

Kleine Anfrage

des Abg. Konrad Epple CDU

und

Antwort

des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst

Regionalität und Bio in der Mensa

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie viele Essen werden täglich durch die Studierendenwerke ausgegeben?
2. Ist die Beratung der Studierendenwerke in der Ernährungsstrategie des Landes vorgesehen und wenn ja, wie geschieht dies?
3. Wie schätzt die Landesregierung die Akzeptanz von Regionalität und Bio durch die Studierendenwerke und deren Gäste ein?
4. In welcher Weise müssen die Nahrungsmittel den Mensen angeboten werden (Convenience)?
5. Gibt es eine Plattform, auf der Nachfrage und Angebot zusammenfinden?
6. Sind aus ihrer Sicht die Landwirtschaft und die Ernährungswirtschaft gerüstet, mögliche größere angefragte Mengen zu liefern?
7. Welche Möglichkeiten sieht sie, die angefragten Lebensmittel aus regionalen Wertschöpfungsketten und Biolebensmittel in der nachgefragten Menge bereitzustellen?
8. Wie beurteilt sie die Nachfrage seitens der Gemeinschaftsverpflegung nach regionalem Fleisch auch vor dem Hintergrund unterschiedlicher Ernährungsstile?
9. Wie beurteilt sie die Nachfrage seitens der Gemeinschaftsverpflegung insbesondere nach regionalem Geflügelfleisch auch vor dem Hintergrund unterschiedlicher Ernährungsweisen?

11. 12. 2019

Epple CDU

Eingegangen: 16. 12. 2019 / Ausgegeben: 07. 02. 2020

Drucksachen und Plenarprotokolle sind im Internet abrufbar unter: www.landtag-bw.de/Dokumente

Der Landtag druckt auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Der Blaue Engel“.

Begründung

Regionale Wertschöpfungsketten sind in Zeiten des Klimawandels sowie vor dem Hintergrund schwieriger Einkommensbedingungen für die Landwirte eine wichtige Vermarktungsstrategie. Gerade Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind hier wichtige Akteure, die regelmäßig bedeutende Mengen abnehmen, um eine große Anzahl Kunden zu bedienen. Studierendenwerke sind hier in der Regel besonders große Abnehmer. Vor diesem Hintergrund möchte die Kleine Anfrage in Erfahrung bringen, in welchem Maße Entscheider in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere bei den Studierendenwerken, bereit und in der Lage sind, sich auf regionale Wertschöpfungsketten und Bioangebote einzulassen. Damit soll auch ein Signal in die Landwirtschaft und in die Ernährungswirtschaft gehen.

Antwort*)

Mit Schreiben vom 30. Januar 2020 Nr. 24-7650.5/16/1 beantwortet das Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst im Einvernehmen mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie viele Essen werden täglich durch die Studierendenwerke ausgegeben?

Die baden-württembergischen Studierendenwerke haben im Jahr 2019 pro Tag durchschnittlich 53.978 Essen ausgegeben:

Tabelle 1: Anzahl der durchschnittlich täglich ausgegebenen Essen in den Mensen im Durchschnitt der baden-württembergischen Studierendenwerke im Jahr 2019 (arithmetisches Mittel)				
Studierendenwerk	Studierende	Beschäftigte	Gäste	Summe
Bodensee	3.466	676	62	4.204
Freiburg	8.000	1.160	340	9.500
Heidelberg	8.023	1.286	343	9.652
Karlsruhe	7.600	930	230	8.760
Mannheim	2.180	387	117	2.684
Stuttgart	6.906	1.353	580	8.839
Tübingen-Hohenheim	4.539	1.207	218	5.964
Ulm¹	3.387	767	221	4.375
Gesamt	44.101	7.766	2.111	53.978

*) Der Überschreitung der Drei-Wochen-Frist wurde zugestimmt.

¹ Die Zahlen aus 2019 liegen noch nicht vor. Daher wurden die Zahlen aus 2018 angegeben; aufgrund der Umsatzentwicklung im Jahr 2019 ist davon auszugehen, dass keine wesentliche Veränderung eintritt.

Hierbei ist zu beachten, dass nicht alle Studierendenwerke gleich viele Koch-/Öffnungstage in den Mensen haben. Diese sind u. a. abhängig von den jeweiligen Gegebenheiten der Standorte der Mensen oder von Vorlesungs- bzw. vorlesungsfreien Zeiten.

2. Ist die Beratung der Studierendenwerke in der Ernährungsstrategie des Landes vorgesehen und wenn ja, wie geschieht dies?

Die Beratung der Studierendenwerke ist in der Ernährungsstrategie des Landes vorgesehen. In den Jahren 2020 und 2021 sollen im Rahmen eines Modellprojekts des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Betriebe und Einrichtungen aus der Betriebsverpflegung bei der Verbesserung der Verpflegung hin zu einem gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Angebot beraten werden. Hochschulmensen können sich für eine Teilnahme bewerben.

Der Fokus liegt dabei auf der Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Betriebsverpflegung, der Durchführung einer DGE-Zertifizierung sowie einer Bio-Zertifizierung, der Erhöhung des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 20 Prozent im Gesamtwareneinsatz eines Jahres, der Erhöhung des Einsatzes von regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln, der Reduzierung von Lebensmittelabfällen und der Verbesserung der internen und externen Kommunikation sowie auf der Vernetzung aller Akteurinnen und Akteure.

3. Wie schätzt die Landesregierung die Akzeptanz von Regionalität und Bio durch die Studierendenwerke und deren Gäste ein?

Die baden-württembergischen Studierendenwerke gaben an, dass das Interesse der Mensen-Gäste für Nachhaltigkeit, Regionalität und Bioprodukte beständig ansteige – wobei eine stärkere Nachfrage nach Regionalität als nach Bioprodukten zu beobachten sei. Dies wird darauf zurückgeführt, dass der Einsatz von Lebensmitteln mit einem hohen „CO₂-Fußabdruck“ von den Mensen-Gästen als besonders kritisch gesehen werde. Dementsprechend würden regionale Produkte gegenüber eingeflogenen Bio-Produkten bevorzugt. Darüber hinaus erfordere der Einsatz von Bioprodukten meist auch höhere Verkaufspreise. Die Nachfrage der Studierenden sei aufgrund des ihnen zur Verfügung stehenden Budgets sehr preissensibel.

Eine Abfrage bei den Mensen der Studierendenwerke in 2019 ergab, dass die Nutzung regionaler Lebensmittel im Landesdurchschnitt bei rund 30 Prozent liegt, der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel im Schnitt knapp unter 10 Prozent – jeweils bei saisonbedingten Abweichungen (siehe auch LT-Drs. 16/6023).

Die Erfahrungen des Modellprojekts „Gutes Essen in Hochschulmensen“ bestätigen grundsätzlich eine hohe Akzeptanz von Regionalität und Bio durch die Studierendenwerke und deren Gäste. Das Modellprojekt wird vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz seit 1. April 2019 bis 8. Mai 2020 mit drei Hochschulmensen (Duale Hochschule Baden-Württemberg in Ravensburg, Pädagogische Hochschule Ludwigsburg und Pädagogische Hochschule Freiburg) durchgeführt. Alle teilnehmenden Mensen erhöhten bzw. erhöhen den Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln im Gesamtwareneinsatz eines Jahres auf mindestens 15 Prozent, führen oder führten eine Bio-Zertifizierung durch und erhöhten bzw. erhöhen den Anteil an regionalen Lebensmitteln.

Aktuelle Studien und Erhebungen auf Bundesebene zeigen ebenfalls, dass regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung im Trend liegen. Laut INTERNORGA GV-Barometer 2018 sind regionale Speisen der von Betriebsrestaurants mit 88 Prozent am häufigsten aufgegriffene Trend. Bio-Lebensmittel würden von 71 Prozent der Betriebsrestaurants eingesetzt.

4. In welcher Weise müssen die Nahrungsmittel den Mensen angeboten werden (Convenience)?

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt, in den Verkehr gebracht und angeboten werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keinem schädlichen Einfluss ausgesetzt sind. Über die konkrete Art und Weise des Angebots von Nahrungsmitteln an Mensen liegen damit aber keine Vorschriften vor.

Die Studierendenwerke bieten in den Mensen überwiegend frisch zubereitete Speisen an, welche direkt nach dem Garen ausgegeben werden („Cook and Serve“). Dabei werden Convenience-Produkte, nach Möglichkeit aber auch frische Zutaten verwendet, wobei der jeweilige Wareneinsatz bei der Zubereitung ganz unterschiedlich gestaltet sein kann, was auch abhängig von der Verfügbarkeit der Produkte und der jeweiligen Zubereitungsart ist. In den Mensen der Studierendenwerke werden wie auch in anderen Großküchen möglichst küchenfertige Lebensmittel benötigt und verarbeitet.

Bei der Verwendung von Convenience-Produkten kommen beispielsweise zum Einsatz:

- portionierte, teilweise tiefgekühlte und/oder garfertige Fleischartikel,
- geputzte und gewaschene Salate,
- geputztes und garfertiges Gemüse,
- Tiefkühlrohnteige,
- Trockenwaren (Pasta, etc.).

Convenience-Produkte können je nach Angebot und Verfügbarkeit auch regional eingekauft werden und werden zwischenzeitlich auch in Bioqualität angeboten, sodass sie auch in den Mensen zur Qualitätssteigerung eingesetzt werden können.

5. Gibt es eine Plattform, auf der Nachfrage und Angebot zusammenfinden?

Es gibt einen Vergabemarktplatz, der insbesondere von landwirtschaftlichen Genossenschaften genutzt wird und den Studierendenwerken dazu dient, Ausschreibungen abzubilden. Mithilfe einer Software können Anbieter und Nachfrager in Kontakt treten. Zudem tauschen sich Studierendenwerke im Rahmen der Einkaufskooperation Süd-West untereinander aus.

6. Sind aus ihrer Sicht die Landwirtschaft und die Ernährungswirtschaft gerüstet, mögliche größere angefragte Mengen zu liefern?

Das Potenzial der heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft, größere Mengen regionaler Produkte zu liefern, ist je nach Branche, Struktur der Wertschöpfungskette und Produkt unterschiedlich – unabhängig davon, ob es sich um regionale, bio oder bio-regionale Produkte handelt. So ist die Verfügbarkeit im Bereich Obst und Gemüse beispielsweise von Faktoren wie der Saisonalität oder Witterung abhängig.

Durch Fortschritte in der Produktionstechnik sowie nachfrageorientierte und standortangepasste Sortenauswahl lässt sich die Verfügbarkeiten zwar deutlich vergrößern, aber es bedarf einer langfristigen strategischen Planung und Ausrichtung der Erzeugerbetriebe.

Neben der Erzeugung sind auch die Strukturen entlang der Wertschöpfungsketten produktspezifisch zu betrachten. Die Verarbeitungsmöglichkeiten und Logistikstrukturen sind vor allem in der tierischen Produktion ein großer Einflussfaktor. Die Verlässlichkeit aller Beteiligten entlang der gesamten Wertschöpfungskette spielt über allen Produktgruppen hinweg eine große Rolle für den Erfolg. Des Weiteren müssen die Produkte, um am Markt zu bestehen, konkurrenzfähig sein, auch in Bezug auf den globalen Wettbewerb.

Eine stärkere Ausrichtung der Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung auf ein verlässliches, nachvollziehbares Angebot kann eine Weiterentwicklung der bestehenden Abläufe und Planungen zwischen Lieferanten und den jeweiligen Gemeinschaftsverpflegern und ggf. den einzubindenden Logistikern befördern. Eine wichtige Stellschraube ist daher die attraktive Gestaltung der Förderkulisse, um einer steigenden Nachfrage nach regionalen und bio-regionalen Produkten ein entsprechendes Angebot gegenüberstellen zu können.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz plant daher, eine Sachanalyse zur Angebots- und Nachfragesituation in Baden-Württemberg zu veranlassen. Diese wird auch die speziellen Anforderungen von Biowertschöpfungsketten sowie der Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung mit bearbeiten. Teil des Auftrags soll dabei auch die Erarbeitung von Handlungsempfehlungen sein.

7. Welche Möglichkeiten sieht sie, die angefragten Lebensmittel aus regionalen Wertschöpfungsketten und Biolebensmittel in der nachgefragten Menge bereitzustellen?

Um die steigende Nachfrage langfristig zu bewältigen, ist eine konsequente strategische Ausrichtung und intensive Kooperation entlang der gesamten Wertschöpfungskette erforderlich. Ein Ziel der Landesregierung ist daher der Ausbau der ökologischen Landwirtschaft in Baden-Württemberg auf 30 bis 40 Prozent bis zum Jahr 2030.

Konzepte zur Stärkung regionaler Wirtschaftsketten und -kreisläufe in Bezug auf regionale und bio-regionale Produkte werden derzeit, auch im Zusammenhang mit den Bio-Musterregionen, erarbeitet. Bei der Förderung für Bioerzeugnisse gibt es Synergien zur Unterstützung des Marktzugangs und der Marktposition im konventionellen Sektor. Diese sollen zukünftig gezielt genutzt werden.

Die beiden Qualitätsprogramme des Landes Baden-Württemberg, das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und das Biozeichen Baden-Württemberg (Bio-ZBW), ermöglichen sowohl Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung als Verbrauchern bei ihrem täglichen Einkauf, Lebensmittel mit definierten Qualitätsstandards und nachvollziehbarer Herkunft zu erwerben. Das QZBW und das Bio-ZBW sind von der Europäischen Union beihilferechtlich notifiziert. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Ziel der Qualitätsprogramme ist es, die landwirtschaftlichen Erzeuger und Verarbeiter entlang der Wertschöpfungskette zu stärken, um eine höhere Wertschöpfung zu generieren, welche den landwirtschaftlichen Familienbetrieben und mittelständischen Unternehmen im Land langfristig zugutekommt.

8. Wie beurteilt sie die Nachfrage seitens der Gemeinschaftsverpflegung nach regionalem Fleisch auch vor dem Hintergrund unterschiedlicher Ernährungsstile?

9. Wie beurteilt sie die Nachfrage seitens der Gemeinschaftsverpflegung insbesondere nach regionalem Geflügelfleisch auch vor dem Hintergrund unterschiedlicher Ernährungsweisen?

Die Ziffern 8 und 9 werden wegen des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet:

Die baden-württembergischen Studierendenwerke gaben an, dass Fleisch in sinkenden Mengen nachgefragt wird. Bei ihrem Kundenkreis sei festzustellen, dass Fleisch höheren Ansprüchen an Regionalität, Tierhaltung sowie Auswirkungen auf Klima und Umwelt genügen muss. Dies kann als Chance für die regionalen Erzeuger begriffen werden.

Beim Produkt Rindfleisch wird das regionale Konzept bereits konsequent von allen Studierendenwerken in Baden-Württemberg umgesetzt. Angeboten wird ausschließlich Fleisch von Tieren aus Bayern und Baden-Württemberg.

Die Nachfrage nach regionalem Geflügelfleisch ist ebenfalls vorhanden. Seitens der regionalen Anbieter kann sie im Hinblick auf die von den baden-württembergischen Studierendenwerken benötigten Mengen- und Preisvorgaben allerdings nicht vollständig gedeckt werden.

Bauer

Ministerin für Wissenschaft,
Forschung und Kunst