

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

HOCHSCHULFORUM 
Ökonomie und Innovation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft



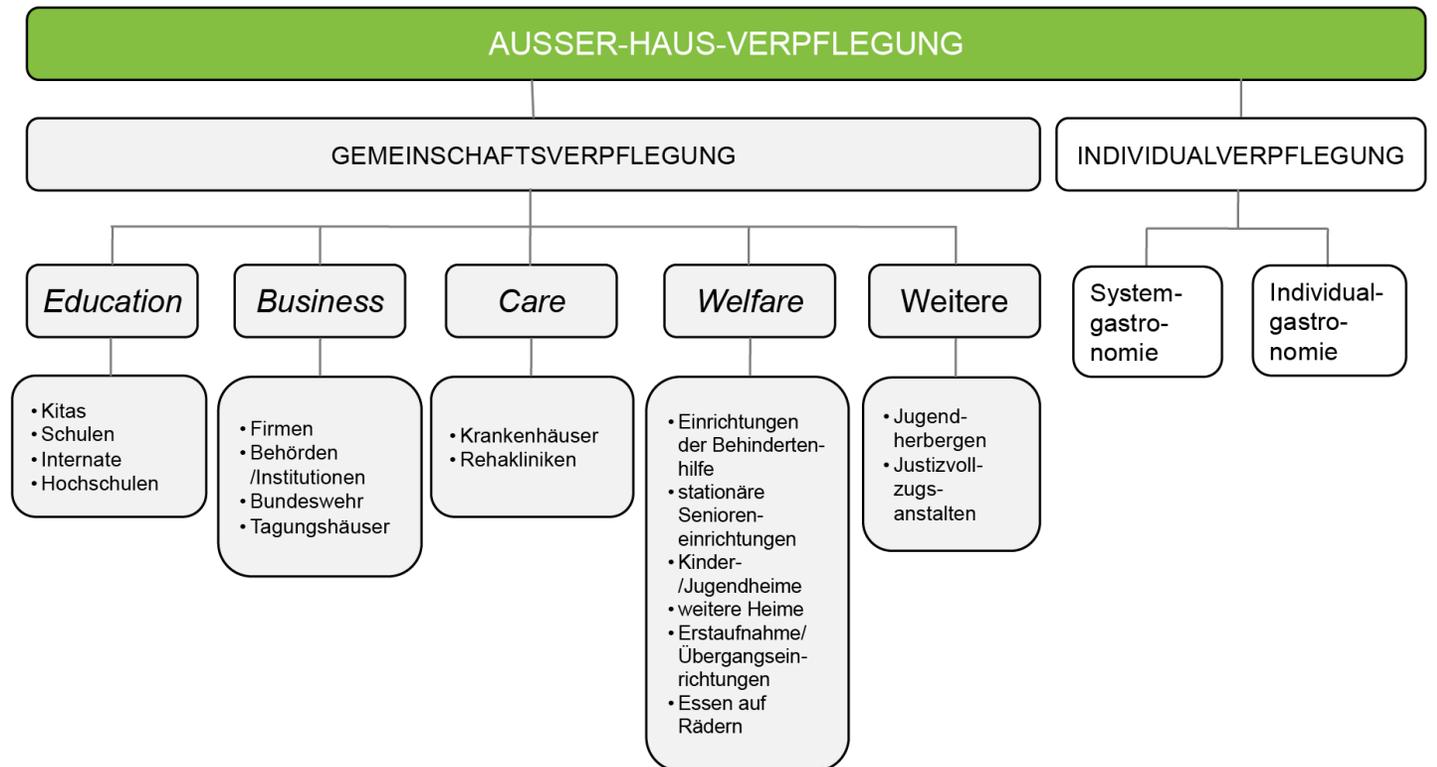
**Herausforderungen bio-regionaler Wertschöpfungsketten in der öffentlichen
Gemeinschaftsverpflegung – dargestellt am Beispiel Mecklenburg-Vorpommerns**

- Regionalisierung der Wertschöpfungsketten durch Diversifizierung der Bezugsquellen
- Bezug von bioregionalen Zutaten in der Gemeinschaftsverpflegung
- Analyse der Potentiale und Schwachstellen für bioregionale Verpflegung (in MV)
- modellhafter Aufbau/Vernetzung von bioregionalen Wertschöpfungsketten

- Identifikation des Ist-Zustandes
- Beschaffungsverhältnisse klären
- Wertschöpfungsketten analysieren
- Aufbau einer bioregionalen modellhaften Wertschöpfungskette
- übertragbares (regional spezifisches) Modell erarbeiten



- Gemeinschaftsverpflegung als Teil der AHV umfasst fast alle Lebensbereiche
- umschließt alle Bereiche in denen regelmäßig größere Personengruppen verpflegt werden
- größte Bereiche: Education und Business



Quelle: Pfefferle et al. (2021)

- 16 Mio. Mahlzeiten täglich
- 2,8 Mio. Kinder in Schul- und Betreuungseinrichtungen
- 80 % der Studierenden in D an min. drei Tagen/Woche
- steigende Nachfrage
 - größerer Personenkreis in Pflegeeinrichtungen
 - wechselnde Lebensentwürfe
 - Recht auf Ganztagesbetreuung

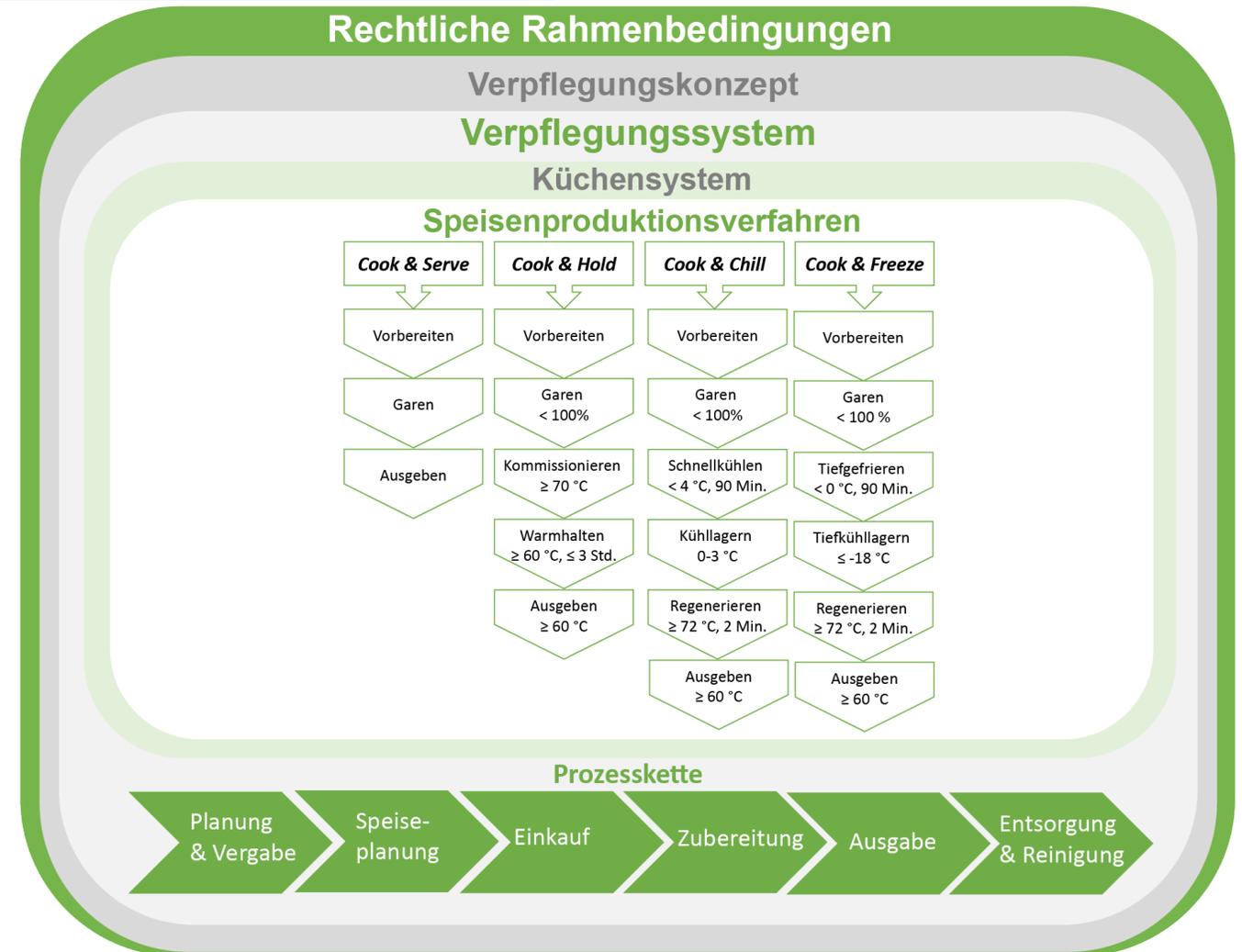


Gesamtumsatz der Mensen und Cafeterien* an den Hochschulen in Deutschland von 2011 bis 2022 (in Millionen Euro)



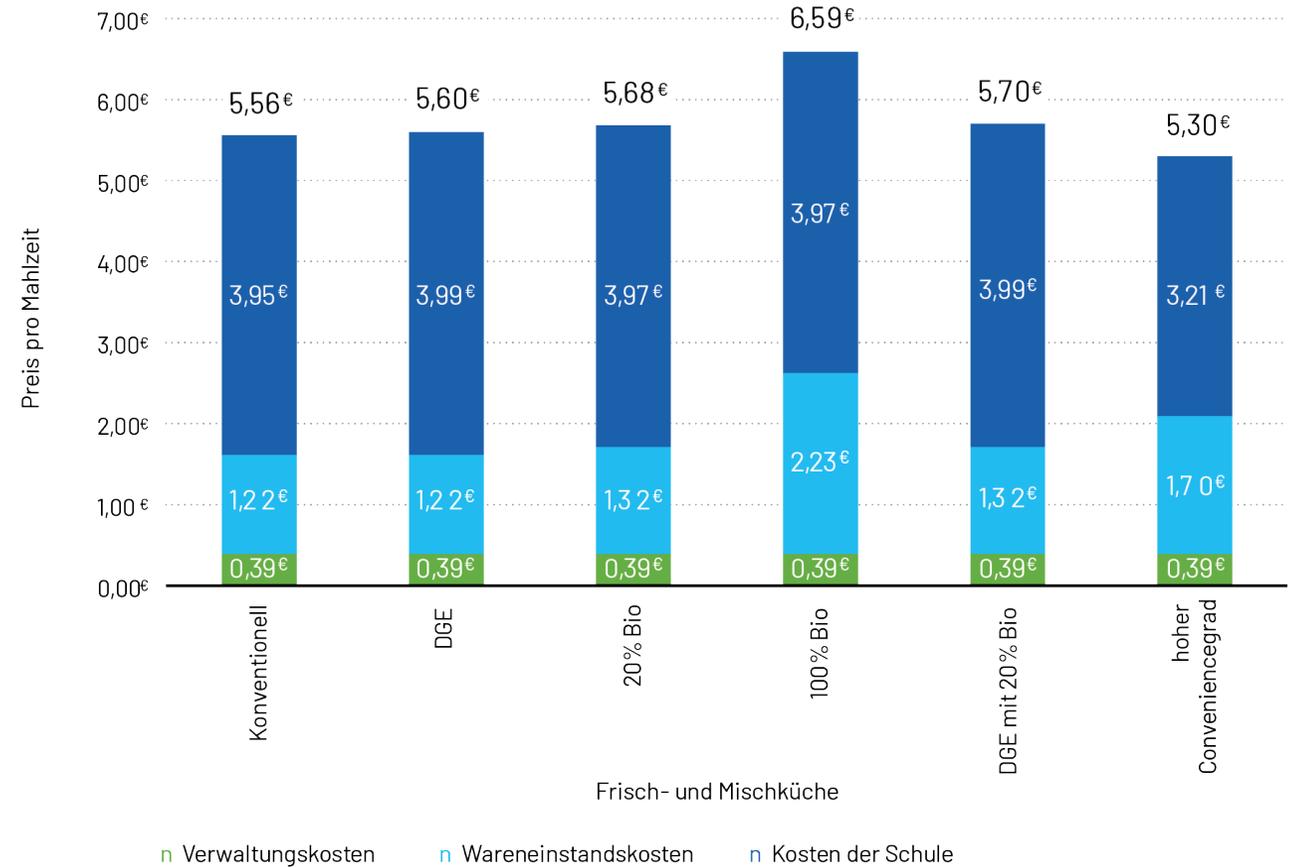
Quelle: Studierendenwerke und Studentenwerke im Zahlenspiegel (2024)

- Art und Weise der Verpflegungsstruktur entscheidend für die Flexibilität
- Studierendenwerke haben in der Regel Mischküchen (zubereitet wird vor Ort, einige Zutaten Convenience)
- in östlichen BL bis vor einigen Jahren Rückbau von Mischküchen in Institutionen
 - jetzt wieder Umkehr



Quelle: Pfefferle et al. (2021)

- Eigenbetrieb ist konkurrenzfähig ab 300 Mahlzeiten
- Preise je Portion sind für 20 % Bio kaum teurer
- hoher Conveniencegrad ist nicht viel günstiger
- Institutionalisierung der Kommunikation
 - Bündelung/Vereinheitlichung der Ausschreibung

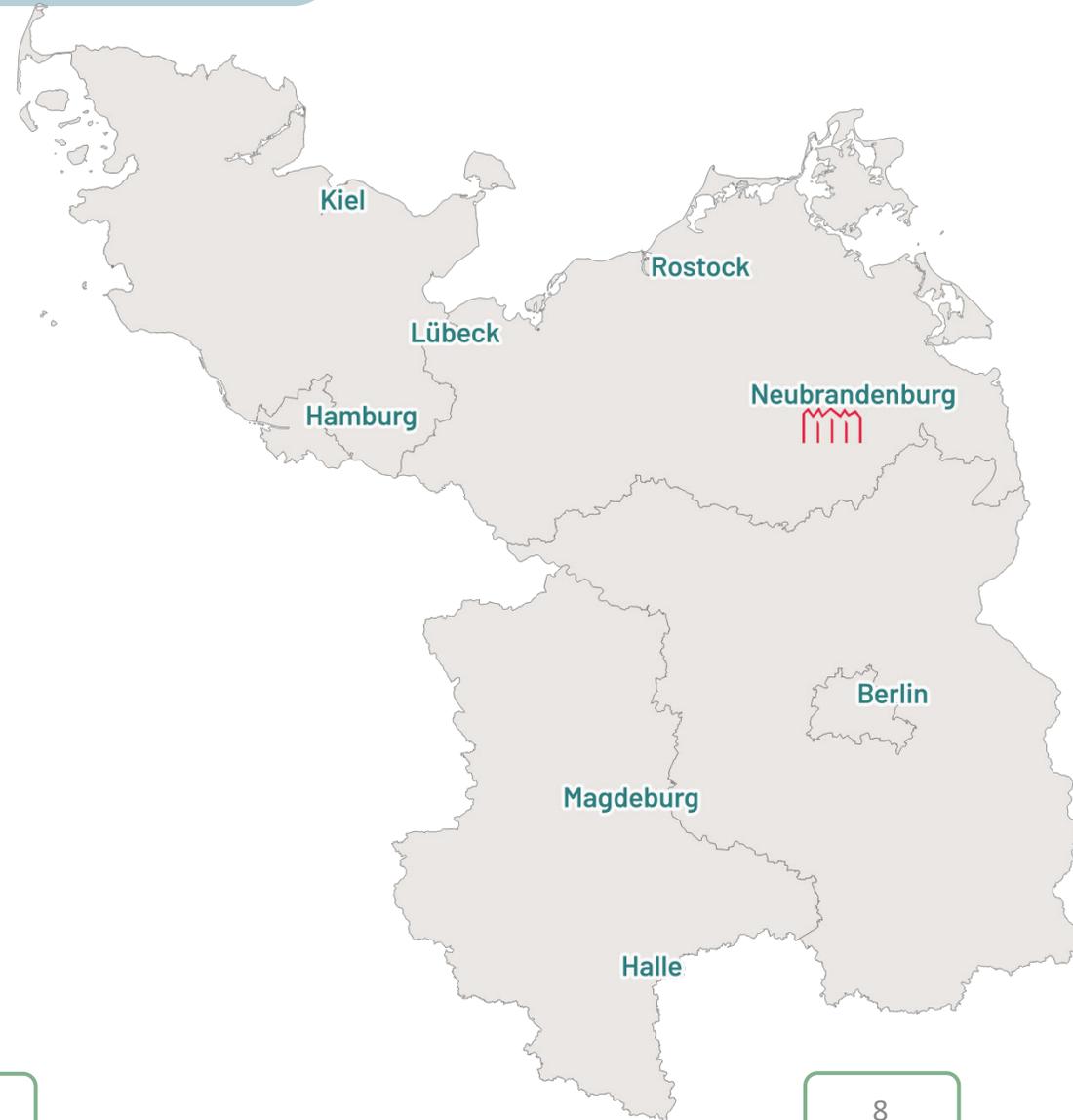


Quelle: DGE, KuPS Studie (2019)

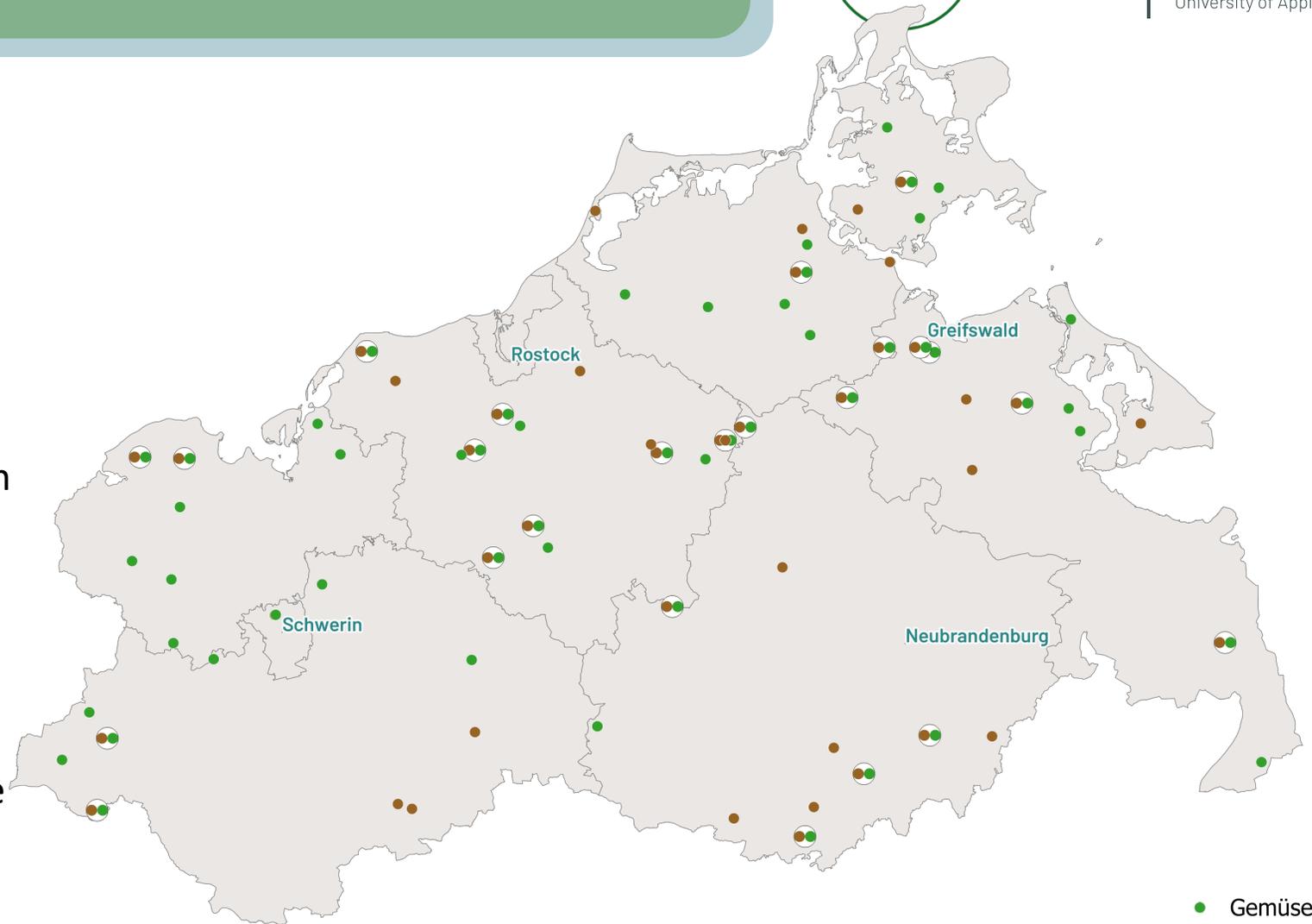
- \emptyset 273 ha LF/Betrieb (\emptyset 64 ha/Betrieb in D)
- \emptyset 0,5 GV/ha LF geringe Viehdichte (\emptyset 0,7 GV/ha LF in D)
- kaum weiterverarbeitende Betriebe für Gemeinschaftsverpflegung

Aber

- 14 % der LF in MV ökologisch bewirtschaftet (9,7 % in D)
- $\frac{1}{4}$ der Betriebe Ökobetriebe (knapp 10 % in D)
- wenige, jedoch große Gartenbaubetriebe
- über 70 % der Schulkinder essen in GV
- relativ hoher Anteil an Mischküchen



- keine dichte Struktur von zertifizierten Gemüse- und Kartoffelerzeugern
- dafür in der Regel große professionalisierte Betriebsstrukturen
- bisherige Abnahmemärkte Hamburg/Berlin, wenig MV
- seitens der Erzeuger großes Interesse an regionalen Absatzmärkten



- Gemüse
- Kartoffeln
- Kartoffeln & Gemüse

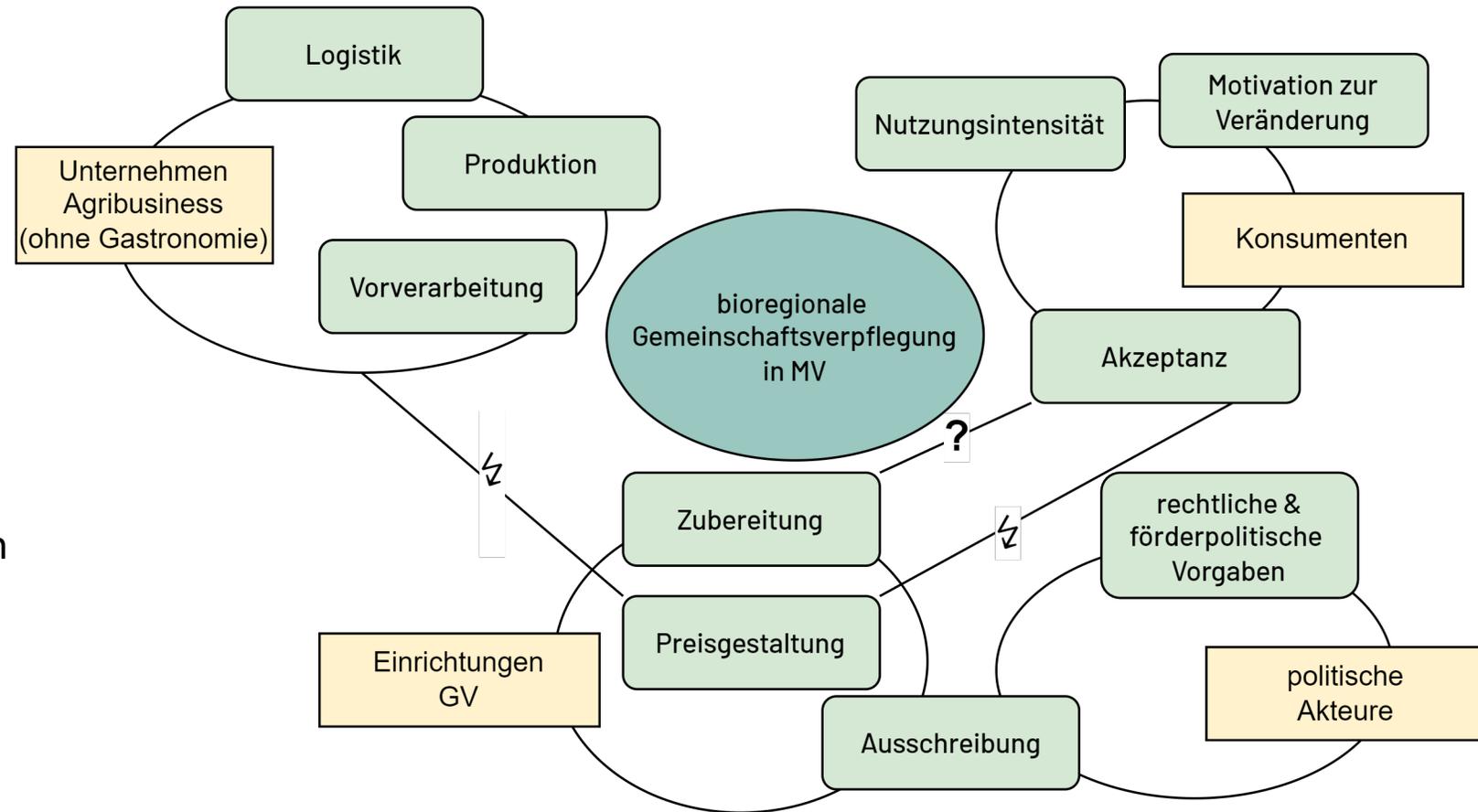
- wenige Bio-Verarbeiter, wenige zertifizierte Großküchen
- etablierte Strukturen in der Wertschöpfungskette
- preisorientiertes Handeln bei vielen Konsumenten



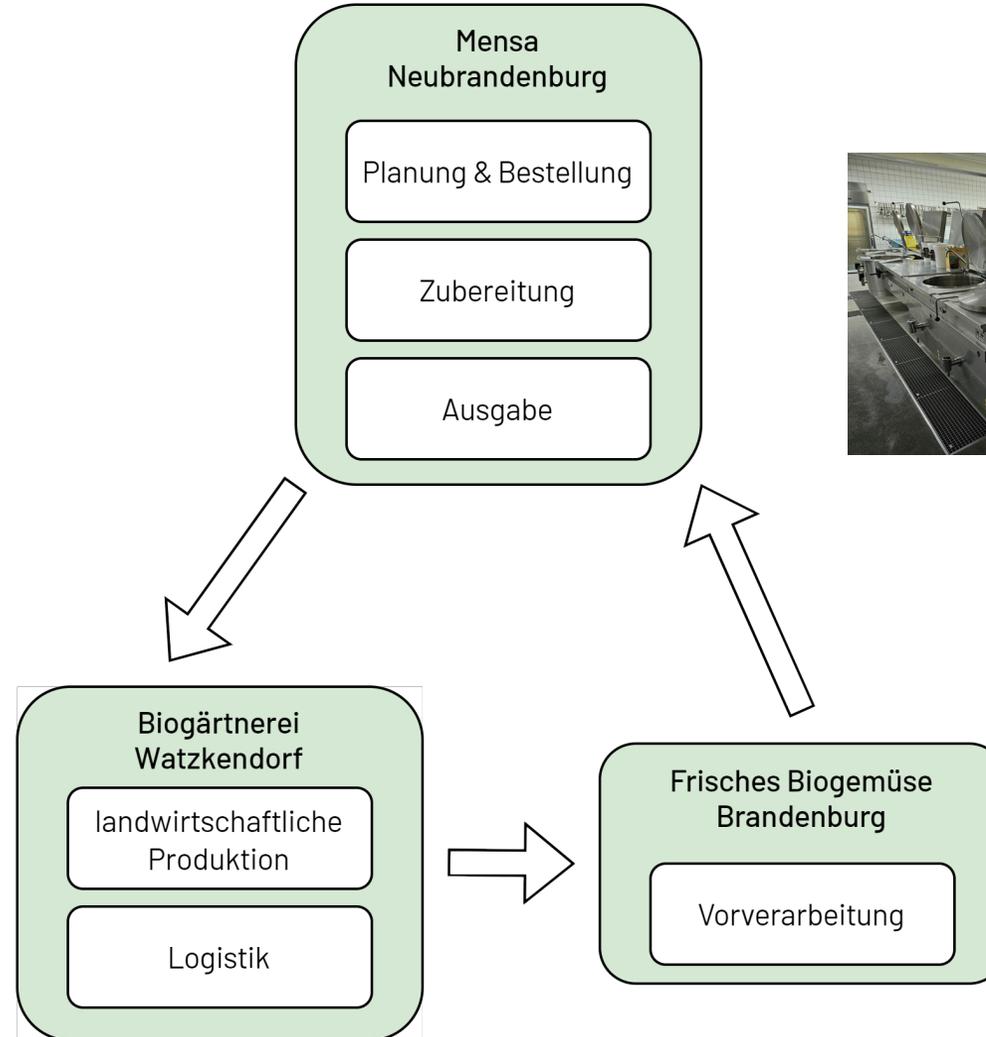
Legende

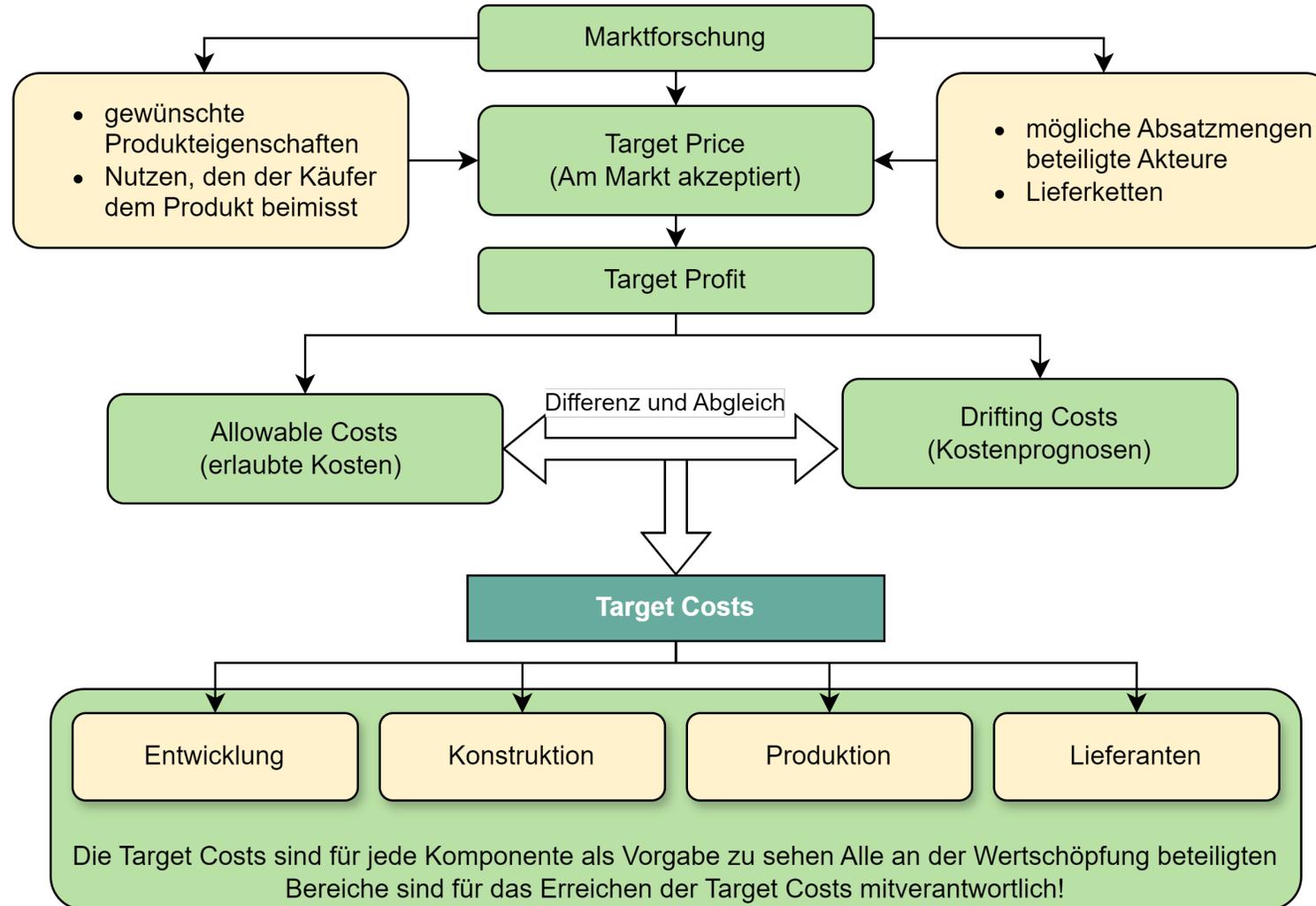
- Außer Haus Verpflegung
- Catering Großküche

- Motivation zur Umgestaltung
- Transparenz seitens der Akteure
- Modell in bestehenden und funktionierenden Strukturen aufbauen



- Bio-Gärtnerei kann unverarbeitete Urprodukte in größeren Mengen zur Verfügung stellen
- eigener Logistikbetrieb vorhanden
- Vorverarbeitung kann im Partnerbetrieb in Brandenburg stattfinden





Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences

inter3
INSTITUT FÜR RESSOURCENMANAGEMENT



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences



Institut für Diversity, Natur,
Gender und Nachhaltigkeit

Fragen und Hinweise:
Christian Brechler: brechler@hs-nb.de

