

Gründe für die Veränderung oder Einstellung des Angebotsprogramms ökologischer Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung

Niessen, J., Rückert-John, J. und John, R.¹

Keywords: Eating Out, Organic Food, Qualitative Market Research.

Abstract

The supply of organic food is constantly increasing in Germany. This development is accompanied by increasing research, certification, consultancy and wholesale towards this business. Nevertheless, implementing organic food in eating out facilities (EOF) faces several challenges. As part of an ongoing research project, we examined the reasons for the adoption or rejection of the supply of organic food in EOFs. The empirical base consists of 20 case-studies on EOFs using expert-interviews with several persons-in-charge. The reasons for adoption or rejection of the supply of organic food are various and dependent on internal or external factors of the organizations. The most important results regarding certification, low acceptance of offers by customers and the lack of regional provenance will be presented.

Einleitung und Zielsetzung

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist wie der Öko-Markt ein seit der Jahrtausendwende vergleichsweise stark wachsendes Segment innerhalb der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Auch der Einsatz von Öko-Lebensmitteln in der AHV hat in diesem Zeitraum zugenommen. Dies ist in den letzten Jahren bereits aus verschiedenen Perspektiven Forschungsgegenstand gewesen. Fokussiert wurde hierbei der Status Quo des Öko-Einsatzes, Erfolgsfaktoren, Einführungskonzepte sowie Zertifizierungsbedingungen (vgl. Rückert-John 2007). Welche Faktoren und Umstände dazu führen, dass der bestehende Einsatz von Öko-Produkten in der AHV verändert oder aufgegeben wird, ist bislang jedoch nicht erforscht worden. Ziel dieses Beitrages ist es, Gründe für eine Veränderung oder Einstellung des Einsatzes von Öko-Lebensmitteln in der AHV darzustellen und diese ersten Ergebnisse eines laufenden Forschungsprojektes² zur Diskussion zu stellen.

Methoden

Es wird der Forschungsansatz der Einzelfallstudie angewandt, bei dem verschiedene sozialwissenschaftliche Erhebungsmethoden zum Einsatz kommen, um ein möglichst realistisches und ganzheitliches Bild eines Falles zu zeichnen (Lamnek 1995). Unter einem Fall werden hier verschiedene Betriebstypen der AHV im deutschen Bundesgebiet verstanden, die in der Vergangenheit Öko-Produkte eingesetzt und diesen Einsatz entweder eingestellt oder reduziert haben. Diese Kriterien dienen auch der Auswahl und Akquise der Fälle. Zentrales Instrument bei der Fallanalyse bildet das qualitative Leitfadenterview mit Akteuren in leitender Funktion. Die aufgezeichneten Interviews wurden transkribiert und mit Hilfe der Methode der Inhaltsanalyse (Mayring

¹ Universität Hohenheim (420b, 430c), 70593, Stuttgart, Deutschland, niessen@uni-hohenheim.de, rueckert@uni-hohenheim.de, rene.john@uni-hohenheim.de, www.uni-hohenheim.de, www.bio-m-aus.uni-hohenheim.de

² "Verstärkung des Angebots von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung: Analyse von Gründen für den Ausstieg und Ableitung präventiver Maßnahmen", gefördert durch das BMELV

2003) ausgewertet. Der empirischen Untersuchung lag ein theoretisches Modell organisationaler Strukturen und ihres Wandels zugrunde, welches als Heuristik für die Analyse verwandt wurde (vgl. Rückert-John 2007).

Ergebnisse und Diskussion

Die Gründe für eine Aufgabe oder Reduzierung der Verwendung von Öko-Produkten in den Küchen sind vielschichtig und abhängig von der Struktur der Organisation und ihrer Umweltbeziehung (u.a. zu Gästen, Lieferanten und Zertifizierungsstellen). Im Folgenden werden wesentliche Problemlagen vorgestellt: Veränderungen des Angebotsprogramms in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Betriebsverpflegung und Hochschulmensen, lassen sich v. a. auf quanti- und qualitative Beschaffungsprobleme sowie eine geringe Mehrpreisakzeptanz der Gäste zurück-führen. Zwar wird seitens der Gäste ein gewisser Bedarf an Öko-Lebensmitteln artikuliert, die Nachfrage bleibt jedoch deutlich dahinter zurück. Angebote der Betriebsverpflegung und damit auch eine Qualitätssteigerung durch Öko-Produkte werden teils als Selbstverständlichkeit vorausgesetzt und oft durch die Gäste nicht adäquat honoriert. Seitens der Küchen wird der Einsatz in den meisten Fällen auch nur verhalten kommuniziert. Die Kapazitäten der Küchen werden hierfür als begrenzt eingeschätzt und variieren je nach Nähe und Ferne des Organisations- und Küchenzwecks. In den meisten Fällen der Gemeinschaftsverpflegung ist der Stellenwert des Küchenprogramms dem Organisationszweck weit untergeordnet.

Kleine Betriebe der AHV, wie beispielsweise Restaurants, sehen sich teils nicht im Stande, die Zertifizierungsanforderungen zu realisieren. Artikulierte Probleme sind hierbei v. a. eine Inkompatibilität des Instruments mit Betriebsabläufen und eine unbefriedigende Kosten-Nutzen-Relation. Der Aufwand erscheint zu hoch oder nicht realisierbar; das Zertifikat wird weniger als Marketinginstrument, vielmehr als ideologisches Commitment verstanden. Auffällig ist, dass diese Probleme als nicht lösbar in der Organisation angesehen werden, sondern der organisationalen Umwelt, der Politik und den Zertifizierungsstellen zugeschrieben werden. Die organisations-interne Lösung besteht häufig darin, dass mit Verweis auf Qualität weiterhin Öko-Produkte verwendet, diese aber nicht ausgelobt werden. Eine Kommunikation der „besseren“ Qualität erfolgt dann im direkten Kontakt mit dem Gast. Unter der Prämisse von Qualität erscheint dann auch der Einsatz konventioneller Regionalprodukte sinnvoll. Die häufig artikuliert höhere Bewertung von regionaler Herkunft gegenüber ökologischer Produktqualität generiert weitere Sinnanschlüsse, wie Vertrauen, Kontrolle und Authentizität verglichen mit anonymer Öko-Ware. Lösungsmöglichkeiten für die identifizierten Probleme sollten einerseits organisations- und küchenintern sowie andererseits hinsichtlich Gästekommunikation, Aufbau regionaler Beschaffungsstrukturen sowie Zertifizierungspolitik diskutiert werden.

Literatur

- Lamnek, S. (1995): Qualitative Sozialforschung. Band 2. Methoden und Techniken. 3. Auflage. Beltz, Weinheim, 440 S.
- Mayring, P. (2003): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 8. Auflage. Beltz, Weinheim und Basel, 135 S.
- Rückert-John, J. (2007): Natürlich Essen. Die Organisation nachhaltiger Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung. Campus, Frankfurt/M., 300 S.