

Handlungsfeld Außer-Haus-Verpflegung: Aktionsplan zum Demo-Projekt

Kooperationspartner:

- Studierendenwerk Freiburg
- Bio-Musterregion Freiburg
- Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.

Ziele

Übergeordnetes Ziel:

1. Anteil an regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln um mindestens 50 Tonnen/Jahr erhöhen

Weitere Ziele:

2. Nachhaltigkeitskommunikation intensivieren
3. Lebensmittelverschwendung reduzieren
4. Evaluation, Ergebnispräsentation, Skalierung

Die Ziele SMART zu formulieren, ist nur teilweise realisierbar. Wichtiger für den Erfolg sind zwei Faktoren:

1. Dass die Veränderungsprozesse im Sinne des übergeordneten Zieles begonnen wurden und flexibel reagiert werden kann – immer in Balance mit dem Versorgungsauftrag des Studierendenwerkes.
2. Dass konkrete Maßnahmen umgesetzt werden, die messbar sind (vgl. ab der nächsten Seite).

Was alle Projektbeteiligten eint, ist das Bemühen und Engagement hin zu mehr Nachhaltigkeit auf mehreren Ebenen. **Im Vergleich zum ursprünglich gestellten Antrag haben wir deshalb die Anzahl an Zielen und Maßnahmen erhöht, zugunsten eines flexibleren Aktionsplanes.**

Konkrete Maßnahmen

1. Anteil an regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln erhöhen

Am Projektbeginn stand eine Phase der Recherche von Produkten und möglichen Lieferanten. In folgenden Schritten sind wir vorgegangen:

- Produkte und Produktgruppen heraussuchen, die in Frage kommen
- Registrierung auf der Handelsplattform nearby und Einstellung von Produktgesuchen
- Recherche möglicher Lieferanten durch das SWFR
- Empfehlung möglicher Lieferanten durch die Bio-Musterregion
- Kontaktaufnahme und Angebots-Anfrage mit den potenziellen Lieferanten
- Auswertung der Angebote
- Gegebenenfalls Lieferverträge vereinbaren

Zwischenergebnisse:

- Mit 11 potenziellen Lieferanten wurde kontakt aufgenommen, bei 4-5 Lieferanten stehen die Anfragen beziehungsweise die Angebote noch aus.
- Während der Projektlaufzeit wurden bereits 33 Tonnen Lebensmittel zusätzlich aus regionalen und bio-regionalen Quellen bezogen.
- Aktuell werden circa 3,37 Tonnen/Monat zusätzlich aus regionalen und bio-regionalen Quellen bezogen.
- Damit haben wir etwa 80 % unseres Zieles von mindestens 50 Tonnen/Jahr bereits erreicht.

Zu den Produkten und Produktgruppen im Einzelnen:

1.1. Fleisch von konventioneller Tierhaltung auf bio-regionale Quellen umstellen

1.1.1 Rindfleisch

Info: Bereits vor Projektbeginn und unabhängig von diesem Aktionsplan wurde beim SWFR die Umstellung auf bio-regionales Rindfleisch beschlossen. Dieses eigenständige Projekt und unser Aktionsplan ergänzen sich auf sinnvolle Weise.

Die Umstellung erfolgte im April 2024 mit einem Preisaufschlag von 70 Cent/Gericht, um einen Teil der Mehrkosten aufzufangen.

Erste Bilanz nach der Einführung:

- Es gab keine Beschwerden über den Preisaufschlag
- Die Zahlen der verkauften Essen sind gleichbleibend seit der Einführung, mit einer leicht zunehmenden Tendenz

1.1.2 Schweinefleisch

Nach der positiven Zwischen-Evaluation zur Einführung von bio-regionalem Rindfleisch stand die Frage im Raum, ob das Angebot auch auf bio-regionales Schweinefleisch ausgeweitet werden kann.

Eine Recherche kam zu dem Ergebnis, dass es nicht genügend bio-regionales Schweinefleisch gibt.

Erschwerend kommt hinzu, dass der Preisunterschied zwischen konventionell und Bio bei Schweinefleisch höher als bei Rindfleisch ist. Das würde dazu führen, dass der Preisaufschlag wesentlich höher als 70 Cent/Gericht sein müsste.

1.1.3 Geflügel

Das SWFR hat sich zur Masthuhn-Initiative bekannt und mit einer Kooperation mit dem ZweiWert-Projekt kommt ein erster Schritt zur Umsetzung, im Sinne der Initiative.

In einer ersten Maßnahme wurden der Mensa Institutsviertel wurden Hähnchen vom Projekt ZweiWert verkostet. ZweiWert entwickelt ein regionales Netzwerk zum Aufbau einer Wertschöpfungskette für Zweinutzungshühner in Baden-Württemberg. Zweinutzungshühner können beides – Eier legen und Fleisch ansetzen. Die Hähnchen waren bereits 20 Minuten vor Schließzeit des Abendessens ausverkauft. Interessant fanden viele die beachtliche Größe des halben Hähnchens mit viel Knochenanteil im Vergleich zu einem gewöhnlichen Masthähnchen.

Nähere Informationen: www.zwei-wert.de

Weitere Aktionen und Maßnahmen können dann geplant werden, wenn das Angebot von ZweiWert ausgebaut wird und mehr Zweinutzungshühner verfügbar sind.

1.2 Hülsenfrüchte aus der Region

Maßnahmen:

- Recherche von möglichen Lieferanten und deren Preise
- Einstellung der Gesuche auf der Plattform nearby

1.2.1 Kichererbsen

Ein Lieferant aus der Pfalz für Bio-Kichererbsen (und Hirse) gefunden. Einen räumlich näheren Lieferanten gibt es leider (noch) nicht. Dennoch ist die Umsetzung als ein Erfolg in Richtung mehr Regionalität zu werten, da die Kichererbsen ursprünglich aus dem Ausland bezogen wurden.

1.2.2 Linsen und Bohnen

Regionale Lieferanten wurden recherchiert, sind aber zu teuer.

1.2.3 Soja-Produkte

Etappenziel:

- Im Januar 2025 wird es eine neue Produktionsanlage bei einem regionalen Lieferanten geben und dann kann eventuell durch die neue Produktionsanlage ein Soja-Konzentrat geliefert werden, um dieses als Soja-Milchalternative für die Herstellung einer eigenen veganen Mayo zu verwenden.
- Außerdem soll Joghurt, Würste, Bratlingsteig und Tofu von dem regionalen Lieferanten bezogen werden.

1.3. Obst – Tafeläpfel und Birnen

Recherche von regionalen Bezugsquellen: Das Bio-Angebot ist nicht ausreichend beziehungsweise zu teuer, aber es wurde ein regionaler Lieferant gefunden, der wöchentlich Äpfel liefert.

Hinzu kommen regionale Birnen für einen saisonalen Aktionszeitraum von jeweils 3-4 Wochen.

1.4 Getreide

Ziel: Regionale Lieferanten von Getreide-Produkten finden und den Einkauf umstellen

Maßnahme: Wechsel des Lieferanten

Anmerkung: Die Lieferanten sind zwar regional, aber das Getreide ist leider oft nicht aus der Region, insbesondere Hartweizen kann regional noch nicht in ausreichenden Mengen angebaut werden. Der Bedarf wurde aber kommuniziert.

1.5 Mehr Einsatz von saisonalen Überschüssen

Ziel ist es, dass mehr saisonale Überschüsse aus regionalen und bio-regionalen Quellen verarbeitet werden.

Maßnahmen:

- Gesuche auf nearbuy eingestellt (Landwirte müssen sich dann von sich aus melden. Die Schnittstelle zum Warenwirtschaftssystem fehlt für einen tagesaktuelle Eintragung.)
- Auswertung der wöchentlichen Mailings von wirbuendelnbio.de
- Individuelle Kontaktaufnahme mit Lieferanten, auf der Basis der Empfehlungen durch die Bio-Musterregion

1.6 Speiseplan-Gestaltung

Ziele:

- Nicht-regionale Produkte durch regionale Produkte ersetzen
- Produkte durch klimafreundlichere Produkte ersetzen

Dies ist ein kontinuierlicher Prozess.

Beispiele für Einzelmaßnahmen:

- Ersatz von Guacamole durch eine Alternative aus Erbsen
- Ersatz von Quinoa durch Hirse
- Für vegetarische und vegane Gerichte ist das Ziel, immer weniger Convenience-Produkte einzusetzen und immer mehr selber zu machen.

2. Nachhaltigkeitskommunikation intensivieren

Parallel zu diesem Aktionsplan wird das SWFR in einem eigenständigen Projekt eine CO₂-Bilanzierung einführen. Durch die Veröffentlichung der CO₂-Bilanzierung wird die Kommunikation von Nachhaltigkeits-Themen sehr intensiviert und in die Nähe der Kaufentscheidungen gebracht.

Darüber hinaus stehen folgende Maßnahmen auf der Agenda:

2.1 Social Media und Pressearbeit

Bei Nachhaltigkeitsthemen wird das Social Media Team einbezogen (vgl. auch 2.2.1)

2.2 Veranstaltungen

Folgende Veranstaltungen werden genutzt, um Nachhaltigkeits-Themen zu kommunizieren:

2.2.1 Regio-Woche vom 10. - 14. Juni 2024

In den Mensen des SWFR gab es eine Woche lang jeden Tag ein anders Gericht aus überwiegend regionalen Zutaten.

Zusätzlich gab es im Garten der Mensa Rempartstraße Infostände, Verköstigungen und ein Gewinnspiel mit einem Glücksrad.

Jeden Tag stellte sich ein anderer Lieferant vor und beim Gewinnspiel war das Ziel, mehr Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu schaffen.

Auch die Projektpartner Bio-Musterregion und der Ernährungsrat beteiligten sich an der Regio-Woche, zum Beispiel bei der Standbetreuung. Zusätzlich wurde in der Mensa Rempartstraße die Möglichkeit gegeben, einige unserer regionalen Lieferantinnen und Lieferanten kennenzulernen – jeden Tag einen anderen. Mit dabei waren zum Beispiel die Markgräfler Kartoffelverarbeitungs GmbH oder das Start-up Sin Carne Schwarzwald GmbH mit Fleischersatzprodukten.

Das Angebot wurde sehr gut angenommen, es gab täglich zwischen 100-180 Standbesuche.

Gleichzeitig wurde die Regio-Woche für eine Kundenbefragung genutzt, rund um das Thema Bio-Fleisch.

Die Regio-Woche wurde durch eine Social Media Kampagne begleitet und hat zu hohen Zugriffszahlen geführt, was auch ein Gewinn für alle Beteiligten war.

2.2.2 Landesweite Ernährungstage 2024

Das SWFR hat an den landesweiten Ernährungstagen zum Thema Kartoffeln teilgenommen. Vom 4. - 8. März gab es jeden Tag ein Kartoffelgericht.

Ausführlichere Informationen hier: <https://www.biomusterregionen-bw.de/Lde/18782160/?LISTPAGE=5844364>

2.2.3 Food for Future Ausstellung jährlich wiederholen

Die Wanderausstellung „Ernährung und Klima“ <https://foodforfuturefreiburg.de/ausstellung> wird Anfang 2025 wieder ausgeliehen (zeitgleich zur Einführung der CO2-Bewertung der Gerichte) und auf andere Mensen ausgeweitet, auch außerhalb von Freiburg.

2.2.4 Kooperation mit StudiTours

In einem Gespräch sollen die Möglichkeiten zur Zusammenarbeit eruiert werden. Angedacht ist, dass gemeinsam neue Angebote entwickelt werden, z.B. Hofbesichtigungen, Tour zu Hofläden, Einkauf von regionalen Lebensmitteln, u.ä.

2.2.5 Mitarbeit bei externen Veranstaltungen

Die Teilnahme des SWFR am Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung des Ernährungsrats Freiburg & Region dient nicht nur dem kollegialen Austausch, sondern auch der Öffentlichkeitsarbeit.

Ein Beispiel ist ein Beitrag zum Thema Beschaffung von regionalem Bio-Fleisch beim Kantinengespräch am 5. Juni 2024.

3. Lebensmittelverschwendung reduzieren

1. Maßnahme: Bedarfserhebung

Ergebnis:

- In den Mensen ist die Lebensmittelverschwendung bereits auf ein mögliches Minimum reduziert, die Prozesse optimiert.
- In den größten Cafeterien Libresso und im Institutsviertel gibt es kaum Verschwendung.

2. Maßnahme: Situation bei den weiteren 13 Cafeterias klären und die Vorgehensweise der beiden großen Vorbilder empfehlen.

Ergebnis: alle Cafeterias haben bereits ihre Prozesse so optimiert, dass die Lebensmittelverschwendung auf ein absolutes Minimum reduziert wurde. Zum Beispiel in dem eine halbe Stunde vor Schließzeit übrige belegte Brötchen etc. vergünstigt verkauft werden.

4. Evaluation, Ergebnispräsentation, Skalierung

Spätestens im Juni 2025 beginnen wir mit der Gesamt-Evaluation, planen die Präsentation der Ergebnisse und prüfen die Möglichkeiten der Skalierung.

Ausdrückliches Ziel des Projektes und der Förderung ist es, die nützlichen Erfahrungen und Erfolge zu kommunizieren und so Skalierungseffekte in der Region anzustoßen.