

# Klimafreundliche und öko-faire Beschaffung

Im Spannungsfeld zwischen Schöpfungsverantwortung und  
Budgetrestriktionen

Dr. Florian Antony

2. Klima-Forum für Wohlfahrt  
und Kirche, Köln, 05.09.2024



# Einstieg - Auswirkungen der Ernährungswirtschaft

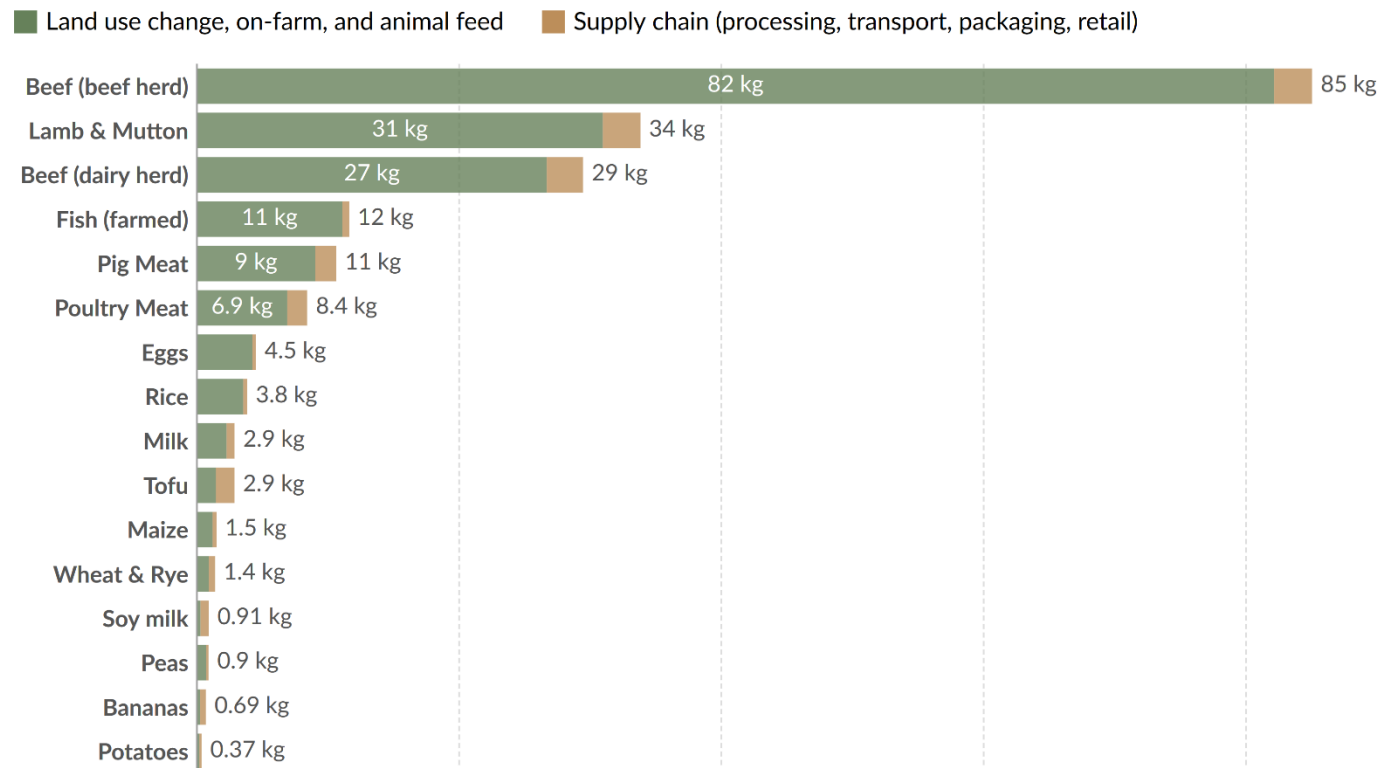
- Erhalt/Verlust von landwirtschaftlichen Böden
  - Umweltschäden
  - gesundheitliche Beeinträchtigungen
  - Ausbeutung entlang der Lieferkette
  - Verdrängungseffekte und weitere wirtschaftliche Risiken
- 
- Auswirkungen auf die natürlichen Lebensgrundlagen
  - 
  - Erhebliche gesellschaftliche Folgekosten

# Einstieg - Umweltwirkungen von Lebensmitteln

## Food: emissions from production and the supply chain



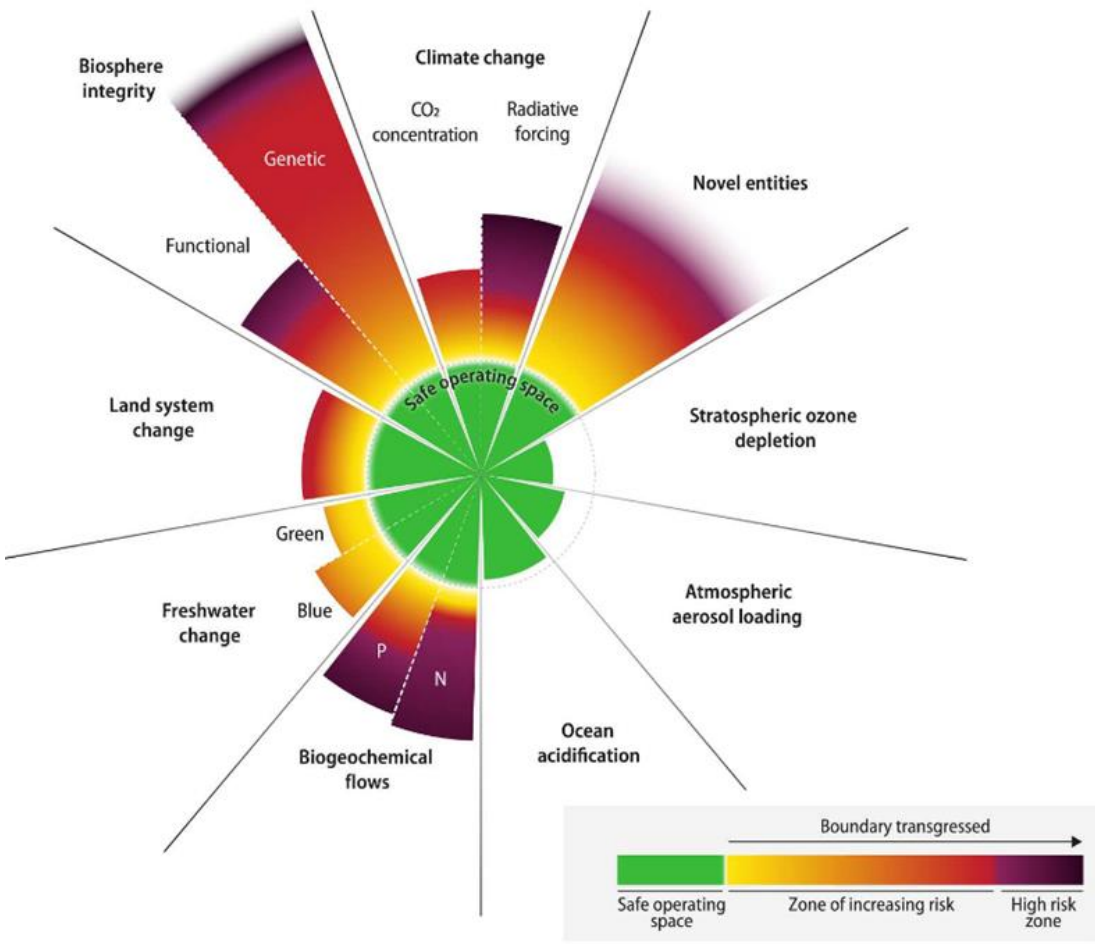
Greenhouse gas emissions<sup>1</sup> are measured in kilograms of carbon dioxide-equivalents<sup>2</sup> (CO<sub>2</sub>eq) per kilogram of food.



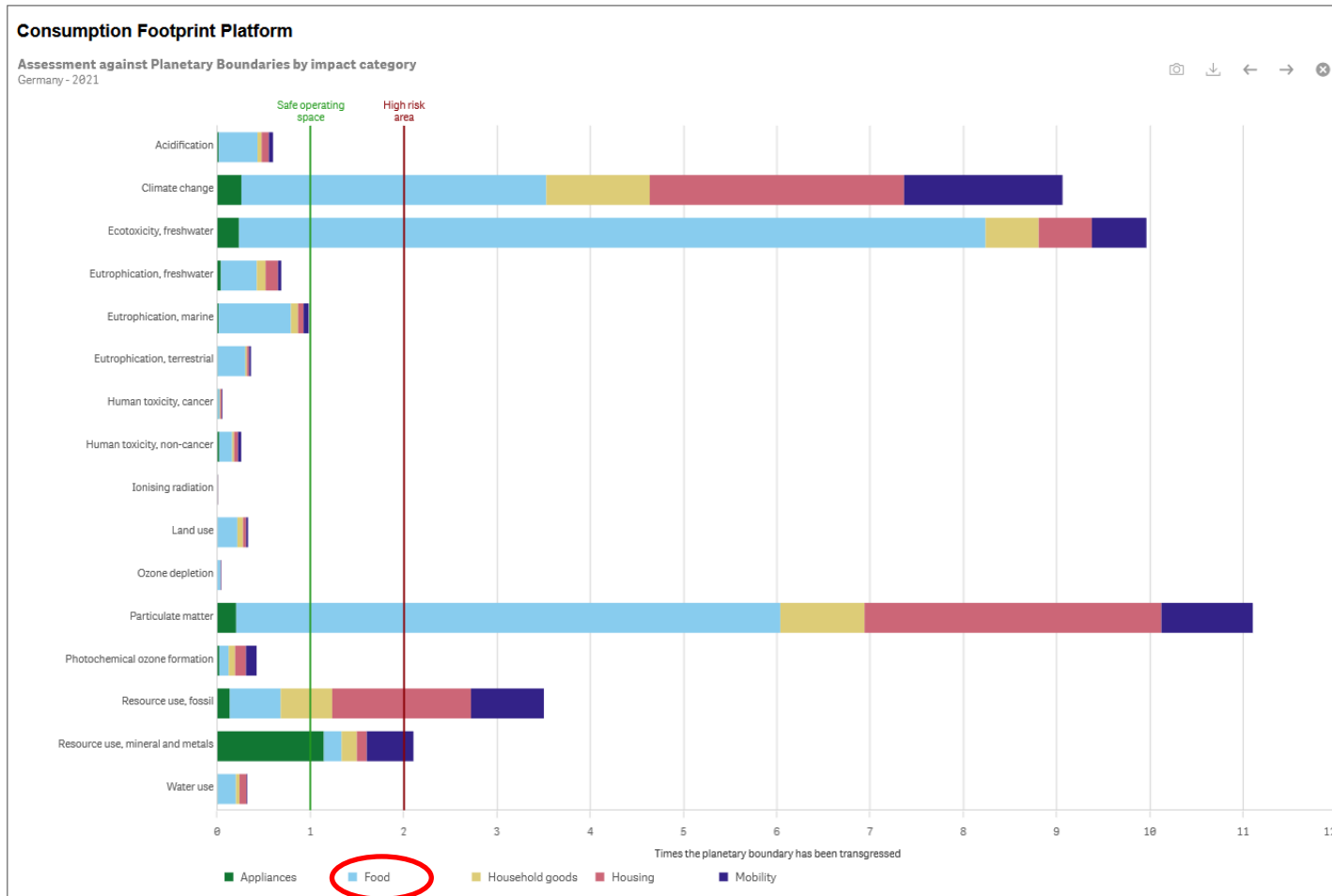
Data source: Joseph Poore and Thomas Nemecek (2018).

OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food | CC BY

# Einstieg – Konzept der planetaren Belastungsgrenzen



# Einstieg – Konzept der planetaren Belastungsgrenzen



# Einstieg – Überlegungen zur Rolle der Kirche

## Verantwortung der Kirche für Schöpfung und Gesellschaft

- „Die Größenvorteile, besonders im Agrarsektor, führen schließlich dazu, dass die kleinen Landwirte gezwungen sind, ihr Land zu verkaufen oder ihre herkömmlichen Produktionsweisen aufzugeben. (...) Die Verantwortungsträger haben das Recht und die Pflicht, Maßnahmen zu ergreifen, um die Kleinproduzenten und die Produktionsvielfalt klar und nachdrücklich zu unterstützen.“  
Papst Franziskus, *Laudato Sí*: (V. 129)
- „Die Kirche ist eine ethische Instanz, die den ökosozialen Wertewandel fördert“  
Dt. Bischofskonferenz (2021)
- „Große Handlungschancen haben die Kirchen durch das Generieren von Nachfrage nach biodiversitäts-freundlich produzierten Lebensmitteln, indem die Küchen in kirchlichen Einrichtungen umgestellt werden.“  
Dt. Bischofskonferenz (2021)
- „Der Ruf von Papst Franziskus zur ökologischen Umkehr ist deutlich. Als Gottes Ebenbilder geschaffen haben wir vor Ihm, vor unseren Mitmenschen und den nachkommenden Generationen die Verantwortung, Gottes Schöpfung zu bewahren.“  
Rainer Maria Kardinal Woelki (o. Jahr)

# Einstieg

- Kirche bekennt sich zu einer Verantwortung zur Bewahrung der Schöpfung und damit zum Erhalt und der Pflege der natürlichen Lebensgrundlagen für gegenwärtige und künftige Generationen.
- Im Handlungsfeld Ernährung bedeutet dies:
  - die Sicherstellung einer Ernährungsweise, die es uns erlaubt Lebensmittel so zu produzieren, dass die natürlichen Belastungsgrenzen nicht überschritten werden.
- Hierzu können folgende Aspekte gehören:
  - Transformation hin zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung / --> Ziel „Planetary Health Diet“
  - Regionale Wertschöpfungsketten
  - Internalisierung von externen Kosten
  - Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung // nachhaltige öffentliche Beschaffung
  - Biodiversitätsfreundliche Produktionssysteme

# Was uns heute zusammengeführt hat...



- Steckbrief zur Vorstellung der Teilnehmer\*innen:
  - Name
  - Hintergrund / Funktion
  - Interesse an der Konferenz
  - Interesse an dem Workshop
  - Ihre Erwartungen an den Workshop



# Standortbestimmung

## So sehe ich meine Einrichtung auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit:

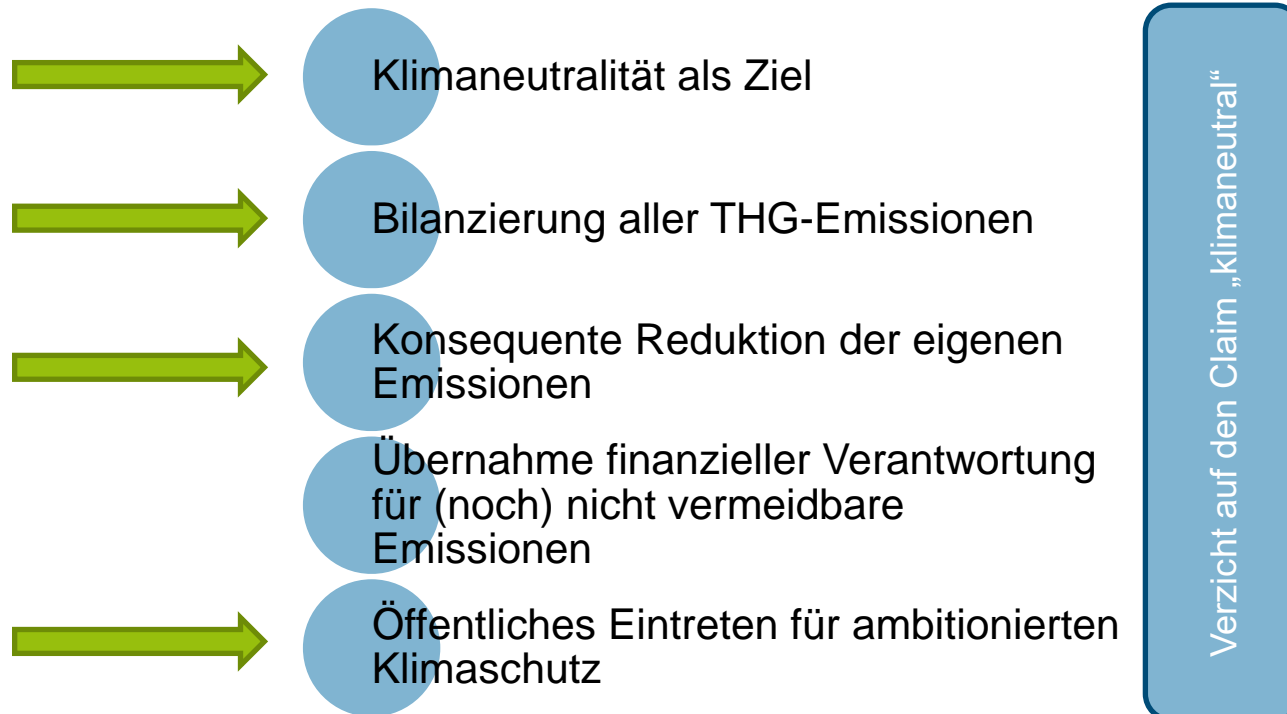
1. Nachhaltigkeit wird von den Mitarbeitenden als wichtig angesehen
2. Nachhaltigkeit wird von der Führung als wichtig angesehen
3. Nachhaltigkeit wird von unseren Nutzer\*innen gefordert
4. Nachhaltigkeit ist bei wesentlichen Entscheidungen bei uns ein wichtiges Kriterium

→ vorbereitetes Flipchart: bitte Punkte auf Skala einordnen!

# Standortbestimmung

- Wo stehen wir aktuell mit Blick auf die klimafreundliche & öko-faire Beschaffung von Lebensmitteln?
  - Was tun wir in dem Bereich bereits?
  - Was haben wir ausprobiert? Was hat geklappt, was nicht?
- Wo müssten wir eigentlich hin?
  - Was fehlt, oder gelingt noch nicht?
  - Was bekommt ggf. nicht genug oder keine Aufmerksamkeit?

# Ansatz: Klimaverantwortung



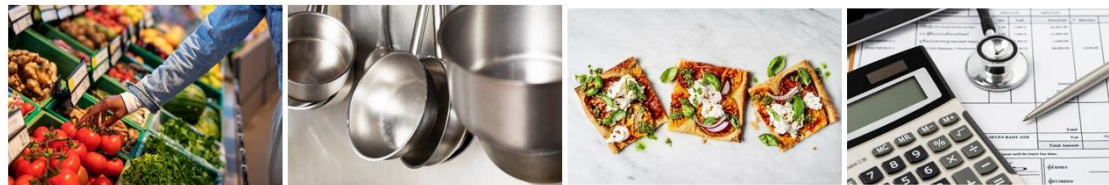
# Infoblock: Bio-Regio Studie



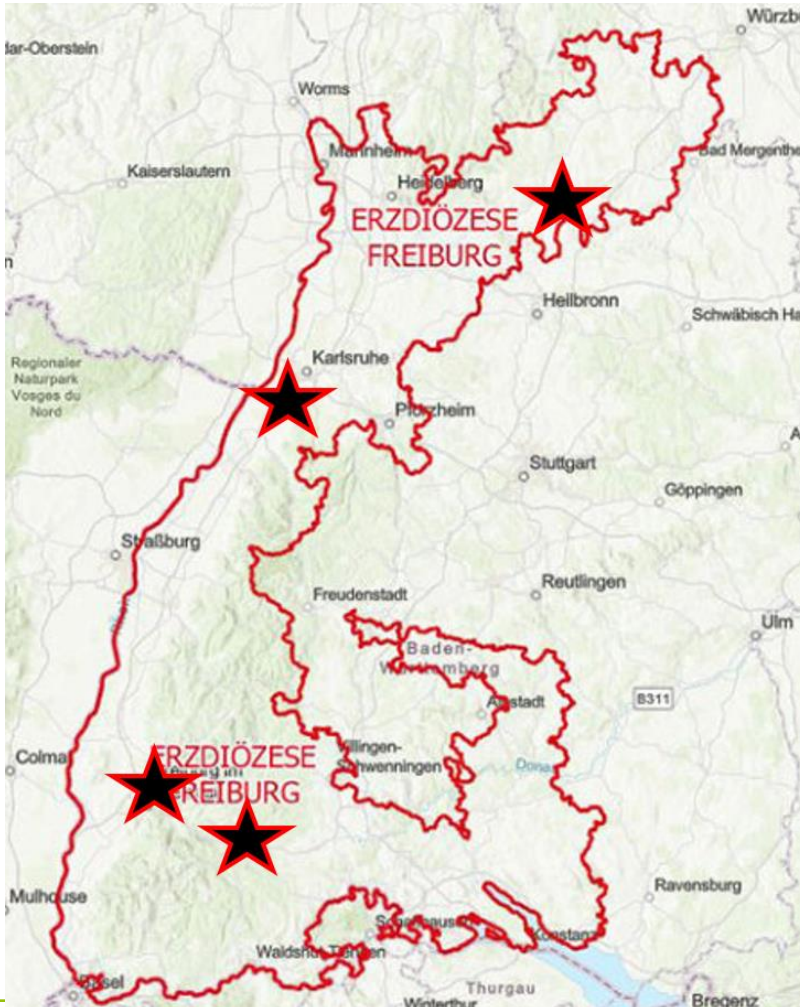
## Küche und Kirche – Nachhaltige Verpflegung zur Bewahrung der Schöpfung

Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse der „Bio-Regio-Studie“ für die Bildungs- und Gastehäuser der Erzdiözese Freiburg

Freiburg, 09. Juli 2024



# Ziele und Herangehensweise



Vier exemplarische Bildungs- und Gästehäuser im Fokus: Neckarelz, St. Bernhard, Feldberg-Falkau, Katholische Akademie

1. Bestandsaufnahme der gastronomischen Dienstleistungen und der Lieferantenstruktur der vier Häuser
2. Ansatzpunkte zur Verbesserung der Nachhaltigkeits-Performance
3. Berechnung der Mehrkosten bio-regionaler Beschaffung
4. konkrete Empfehlungen für nachhaltigere Verpflegung an
  - a) einzelne Häuser
  - b) GV-Einrichtungen der Diözese
  - c) die Bistumsleitung

# Bestandsaufnahme in den Einrichtungen

- Unterschiedliche Rahmenbedingungen: Besucher-Klientel, technische Ausstattung der Küchen, personelle Ausstattung, umgebende Region mit unterschiedlichem Potenzial für bio-regionale Versorgung
- Drei von vier Häusern haben/hatten einen überregional agierenden Grossisten als Hauptlieferanten, dessen Belieferung sie um regionale Bezugsquellen ergänzen
- Alle Häuser sind bemüht um bio-regionale Lieferbeziehungen (insb. um regionale!), kämpfen jedoch mit Hürden bei der Etablierung von mehr bio-regio:
  - bio-regio heißt mehr Frischeküche, heißt mehr Personalaufwand
  - je mehr einzelne Lieferanten desto größer der koordinative Arbeitsaufwand für Bestellung, Warenannahme und Abrechnung
  - Verfügbares Budget für Wareneinsatz begrenzt Spielräume bei der Auswahl von Produkten und Lieferanten

# Empfehlungen und Hinweise für die untersuchten Häuser, übertragbar auf ähnliche GV-Einrichtungen

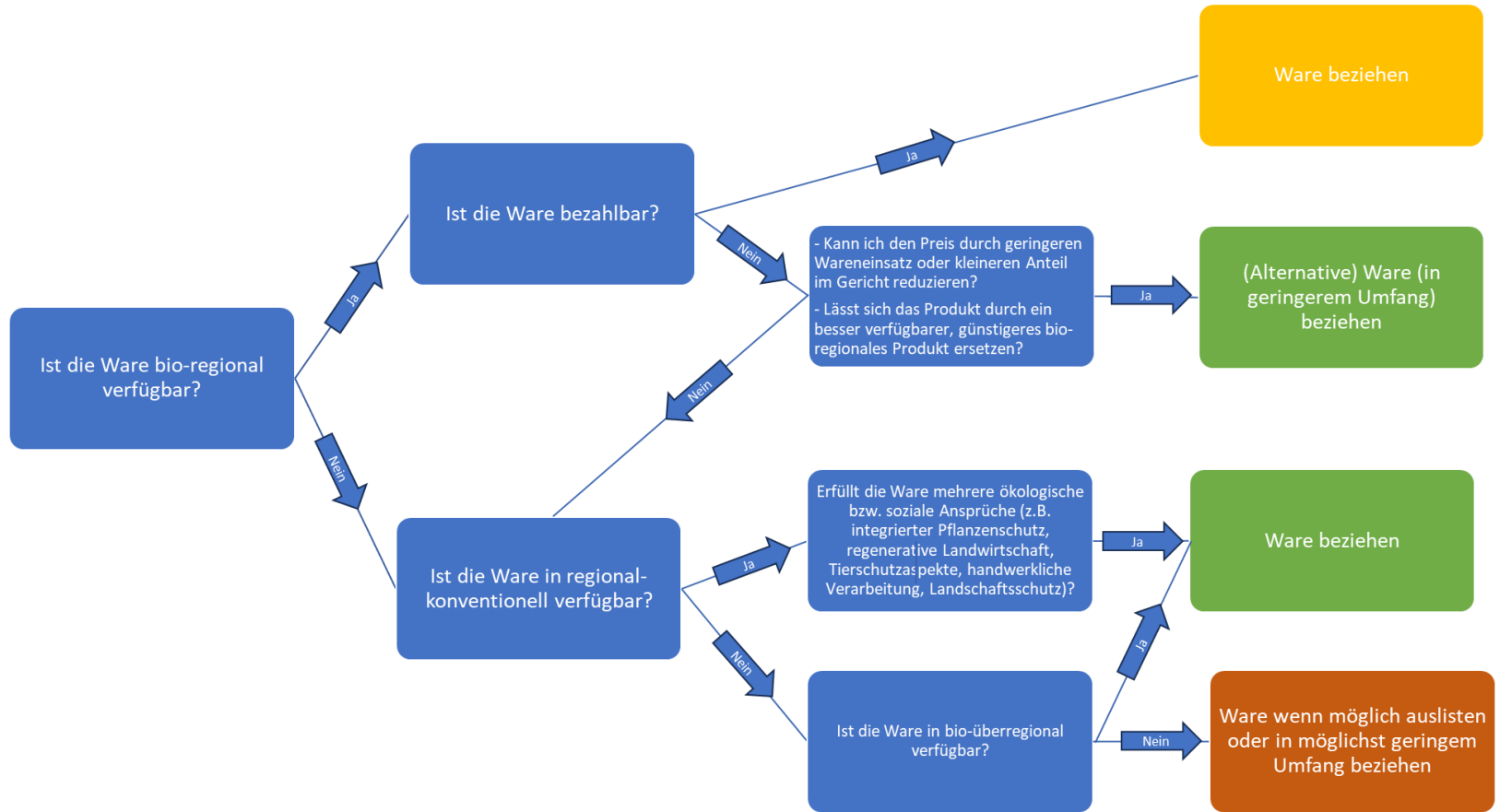
## Vorbemerkungen:

- Grundsätzlich ist BaWü eine begünstigte Region mit noch relativ viel kleinbäuerlicher Landwirtschaft und regionalen Wertschöpfungsketten (wenngleich rückläufig)
- Bio-regio ist ein langer Weg, aber Spielräume finden sich immer – kosten jedoch oft Aufwand und Geld
- Nachfragemacht nutzen: Zulieferer gezielt auf bio-regionale Produkte und Qualitätswünsche ansprechen
- Ziel ist, möglichst viele Lebensmittel aus ökologischer Produktion und regionaler Herkunft zu beschaffen, also in der Regel weniger vom Großhändler und mehr von einzelnen regionalen Produzenten

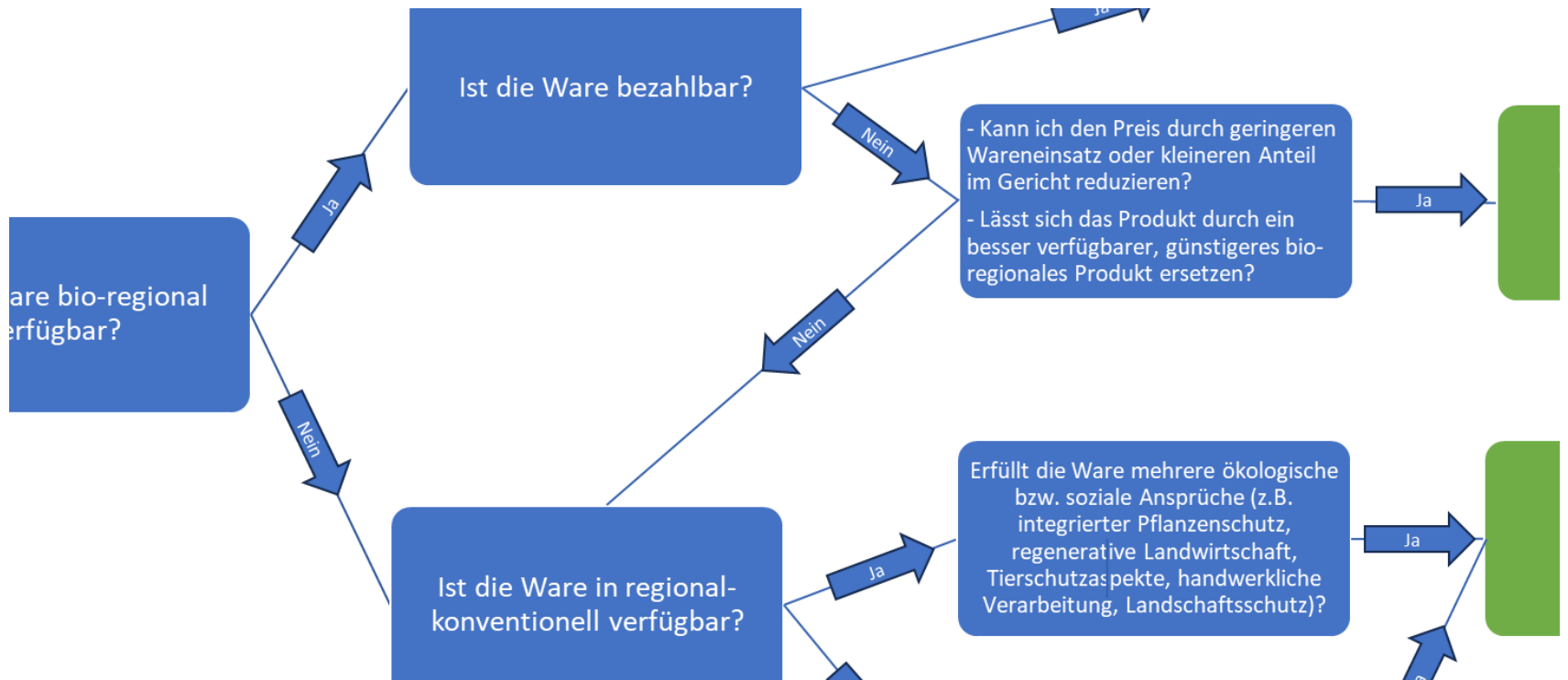




# Empfehlungen und Hinweise für die untersuchten Häuser, übertragbar auf ähnliche GV-Einrichtungen



# Empfehlungen und Hinweise für die untersuchten Häuser, übertragbar auf ähnliche GV-Einrichtungen



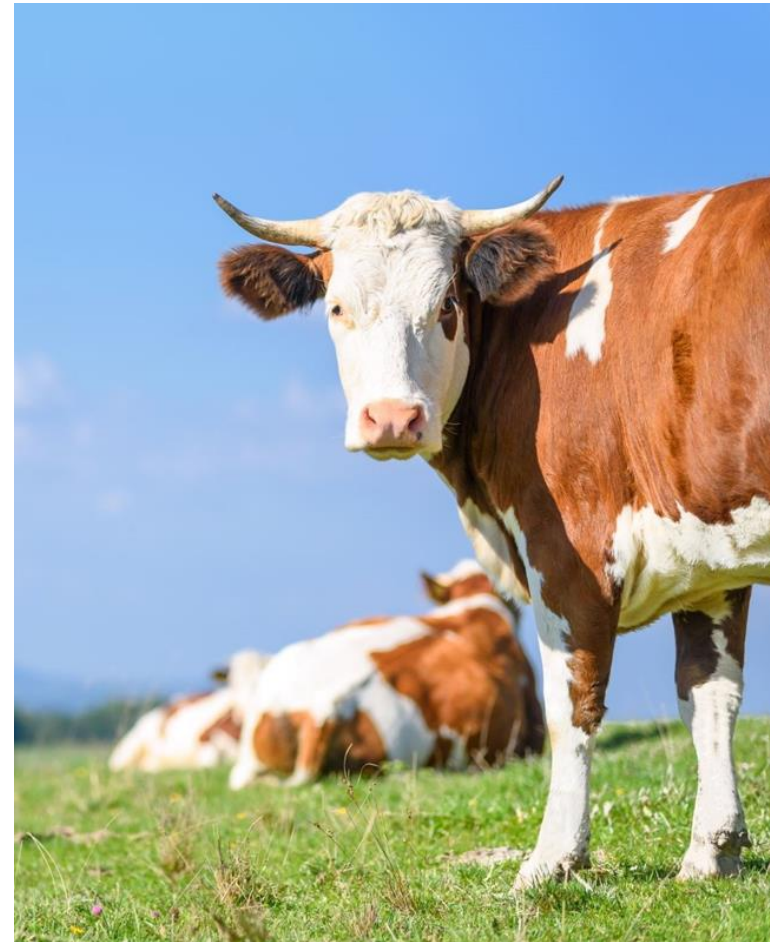
# Empfehlungen zum Fleischbezug

- Fleisch in Richtung der neuen **DGE-Empfehlungen** reduzieren (300g/Woche), da
    - ökologisch sinnvoll<sup>1</sup>
    - finanzielle Spielräume für höherwertiges (bio-regionales) Fleisch
- „Schmerzpunkte“ der Gäste bei der Fleischmenge immer wieder ausloten



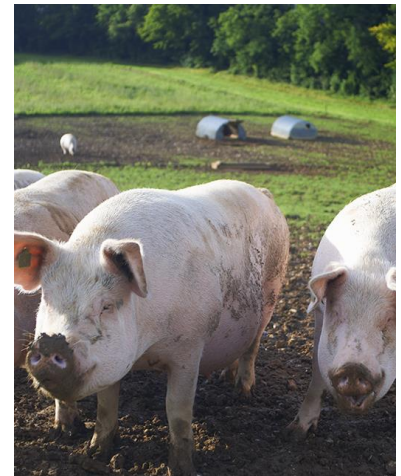
# Empfehlungen zum Fleischbezug

- Beim verbleibenden Fleischbedarf nicht allein aus Klimaperspektive agieren, z.B. kann regionales Bio-Rindfleisch sinnvoll eingesetzt werden, da:
  - es in der Regel gut verfügbar ist;
  - Preisdiskrepanz zu konventionellem Rindfleisch überschaubar ist;
  - Regionales konventionelles Rindfleisch kann auch gut vertretbar sein.



# Empfehlungen zum Fleischbezug

- **Geflügel-Fleisch** wenig in bio-regionaler Qualität verfügbar:
  - Ökologisch und bzgl. Tierethik vertretbare konventionelle regionale Geflügelzucht ist seltener, aber vorhanden.
  - Überregional aber biologisch erzeugtes Geflügel-Fleisch ist ggf. die bessere Option
- **Schweinefleisch** in bio-regionaler Qualität kaum verfügbar bzw. vergleichsweise teuer
  - Ökologisch und bzgl. Tierethik vertretbar produziertes konventionelles Schweinefleisch wird in der Regel nur von kleinen Höfen direkt vermarktet.
  - Überregional aber biologisch erzeugtes Schweinefleisch ist in der Regel konventionellem regionalem vorzuziehen.



# Berechnung der Mehrkosten für Bio-Regio-Lebensmittel

- Vorbemerkungen:
- Die im Folgenden dargestellten Mehrkosten sind exemplarisch und nicht repräsentativ
- Mehrkosten für die Verwendung von Bio-Regio-Produkten können entstehen durch:
  - höhere Produktpreise
  - einen höheren Aufwand bei der Vor- und Zubereitung (geringere Homogenität oder Vorverarbeitung)
  - einen höheren Aufwand für Verwaltungsarbeiten (Recherche / Abstimmungen neue Lieferanten, zusätzliche Rechnungen und Dokumentationen)
- Die Höhe von Mehrkosten hängt sowohl von der Herkunft & Qualität der Ausgangsware ab als auch von der Herkunft & Qualität der Bio-(Regio-)Ware
- Mehrkosten für den Personalaufwand hängen einerseits davon ab, wer den Mehraufwand hat (z.B. Hausleitung, Küchenleitung, Hilfskraft) und andererseits davon, ob sie einmalig sind oder dauerhaft
- Die Berechnungen stammen aus den Jahren 2022-2024

# Ursachen der Mehrkosten bio-regionaler Produkte

- Die Mehrkosten sind von Produkt zu Produkt, Händler zu Händler und Haus zu Haus sehr unterschiedlich
- Entscheidende, den Preis beeinflussende Faktoren sind:
  - Verfügbare und gewünschte Gebindegrößen;
  - die Ausgangsqualität der konventionellen Ware und die Qualität der Bio-Ware;
  - die Abnahmemengen.
- Bei **Erhöhung des Bio-Anteils** (durch Bezug vom Großhändler) entstehen vor allem Mehrkosten für den **Wareneinsatz**.
- Bei der **Umstellung auf regionale Lieferanten** entstehen in erster Linie Mehrkosten durch höheren **Personaleinsatz**
  - In der Zubereitung (geringerer Vorverarbeitungsgrad, Produktqualität/-homogenität, Gebindegrößen)
  - In der Verwaltung (aufwändigere Bestell- und Abrechnungsprozesse, Warenannahme).
- Bei einer Umstellung auf Bio-Regio entstehen Mehrkosten sowohl bei Personal als auch beim Wareneinsatz.

# Ursachen der Mehrkosten bio-regionaler Produkte

- Die Mehrkosten sind von Produkt zu Produkt, Händler zu Händler und Haus zu Haus sehr unterschiedlich
- Entscheidende, den Preis beeinflussende Faktoren sind:
  - Verfügbare und gewünschte Gebindegrößen;
  - die Ausgangsqualität der Komponenten (z.B. die Qualität der Bio-Ware);
  - die Art der Verpackung (z.B. die Qualität der Bio-Ware);
  - In der Beschaffung (aufwändigere Bestell- und Abrechnungsprozesse, Warenannahme, Gebindegrößen);
  - In der Verwaltung (aufwändigere Bestell- und Abrechnungsprozesse, Warenannahme).
- Bei einer Umstellung auf Bio-Regio entstehen Mehrkosten sowohl bei Personal als auch beim Wareneinsatz.

## These:

**„Wer nachhaltige, bio-regionale Produkte beschaffen will, muss mit Mehrkosten rechnen. Wenn diese nicht an die Nutzer\*innen überwältzt werden, bedarf es der Bereitschaft dafür Geld in die Hand zu nehmen.“**



# Bedarfsfelder bei der Beschaffung klimafreundlicher und bio-regionaler Lebensmittel

- **Rahmenbedingungen, die seitens der Organisation zu setzen sind:**
    - Festlegen von verbindlichen Anteilen für Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft
    - Anpassen des Lebensmittelbudgets an die höheren Anteile von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft
    - Anpassen der Preise/Pauschalen für die Verpflegung im Rahmen von Veranstaltungen
- Von herausragender Bedeutung ist die Anpassung der Beschaffungsrichtlinien für die Küchen!**

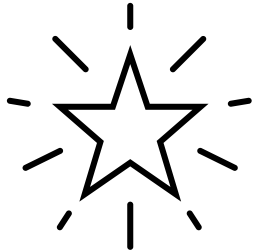
# Bedarfsfelder bei der Beschaffung klimafreundlicher und bio-regionaler Lebensmittel

- **Rahmenbedingungen, für Küche und Hauswirtschaft:**
  - Berücksichtigung des Mehraufwandes für Küche und Hauswirtschaft durch den verstärkten Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft bei Stellenbeschreibungen und Stellenbesetzungen
  - Ggf. Anpassen der Entgeltgruppen für Küchen- und Hauswirtschaftspersonal an die veränderten Tätigkeitsanforderungen
  - Stärkere Berücksichtigung der gastronomischen Dienstleistung bei der Bewerbung von Veranstaltungen und des Hauses insgesamt

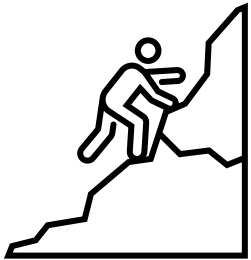
# Sammlung nützlicher Quellen

- Umweltbundesamt mit eigener [Landing Page zur umweltfreundlichen Beschaffung](#) (nicht spezifisch für Lebensmittel)
  - Schulungsskripte, Flyer, Faltblätter
  - Aktuelle Terminankündigungen
    - Online-Webinar „[Umweltfreundliches Catering & umweltfreundlicher Kantinenbetrieb mit dem Blauen Engel](#)“, am 16.09.2024
    - (online) [Fachtag zur AVV Klima](#), am 18.09.2024
- Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
  - [BMEL-Leitfaden „Zu gut für die Tonne“](#)
  - [UBA – Leitfaden Catering](#)
- Abschätzung [ökologischer Auswirkungen von Ernährungsstilen](#) (inkl. neuer DGE FBDGs)

# Abschlussrunde



Oha...! Eine Erkenntnis, die ich mitnehme...



to Do's: Etwas, das ich mir vornehme

- morgen früh zu tun
- nächste Woche zu tun
- in 2025 anzugehen



Feedback: Was ich gerne noch teilen möchte...

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!  
Thank you for your attention!

Haben Sie noch Fragen?  
Do you have any questions?



## Ihre Ansprechpartner



**Florian Antony**  
Senior Researcher  
Leiter Gruppe  
nachhaltige  
Ernährungssysteme



**Gerolf Hanke**  
Researcher  
Projektleiter „Bio-Regio-  
Studie“

**Öko-Institut e.V.**  
Geschäftsstelle Freiburg  
Postfach 17 71  
79017 Freiburg

Telefon: +49 761 45295-260  
E-Mail: [f.antony@oeko.de](mailto:f.antony@oeko.de)

**Öko-Institut e.V.**  
Geschäftsstelle Freiburg  
Postfach 17 71  
79017 Freiburg

Telefon: +49 761 45295-223  
E-Mail: [g.hanke@oeko.de](mailto:g.hanke@oeko.de)