

Gefördert durch



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



BUNDESPROGRAMM  
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

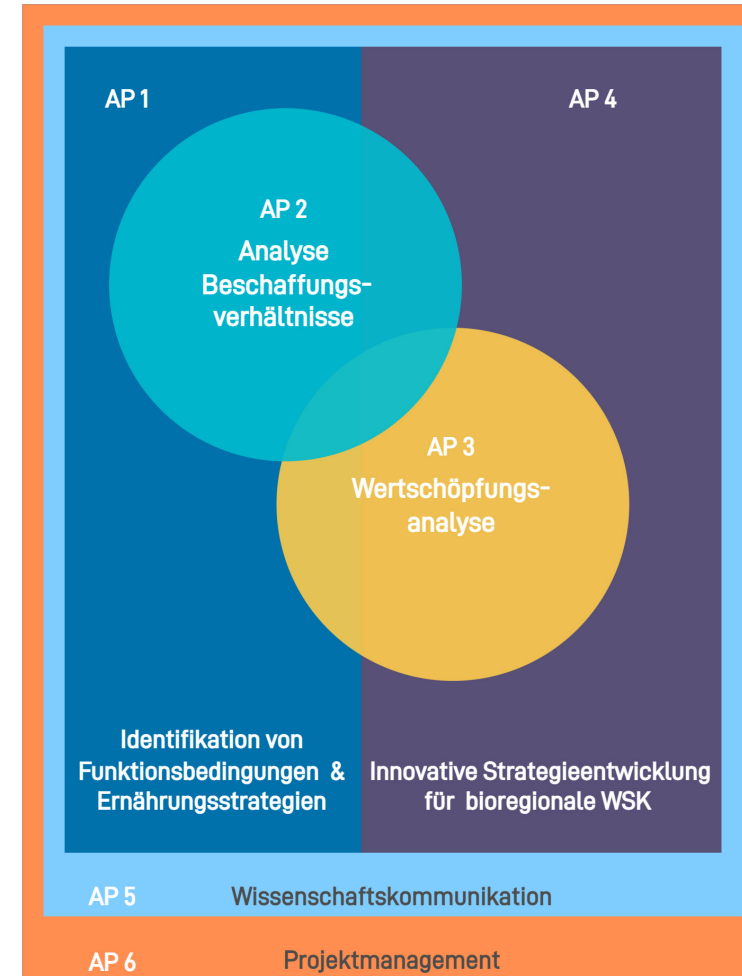
**HOCHSCHULFORUM**   
Ökonomie und Innovation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft



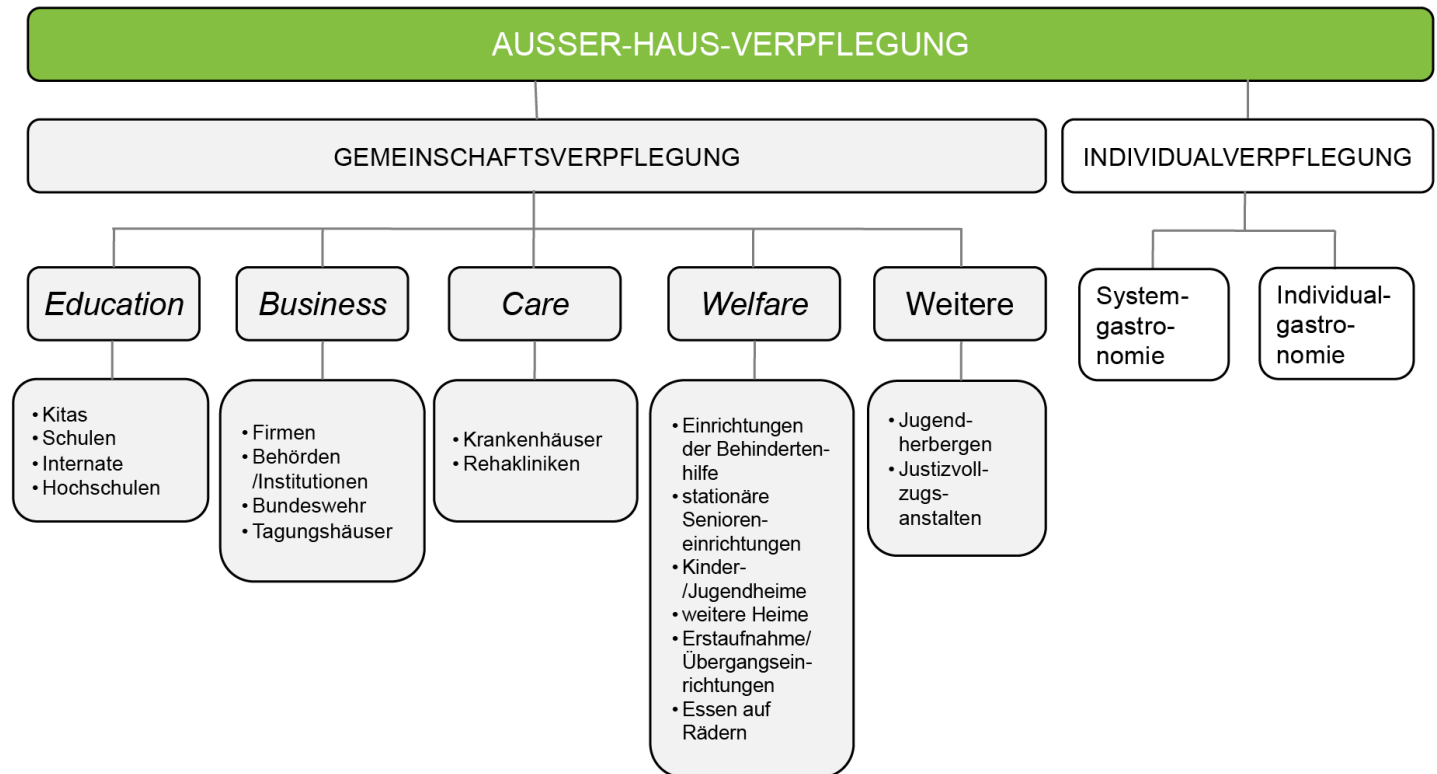
**Herausforderungen bio-regionaler Wertschöpfungsketten in der öffentlichen  
Gemeinschaftsverpflegung – dargestellt am Beispiel Mecklenburg-Vorpommerns**

- 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

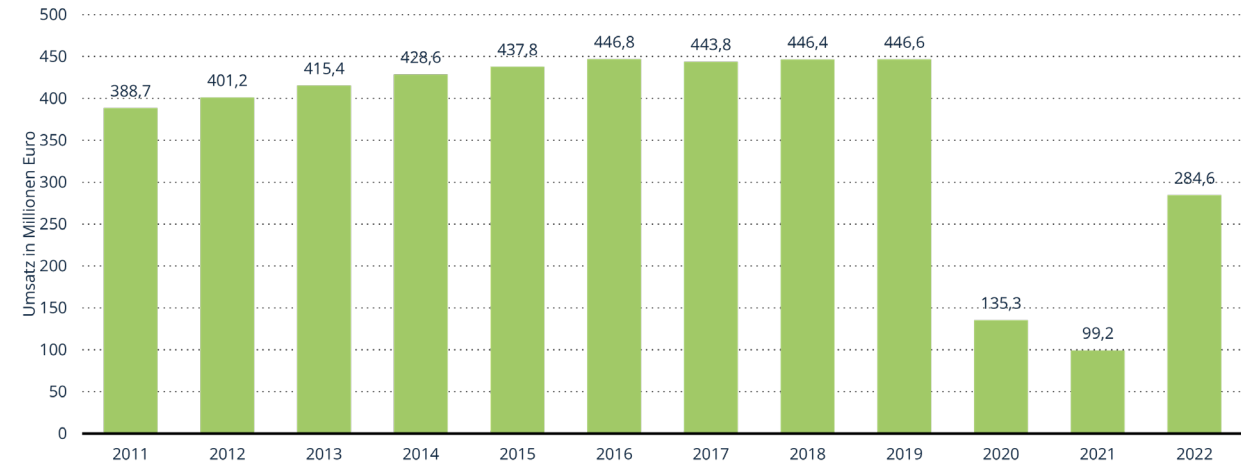


Quelle: Pfefferle et al. (2021)

- 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

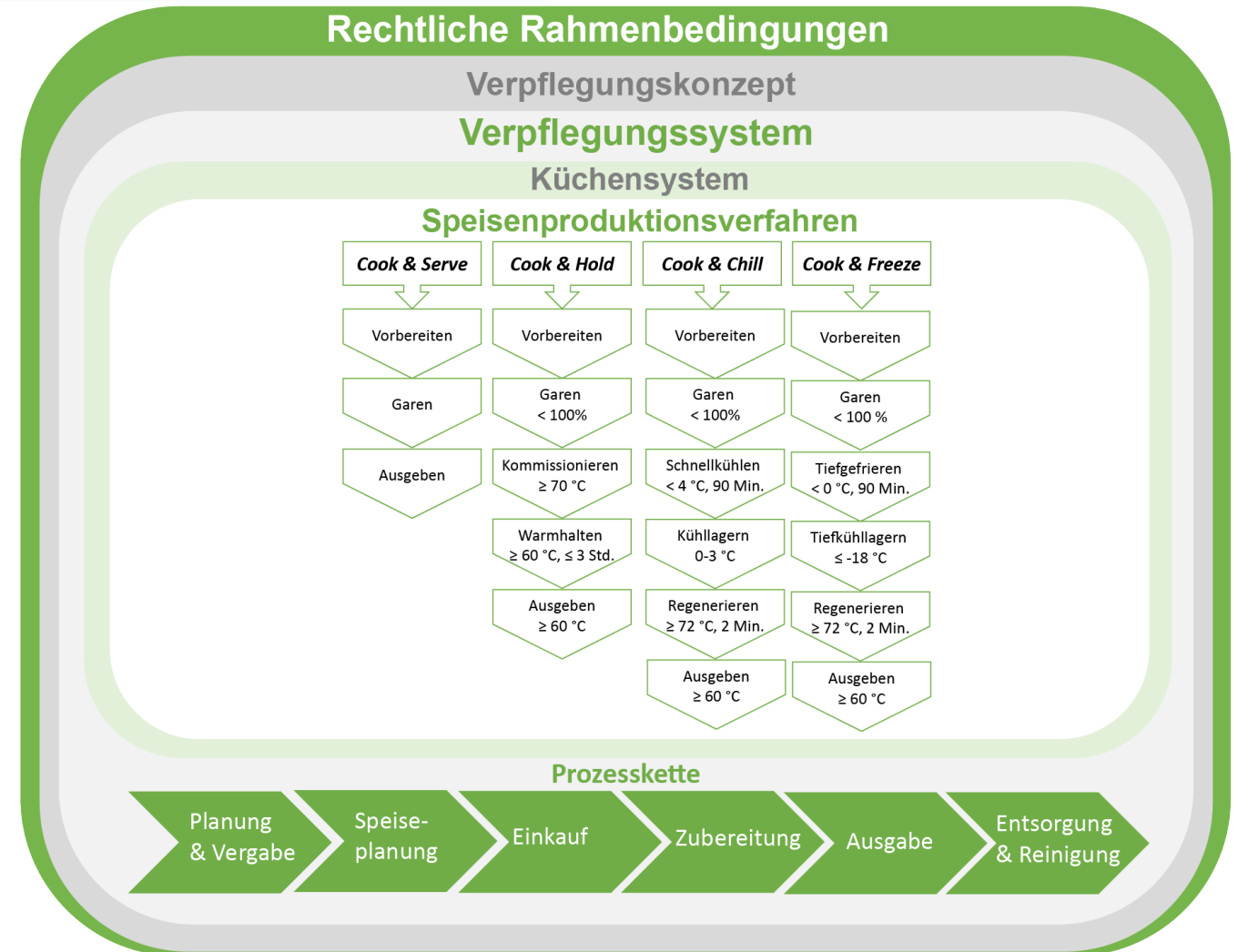


Gesamtumsatz der Mensen und Cafeterien\* an den Hochschulen in Deutschland von 2011 bis 2022 (in Millionen Euro)



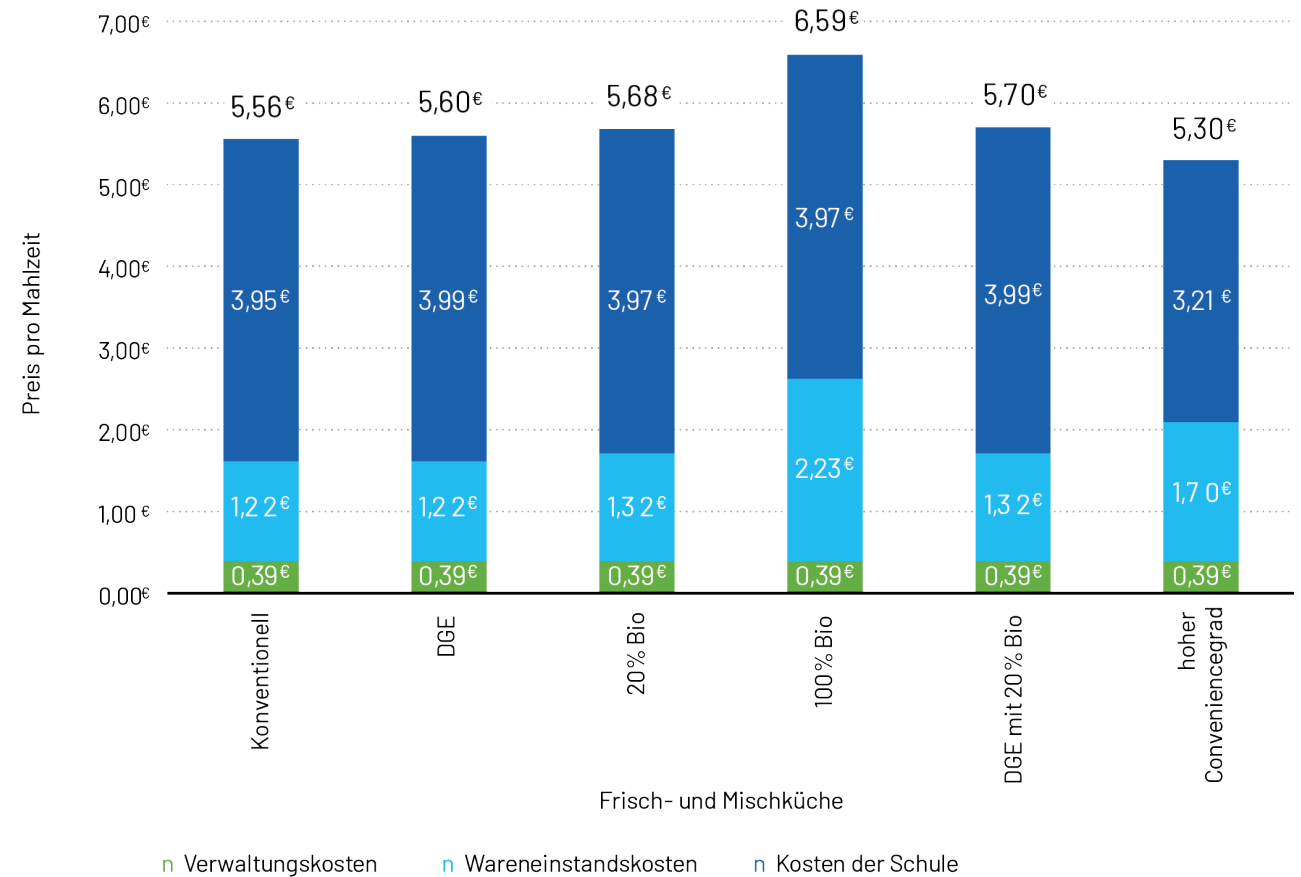
Quelle: Studierendenwerke und Studentenwerke im Zahlenspiegel (2024)

- 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

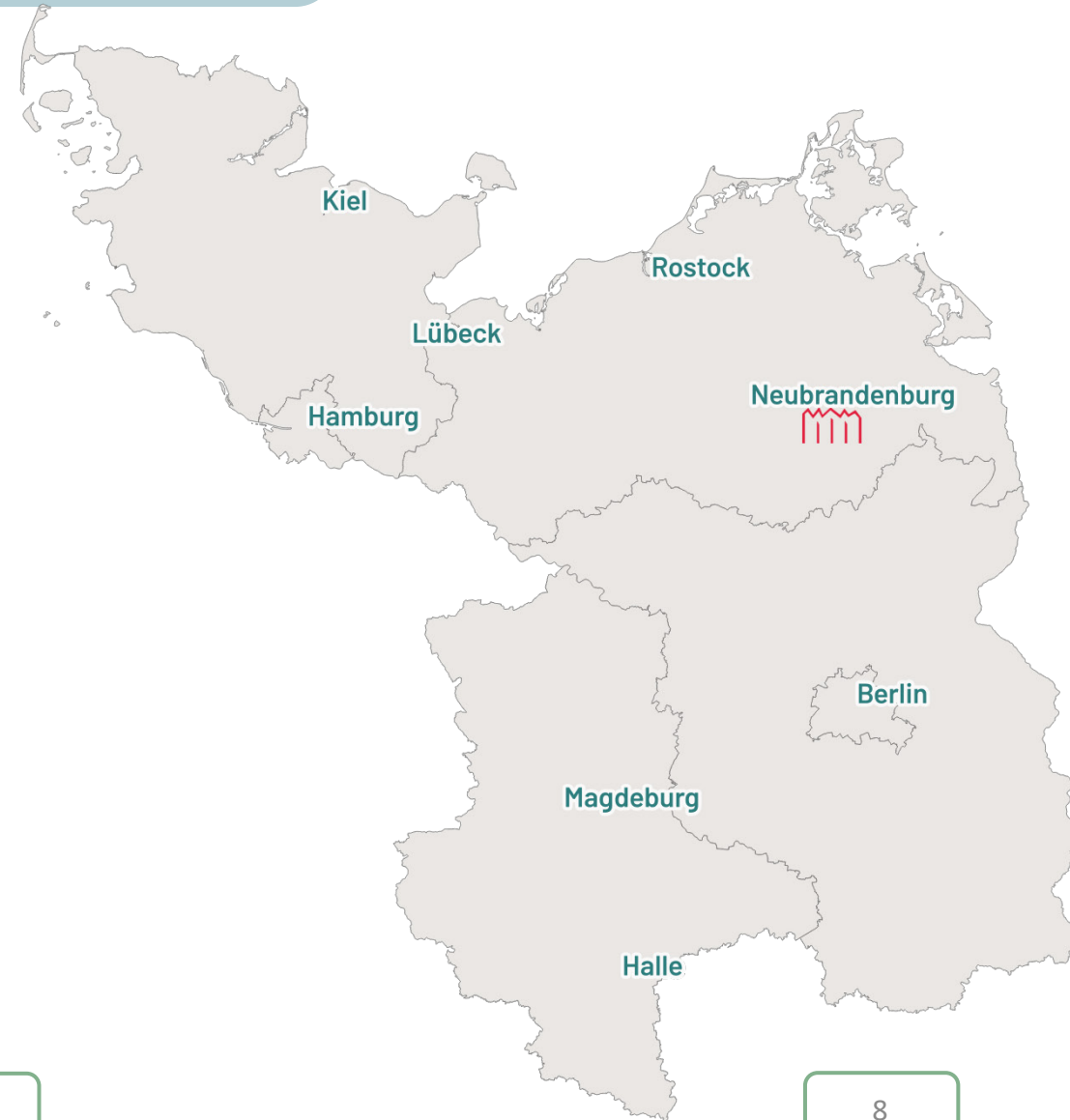


Quelle: DGE, KuPS Studie (2019)

- $\emptyset$  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

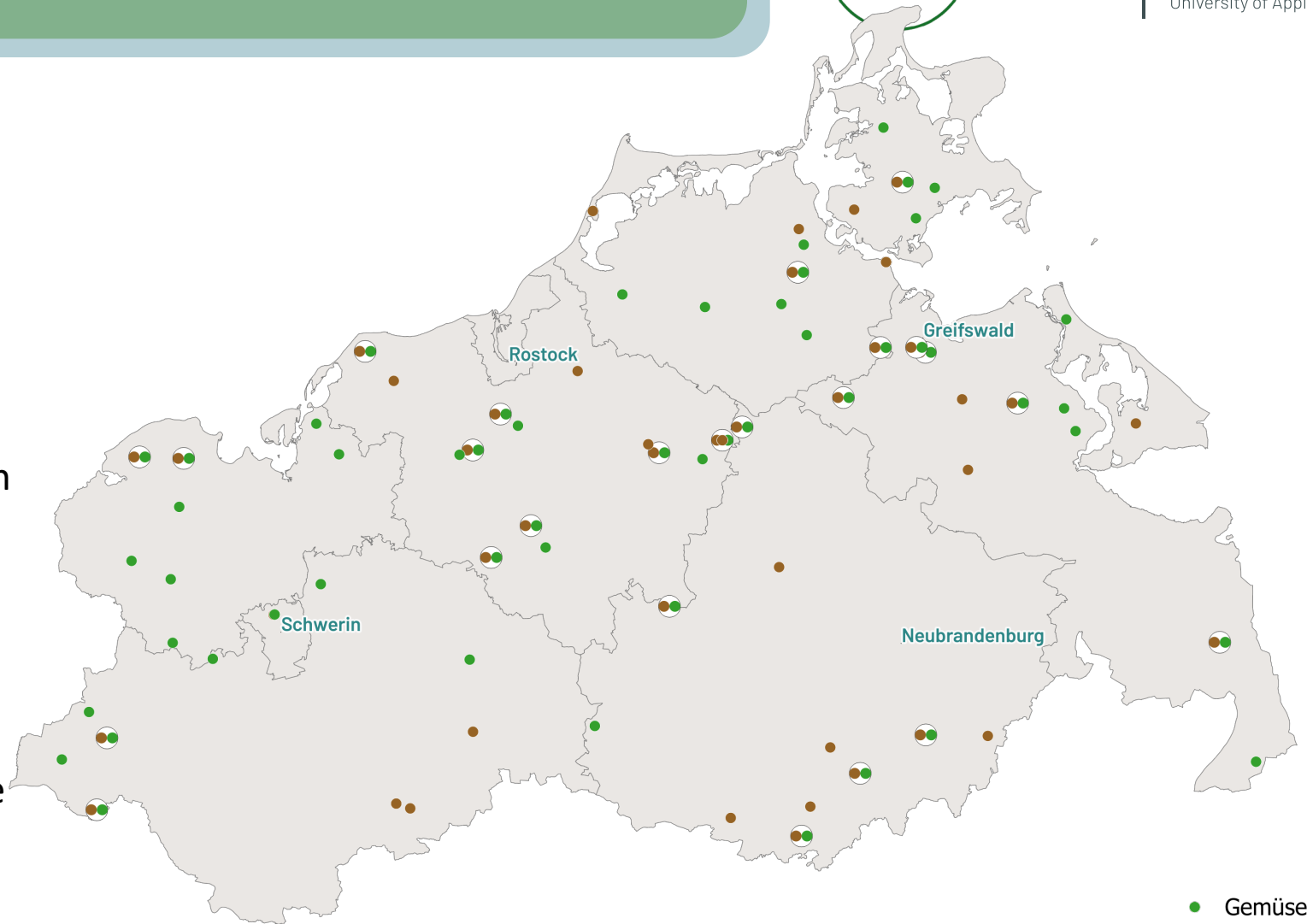
## Aber

- 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

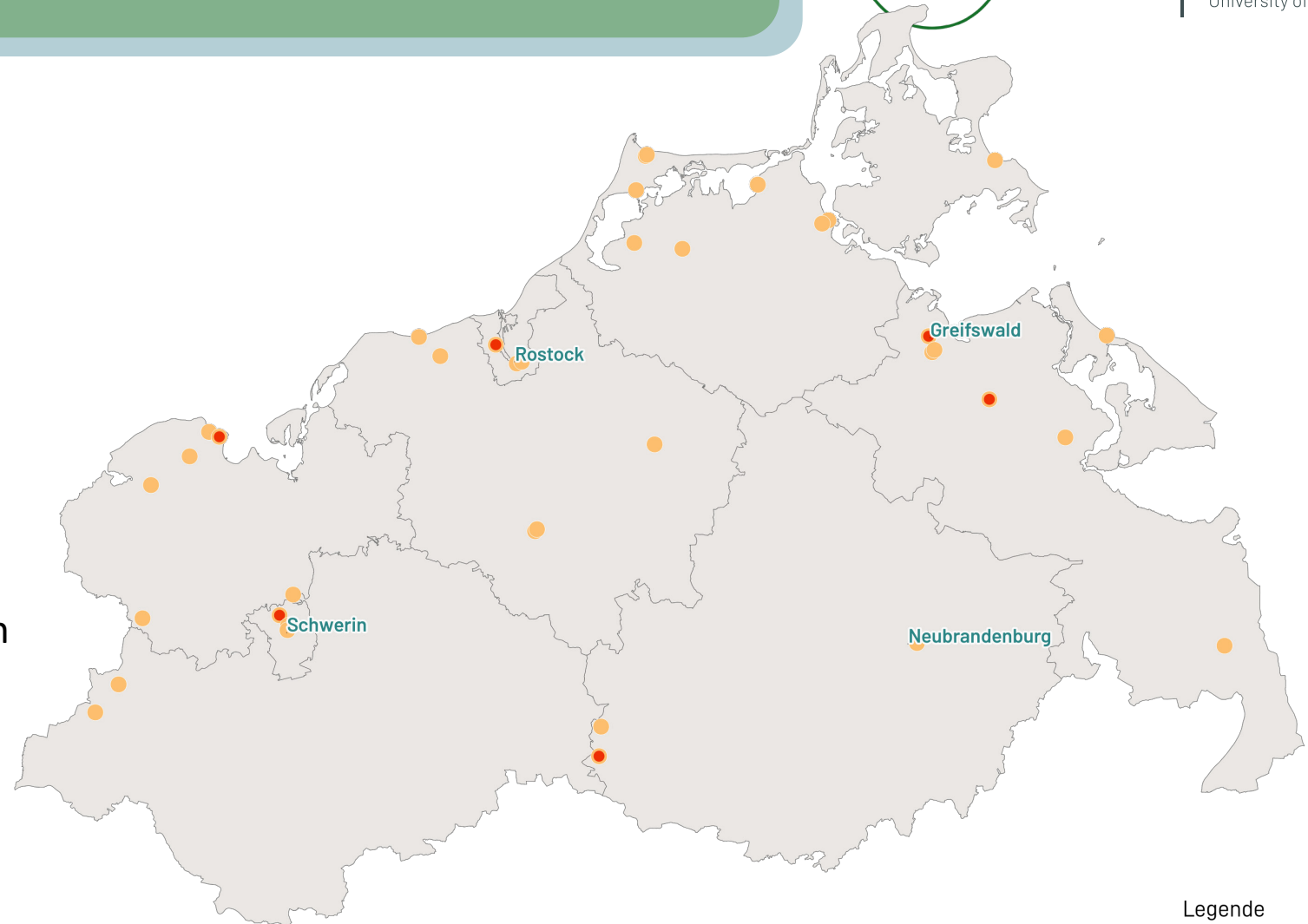




- keine dichte Struktur von zertifizierten Gemüse- und Kartoffelerzeugern
- dafür in der Regel große professionalisierte Betriebsstrukturen
- bisherige Abnahmemärkte Hamburg/Berlin, wenig MV
- seitens der Erzeuger großes Interesse an regionalen Absatzmärkten



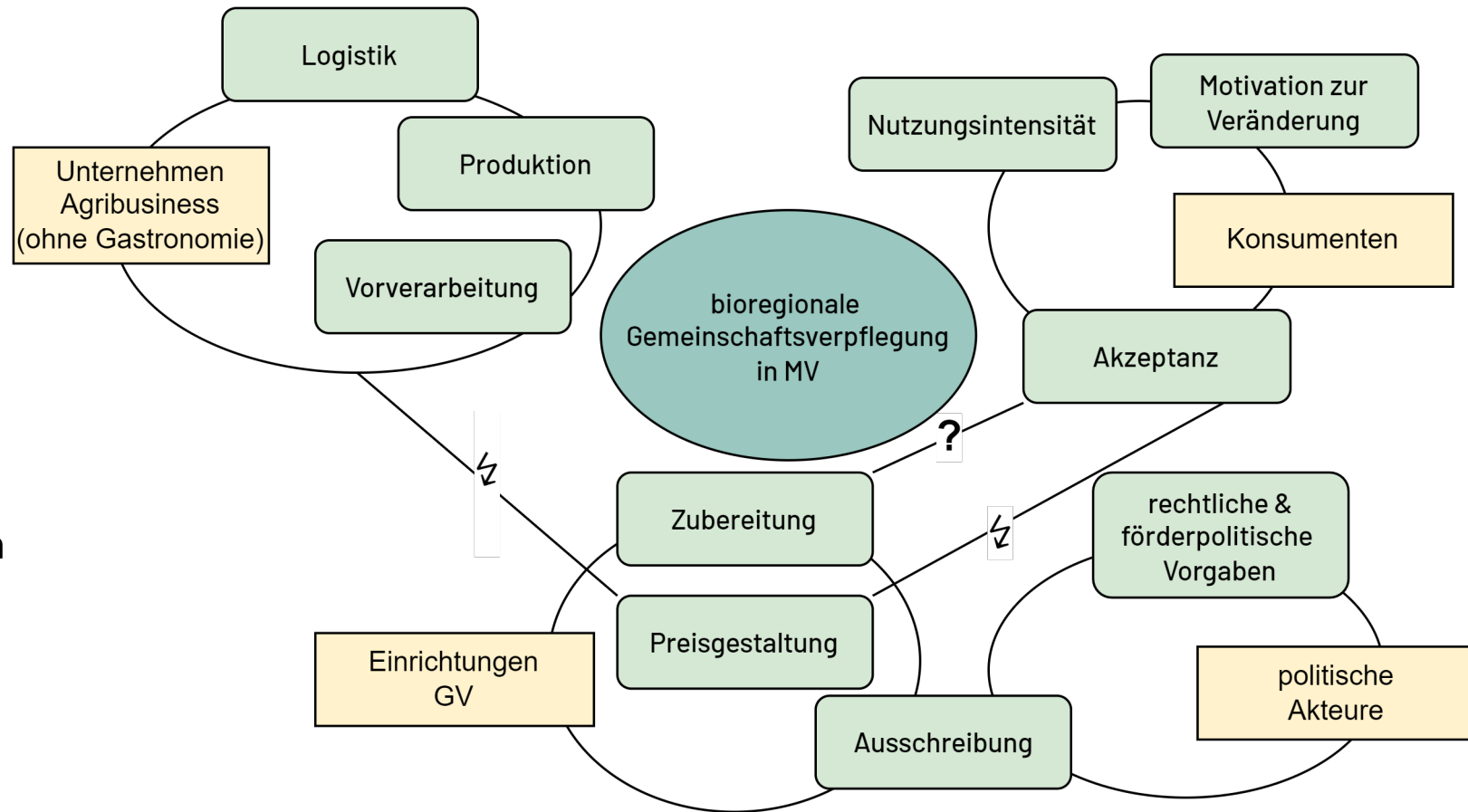
- wenige Bio-Verarbeiter, wenige zertifizierte Großküchen
- etablierte Strukturen in der Wertschöpfungskette
- preisorientiertes Handeln bei vielen Konsumenten



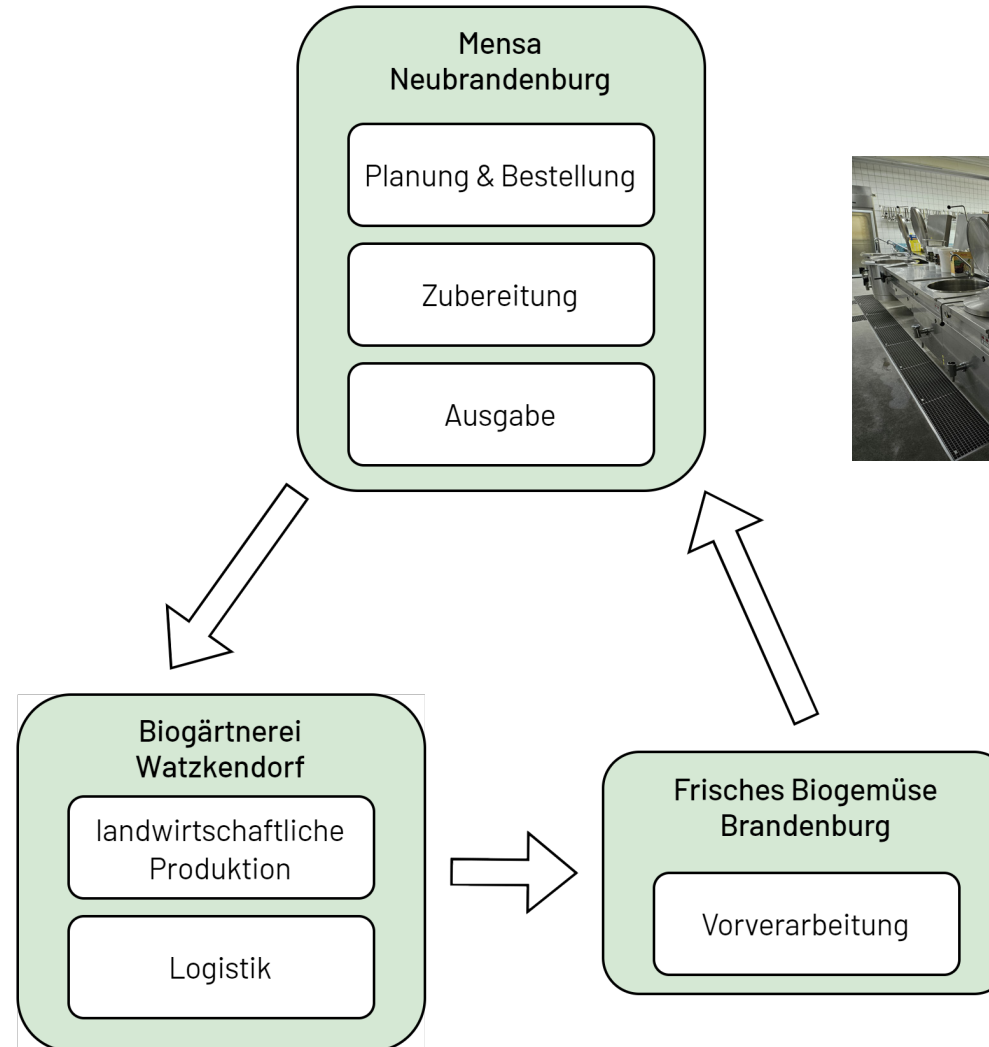
Legende

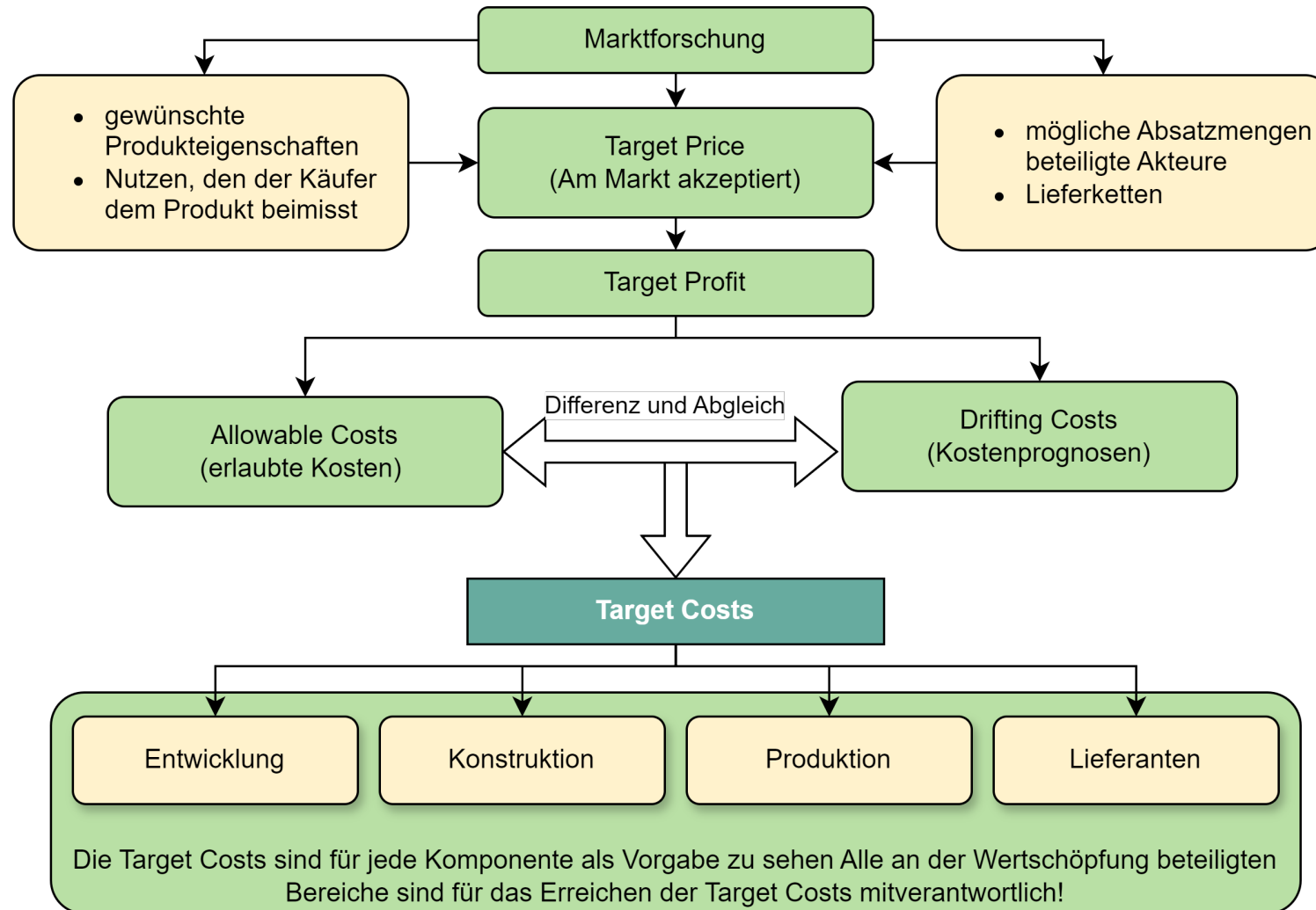
- Außer Haus Verpflegung
- Catering Großküche

- 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](mailto:brechler@hs-nb.de)

