



# BIO-REGIO AUSSER-HAUS

Einreichung zu: "**Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit**" (EIP-AGRI)

Schwerpunktthema „Regionale Produkte in der Außer – Haus – Verpflegung“

DREISEITLconsulting, Bettina Dreiseitl-Wanschura

10.03.2023

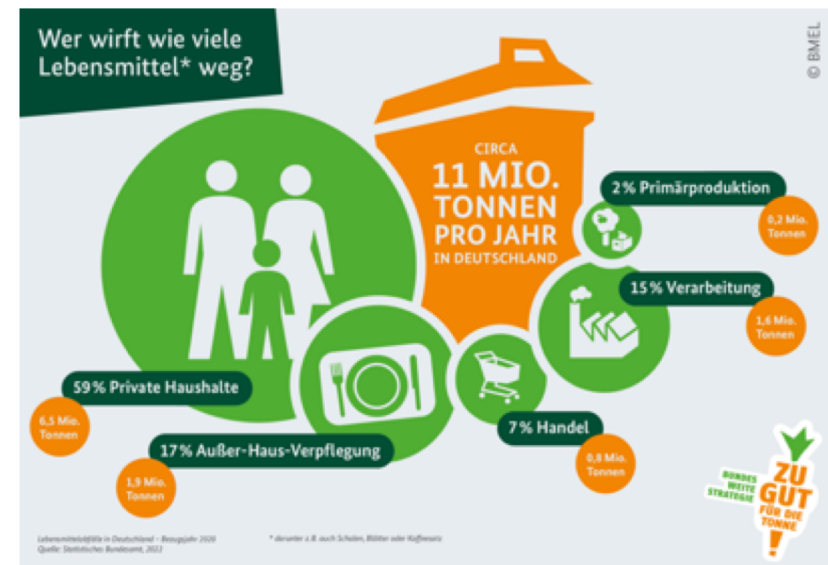


Die Zeit ist  
reif für eine  
landesweite  
Bewegung!

## ZIELE DES PROJEKTES

Wir werden **Impulse setzen, praxisnahe Konzepte** entwickeln und erste **Modellprojekte** realisieren, damit Baden-Württemberg dem Ziel von 30-40% an **Bio-Regionalen Lebensmitteln** in **landeseigener AHV** sowie der Reduktion von **Lebensmittelverlusten** deutlich näher kommt.

Und dies in enger Kooperation mit der gesamten Wissens- und Wertschöpfungskette.



Quellen: <https://www.zugutfuerdietonne.de/>  
© picture alliance/dpa | Christian Johner (<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/oe-ko-aktionswochen-2022-eroeffnet/>)

# WAS FEHLT...



... damit mehr regionale biologische Produkte

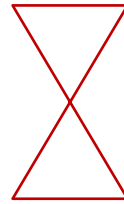
in Landeseigenen Kantinen und Mensen verarbeitet werden und ...



Was fehlt dazwischen



Vorfertigung



Co-Kreation von Lösungen



Beratung & Wissenstransfer



... weniger Lebensmittelverluste entstehen!

# PARTNER\*INNEN DER OPG UND ROLLEN IM PROJEKT



Bettina Dreiseitl-Wanschura  
DREISEITLconsulting GmbH

Projektleitung



Benjamin Gosewinkel  
Betriebsleiter Helchenhof

Landwirtschaftliche Praxis



Markus Knösel  
Betriebsleiter Hofgut  
Rengoldshausen



Prof. Enno Bahrs  
Univ. Hohenheim, Leitung  
Ldw. Betriebslehre

Wissenschaft/ Forschung/ land- oder forstwirtschaftliche Landesanstalt



Prof. Daniel Buhr  
Univ. Tübingen, Institut  
Arbeit, Technik und Kultur



Lucile Huguet  
Regionalmanagerin  
Bio-Musterregion Bodensee



Hubert Hohler  
Koch, Bio-Mentor

Gastronomie



Sascha Damaschun  
BODAN Großhandel für  
Naturkost

Handel, Logistik, Vermarktung



Maren Lebherz  
EPOS Biopartner Süd



Jan Schönherr  
Kantinen des Seezeit  
Studierendenwerk Bodensee

AHV



Christine Herbrig,  
Caritasverband Konstanz



Helena Melchior  
Real Food Friends gGmbH

Verarbeitung



Dr. Christoph Reiber  
Demeter Landesverband BW

Erzeugerorganisation



Tim Fetzer  
Demeter Landesverband BW

# PARTNER\*INNEN DER OPG UND ROLLEN IM PROJEKT

	Titel, Name, Vorname der vertretenden Person(en)	Unternehmen / Einrichtung / Organisation	Rolle im Projekt
1	Bettina Dreiseitl-Wanschura	DREISEITLconsulting GmbH, Planerin, Beraterin	Landschaftsökologin (Boku Wien), > 25 Erfahrung in Projektmanagement, ausgebildete Moderatorin, Realisierung von Projekten an der Schnittstelle von Verwaltung, Politik und Bürger*innen vorwiegend im Sektor Umwelt, Naturschutz, Stadt- und Regionalplanung; Organisation und Umsetzung von Konferenzen sowie von Aufgaben zu Marketing und Dissemination von Projektergebnissen; Teilnahme an Interreg- und EIT-Forschungsprojekten  Leitung: AP1 Projektmanagement/Lead, AP2 Innovations-Werkstatt OPG, AP 6 und 7 Pilotprojekte, AP9 Dissemination;
2	Prof. Dr. Enno Bahrs	Univ. Hohenheim, Leitung Landwirtschaftliche Betriebslehre	Agrarwissenschaftler, Agrarökonom und Steuerexperte; Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat für Biodiversität  Referenzprojekte: u.a. Digitalisierung von Wertschöpfungsketten als Ausgangsbasis für mehr Nachhaltigkeit mit dem QZBW (DIWAN); Grünlandschutz durch ein innovatives Bio-Weiderindkonzept (GiB)  Leitung: AP3 Marktanalyse, AP4 Potenzialanalyse
3	Prof. Daniel Buhr	Univ. Tübingen Fakultät für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Forschungsinstitut Arbeit, Technik und Kultur; Leiter des Steinbeis Transferzentrum Soziale und Technische Innovation;	Sozialwissenschaftler und Innovationsforscher, Schwerpunkt Schnittstelle von Wirtschaft und Politik, Transformationsprozesse und ihre Auswirkungen auf Wirtschaft, Politik und Gesellschaft; berät verschiedene internationale Organisationen (z.B. OECD, Europäische Kommission, Europäischer Rat), eine Vielzahl von Ministerien im In- und Ausland, Parlamente auf Bundes- und Landesebene sowie Unternehmen, Verbände, Gewerkschaften, Stiftungen.  Leitung: AP5 Innovations-Werkstatt +; AP8 Evaluierung
4	Lucile Huguet	Bio-Musterregion Bodensee, Landratsamt Konstanz, Landwirtschaftsamt	Transfers der Projekterfahrungen von „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“
5	Jan Schönherr	Cafeterien und Mensen des Seezeit Studierendenwerk Bodensee AÖR	Produktmanager für alle Einrichtungen in den Landkreisen Ravensburg, Bodensee, Konstanz. Interesse an Umstellung. 4500 Essen/Tag über alle Standorte. Interesse an Umstellung
6	Christine Herbrig	Caritasverband Konstanz e. V., Fachbereichsleitung Menschen qualifizieren und Arbeit geben	Verantwortung für die Betriebsküchen in Seniorenheimen, Kindertageseinrichtungen, Schulen, Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen, Inklusionsbetrieb Bio-Hotel- und Gasthaus Seehörnle; Teilnahme an „Bio in der GV“; DGE- und Biozertifizierung; umfangreiche Erfahrungen mit der Umstellung auf bio-regional und der Reduktion von Lebensmittelabfällen.
7	Benjamin Gosewinkel	Betriebsleiter Helchenhof Landwirtschaft GbR	Erzeugung von Demeterprodukten, tlw. Vorverarbeitung
8	Markus Knösel	Betriebsleiter Rengoldshauser Hof GmbH	Erzeugung von Demeterprodukten und tlw. Vorfertigung, Vertreten in vielen Netzwerken und Erzeugergemeinschaften wie WIR-Biopower Bodensee, 77Hube
9	Dr. Christoph Reiber & Tim Fetzer	GF Demeter Landesverband Baden-Württemberg e.V.	Vertretung der Interessen der Ökologischen Landwirtschaft

# PARTNER\*INNEN DER OPG UND ROLLEN IM PROJEKT

	Titel, Name, Vorname der vertretenden Person(en)	Unternehmen / Einrichtung / Organisation	Rolle im Projekt
10	Sascha Damaschun	GF BODAN Großhandel für Naturkost GmbH	Logistik und Handel von Bioprodukten nicht nur Handel mit NH-Produkten, Nachhaltige Wertschöpfungskette Unternehmen selbst Dekarbonisierung, Gemeinwohlökonomie
11	Maren Lebherz	EPOS Biopartner Süd GmbH, Regionalleitung Bodensee	spezialisiert auf AHV, Verpflegung von Mensen, Kantinen, Kinder- u. Schulverpflegung; Wertschöpfungsketten-Managerin im Betrieb, eigene Rezepturen für die AHV Partner: Regenbogen Frischkost (Arbeit mit psychisch Kranken)
12	Hubert Hohler	Koch und Mitglied der Bio-Mentoren	Koch, Bio-Mentor, Lehrklinik für Ernährungsmedizin, Schulungen wie: „Mehr Bio und Gesunde Ernährung in der Außer-Haus Verpflegung“; Leitungskommission Chef Alliance (Slow Food „Planetary Health Diet“: Leiter des Leuchtturmprojektes „Produktion von Suppen und Antipasti aus Landwirtschaftlicher Überproduktion“
13	Helena Melchior	Real Food Friends gGmbH	Bündler und Vorverarbeitung von Gemüse (zB Trocknung) Brücke zwischen Wissenschaft, Ernährung, Handel, ökologischer Landwirtschaft und Gesundheit

# ÜBERBLICK DER FÜR EIP GEWÄHLTEN PRODUKTE



## Ziele für die Wahl der vier landwirtschaftlichen Produkte:

- Regionale, typische (Gemüse-)sorten
- Nachfrage in landeseigener AHV gegeben
- Möglichst frisch über einen langen Zeitraum verfügbar
- Geringst möglicher Energieeinsatz zum Frischhalten

## Jahreszeitliche Verfügbarkeit:

	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
Möhre		ab Juni		
Kartoffel		ab Juni		
Kürbis		ab Mitte Aug.		
Linse		ab Ende Juli		

Ernte

Frischhaltung

**1. Verarbeitungsstufe von Anhang I AEUV:**  
Ernten, sachgerechte Lagerung, Einlegen, Konservieren, Schälen

# AP 2 INNOVATIONS-WERKSTÄTTEN MIT DER OPG

Leitung: Bettina Dreiseitl

## Herzstück des Projektes

Persönlicher Austausch und  
sukzessive gemeinsame  
Entwicklung von Lösungen in  
Co-Kreativen Settings

**3 x 1/2-tägige Werkstätten:**  
Kick-Off, Halbzeit, Finale

AP 2 Koppeln mit AP3 Markt-  
Analyse, da sonst keine  
Entschädigung für die OPG  
Mitglieder möglich ist.



## ERGEBNISSE

- Überblick über die Herausforderungen und Chancen aus Sicht der OPG-Mitglieder
- Erste Ansätze für Lösungsschritte
- Reflexion aller Arbeitsergebnisse

Quelle: Bürger\*innenbeteiligung in Bruntál; Tschechien; DREISEITLconsulting



# AP 3 MARKT-ANALYSE

Leitung: Prof. Enno Bahrs

## 3.1 Ist-Situation in „Referenz“-Kantinen u. Mensen



Anteil von Bio-Regionalen l.d.w. Produkten in der AHV (inkl. Hemmnisse, etc.)



Anteil von Nahrungsmittelverlusten in der AHV?

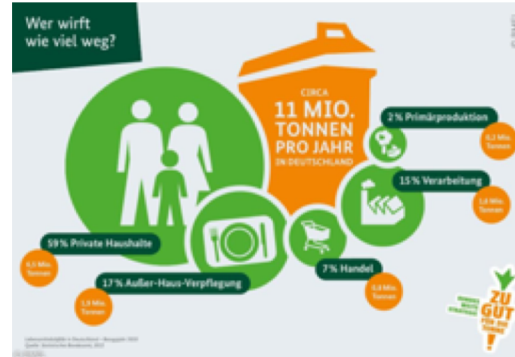


**ERGEBNISSE** Status quo Analyse der Landeseigenen Kantinen („Referenz“-Kantinen“) zu Anteilen, Verlusten, Hemmnisse, Chancen etc.

## 3.2 Erfahrungen aus ähnlichen Projekten



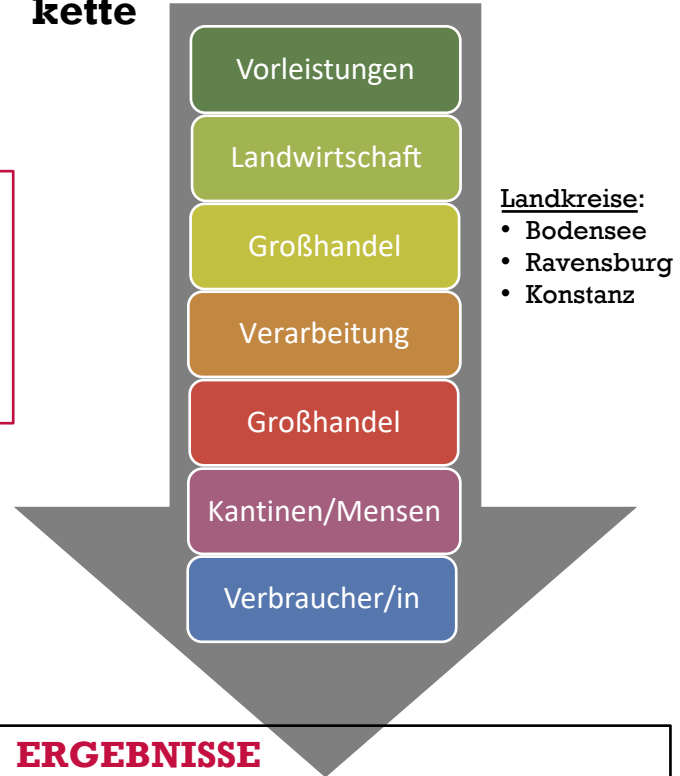
Welche Ergebnisse gibt es von ähnlichen Projekten in BW und D (z.B. BioBitte, Zu Gut für die Tonne, Forschungsverbund ÖkoTrans u.v.a)?



### ERGEBNISSE

- Gebündelter Überblick zu Know-how und bisherigen projektrelevanten Erfahrungen

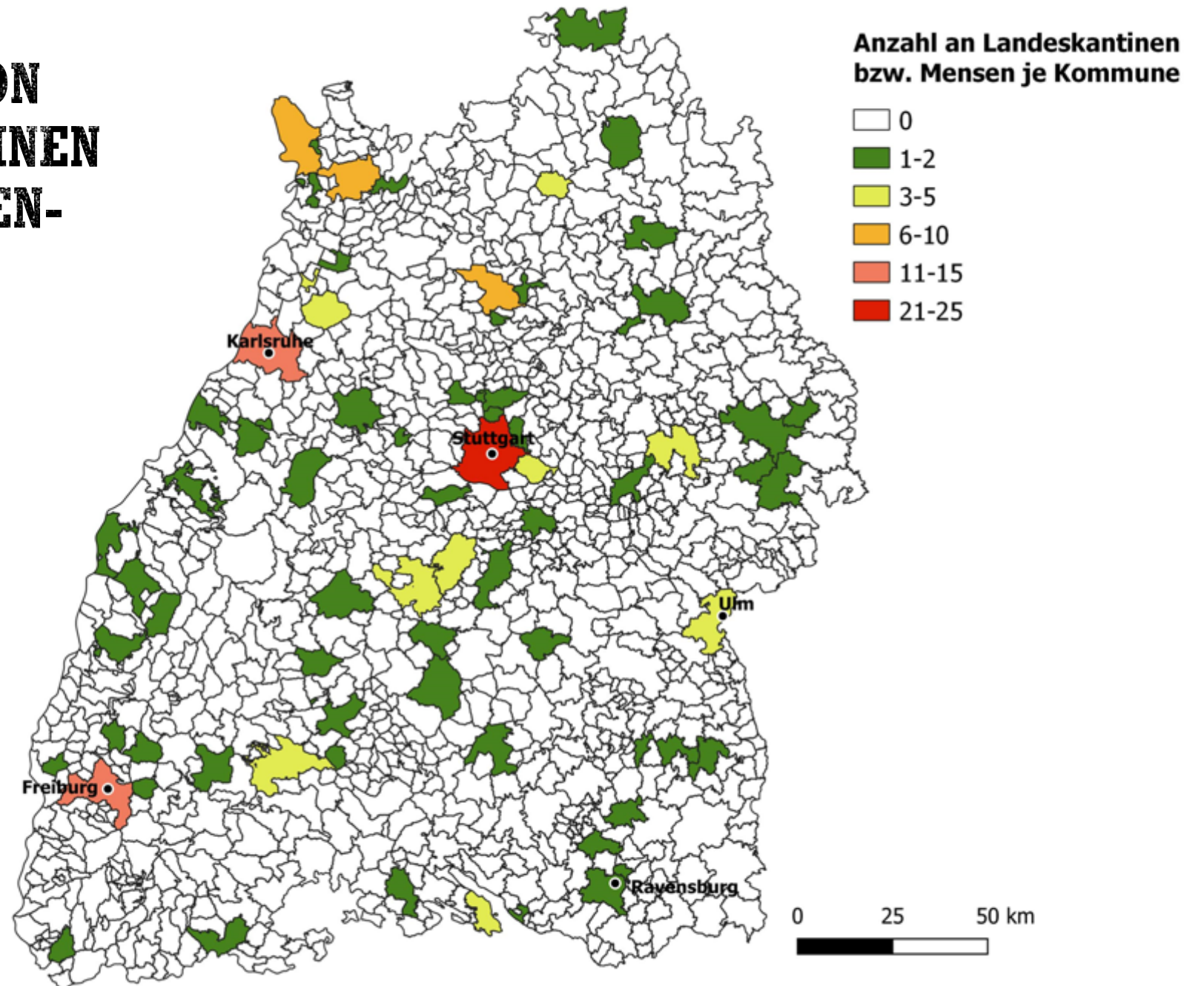
## 3.3 Analyse der gesamten regionalen Wertschöpfungskette



### ERGEBNISSE

- Produktion, Stoffflüsse, Nutzung von Möhre, Kartoffel, Kürbis, Linse
- Menge der Lebensmittelverluste in der Projektregion
- Hemmnisse und Treiber

# ORT UND ANZAHL VON LANDESEIGENEN KANTINEN UND MENSEN IN BADEN- WÜRTTEMBERG\*



\*Ohne Anspruch auf Vollständigkeit

# AP 4 POTENZIAL-ANALYSE

Leitung: Prof. Enno Bahrs

## AP 4.1 Fokusgruppen auf Basis der Marktanalyse



**OPG plus Vertreter\*innen der einzelnen Sektoren:**

Ausgewählte Kantinen, Ldw.-Produktion, Vorverarbeitung und Logistik, Handel und Vertrieb in den Landkreisen Bodensee und Konstanz, Ravensburg

4 sektorale Gruppen, ½ tägig



### ERGEBNISSE

Erkannte Potenziale aus Sicht der einzelnen Sektoren

## AP 4.2 Desk Research / Vertiefung



### ERGEBNISSE

Vertiefte Informationen zu einzelnen Details der Potenziale (Kenngrößen, Kosten, Ausschreibungen etc.)

## AP 4.3

# SWOT

- Erhohnte Abnahme von Bio-Regionalen ldw.-Produkten (Möhre, Kartoffel, Kürbis, Linse)
- Reduzierung von Lebensmittelverlusten



### ERGEBNISSE

Synopse der Stärken, Schwächen, Möglichkeiten und Risiken

# AP 5 INNOVATIONS-WERKSTATT+

Leitung: Prof. Daniel Buhr

Baldige Entwicklung eines Konzeptes (u.a. für Einreichung zu Stufe 2) wäre wichtig.

## Wie können die Potenziale realisiert werden?

### AP 5.1 Werkstätten+

Teilnehmende: OPG und weitere Expert\*innen der Wissens- und Wertschöpfungskette, Landeseinrichtungen, Landratsämter etc.

#### Ziele:

- Kreieren von Lösungsansätzen auf Basis der bisherigen Ergebnisse
- Auswahl von 2-3 Modellprojekten nach vorab definierten Kriterien (z.B. Verarbeitungsstufe, Nachhaltigkeit, Zeithorizont der Realisierung, Kosten etc.)

Formate: Co-Kreation Ansatz in 3-4 Werkstätten

Werkstatt, Exkursionen zu OPG-Betrieben, Besuch von Good-Practice Projekten, Vorträge externer Expert\*innen etc.

### AP 5.2 Symposium

#### „35% Bio-Regional Außer-Haus“

- Weiterer Austausch und Zuwachs von Wissen
- Regional – international
- Einschätzung der Potenziale ausgewählter Modellprojekte



Bildquelle: Impact Hub Zurich



Bildquelle: Fest der Flüsse, Lentos Linz, Bettina Dreiseitl

# AP 6 + 7 MODELLPROJEKTE

Leitung: Bettina Dreiseitl

## AP 6 Konzeption von Modellprojekten

Innovative ldw.-Praxis, Infrastruktur, Service- oder Dienstleistungen

## AP 7 Realisierung von Modellprojekten

- Erste Vorverarbeitungsstufe (Anhang I)
- Auswahl gemeinsam mit MLR

### Aus heutiger Sicht denkbare Modellprojekte:

#### Landwirtschaftliche Praxis

- Optionen und Chancen für die Verwendung von Überschüssen insb. der B-Ware (Herausforderungen wie Schwierigkeit der Verarbeitung, Kosten, ...); Einführung klima-resilienter Sorten, z.B. an Trockenheit angepasste Möhre; Potenzial von Linse für AHV

#### AHV, Handel & Logistik

- Hierarchie-Liste zu den ausgewählten ldw. Produkten oder anderen ldw. Erzeugnissen, die in der AHV mit geringen Mehrkosten gänzlich umgestellt werden könnten
- Umgang mit wettbewerbsrechtlichen Anforderungen bei der Vergabe (wie kann eine größere Flexibilität erreicht werden?)
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den Küchen (Bundesziel -50%)
- Konzepte zur Steuerung und Bündelung der gewählten ldw. Erzeugnisse zwecks Preis- und Mengenstabilität für die AHV

#### Technische Infrastruktur bzw. Digitalisierung

- Integration verstärkter Digitalisierung in die WSK für eine effizientere und effektivere Verwertung der Bioprodukte, auch im Zusammenspiel mit BIOZBW (z.B. Automatisierung zur Erleichterung von Verwaltung, Austausch von Informationen, Bestellung)
- Konzeption einer gemeinsamen Plattform für Produzent\*innen und AHV in der Projektregion in Abstimmung mit RegioBioMatch
- Einführung bzw. saisonale Mitnutzung von bestehenden Anlagen für die Vorverarbeitung von Möhren (z.B. Trocknung)



# AP 9 DISSEMINATION

Leitung: Bettina Dreiseitl

Während des  
gesamten  
Projektes

## Inhalte

- Zwischenergebnisse (Markt- u. Potentialanalyse), Endergebnisse
- Informationen zu Modellprojekten
- Handlungsempfehlungen bzw. Policy Papers, weiterer Forschungsbedarf

## Kommunikationsmedien, -formate

**Newsletter zu Meilensteinen:** Zielgruppe intern und extern (OPG-Netzwerk, Verbände, MLR etc.)

**Artikel in zielgruppenspezifischen Medien** der Sektoren Landwirtschaft (wie top agrar oder Ökologie und Landbau), Handel, Gastronomie, Großküchen etc.;

## Website:

- Infoplattform intern/extern; sämtliche Projektergebnisse und Empfehlungen für Bio-Regionales Gemüse in der AHV
- Netzwerk: OPG Betriebe, Landratsämter, MLR, EIP-Agri, Universitäten, erweiterte Wertschöpfungskette etc.

## 35% Bio außer Haus Symposium 2023:

- Ergebnistransfer und fachlicher Austausch (möglichst praxisnaher Erfahrung- und Wissensaustausch), Verstärkung des Netzwerks auch international
- Zielgruppen: OPG-Mitglieder, weitere Wertschöpfungsketten, Schwerpunkt Landeseigene AHV, Wissenschaft

## Abschluss-Workshop zu Handlungsempfehlungen

- OPG mit MLR und interessierter Wertschöpfungskette
- Erarbeitung von Handlungsempfehlungen und Bedarfen für Folgeprojekte

**Website-Weiterführung** in Anschlussprojekten wie LEADER etc.  
Zielgruppen: gesamte Wissens- und Wertschöpfungskette  
Service: Daten- und Tatenbank inkl. Best-Practice Projekten, Buchungsmöglichkeit für Workshops, Beratungen und Coachings, Videos, Netzwerk etc.;

# ARBEITSPAKETE IM ÜBERBLICK

Q1&2 / 2023

Ev. etwas  
späterer Start

Q3&4 / 2023

Q1&2 / 2024

Q3&4 / 2024

## 1 PROJEKT-MANAGEMENT & LEAD (Bettina Dreiseitl)

## 2 INNOVATIONS-WERKSTATT OPG (Bettina Dreiseitl)

2.1 Kick-Off Event, 2.2 Werkstatt zur Halbzeit, 2.3 Finale Werkstatt; zieht sich durch das gesamte Programm; die OPG Mitglieder arbeiten in den verschiedenen Werkstätten

### 3 MARKT-ANALYSE – Status Quo

(Prof. Enno Bahrs)

AP 3.1 Analyse Landeseigener Kantinen: Desk-research, (Online)-Befragung (inkl. Tiefeninterviews) ausgewählter Kantinen (Auswahl von jeweils 1-2 für bestimmte Zielgruppen und Größen, Verteilung im Bundesland) hinsichtlich des Wareneinsatzes von bio-regionalen landwirtschaftlichen Produkten; Lebensmittelverluste

AP 3.2 Analyse ähnlicher Projekte in BW u. D; gebündelter Überblick zu Know-How und bisherigen projektrelevanten Erfahrungen

AP 3.3 Analyse der gesamten Wertschöpfungskette in der Projektregion (Landkreise Bodensee, Ravensburg, Konstanz); Produktion und Verwendung von Möhre, Kartoffel, Kürbis, Linse; Lebensmittelverluste;

### 4 POTENZIAL-ANALYSE

(Prof. Enno Bahrs)

AP 4.1 Fokus-Gruppen: 4 Gruppen (1/2 tägig) gegliedert nach Bereichen (ausgewählte Kantinen, Ldw.-Produktion, Verarbeitung und Logistik, Handel und Vertrieb sowie ausgewählten Kantinen der Landkreise Bodensee und Konstanz, Ravensburg) inkl. OPG

AP 4.2 Durchführung etwaiger Detail-Recherchen

AP 4.3 Synopse der Hemmnisse und Potenziale aus den APs in Form einer SWOT-Analyse

### 5 INNOVATIONS-WERKSTATT Plus<sup>+</sup>

(Prof. Dr. Daniel Buhr)

AP 5.1 Werkstätten (3-4) mit unterschiedlichen Formaten (Workshops, Vorträge, Exkursionen zu OPG-Betrieben und Good-Practice Projekte etc.)

### 5 INNOVATIONS-WERKSTATT Plus<sup>+</sup>

(Prof. Dr. Daniel Buhr)

AP 5.2 Durchführung des Symposiums „35% Bio-Regional Außer-Haus“

### 6 PLANUNG PILOTPROJEKTE

(Bettina Dreiseitl)

Konzeption von innovativen Produkten und Leistungen, Verfahren

### 7 REALISIERUNG PILOTPROJEKTE

(Bettina Dreiseitl)

Pilotäre Entwicklung von Dienstleistungen, Produkten, Verfahren

### 8.2 Durchführung EVALUIERUNG

(Prof. Dr. Daniel Buhr)

Online-Survey für alle Projekt-partner\*innen; Ergebnisse fließen in Empfehlungen ein

### 8.1 EVALUIERUNG

(Prof. Dr. Daniel Buhr)

Vorbereiten der Evaluierung

### 9 DISSEMINATION

(Bettina Dreiseitl)

9.1 Branding

9.2 Projektwebsite: Informations- und Disseminationsquelle; Vernetzung

### 9 DISSEMINATION

(Bettina Dreiseitl)

9.3 Ergebnistransfer: medienwirksamer Ergebnisse in zielgruppenspezifischen Medien und Formaten.

9.4 Handlungsempfehlungen:

Workshop mit OPG, MLR und interessierter Wert-schöpfungskette; Handlungsempfehlungen und Bedarfe für Folgeprojekte



# HERZLICHEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT !

**Wir würden uns sehr freuen, dieses Projekt mit Ihnen realisieren zu können, um die AHV als Absatzmarkt für den Ökologischen Landbau zu öffnen.**

„35% Bio-Regional Außer-Haus“  
DREISEITLconsulting & OPG-Mitglieder

