

Akteure antworten!

# RÜCKBLICKE, EINBLICKE UND ENTWICKLUNGEN

# Wydinski & Roick GmbH

WIDYNSKI  ROICK

## Entwicklung, Projekte und Aktivitäten in der Gemeinschaftsverpflegung



- Ausbau der Anzahl an regionale Lieferanten
- Minimierung der Transportwege
- Regionale Produkte haben Vorrang ( Anteil beträgt jetzt aktuell über 50 % bis vor ein paar Jahre lag dieser bei 30 bis 35 % )
- Der Einkauf hat als Aufgabenstellung bekommen, die Regionalität noch weiter auszubauen und als Alleinstellungsmerkmal fürs Unternehmen zu nutzen
- Einsatz von regionalen Produkten aus allen Warengruppen ( Fleisch, Gemüse, Obst, Getränke, Süßwaren, Eis )
- Verstärkter Kauf regionaler und biologischer Produkte, um die heimische Landwirtschaft zu stärken

# Wydinski & Roick GmbH

WIDYNSKI & ROICK

## Entwicklung, Projekte und Aktivitäten in der Gemeinschaftsverpflegung



- Regionalität und Nachhaltigkeit gehören eng zusammen
  - Anlieferung der Waren in Großgebinden / Mehrwegbehältnisse
  - Abfallvermeidung und die Reduzierung des Ressourcenbedarfs
  - Energieeffizientes arbeiten durch Einsatz modernster Gartetechnik
  - Produktion in kleinen Chargen
  - Optimaler Bestellrhythmus
  - Verzicht auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- Sorgfältige Auswahl der Lieferanten nach Lieferantenbewertungen, die ein nachhaltiges Arbeiten vorsehen
- Getränke in Dosen werden nicht zum Verkauf angeboten
- Reduzierung des Bedarfs an Reinigungschemie

Wir sind regional und nachhaltig



# Wydinski & Roick GmbH

WIDYNSKI & ROICK

## Warum stagniert das Angebot an regionalen Produkten?



- Dies können wir als Unternehmen im Foodbereich nicht bestätigen
  - Produktvielfalt hat sich in den letzten Jahren enorm verbessert
  - Qualitätssteigerung, besseres Marketing
  - Immer mehr Anbieter in allen Produktparten
  - Eine Chance für mittelständische Unternehmen Nischen zu besetzen
  
- Aber, wie lange kann der Markt die Nachfrage noch decken?
  - Immer größere Nachfrage nach BIO- und nachhaltigen Produkte
  - Alle Produkte aus der Region ist ein schweres Unterfangen
  - Angebot und Nachfrage bestimmen die Preise
  - Ist- bzw. wird BIO ein Luxusgut?

# Schulvernetzungsstelle Brandenburg

## 1. Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?

(chronologische Reihenfolge)

- ❖ Durchführung eines **Arbeitskreises „Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ im Rahmen unseres Schulcaterer-Workshops – 2013 / Fazit & Ergebnisse:**
  - Kundenwunsch ist oft nicht zu erfüllen, aufgrund begrenzter Verfügbarkeit / hier besser „Region“ auf Deutschland ausweiten
  - Verlässliche Partnerschaften zwischen Erzeugern und Abnehmern fehlen
  - Überblick über geeignete Lieferanten für GV-geeignete Waren fehlt
  - Mitbestimmung der Schulen stärken und Aufklärung sichern
  
- ❖ **Teilnahme am Arbeitsgespräch im Land Berlin** (Februar 2014, u.a. mit Senat, MLUL, Catererverband, FÖL/Hr. Wimmer) hinsichtlich Verfügbarkeit von Bio-/Regio-Produkten aus Brandenburg für Schulverpflegung im Land Berlin / Fazit & Ergebnisse:
  - notwendig ist „Landesprojekt“ (z.B. MLUL) bzgl. Aufbau von Netzwerkstrukturen für Produzenten-Verarbeiter-Logistiker-Produktionsküchen

# Schulvernetzungsstelle Brandenburg

- ❖ **Weiterer Austausch mit Produzenten/Verarbeitern/Logistik/Küchenleitern im Januar 2015**, organisiert gemeinsam mit Gartenbauverband B-BB / Fazit & Ergebnisse:
  - Konkretisierung/Benennung von Bedarfslagen hinsichtlich LM-Gruppen (s. Handout Einkaufsliste Schulcaterer)
  - Notwendig ist „Kümmerer“ für Aufbau von Netzwerkstrukturen
  - Rückgang von „arbeitsintensiven“ Obst-/Gemüsesorten aufgrund von Preisdruck/Mindestlohn/Absatzschwierigkeiten
  - Keine weiteren Treffen bisher
  
- ❖ **Fachtag im Netzwerk Schulverpflegung, 01.12.2015 / Fazit & Ergebnisse:**
  - Zusätzliche Aufklärung zu Chancen & Grenzen bei Verwendung regionaler Produkte bei Schulträgern (Vertragspartner) und Eltern ist notwendig!

# Schulvernetzungsstelle Brandenburg

## 2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*

- ❖ **Aktuelle Rückmeldungen von Brandenburgischen Schul-Caterern:**
  - Vorverarbeitung der Lebensmittel (z.B.: geschälte Zwiebeln/Kartoffeln, TK-Produkte, gewaschenes & gewürfeltes Gemüse) und Vertriebsstrukturen fehlen
  - Derzeit nur kleine Auswahl/Palette im Zwischenhandel verfügbar
  - Aufbau und Pflege von regionalen Partnerschaften (insbesondere für kleine Produktionsküchen) sehr aufwendig
  - Hohe Preissensibilität bei Schulträgern/Eltern – hier fehlt es an Aufklärung! bspw. zu „Definition“ sowie zu Chancen/Grenzen von „Regionalität“

# Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde



1. *Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?*

- Forschungsprojekt zur Identifikation von Barrieren für die öffentliche Beschaffung regionaler und ökologischer Lebensmittel
- Begleitung von „Regionalwochen“ in Eberswalder und Berliner Mensen

# Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde

## 2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*

### a) Durchführung öffentlicher Vergabeverfahren:

- Informationsdefizite zu vergaberechtlichen Möglichkeiten der Beschaffung regionaler Produkte; Regionalität als Kriterium in Vergabeverfahren ist nicht definiert/definierbar
- Wichtung von Vergabekriterien: regionale Produkte in Vergabeverfahren in Berlin und Brandenburg momentan kaum/nicht gefordert; Preis oft das relevanteste Kriterium
- Transparenz Vergabeverfahren: uneinheitliche, nicht klar definierte Zuschlagskriterien erschweren es Unternehmen sich auf Marktbedürfnisse einzustellen und ggf. frühzeitig Verträge mit regionalen Zulieferern zuschließen.
- kleine (regionale) Unternehmen beteiligen sich kaum an Vergabeverfahren, u. a. da Auftragsgrößen meist sehr groß sind.
- Möglichkeit von vergaberechtlich geregelten Dialogen mit Bietern zur gemeinsamen Festlegung von Kriterien bleibt ungenutzt.

# Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde



## b) Einkauf:

- Verfügbarkeit von regionalen Erzeugnissen für Bedürfnisse von Großverbrauchern (geeignete Qualität, Vorverarbeitung, Gebindegrößen)
- Lieferzuverlässigkeit und Logistik bei Bestellung bei kleineren Händler
- Kennzeichnung der Waren bei Bestellung über Großhändler (Angaben zur Produktherkunft teilweise nicht möglich, da große Chargen z.B. Kartoffeln)

# Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin Brandenburg e.V. (FÖL)

1. *Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?*

- Diverse Workshops, Kongresse, Coaching, Vermittlung/Vernetzung,
- Übernahme Generalcatering Weltkindertagsfest
- Initiierung B2B-Plattform [www.bio-street-food.de](http://www.bio-street-food.de) u.v.m

2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*

- Es fehlt an professionellen Partnern, die in der Lage wären, die GV-Kundschaft mit einer ausgewiesenen (!) Expertise dort abzuholen, wo wie sich befinden.
- Im Bio-Bereich ist dies vorrangig auf den großen Windschatten des erfolgreichen Endverbraucher-Geschäftes zurückzuführen.



# Pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

1. *Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?*
  - Verkaufsförderung für Regionale Produkte aus Brandenburg in Handel und Gastronomie
  - Themenkataloge und Imagebroschüren für regionale Produkte und den ländlichen Raum Brandenburgs
  - Markenführung zur Vermarktung regionaler Produkte („VON HIER“, „natürlich Brandenburg“ und Prüfzeichen „pro agro geprüft“ sowie Bündler für QS)



# Pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

- 1. Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?*
  - Trend- und Themenbasierte Vermarktung regionaler Produkte und landtouristischer Angebote in imagetragenden Veranstaltungen und Produkten des Landes Brandenburg (u.a. Spreewälder Gurkentag, Potsdamer Erlebnisnacht, HanseStadtFest Frankfurt/Oder)
  - Jahresthema 2016: „Ein reich gedeckter Tisch – Willkommen im Schlaraffenland Brandenburg“
  - Vermarktungs- und Informationsplattform "Bauer sucht Koch - Koch sucht Bauer"



# Pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

## 2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*

- Gemeinschaftsverpfleger benötigen große Mengen, flexible Lieferbedingungen, eine abgesicherte Lieferkette (Rückverfolgbarkeit).
  - Vor diesem Hintergrund kommen oftmals, wenn dann nur größere/potente regionale Lieferanten in Frage.
  - Eine stärkere Vernetzung entsprechender regionaler Anbieter mit Vertretern der Gemeinschaftsverpflegung ist zu empfehlen.
  
- Die Preisgestaltung gegenüber dem Kunden ist eine andere als in Gastronomie/Hotellerie.
  - Niedrigere Preise in der Gemeinschaftsverpflegung bedeuten entsprechende Preise von den Zulieferern
  - die Erzeugung regionaler Produkte ist im Vergleich zu industriell/in großen Mengen erzeugten Produkten mit höheren Kosten verbunden

# Pro agro –Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

## 2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*

- Eine Zusammenarbeit von Gemeinschaftsverpflegern mit Produzenten/Erzeugern aus der Region kann besonders aussichtsreich im Bereich Obst/Gemüse sein.
  - Eine stärkere Vernetzung entsprechender regionaler Anbieter mit Vertretern der Gemeinschaftsverpflegung ist zu empfehlen.



## Cluster Ernährungswirtschaft

1. *Welche Entwicklungen/Projekte/Aktivitäten haben Sie und Ihre Organisation in den letzten Jahren zum Thema Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung begleitet/umgesetzt?*
  - Masterplanprozess: Verankerung des Themas als Teil des Handlungsfeldes „Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten“
  
2. *Warum stagniert das Angebot regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegungen aus Ihrer Sicht momentan?*
  - Organisations- und Kommunikationsproblem
    - **Fehlende Investitionssicherheit verhindert eine Ausweitung des Angebotes in verschiedenen Warengruppen**
    - **Mangelnde Bündelung regionaler Ware**
    - **Mangelnde Verfügbarkeit und Liefersicherheit**
    - **Unzureichendes Kommunikation der Regionalität beim Endkunden**