP 3).....	8
4.3 Aufarbeitung und Transfer der gewonnenen Erfahrungen (AP 4)	13
5. Diskussion der Ergebnisse	14
6. Angaben zum voraussichtlichen Nutzen und zur Verwertbarkeit der Ergebnisse	15
7. Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen; Hinweise auf weiterführende Fragestellungen	15
8. Zusammenfassung	16
9. Literaturverzeichnis	17
10. Übersicht über alle im Berichtszeitraum vom Projektnehmer realisierten Veröffentlichungen zum Projekt, bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse	18

Kurzfassung

Ganztierverswertung in der Gemeinschaftsverpflegung – Stärkung von Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung (GanzTierStark)

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer; Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin (ZTG), Kaiserin-Augusta-Allee 104, D-10553 Berlin (schaefer@ztg.tu-berlin.de); www.ganztierstark.de

Nach einer Sondierung der vorliegenden Erfahrungen zum Einsatz von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung in der Gemeinschaftsverpflegung konnte im Projekt GanzTierStark erfolgreich eine regionale Wertschöpfungskette in der Region Berlin-Brandenburg aufgebaut werden. In fünf der sechs im Projekt beteiligten sehr unterschiedlich strukturierten Kantinen wurde das konventionelle Rindfleisch auf Basis einer verbindlichen Partnerschaft zwischen den Kantinen und einem mittelständigen Verarbeiter dauerhaft durch regionales Bio-Rindfleisch ersetzt. Im letzten Projektjahr wurden in den fünf Kantinen durchschnittlich 5.500 Mahlzeiten mit regionalem Bio-Rindfleisch pro Monat verzehrt. Die damit verbundenen notwendigen Anpassungen der Routinen der beteiligten Akteure der Wertschöpfungskette konnten bei hoher Zufriedenheit der Kantinegäste erfolgreich bewältigt werden. Dabei kam insbesondere der Anpassung der Speisepläne zur Kompensation des Mehrpreises von bio (weniger aber dafür qualitativ hochwertiges Fleisch), der transparenten Definition von Regionalität sowie der Kommunikation des Mehrwerts von bio und regional gegenüber den Küchenmitarbeiter*innen, der Unternehmensleitung und den Kantinegästen eine zentrale Rolle zu. Zentrale Hindernisse sind die einseitig auf betriebswirtschaftliche Effizienz und Kostenersparnis ausgerichteten Abläufe und Strukturen in der Gemeinschaftsverpflegung, mangelnde Unterstützungsangebote für motivierte Kantine- und Küchenleitungen sowie die Schwierigkeit, die regionale Herkunft als Beschaffungskriterium in öffentlichen Ausschreibungen zu verwenden.

Die im Rahmen der regionalen Fallstudie gewonnenen Erkenntnisse wurden in Form von digitalen Beratungsmodulen aufbereitet, die bundesweit bei Multiplikator*innen aus Anbauverbänden, Öko-Modellregionen und der Gemeinschaftsverpflegung auf gute Resonanz gestoßen sind. Weiterhin wurden die wichtigsten betrieblichen und politischen Empfehlungen in Form von praxisorientierten Handreichungen und weiteren Veröffentlichungen zusammengefasst. Das Projekt hat durch eine intensive Öffentlichkeitsarbeit sowie Vorträge auf zahlreichen Veranstaltungen hohe Aufmerksamkeit erzielt.

Summary

From nose to tail in communal catering - Strengthening urban-rural partnerships with the provision of meat from organic grass-fed beef

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer; Center for Technology and Society at Technische Universität Berlin (ZTG), Kaiserin-Augusta-Allee 104, D-10553 Berlin (schaefer@ztg.tu-berlin.de)

Based on analysing existing experiences with introducing organic pasture-fed beef in communal catering, the project GanzTierStark could establish successfully a local value chain in the region Berlin-Brandenburg. Five of six very differently structured canteens switched permanently from purchasing conventional to local organic beef in a partnership with a medium-sized processor of organic meat. During the last year of the project in average 5.500 meals/month with local organic beef were consumed in these five canteens. The necessary change of routines of the actors along the value chain could successfully be managed, accompanied by a high acceptance of the canteen guests. Adapting meal planning to compensate the higher price of organic meat (offering less meat of higher quality), a transparent definition of the local origin and intensive communication of the advantages of local organic pasture-fed beef to the management of the involved institutions as well as the canteen employees and guests were crucial success factors. The strong focus on designing organisational routines in canteens according to economic efficiency and cost saving, the lack of supportive measures for motivated canteen managers and the difficulty of integrating the local origin as quality criterium in public tender processes are major barriers.

The gained experiences of the local case study were processed in open access digital consulting modules which were presented nation-wide to interested multipliers in organic associations, organic model regions as well as from communal catering. The most important recommendations for canteen managers and political support were published in short practice-oriented handouts and publications. The project has gained considerable attention by presenting the results in events for different target groups and via intensive public relation.

1. Einführung

1.1 Gegenstand des Vorhabens

Das Projekt setzt an der Frage an, wie der Anteil von regionalen Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erhöht werden kann, da diese als wichtiger Hebel gilt, um das Ziel der Bundesregierung von 30 Prozent Anteil ökologischen Anbaus zu erreichen. Beispielhaft wird auf den verstärkten Einsatz von regionalem Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung in Kantinen öffentlicher und privater Unternehmen fokussiert. Dieser Fokus ergänzt bisherige Bemühungen, den Anteil an pflanzlichen Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Das Vorhaben gliedert sich in die Aufarbeitung der bundesweit vorliegenden Erfahrungen in diesem Feld, der Durchführung einer regionalen Fallstudie und der Aufarbeitung der Erkenntnisse für den bundesweiten Transfer. Der Schwerpunkt der regionalen Fallstudie in Berlin-Brandenburg liegt in der Erfassung der bisherigen Hindernisse des Aufbaus einer regionalen Wertschöpfungskette (WSK) für Bio-Rindfleisch und der Erprobung von Ansätzen, um diese zu überwinden. Dabei sind insbesondere die Sicherung der Qualität der Fleischprodukte entlang der WSK, die Gewährleistung der von den Kantinen gewünschten Mengen und Verarbeitungsformen sowie die Kompatibilität mit rechtlichen und organisatorischen Vorgaben (z.B. Vergaberecht, Passfähigkeit mit vorhandenen Warenwirtschaftssystemen, Preisvorgaben in öffentlichen Einrichtungen) von Bedeutung. Das Projekt widmet sich weiterhin der Frage der Verantwortlichkeit für die Ganztierverwertung.

Im Hinblick auf die weitere Verwertung der Ergebnisse kann davon ausgegangen werden, dass die Realisierung derartiger Konzepte in Kantinen öffentlicher Einrichtungen und Unternehmen Vorbildcharakter hat und ein wichtiges Element kommunaler Ernährungsstrategien darstellen kann. Durch die praxisnahe Aufarbeitung der im Rahmen der regionalen Fallstudie gewonnenen Erkenntnisse möchte das Projekt einen Beitrag zur Weiterentwicklung von Beratungsleistungen in diesem Feld leisten. Die Ergebnisse sollen von Multiplikator*innen wie den Koordinator*innen von Ökomodell-Regionen, Verantwortlichen in Bio-Verbänden, Vermarktungsorganisationen und in Vereinigungen der GV (z.B. Verband der Küchenleiter*innen, DEHOGA) sowie von Zuständigen für landesweite oder kommunale Ernährungsstrategien aufgegriffen und umgesetzt werden.

1.2 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts, Bezug des Vorhabens zu den einschlägigen Zielen des BÖLN oder zu konkreten Bekanntmachungen und Ausschreibungen

Im Hinblick auf die im Rahmen des Förderprogramms formulierten Forschungsfelder leistet das Projekt GanzTierStark insbesondere zu diesen beiden Zielen einen Beitrag:

- a) Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Erhöhung des Anteils ökologischer Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung
- b) Entwicklung und Umsetzung von geeigneten Kommunikationsstrategien zu ökologischen Lebensmitteln/nachhaltiger Ernährung

Zu einem geringeren Anteil trägt das Projekt außerdem zum Ziel der Minimierung von Lebensmittelabfällen bei, da die Kantinen auch weniger beliebte Teilstücke des Rinds einsetzen.

Weiterhin hat das Projekt zu folgenden allgemeinen förderpolitischen Zielen auf Bundes- und Landesebene beigetragen:

- Beitrag zum 30 Prozent Öko-Landbau Ziel der Bundesregierung
- Aufbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten durch die Schaffung neuer Kooperationen zwischen Verarbeitungsbetrieb und Abnehmern
- eine nachhaltigere Verpflegung durch die Reduktion des Fleischanteils in den angebotenen Gerichten der Kantinen

- Aufklärung und Weiterbildung von Küchenmitarbeiter*innen und Konsument*innen (Tischgäste) in Bezug auf ökologisch produzierte Lebensmittel
- Verbesserung des Tierwohls durch den Einsatz von Bio-Weiderindfleisch

Die Abläufe in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind in den letzten Jahrzehnten vorrangig unter dem Primat ökonomischer Effizienz optimiert und strukturiert worden. Insbesondere größere Einrichtungen werden vorrangig durch transnational agierende Lebensmittelhändler beliefert, die in der Lage sind, das gesamte Jahr über auch kurzfristig eine große Produktvielfalt (u.a. auch eine breite Palette vorverarbeiteter Produkte) sowie entsprechende Mengen bereitzustellen. Weitergehende Qualitäten, wie die regionale Herkunft von Produkten oder eine ökologische bzw. tiergerechte Erzeugung spielen bei dieser vorrangig unter Kostengesichtspunkten optimierten Strukturierung der Lieferketten allerdings eine untergeordnete Rolle. Mit der schrittweisen Veränderung der politischen Prioritäten auf verschiedenen Ebenen (z.B. Nachhaltigkeits- und Ökolandbaustrategie, Klimaschutzverpflichtungen, kommunale Ernährungsstrategien) und der parallelen Veränderung der Konsument*innenpräferenzen sind die Einrichtungen der GV – und hier ibs. die der öffentlichen Hand – mit neuen Anforderungen konfrontiert. Die Berücksichtigung dieser Anforderungen erfordert eine Anpassung verschiedener Praktiken. Dazu kommt, dass es sich ibs. bei öffentlichen Einrichtungen um einen Unternehmensbereich handelt, der hochgradig „verregelt“ ist, was z.B. die Richtlinien öffentlicher Beschaffung und die Kommunikation bestimmter Qualitäten angeht. Des Weiteren stellen die zunehmenden Anforderungen an digitalisierte Systeme des Warenbezugs und der Rückverfolgbarkeit eine Herausforderung dar.

Das wissenschaftliche Ziel des Vorhabens ist die Analyse folgender Fragen:

- Welche Veränderungen der Regelungen, organisationalen Strukturen und Praktiken sind in Einrichtungen der GV erforderlich, um ökologische und soziale Zielstellungen hinsichtlich des Warenbezugs gleichberechtigt zu ökonomischen Gesichtspunkten einbeziehen zu können?
- In welche übergeordneten Regelungs- und Anreizstrukturen (kommunal, Bundesland, national) können die Bemühungen auf Ebene einzelner Organisationen eingebettet werden?

Neben den wissenschaftlichen Zielen werden folgende Ziele der anwendungsorientierten Forschung und Entwicklung verfolgt:

- Systematisierung der vorliegenden Erfahrungen zu den Potenzialen und Herausforderungen des erhöhten Einsatzes von Bio-(Rind-)Fleisch in der Außer-Haus-Verpflegung unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer und struktureller Aspekte und praxisnahe Aufbereitung
- Exemplarische Etablierung des Einsatzes von regionalem Bio-Rindfleisch aus extensiver Weidehaltung in öffentlichen Einrichtungen der GV in Berlin und Brandenburg
- Entwicklung und Erprobung von Kommunikations- und Beratungsmodulen für den erhöhten Einsatz von Bio-Rindfleisch in öffentlichen Einrichtungen im Austausch mit bestehenden Beratungsorganisationen sowie Marktpartnern
- Aufarbeitung der gewonnenen Erfahrungen zur Überwindung der organisatorischen und kommunikativen Herausforderungen in Form von Beratungsmodulen und Policy Papern und Transfer mittels Präsentationen und Publikationen in unterschiedliche Fach-Communities (DEHOGA, Ernährungsräte, Verband der Küchenleiter VKK etc.)
- Intensivierung des Erfahrungsaustauschs unter Kantinenbetreibern öffentlicher und privater Einrichtungen zum Einsatz von Bio-(Rind-)Fleisch und Stärkung des Bio-Mentorennetzes sowie Aufbau entsprechender Beratungskompetenz ibs. in den Neuen Bundesländern

1.3 Planung und Ablauf des Projektes

Das Projekt gliederte sich in vier Arbeitspakete, die eng miteinander verschränkt sind. Dabei wurde die bundesweite Sondierung von Erfahrungen, Potenzialen und Herausforderungen des erhöhten Einsatzes von Bio-Rindfleisch in der GV ergänzt durch die Konzeption, Durchführung und das Monitoring einer regionalen Fallstudie. Die regional gewonnene Expertise mündete in entsprechende Beratungskompetenz der beteiligten Projektpartner FÖL, Naturland Marktgesellschaft und a'verdis für die Ausweitung und Verstetigung dieser Vermarktungsform. Weiterhin wurden die in der Fallstudie gewonnenen Erfahrungen mit bundesweit tätigen Expert*innen rückgekoppelt und angereichert und in Form von allgemein zugänglichen Materialien für Multiplikator*innen aus verschiedenen Zusammenhängen aufbereitet.

Den beteiligten Projektpartnern kam die Hauptverantwortung für folgende Aufgaben zu:

ZTG: Gesamtkoordination des Vorhabens; Kommunikation mit dem Fördermittelgeber sowie Zwischen- und Abschlussberichte; bundesweite Sondierung und Systematisierung der vorliegenden Erfahrungen mit der Ganztierverswertung in der GV; regionale Fallstudie: Bestandsaufnahme in den Einrichtungen der GV; Entwicklung eines partizipativen Monitoringkonzepts für die regionale Fallstudie (gemeinsam mit der HNEE), Abschätzung des ökonomischen und ökologischen Mehrwerts und der Erfahrungen der Akteure in den Einrichtungen der GV; Identifikation von Optimierungsbedarfen; Aufbereitung und bundesweite Verbreitung von übertragbaren Empfehlungen (mit a'verdis), Verbreitung der Ergebnisse in die Wissenschaft und Praxis (gemeinsam mit a'verdis).

HNEE: Entwicklung eines partizipativen Monitoringkonzepts für die regionale Fallstudie, fortlaufendes Monitoring und Auswertung der Erfahrungen der landwirtschaftlichen und verarbeitenden Betriebe; Formulierung eines Policy Papers (alles gemeinsam mit ZTG),.

FÖL: Regionale Fallstudie: Kontinuierliche Abstimmung der Abläufe zwischen Verarbeitungsbetrieb, Logistik und Einrichtungen der GV bzw. Gastronomie; ggf. Suche weiterer Abnehmer für Abnehmermix; Entwicklung von Kommunikationsmaterialien und Durchführung von Aktionen für die Mitarbeiter*innen und Kund*innen der Kantinen; Sondierung und Gewinn weiterer interessierter Kantinen/ Gastronomiebetriebe für die Phase der Ausweitung und Verstetigung; Aufbau regionaler Beratungskompetenz; Verbreitung der Ergebnisse in der Region.

Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG: Regionale Fallstudie: Sondierung der vorliegenden Erfahrungen mit der regionalen Vermarktung von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung aus Erzeugerperspektive, Identifikation passender landwirtschaftlicher Betriebe für die Belieferung der GV von Bio-Betrieben aller in der Region ansässigen Verbände; Beratung der regionalen Betriebe und Gewährleistung der vereinbarten Mengen und Qualitäten; Abstimmungen bezüglich Verarbeitung mit dem Verarbeitungsbetrieb; Logistik und Abrechnung bis zum Verarbeiter; Exemplarische Erhebung von Daten zu betrieblichen Abläufen.

2. Wissenschaftlicher und technischer Stand

Seit dem Beginn der 2000'er Jahren wird das Potential der GV für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem zunehmend anerkannt (Ashe und Sonnino 2013; Lehtinen 2012; Smith et al. 2016). Es gibt ein steigendes Bewusstsein dafür, dass eine veränderte Beschaffung durch die GV zu den Themen öffentliche Gesundheit, ökonomische Entwicklung, Demokratie und der Integration ökologischer Aspekte beitragen kann (Morgan und Morley 2014; Morgan und Sonnino 2013). Andere Autor*innen betonen das hohe Potenzial für vorsorgenden Gesundheitsschutz, da durch öffentliche Kantinen eine breite Vielfalt an Personengruppen mit sehr unterschiedlichem sozio-ökonomischem und kulturellem Hintergrund angesprochen werden kann (Pfefferle et al. 2021).

Allerdings wird das multifunktionale Potenzial der Beschaffung öffentlicher Kantinen häufig wegen der starken Prioritätensetzung auf kurzzeitige Kostenersparnis und ökonomische Effizienz nicht ausgeschöpft (Sonnino 2019). Eingebettet in den allgemeinen Trend der Ökonomisierung von öffentlichen Dienstleistungen, haben (öffentliche) Kantinen in den zurückliegenden Jahrzehnten die Herausforderung der Steigerung

ihrer ökonomischen Effizienz und der Kostenminimierung angenommen (Ewert 2009). Diese Entwicklung verlief parallel zur Rationalisierung, Spezialisierung und Konzentrationsprozessen in der landwirtschaftlichen Produktion und der Lebensmittelverarbeitung (Marsden 2012; Tregear et al. 2022).

Der Druck zur Kostenreduktion hat zu veränderten organisationalen Praktiken im gesamten Prozess der Speiseplanung, der Lebensmittelverarbeitung und der Beschaffung geführt (Göbel et al. 2017). Beschaffungsabteilungen präferieren in der Regel die Zusammenarbeit mit wenigen national oder international orientierten Lieferanten, die in der Lage sind, das ganze Jahr über ein breites Sortiment zu liefern (Lopez 2019; Roehl und Strassner 2010). Die Konzentration auf wenige große Lieferanten reduziert die Anzahl an Verhandlungen und Verwaltungsvorgängen für die GV. Institutionen mit mehreren Kantinenstandorten bündeln außerdem häufig ihre Beschaffung, um eine größere Marktmacht, Preisnachlässe und attraktive Bedingungen für Reklamationen zu erhalten (Fitch und Santo 2016; Roehl und Strassner 2010). Zur selben Zeit stellen diese Entwicklungen Hürden für den Einkauf von Produkten regionaler Anbieter dar (Arenz-Azevedo 2012). Trans-regional orientierte Lieferanten bieten selten regionale Produkte an und sind häufig nicht in der Lage, Transparenz hinsichtlich der Herkunft der Produkte zu gewährleisten (ibid.).

Was die Art der Produkte angeht, die in Kantinen eingesetzt werden, so kann eine Tendenz zum Outsourcing beobachtet werden: Kantinen nutzen mehr Convenience und vorverarbeitete Produkte (wie geschälte Kartoffeln, vorgekochtes Gemüse und Fleischprodukte wie Burger Patties und Fleischbällchen) (Langen et al. 2017; Roehl und Strassner 2010). Dies ermöglicht es den Kantinenleiter*innen, die Zahl an Kantinenmitarbeiter*innen zu reduzieren und mit Personal zu arbeiten, die nicht über eine formale Ausbildung verfügen. Es wird für sie außerdem einfacher, komplexe und standardisierte Gerichte anzubieten. Einige Autor*innen berichten von einem Rückgang an ausgebildetem Personal von 30-50 % und einem Trend zu flexibleren Arbeitsbedingungen. Das Wissen und die Kompetenzen rund um die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln nehmen mit einem geringeren Anteil ausgebildeten Personals ab (Rapp 2007; Langen et al. 2017). Neben der geringen Personalausstattung spielt die reduzierte Infrastruktur für die Vorbereitung, die Verarbeitung und die Lagerung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle für den stärkeren Einsatz von Convenience Produkten (Steinmeyer 2018). Für die Fleischverarbeitung – die in diesem Projekt von besonderem Interesse ist – heißt das, dass nur bestimmte Teilstücke eines Tiers bestellt werden - häufig in vorverarbeiteter Form – und dass die Kompetenzen, das „ganze Tier“ zu verwerten kaum noch vorhanden sind (Roehl und Strassner 2010). Dies geht einher mit veränderten Präferenzen der Verbraucher*innen, die nicht mehr daran gewöhnt sind, Innereien wie Nieren oder Leber zu verspeisen (Tucker 2014). Diese Ausgangsbedingungen erschweren es der GV, einen höheren Anteil an regionalen oder Bio-Produkten in die Speiseplanung zu integrieren.

3. Material und Methoden

Sondierung (AP 1): Die bundesweit vorliegenden Erfahrungen, Potenziale und Herausforderungen der Einführung von Bio-(Rind)Fleisch und der Ganztierverwertung in der GV wurden mittels einer Literaturanalyse und sechs qualitativen Interviews mit Kantinenleiter*innen und einem Verarbeiter sondiert (Hauptverantwortung ZTG). Im Mai und Juli 2020 fand ein Erfahrungsaustausch mit Bio-Mentor*innen und Best-Practice-Beispielen zu den vorliegenden Erfahrungen mit dem Einsatz von Bio-Rindfleisch in der GV sowie der öffentlichen Beschaffung statt.

Regionale Fallstudie (AP 2 und AP 3): Basis für die Durchführung der regionalen Fallstudie war eine regionale Bestandsaufnahme des Angebots, der Zielgruppen, der organisatorischen Abläufe und Kostenstruktur bei den Kantinen einerseits (ZTG) und den zur Verfügung stehenden Mengen, Qualitäten und verarbeiteten Produkten auf den landwirtschaftlichen Betrieben und seitens des Verarbeitungsbetriebs andererseits (Naturland, FÖL). Für die kontinuierliche Reflexion und Anpassung der Aktivitäten innerhalb der regionalen

Fallstudie wurden von der der HNEE (Hauptverantwortung) und dem ZTG partizipativ ein Monitoringkonzept als Basis für die Dokumentation der Ergebnisse in der Erprobungs- und Verstetigungsphase entwickelt. Die Daten für das Monitoring wurden zwischen April 2020 und Dezember 2022 erfasst. Hierfür wurden insgesamt 31 qualitative Interviews mit Kantinenleiter*innen, Küchenmitarbeiter*innen und dem Verarbeitungsbetrieb geführt (ZTG, HNEE, Naturland Marktgesellschaft). Für die Erfassung der angebotenen Gerichte, der Anzahl der verkauften Mahlzeiten, der Fleischeinwaage und den Wareneinsatzkosten pro Gericht wurden zusätzliche Daten der Kantinen ausgewertet. Darüber hinaus war das ZTG verantwortlich für die Konzeption, Durchführung und Auswertung der Befragung von insgesamt 500 Gästen in vier Kantinen (verschiedene Standorte). Die Ergebnisse des Monitorings wurden für die einzelnen Partnerkantinen in Form von Berichten aufgearbeitet und dienten kontinuierlich der Diskussion und Umsetzung von Anpassungs- und Optimierungsbedarfen.

Der Aufbau der regionalen Wertschöpfungskette und die Einführung des Bio-Rindfleischs wurden im Berichtszeitraum durch folgende Maßnahmen unterstützt, die überwiegend in Kooperation von ZTG und FÖL, teilweise auch mit a'verdis vorbereitet wurden (siehe Liste zu Veranstaltungen und Veröffentlichungen in Kapitel 10):

- 14 digitale und persönliche Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch zwischen den Kantinen, z.T. unter Hinzug externer Expertise (ZTG, FÖL, a'verdis)
- 2 Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben, 3 Termine zur Besichtigung und Austausch beim Verarbeitungsbetrieb (Verantwortung FÖL, Naturland Marktgesellschaft)
- 5 Workshops zur Mitarbeiter*innenschulung zu den Themen Bio, artgerechte Weidehaltung und ansprechende Präsentation der Gerichte (Verantwortung FÖL und a'verdis)
- Beratungsgespräche zu den Themen öffentliche Beschaffung und Bio-Zertifizierung (a'verdis)

Die Kantinen wurden außerdem in der Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit durch die FÖL (z.B. mit Roll-Ups, Tischaufstellern, Postern, Bodenaufklebern, Rezeptkarten und -datenbank, Textbausteinen für das Intranet) sowie mit Infoständen und Gästebefragungen (ZTG, HNEE, FÖL) unterstützt.

Aufarbeitung und Transfer der gewonnenen Erfahrungen (AP 4): Die in der regionalen Fallstudie gewonnenen Erfahrungen dienten der Erarbeitung von übertragbaren Empfehlungen und wurden kontinuierlich in Form von praxisorientierten sowie wissenschaftlichen Veranstaltungen und Veröffentlichungen vorgestellt und diskutiert. Als hauptsächliche Transferprodukte sind die digitalen Beratungsmodule (Hauptverantwortung a' verdis) sowie die betrieblichen und politischen Handlungsempfehlungen (Hauptverantwortung ZTG und HNEE) zu nennen. Weiterhin wurden FAQs zu artgerechter Weidehaltung (Hauptverantwortung Naturland Marktgesellschaft) und eine Sammlung von Rezepten der Kantinen mit verschiedenen Teilstücken (FÖL) in Form einer Rezeptdatenbank erstellt. Alle Materialien sind auf der Webseite www.ganztierstark.de abrufbar.

4. Ausführliche Darstellung der wichtigsten Ergebnisse

4.1 Bundesweite Sondierung und Erfahrungsaustausch (AP 1)

Die auf Basis der Sondierung identifizierten Herausforderungen wurden nach den Akteuren der Wertschöpfungskette systematisiert. Aus Perspektive der landwirtschaftlichen Biobetriebe sind die Gewährleistung der ganzjährigen Lieferfähigkeit und -mengen an die GV, die Bevorzugung von weiblichen Tieren aufgrund des zarteren Fleisches und die Biozertifizierung hauptsächliche Herausforderungen. Die Kooperation mit Kantinen und Mensen bietet einen neuen Vermarktungsweg mit einer langfristigen Abnahmesicherheit und einer Umsatzsteigerung. So kann die Kooperation mit Kantinen von Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen eine gewisse Krisensicherheit bieten, da diese – im Gegensatz zur Gastronomie – das ganze Jahr über eine

nahezu gleichbleibende Anzahl von Portionen benötigen. Als herausfordernd wird weiterhin die Verwertung aller Teilstücke benannt.

Für den Aufbau regionaler WSK sind regionale Verarbeitungsbetriebe notwendig, die als Bindeglied zwischen den Tierhaltern und den Abnehmern (Gastronomie, GV, Handel) fungieren. Es wurde problematisiert, dass die Zahl an kleinen regionalen Metzgerei- und Schlachtbetrieben in den letzten Jahrzehnten stetig abgenommen hat. Es wird daher immer schwieriger, kurze Transportwege der lebenden Tiere zu gewährleisten. Um regionale Biowertschöpfungsketten aufzubauen oder zu erweitern, ist es notwendig, neue Verarbeitungsstrukturen zu schaffen, denen dann auch die Verantwortung zukommt, die Ganztierverwertung für die regionalen Landwirte zu gewährleisten, also Abnehmer für möglichst alle Teilstücke zu finden.

Für die befragten Küchenleiter*innen bedeuten die im Vergleich zum konventionellen Fleisch höheren Warenkosten zunächst eine große Umstellung. Die höheren Warenpreise führen jedoch nicht zwingend zu einer Erhöhung der Verkaufspreise für die angebotenen Mahlzeiten. Ein Lösungsansatz ist die Kompensation der höheren Warenpreise durch die Reduktion des Fleischanteils in den angebotenen Gerichten. Auch werden die Bio-Rindfleischgerichte zum Teil über andere Gerichte quersubventioniert. Des Weiteren stellt eine anfängliche Skepsis der Mitarbeitenden hinsichtlich der Anpassung der Küchenabläufe und der Speisenzubereitung oft eine Herausforderung dar. Hier können Schulungen und Weiterbildungsangebote für die Köch*innen sehr hilfreich sein. Die befragten Kantinenleiter*innen profitieren insbesondere von der Diversifizierung ihres Speiseplans, der besseren Qualität des Fleisches, der Transparenz über die Fleischherkunft und der Akzeptanz durch die Kantinengäste.

Von allen Befragten wurde betont, dass die Umstellung auf Bio-Rindfleisch aus Weidehaltung in Einrichtungen der GV für alle Beteiligten zunächst einige Herausforderungen beinhaltet, die jedoch bei einem guten Austausch untereinander und Verständnis für die Bedürfnisse und Anforderungen der jeweiligen Kooperationspartner*innen zu meistern sind. Die Befragten haben die Zusammenarbeit als Prozess dargestellt, in dem man sich schrittweise annähert und die Kooperation optimiert. Insbesondere die Ganztierverwertung, die mit umfangreichen Veränderungen in der Speiseplangestaltung und den Abläufen in den Küchen verbunden ist, lässt sich nicht unmittelbar realisieren.

Die durch die Interviews erhaltenen Ergebnisse wurden durch den Erfahrungsaustausch mit Bio-Mentor*innen und Best-Practice Beispielen im Mai und Juli 2020 bestätigt und ergänzt. In diesen Workshops wurden die Themen Ganztierverwertung und öffentliche Beschaffung vertieft. Die Übersicht über Potenziale, Herausforderungen und bereits erprobte Lösungsansätze wurden im Fachmagazin Ökologie & Landbau (Rajmis et al. 2022) veröffentlicht.

4.2 Regionale Fallstudie Berlin-Brandenburg (AP 2 und AP 3)

Sondierung des Status Quo und Klärung der Ansprüche an artgerechte Tierhaltung sowie Regionalität

Basis für die Durchführung der Fallstudie war der Erhebung des Status Quo durch die FÖL und die Naturland Marktgesellschaft (Landwirte, Verarbeitung) bzw. das ZTG (GV). Die Bestandsaufnahme ergab, dass die Strukturen für regionales Bio-Weiderind in Brandenburg von der Erzeugung über die Erfassung und Aufbereitung durchaus vorhanden sind. Die Produkte sind im Prinzip vorhanden, sie sind jedoch noch nicht auf die Ansprüche der Abnehmer aus der GV abgestimmt. Die Vermarktung von Bio-Verbands-Kälbern in andere Regionen lässt sich mit der Prämienoptimierung durch die Mutterkuhhaltung erklären. Das dabei erzeugte „Nebenprodukt“ Kalb wird im Anschluss bestmöglich anderweitig vermarktet, zumeist in die weitere Mast zum 2-3-jährigen Mastrind. Mit der regionalen Fallstudie sollte versucht werden, die vorhandenen Lücken zu füllen und Barrieren zu überwinden.

Zwischen den Partnern der Wertschöpfungskette fand eine Diskussion zu den Ansprüchen an artgerechte Weidehaltung statt. Mit entsprechenden Festlegungen ging die Auswahl passender regionaler

landwirtschaftlicher Betriebe einher, die sich als Partnerbetriebe des Verarbeiters für die Belieferung der Kantinen eigneten. Auf Wunsch der Kantinenleiter*innen hat die Naturland Marktgesellschaft zentrale Fragen zur artgerechten Weidehaltung und der Tierhaltung auf Bio-Betrieben aufgegriffen und Antworten in Form von FAQs formuliert (s. <file:///C:/Users/Martina.NB048.000/Downloads/FAQs-Bio-Weiderind-3.pdf>). In einer öffentlichen Veranstaltung des Projekts GanzTierStark mit Dr. Anita Idel und Ruven Hener vom Gut Temmen im Mai 2022 wurden die Besonderheiten artgerechter Rinderweidehaltung ausführlich diskutiert: <https://www.youtube.com/watch?v=u3zLFSzvdIM>.

Weiterhin fanden zwischen Akteuren der Wertschöpfungskette Diskussionen zu einer Definition von Regionalität statt, die den Ansprüchen der Kantinenleitungen und -gästen ebenso genügt wie den realen Gegebenheiten. Da der einzige größere Schlachthof für Bio-Fleisch in Mecklenburg-Vorpommern liegt, war eine auf Brandenburg bezogene Definition nicht möglich. Es erfolgte schließlich eine Einigung auf die Definition 200 km rund um den Berliner Funkturm als Einzugsgebiet für das Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung. Hierfür gab es in den Gästebefragungen eine große Akzeptanz. Das Monitoring im Projektverlauf zeigte, dass der definierte Herkunftsradius in 94% der Lieferungen eingehalten werden konnte. Dabei stammten 45% der Produkte aus Brandenburg und weitere 47% aus den angrenzenden Bundesländern Mecklenburg Vorpommern, Sachsen und Sachsen-Anhalt.

Charakteristika der beteiligten Kantinen und vermarktete Mengen

Für die Erprobung des Einsatzes von regionalem Bio-Rindfleisch konnten insgesamt sechs unterschiedlich strukturierte Kantinen (privat/öffentlich, Größe, Grad der Subventionierung) mit verschiedenen Zielgruppen (Studierende, Kinder, Mitarbeiter*innen einer Klinik und eines öffentlichen Unternehmens) gewonnen werden. Insgesamt verfügten diese Kantinen über 19 Standorte. Fünf davon haben das Angebot in ihren Regelbetrieb übernommen. Eine Übersicht über die Charakteristika der fünf Kantinen, in denen das regionale Bio-Rindfleisch dauerhaft eingeführt wurde, liefert Tabelle 1.

Tabelle 1: Charakteristika der beteiligten Kantinen, die Bio-Rindfleisch dauerhaft eingeführt haben

	K1	K2	K3	K4	K5
Zielgruppe	Studierende und Mitarbeiter:innen Hochschule	Mitarbeiter:innen kommunales Unternehmen	Mitarbeiter:innen Krankenhaus	Mitarbeiter:innen Privatwirtschaft	Kinder unter 6 Jahre
Anzahl Essen/Tag	2000	1250	250	350	80
Bio-Anteil	15 %	39 %	k.A.	k.A.	79%
Lebensmittel in Bio-Qualität	Rind, Kartoffeln, Reis, Kaffee	Rind, Gemüse, Milchprodukte, Eier	Rind, Joghurt, tw. Milch und Gemüse	Rind, anderes Fleisch aus artgerechter Haltung	Rind, Kartoffeln, Gemüse
Ausschreibungspflichtig	ja	ja	nein	nein	nein

Aufgrund der Corona Pandemie und den damit verbundenen Restriktionen haben die Kantinen zu unterschiedlichen Zeitpunkten mit der regulären Umstellung auf Bio-Weiderindfleisch begonnen. Im letzten Projektjahr (Mai 2022 bis Mai 2023) wurden durchschnittlich monatlich jeweils ca. 5.500 Essen mit Bio-Rindfleisch in den fünf Kantinen verzehrt. Insgesamt wurden im Verlauf des Projekts ca. 16,5 t regionales Bio-Rindfleisch vermarktet. Bemerkenswert ist, dass die Teilnahme in dem Projekt dazu führte, dass auch andere

Fleischarten (Schweine-, Geflügel- und Lammfleisch) teilweise in Bio-Qualität bestellt wurden; dabei handelte es sich ca. um weitere 6t. Die quantitativen Projektziele des Gewinns von fünf Kantinen und der Durchführung von Aktionsmonaten mit 4.000 Essen/Monat konnten somit erreicht werden, das Ziel für die letzte Projektphase (Erhöhung auf 10.000 Essen/Monat) aufgrund der Folgen der Corona-Krise und neuer Herausforderungen (z.B. steigende Lebensmittelpreise wegen des Ukraine-Kriegs) nicht (s. Kap. 7).

Zur Ausweitung der Lieferbeziehungen wurden innerhalb des Berichtszeitraums über verschiedene Informationskanäle ca. 60 neue Einrichtungen der GV und Caterer vorrangig von der FÖL kontaktiert. Einige davon haben an den vom Projekt organisierten Workshops bzw. Kitchen Talks teilgenommen. Es konnten jedoch keine weiteren Kantinen für den Einsatz von regionalem Bio-Rindfleisch gewonnen werden.

Ergebnisse des Monitorings im Projekt

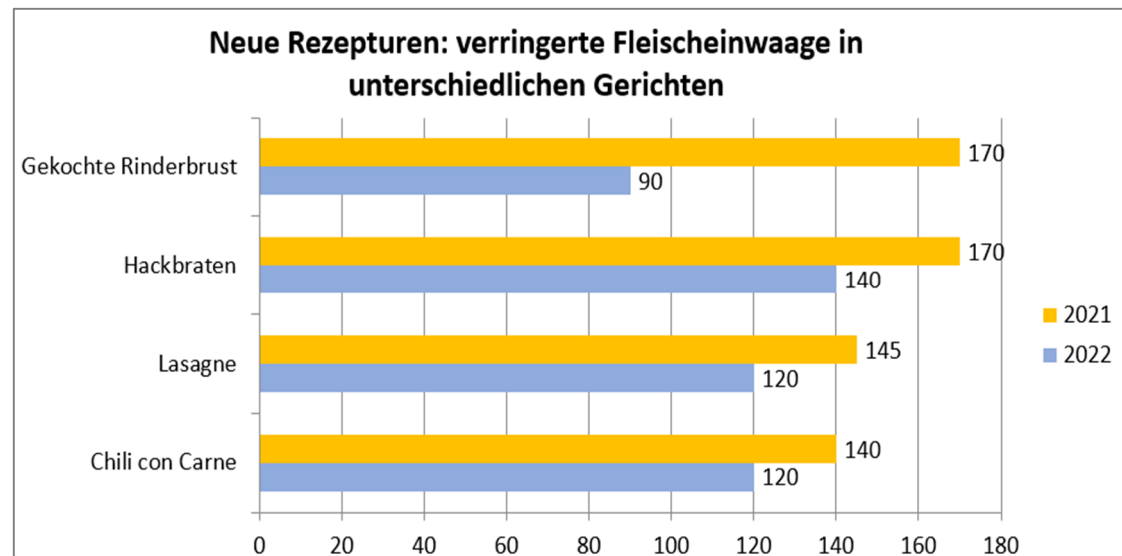
Die wichtigsten Ergebnisse aus dem begleitenden Monitoring des Verarbeitungsbetriebs sind:

- Auch wenn der Gesamtumsatz aufgrund der pandemiebedingten Ausnahmesituation zunächst nur langsam gesteigert werden konnte, so schafft der Ausbau des Vermarktungsweges an die GV langfristig mehr Sicherheit über ein **breiteres Portfolio an regulären Abnehmenden**.
- Beim Verarbeiter erfolgte ein **Zugewinn an Wissen und Kompetenzen** durch den Aufbau der Kooperationen innerhalb der regionalen Wertschöpfungskette. Insbesondere wurden Kompetenzen und Erfahrungen im Hinblick auf das Prozedere von öffentlichen Ausschreibungen bzw. Vergabeplattformen für die Belieferung von öffentlichen Einrichtungen der GV unter dem Aspekt der Berücksichtigung von Merkmalen der Regionalität erworben. Ein weiterer Mehrwert ist die **Erweiterung des Bekanntheitsgrades** als regionales Unternehmen in der Metropolregion Berlin-Brandenburg.
- Ein wichtiges Ergebnis war, dass der **Aufwand für die Belieferung der GV nicht höher** war als bei anderen Kunden. Es zeigte sich, dass rechtzeitige Bestellungen (ca. eine Woche vorher) für den Verarbeiter wichtig sind, v.a. bei großen Mengen. Werden Innereien bestellt, muss ein Vorlauf von zwei Wochen eingeplant werden. Der Herausforderung der Ganztierverwertung begegnet der Verarbeiter mit einem breiten Abnehmermix (Frischetheken im Biomarkt, Großküchen, Gastronomie) und der Verarbeitung zu Wurstprodukten.

Die wichtigsten Ergebnisse aus dem begleitenden Monitoring in den Kantinen sind:

- **Hauptmotor für eine Umstellung auf regionale Bioprodukte sind überzeugte Kantinen- und Küchenleiter*innen**, die den anfänglichen Mehraufwand in Kauf nehmen und in der Lage sind, die Küchenmitarbeiter*innen für die Veränderung alltäglicher Routinen zu motivieren. Außerdem ist die Unterstützung der jeweiligen Leitungsebene der Einrichtung sehr hilfreich, da in größeren Organisationen auch weitere Bereiche, wie die Verantwortlichen für Beschaffungsprozesse und Personal- bzw. Betriebsräte, eine wichtige Rolle für den Erfolg der Umsetzung spielen.
- **In fast allen Einrichtungen ist es gelungen, das regionale Bio-Weiderindfleisch dauerhaft einzuführen** und damit Rindfleisch aus konventioneller Erzeugung zu ersetzen. In Kliniken setzen die geringen Wareneinsatz-Budgets für die Patient*innen allerdings enge Grenzen, so dass bisher nur die Mitarbeiter*innen mit Bio-Rindfleisch versorgt werden konnten und nicht die Patient*innen.
- **Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung eignet sich als Einstieg in das Angebot von Bio-Fleisch**, da der Mehrpreis für bio geringer als bei anderen Fleischarten ist und Kantinen-Mitarbeiter*innen und -gäste sich mit dem Erhalt regionaler Kulturlandschaften und Tierwohl identifizieren können. Hinsichtlich der Umwelt- und Klimarelevanz verschiedener Fleischprodukte gilt es, die Unterschiede von Haltungsformen und weitere ökologische Aspekte, wie z.B. den Erhalt von Bio diversität durch Weidebewirtschaftung, zu berücksichtigen.

- **Die Mehrkosten für regionales Bio-Rindfleisch können durch eine veränderte Speiseplanung – weniger Gerichte mit Fleisch und ein geringerer Fleischanteil in den Gerichten – kompensiert werden** (s. Graphik 1). Dabei hat es sich bewährt, komplett neue Rezepturen mit geringerem Fleischanteil anzubieten, damit ein direkter Vergleich vermieden wird. Für bestimmte Gerichte ist der Einsatz günstigerer Teilstücke eine weitere Möglichkeit.



Graphik 1: Verringerte Fleischeinwaage in unterschiedlichen Gerichten im Projekt GanzTierStark

- **Eine moderate Preiserhöhung ist ein anderer Weg, um die Mehrkosten in Gerichten mit höherem Fleischanteil aufzufangen.** Die Gästebefragungen und Erfahrungen in Einrichtungen, die moderate Preiserhöhungen vorgenommen haben (1-1,50 Euro/Gericht), zeigen, dass diese auf große Akzeptanz treffen.
- **Die Umstellung auf regionales Bio-Rindfleisch wurde von den Gästen aller Einrichtungen sehr positiv aufgenommen.** Fast 90 Prozent der Gäste, die ein Gericht mit Bio-Weiderindfleisch gegessen haben, zeigten sich zufrieden mit dem Preis, der Portionsgröße und dem Geschmack der teilweise neu interpretierten Gerichte. Selbst diejenigen, die auf „bio“ kritisch reagieren, unterstützen Tierwohl und Regionalität. Dies zeigt sich auch an den insgesamt sehr zufriedenstellenden Verkaufszahlen für Bio-Rindfleischgerichte.
- **Einrichtungen der GV sind ein guter komplementärer Absatzweg für Teilstücke jenseits der Edelteile.** Landwirte und Verarbeiter haben häufig das Problem, dass vor allem die Edelteile bei den Endkund*innen aber auch der Gastronomie gefragt sind. Die Einrichtungen der GV haben größeres Interesse an günstigeren Teilstücken, aus denen z.B. Hackfleisch oder Schmorgerichte zubereitet werden können. Die mengenmäßig im Projekt vorrangig bestellten Teilstücke bzw. Fleischarten waren gewolfes Rindfleisch, geschnittenes Gulasch, das Zungenstück sowie Rinder-Geschnetzeltes und in etwas eringeren Mengen Rinder-Leber.
- **Ein zentraler Erfolgsfaktor war die gute Zusammenarbeit mit dem regionalen Verarbeiter,** der Anforderungen von Großküchen hinsichtlich Qualität und Logistik aber auch im Hinblick auf eine gemeinsame Definition von Regionalität erfüllen kann.
- **Die Ganztierverswertung kann – je nach regionaler Ausgangslage – unterschiedliche Formen annehmen.** Im Projekt GanzTierStark wurde die Ganztierverswertung auf einzelbetrieblicher Ebene als schwierig angesehen, obwohl die Bereitschaft für den Einsatz von Teilstücken wie Rinderzunge oder -leber vorhanden war. Die Verwertung des gesamten Tieres wurde über den beteiligten

Verarbeiter gewährleistet, der durch die Vermarktung von Wurst keine Schwierigkeiten hatte, übrige Teilstücke zu verarbeiten. Bei direktem Bezug von einem landwirtschaftlichen Betrieb kann die Notwendigkeit bestehen, seitens der GV alle Teilstücke eines halben oder ganzen Rinds abzunehmen.

Ökonomischer und ökologischer Mehrwert

Wie oben geschildert, mussten in den Kantinen Strategien zum Umgang mit den höheren Einkaufspreisen von Bio-Rindfleisch gefunden werden. Es entstand kein unmittelbarer ökonomischer Mehrwert; der Abverkauf der Rindfleischgerichte war jedoch gemessen an den Gesamtessenszahlen vergleichbar gut wie vor der Umstellung. Ökonomischer Mehrwert kann indirekt dadurch entstehen, dass die Kantinen durch eine deutliche Ausrichtung auf Bio und Regionalität attraktiv für neue Zielgruppen werden bzw. ihre Kundschaft im Wettbewerb mit anderen Anbietern erhalten können. Wegen der schwankenden Gästezahlen im Projektverlauf konnten diese Effekte allerdings nicht empirisch belegt werden.

Wegen der Einschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie wurden über längere Zeiträume nur geringe Mengen Bio-Rindfleisch von den Kantinen bestellt, so dass der ökonomische Mehrwert des Verarbeiters sich in Grenzen hielt. Seit Ende 2022 hat der Vermarktungsweg über die Kantinen für den beteiligten Verarbeiter allerdings stark an Bedeutung gewonnen, da die Vermarktung im Bio-Fachhandel rückgängig war und Frischetheken teilweise geschlossen wurden. Aufgrund der geringen vermarkteten Mengen war es im Rahmen des Projekts nicht möglich, den Landwirten höhere Preise für das artgerecht erzeugte Bio-Rindfleisch zu zahlen. Da das gelieferte Fleisch von einer Vielzahl regionaler Höfe stammte, ist für die einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe kein ökonomischer Mehrwert entstanden.

Hinsichtlich des ökologischen Mehrwerts konnten hinsichtlich der Klimarelevanz keine eindeutigen Ergebnisse erzielt werden, da die Angaben in der Literatur schwer vergleichbar sind. Den Angaben zum höheren Methanausstoß von Bio-Rindern durch die längere Lebensdauer und geringere Fleischleistung stehen Angaben der Speicherung von CO₂ durch Grasland gegenüber. Klimarelevant ist, dass in den meisten beteiligten Kantinen parallel zur Einführung des Bio-Rindfleischs der Fleischanteil in Mahlzeiten teilweise deutlich gesenkt wurde. Weiterhin kann auf Basis der Literaturrecherche als belegt gelten, dass sich die Weidehaltung positiv auf den Erhalt von Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit sowie Pflege und Erhalt der Kulturlandschaft auswirkt. Dieser ökologische Mehrwert resultiert insbesondere auf dem Verzicht auf Stickstoff- und Phosphatdünger, dadurch stark verminderte Ammoniakemissionen sowie den Verzicht auf den Einsatz von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Klar geworden ist, dass pauschale Aussagen wie die Vermeidung des Angebots von „rotem Fleisch“ mit dem Argument des Klimaschutzes ökologisch nicht sinnvoll sind, sondern die Vor- und Nachteile verschiedener Haltungsformen abgewogen werden sollten.

Unterstützungsangebote und Maßnahmen der Optimierung

Wie in Kap. 3 dargestellt, wurde der Aufbau der Wertschöpfungskette im Projektverlauf mit vielfältigen Maßnahmen, wie Workshops, Beratung und Unterstützung bei der Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit unterstützt (Hauptverantwortung FÖL). Diese reagierten überwiegend auf den Bedarf, der von den Kantinen- und Küchenleitungen geäußert wurde bzw. auch auf Ergebnisse aus den Gästebefragungen. Zu Beginn des Projekts spielte der Austausch und die Beratung zu Themen wie der Kompensation der Mehrkosten des regionalen Bio-Rindfleischs sowie der Einbezug der Kantinenmitarbeiter*innen eine große Rolle. Der Austausch über Veränderungen der Speiseplanung wurde über die Sammlung von Rezepten mit bestimmten Teilstücken des Rinds gefördert. Um die Akzeptanz bei den Küchenmitarbeiter*innen zu steigern, wurden Exkursionen und Workshops organisiert, bei denen die Grundlagen zur besonderen Qualität von Bio-Produkten sowie das Thema artgerechte Weidehaltung anschaulich vermittelt wurden. Als relevant hat sich bei der Kommunikation mit den Mitarbeiter*innen erwiesen, die Qualität der Produkte zu betonen, und ein Bewusstsein dafür zu wecken, dass gutes Kantinenessen nicht beliebig preisgünstig sein kann. In den

Gesprächen wurde zudem deutlich, dass für die Küchenmitarbeiter*innen ein großer Mehrwert der Speiseplanumstellung darin besteht, mit hochwertigen, frischen Zutaten zu kochen und dabei ihre Kompetenzen und Kreativität einsetzen zu können. Während es für sie relevant ist, dass das Fleisch aus artgerechter und regionaler Haltung stammt, stand die Bio-Qualität bei ihnen weniger im Fokus.

Die häufigsten Optimierungswünsche der Küchenleitungen und -mitarbeitenden gegenüber dem Verarbeiter waren neben intensiveren Abstimmungen hinsichtlich des Bestellvorgangs und der Lieferzeitpunkte, der Wunsch nach kontinuierlich gleichmäßigeren Zuschnitten (z.B. beim Gulasch). Des Weiteren bestand der Wunsch, informiert zu werden falls der Verarbeiter (z.B. aufgrund temporärer Überschüsse) Teilstücke günstiger anbieten kann, um die Kosten für den Wareneinsatz senken zu können.

Die wichtigsten Ergebnisse aus den Gästebefragungen zum Optimierungsbedarf waren eine verbesserte Sichtbarkeit von Informationen zur Bio-Qualität und regionalen Herkunft des Weiderindfleischs, da diese teilweise nicht wahrgenommen wurden. Des Weiteren besteht Optimierungsbedarf hinsichtlich der Akzeptanz von Rindfleischgerichten mit etwas selteneren Teilstücken (Zunge, Leber etc.). Da ein ansprechenderes Anrichten der Gerichte auf dem Teller als weitere Verbesserungsoption erkannt wurde, wurde ein entsprechender Workshop organisiert, an dem alle interessierten Küchenmitarbeiter*innen teilnehmen konnten. Des Weiteren ergaben die Befragungen, dass frische und gesunde Beilagen bei den Gästen sehr beliebt sind und die Wahl eines Bio-Rindfleischgerichts positiv beeinflussen können.

In der zweiten Phase des Projekts spielten im Hinblick auf die Verstetigung des Angebots in den Kantinen das Thema Bio-Zertifizierung und in den öffentlichen Einrichtungen die Herausforderung der öffentlichen Ausschreibung eine wichtige Rolle. Auf diese Bedarfe wurden mit dem Hinzuzug externer Expertise in den Kitchen Talks und gezielter Beratung (vorrangig durch a'verdis) reagiert.

Zusammengefasst haben sich die bereitgestellten Unterstützungsleistungen sehr bewährt. Alle beteiligten Kantinen und der Verarbeitungsbetrieb haben betont, dass der Aufbau neuer Lieferbeziehungen und die Überwindung der anfänglichen Barrieren im Normalbetrieb ohne externe Unterstützung kaum zu leisten sind. Praxisnahe F&E-Projekte ermöglichen außerdem die Erprobung neuer Vorgehensweisen im „Testbetrieb“. Die Ergebnisse aus dem Monitoring sowie die identifizierten Herausforderungen und mögliche Lösungsansätze sind in die Transferprodukte und Veröffentlichungen eingeflossen (siehe. AP 4).

4.3 Aufarbeitung und Transfer der gewonnenen Erfahrungen (AP 4)

Die in der regionalen Fallstudie gewonnenen Erfahrungen dienten der Erarbeitung von übertragbaren Empfehlungen und wurden kontinuierlich in Form von praxisorientierten sowie wissenschaftlichen Veranstaltungen und Veröffentlichungen kommuniziert. Im Folgenden wird zunächst auf die zentralen Transferprodukte und dann auf durchgeführte Veranstaltungen und Publikationen eingegangen.

Digitale Beratungsmodule

Das zentrale Produkt des Erfahrungstransfers an Multiplikator*innen, die den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten mit Bio-(Rind)Fleisch verfolgen sowie Kantinen und Caterer, die regionales Bio-Rindfleisch einsetzen wollen, sind die digitalen Beratungsmodule, die hauptverantwortlich von a'verdis konzipiert und erarbeitet wurden. Es wurden Module zu den folgenden fünf Themenschwerpunkten entwickelt: Argumente & Hintergründe, Strategie & Konzept, Einkauf, Preisgestaltung sowie Kommunikation. Sie bestehen je aus einem Factsheet, einer Handreichung und einer PowerPoint-Präsentation und sind als Angebot zur freien Nutzung für Beratung und Informationsvermittlung zu verstehen. Die Inhalte und der benötigte Detailgrad können auf die individuellen Bedürfnisse, regionalen Gegebenheiten und die jeweilige Zielgruppe angepasst werden. Das Factsheet fasst kurz und knapp relevante Inhalte aus dem jeweiligen Modul zusammen. Die Handreichung dient als Anregung, wie die dazugehörige Präsentation exemplarisch für die Umsetzung im Rahmen einer Online-Veranstaltung genutzt werden kann. Die digitalen Beratungsmodule wurden im

September 2022 in zwei Workshops insgesamt 23 Multiplikator*innen aus den Bereichen Erzeugung/ Vermarktung/ Handel, Küchenleitungen der GV, Wertschöpfungskettenmanager*innen, Manager*innen von Öko-Modellregionen, Vertreter*innen von Bio-Anbauverbänden sowie in der Beratung tätigen Verbänden vorgestellt. Die Anregungen zur Verbesserung oder Ergänzung der Module wurden nach Möglichkeit aufgenommen. Weiterhin wurde der Einsatz der Module in drei Workshops in Ökomodell-Regionen, die am Aufbau von Wertschöpfungsketten für Bio-Rindfleisch arbeiten, erprobt. Es handelte sich um die Ökomodell-Regionen Oberland (BY), Bergisches Land (NRW) und Amberg-Sulzbach/ Stadt Amberg (BY). Das Feedback zu den Beratungsmodulen war in allen drei Workshops positiv und das Potential zur weiteren Nutzung wurde als sehr hoch eingeschätzt. Es besteht außerdem Interesse aus der Öko-Modellregion im Landkreis Holzminden und aus der Bio-Musterregion Ravensburg, die die Beratungsmodule selbständig für ihre Veranstaltungen einsetzen wollen.

Betriebliche und politische Handlungsempfehlungen

Die in der regionalen Fallstudie gewonnenen Erfahrungen über Herausforderungen und Lösungsansätze in der GV wurden für den Transfer in betrieblichen Handlungsempfehlungen zusammengefasst. Weiterhin wurden aus den Hemmnissen und Schwierigkeiten der GV, Bio-(Rind)Fleisch einzuführen, gemeinsam mit der HNEE politische Handlungsempfehlungen für verschiedene Governance-Ebenen (Ebene der Kommunen und Landkreise, nationale und EU-Ebene) abgeleitet (s. Liste der Publikationen in Kap. 10). Diese wurden am 4. Mai 2023 mit dem brandenburgischen Landwirtschaftsminister Axel Vogel und der Berliner Staatssekretärin für Verbraucherschutz Esther Uleer sowie Vertreter*innen aus der regionalen GV und Bio-Verbänden im Rahmen einer Abschlussveranstaltung diskutiert. Dabei wurde auch die Verwertung in der Berliner und Brandenburger Ernährungsstrategie z.B. durch den Akteur Kantine Zukunft diskutiert.

Transfer über Veranstaltungen, Vorträge und die Veröffentlichung in praxisorientierten Medien

Die Projektergebnisse wurden auf zahlreichen Veranstaltungen wie der BioFach, der Grünen Woche, dem Fachtag „Wertschöpfungskette Bio-Fleisch“, Fachtagungen von Bio-Anbauverbänden etc. vorgestellt und diskutiert. Durch intensive Öffentlichkeitsarbeit ist es in Kooperation mit der FÖL außerdem gelungen, Projektergebnisse und Hinweise auf die Beratungsmodule in vielfältigen praxisorientierten Medien wie den Zeitschriften und Newslettern der ökologischen Anbauverbände (Demeter, Bioland, Naturland), Medien, die sich an die GV (GV Praxis), Landwirte (Bauernzeitung, ökolandbau.de) oder Verarbeiter (Allgemeine Fleischerzeitung, Webseite Fleischwirtschaft) richten sowie im Newsletter des Berliner Senats (der Berliner Ernährungsstrategie) und den Ernährungsräten sowie der regionalen Tagespresse (Tagesspiegel, taz, MOZ) zu veröffentlichen. Über das Projekt wurde weiterhin in der Fernsehsendung „Brandenburg aktuell“ und in Radio Eins (RBB) (Interview mit M. Schäfer) berichtet (siehe Liste der Veranstaltungen, Vorträge und Veröffentlichungen in Kap. 10.). Die Ergebnisse wurden weiterhin in einem Praxismerkblatt zusammengefasst.

Transfer über Wissenschaftliche Veranstaltungen und Veröffentlichungen

Vorrangig in Zusammenarbeit mit der HNEE wurden die Ergebnisse im März 2023 auf der Wissenschaftstagung Ökolandbau dargestellt sowie in wissenschaftlichen Veröffentlichungen publiziert (s. Kap. 10).

5. Diskussion der Ergebnisse

Der Aufbau regionaler WSK des Einsatzes von regionalem Bio-Rindfleisch in der GV unterliegt einer Fülle von Herausforderungen, die derzeit nur von sehr engagierten Akteuren gemeistert werden können. Für die Kantinen wurden folgende betriebliche Handlungsempfehlungen formuliert:

- Das Angebot von gutem Essen als wichtigen Teil unternehmerischer Strategien verstehen
- Regionalität klar definieren und transparent kommunizieren
- Für den Einkauf zuständige Kolleg*innen frühzeitig einbinden

- Küchenmitarbeiter*innen einbeziehen und motivieren
- Selber ausbilden, gut ausgebildete Mitarbeiter*innen einstellen und fair bezahlen
- Erfahrungen mit anderen Küchenleiter*innen austauschen
- Beratung und Unterstützung in Anspruch nehmen
- Kantinegäste informieren und beteiligen
- Öffentlichkeitsarbeit nutzen: „Tue Gutes und rede darüber“

Kantinen- und Küchenleitungen benötigen daher ausgeprägte Kompetenzen in der Führung der Mitarbeiter*innen und der Kommunikation gegenüber verschiedenen Akteursgruppen. Der Austausch mit anderen Küchenleiter*innen sowie Angebote der gezielten Beratung (z.B. zu den Themen Bio-Zertifizierung, öffentliche Beschaffung) sowie des Kompetenzaufbaus sind daher essenziell, um diese Personengruppe in ihren Bemühungen zu unterstützen.

In den politischen Handlungsempfehlungen ist daher die Forderung nach einer dauerhaften Finanzierung von Wertschöpfungsketten-Entwickler*innen oder Koordinator*innen zentral, die genau diese Unterstützungsleistungen im Aufbau regionaler WSK und der Einführung von Bio-Produkten in der GV übernehmen können. Diese können bei verschiedenen Organisationen wie den ökologischen Anbauverbänden, den Koordinationsstellen für Öko-Modellregionen, bei den für Regionalvermarktung Zuständigen auf der Ebene von Landkreisen etc. angesiedelt sein. Verbindliche Vorgaben zum Einsatz von (regionalen) Bio-Produkten in der öffentlichen GV würden einen deutlichen Anreiz darstellen, sich mit der Thematik zu befassen, wenn gleichzeitig entsprechende Unterstützungsangebote eingeführt würden. Gerade wenn der Bezug regionaler Bio-Produkte gefördert werden soll, ist es allerdings notwendig, gleichzeitig entsprechende Produktions- und Verarbeitungsstrukturen aufzubauen. Häufig sind die entsprechenden Mengen und Qualitäten (z.B. vorverarbeitetes Gemüse) nicht regional erhältlich. Der Bezug regionaler Produkte wird außerdem dadurch erschwert, dass die regionale Herkunft derzeit nicht als Beschaffungskriterium in öffentlichen Ausschreibungen genutzt werden kann. Im Projekt GanzTierStark – wie in anderen Projekten – ist zudem deutlich geworden, dass die GV ihr Potenzial zum Erreichen gemeinwohlorientierter Ziele wie dem Angebot gesunder Ernährung für möglichst breite Bevölkerungsgruppen sowie einen Beitrag zum Ausbau des Ökolandbaus und regionaler WSK nur bei entsprechender Anerkennung dieser Leistungen ausschöpfen kann. Angemessene Verpflegungssätze sowie eine gute Ausbildung und Bezahlung der Kantinen-Mitarbeiter*innen sind hierfür essenziell.

6. Angaben zum voraussichtlichen Nutzen und zur Verwertbarkeit der Ergebnisse

Wie dargestellt, sind die Ergebnisse von hoher Praxisrelevanz und wurden in entsprechend aufbereiteten Materialien für die Praxis zur Verfügung gestellt (digitale Beratungsmodule, betriebliche und politische Handlungsempfehlungen, FAQs zu artgerechter Weidehaltung, Rezeptsammlung). Sie haben bereits gute Resonanz erfahren. (s. Kap. 4 und Kap. 10). Ein Praxismerkblatt wurde erstellt. Von den wissenschaftlichen Partnern konnten die Ergebnisse in weiteren Projekten mit der GV (HNEE: WertWeideVerbund, ZTG: KlimaKitchen) verwertet werden. Auch die weitere Verwertung im Rahmen einer Antragstellung war bereits möglich (ZTG). Die beteiligten Praxisakteure haben zusätzliche Beratungskompetenz in diesem Themenfeld erworben, die künftige ökonomisch verwertet werden kann (s. Erfolgskontrollberichte der Institutionen).

7. Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen; Hinweise auf weiterführende Fragestellungen

Die Ziele des Projekts konnten weitgehend erreicht werden (s. Kapitel 4). Das Projekt wurde wegen der Corona-Krise unter erschwerten Bedingungen durchgeführt, da die Kantinen über längere Zeiträume ganz geschlossen waren oder nur eingeschränkt betrieben werden konnten (z.B. wurden nur Mahlzeiten zum

Mitnehmen angeboten). Auch nach der Pandemie konnten die meisten Kantinen aufgrund des verstärkten Einsatzes von Home Office nicht die Gästezahlen vor der Corona-Krise erzielen. Trotz dieser Einschränkungen haben fünf Kantinen regionales Bio-Rindfleisch kontinuierlich in ihre Speiseplanung aufgenommen und seit Mai 2022 wurden kontinuierlich 5.000 bis 5.500 Essen mit Bio-Rindfleisch in den Kantinen verkauft. Aufgrund der angespannten wirtschaftlichen Lage der Kantinen, die sich nach der Corona-Krise durch die erhöhten Lebensmittelpreise wegen des Ukraine-Krieges nochmal verstärkte, war es trotz intensiver Anstrengungen nicht möglich, weitere Kantinen für eine Teilnahme im Projekt zu gewinnen. Eine Unterstützung des Fördermittelgebers, um z.B. zielgerichteter an Bundeskantinen herantreten zu können, wäre sehr hilfreich gewesen.

Die Vergleichbarkeit der Daten (z.B. zur Anzahl an Essen) war durch die geschilderten Bedingungen nicht gegeben, was Aussagen zum ökonomischen Mehrwert für die Kantinen erschwert. Durch die stark schwankenden Rindfleischpreise war eine genauere Analyse ebenso für den Verarbeitungsbetrieb kaum möglich. Die Ergebnisse beruhen auf den Aussagen der Akteure. Eine detailliertere Analyse des ökonomischen Mehrwerts für die Akteure in regionalen WSK steht somit aus.

Wie oben bereits dargestellt, wurde der Ansatz der Ganztierverwertung durch die Kantinen weniger konsequent verfolgt als ursprünglich vorgesehen, da diese durch den Verarbeiter gewährleistet werden konnte. Unter den jetzigen Rahmenbedingungen (höher Kostendruck, wenig Personalressourcen, teilweise schlecht ausgebildetes Küchenpersonal etc.) ist eine Umstellung auf Ganztierverwertung für die meisten Kantinen nicht leistbar.

Neben den genannten Aspekten verbleibt als interessante Fragestellung, wie politische Maßnahmen und Anreizsysteme auf verschiedenen Governance-Ebenen zusammenwirken müssten, um eine größere Anzahl an Kantinen und Caterern zum verstärkten Einsatz regionaler Bio-Produkte zu motivieren und gleichzeitig die hierfür notwendigen Produktions- und Verarbeitungsstrukturen zu gewährleisten.

8. Zusammenfassung

Nach einer Sondierung der vorliegenden Erfahrungen zum Einsatz von Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung in der GV konnte im Projekt GanzTierStark erfolgreich eine regionale Wertschöpfungskette in der Region Berlin-Brandenburg aufgebaut werden. In fünf der sechs im Projekt beteiligten Kantinen wurde das konventionelle Rindfleisch auf Basis einer verbindlichen Partnerschaft zwischen den Kantinen und einem mittelständigen Verarbeiter dauerhaft durch regionales Bio-Rindfleisch ersetzt. Die damit verbundenen notwendigen Anpassungen der Praktiken und Routinen der beteiligten Akteure der WSK konnten bei hoher Zufriedenheit der Kantinengäste erfolgreich bewältigt werden. Dabei kam insbesondere der Anpassung der Speisepläne zur Kompensation des Mehrpreises von bio (weniger aber dafür qualitativ hochwertiges Fleisch), der transparenten Definition von Regionalität sowie der Kommunikation des Mehrwerts von bio und regional gegenüber den Küchenmitarbeiter*innen, der Unternehmensleitung und den Kantinengästen eine zentrale Rolle zu. Zentrale Hindernisse sind die einseitig auf betriebswirtschaftliche Effizienz und Kostenersparnis ausgerichteten Abläufe und Strukturen in der GV, mangelnde Unterstützungsangebote für motivierte Kantinen- und Küchenleitungen sowie die Schwierigkeit, die regionale Herkunft als Beschaffungskriterium in öffentlichen Ausschreibungen zu verwenden.

Die im Rahmen der regionalen Fallstudie gewonnenen Erkenntnisse wurden in Form von digitalen Beratungsmodulen aufbereitet, die bundesweit bei Multiplikator*innen aus Anbauverbänden, Öko-Modellregionen und der GV auf hohe Resonanz gestoßen sind. Weiterhin wurden die wichtigsten betrieblichen und politischen Empfehlungen in Form von praxisorientierten Merkblättern und in weiteren Veröffentlichungen zusammengefasst. Das Projekt hat durch eine intensive Öffentlichkeitsarbeit sowie Vorträge auf zahlreichen Veranstaltungen hohe Aufmerksamkeit erzielt.

9. Literaturverzeichnis

- Arens-Azevedo, U. (2012) "Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderndes bei der Verwendung" Vierteljahrshefte Zur Wirtschaftsforschung, 81, pp. 147–161. Available at: <https://doi.org/10.3790/vjh.81.4.147> (Accessed: January 10, 2023).
- Ashe, L., Sonnino, R. (2013) "At the crossroads: New paradigms of food security, public health nutrition and school food. Public Health Nutrition, 16(6), pp. 1020-1027. Available at: doi:10.1017/S1368980012004326. (Accessed: January 26, 2023).
- Ewert, B. (2009): Economization and Marketization in the German Healthcare System: How Do Users Respond? German Policy Studies, Vol. 5, No. 1: 21-44. Available at: https://www.researchgate.net/publication/267224618_Economization_and_Marketization_in_the_German_Healthcare_System_How_Do_Users_Respond (Accessed: January 22, 2023)
- Fitch, C. and Santo, R. (2016) "Instituting Change: An Overview of Institutional Food Procurement and Recommendations for Improvement" The Johns Hopkins Center for a Livable Future. Available at: <https://clf.jhsph.edu/sites/default/files/2019-01/Instituting-change.pdf> (Accessed: January 9, 2023).
- Langen, N.; Ohlhausen, P.; Speck, M.; Rohn, H.; Engelmann, T.; Neundorf, D.; Teitscheid, P. "Aspekte Praxistauglicher Interventionsstrategien. Perspektiven von Verbraucher*innen, Unternehmen und Wissenschaft." NAH-GAST Arbeitspapier Nr. 6, Berlin. 2017. Available at: https://www.nahgast.de/wp-content/uploads/2018/02/NGast_APap6_Aspekte-praxistauglicher-Interventionsstrategien_21.11.2017. (Accessed January 24, 2023).
- Lehtinen, U. (2012), "Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering", British Food Journal, Vol. 114 No. 8 , pp. 1053-1071. <https://doi.org/10.1108/00070701211252048>. (Accessed January 24, 2023).
- Lopez, V., Teufel, J. and Gensch, C.-O. (2019) "How a Transformation towards Sustainable Community Catering Can Succeed" Sustainability, 12, p. 101. Available at: <https://doi.org/10.3390/su12010101> (Accessed: January 10, 2023).
- Marsden, T. and Morley, A. (2014) "Current food questions and their scholarly challenges: creating and framing a sustainable food paradigm" Sustainable Food Systems, pp. 1–29. Available at: <https://doi.org/10.4324/9780203083499-9>. (Accessed: January 10, 2023).
- Morgan, K. and Sonnino, R. (2010) "The urban foodscape: world cities and the new food equation" Cambridge Journal of Regions, Economy and Society, 3, pp. 209–224. Available at: <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq007> (Accessed: January 10, 2023).
- Pfefferle, H., Hagspühl, S. and Clausen, K. (2021) "Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen" Ernährungs Umschau, 8/2021, pp. 470–483. Available at: <https://doi.org/10.4455/eu.2021.034>. (Accessed: January 10, 2023).
- Rapp, H. and Liesen, E. (2007) "Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung" Aid Spezial 2007. Bonn.
- Roehl, R. and Strassner, C. (2011) "Sektoranalyse Außer-Haus-Markt Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung" Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe - Band 2. Available at: https://www.fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/downloads/strassner/veroeffentlichungen/2012_RR_CS_40s.pdf (Accessed: January 10, 2023).
- Smith, J., Andersson, G., Gourlay, R., Karner, S. Mikkelsen, B. E., Sonnino, R. and Barling, D. (2016) "Balancing Competing Policy Demands: the Case of Sustainable Public Sector Food Procurement. Journal of Cleaner Production 112, Part 1, pp. 249–256
- Sonnino, R. (2019) "Translating sustainable diets into practice: the potential of public food procurement" Redes, 24, pp. 14–29. Available at: <https://doi.org/10.17058/redes.v24i1.13036> (Accessed: January 10, 2023).
- Tregear, A., Aničić, Z. Arfinić, F. Biasini, B. Bituh, M. Bojović, R., Brečić, R., BrennaIrena, M., Bariće, C., Del Rio, D. Rio Donati, M., Filipović, J., Giopp, F., Ilić, A., Lanza, G., , Mattas, K., Quarrie, S., Rosi, A., Sayed,

M. Scazzina, F., and Tsakiridou, E. (2022) "Routes to sustainability in public food procurement: An investigation of different models in primary school catering" *Journal of Cleaner Production*, 338. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130604> (Accessed: January 10, 2023).

Steinmeyer, F. (2018). "Nachhaltiges Speisenangebot in der Außer-Haus-Gastronomie-Bestehende Hemmnisse und mögliche Pfadabhängigkeiten," in *Nachhaltig Außer Haus Essen: Von der Idee Bis auf Den Teller*, eds P. Teitscheid, N. Langen, M. Speck, and H. Rohn (München: ISS-oekom), 39–49.

Tucker, C. A. (2014) "The significance of sensory appeal for reduced meat consumption" *Appetite*. 2014 Oct; 81:168-79. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.06.022> (Accessed: January 16, 2023).

10. Übersicht über alle im Berichtszeitraum vom Projektnehmer realisierten Veröffentlichungen zum Projekt, bisherige und geplante Aktivitäten zur Verbreitung der Ergebnisse

Vom Projekt organisierte Veranstaltungen zum Ergebnistransfer	
Beratungsmodule	
24.5.23	Workshop mit digitalen Beratungsmodulen anhand einer Online-Veranstaltung mit der Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach/Stadt Amberg; Themenschwerpunkt: Förderung von Absatz- und Vermarktungswegen für Bio-Weiderindfleisch
29.03.23	Erprobung der digitalen Beratungsmodule anhand einer Online-Veranstaltung mit Akteuren entlang der Wertschöpfungskette im Bergischen Land
17.11.22	Erprobung der digitalen Beratungsmodule anhand einer Online-Veranstaltung mit der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland und dem Verein Oberland Bioweiderind
20.09.2022	Vorstellung und Erprobung der erarbeiteten Beratungsmodule im Projekt anhand zweier Online-Veranstaltungen mit insgesamt 23 Multiplikator*innen am 20.09.22
Ergebnispräsentationen	
04.05.2023	Diskussion der politischen Handlungsempfehlungen mit Politik, Unternehmen, Verbänden und NGOs in der taz-Kantine
26.10.2022	Ergebnisworkshop Schleswig-Holstein in der Geschäftsstelle der Erzeugergemeinschaft BioRind RLP in Gusrath durch die Naturland-Marktgesellschaft
06.09.2022	Ergebnisworkshop Schleswig-Holstein in der Zentrale der VG Bioland SH durch die Naturland-Marktgesellschaft
28.07.2022	Diskussion und Vorstellung der Projektergebnisse von GanzTierStark auf der BioFach
26.04.2022	Projektvorstellung und Mögliche Umsetzung einer regionalen WSK für den Landkreis Oder-Spree
24.04.2022	Veranstaltung in der taz Kantine: "Warum die Kuh kein Klimakiller ist." mit Dr. Anita Idel und Ruven Hener (Gut Temmen)

Vom Projekt durchgeführte Aktionswochen, Exkursionen und Weiterbildungen	
24.01./31.01.2023	Bio-Basic Workshops für alle Kantinen Standorte der BSR
19.10.2022	Infostand & Verkostung in der BSR Kantine am 19.10.22
10.-21.10.2022	Aktionswochen vom 10. bis 21. Oktober 2022 an 16 Kantinenstandorten in Berlin und Brandenburg
27. 09.2022	Exkursion zum Fleckviehhof Hansel
22.08.2022	Workshop mit Ben Perry beim Studentenwerk Frankfurt (Oder) zum Thema Plating und Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung
23.-27.05.2022	Aktionswoche in den Kantinen von Kulturcatering inkl. drei Infotisch und Gästebefragung am Standort Universität der Künste Berlin
25.-29.04.22	Aktionswoche im GLG Klinikum Eberswalde
14.09.2021	Info-Tisch inkl. Befragung in der Mensa der HNE Eberswalde
05.05.2021	Digitale Schulung zum Thema regionales Bio-Rindfleisch mit der BSR
30.03.2021	Digitale Befragung zum Thema Bio-Weiderindfleisch in der Kantine der GLG Klinik Barnim
24.02.2021	Workshop zur Mitarbeiter*innenmotivation mit dem Studentenwerk Frankfurt/Oder
20.22.2020	Gästebefragung bei der taz-Kantine
19.11.2020	Gästebefragung zum Bio-Rindfleisch beim Studentenwerk Frankfurt (Oder)
08.-09.10.2020	Küchenschef der taz setzt erstmals regionales Rindfleisch in Abendveranstaltungen ein.
05.10.2020	Exkursion zum Gut Hessenhagen

Vom Projekt organisierte Kitchen Talks: Erfahrungsaustausch zwischen den Kantinen (digital oder persönlich)	
<i>Datum</i>	<i>Thema</i>
20.02.2023	Kitchen Talk - Vorstellung der Beratungsmodule und Monitoringergebnisse sowie Diskussion der politischen Handlungsempfehlungen (digital)
27.04.2022	Kitchen Talk - Herausforderungen und Umsetzungsstrategien der Kantinen (digital)
06.12.2021	Kitchen Talk - Rückblick 2021 & Ergebnispräsentation
21.09.2021	Kitchen Talk - Austausch zu Rinderrassen, Haltungssystemen & Fleischqualität Inputs von Moritz Bor (Marktgemeinschaft der Naturland Bauern), Thomas Schubert (Biomanufaktur Havelland) und Manuel Pundt (Geschäftsführer von Gut Kerkow) (digital)
18.08.2021	Führung durch die taz Kantine und Austausch zwischen den Kantinen
29.06.2021	Kitchen Talk - Austausch zu Gerichten & Rezepten (digital)
19.05.2021	Kitchen Talk - Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung Input von Rainer Roehl (a'verdis) und Erfahrungsbericht von Sören Hilschütz, Küchenleiter des Studentenwerks Frankfurt (Oder) (digital)
29.03.2021	Kitchen Talk - Vorstellung der ersten Gästebefragungen und Erfahrungsaustausch zwischen den Kantinen
27.01.2021	Kitchen Talk - Motivation von Mitarbeitenden bei der Umstellung auf Bio-Produkte Mit Erfahrungsberichten von Herr Martin Friedrich (Betriebsgastronomie Esprit) und Frau Doris Senf (ehemals Studentenwerk Oldenburg) (digital)
30.11.2020	Kitchen Talk – Wie kommt das Bio-Rindfleisch bei den Gästen an?
01.10.2020	Kitchen Talk – Vorstellung der Ergebnisse der bundesweiten Sondierung und des Monitoringkonzepts
20.07.2020	Kitchen Talk – Austausch über das Testkochen mit Bio-Rindfleisch
09.07.2020	Erfahrungsaustausch mit bundesweiten Best-practice-Beispielen zum Thema Öffentliche Beschaffung; Referenten Herr Platzbecker (Küchenleiter, Landesfinanzschule NRW) und Herr Voß (Kaufmännischer Direktor, LWL-Kliniken Münster & Lengerich)
12.05.2020	Erfahrungsaustausch mit Bio-Mentor*innen Herr Witt (Wackelpeter Catering) und Herr Bittl (Versicherungskammer Bayern) zum Thema „Einsatz von regionalem Bio-Rindfleisch und Ganztierverwertung“

Pressemitteilungen & Veröffentlichungen	
<i>Titel der Pressemitteilungen / Datum</i>	<i>Veröffentlicht / Medien / Datum</i>
PM zum Abschluss des Projekts (FÖL, 5.5.23): Übergabe des Policy Paper an die Politik Engagierte Kantinen benötigen politische Unterstützung für mehr bio und regional. Pressemitteilung TU Berlin (8.5.23) : https://www.tu.berlin/ueber-die-tu-berlin/profil/pressemitteilungen-nachrichten/verbindliche-vorgaben-fuer-mehr-biologische-und-regionale-produkte-in-kantinen-noetig	FÖL (Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg) und TU Berlin Biopress.de (05.05.2023), idw-online.de (05.05.2023), Tagesspiegel (15.05.2023) Demeter Newsletter (23.05.2023)
PM Kostenlose Online-Beratungsmodule zum Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten vom 8.12.2022	averdis (k.A.), GV-Future (13.12.22), Bioland Magazin (14.12.22), Ökolandbau.de (19.12.22) Online Magazin herd und hof.de (18.12.22) Newsletter 4/22 Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) (k.A.), biopress.de (09.12.22), GV-Praxis-Newsletter (09.12.22), Ecoinform (09.12.22), Gemeinde Wonneberg (20.12.22), Biohof Schulte-Göbel (12/22), Webseite ÖkomodellRegionen Bayern Newsletter Ernährungsstrategie Berlin (01/2023), Biokreis Newsletter Mitgliederbereich (12/22), Newsletter Ernährungsstrategie Berlin (01/23), Newsletter Berufsverband Hauswirtschaft (01/23), biopress.de (26.01.23) Newsletter von Kantine Zukunft (01.23)
PM Von Nierenzapfen über Ochsenwade bis zur Beinscheibe: 18 Berlin-Brandenburger Kantinen haben regionales Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung auf der Speisekarte vom 10.10.2022	Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. FÖL (10.10.22), Life PR (10.10.22), (12.10.22), Ökolandbau.de (11.10.22)
PM Aktionstage des Projekts GanzTierStark bringen Bio-Weiderind in regionale Kantinenküchen vom 17.5.2022	FÖL (17.05.22) Ökolandbau.de (20.05.22)

PM Projekt GanzTierStark geht weiter: Kantinen in Berlin-Brandenburg setzen auf regionales Bio-Rindfleisch aus Weidhaltung vom 06.12.21	Biopress.de (07.10.21), Oekolandbau.de (k.A.), Ecoinform.de (k.A.), Maz-online.de (k.A.), Oekologisch-erfolgreich.de (k.A.), Coolis.de (k.A.), idw-online.de (06.12.21), Lifepre.de (k.A.)
PM Projekt GanzTierStark' bringt Bio-Rindfleisch in Kantinen vom 25.02.21	Biopress.de (26.02.22), Oekolandbau.de (01.03.2021), Coolis.de (k.A.), idw-online.de (k.A.)
Sonstige Informationsbeiträge	
Barbecue mit regionalem Bio-Rindfleisch im GLG Werner Forßmann Klinikum	YouTube-Kanal Gesellschaft für Leben und Gesundheit mbH (GLG) am 23.05.22
Pageflow Multimediareportage: Projektprofil GanzTierStark	Website Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (ble) Zu Projektbeginn
Info-Videos von den Kantinen-Köchen	Website GanzTierStark

Vorträge auf Veranstaltungen und Workshops	
<i>Veranstaltung/ Datum</i>	<i>Veranstalter</i>
Vortrag im Forum Gemeinschaftsverpflegung Game-Changer für die Regiobranche oder nur ein Wunschdenken? Bundestreffen der Regionalbewegung am 23.06.2023	Bundestreffen des Bundesverbands Regionalbewegung
Vorstellung der Ergebnisse und Handlungsempfehlungen beim Fachtag „Wertschöpfungskette Bio-Fleisch“ in Stuttgart mit 14 bio-Musterregionen in Baden-Württemberg am 16. Juni 2023	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
Teilnahme am Future Food Breakfast Ernährungswende im Bundestag am 27.4.2023; Weitergabe Handlungsempfehlungen	Foodservice Innovation Lab; Denkfabrik Zukunft der Gastwelt
Vorstellung des GTS Projekts auf der Auftaktveranstaltung Grüner Runder Tisch in Beeskow am 27.2.23	Die Grünen Brandenburg
GanzTierStark auf der Podiumsdiskussion auf der Grünen Woche zu “REGIONALE PRODUKTE” mit Staatssekretärin des BMEL am 27.1. 23	BMEL
Kurze Vorstellung der Beratungsmodule im Rahmen der Bio-kann-jeder Workshops auf der Grünen Woche am BÖL-Stand am 21./25./26.01.2023	Bundesprogramm Ökologische Landwirtschaft BÖL
Vorstellung von GTS bei der Naturland Fachtagung in Lobetal am 23.01.23	Naturland Marktgesellschaft
Auftaktveranstaltung "Bezirksdialog für eine Starke Region, in der Domäne Dahlem (Projekt Vorstellung) 15.12.2022	Team Bezirksdialog Domäne Dahlem
GanzTierStark auf der Ernährungswendekonferenz des Instituts für Welternährung am 15.10.22	Institut für Welternährung (IWE)
GanzTierStark Projekt präsentiert sich auf Fachveranstaltung zu regionalen Bio-Wertschöpfungsketten am 05.10.22 in Schkeuditz	Bioverband Biokreis e.V.
GanzTierStark bei “Meet the Scientist” auf dem Berliner Klimatag 2022 am 10.09.22	BUND e.V.
Marktinformationsveranstaltung: Regionales Bio-Gemüse, Fleisch und Kichererbsen. (Projektvorstellung) 24.08.2022	FÖL e.V.
GanzTierStark Projekt präsentiert sich auf Fachveranstaltung zu regionalen Bio-Wertschöpfungsketten am 12.06.22 in Berlin	Bioverband Biokreis e.V.
Projektvorstellung und Präsentation auf dem Naturland Landesgruppen Treffen Brandenburg am 20. 05.22	Naturland Marktgesellschaft
Projektvorstellung für den Landkreis Oder-Spree (digital) am 26.04.2022	Landkreis Oder-Spree
Beiträge Online Print, Radio oder Fernsehen	
<i>Titel</i>	<i>Medium / Datum</i>
Weniger aber kaum ohne	Afz allgemeine fleischer zeitung 16 (Juni 2023)
Tierwohl und regionale Herkunft überzeugen	Über Bio (5.06.2023)
Bio- und Regionalprodukte für Großküchen: TU-Projekt gibt Empfehlungen für Kantinen	Tagesspiegel (15.05.2023)
Empfehlungen an die Politik mit Link zum Policy Paper	Newsletter des Ernährungsrat Berlin 05/2023

Fleischkonsum in Deutschland: Warum Leber und Niere kaum noch auf deutschen Tellern landen	SüdwestPresse 26.01.2023
Interview mit Martina Schäfer „Mehr regionales Bio-Weiderind in Kantinen - Wie es gelingen kann – Erfahrungen aus Berlin“	Print und Online LebendigeErde 01/2023
Umweltbewusste Fleischproduktion: Weniger ist mehr	Print und Online tageszeitung / taz 13.12.22
Wie man in Zeiten von Veggie Bio-Rind auf den Teller bringt	Online GV-Praxis am 09.12.22
Biorind auf den Teller – Vorstellung von GanzTierStark	Online forschungsfelder 2/2022 am 10.11.22
Von der Weide in die Kantinen: 100 Prozent Bio-Rindfleisch ist möglich	Über-Bio am 08.11.22
Rohstoff: Neuer Weg mit Weiderind	Website Fleischwirtschaft.de am 05.10.22
Gemeinschaftsverpflegung - Von der Weide in die Kantine	Website Fleischwirtschaft.de Print Allgemeine Fleischer Zeitung (afz) am 07.09.22
Kantingäste begeistert - Regionales Bio-Weiderind zu Mittag	Print Bioland Magazin am 01.09.22
Hand aufs Herz: Wie oft gehst du in der Woche essen? Projektvorstellung	Instagram-Kanal der BIO Manufaktur Havelland im Juli 2022
Interview zu GanzTierStark mit Martina Schäfer	Beitrag in Radio Eins (RBB) am 6.6.22
Kantinen in Berlin-Brandenburg knüpfen an Nachfrageschub an	Bioland Magazin im Mai 2022
Interview mit Martina Schäfer	Beitrag in Rbb24 am 30.04.22
Forschungsförderung für Bio-Rindfleisch aus Weidehaltung	Naturland Nachrichten im April 2022
Bio-Weiderindfleisch auf Berliner und Brandenburger Tellern	Website GV-Praxis am 02.04.22
Vorstellung Projekt GanzTierStark	Beitrag RBB in Brandenburg aktuell am 25.01.22
Bioweiderind in der Kantine	Print und Online in Bauernzeitung.de am 21.12.21
Von der Weide in die Mensa	Online Ackerdemiker.in am 15.12.21
Von der Weide in der Uckermark auf den Teller in der Mensa und Klinikküche in Eberswalde	Moz.de am 20.08.21
Berlin-Brandenburg: Bio-Weidefleisch für Kantinen	Online Oekolandbau.de am 29.07.21
Projekt GanzTierStark bringt Bio-Weiderindfleisch in Kantinen	Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg am 15.04.21
Geht Bio-Fleisch in der Kantine?	Pressreader.com am 05.03.21

Wissenschaftliche Veröffentlichungen	
Schäfer, M., Haack, M., Schmidt, P., Krieger, C., Stengel, E., Roehl, R., Rajmis, S., Bor, M. 2023. Mit Mut und Motivation zum Ziel. <i>Ökologie & Landbau</i> 01/2023, S. 40-41.	Print <i>Ökologie & Landbau</i> im Januar 2023 https://ganztierstark.de/download/1778/?tmstv=1687936346
Rajmis, S., Schäfer, M., Haack, M., Krieger, C., Schmidt, P., Bor, M. (2022): Wertschöpfung vor Ort stärken. <i>Ökologie & Landbau</i> 1/2022, S. 46-48.	Print <i>Ökologie & Landbau</i> im Januar 2022
Schäfer, M., Haack, M. 2023. “Overcoming the efficiency paradigm—The challenges of introducing local organic beef in canteens”, Artikel in <i>Front. Sustain. Food Syst.</i> , Volume 7/ 2023, https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1152185	Frontiers Overcoming the efficiency paradigm—The challenges of introducing local organic beef in canteens (frontiersin.org):
Haack, M., Schäfer, M., Krieger, C., Häring, A. 2023. Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung - Herausforderungen und Ansatzpunkte am Beispiel der Einführung von Bio-Weiderindfleisch.	In: Bibic, V., Schmidtke, K. (Hrsg.). <i>One Step Ahead - einen Schritt voraus. Beiträge zur 16. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau</i> , Frick, 7.-10.3. 2023. Verlag Dr. Köster, Berlin. 694-697.
Policy Paper	
Schäfer, M., Haack, M., Salzgeber, S., Roehl, R. (2023). Mehr Bio und regional in Berlin-Brandenburger Kantinen – Herausforderungen und politische Handlungsempfehlungen.	https://ganztierstark.de/wp-content/uploads/2023/04/230426_-Policy-Paper_Betriebliche-Handlungsempfehlungen_GanzTierStark_V3.pdf
Schäfer, M., Haack, M., Salzgeber, S., Schmidt, P., Stengel, E., Roehl, R. (2023). Regionales Bio-Weiderindfleisch in Berlin-Brandenburger Kantinen – Zentrale Ergebnisse und betriebliche Handlungsempfehlungen.	https://ganztierstark.de/wp-content/uploads/2023/04/230426_-Policy-Paper_Politische-Handlungsempfehlungen_GanzTierStark_V5.pdf

Das Projekt GanzTierStark hat in den letzten Monaten starke Resonanz erfahren, so dass von weiteren Einladungen für Vorträge im Jahr 2023 auszugehen ist. Das ZTG, die HNEE, die FÖL und a’verdis stehen für weitere Kurzberatungen und Vorstellungen der Projektergebnisse zur Verfügung. Im Juli 2023 wird vom ZTG außerdem ein weiterer Artikel in der Zeitschrift LandInForm eingereicht.