

*Gutachten  
April 2024*

# *Was ist uns Ernährung wert?*

*Eine Statusanalyse zu Potenzialen der  
Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung unter  
besonderer Betrachtung des Potenzials von  
regionalen und Bio-Produkten*



# Impressum

## Gutachten von Here&Now e.V | [www.here-now.eu](http://www.here-now.eu)

**Dr. Lars Kulik**, Experte für quantitative Forschungsmethoden, Betreuung und Durchführung verschiedener nationaler und internationaler Forschungsprojekte

**Marc Schreiber**, Koordinierungsstelle des Ernährungsrates Brandenburg und Promovend an der B-TU Cottbus mit dem Forschungsschwerpunkt „Kommunale Ernährungssysteme“

unterstützt durch:

**Dr. Ulrike Häusser**, promovierte Ethnologin, Durchführung der telefonischen Personenbefragung in den Kliniken

**Detlef Schreiber**, Meister Kochhandwerk, studierter Ökonom, Betriebs- und Gebietsleiter in verschiedenen Catering-Unternehmen, Erstellung der idealtypischen Speisepläne in Anlehnung an die vorhandenen Ressourcen

Wissenschaftliche Begleitung des Projekts:

**Prof. Dr. Alexandra Retkowski (B-TU Cottbus)**, Lehrstuhl „Soziale Dienstleistungen in strukturschwachen Räumen“

## Herausgeberin

### Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Brandenburger Landtag

Alter Markt 114467 Potsdam

Tel. 0332-966 1700

Fax 0331-966 1702

E-Mail: [info@gruene-fraktion.brandenburg.de](mailto:info@gruene-fraktion.brandenburg.de)

[www.gruene-fraktion-brandenburg.de](http://www.gruene-fraktion-brandenburg.de)

Potsdam, April 2024

Diese Publikation enthält Informationen über die parlamentarische Arbeit der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Brandenburger Landtag und ist nicht zum Zweck der Wahlwerbung bestimmt.

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Dankesworte.....	3
Einführung, Zielsetzung und Vorgehen .....	4
<i>Einführung</i> .....	4
<i>Zielsetzung und Vorgehen</i> .....	6
<b>1. Potenzielle Teilnehmer*innen in ausgewählten Varianten der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg.....</b>	<b>8</b>
<i>1.1 Definition der Gemeinschaftsverpflegung für diese Untersuchung</i> .....	8
<i>1.2 Kindertageseinrichtungen</i> .....	8
<i>1.3 Schule</i> .....	9
<i>1.4 Seniorenheime</i> .....	10
<i>1.5 Öffentliche Kantinen/Mensen</i> .....	10
1.5.1. Hochschulen.....	10
1.5.2 Einrichtungen der Landesverwaltung.....	11
<b>Exkurs Betriebskantinen .....</b>	<b>12</b>
<i>1.6 Kliniken</i> .....	13
<i>1.7 Zusammenfassung Zahlen in der Gemeinschaftsverpflegung</i> .....	14
<b>2. Ergebnisse der qualitativen und quantitativen Datensammlung .....</b>	<b>15</b>
<i>2.1 Schulen</i> .....	15
<i>2.2 Kliniken</i> .....	24
<i>2.3 Beispielkommunen</i> .....	30
<b>Exkurs Kyritz .....</b>	<b>34</b>
<i>2.4 Ausschreibungen</i> .....	35
<i>2.5 Fachinterviews</i> .....	39
Hürden und Herausforderungen.....	39
Chancen .....	42
Fazit.....	42
Handlungsempfehlungen .....	44
<b>3. Landwirtschaftliche Kennzahlen .....</b>	<b>46</b>
<b>Exkurs Produzenten und Produzentinnen.....</b>	<b>50</b>
<b>Exkurs: Catering-Unternehmen in Brandenburg.....</b>	<b>52</b>
<b>4. Idealtypische Speisepläne für die Varianten der Gemeinschaftsverpflegung.....</b>	<b>54</b>

<b>5. Zusammenführung der Ergebnisse – das Dreigestirn: aktuelle und potenzielle Essensteilnehmerzahlen – verfügbare Ressourcen – idealtypischer Bedarf in der Gemeinschaftsverpflegung.....</b>	<b>57</b>
<b>Erkenntnisse der Untersuchung.....</b>	<b>61</b>
<b>Handlungsempfehlungen für Entscheider*innen in Politik und Verwaltung .....</b>	<b>63</b>
<b>Weiterführende Informationen.....</b>	<b>66</b>
<b>Projektteam .....</b>	<b>68</b>
<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>69</b>
<i>Internetquellen für das Unterkapitel „Exkurs Betriebskantinen“ .....</i>	<i>74</i>
<b>Tabellen .....</b>	<b>75</b>
<b>Abbildungen.....</b>	<b>76</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>77</b>
<i>Speisepläne für vier Wochen.....</i>	<i>77</i>
<i>Auflistung Teilnehmerzahlen .....</i>	<i>79</i>
Vollständige Liste der Schulen nach Schulform und Verwaltungsbezirk .....	79
Liste der kontaktierten Kliniken .....	82
<i>Karte Kyritz Verteilung potenzieller Teilnehmer Gemeinschaftsverpflegung .....</i>	<i>85</i>
<i>Liste Ausschreibungsstichprobe .....</i>	<i>86</i>
<i>Fragebögen für Schulleitungen, Schulträger, Kliniken .....</i>	<i>89</i>
Fragebogen für Schulleitungen.....	89
Fragebogen für Schulträger.....	92
Fragebogen für Kliniken .....	96
<i>Interviewleitfaden.....</i>	<i>99</i>

## **Dankesworte**

Eine Untersuchung, die u.a. neue Daten hervorbringen möchte, ist auf die Mitarbeit und Auskunftsfreude von Akteuren angewiesen, die mit dem Untersuchungsgegenstand in Verbindung stehen.

Dies war auch in diesem Fall so.

Deshalb möchte sich das Projektteam bedanken bei allen Gesprächspartnern und -partnerinnen aus Kindertageseinrichtungen, Schulen, Verwaltungen und Kliniken. Ganz besonderer Dank gilt den Frauen und Männern aus den Küchen der verschiedenen Einrichtungen, die uns einen Einblick in ihre Arbeit gewährt haben. Ebenfalls einen großen Dank möchten wir den Experten und Expertinnen aussprechen, die sich für umfangreiche Interviews Zeit genommen haben und dank ihres Wissens viele Fragen beantworten konnten, so dass ein guter Überblick über die Komplexität des „Vorgangs“ Gemeinschaftsverpflegung und seiner möglichen Bedeutung für die regionale Wertschöpfung entstehen konnte.

Abschließend sei den Kolleginnen und Kollegen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburgs und vor allem der Koordinatorin Dr. Maren Deanzer-Wiedmer gedankt, die nicht nur für viele Fragen – auch neben offiziellen Terminen – zur Verfügung standen, sondern ebenfalls dabei unterstützten, die Schulumfragen auf den Weg zu bringen.



# Einführung, Zielsetzung und Vorgehen

## Einführung

Ausgangspunkt dieser Untersuchung ist die Annahme, dass Gemeinschaftsverpflegung als eine bedeutende Ernährungsumgebung positive Veränderungen in verschiedenen Bereichen erzielen kann (zur Definition der Ernährungsumgebung siehe Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL u. a. 2020, 47ff.).

Brandenburg ist aktuell mit verschiedenen Herausforderungen konfrontiert. In verschiedenen Dokumenten und Untersuchungen werden Probleme dargelegt, mit denen sich das Bundesland auseinandersetzen muss und dies natürlich bereits tut. Hierzu gehören unter anderem:

- Veränderung des demografischen Gefüges mit den damit verbundenen Folgen (u.a. erhöhte Versorgungsleistungen für Ältere, Verschärfung des Fachkräftemangels)
- mangelhafte Infrastruktur in verschiedenen Bereichen (Digitalisierung, Mobilität, medizinische Versorgung, Bildungseinrichtungen und weitere)
- Verschärfung klimatischer Auswirkungen wie Wasserknappheit und Versteppung von Böden
- Zunahme sogenannter Zivilisationskrankheiten (u.a. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes 2, Adipositas) mit den damit verbundenen Folgesymptomen (u.a. erhöhte Anzahl an Krankheitstagen, erhöhte Ausgaben im Gesundheitsbereich, Zunahme des volkswirtschaftlichen Schadens) (Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU) 2023; OECD 2019)
- Abnahme der sozialen Kohäsion (Schiefer u. a. 2012).

Dabei stehen viele dieser Probleme in einem Zusammenhang miteinander, so dass sie als Problemcluster wahrgenommen werden können und Lösungen attraktiv erscheinen, die Probleme nicht isoliert voneinander bearbeiten, sondern einen Impact in verschiedenen Bereichen versprechen.

Ein Lösungsansatz liegt aus verschiedenen Gründen im Brandenburger Ernährungssystem und hier, aus Sicht des Landes, in der Gemeinschaftsverpflegung als großen Hebel, um Veränderungen im Ernährungssystem initiieren zu können.

Zum einen liegt dies an der Größe des Ernährungssystems (siehe zu Betriebsanzahl und Umsatz: Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg c/o Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH 2022 S. 20; Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2021b). Weitere Aspekte sollen hier nur stichpunktartig genannt sein:

- a) jede Kommune verfügt über ein Ernährungssystem (Schanz u. a. 2020) und damit besteht ein enormes ökonomisches Potenzial, vor allem, weil dieses Potenzial flächendeckend vorliegt und nicht begrenzt ist auf einzelne Standorte,
- b) das Ernährungssystem ist prädestiniert für eine Einbeziehung in kommunales Entwicklungsdenken, da es ein beständiges System ist,
- c) Ernährung ist ein Querschnittsthema und berührt viele andere Themen,
- d) „Gutes Leben für alle“: Ernährung ist Lebensqualität und Bestandteil gesundheitlicher Fürsorge,
- e) durch Ansätze wie Food-Democracy und Ernährungssouveränität können auf Landes- wie auf kommunaler Ebene anhand eines praktischen Beispiels, dessen erste Veränderungen schnell erlebbar werden können, Diskussionskultur gepflegt und Demokratisierungsprozesse unterstützt werden.

Als Aspekte einer solchen Transformation im Ernährungssystem, welche neben ökonomischen auch soziale, ökologische und kulturelle Faktoren berücksichtigt, werden angesehen:

- Regionalität als genereller Rahmen für die Wertschöpfungskette Produktion – Verarbeitung – Handel – Verbrauch (Landtag Brandenburg 2019; Landesbauernverbandes Brandenburg (LBV) 2020; LandInForm 2021; Landesverband Regionalbewegung NRW e.V. 2022; Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg c/o Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH 2022).
- Eine stärker pflanzenbasierte Kost, da hierdurch Landnutzung und eine aus gesundheitlichen Gründe vielfältig aufgebaute Speiseplanung in Einklang miteinander gebracht werden können (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2022; Linseisen u. a. 2022) (siehe hierzu gesondert die Ausführungen zu den verwendeten idealtypischen Speiseplänen im Kapitel 4).

und im Besonderen, wie erwähnt, die:

- Gemeinschaftsverpflegung als genereller großer Hebel, um einen massenhaften Bedarf an entsprechenden Produkten zu generieren, der zudem teilweise der Kontrolle der öffentlichen Hand unterliegt (Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL u. a. 2020; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2022).

Untersuchungen, wie die des ZALF (Zasada u.a. 2019) und von Voigt (2018), haben sich mit der Frage auseinandergesetzt, inwiefern Brandenburg das Potenzial besitzt, den Raum Brandenburg-Berlin mit ca. 6 Millionen Verbraucher\*innen abwechslungsreich mit Nahrungsmitteln zu versorgen. Aus der theoretischen Perspektive besteht diese Möglichkeit. Im Praktischen zeigen große Verbände wie pro agro e.V., Fördergemeinschaft Ökologische Landwirtschaft (FÖL) und der Landesbauernverband Brandenburg sowie kleinere Verbände und einzelne Akteure, dass vielfältige Möglichkeiten bestehen, Regionalität im gesamten Ernährungssystem und in der Gemeinschaftsverpflegung zu leben. Bestrebungen auf Landesebene, wie die Einführung der Qualitätszeichen „Gesicherte Qualität Brandenburg“ und „Gesicherte Qualität Brandenburg Bio“ sowie der Ökoaktionsplan, zeigen ebenfalls, dass diese Prozesse unterstützenswert sind (siehe hierzu: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) 2021; Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Brandenburger Landtag und Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Abgeordnetenhaus von Berlin 2021).

Auch wenn viele Akteure in Brandenburg richtungsweisende Netzwerke aufbauen, Projekte initiieren, Unternehmen weiterentwickeln und Prozesse optimieren, besitzt die große Umfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen von 2018 aber durchaus Aktualität bezüglich der Datenlage über die Verwendung von Bio- und Regionalprodukten in Brandenburg. Diese zeigte, dass gerade für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nur wenige Daten existieren, auf denen im Detail zielgerichtete Entscheidungen basieren könnten (Landesregierung Brandenburg 2018). Um die diesbezügliche Datenlage zu verbessern sowie um der Frage nachzugehen, welches Potenzial die Gemeinschaftsverpflegung vor allem als Hebel für die regionale Wertschöpfung aufweist, hat die Fraktion Bündnis 90/die Grünen diese Untersuchung in Auftrag gegeben.

Das Gutachten, dessen Ergebnisse auf den folgenden Seiten dargelegt werden sollen setzt bei Untersuchungen und Umfragen an, die in den vergangenen Jahren in und für die Brandenburger Kita- und Schulverpflegung durchgeführt worden sind. Hier sind vor allem die Umfragen zu nennen, die durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung 2015 und 2016 (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 2016; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg u. a. 2016) erfolgt sind sowie die Untersuchung von Haack und Häring zum Status Quo der Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Barnim (Haack und Häring 2020).

## Zielsetzung und Vorgehen

Ziel der Untersuchung ist es, vorhandene Zahlen zur Gesamtsituation der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg zusammenzutragen und somit eine Grundlage für politische Entscheidungen und die Maßnahmenfindung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu legen.

Die Untersuchung möchte Antworten auf verschiedene Fragen geben wie: welches Potenzial die Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg für eine regionale Wertschöpfung hat und an welchen Stellen und aus welchen Gründen regionale Wertschöpfung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung aktuell erschwert wird. Weitere Fragen, die diese Untersuchung flankieren, sind u.a.: Wo stehen wir bei der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg mit Blick auf eine nachhaltige Ernährung? Welche Herausforderungen auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es? Und welche Potenziale für eine gesunde und nachhaltige Ernährung gibt es bei der Gemeinschaftsverpflegung?

Berücksichtigt wird im Rahmen dieser Untersuchung die Gemeinschaftsverpflegung in den folgenden Einrichtungen:

- Kindertagesstätten
- Schulen
- Universitäten/Öffentlichen Kantinen
- Krankenhäusern
- Seniorenheimen

Die Ergebnisse der Untersuchung werden in fünf Schritten präsentiert:

In Kapitel Eins werden Zahlen für die potenzielle Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung in den oben genannten Einrichtungen erarbeitet. Hier wird hauptsächlich auf statistisches Material des Amtes für Statistik Berlin-Brandenburg zurückgegriffen. Dargestellt werden je nach Einrichtungsart zudem Anzahl der Einrichtungen sowie deren Verteilung auf die verschiedenen Landkreise. Die erarbeiteten Zahlen stellen das maximale (ideale) Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg dar.

Im zweiten Kapitel werden die Ergebnisse der qualitativen und quantitativen Datenakquise vorgestellt, die im direkten Kontakt mit Einrichtungen, Akteuren dieser sowie mit Experten und Expertinnen innen des Brandenburger Ernährungssystems erarbeitet worden sind. Hierzu zählen Ergebnisse aus Onlineumfragen unter Schulen und Schulträgern, telefonische und Onlinebefragungen in Kliniken, Stichproben in drei Beispielkommunen, eine Stichprobe offizieller Ausschreibungen für die Gemeinschaftsverpflegung an verschiedenen kommunalen Einrichtungen sowie leitfragengestützte Experteninterviews. Diese Daten erfüllen den Zweck, statistisch relevante Daten zu ermitteln (Umfrage Schulen und Schulträger) sowie durch verschiedene Stichproben (Beispielkommunen, Ausschreibungen) und inhaltliche Analysen (Experteninterviews, Klinikbefragung) eine Einschätzung für die Gemeinschaftsverpflegung in ganz Brandenburg vornehmen zu können.

Die Darstellung landwirtschaftlicher Produktionszahlen für Brandenburg im konventionellen und im Bio-Bereich erfolgt im dritten Kapitel, um sich dem aktuellen Angebot an regionalen und Bio-Produkten in Brandenburg annähern zu können. Dabei umfasst die verwendete Bezeichnung „regionale und Bio-Produkte“ regionale Produkte aus konventioneller Produktion sowie Bio-Produkte und regionale Bio-Produkte.

Verschiedene Exkurse in den ersten drei Kapiteln dienen dazu, das Spektrum des Einsatzes für eine regional fokussierte Gemeinschaftsverpflegung zu erweitern (Betriebskantinen, Kyritz) sowie bedeutsame Teilaspekte konkreter auszuführen (Produzenten und Produzentinnen, Catering-Unternehmen).

Kapitel Vier wird die idealtypischen Speisepläne vorstellen, die extra für diese Untersuchung angefertigt worden sind. Dies wurde als sinnvoll erachtet, weil hierdurch konkret auf die Kulturen eingegangen werden



konnte, die gemäß Statistik tatsächlich in Brandenburg angebaut werden. Des Weiteren werden die Aspekte erläutert, die die Gestaltung der Speisepläne zusätzlich beeinflusst haben.

Im fünften Kapitel werden die Ergebnisse aus den vorangegangenen Kapiteln zusammengezogen, indem u.a. die anhand der idealtypischen Speisepläne notwendigen Bedarfe für die Gemeinschaftsverpflegung den Teilnehmerzahlen durch Skalierung angepasst und mit den tatsächlichen landwirtschaftlichen Zahlen abgeglichen werden. Aus der Zusammenführung der Daten des Dreigestirns „Teilnehmerzahlen aktuell/ideal – landwirtschaftliche Produktion – Mengenbedarf aktuell/ideal“ lässt sich einerseits das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung für die regionale Wertschöpfung in Brandenburg ablesen und andererseits zeigen sich in konkreter Form die Produktionslücken, die durch das erste Glied der Wertschöpfungskette gefüllt werden müssten, wenn die gesamte Kette regional gestaltet werden soll.

Abschließend erfolgt die Vorstellung von basalen Erkenntnissen und Handlungsempfehlungen sowie von weiterführenden Informationen. Um die Untersuchungsvorgänge so transparent wie möglich zu gestalten werden im Anhang zusätzlich weitere Daten sowie genutzte Instrumente der Datenerhebung dargestellt.

Die Untersuchung sah die Verwendung von quantitativen und qualitativen Methoden und damit die Erhebung verschiedener Daten vor, um einerseits statistisch relevante Kennzahlen in zumindest einer Variante der Gemeinschaftsverpflegung zu erhalten und um andererseits einen Eindruck über die Lage in den anderen Varianten der Gemeinschaftsverpflegung zu vermitteln. In den einzelnen Kapiteln wird detaillierter auf die Methodik bezüglich der entsprechenden Erhebung der jeweiligen Daten eingegangen. Verwendung fanden im Rahmen der Untersuchung folgende Methoden:

- Auswertung öffentlich zugänglicher statistischer Kennzahlen
- Onlineumfragen mit teilweise statistischer Auswertung
- Telefonbefragungen und Gespräche vor Ort
- Fachinterviews (digital, telefonisch, vor Ort)
- Auswertung entsprechender Fachliteratur

Es muss darauf hingewiesen werden, dass diese Untersuchung selbstverständlich keine vollumfängliche Status-Quo-Analyse sein kann. Hierzu wären eine längere Laufzeit sowie größere Investitionen für die Datenerhebung notwendig. Generell muss konstatiert werden, dass die Datenlage zur Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg unzureichend ist bzw. viele Daten bisher nicht zentral erhoben worden sind und/oder vereinzelt in Statistiken und Dokumenten unterschiedlicher Einrichtungen und Institutionen vorliegen. Daher kann diese Untersuchung nur einen weiteren Schritt auf dem Weg darstellen eine solide Datenbasis für Brandenburg zu erarbeiten. Die Untersuchung wird somit zusätzlich als Möglichkeit gesehen, neben der Erarbeitung verschiedener Kennzahlen, die Datenleerstellen aufzeigen, die in der Nachfolge kontinuierlich gefüllt werden müssen.

# 1. Potenzielle Teilnehmer\*innen in ausgewählten Varianten der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg

## 1.1 Definition der Gemeinschaftsverpflegung für diese Untersuchung

Um die bereits genannten Einrichtungsarten einzuordnen, soll die Definition hergeleitet werden, die für diese Untersuchung bestimmend ist.

Als grundlegender Unterschied zwischen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und der Inner-Haus-Verpflegung werden der Ort der Zubereitung der Speise sowie der käufliche Erwerb dieser betrachtet. Die AHV differenziert sich in die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. Orientiert an Ausführungen von Viveka Ansorge und ArbeitGestalten (2017) sowie des Lexikons der Ernährung (Spektrum.de - Lexikon der Ernährung 2023) können beiden Bereichen folgende Varianten zugeordnet werden

Gastronomie	Gemeinschaftsverpflegung
Restaurants, Hotels, Fast-Food-Einrichtungen, Kiosks, Imbissstände	Kindertagesstätten, Schulen, Mensen, öffentliche Kantinen, Betriebskantinen, Heime, Krankenhäuser, militärische Einrichtungen, Justizvollzugsanstalten, Verpflegungseinrichtungen in Verkehrsmitteln

*Tabelle 1: Arten der Außerhausverpflegung; eigene Darstellung, ausgehend von Spektrum.de (2023) sowie Viveka Ansorge und ArbeitGestalten (2017)*

In der Folge wird im Rahmen der Untersuchung daher der Begriff „Gemeinschaftsverpflegung“ verwendet oder konkret die Variante der Gemeinschaftsverpflegung benannt. Dabei ist es für die Betrachtung unwesentlich, dass für die wirtschaftliche Unterscheidung die Gemeinschaftsverpflegung in die Bereiche „Business“ (Betriebskantinen), „Care“ (Krankenhäusern, Seniorenheimen, Pflegeeinrichtungen) und „Education“ (Bildungseinrichtungen) getrennt werden kann (Max Rubner-Institut und Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel 2008a, S. 111f; Viveka Ansorge und ArbeitGestalten 2017, S.8).

Wichtigste Kriterien für die „Einschränkung“ auf die fünf ausgewählten Varianten der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Untersuchung waren:

1. eine angenommene hohe Zahl an Essenteilnehmer\*innen und damit potenziell wichtige Schnittstellen für eine regionale Wertschöpfung,
2. konkreter Bezug der meisten Einrichtungen im Rahmen dieser Varianten zur öffentlichen Hand.

Nachfolgend werden strukturelle Informationen aus bestehenden statistischen Daten zu verschiedenen öffentlichen Einrichtungen zusammengestellt.

## 1.2 Kindertageseinrichtungen

In Kindertageseinrichtungen werden Kinder vom Kleinkindalter bis zur Schulreife betreut. Kindertagesstätten haben an der gesamten Gemeinschaftsverpflegung einen hohen Anteil, zum einen aufgrund der hohen Anzahl betreuter Kinder und zum anderen durch die hohe Teilnahmequote an den Mahlzeiten. Aus früheren Studien ist z.B. bekannt, dass 98% der betreuten Kinder am Mittagessen teilnehmen (Haack und Häring 2020). Zusätzlich gibt es weitere Mahlzeiten wie Frühstück oder Vesper. Über alle Einrichtungsformen (u.a. Krippe, Kita) hinweg sind laut dem Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2022e) in Brandenburg 1.993 Kindertageseinrichtungen mit insgesamt 191.181 Kindern und 27.828 dort tätigem Personal verzeichnet (Tabelle 2).

Landkreis/kreisfreie Stadt	Anzahl der Tageseinrichtungen	Kinder	Tätiges Personal
Brandenburg an der Havel	56	5.427	798
Cottbus	74	7.292	975
Frankfurt (Oder)	38	4.132	610
Potsdam	145	17.063	2.439
Barnim	131	14.839	2.002
Dahme-Spreewald	135	13.779	2.109
Elbe-Elster	100	6.808	1.005
Havelland	142	12.425	1.842
Märkisch-Oderland	148	14.909	2.116
Oberhavel	133	15.784	2.305
Oberspreewald-Lausitz	91	7.316	1.106
Oder-Spree	144	13.488	1.968
Ostprignitz-Ruppin	91	7.050	1.101
Potsdam-Mittelmark	173	18.134	2.533
Prignitz	69	4.802	779
Spree-Neiße	98	7.824	1.124
Teltow-Fläming	127	12.531	1.844
Uckermark	98	7.578	1.172
<b>Land Brandenburg</b>	<b>1.993</b>	<b>191.181</b>	<b>27.828</b>

*Tabelle 2: Anzahl der Kindertageseinrichtungen, betreute Kinder und tätige Personen nach Verwaltungsbezirk (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022e)*

### **1.3 Schule**

Der Bereich mit dem größten Potenzial in der Gemeinschaftsverpflegung sind Schulen. In Brandenburg existieren unterschiedliche Schulformen (u.a. Grundschule, Gesamtschule, Oberschule, Gymnasium, Förderschule, Schulen des 2. Bildungsweges und Berufliche Schulen).

Schulform	Anzahl	Schüler*innen	Lehrkräfte
Grundschule	470	127.721	9.353
Gesamtschule	50	25.503	2.520
Oberschule	152	48.842	4.378
Gymnasium	104	59.450	4.684
Förderschule	83	9.263	2.014
Zweiter Bildungsweg	16	1.372	64
Beruflichen Schulen	54	38.142	2.397
<b>Gesamt</b>	<b>929</b>	<b>310.293</b>	<b>25.410</b>

*Tabelle 3: zeigt strukturelle Daten für die gesonderten Schulformen. Im Anhang sind die Schulformen auf die Verwaltungsbezirke aufgeteilt gelistet. Wir betrachten die Schulformen hier getrennt, da Unterschiede in der Teilnahme an den Mahlzeiten bekannt sind (Haack und Häring 2020; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg u. a. 2016; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 2016). In der Grundschule ist der Anteil am höchsten und nimmt mit zunehmendem Alter der Schüler\*innen ab. In Kapitel 2.1 findet eine detaillierte Auseinandersetzung mit diesem Sachverhalt statt. Des Weiteren ist zu erwähnen, dass es durch Ferienzeiten in Schulen zu erheblichen Schwankungen im Bedarf kommt.*

## 1.4 Seniorenheime

Tab. 4 zeigt die Anzahl der Senior\*innen, die in Brandenburg stationär oder ambulant betreut werden. Im stationären Bereich ist eine Mittagsverpflegung vorgesehen. Allerdings werden auch Senioren und Seniorinnen, die in der eigenen Wohnung ambulant betreut werden, zu einem gewissen Prozentsatz durch mobile Mittagsverpflegung versorgt. Ein Datensatz hierzu existiert nicht (siehe Kapitel „Exkurs Catering-Unternehmen“). Aus diesem Grunde wurden alle ambulant betreuten Senioren und Seniorinnen als potenzielle Abnehmer\*innen für eine mobile Mittagsversorgung in den Datensatz einbezogen.

Landkreis/kreisfreie Stadt	Pflege-dienste	Pflegedienste beschäftigt	Ambulante Fälle	Pflege-heime	Pflegeheime beschäftigt	vollstationäre Fälle
Brandenburg an der Havel	21	915	1.487	24	836	874
Cottbus	26	636	1.442	28	1.066	1.093
Frankfurt (Oder)	16	429	843	19	842	778
Potsdam	38	868	1.999	30	1.180	1.642
Barnim	54	1.316	3.959	58	2.045	2.104
Dahme-Spreewald	50	1.021	2.718	38	1.178	1.334
Elbe-Elster	46	1.301	2.894	28	812	856
Havelland	47	1.078	2.522	37	1.198	1.295
Märkisch-Oderland	66	1.747	3.749	49	1.704	1.784
Oberhavel	63	1.489	3.493	40	1.655	1.992
Oberspreewald-Lausitz	40	756	2.019	35	1.205	1.286
Oder-Spree	47	1.551	3.341	37	1.552	1.769
Ostprignitz-Ruppin	53	1.349	3.120	25	888	993
Potsdam-Mittelmark	52	1.311	2.467	43	1.284	1.679
Prignitz	37	857	2.377	31	910	996
Spree-Neiße	38	757	1.796	37	983	1.000
Teltow-Fläming	45	993	2.589	34	1.454	1.567
Uckermark	65	1.638	3.703	35	1.024	1.057
<b>Land Brandenburg</b>	<b>804</b>	<b>20.012</b>	<b>46.518</b>	<b>628</b>	<b>21.816</b>	<b>24.099</b>

*Tabelle 4: Anzahl der Pflegeeinrichtungen in Brandenburg nach Verwaltungsbezirken unterschieden nach ambulanter und vollstationärer Einrichtung mit jeweils betreuten Personen und jeweiligem Personal (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2019).*

## 1.5 Öffentliche Kantinen/Mensen

### **1.5.1. Hochschulen**

Mit 22 Hochschulen und insgesamt über 50.000 Studierenden bieten die Mensen dieser Einrichtungen ein weiteres enormes Potenzial für die Gemeinschaftsverpflegung (Tabelle 5). Das Studentenwerk Potsdam hat z.B. vor-Corona 1,4 Mio. Portionen pro Jahr ausgegeben. Derzeit wird der Absatz intern auf ca. 1,2 Mio. Portionen geschätzt. Das Studentenwerk Frankfurt/Oder mit 10 Einrichtungen und ca. 6 Mensen, 4 Cafeterien gibt an „guten“ Tagen bis zu 3000 Portionen aus. Dies entspricht im ganzen Jahr ca. 500.000 Essen. Ebenso wie in den Schulen gibt es hier ebenfalls massive Schwankungen durch die vorlesungsfreie Zeit. Tabelle 5 zeigt einen Überblick über die Studierendenzahlen sowie über die Zahl des Personals.

Hochschule	Studierende	Personal	wissenschaftliches und künstlerisches Personal	Verwaltungs-, technisches und sonstiges Personal
Universitäten	34.587	9.245	6.780	2.465
Universität Potsdam	20.790	4.978	3.847	1.131
Europa-Universität Viadrina Frankfurt (Oder)	4.797	1000	689	311
BTU Cottbus-Senftenberg	6.621	2.482	1.695	787
Filmuniversität Babelsberg	942	440	274	166
Medizinische Hochschule Brandenburg	661	289	227	62
Health and Medical University Potsdam	776	56	48	8
Fachhochschulen	14.101	2.868	2.157	711
Technische Hochschule Brandenburg	2.468	448	320	128
Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde	2.325	758	577	181
Fachhochschule Potsdam	3.662	778	600	178
Technische Hochschule Wildau	3.295	732	557	175
Theologische Hochschule Elstal	48	17	12	5
Fachhochschule für Sport und Management Potsdam	468	32	26	6
Fachhochschule Clara Hoffbauer Potsdam	197	37	31	6
XU Exponential University Potsdam	175	38	20	18
GISMA Business School	725	23	10	13
University of Europe for Applied Sciences	724	5	4	1
Verwaltungsfachhochschulen	1.739	576	198	378
Hochschule der Polizei des Landes Brandenburg in Oranienburg	740	527	175	352
FH für Finanzen Brandenburg in Königs Wusterhausen	999	49	23	26
<b>Hochschulen insgesamt</b>	<b>50.427</b>	<b>12.689</b>	<b>9.135</b>	<b>3.554</b>

Tabelle 5: Studierenden- und Angestelltenzahlen für 22 Brandenburger Hochschulen (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022g; 2022l).

### 1.5.2 Einrichtungen der Landesverwaltung

Ein Überblick über alle Kantinen der Landesverwaltung (Ministerien, Ämter) im Bundesland sowie die Kantinen, die öffentliche (kommunale) Verwaltungen mit Mahlzeiten versorgen, kann an dieser Stelle nicht erfolgen, da diese Recherche im Rahmen dieser Untersuchung aus kapazitorischen Gründen nicht möglich war. Tabelle 6 ermöglicht aber einen Einblick in das Potenzial, welches öffentliche Kantinen als Einsatzgebiete regionaler und Bio-Produkte besitzen. Dabei ist hervorzuheben, dass die öffentlichen Kantinen der Landesverwaltung als „direktes Schaufenster“ eine besondere Rolle in der Außendarstellung seitens der Landespolitik darstellen bzw. darstellen könnten.

Einrichtung	Beschäftigte
Landtag Brandenburg	145
Ministerpräsidentin, Ministerpräsident und Staatskanzlei	205
Ministerium des Innern und für Kommunales	555
Ministerium der Justiz	150
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport	1.045
Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kultur	175
Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz	310
Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie	235
Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz	335
Ministerium für Infrastruktur und Landesplanung	280
Ministerium der Finanzen	320
Landesrechnungshof	135
<b>Gesamt</b>	<b>3.890</b>

Tabelle 6: Angestelltenzahlen für die Einrichtungen der Landesverwaltung (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022h)

## Exkurs Betriebskantinen

Eine Anregung aus mehreren Interviews aufgreifend, soll in diesem Abschnitt das Potenzial für die regionale Versorgung in Betriebskantinen von Brandenburger Unternehmen skizziert werden. Dabei werden zwölf der größten Produktionsstandorte betrachtet. Inwiefern auch das Potenzial des klein- und mittelständischen Unternehmertums (KMU) für zumindest jede Kleinstadt interessant sein könnte, wird im zweiten Kapitel im „Exkurs Kyritz“ erläutert. Im Unterschied zur bereits dargelegten Intention der Auswahl der untersuchten Varianten der Gemeinschaftsverpflegung besteht der Vorteil von Betriebskantinen, die in privatwirtschaftlichen Einrichtungen betrieben werden, darin, dass kein direktes Abhängigkeitsverhältnis zur kommunalen oder Landesverwaltung besteht. Dies bedeutet, dass die Versorgung vor Ort nicht ausgeschrieben werden muss und somit die Verwendung von regionalen und Bio-Produkten ausschließlich vom Engagement der Unternehmen und Küchen, der wirtschaftlichen Rentabilität sowie der Umsetzbarkeit abhängt. Der andere Vorteil besteht in der hohen Anzahl potenzieller Essensteilnehmer an einem Ort. Hier von politischer Seite das Gespräch mit den Firmen zu suchen, kann durchaus sinnvoll sein. Auch für die Firmen selbst kann es von Interesse sein, angesichts ihrer eigenen Nachhaltigkeitsverpflichtungen sowie der Unterstützung regionaler Wertschöpfung und der Verwertung dieses Engagements im Rahmen des eigenen Unternehmensmarketings. Dass die Politik hier erfolgreich sein kann zeigen Projekte des Landes Baden-Württemberg, in denen Landesbestrebungen, um bioregionale Produkte aus dem Bundesland in Betriebskantinen unterzubringen, erfolgreich waren und u.a. eine Zusammenarbeit mit Porsche zustande gekommen ist (Nachweise zu den Quellen finden sich im Literaturverzeichnis in einem separaten Abschnitt).

Brandenburg verfügt über einige Industriestandorte, die ebenfalls interessant sein könnten als Abnahmeort für regionale und Bio-Lebensmittel. Tabelle 7 soll einen groben Überblick bieten, mit welchen Essensteilnehmerzahlen ungefähr gerechnet werden kann. Tatsächlich gestaltete sich auch in diesem Fall die Ermittlung konkreter Zahlen als schwierig, da diese nicht von allen Unternehmen veröffentlicht werden und auch keine Zahlen des Landes öffentlich vorliegen. Aufgrund dessen fehlen bestimmte Unternehmen wie z.B. Arcelor-Mittal Eisenhüttenstadt in der Auflistung. Die präsentierten Zahlen sind Internetauftritten von Firmen, verschiedenen Websites zu generellen Wirtschaftsdaten, Zeitungsberichten und verschiedenen zugänglichen Daten des Brandenburger Wirtschaftsministeriums entnommen. Die verwendeten Quellen finden sich im Literaturverzeichnis. Die Zahlen sind gemäß Rundungsregeln auf das nächste Hundert ab- oder aufgerundet



worden, da die meisten Quellen älter als ein Jahr sind. Angesichts dessen, dass dieser Exkurs nur das vorhandene Potenzial der Essensteilnehmenden andeuten soll, ist diese Herangehensweise vertretbar. Sollten hier Bestrebungen unternommen werden, diesen Bereich dezidierter zu bearbeiten, sollten die konkreten Zahlen von den Firmen erfragt werden.

Die Tabelle ist nach der Größe der recherchierten Zahlen geordnet.

Firma	Branche	Standort	Arbeitnehmer
Tesla	Elektroautos	Grünheide (LOS)	10.000 (erweiterbar bis 22.500)
Industriepark „Schwarze Pumpe“, verschiedene	Verschiedene (u.a. Energie)	Spremberg (SPN)	5.000
BASF („Chemiestandort Schwarzheide“)	Chemische Industrie	Schwarzheide	4.400
Rolls Royce	Triebwerke	Dahlewitz (PM)	2.500
ArcelorMittal Eisenhüttenstadt	Stahlproduktion	Eisenhüttenstadt (MOL)	2.500
Alstom	Schienenfahrzeuge	Henningsdorf (OHV)	2.000
Mercedes Benz	Automobile	Ludwigsfelde (TF)	2.000
Eon E.DIS AG	Energienetzbetreiber	Fürstenwalde (LOS)	2.000
ZF-Getriebe Brandenburg GmbH	Maschinenbau	Brandenburg a.d.H	1.500
PCK Schwedt	Kraftstoffe	Schwedt (UM)	1.200
Leipa	Papier	Schwedt (UM)	1.100
orafol	selbstklebende Materialien, Polymere	Oranienburg (OHV)	1.000
<b>Gesamt</b>			<b>35.100</b>

Tabelle 7: Größte einzelne Industriestandorte in Brandenburg. Eigene Darstellung

## 1.6 Kliniken

Das Amt für Statistik listet in seinem Bericht aus dem Jahr 2022 61 Krankenhäuser auf (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022f). Im Jahr 2021 wurden insgesamt 465.450 Patienten betreut (siehe Tabelle 8). Bei einer durchschnittlichen Verweildauer von 7,9 Tagen ergibt das 3.665.000 Belegungstage. Umgerechnet auf den Tag bedeutet das, dass in ganz Brandenburg täglich ca. 10.000 Essen an Patient\*innen ausgegeben werden. Hinzu kommen die Essen für die Angestellten. Im Detail ist die tatsächliche Anzahl der ausgegebenen Essen an die Patient\*innen aufgrund behandlungsbedingter Diäten oder anderer Gründe kleiner. Über die konkrete Reduktion der potenziellen Essenteilnehmer\*innen kann an dieser Stelle keine Auskunft gegeben werden, da hierzu die Fallzahlen bzgl. der medizinischen Gründe für den Klinikaufenthalt jeder einzelnen Klinik berücksichtigt werden müssten. Allerdings wird die Abweichung nicht sehr groß sein, so dass zu Orientierungszwecken für die Fragestellung dieser Untersuchung mit den gesamten Belegungstagen gerechnet werden kann.

Kliniken	Fallzahl	Verweildauer in Tagen p.P.	Belegungstage gesamt	Bettenauslastung in %	hauptamtliche Ärzte	nichtärztliches Personal
61	465.450	7,9	3.665.000	67,3	5.405	23.700

Tabelle 8: Überblick über die Behandlungsfälle und Belegungstage in 61 Brandenburger Kliniken (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022f).

## 1.7 Zusammenfassung Zahlen in der Gemeinschaftsverpflegung

Ziehen wir alle Daten der oben aufgezählten Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung anbieten, zusammen, ergibt sich für einen einzelnen Wochentag ein Gesamtpotential von ca. 780.648 Mahlzeiten (siehe Tabelle 9). Wie bereits oben erwähnt, ist es das Maximum, welches an Wochenenden, in Ferienzeiten oder aus anderen Gründen reduziert sein kann. Dennoch bietet diese Zahl einen Orientierungsrahmen, um das Potential der Gemeinschaftsverpflegung in und für Brandenburg zu verdeutlichen. Wir haben bei dieser Zusammenfassung die geschätzten Zahlen der Betriebskantinen ausgelassen.

Einrichtungen	Anzahl	Essensteilnehmer*innen	Personal	Gesamt p. Tag
Kita	1.993	191.181	27.828	<b>219.009</b>
Schule	929	310.293	25.410	<b>335.703</b>
Pflege ambulant	804	46.518	20.012	<b>66.530</b>
Pflege stationär	628	31.438	21.816	<b>53.254</b>
Universität	21	50.427	12.689	<b>63.116</b>
Ministerien	12		3.890	<b>3.890</b>
Klinik	61	10.041	29.105	<b>39.146</b>
<b>Gesamt</b>	<b>4.448</b>	<b>639.898</b>	<b>140.750</b>	<b>780.648</b>

*Tabelle 9: Gesamtbetrachtung aller oben erwähnten Einrichtungsformen die Gemeinschaftsverpflegung anbieten.*

## **2. Ergebnisse der qualitativen und quantitativen Datensammlung**

Neben der Recherche der Essensteilnehmenden in verschiedenen Einrichtungen, die für die Gemeinschaftsverpflegung relevant sind, wurden im Rahmen der Studie verschiedene quantitative und qualitative Daten erhoben. Dabei wurde sich verschiedener Methoden bedient. In diesem Kapitel werden die verschiedenen Untersuchungsaspekte in jeweiligen Unterkapiteln erläutert.

### **2.1 Schulen**

Schulen gelten oft als Synonym für Gemeinschaftsverpflegung. Tatsächlich stellen Schulen (siehe Kapitel 1) zum einen potenziell die höchste Anzahl an Essensteilnehmer\*innen. Zum anderen wird der Großteil der Schulen von der öffentlichen Hand verwaltet, wodurch eine große Einflussmöglichkeit existiert, Gemeinschaftsverpflegung in dieser Bildungseinrichtung zu steuern. Zudem ist die Schule ein Ort, an dem (Ernährungs-)Bildung und Gemeinschaftsverpflegung eine Symbiose eingehen können. Aus Sicht des Projektteams ist dies zwingend nötig, da sich nur in der Kombination von guter Gemeinschaftsverpflegung und erlebbarer Bildungsarbeit nachhaltige Effekte erzeugen lassen.

Um statistisch relevante Daten zu erhalten, wurden zwei Umfragen konzipiert und mit der Vernetzungsstelle Brandenburg abgestimmt (beide Fragebögen finden sich im Anhang). Eine Umfrage richtete sich an Schulleitungen, die andere an Schulträger. Mit Hilfe der Vernetzungsstelle wurden in mehreren Wellen zwischen Juni und September 2023 die 306 Schulträger Brandenburgs angeschrieben (amtsfreie Gemeinden, Ämter, Landkreise, kreisfreie Städte, private Träger). Mit Hilfe des aktuellen Datensatzes wurden in einem vergleichbaren Zeitraum vom Projektteam alle 949 Schulen Brandenburgs nach Rücksprache mit dem Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBS) angeschrieben. Die Umfrage umfasste alle Schultypen.

Der Rücklauf war sehr gut, so dass die Daten statistische Relevanz aufweisen. An der Schulträgerumfrage beteiligten sich 44 Träger (14,4 %). Von den 949 Schulen nahmen 195 an der Umfrage teil (20,5 %). Inwiefern sich in bestimmten, einzelnen Fällen Rückläufe von Schulträgern und Schulleitungen auf dieselbe Schule beziehen, kann aufgrund der anonymisiert erfolgten Befragung nicht eruiert werden. Dies ist vorstellbar, kann aber in der Auswertung nicht berücksichtigt werden.

In der Folge soll auf wesentliche Daten eingegangen werden.

In Abbildung 1 sind die Anzahl der Schüler und Schülerinnen sowie der Lehrkräfte nach der Schulform aufgelistet, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Insgesamt für alle Schularten sind dies 23.010 Schüler und Schülerinnen. Die höchste Anzahl findet sich in Grundschulen und Förderschulen (64,2% und 69,0%). Je höher der Anteil älterer Schüler\*innen an der Schulform wird, desto stärker nimmt die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ab. Hier bestätigen sich Zahlen, die von der Vernetzungsstelle 2015 sowie 2016 sowie von Haack & Häring (2020) für Brandenburg bzw. für den Landkreis Barnim für Schüler\*innen ermittelt worden sind. Bezüglich der Lehrkräfte lassen sich nur unwesentliche Unterschiede ausmachen. Über alle Schulfömen hinweg liegt die Quote zwischen 18,0% (OSZ) und 25,3% (Gesamtschule). Ausreißer nach unten stellt die Oberschule mit 11,7% dar.

Bezüglich der Bewirtschaftungsart sind zwei Werte auffällig (Abbildung 2). Zum einen muss bei den Ergebnissen eindeutig unterschieden werden zwischen staatlichen (N = 175) und privaten (N = 20) Schulen bzw. zwischen staatlichen (N = 39) und privaten Trägern (N = 5). Bei staatlichen Schulen und Trägern stellt die komplette Fremdbewirtschaftung, also die komplette Abgabe der Verpflegung an einen externen Anbieter, die hauptsächlich gewählte Bewirtschaftungsart dar (Schulen = 83,4% und Träger = 92,7%).

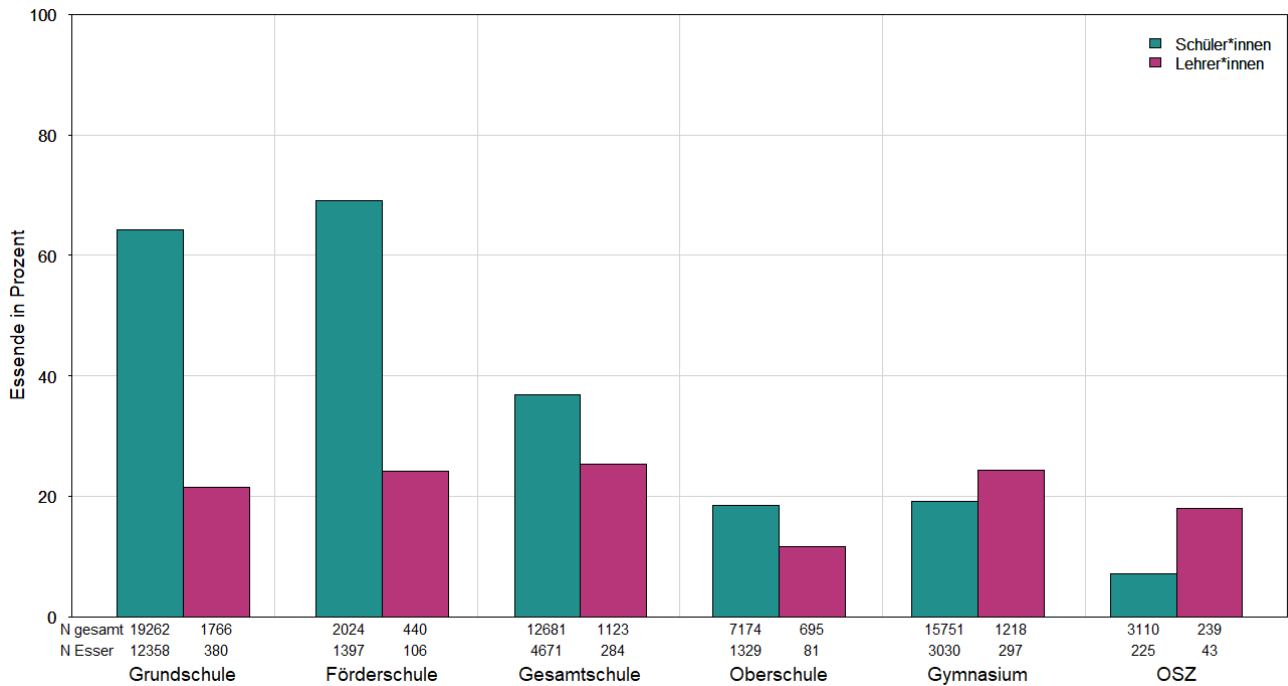


Abbildung 1: Das Balkendiagramm zeigt für jede Schulform den Anteil der essenden Personen nach Schüler\*innen und Lehrer\*innen getrennt.

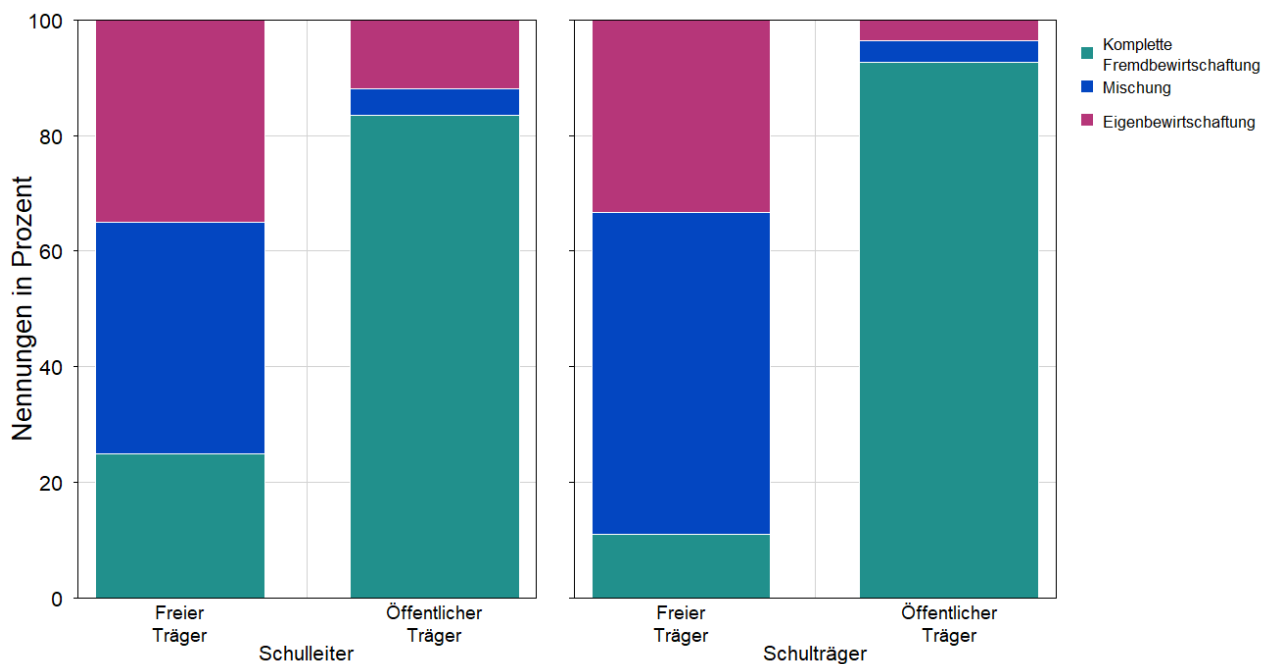


Abbildung 2: Die Balken zeigen für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen nach Trägerart (frei/öffentlich) getrennt den jeweiligen Anteil der Bewirtschaftungsform. Die Fremdbewirtschaftung überwiegt deutlich bei öffentlichen Trägern im Vergleich zu freien Trägern.

Eine Mischung der Bewirtschaftungsart, z.B. Produktion/Anlieferung durch externen Anbieter und Ausgabe durch Personal der Schule, ist vernachlässigbar. Bezogen auf die Eigenbewirtschaftung (zur Definition siehe hierzu <https://www.schuleplusessen.de/schule/bewirtschaftungsformen/eigenbewirtschaftung>) zeigt sich ein Unterschied, wenn die Angaben der befragten Schulen und Schulträger betrachtet werden. Unter den

direkt befragten Schulen wiesen 4,6% der Schulen eine Eigenbewirtschaftung auf, wohingegen dies bei den befragten Schulträgern ebenfalls eine kaum gewählte Bewirtschaftungsform darstellt (3,6%).

Bei privaten Schulen bzw. privaten Trägern stellt sich dies anders dar. Fremdbewirtschaftung stellt hier tatsächlich die am wenigsten vorkommende Bewirtschaftungsform dar (Schulen = 25,0%, Träger = 11,1%). Dafür nehmen vor allem die Mischformen (Schulen = 35,0%, Träger = 33,3%), und auch die Eigenbewirtschaftung (Schulen = 40,0%, Träger = 55,6%) einen viel größeren Raum ein.

Abbildung 3 zeigt, welche Verpflegungsformen im Rahmen der verschiedenen Bewirtschaftungsvarianten in den Schulen (n=195) zum Einsatz kommen und aus welchem Raum der Anbieter stammt (Region, Brandenburg, restliches Bundesgebiet). (Eine Definition der verschiedenen Verpflegungssysteme findet sich unter: <https://www.schuleplusesessen.de/schule/verpflegungssysteme>).

Deutlich wird, dass Cook&Hold mit 124 Nennungen die mit Abstand am häufigsten vorkommende Verpflegungsart darstellt. Cook&Chill und Frischeküche folgen mit 25 sowie 19 Nennungen. Auch hier zeigen sich Parallelen zu anderen Untersuchungen (Haack und Häring 2020; Viveka Ansorge und ArbeitGestalten 2017; Verbraucherzentrale NRW 2020).

Auffällig ist des Weiteren, dass 135 Schulen von Catering-Unternehmen aus der Region beliefert werden. Hierzu ist anzumerken, dass von den Schulleitungen in dieser Kategorie durchaus größere Unternehmen, die ihren Firmensitz nicht in der Region oder in Brandenburg haben, eingeordnet worden sein könnten, weil sich die Produktionsküche in der Region befindet und ausschließlich dieser Fakt wahrgenommen wird. Eine Produktionsküche in der Region bedeutet aber keinesfalls die Verwendung von regionalen Produkten, da der Einkauf in diesen Fällen (in der Regel) zentral gesteuert wird (siehe hierzu Analyse der Experteninterviews in Kap. 2.5).

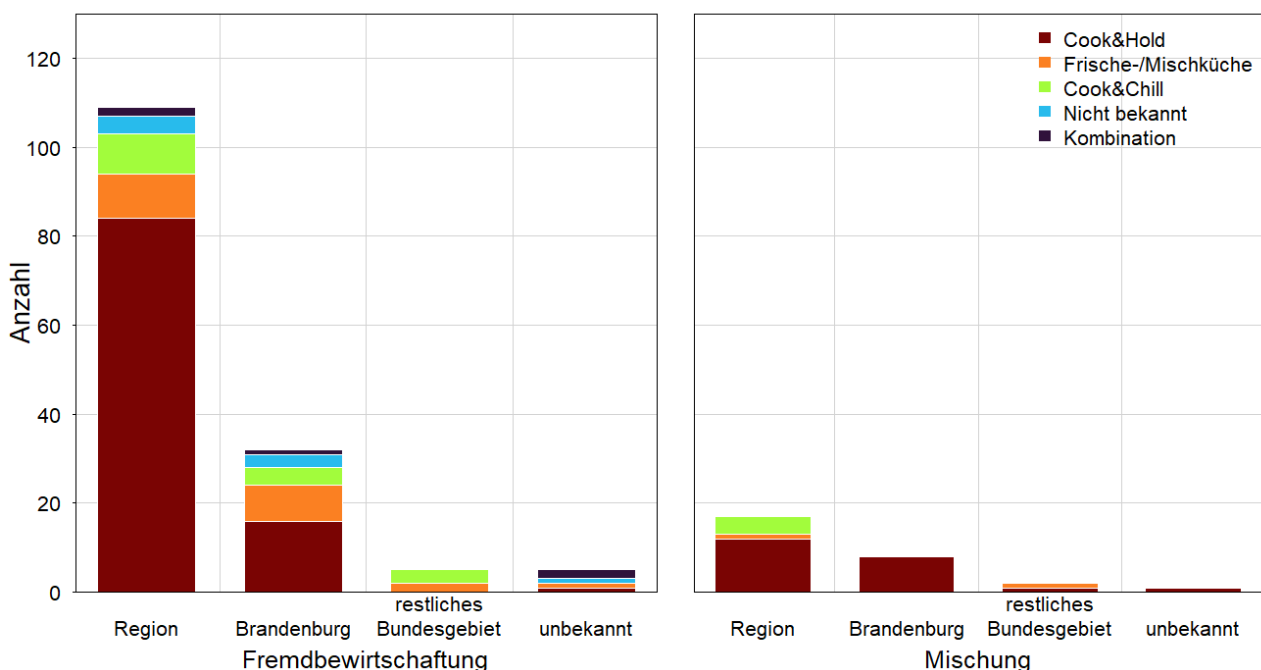


Abbildung 3: Die Balken zeigen den Anteil an den Zubereitungsformen in Bezug auf die Bewirtschaftungsform (Fremdbewirtschaftung und Mischbewirtschaftung) in den 195 befragten Schulen.

Bezüglich der Zuschüsse zeigte sich, dass 19 Schulträger einen direkten Zuschuss zahlen. Dabei zahlen Eltern einen gesetzten Fixbetrag und die Differenz übernimmt der Träger. 17 Träger unterstützen über indirekte Zuschüsse, z.B. in Form von Pächterlüssen, Ausstattung der Küche und/oder Kantine oder durch Übernahme der Betriebskosten der Ausgabeküche. Sechs Schulträger zahlen direkte und indirekte Zuschüsse. Von den 44 Trägern gaben 13 an, keine Zuschüsse zu zahlen.

Als Preisspanne für den Abgabepreis ergaben sich 1,00 EUR als Minimum und 11,20 EUR als höchster Wert mit einem Mittelwert von 3,72 EUR. In Abbildung 4: Preisspanne über alle Nennungen der Schulleiter (N=195) wird die Verteilung der Preise gezeigt, die die Schulleiterbefragung ergab. In den meisten Schulen (N=72) liegt der Abgabepreis zwischen 3 und 4 Euro.

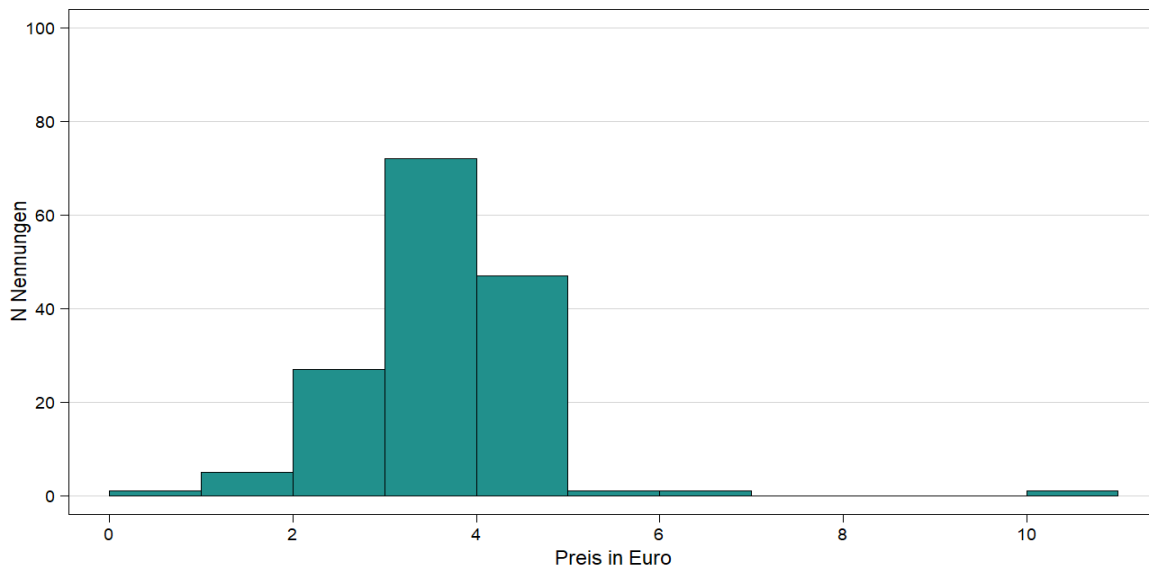


Abbildung 4: Preisspanne über alle Nennungen der Schulleiter (N=195)

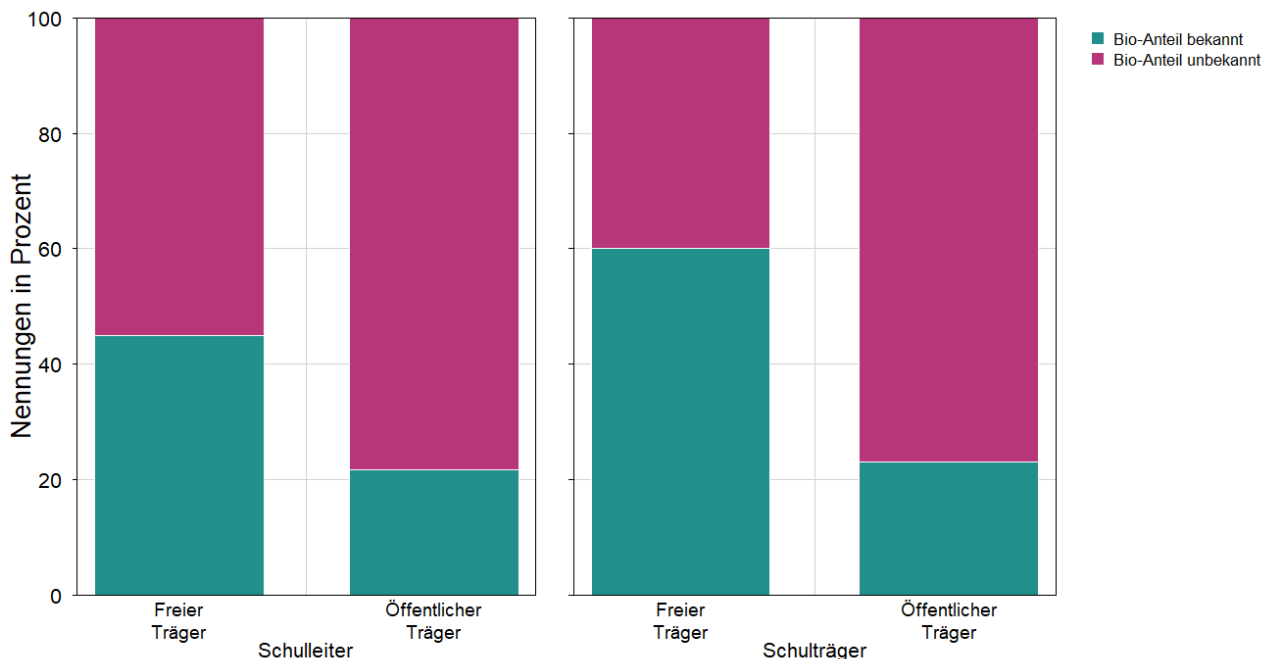


Abbildung 5: Die Balken zeigen für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen nach Trägerart (frei/öffentlich) getrennt den jeweiligen Anteil derer, die über den Bio-Anteil im angebotenen Essen Kenntnis haben.



Abbildung 5 zeigt, unterschieden nach Trägerschaft der Schule, ob es an der Schule einen Bio-Anteil gibt. Tatsächlich ist der Kenntnisstand hierüber lückenhaft. Bezüglich der Befragung der Schulleitungen kann dies damit zusammenhängen, dass die Schulleitung keine Kenntnis darüber hat, weil diese nicht an der Ausschreibung beteiligt war und kein Exemplar des Leistungsverzeichnisses vorlag. Bei den Schulträgern wird dies dem Faktor Zeit geschuldet sein. Auffällig ist die bessere Informationslage in den privaten Schulen und hier auch der höhere Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung.

Den Bio-Anteil in der Verpflegung konkret benennen konnte die überwiegende Mehrheit der Schulleitungen sowie der Schulträger nicht. Lediglich 51 Schulleitungen konnten hierzu eine Angabe machen, ebenso wie 12 Schulträger. Tabelle 10 zeigt die erfolgten Nennungen.

Bio-Anteil in %	0	5	10	20	25	30	40	50	60	70	80	90	95	100	unbekannt
Leitung	20	1	1	5	2	7	3	5	2	1	2	1		1	144
Träger		1		2		2	1	1				1	2	2	32

Tabelle 10: Bio-Anteil an der Mittagsverpflegung

Von den 2019 von Haack & Häring (2020) befragten 47 Schuleinrichtungen im Landkreis Barnim konnte ebenfalls die überwiegende Mehrheit (32 Schulen = 68%) hierzu keine Angabe machen. Die restliche Verteilung lag im Barnim bei den befragten Schulen zwischen 0% Bio-Anteil (3 Einrichtungen) bis maximal 30% bei einer Einrichtung. Über den Anteil der regionalen Produkte konnten 34% der Schulen keine Angabe machen. 35% schätzten den regionalen Anteil zwischen 11-30% ein. 11% sahen den Anteil über 30%.

Im Unterschied zum Bio-Anteil der Mittagsverpflegung war den Schulleitungen und Schulträgern prozentual gesehen besser bekannt, ob nach DGE-Standards gekocht wird, wie Tabelle 11 zeigt.

DGE-Standard wird berücksichtigt	ja	nein	unbekannt
Schulleitung	93	7	95
Schulträger	31	3	10

Tabelle 11: Berücksichtigung des DGE-Standards in der Mittagsverpflegung

Als Möglichkeiten, um v.a. die Einhaltung der DGE-Standards kontrollieren zu können, gaben die Schulträger an (Mehrfachantworten möglich):

Kontrollart	Anzahl Nennungen
DGE-Zertifizierung	19
AGs, Testlisten, Dokumentation	16
trägereigene Kontrollvarianten	12
Keine Kontrolle	14

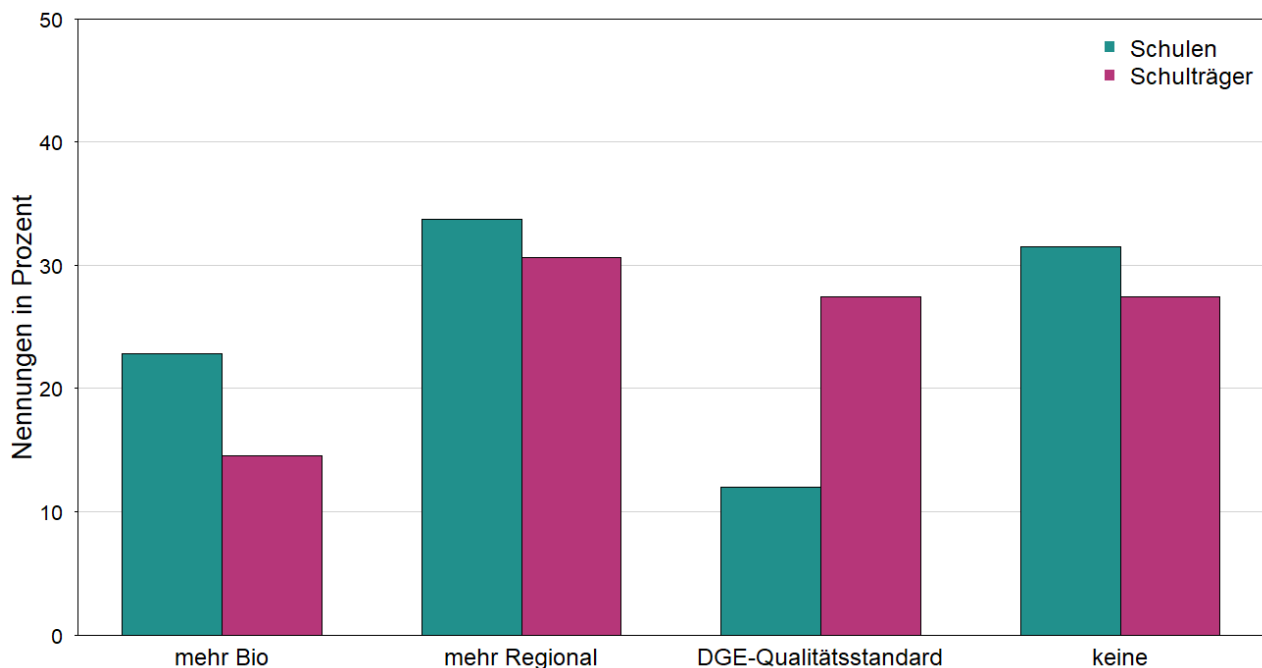
Tabelle 12: Kontrolle der Einhaltung der DGE-Standards

In diesem Zusammenhang muss deutlich gemacht werden, dass ein Unterschied existiert zwischen DGE-Zertifizierung und der Orientierung an DGE-Standards. Eine Anfrage an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) bezüglich der Anzahl der in Brandenburg vorliegenden DGE-Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung macht dies deutlich, da hier Abweichungen auftreten (Tabelle 13):

Einrichtungen	Anzahl	Catering-Unternehmen zertifiziert für	Anzahl
Kita	3	Kita	22
Ausgabeküche Kita	7		
Schule	0	Schule	24
Ausgabeküche Schule	43		
Studierendenwerke/Hochschulen	0	Hochschule	0
Behördenkantinen	0	Betriebsverpflegung	0
Kliniken/Reha-Kliniken	4	Klinik	1
Senioreneinrichtungen	5	Seniorenverpflegung	2
<b>Gesamt</b>	<b>62</b>		<b>49</b>

*Tabelle 13: Anzahl der DGE-zertifizierten Einrichtungen und Catering-Unternehmen, Quelle: DGE, Schriftliche Kommunikation mit entsprechendem DGE-Arbeitsbereich*

Als Ausgabeküchen werden dabei von der DGE derartige Einrichtungen bezeichnet, die von einem zertifizierten Catering-Unternehmen beliefert werden und in denen dieses Unternehmen die Ausgabe der Speisen übernimmt. Anhand der Daten zu Schuleinrichtungen wird deutlich, dass den 24 zertifizierten Ausgabeküchen 93 (Umfrage Schulleitung) bzw. 31 (Umfrage Schulträger) Schulen gegenüberstehen, in denen DGE-Standards berücksichtigt werden. Weitergehende Untersuchungen sollten klären, inwiefern die von Catering-Unternehmen kommunizierten Standards entweder deckungsgleich mit dem DGE-Zertifikat sind oder von diesem abweichen.



*Abbildung 6: Das Balkendiagramm zeigt für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen den jeweiligen Anteil der jeweils angekreuzten Wünsche für das Schulessen.*

Im Rahmen der Experteninterviews wurde deutlich, dass mittlerweile Catering-Unternehmen das vormals äußerst wertvolle Orientierungssystem der DGE-Richtlinien als problematisch ansehen, da eine dogmatische Auslegung der Standards, vor allem in Form des Zertifikats, Kreativität sowie die oft in der Praxis notwendige Ausnutzung von Spielräumen einschränkt. Des Weiteren wurde von den Experten und Expertinnen kritisch gesehen, dass das DGE-Zertifikat durchaus als eine Art Marketing-Faktor betrachtet werden kann, wobei der beabsichtigte ernährungsphysiologische Effekt der DGE-Standards ausgehebelt wird, wenn neben der zertifizierten Menülinie noch weitere Menülinien in der Einrichtung angeboten werden.

Bezüglich der Wünsche der Schulleitungen und der Schulträger nach einem höheren Anteil von Bio und regionalen Produkten sowie einer Ausrichtung oder stärkeren Orientierung an den DGE-Standards ergab sich folgendes Bild (Abbildung 6).

Insgesamt wurden von 110 Schulen Nennungen abgegeben. Da Mehrfachantworten möglich waren, ergaben sich verschiedenen Kombinationen, die aus der Perspektive der Schulleitungen deutlich zeigen, dass vor allem Regionalität als zukünftiges Qualitätsmerkmal der Mittagsverpflegung gesehen wird, wie Tabelle 14 zeigt.

Gewünschte Qualitätskriterien	Anzahl Nennung durch Schulleitungen
DGE-Qualitätsstandard	5
Mehr Bio	7
mehr Bio; DGE-Qualitätsstandard	5
mehr Bio; mehr Regional	39
mehr Bio; mehr Regional; DGE-Qualitätsstandard	12
mehr Regional; DGE-Qualitätsstandard	11
mehr Regional	31

Tabelle 14: Kombinationen gewünschter Qualitätskriterien von Schulleitungen

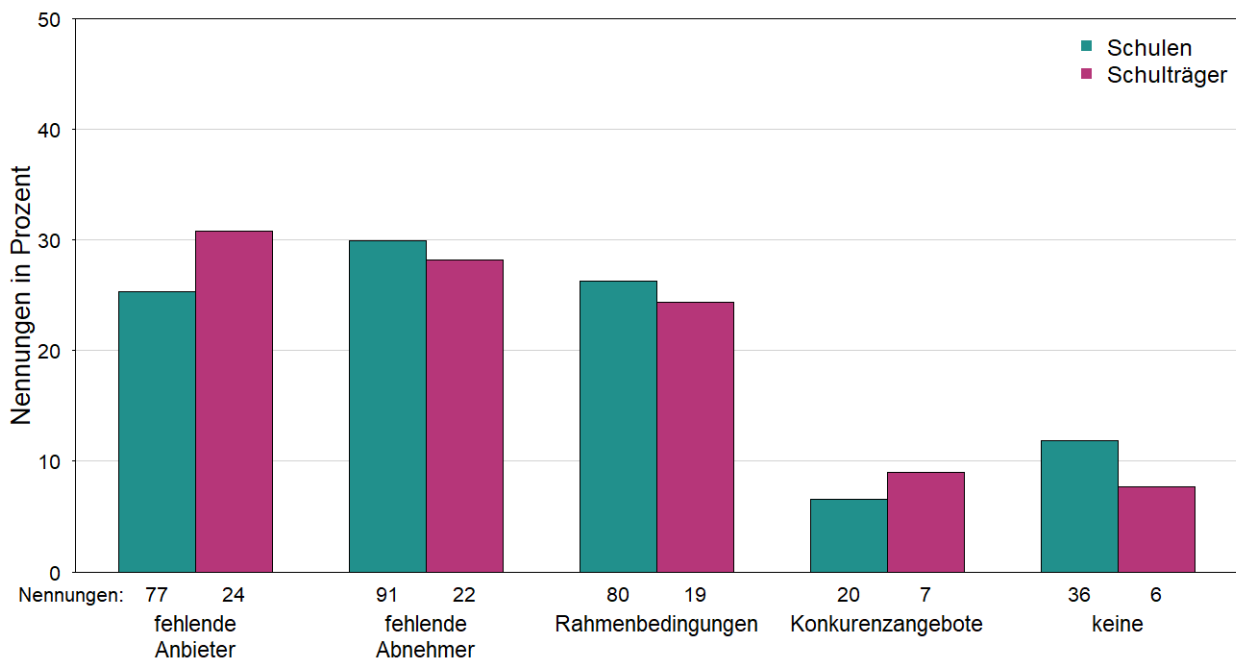


Abbildung 7: Das Diagramm zeigt für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen den jeweiligen Anteil sowie die Häufigkeit der Nennungen der jeweils angekreuzten Herausforderungen für die Einrichtung in Bezug auf das Schulessen.

Herausforderungen, denen sich Schulleitungen und Schulträger bezüglich der Schulverpflegung, aktuell und zukünftig gegenübergestellt sehen, sind vorhanden und werden registriert, wie Abbildung 7 zeigt. Schulleitungen sowie Träger sehen die Schulverpflegung somit in einem Spannungsfeld, dass von mehreren Problemen betroffen ist.

Neben der geschlossenen Frage zu den Herausforderungen hatte die Schulleitung die Möglichkeit in einem Kommentarfeld zu Hürden und Herausforderungen freie Antworten einzutragen. Durch das Zusammenführen und Clustern der Antworten mit Hilfe der qualitativen Inhaltsanalyse, kann dieser Blick weiter aufgefächert werden. Es bildeten sich vier Hauptcluster: Preis, Qualität des Essens, Probleme vor Ort und strukturelle Probleme. In den folgenden Diagrammen werden sie einzeln im Detail veranschaulicht.

### Cluster „Preis“

Im freien Kommentarfeld wurden 58 Aussagen zum Preis getroffen, die sich auf vier Themenbereiche aufteilen lassen (Abbildung 8).

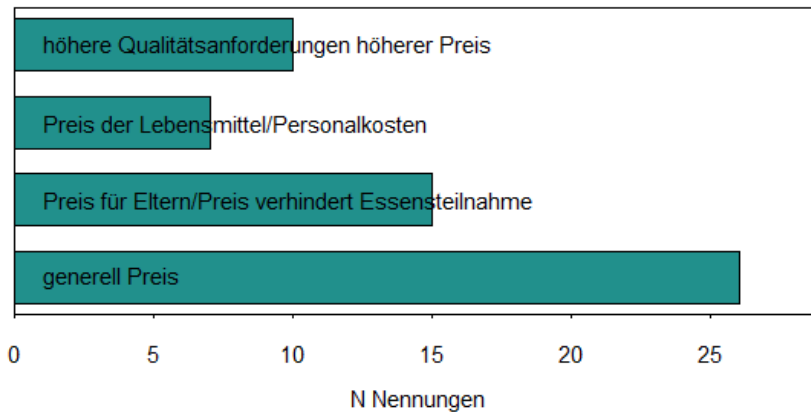


Abbildung 8: Cluster Preis mit insgesamt 58 Nennungen.

### Cluster „Qualität des Essens“

Zur Qualität des Essens wurden 17 Aussagen getroffen, die nach vier groben Themenbereichen unterschieden werden können wie Abbildung 9 zeigt.

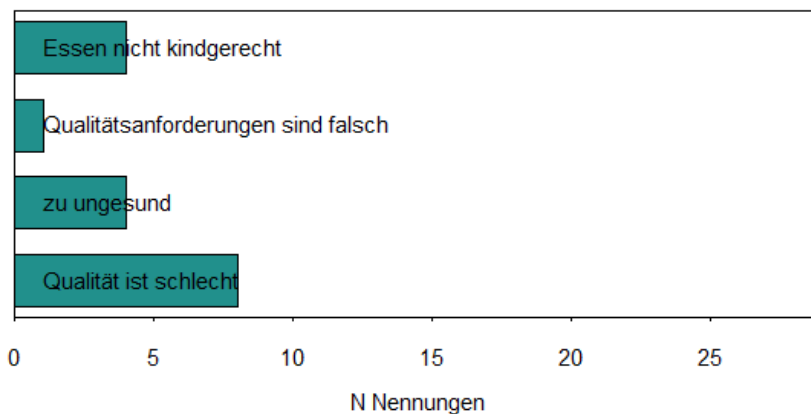


Abbildung 9: Cluster Qualität des Essens mit insgesamt 17 Nennungen.

### Cluster „Probleme vor Ort“

Probleme vor Ort spielten in 41 Anmerkungen eine Rolle, welche sich auf sechs verschiedene Aspekte bezogen wie Abbildung 10 zeigt.

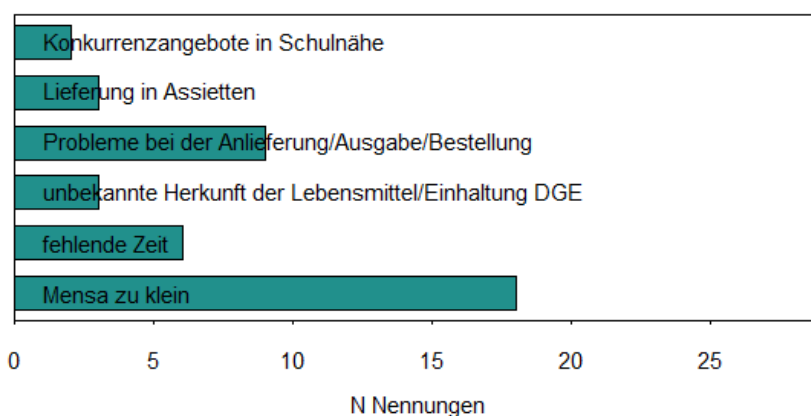


Abbildung 10: Cluster Probleme vor Ort mit insgesamt 41 Nennungen.

### Cluster „Strukturelle Probleme“

Im freien Kommentarfeld wurden 24 Aussagen zu strukturellen Problemen getroffen, die sich, wie Abbildung 11 zeigt, auf vier Themenbereiche aufteilen lassen

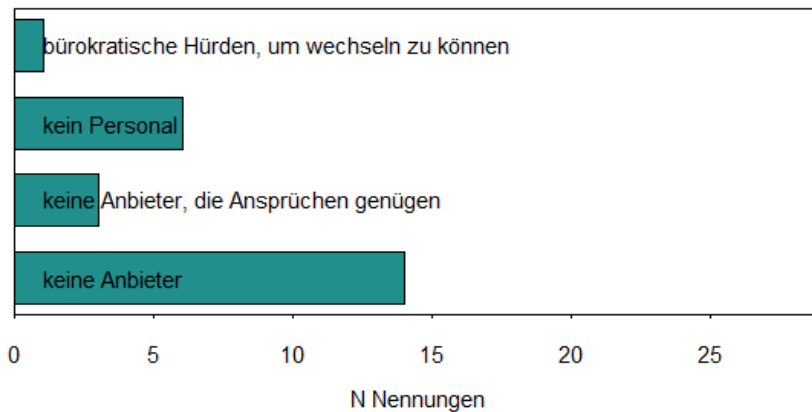


Abbildung 11: Cluster Strukturelle Probleme mit insgesamt 24 Nennungen

Bezüglich der Ausschreibungen kann ergänzt werden, dass von 195 Schulleitungen angegeben, dass neben den Schulträgern, die immer im Ausschreibungsprozess eingebunden waren, nur etwas mehr als die Hälfte der beteiligten Schulleitungen (100 Nennungen) sowie in leicht geringerer Anzahl Schulkonferenzen (82 Nennungen) beteiligt waren. Die beiden letztgenannten traten 24-mal in Kombination auf, so dass an den Ausschreibungen für 56 Schulen (28% der befragten Schulen im Rahmen der Schulleiterbefragung) ausschließlich die Schulträger beteiligt waren.

Von den 44 Schulträgern erteilten 40 Auskunft über die Beteiligung des Ausschreibungsprozesses. Hierbei waren an 27 Prozessen Schulleitungen beteiligt, an 14 Schulkonferenzen sowie an 12 Gremien für die Mittagsverpflegung, wobei auch hier Kombinationen auftraten. Ausschließlich an 10 (25%) der 40 Ausschreibungsprozesse war kein weiterer Akteur neben dem Schulträger beteiligt.

Die freien Antworten der Schulträger zu Herausforderungen und Hürden wurden ebenfalls geclustert. Hier gab es insgesamt 58 Nennungen, die in Tabelle 15 aufgelistet sind.

Herausforderung/Hürde	Anzahl der Nennung
Preis	26
Qualität des Essens	0
Geschmack der Kinder/Wünsche der Eltern	4
Probleme vor Ort	5
Strukturelle Probleme	14
Ausschreibung	4
keine	5

Tabelle 15: Anzahl der geclusterten Herausforderungen/Hürden der Schulträger

Das Cluster „Preis“ konnte ebenfalls in die vier Aspekte differenziert werden, die bei den Nennungen der Schulleitungen identifiziert wurden und lagen prozentual in ähnlicher Verteilung vor. Dies gilt ebenfalls für die strukturellen Probleme, bei denen v.a. das fehlende qualifizierte Personal als Problem gesehen wird (7 Nennungen). Auffällig ist, dass das Cluster „Qualität des Essens“, im Unterschied zu den Antworten der Schulleitungen, kein einziges Mal als Problem genannt worden ist. Inwiefern sich hier eventuell eine Kommunikationslücke zwischen Schule und Schulträger zeigt, kann an dieser Stelle nur vermutet werden.

Die Umfragen unter Schulleitungen und Schulträgern bestätigten einige Ergebnisse, die bereits andere Umfragen in den Vorjahren erarbeitet hatten (Vernetzungsstelle 2015 und 2016, Haack und Häring 2020). So zeigt sich nach wie vor, dass die Anzahl der Schüler und Schülerinnen, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen, mit zunehmendem Alter sinkt bzw. eine große Differenz besteht zwischen Grundschule und weiterführenden Schulen. Die Teilnahme der Lehrkräfte an der Schulverpflegung beträgt in allen Schulformen ca. ein Fünftel. Ebenfalls bestätigt hat sich, dass der Preis nach wie vor als das wichtigste Kriterium für die Schulspeisung angesehen wird. Die komplette Fremdbewirtschaftung stellt die am häufigsten vorkommende Bewirtschaftungsform in Brandenburger Schulen dar ebenso wie Cook&Hold bei den Verpflegungsformen, wobei sich Unterschiede zwischen öffentlich und privat verwalteten Schulen ausmachen lassen. Öffentlich und privat verwaltete Schulen zeigen ebenfalls eine Differenz bezüglich der Verwendung von regionalen und Bio-Produkten. Generell kann aber festgehalten werden, dass (regionale und) Bio-Produkte im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung an Brandenburger Schulen aktuell noch keine große Rolle spielen. Allerdings sehen viele Schulleitungen regionale und Bio-Produkte als sinnvolle Qualitätsverbesserungen der Schulverpflegung an. Gleichzeitig wird die Schulverpflegung in einem Spannungsfeld unterschiedlicher Herausforderungen gesehen, die großen Einfluss auf die zukünftige Entwicklung der Schulverpflegung in den individuellen Fällen haben können.

## **2.2 Kliniken**

Ausgehend von den in Kapitel 1.6 vorgestellten Belegungsdaten der Kliniken aus dem Jahre 2021 kommt auf 170 Einwohner\*innen ein Krankenhausbett (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022f, S. 5). Nach Einschätzung des (Deutsches Krankenhausinstitut e.V. (2018, S. 9) hat ein Krankenhaus mit einer Größe von 200 Betten ca. 33.000 Einwohner\*innen zu versorgen. Von den 1.139.800 Millionen Erwerbstätigen (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022f). sind ca. 2,5% in den 61 Krankenhäusern angestellt. Für 2023 gilt somit ebenfalls die Aussage des Deutschen Krankenhausinstituts von 2018 (ebd. S.25), dass die Krankenhäuser auf den ersten Blick „keine große Relevanz für den Arbeitsmarkt zu haben“ scheinen. Abgesehen von der regionalen Bedeutung für die Gesundheitsfürsorge innerhalb der Landkreise, beschäftigen Kliniken allerdings im Durchschnitt eine hohe Anzahl an Personen und gelten somit als große Unternehmen und gehören in verschiedenen Landkreisen und kreisfreien Städten mit zu den größten ansässigen Unternehmen.

Die Selbstsicht, innerhalb einer Kommune und eines Landkreises ein wichtiges Unternehmen darzustellen, ist in den Kliniken ausgeprägt und wird innerhalb der Region dadurch weiter gefördert, indem Kliniken als Motor regionaler Wertschöpfung fungieren. Anhand der Berechnungen des Deutschen Krankenhausinstituts (2018, S.98ff.) kann abgelesen werden, welches Volumen im Bereich von Dienstleistungen und Sachmitteln durch Kliniken an ihren Standorten umgesetzt wird. Insgesamt werden die Ausgaben auf nahezu 670 Millionen EUR geschätzt (ebd. S.102). Dies reicht von der Wasser- und Energieversorgung über eine Vielzahl von Dienstleistungen im Technik-, Bau- und Kfz-Bereich bis zur Versorgung mit verschiedenen Gütern. Ebenfalls umfasst dies den Posten „Lebensmittel und bezogene Leistungen“. Hier werden die Ausgaben auf 29.394.717 € geschätzt, was 4,9 % der Gesamtsachausgaben ausmacht. Inwiefern in diesen Posten ebenfalls die Dienstleistungen im Rahmen der Speisenzubereitung eingeflossen sind, war im Dokument nicht ersichtlich.

Aufgrund der großen regionalen Bedeutung von Kliniken äußerten Interviewpartner\*innen daher ihre Sorge, dass durch die geplante Krankenhausreform auf Bundesebene nicht nur ein wichtiger Faktor für die Gesundheitsvorsorge in den Landkreisen verschwinden könnte, sondern ebenfalls eine wichtige Wirtschaftskraft verloren ginge, gerade in ländlich geprägten, strukturschwachen Teilen Brandenburgs. Dort, so eine weitere Sichtweise, sind sie zudem ein wichtiger demokratiestabilisierender Faktor.



Für die Betrachtung von regionalen und Bio-Produkten im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sind Kliniken interessant, weil es

- Orte sind, an denen regionale Wertschöpfung generiert wird,
- und weil es Orte sind, welche nicht allein hohe Zahlen der Essensteilnahme aufweisen, sondern die Essensteilnahme, im Unterschied zu Kita und Schule, besser planbar ist.

Die Datenerhebung im Bereich der Kliniken im Rahmen dieser Untersuchung setzte sich aus verschiedenen methodischen Ansätzen zusammen. Den Beginn stellte die Akquise der Kontaktdaten aller 61 Krankenhäuser dar. Hier wurde auf entsprechende Listen zurückgegriffen, die auf offiziellen Seiten verfügbar waren (kliniken.de 2023; Klinikradar.de 2023). Es war davon auszugehen, dass eine schriftliche Kontaktaufnahme zu keiner Datengenerierung geführt hätte, da mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit die Krankenhausverwaltung die schriftliche Kontaktaufnahme nicht zur Kenntnis genommen hätte. Im Laufe der Untersuchung zeigte sich zudem, dass in den seltensten Fällen die Krankenhausverwaltung der richtige Ansprechpartner für Fragen der Krankenhausverpflegung war.

Der Erstkontakt mit allen Krankenhäusern wurde daher auf telefonischem Wege hergestellt. Informationen, die sich auf telefonischem Wege ergeben haben, sind stichpunktartig in einem Gedächtnisprotokoll festgehalten worden. Für die dezidierte Erhebung von fachlichen Kenndaten wurde eine Onlineumfrage erstellt. Diese wurde auf ein Minimum an Fragen begrenzt, so dass sie schnell durchgeführt werden konnte. Die Hürden zur Teilnahme an der Befragung sind somit möglichst niedrig gehalten worden. Darüber hinaus sind mit verschiedenen Experten längere Interviews durchgeführt worden (Küchenleitung, Catering-Unternehmen, Interessenverband). Die Telefonakquise umfasste alle 61 Kliniken. Trotz mehrfacher Versuche konnten nicht alle Kliniken erreicht werden. Mit 50 Kliniken wurden insgesamt 130 Telefonate geführt, wobei als ein Telefonat ein gewählter Telefonkontakt gezählt wurde. Weiterleitungen wurden als zum Gespräch zugehörig gewertet. Musste innerhalb eines Krankenhauses eine weitere Nummer gewählt werden, wurde dies als neues Telefonat gezählt. Um zu einem Ansprechpartner oder einer Ansprechpartnerin zu gelangen, die zumindest ein Minimum an Auskünften zur Versorgung erteilen konnte, wurden pro Klinik zwischen ein bis sechs Telefonate geführt. Die Telefonate hatten in erster Linie die Funktion Ansprechpartner\*innen zu identifizieren, die befähigt waren, den sehr kurzen Onlinefragebogen für Kliniken auszufüllen (siehe Anhang). Während der Akquise wurden zwei wesentliche Punkte deutlich:

1. Ansprechpartner\*innen zu finden, die berechtigt oder kompetent waren, um den Onlinefragebogen zu beantworten, gestaltete sich als schwierig.
2. Die Gespräche mit den Akteuren des „Systems Klinik“ hatten einen qualitativen Wert, da weitere relevante Informationen verfügbar gemacht wurden.

Daher soll an dieser Stelle ein kurzes Fazit der telefonischen Akquise und Informationsgenerierung erfolgen. Bezogen auf die Telefonakquise selbst kann festgehalten werden:

- Erstkontakt stellte in fast allen Fällen die Zentrale dar. Von dieser wurde man entweder weiter verbunden oder erhielt eine weitere Telefonnummer.
- Der Zweitkontakt war in einem Großteil der Fälle ebenfalls nicht der oder die richtige Ansprechpartner\*in.
- Kam die Verbindung mit Personen aus der Öffentlichkeitsarbeit zustande, konnte hier ebenfalls nicht weitergeholfen werden. Es konnten keine konkreten Aussagen zum Essen getroffen werden. Selbiges gilt für den Sekretariatsbereich von Chefärzten und Chefärztinnen. Auch hier konnten keine Fragen zur Versorgung beantwortet werden, wenn es sich bei den Klinikküchen um sogenannte Verteilerküchen handelte und das Essen nicht selber gekocht wurde.

- Letztlich wurde in den meisten Fällen auf die Küchen verwiesen. Von den 50 erreichten Kliniken traf dies in 30 Fällen zu. Hier erfolgte ein etwas längeres und meist auch inhaltliches Gespräch entweder mit einer Person des Küchenpersonals oder mit der Küchenleitung. Sofern die Küchenleitung erreicht wurde (oder in anderen Fällen der oder die Versorgungsbeauftragte der Klinik) kam es bei einem Teil zu einer Rückmeldung per Fragebogen. Insgesamt traf dies sieben Mal zu. Tatsächlich zeigte sich aber im Gespräch mit den Küchenleitungen, dass die Beantwortung eines Fragebogens eine nicht vertraute Situation darstellte und dieser, vor allem neben Zeitmangel, einer der Gründe gewesen sein wird, weshalb zugesagte Rückmeldungen nicht erfolgten. In einem Fall wurde nach Prüfung des Fragebogens mitgeteilt, dass dieser nicht beantwortet werden wird. Über die Gründe dieser Entscheidung wurde nichts mitgeteilt.

Unabhängig zur Auswertung der Fragebögen können die wichtigsten Gesprächsaspekte in drei verschiedenen Clustern zusammengefasst werden:

#### Stellenwert der Ernährung in den Kliniken:

- Es wurde eine deutliche Hierarchie zwischen Ernährung und medizinischer Versorgung festgestellt. Medizinisches Wissen ist das entscheidende Wissen, während Ernährung lediglich der Versorgung und nicht der Heilung dient. Daher auch eine wahrgenommene Ungleichverteilung von Ressourcen und Aufmerksamkeit.
- Selbst Kliniken, die auf bestimmte Krankheiten wie Herz- Kreislauferkrankungen spezialisiert sind, haben eine fleischarme Ernährung in ihrer Versorgung nicht berücksichtigt.
- Dabei scheint das Thema „Ernährung“ auf der Ebene der Geschäftsführung mittlerweile als ernst zu nehmendes Thema wahrgenommen zu werden, wie verschiedene Experten in den Interviews darstellten. Allerdings sind viele Abläufe in den Häusern beeinflusst von „alten Gewohnheiten“ sowie von etablierten Ernährungstraditionen, die es Innovationen, egal in welche Richtung, schwermachen, sich durchzusetzen oder überhaupt in Betracht gezogen zu werden
- Bei der Analyse der Außendarstellung, wobei hierfür die Website der Klinik als Untersuchungsgegenstand ausgewählt worden ist, zeigte sich, dass nur drei Kliniken Ernährung auf ihrer „landing/front page“ thematisieren. 45 der Kliniken haben einen Menüpunkt für das Essen, wobei es sich hierbei zum Großteil um einen Hinweis auf die Cafeteria als Serviceangebot handelt. Gesundheitsaspekte der Ernährung werden nicht behandelt. Nur wenige Kliniken veröffentlichen die Speisekarte. Hierzu gehört u.a. eine große Klinikette. Vereinzelt werden Diät-Assistent\*innen genannt und damit Ernährung als gesundheitlichem Aspekt eine gewisse Bedeutung zugewiesen. Auf keiner Seite wird die Verwendung von Bio-Lebensmitteln erwähnt. Nur auf zwei Websites fanden sich Hinweise zur Verwendung von regionalen Produkten.

#### Situation in den Küchen:

- Positives Feedback von Ansprechpartnern in der Patientenversorgung und Küche: Wenn die richtigen Ansprechpartner erreicht wurden, waren sie sehr auskunftsfreudig und dankbar dafür, dass das Thema angesprochen wurde. Vor allem Küchenpersonal und Küchenleitung waren sehr gesprächsbereit und fühlten sich ernst genommen.
- Unzufriedenheit und fehlende Wertschätzung: Es scheint eine große Unzufriedenheit zu geben, da die Mitarbeiter sich nicht ausreichend wertgeschätzt und gesehen fühlen, und es besteht eine Kluft zwischen dem Möglichkeitsraum und der Realität.

- In den Küchen arbeiten noch viele ausgebildete Köche und Köchinnen. In den Verteilerküchen, in denen nicht selbst gekocht werden kann, fehlt es dem Personal an Selbstwirksamkeitserfahrungen und der Wirkmächtigkeit der Arbeit.
- Allerdings herrscht auch in Küchen, in denen selbst gekocht wird Unzufriedenheit, weil das Küchenpersonal nicht mit Produkten kochen kann, hinter denen es steht, sondern eher den „Mangel“ verwaltet.

#### Strukturelle Bedingungen der Essensversorgung in den Kliniken:

- Auslagerung an externe Firmen: In den meisten Fällen wurden die Krankenhäuser von externen Firmen beliefert, was dazu führte, dass die Versorgung vollständig ausgelagert war. Das Essen wurde aufgrund langer Fahrtwege und begrenzter finanzieller Mittel in der subjektiven Einschätzung vieler Gesprächspartner als ungesund und von geringer Qualität angesehen. Dies wurde durchaus von einer Mehrheit des gesprochenen Küchenpersonals als frustrierend wahrgenommen.
- Des Weiteren zeigt sich gerade in größeren Häusern, dass das Thema „Verpflegung“ nicht von einer einzelnen Stelle beeinflusst wird, sondern hier Controlling, Zubereitung sowie Grundsatzentscheidungen auf Geschäftsführungsebene Anteil an Entscheidungen haben, aber keine der Seiten den vollumfänglichen Blick auf die Versorgungssituation mit allen dazugehörigen Facetten hat.
- Es entstand der Eindruck, dass kleinere Kliniken, die nicht zu großen Ketten gehören, eine bessere Essensversorgung haben, weil in diesen Einrichtungen oft eigene Küchen existieren und selbst gekocht werden kann. Hier ließen sich schneller geeignete Gesprächspartner finden.
- In evangelischen Kliniken gab es eine gute Organisation und Interesse an der Verpflegung. Bei diesen Einrichtungen war es ebenfalls einfacher telefonische Ansprechpartner zu finden. Auf die Qualität der Verpflegung scheint mehr Wert gelegt zu werden bzw. wird Ernährung eher als Bestandteil ganzheitlicher Gesundheit gesehen.

Von den 61 Kliniken beantworteten sieben die Onlineumfrage. An dieser Stelle soll nur kurz auf ausgewählte Antworten eingegangen werden.

Die Fragen wurden von Häusern sehr unterschiedlicher (Betten-)Größe beantwortet. Das kleinste Haus zählte 100 Betten während das größte 1.000 Betten zählte. In drei Kliniken gab es keinen Bio-Anteil und zwei Häuser konnten keine Auskunft darüber erteilen. In zwei weiteren Kliniken gab es einen Bio-Anteil von 5% bzw. 20%, wobei nicht gesagt werden kann, auf wie viele und welche Komponenten des Speiseplans sich der Anteil bezog. Vier Häuser orientieren sich am DGE-Standard, wobei in einer Klinik eine DGE-Zertifizierung vorliegt. Die anderen drei Häuser gaben an, dass eine teilweise Orientierung an den DGE-Standards vorliegt, wobei dies nicht weiter ausgeführt wurde. Als Wünsche für die zukünftige Erweiterung von Qualitätsstandards gaben die Häuser an (Mehrfachnennungen waren möglich):

Wunsch	Anzahl
Bio	2
Regionalität	5
DGE-Standard	1
keine	2

*Tabelle 16: Wünsche Kliniken Erweiterung Qualitätsstandards*

Als Hürden für die Umsetzung von weiteren Qualitätsstandards wurden benannt.

Hürde	Anzahl
Fehlende Abnehmer	4
Rahmenbedingungen	3
Konkurrenzangebote	1
keine	1

Tabelle 17: Hürden Kliniken für weitere Qualitätsstandards

In geführten Experteninterviews sowie in Dokumenten (u.a. Deutsches Krankenhausinstitut und K&P Consulting GmbH 2022) zeigt sich, dass Kliniken generell bereits mit der Problematik des Patientenrückgangs umgehen und das Aufgabenspektrum von Kliniken weiter bzw. Aufgabenfelder anders gewichtet werden (z.B. Prävention, ambulante Behandlung, häusliche Fürsorge), um Kliniken weiterhin als Versorger gesundheitlicher Dienstleistungen in der Region sowie als Motor regionaler Wertschöpfung zu erhalten. Die Verpflegungssituation wird sich anpassen und es werden neue Wege gefunden werden (müssen), Verpflegung aufrecht zu erhalten oder sogar auszubauen, z.B. im Rahmen der häuslichen Pflege (siehe Exkurs „Catering-Unternehmen in Brandenburg“).

Konkretisiert wurden die Hürden durch verschiedene Anmerkungen:

- Zumindest bei uns in der Region keine volle Abdeckung der bestellten BIO-Produkte
- Einkauf zentral gesteuert im Konzern
- Vorgaben der Geschäftsführung entsprechen oft nicht der Realität
- Verköstigungssatz
- Sehr enge Wareneinsatzvorgaben, Mängel an qualifiziertem Personal
- Gestiegenes Preisniveau der Waren, zeitweise Lieferengpässe

Ein Akteur eines Hauses in privater Trägerschaft hingegen sah sich mit keinen Hürden konfrontiert. Zum DGE-zertifizierten Haus wurde erläutert: *„Der Wareneinsatz orientiert sich an den wirtschaftlichen Gegebenheiten und Möglichkeiten. Durch einen stetigen Abgleich im Einkaufsverbund können somit optimierte Einkaufspreise erzielt werden, wodurch wiederum eine ausgewogene Verpflegung möglich ist.“*

Trotz dieser Aussage stellt die finanzielle Situation vieler Kliniken ein großes Problem für die Versorgungslage im Verpflegungsbereich dar (vgl. Deutsches Krankenhausinstitut e.V. 2018, S.73ff. sowie 99).

Wie in den Telefongesprächen mit den Akteuren vor Ort nahm in den Fachinterviews das Thema „Finanzen“ ebenfalls einen großen Raum ein. Es wurde deutlich, dass die Kliniken mit einem enormen Druck umzugehen haben, dem oft die Verpflegung als *„kleinster Nenner in der Rechnung“* zum Opfer fällt. Allerdings stellt die Finanzierung von Kliniken ein komplexes System dar, an dem verschiedenen Akteure beteiligt sind.

Es wurde darauf verwiesen, und das obige Beispiel zu den nicht vorhandenen Hürden unterstreicht dies, dass es Möglichkeiten und Beispiele gibt, in denen mit den vorhandenen Mitteln trotzdem sinnvolle Verbesserungen im Verpflegungsbereich auf den Weg gebracht werden konnten, wobei der Wille, dies tun zu wollen, wesentliche Voraussetzung darstellt. Als Beispiel wurden Bad Belzig, die Heliosgruppe sowie temporäre Zusammenarbeiten verschiedener Kliniken im Bereich der Speiseplangestaltung mit Sterneköchen genannt. Es wurde darauf hingewiesen, dass bereits durch die Optimierung von Prozessen Verbesserungen erreicht werden können, z.B. im Bereich der Sensorik der Mahlzeiten.

Als Ansätze, um die Verpflegungssituation in Kliniken zielgerichteter bearbeiten zu können, können auf Grundlage der verschiedenen Gespräche und Experteninterviews die folgenden Schlussfolgerungen zusammengefasst werden:

1. Patientenzufriedenheit wird nicht nur bestimmt durch die medizinische Leistung sowie durch die Freundlichkeit des Pflegepersonals, sondern ebenfalls durch die Verpflegung (Deutsches Krankenhausinstitut und K&P Consulting GmbH 2022; Lorenz 2023). Klinikverpflegung kann aus dieser Perspektive durchaus als Marketingfaktor Einsatz finden, wobei nach Einschätzung der Experten klar gesagt werden muss, dass die Verpflegung definitiv nicht der primäre Grund für die Entscheidung für eine Klinik sein wird. In bestimmten Gebieten des Bundeslandes stellt sich diese Frage allerdings nicht für die Bürger und Bürgerinnen, da eine Auswahl oft nicht vorhanden ist. Vielleicht sollte aber gerade aus diesem Grunde der Verpflegung eine größere Bedeutung eingeräumt werden.
2. Auf verschiedenen Ebenen gibt es in jeder Klinik Akteure, die Interesse an einer Verbesserung der aktuellen Verpflegungssituation haben.
3. Dies mag nicht für jede Klinik relevant sein, aber in Zeiten massiven Fachkräftemangels, kann eine gute Verpflegung ein (untergeordneter) Aspekt sein, der im Konkurrenzkampf um gutes Fachpersonal punkten kann.
4. Der mittlerweile, auch durch wissenschaftliche Erkenntnisse (siehe Einführung und Kapitel 4), immer stärker unterstrichene Gesundheitsaspekt von Ernährung sollte Eingang finden in den Gesamtansatz der Gesundheitsfürsorge und des Selbstbildes jeder einzelnen Klinik. Kliniken können hierbei eine wichtige Funktion einnehmen, um gesellschaftlich das Bewusstsein für eine gesündere Ernährung zu fördern, da Kliniken im kollektiven Bewusstsein per se als Orte der Gesundheitskompetenz wahrgenommen werden.
5. Als Nukleus für die Transformation der Verpflegung in Kliniken wird bereits jetzt in vielen Kliniken der Geburtenbereich betrachtet. Dies gilt es weiter auszubauen und auf die anderen Bereiche der Klinik auszuweiten.
6. Es muss berücksichtigt werden, dass Modelle, die in urbanen Zentren wie Potsdam und Berlin funktionieren, nicht als Abbild in andere Gegenden Brandenburgs übertragen werden können. Bei allen Konzepten ist die räumliche Sozialstruktur des Einzugsgebietes, in dem die einzelne Klinik eingebettet ist, zu berücksichtigen.
7. In den Experteninterviews wurde deutlich, dass sich die Kliniken in den nächsten zehn Jahren massiv verändern müssen. Gründe hierfür sind nicht allein finanzieller Natur. Es geht ebenfalls um gesundheitliche Qualität, die Organisation dieser Qualität, um die Frage der Fachkräftesituation, aber auch um die Frage, wie sich Behandlungsregimes verändern bzw. inwiefern ambulantes Behandeln in Kliniken eine immer wichtigere Notwendigkeit werden wird und inwiefern häusliche Krankenpflege für Kliniken ein Arbeitsbereich werden könnte. Des Weiteren wird Digitalisierung einschneidende Veränderungen hervorbringen, um eine bessere Vernetzung zu ermöglichen und Abstimmungen zu optimieren sowie um im ländlichen Raum die Versorgungsleistung weiterhin aufrecht erhalten zu können.
8. Das Thema „Nachhaltigkeit“ wird einen größeren Raum in den Planungen von Kliniken einnehmen, wobei es höchstwahrscheinlich nie das entscheidende Thema für Kliniken werden wird. Im Rahmen der Verpflegung kann dieser Aspekt allerdings sinnvoll integriert werden.
9. Die Kliniken, die aktuell bereits interessante und beispielhafte Veränderungen vorgenommen haben, sollten dies stärker in ihrer Außendarstellung anzeigen, z.B. bei ihrem Webauftreten und auf ihrer Landing Page.

Abschließend kann für den Bereich „Klinik“ festgehalten werden, dass sehr unterschiedliche und teilweise auch divergente Perspektiven existieren, die bisher durch statistisch signifikante Daten nicht analysiert werden konnten. Einerseits liegt ein großes Potenzial in den Kliniken als Motoren regionaler Wertschöpfung im Bereich des „Ernährungssystems“. Es existieren bereits Ansätze in verschiedenen Kliniken, sich intensiver und ernsthaft mit dem Thema „(nachhaltige) Versorgung“ auseinanderzusetzen. Das Potenzial der Verpflegung nicht nur für die Patientenzufriedenheit, sondern auch für die eigene Darstellung im Bereich Nachhaltigkeit und Personalfriedenheit, ist in diesen Fällen erkannt worden. Andererseits trifft dies aber, so jedenfalls die Erkenntnis dieser Untersuchung, bisher nur auf eine Minderheit im Klinikbereich zu.

### **2.3 Beispielkommunen**

Um einen Einblick in die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb einer Kommune zu bekommen, wurde im Rahmen der Untersuchung in drei Kommunen die jeweilige kommunale Landschaft der Gemeinschaftsverpflegung detaillierter betrachtet. Dieser Ansatz wurde gewählt, um abseits konkreter Zahlen mit Hilfe subjektiver Einschätzungen vor Ort qualitative Aspekte in die Untersuchung einbringen zu können, und um im Detail ein Eindruck davon zu erhalten, welche Facetten Gemeinschaftsverpflegung innerhalb eines begrenzten, kommunalen Raumes aufweisen kann. Damit verschiedene Perspektiven zustande kommen konnten, wurden Kommunen unterschiedlicher Größe ausgewählt (ländliche Gemeinde, mittlere Kleinstadt, kleine Mittelstadt). Bei der Auswahl der Kommunen spielte neben der Größe eine Rolle, dass sie innerhalb einer Region lagen (in diesem Fall im Südosten Brandenburgs) und bereits ein Kontakt zu dieser Kommune bestand. Diese Bedingungen trafen auf die folgenden drei Kommunen zu, die daher als Beispielkommunen ausgewählt worden sind:

- Steinhöfel (LOS, ca. 4.500 Einwohner\*innen)
- Herzberg (EE, ca. 8.500 Einwohner\*innen)
- Eisenhüttenstadt (MOL, ca. 22.000 Einwohner\*innen)

Die Datenakquise erfolgte mit Hilfe folgender Methoden: Telefonakquise, Emailkorrespondenz, Besuche vor Ort, Onlineumfragen und Internetrecherche. Kontaktiert wurden neben den kommunalen Verwaltungen alle Einrichtungen, die den Varianten der Gemeinschaftsverpflegung zuzuordnen waren, welche im Rahmen der Studie untersucht werden sollten. Dies umfasste somit für alle drei Kommunen:

- Kindertagesstätten (21 Einrichtungen)
- Schulen (16 Einrichtungen)
- Seniorenheime (4 Einrichtungen)
- Kliniken (2 Einrichtungen)

Alle Einrichtungen sind mindestens auf zwei der oben genannten Wege kontaktiert worden. Aufgrund der schlechten Rücklaufquote gilt für die Mehrheit der Einrichtungen, dass sie im Erhebungszeitraum von Ende Mai bis Anfang September maximal zwei Mal telefonisch und zwei Mal per Email kontaktiert und gebeten worden sind, sich an der Onlineumfrage zu beteiligen. Für die Kindertageseinrichtungen sowie für die Verwaltung als Kita- und Schulträger sind eigens hierfür Onlineumfragen erstellt worden. Die Verwaltungen aller drei Kommunen haben sich an den Onlineumfragen beteiligt. Von den 43 Einrichtungen haben sich insgesamt 14 Einrichtungen an den Onlineumfragen beteiligt (11 Kitas, zwei Schulen und eine Klinik).

Während in einem Fall von einer Einrichtung klar kommuniziert worden ist, dass man den Fragebogen nicht ausfüllen möchte, bestand der Hauptgrund für die ausbleibende Beantwortung in der fehlenden Zeit. Dies-



bezüglich haben sich einige Einrichtungen, vor allem aus dem Kita-Bereich, sehr deutlich geäußert. Telefonische Zusagen für die Beantwortung der Fragebögen sind sehr wahrscheinlich ebenfalls aus diesem Grunde nicht eingehalten worden.

Für die Seniorenheime ist festzuhalten, dass es sich in drei der vier Fälle um Einrichtungen handelte, die zu größeren Trägern bzw. Unternehmen gehörten. Die Ansprechpersonen sahen sich nicht in der Position, die Fragen beantworten zu dürfen und haben die Anfragen an die Zentralen weitergeleitet, aus denen bis zum Abschluss der Befragung keine Rückmeldung erfolgte.

In Steinhöfel konnten persönliche Gespräche vor Ort mit verschiedenen Akteuren geführt werden ebenso in Herzberg mit einer Entscheiderin der kommunalen Verwaltung. Mit der Verwaltung in Eisenhüttenstadt ergab sich neben einer Emailkorrespondenz ein Telefoninterview. Mit der Verwaltung in Steinhöfel erfolgte ausschließlich ein knapper schriftlicher Austausch.

Generell lässt sich festhalten, dass in allen drei Kommunen in den Kita- und Schuleinrichtungen, vor allem in öffentlicher Trägerschaft, Fremdbewirtschaftung in der Verpflegungsform Cook&Hold stattfindet, DGE-Standards bei der Hälfte der Einrichtungen, die an der Umfrage teilgenommen haben, berücksichtigt werden und Bio sowie Regionalität der Lebensmittel bisher keine oder keine große Rolle spielen. Die Antworten der kommunalen Verwaltung sowie eine Recherche der angegebenen Catering-Unternehmen bestätigen diese Aussagen. Mit den neuen Ausschreibungen in Steinhöfel und Eisenhüttenstadt kann sich dies jedoch ändern. Hierzu lagen bisher aber keine Daten vor.

Antworten von Kitas aus privater Trägerschaft (drei Einrichtungen aus Eisenhüttenstadt) weichen hiervon teilweise ab. In diesen Einrichtungen erfolgt die Verpflegung durch eigene Frische-/Mischküchen und es gibt einen Bio-Anteil zwischen 30-40%. Der Preis für die Verpflegung liegt unter dem Preis der Einrichtungen in kommunaler Trägerschaft und eine dieser drei Kitas ist die größte Kita der Einrichtungen, die sich an der Umfrage beteiligt haben.

Trotz der Gemeinsamkeiten im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung zeigen sich im Detail durchaus Unterschiede in der Art und Weise wie mit dem Thema „Gemeinschaftsverpflegung“ auf Verwaltungsebene in den drei Kommunen umgegangen wird.

In Steinhöfel konnte eine gewisse Divergenz wahrgenommen werden zwischen Akteuren der größtenteils kommunal betriebenen Einrichtungen (vier von fünf) und ehrenamtlicher Politik einerseits und den offiziellen Darstellungen der Kommunalverwaltung andererseits, welche Zufriedenheit äußerte über die Aktivitäten der jüngsten Vergangenheit (Ausschreibungen 2023) und keinen weiteren Handlungsbedarf sieht. Aufgrund der teilweise vor Ort geführten persönlichen Gespräche (zwei Gespräche mit Akteuren aus Einrichtungen, ein Gespräch mit einer ehrenamtlichen Lokalpolitikerin) zeichnete sich das Bild einer Versorgungslage für die Einrichtungen der Kommunen, die lange von Missständen und Problemen gekennzeichnet war. 2023 erfolgte ein Ausschreibungsprozess für die Grundschule und die Kitas, welcher allerdings, gerade bezüglich des Beteiligungsprozesses, von den Akteuren unterschiedlich wahrgenommen worden ist. Die letzte Ausschreibung lag, nach Auskunft der Akteure aus den Einrichtungen, für die verschiedenen Einrichtungen 5-6 Jahre sowie zumindest für eine Kita 22 Jahre zurück. Die aktuelle Ausschreibung erfolgte u.a., weil die Situation für viele Eltern nicht mehr hinnehmbar war, da der letzte Anbieter innerhalb kürzester Zeit den Preis mehrmals erhöhte, ohne die generell als schlecht wahrgenommene Qualität anzupassen. Auslöser der Kritik war somit weniger die schlechte Qualität des Essens, sondern vielmehr die rapide Preissteigerung. Der durchgeführte Partizipationsprozess wurde von verschiedenen Akteuren als nicht ausreichend wahrgenommen ebenso wie die Transparenz bzgl. der Erarbeitung der Ausschreibung selbst, bei der sich an der Ausschreibung einer anderen Kommune orientiert wurde. In den Einrichtungen erhofft man sich mit dem Wechsel zu einem anderen



großen, überregionalen Anbieter eine Verbesserung der Qualität, sieht aber generell die zukünftige Entwicklung kritisch. Die Einrichtungen arbeiten im Rahmen ihrer (ehrenamtlich und privat unterstützten) Möglichkeiten und haben damit sehr ansprechende Ernährungsbildungsprojekte realisieren können wie eigene Gärten, Aufzucht von Tieren, Bau von Hochbeeten sowie die regelmäßige Zubereitung von Mahlzeiten mit den Kindern. Die Gesprächspartnerinnen in den Einrichtungen sehen sich durchaus als Vermittlerinnen einer gesunden Ernährung, gerade angesichts einer Zunahme von ungesunden Ernährungspraktiken. Allerdings sehen sie sich auch generellen gesellschaftlichen Trends gegenüber, mit denen Kinder vor allem in den elterlichen Haushalten konfrontiert werden. Gemeinschaftsverpflegung wird wahrgenommen als Ausgleich zu häuslichen Praktiken, wobei dies aber eher als Prozess mit offenem Ausgang gesehen wird, da der Erfolg letzten Endes davon abhängt, inwiefern die elterlichen Haushalte mit den Impulsen umgehen, die die Kinder aus Kita, Hort und Schule mit nach Hause bringen. In der Kommune ist zu früheren Zeiten in verschiedenen Einrichtungen gekocht worden. Teilweise existieren die Küchen noch. Während dies von Akteuren in den Einrichtungen als Alternative zur Fremdbewirtschaftung gesehen wird, ist von Verwaltungsseite signalisiert worden, dass dies keine Option darstelle.

In der Verwaltung sieht man keinen weiteren Bedarf an der Steigerung der Qualität. Allerdings würde man eine stärkere Beteiligung des Landes bzw. die Kostenübernahme der Verpflegung in Kitas und Schulen als sinnvolle Verbesserung der Situation ansehen. Diese Sicht teilen die interviewten Akteure aus den Einrichtungen.

Eisenhüttenstadt gibt transparent die Informationen zur Versorgung der kommunal verwalteten Einrichtungen im Internet preis. Auf die Anfrage an die Verwaltung wurde sehr schnell geantwortet und der Onlinefragebogen ausgefüllt. Schulkonferenzen werden nach Auswertung der Bieterangebote an dem weiteren Entscheidungsverfahren beteiligt. Für die Kindertageseinrichtungen bzw. deren Leitungen gilt dies nicht. Bei der letzten Ausschreibung für die Grundschulen, die 2022 stattgefunden hat, wurde mit kleinen Losen gearbeitet (für jede der fünf Grundschulen), um auch regionalen Anbietern die Möglichkeit zur Angebotsabgabe einzuräumen. Angesichts der Darstellung im Internet ist dies für vier der fünf Grundschulen gelungen (TOP-Catering aus Frankfurt/Oder, ca. 30 km entfernt). Die Ganztagsversorgung in den kommunalen Kitas wird aktuell von den Anbietern Dussmann und der Sodexo-Tochter Vielfalt Menü GmbH ausgeführt. Die sehr alten Verträge der Kindertageseinrichtungen werden aktuell neu ausgeschrieben. Im Bereich der Kindertagesstätten, unabhängig von der Trägerschaft, beschäftigen sich verschiedene Einrichtungen laut Angaben im Internet mit den Themen Gesundheit, Nachhaltigkeit, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und speziell mit der Ernährung. In einer auf das Kneipp-Konzept ausgerichteten Kita wird das Essen teilweise zusammen mit den Kindern zubereitet. In einer Kita der privaten Trägerschaft stellt Ernährung einen wesentlichen Teil des Bildungskonzeptes dar. Ähnliches gilt für den Hort einer der staatlichen Grundschulen. Eisenhüttenstadt bezuschusst das Essen in den Kitas direkt und hat die Beteiligung der Eltern auf 1,50€ begrenzt. In den Schulen erfolgt keine Bezuschussung.

Inwiefern durch die Verwaltung Einrichtungen animiert werden, das Thema „Ernährung“ stärker in die interne Kommunikation bzw. in die Bildungskonzepte zu übernehmen, kann an dieser Stelle nicht gesagt werden. Der Webauftritt der Stadt sowie die Kommunikation mit der Verwaltung lassen hierüber keine Aussagen zu.

In der Verwaltung wird das zunehmende Absinken von Abnehmern als zukünftiges Problem gesehen, ebenso wie sie weitere Qualitätsanforderungen, die durchaus aus verschiedenen Gründen als gerechtfertigt aufgefasst werden und die man sich auch wünscht (mehr Bio, Regionalität und DGE), aus finanzieller Sicht als problematisch ansieht.

In der Herzberger Verwaltung wurden die mit Ernährung in Verbindung stehenden Probleme sowie die Chancen, die Veränderungen in diesem Bereich hervorbringen können, erkannt. Die sehr engagierte Verwaltung versucht auf vielen Wegen, Innovationen in den kommunalen Einrichtungen zu ermöglichen. Als sichtbarstes Zeichen, zumindest für die jeweiligen Eltern, wird jedes Mittagsessen in Kita und Grundschule je nach Anbieter mit 2,90€ bzw. 2,95€ bezuschusst. Eltern haben ausschließlich eine Pauschale in Höhe von 37€ monatlich zu bezahlen. Die Stadt kann dadurch in beiden Bildungseinrichtungen direkter Einfluss auf die Qualität des Essens nehmen, da der Preis als wichtigster Entscheidungsgrund für Eltern neutralisiert wird.

Herzberg fokussiert eine Qualitätsverbesserung für die kommunalen Einrichtungen und hat sich hierfür u.a. bei der „Kantine Zukunft Brandenburg“ als teilnehmende Kommune beworben. Eigene Küchenkräfte sollen geschult werden und gemeinsam mit Eltern und Kindern soll ein Leitbild für gesunde und ausgewogene Ernährung entwickelt werden, dem Maßnahmen zur Umsetzung folgen sollen. Der Verwaltung ist klar, dass hierzu zunächst eine entsprechende „Kultur“ bei allen Beteiligten etabliert werden muss, damit alle eine Eigenbewirtschaftung mit mehr Qualität unterstützen.

Die Notwendigkeit und der damit verbundene Arbeitsaufwand, die Anbieter (von Produkten), Küchenkräfte, Erzieher\*innen und Eltern für die Entwicklungen zu sensibilisieren, wird deutlich gesehen. Dabei sollen die Veränderungen zuerst projektorientiert erprobt und bei Bewährung dieser etabliert werden.

Also auch wenn aktuell, wie bereits erwähnt, Fremdbewirtschaftung und Cook&Hold für die meisten kommunalen Einrichtungen die Regel ist, hat sich Herzberg auf den Weg gemacht, diesen Status Quo aufzubrechen. Aktuell werden die vier Kitas und die Grundschule von zwei regionalen Catering-Unternehmen beliefert, wobei ein Unternehmen direkt in Herzberg sitzt (gastronomischer Betrieb) und das andere im ca. 17 km entfernten Schönwalde (ASB Regionalverband Elbe-Elster e. V.).

Der Verwaltung sowie deren kommunale Bildungseinrichtungen, so die Selbstaussage, ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung sehr wichtig. Tatsächlich sind die verschiedenen Qualitätsmanagement-, Bildungs- und Netzwerkaktivitäten in Herzberg auffällig, die zwar in Gänze nicht primär der Ernährungsbildung bzw. der Transformation der Gemeinschaftsverpflegung dienen, aber als Gesamtkomplex eine grundlegende Veränderung in verschiedenen Bereichen anvisieren und durchaus im synergetischen Zusammenhang gesehen werden können. So ist die Stadt, nach eigener Auskunft, im Netzwerk „Gesunde Kita“ engagiert und diskutiert Impulse des Netzwerks mit den eigenen Einrichtungen, aus denen dann u.a. Empfehlungen für den Kita-Alltag abgeleitet werden. Ebenfalls vertreten ist die Stadt im kommunalen Netzwerk KomNetQuaKi des Instituts für Familien-, Kindheits- und Jugendforschung (IFK e.V.), um ein strategisches Qualitätsmanagement zu etablieren. Die Etablierung von MINT-Angeboten in einer Kita, die Unterstützung der Projektarbeit in verschiedenen Schulen (u.a. einer Schülerfirma „Schüler kochen für Schüler“) sowie der Start des Projekts „KoCampus“, in dem praktisch getestet wird, wie eine Kleinstadt in einer hochschulfernen Region die Fachkräfte von morgen halten bzw. anziehen kann, sind weitere Beispiele.

Als Fazit des detaillierten Blicks in drei verschiedene Kommunen lässt sich festhalten:

1. Regionale und Bio-Produkte spielen aktuell in den drei Kommunen eine untergeordnete Rolle.
2. Zumindest in zwei Kommunen bedient man sich bewusst verschiedener Instrumente, um die Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern. Während dies in einer Kommune vor allem über die Ausschreibungen geschieht, wird in der zweiten Kommune zusätzlich versucht, über weitere Aktivitäten zu steuern.
3. Einzelne Einrichtungen beschäftigen sich bereits auf vielfältige praktische Art und Weise mit dem Thema „Ernährung“.

4. Es wurde sehr deutlich, dass die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in einer Kommune zum Großteil davon abhängt, welche Perspektive die kommunale Verwaltung zum Thema einnimmt, und ob dort die Bereitschaft besteht, mehr als das gesetzlich Notwendige umzusetzen.

Inwiefern die untersuchten Beispielkommunen exemplarisch für einen generellen Umgang von Brandenburger Kommunen mit der Gemeinschaftsverpflegung stehen, kann an dieser Stelle nicht gesagt werden. Hierzu wären Untersuchungen in weiteren Brandenburger Kommunen notwendig.

## Exkurs Kyritz

Um das Potenzial zu zeigen, welches in jeder einzelnen Kommune im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung vorliegt, soll an dieser Stelle kurz auf ein Projekt des Ernährungsrates Prignitz-Ruppin eingegangen werden. Die AG Gemeinschaftsverpflegung des regionalen Ernährungsrates hat 2020 für die Kleinstadt Kyritz in Ostprignitz-Ruppin mit einer Gesamtbevölkerung von ca. 10.000 Einwohnern und Einwohnerinnen Daten erhoben für den potenziellen Bedarf an der Gemeinschaftsverpflegung. Hintergrund des Projekts war der geplante Neubau einer Kindertagesstätte mit dazugehöriger Küche. Angelehnt an das Konzept der „kommunalen Küche“ wollte der Ernährungsrat in einem ersten Schritt zeigen, inwiefern die zu planende Küche für mehr genutzt werden könnte, als ausschließlich für die Versorgung der Kindertagesstätte. Hierfür Daten gesammelt, die das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung in der Kommune verdeutlichen sollten.

Bestimmte Daten konnten über Internetrecherche ermittelt werden. Andere Daten wurden über Gespräche ermittelt oder geschätzt. Berücksichtigt wurden Zahlen von 34 Einrichtungen aus dem Stadtgebiet Kyritz.

Einrichtungen	Potenzielle Teilnehmer*innen an der Gemeinschaftsverpflegung
Kitas und Tagesmütter	491
Schulen	1.232
Krankenhaus, Senioren, medizinische und therapeutische Versorgung	679
Verwaltungseinrichtungen der Kommune, des Landkreises, des Landes	87
Unternehmen	297
Weitere (wie Bibliothek, Mehrgenerationenhaus)	15
<b>Gesamt</b>	<b>2.801</b>

Tabelle 18: Quelle: Interne Aufzeichnungen des Ernährungsrates Prignitz-Ruppin

Im Anhang findet sich für die Stadt Kyritz selbst (ohne die Objekte in den eingemeindeten Dörfern) eine Karte mit der Verteilung der Objekte.

Bei der Seniorenverpflegung sind die Zahlen für die mobile Versorgung nicht mit einberechnet worden. Ebenfalls nicht berücksichtigt worden sind dabei die Potenziale, die sich im Rahmen eines offenen Kantinenbetriebs höchstwahrscheinlich ergeben würden, wenn das Angebot durch die unmittelbare Einwohnerschaft sowie weitere Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen aus der Umgebung genutzt werden würde. Das solche Effekte eintreten, zeigt sich bei Schulmensen wie bei der Schulküche Werbig sowie in Großkreutz, die für Bürger und Bürgerinnen geöffnet worden sind.

Anhand der Zahlen und der Karte im Anhang wird deutlich, welches Potenzial an Essensteilnehmenden zumindest jede einzelne (Brandenburger) Kleinstadt aufweist. In Krankenhäusern sowie Seniorenheimen erfolgt die Versorgung in der Regel über eine übergeordnete Verwaltungsstruktur, so dass diese Objekte für

eine kommunale Versorgung meistens nicht zur Verfügung stehen, aber für Betreuungs- und Bildungseinrichtungen, Verwaltung, verschiedene Unternehmen und mobile Seniorenversorgung kann eine kommunale Lösung der Gemeinschaftsverpflegung eine sinnvolle Alternative darstellen.

Ob dies dabei von einem privaten Anbieter oder im Rahmen eines kommunalen Unternehmens genutzt wird, ist zweitrangig, wobei letzteres durchaus für die Kommune sinnvolle Nebeneffekte erzeugen kann (vgl. Michael Schäfer 2014; Michael Schäfer und Stoffels 2016; Michael Schäfer und Rethmann 2020). Die Produktion von 1.500 Mahlzeiten stellt für jedes -Catering-Unternehmen ein attraktives Angebot dar, sofern die Rahmenbedingungen (Qualitätskriterien, Preis) annehmbar sind, unabhängig davon, ob es sich um ein kommunales oder privatwirtschaftliches Unternehmen handelt. In diesem Zusammenhang soll auf die erfolgreiche Arbeit in Göttingen verwiesen werden (siehe Kapitel „Weitere Informationen“). Dort erfolgt die Gemeinschaftsverpflegung für 13 Kitas, 30 Gesamtschulen sowie die gesamte Stadtverwaltung über ein kommunales Unternehmen („Göttinger Modell“), welches täglich zwischen 5.000-6.000 Essen produziert und erfolgreich arbeitet. Aufgrund dessen, dass in Göttingen die Gemeinschaftsverpflegung der Kitas und Schulen von einem kommunalen Unternehmen erbracht wird, entfallen in diesem Bereich sämtliche Ausschreibungsverfahren. In Göttingen kann somit vollkommen frei mit Forderungen nach regionalen und Bio-Produkten umgegangen werden.

Göttingen stellt, gerade in dieser Größenordnung (ca. 118.000 Einwohner\*innen mit ca. 20.000 Kindern, Jugendlichen, jungen Erwachsenen unter 21 Jahren), in Deutschland eine Ausnahme dar. Nur wenige Kommunen betreiben ein eigenes kommunales Unternehmen, welches die Gemeinschaftsverpflegung für die Kommune übernimmt. In Brandenburg sind diese Beispiele äußerst rar. Werbig und Beelitz sind hier zwei zu nennende Kommunen, die sich diesbezüglich auf den Weg gemacht haben. Der Ansatz besitzt natürlich Risiken, aber ebenfalls sehr großes Potenzial, welches bei guter Umsetzung die Risiken überwiegt (vgl. Michael Schäfer 2014; Michael Schäfer und Stoffels 2016; Michael Schäfer und Rethmann 2020).

## **2.4 Ausschreibungen**

Ab einem Auftragswert, der von der EU vorgegebene Schwellenwerte für bestimmte Dienstleistungen überschreitet, müssen im Rahmen des europäischen Wettbewerbsrechts EU-weit öffentliche Ausschreibungen erfolgen. Ab 01.01.2024 liegt der Schwellenwert, unter den Dienstleistungen der Gemeinschaftsverpflegung fallen, bei 221.000 EUR. Sofern eine Kommune bzw. die kommunale Einrichtung diese Dienstleistung nicht selber im Rahmen eines kommunalen bzw. hauseigenen Unternehmens abdeckt, müssen alle Ausschreibungen für Schulen, öffentliche Kantinen, Krankenhäuser und Seniorenheime, an denen die öffentliche Hand beteiligt ist und die über dem Schwellenwert liegen EU-weit ausgeschrieben werden. Die EU-weite Ausschreibung und die damit verbundenen rechtlichen Vorgaben stellen somit den Rahmen dar, an dem sich Ausschreibungen zu orientieren haben. Dabei bestehen Möglichkeiten, ökologische und soziale Entscheidungskriterien zu integrieren. Ein großes Problem stellt allerdings das Benennen regionaler Produkte als Gegenstand der Ausschreibung dar bzw. der Wunsch, dass die Verpflegung sich hauptsächlich oder zu einem Teil aus regionalen Produkten zusammensetzt (vgl. Ritter, Hielscher, und Reichardt 2021, S. 68f; Haack und Häring 2020, S.7 ff; OECD und Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie (MWAE) Brandenburg 2021, S. 59ff). Zusammengefasst kann gesagt werden, dass im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung das EU-Wettbewerbsrecht die Möglichkeit zur regionalen Wertschöpfung aushebelt. Verschiedene Kommunen haben trotzdem versucht, über Hilfskonstruktionen den Einsatz regionaler Produkte zu ermöglichen. Als ein öffentlich bekannt gewordenes Beispiel kann hier die Stadt Freiburg genannt werden, die ihre Ausschreibung 2019, durchgeführt mit mehreren Losen, an die Ernährungsbildung koppelte (Freiburg 2018). Konkret bedeutete dies, dass zusammen mit den Produzenten\*innen von drei regelmäßig vorkommenden Hauptkomponenten

des Speiseplans bei diesen vor Ort Bildungsveranstaltungen vom Catering-Unternehmen organisiert werden sollten. Eingedenk des organisatorischen Schulrahmens wurde somit der Radius potenzieller Produzent\*innen und damit auch der Catering-Unternehmen eingeschränkt. Vergaberechtlich, stellt die Verbraucherzentrale NRW fest (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 44), kann das Freiburger Modell aber als „mittelbare Diskriminierung“ ausgelegt werden und somit bestehen durchaus einige rechtliche Unsicherheiten.

Als ein Versuch zukünftig regionale Produkte stärker in die Gemeinschaftsverpflegung einzubeziehen, werden regionale Qualitätszeichen angesehen, wobei aus vergaberechtlicher Sicht die Betonung der Qualität ein entscheidendes Kriterium darstellt. Seit Anfang 2022 gibt es auch für Brandenburg die Qualitätszeichen für konventionelle und Bio-Produkte, deren Entwicklung durch pro agro e.V. im Auftrag der Brandenburger Landesregierung durchgeführt wurde. Aber auch bezüglich regionaler Qualitätszeichen stellt die Verbraucherzentrale NRW im Rahmen von Leistungsverzeichnissen fest, „dass - sollte ein solches regionale Gütezeichen vorgeschrieben werden - immer auch gleichwertige Gütezeichen aus anderen Regionen zugelassen werden müssen. Es müsste sogar ausdrücklich in der Leistungsbeschreibung „oder gleichwertig“ hinzugesetzt werden (§ 31 Abs. 2 Satz 2 VgV).“ (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 44).

Die von der Verbraucherzentrale NRW unter Schulträgern und Catering-Unternehmen im Jahre 2020 durchgeführt Umfrage zum Ausschreibungsprozess zeigte auf, dass es aus Sicht der Schulträger und Catering-Unternehmen verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte gibt, die eine Beteiligung von Catering-Unternehmen an der Ausschreibung schwierig gestalten oder sogar unmöglich machen. Teilgenommen an den jeweiligen Fragestellungen haben 78 Catering-Unternehmen und 201 Schulträger. Es waren Mehrfachantworten möglich.

Mögliches Kriterium in der Ausschreibung	Anzahl der Nennungen, dass es dieses Kriterium dem Catering-Unternehmen schwer macht, ein Angebot abzugeben	Anzahl der Nennungen, dass dieses Kriterium ein Ausschlusskriterium für das Abgeben eines Angebots ist
<b>Gesamtanzahl</b>	<b>201 Schulträger</b>	<b>78 Catering-Unternehmen</b>
Mehr als 50% Bio-Lebensmittel	99	32
Produkte aus artgerechter Haltung	95	28
Kurze Warmhaltezeiten	91	-
Mehr als 50% Anteil an saisonalen Lebensmitteln	84	21
Besondere Kostformen (z.B. lactose-, glutenfrei)	60	21
Mehr als 20% Anteil an Biolebensmitteln	-	11
Jährliche Abfallmessung	-	9
Orientierung an Qualitätsstandards (z.B. DGE)	-	9
Mehr als 20% an saisonalen Lebensmitteln	-	5

*Tabelle 19: Problematische Nachhaltigkeitsaspekte für die Beteiligung von Catering-Unternehmen an Ausschreibungen aus Sicht von Schulträgern und Catering-Unternehmen. Auf Grundlage der Quelle: (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 47).*

Saisonalität und Regionalität werden auf Schulträgerseite durchaus als problematisch angesehen, um für die eigene Ausschreibung sinnvolle und realistische Angebote von Catering-Unternehmen zu erhalten. Inwiefern dies auf Erfahrungswerten beruht, die sich durch die Kommunikation mit dem Catering-Unternehmen oder durch frühere Ausschreibungen ergeben haben oder auf Einschätzungen und Vorwegnahmen, wurde im Rahmen der Umfrage in NRW nicht festgestellt. Auf der Seite der Catering-Unternehmen zeigt sich ebenfalls, dass ein hoher Anteil an Bio-Lebensmitteln, an Produkten aus artgerechter Haltung und saisonalen Ursprungs als Ausschlusskriterium für das Abgeben eines Angebots angesehen werden.

Um einen Einblick in Ausschreibungsprozesse in Brandenburg zu erhalten wurde im Rahmen dieser Untersuchung innerhalb des Zeitraums 01.04.-31.07.2023 auf dem Vergabemarkplatz des Bundeslandes Brandenburg eine Stichprobe zur Auswertung aktueller Ausschreibungen vorgenommen (<https://vergabemarkplatz.brandenburg.de/VMPCenter/company/welcome.do>).

Insgesamt konnten 22 Ausschreibungen für den Zeitraum ausgewertet werden, die sich auf die Gemeinschaftsverpflegung (Kindertageseinrichtungen, Schulen, öffentliche Kantine) bezogen.

Als generelles Fazit ist zu sagen, dass neben den in jeder Ausschreibung notwendig geforderten Nachweisen über rechtliche, technische, wirtschaftliche, finanzielle und sonstige Voraussetzungen der Anbieter Vergabekriterien meist nur allgemein formuliert enthalten waren. In wenigen Fällen wurde Regionalität der Produkte oder des Anbieters, Saisonalität oder Bio angesprochen. Wie oben dargestellt, muss bezüglich der vorliegenden Informationen aus rechtlicher Sicht festgestellt werden, dass einige Ausschreibungen als problematisch betrachtet werden müssen. Tabelle 20 zeigt Vergabekriterien, die Range für die Gewichtung des Kriteriums sowie den Mittelwert dieser Range, die für 16 von den 22 Ausschreibungen ausgewertet werden konnten.

Vergabekriterium	Häufigkeit der Erwähnung	Range Gewichtung und/oder Mittelwert
Preis	13	30-70% bzw. 45%
Bio/Nachhaltigkeit	7	10-20% bzw. 14%
Versorgungs- und Qualitätssicherheitskonzept	6	10-60% bzw. 28%
Saisonalität	5	15-30% bzw. 20%
Anlieferung/Essensausgabe/Warmhaltezeit	5	15-40% bzw. 27%
Sensorik/Qualität	4	30-50% bzw. 36%
Regionalität	3	5-10% bzw. 7,5%
Speiseplan	2	30%
Regionalität des Anbieters	2	5%
regionale Gerichte, die der Mehrheit schmecken	1	13%
Sonderkosten	1	12%
Probeessen	1	10%
Beschwerdemanagement	1	9%
Bestell- und Abrechnungssystem	1	-

Tabelle 20: Häufigkeit der Nennung verschiedener Vergabekriterien. Eigene Darstellung.

Im Anhang findet sich die konkrete Auswertungstabelle zu den 22 Ausschreibungen mit Daten zum Ausschreibungsgegenstand und Auftragsvolumen, zur Aufteilung in Losen und Laufzeit, zu Portionszahlen, Vergabekriterien und sonstigen Anforderungen.

Wichtigste Auffälligkeit ist, dass die Vergabekriterien sehr ungleich sind bzw. keine Ausschreibung der anderen gleicht. Damit bestätigt diese kleine Stichprobe nicht nur Aussagen verschiedener Fachleute in den geführten Interviews, sondern generell Aussagen zur „Ausschreibungskultur“ im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Diese macht es Catering-Unternehmen äußerst schwer, auf Ausschreibungen zu reagieren, da sie stets mit neuen Vorgaben und Bedingungen konfrontiert werden. Dies ist immer wieder mit dem Aufwand zeitlicher und finanzieller Ressourcen verbunden, welche sich nicht zwangsläufig amortisieren lassen (Landsarbeitsgemeinschaft (LAG) für politisch-kulturelle Bildung in Brandenburg e.V. 2019; Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 59ff). In einer Branche, die bereits stark betroffen ist von Fachkräftemangel, sind dies Faktoren, die als zusätzliche Erschwernisse hinzukommen.



Des Weiteren stellt der Preis nach wie vor das wichtigste Vergabekriterium dar. Somit unterstreicht die Stichprobe Untersuchungen der Vernetzungsstelle Brandenburgs 2016 sowie der bundesweiten Schulträgerbefragung 2014, in denen ebenfalls der Preis mit Abstand das wichtigste Kriterium darstellte (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 2016, S. 5). Interessant ist das Vergabekriterium „regionale Gerichte, die der Mehrheit schmecken“, welches zwar nur in einem Fall benannt wird, aber durchaus kritisch betrachtet werden sollte. Aus regionaler Perspektive birgt dieser Ansatz eventuell kreatives Potenzial, wobei es sich in diesem Fall weniger auf regionale Produkte, die nur in dieser Region vorkommen, beziehen wird, sondern eher auf traditionelle Gerichte der Region. Diese könnten auch mit Lebensmitteln aus Übersee gefertigt werden. Zum Kriterium „Bio“ ist zu sagen, dass mit dem generellen Wunsch nach Bio vom Ausschreibenden noch keine Höhe des Bio-Anteils festgelegt ist bzw. selbst prozentuale Anteile konkretisiert werden müssten. Laut Experten aus der Catering-Praxis kann durch unpräzise Kriterien das Problem an die Catering-Unternehmen weitergegeben werden. Ebenfalls gestalten sich nach Aussagen von Catering-Unternehmen Kriterien, die auf ein „Konzept“ abzielen, als schwierig, da in der Regel hierzu keine Vorgaben gemacht werden und dies von Catering-Unternehmen gern als „Willkür-Paragraph“ bezeichnet wird. Des Weiteren, hierauf wiesen verschiedene Akteure und Interviewpartner\*innen im Laufe der Untersuchung hin, hat die Unterteilung in kleine Lose in Einzelfällen durchaus problematischen Charakter. Während es, wie oben dargestellt, in bestimmten Regionen dazu beiträgt, regionale Anbieter zu aktivieren, kann es in anderen Regionen gerade dazu führen, dass kleine regionale Anbieter ausgebremst werden, da sie den an sich sinnvollen hohen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen in einem für das eigene Unternehmen gesunden wirtschaftlichen Maßstab nicht gerecht werden können. In der Folge können vor allem große überregionale Anbieter mit mehr Marktmacht und anderem Einkaufsverhalten Angebote abgeben, die mit sehr großer Wahrscheinlichkeit nicht mit Produkten aus der Region arbeiten werden - oder es werden eben keine Angebote abgegeben (siehe Tabelle 20). Ergebnisse zu den Aspekten Bio, Regionalität und DGE, die im Rahmen dieser Untersuchung erarbeitet worden sind, wurden bereits in Kapitel 3.1 dargestellt. Aufgrund dessen, dass eine Ausschreibung vor allem für kleinere Kommunen einen großen Aufwand darstellt, fragten wir in den Umfragen Schulleitungen und -träger nach dem Zeitpunkt der letzten Ausschreibung und danach, welche Akteure an der inhaltlichen Ausrichtung der Ausschreibungen beteiligt waren.

<b>Zeitpunkt</b>	<b>Leitung (n=195)</b>	<b>Träger (n=44)</b>
Vor 2018	24	7
2018	4	1
2019	10	6
2020	16	5
2021	17	5
2022	24	2
2023	27	7
unbekannt	73	11

*Tabelle 21: Zeitpunkt der letzten Ausschreibung in Brandenburger Schulen. Eigene Darstellung.*

Als Empfehlung für die maximale Vertragslaufzeit werden vier Jahre angegeben (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 2016, S. 4). Sofern die Aussage „unbekannt“ vernachlässigt wird, wird für über ein Viertel der an der Umfrage teilgenommenen Schulen diese Empfehlung nicht eingehalten. Die hohe Anzahl für die Aussage „unbekannt“ kann unterschiedliche Gründe haben. Dies wird vor allem auf fehlende Zeit zurückzuführen sein, um den Onlinefragebogen auszufüllen. Eine entsprechende Recherche in relevanten Dokumenten oder – im Falle der Schulleitungen – die Nachfrage beim Schulträger wird nicht erfolgt sein. Es



kann aber eingeschätzt werden, dass die Ausschreibungen wahrscheinlich nicht in diesem oder im letzten Jahr erfolgt sind, weil sich die ausfüllende Person aufgrund des geringen Zeitabstandes mit hoher Wahrscheinlichkeit daran erinnert hätte.

Ausschreibungen wurden in den Experteninterviews im Rahmen dieser Untersuchung ebenfalls thematisiert (siehe hierzu Kap.2.5 „Fachinterviews“). Die vor allem von Catering-Unternehmen und Fachleuten als unzureichend empfundene und eingeschätzte Qualität von Ausschreibungen stellt kein ausschließlich Brandenburgisches Problem dar, wie die Ausführungen der Verbraucherzentrale NRW hierzu zeigen (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 30ff). Dabei sind häufige Kritikpunkte die „geringe fachliche Fundierung“, „nicht praxisgerechte Anforderungen“ sowie Ausschreibungs- und Vergabeverfahren selbst, welche geprägt sind von Bürokratie, „unklaren Unterlagen und Anforderungen“ sowie „Unübersichtlichkeit, Unverständlichkeit bis hin zu kurzen Angebotsfristen“ (ebd.).

## **2.5 Fachinterviews**

Während der Untersuchung sind verteilt über den Zeitraum März bis September mit elf Fachleuten Experteninterviews durchgeführt worden. Die Interviews dauerten jeweils eine Stunde. Die Experten und Expertinnen stammen aus verschiedenen Bereichen der erweiterten ernährungsbezogenen Wertschöpfungskette und wiesen alle entweder eine direkte Verbindung zur Gemeinschaftsverpflegung auf oder zu einem Teilbereich des Untersuchungsspektrums. Die Fachleute arbeiten bereits seit Jahren oder sogar Jahrzehnten in den jeweiligen Bereichen. Erkenntnisse aus den Gesprächen werden anonymisiert wiedergegeben. Die Interviews waren ähnlich aufgebaut, wobei nicht alle Fragen mit allen Personen besprochen worden sind. Der Interviewleitfaden ist den Akteuren vorab zugesendet und die Interviews sind ausschließlich in Form von Videokonferenzen durchgeführt worden. Zur besseren Rekapitulation ist die Audiospur aufgezeichnet und in Text übersetzt worden. Sollte dies aus technischen Gründen nicht möglich gewesen sein, wurden die wesentlichen Aussagen notiert. Bis auf drei Gespräche waren stets zwei Personen des Projektteams an den Interviews beteiligt. Der verwendete Interviewleitfaden findet sich im Anhang. Mit Hilfe der qualitativen Inhaltsanalyse wurden die wesentlichen Positionen der Experten im Rahmen von vier Clustern „Hürden und Herausforderungen – Chancen – Fazit – Handlungsempfehlungen“ zusammengefasst. Die einzelnen Cluster sind weiter ausdifferenziert worden, um dem Spektrum der erwähnten Aspekte gerecht zu werden. Dabei wurden vom Autorenteam Aspekte als relevant eingeschätzt, die entweder mehrfach genannt worden sind oder die eine Perspektive zur Geltung brachten, die aus Sicht der Autoren unbedingt erwähnt werden musste. In der Darstellung wurde versucht, mit Formulierungen aus den Gesprächen zu arbeiten, sofern diese den jeweiligen Aspekt prägnant auszudrücken vermochten.

### ***Hürden und Herausforderungen***

#### **uneinheitliche Ausschreibungen**

- Ausschreibung eher Wunschkatalog als klare Vorgabe
- sehr stark individualisierte Ausschreibungen, die Angebotserstellung erschweren
- unklare Verwendung nicht klar definierter Begriffe wie „regional“ und „Regionalität“
- selten Angabe von Bio als Vergabekriterium und dann meist gering definierte Prozentanzahl
- fehlende Kompetenz für Gemeinschaftsverpflegung in Kommunen
- fehlende Kontrollmöglichkeiten bzw. fehlende Ressourcen hierfür

### Fachkräftemangel

- Fachkräftemangel als massives Problem, welches selbst gut gemeinte Vorhaben bereits im Ansatz gefährdet (Koch/Köchin als „aussterbender Beruf“)
- wenn stärker auf Mischküche gesetzt werden soll, muss es dafür die Arbeitskräfte geben, ansonsten wird Arbeit mit Convenienceprodukten und verarbeiteten Produkten zunehmen

### Preise und Kostensatz

- im Einkauf (konventionell produziertes) Fleisch teilweise preiswerter als Gemüse
- im Vergleich mit konventionellen Produkten sind Bio-Produkte teurer; wenn gespart wird im Speiseplan, meist an Bioprodukten
- Erhöhung der Kosten in der Produktion nicht erst seit Corona- und Ukraine Krise, v.a. aufgrund der sinnvollen Erhöhung der Personalkosten (Stichwort Mindestlohn), aber kaum Angleichung der Endpreise

### Konkurrenz zum Lebensmitteleinzelhandel (LEH)

- LEH kann aktuell den besseren Preis für regionale Produkte zahlen und aufgrund der Zersplitterung des Cateringmarktes größeren Mengen abnehmen
- Cateringunternehmen kommen nicht gegen die Marketingmacht des LEH an, welche ihre eigenen regionalen Logos haben, unabhängig davon wie diese tatsächlich funktionieren

### Logistik und Infrastruktur

- Logistik als wesentlicher Teil der Kette wird massiv unterschätzt
- Logistik hat seinen Preis
- genereller Mangel an Verarbeitungsbetrieben
- nur geringe Angebote in Brandenburg an verarbeitetem, produktionsbereitem Gemüse wie geschälten Kartoffeln und gereinigte und gewürfelte Möhren, auf die große Betriebe aktuell noch angewiesen sind
- ein „Nadelöhr“ in Brandenburg ist die Schlachtung, u.a. existieren keine größeren Kapazitäten für die Schlachtung von Bio-Rindern, die Preise hervorbringen, die für die GV realistisch wären
- kein Produzent für Tiefkühl-Produkte (TK) in Brandenburg, in denen auch regionale Ware verarbeitet werden könnte; es existieren Anbieter in Berlin und Polen; TK ist gerade in den Wintermonaten ein wichtiger Bestandteil für viele Catering-Unternehmen, um abwechslungsreiche Speisepläne anbieten zu können
- für größere Caterer ab ca. 1000 Essen pro Tag ist es schwierig, (Bio-)Regionales zu beziehen, weil die entsprechenden Verarbeitungsstufen nicht verfügbar sind

### Zentraleinkauf/Listung von Produkten

- bei großen Catering-Unternehmen Einkauf über Zentraleinkauf, regionale Anbieter müssen auf den Listen der Catering-Unternehmen verfügbar sein, bei denen der Zentraleinkauf bestellt; einzelne Betriebsleiter haben hier wenig Spielraum bzw. nur in wenigen speziellen Bereichen vor Ort kann mit regionalen Anbietern gearbeitet oder auf regionale Produkte zurückgegriffen werden
- bei großen Catering-Unternehmen gerne Zusammenarbeit mit Lieferanten, die deutschlandweit liefern können, um günstigere Preise zu bekommen, und um Vergleichbarkeit bei den Preisen zu ermöglichen, aber auch weil große Lieferanten „leichter“ bei ihren Produkten Inhaltsstoffe ausweisen können

- zu viele kleine Lieferanten wiederum, die eher regional aktiv sind, würde auf Seiten der Catering-Unternehmen den Zeitfaktor erhöhen (Kontakt mit mehr Ansprechpartnern) sowie die Liste der Großhändler „aufblähen“ und dort Bearbeitung und Logistik erschweren
- unter bio/bioregional sind nur bestimmte Produkte gelistet, die für Großabnehmer interessant sind
- Faustformel Regionalität in der GV: je größer, umso unflexibler und desto größer der Wunsch, alles aus einer Hand zu bekommen; je kleiner, desto flexibler, aber in der Beschaffung oft mit größerem Zeitaufwand
- Mangel der Beteiligung an Ausschreibungen von bestimmten Produzent\*innen, aufgrund zu hoher bürokratischer Hürden (Stichwort Wild)

#### Ernährungstraditionen und Bewusstsein

- Klimarelevanz der GV/der Ernährung noch nicht in allen Köpfen und bei allen Verantwortlichen angekommen, positives Framing fehlt
- oft fehlt noch Sensibilität und Akzeptanz bei pädagogischen Kräften und Eltern für andere Verpflegungskonzepte wie ein stärker pflanzenbasiertes Angebot > ABER wie ein Experte es zusammenfasste *„Wenn wir irgendwelche Sachen auf den Speiseplan schreiben, die Essensteilnehmer erst einmal googeln müssen, wird es schwierig.“*
- Angst vor Schwierigkeiten bei der Gewährleistung des gesetzlichen Versorgungsauftrags bzw. Überlastung der vorhandenen Fachkräfte durch ein weiteres (fakultatives) „Problemfeld“, v.a. angesichts der Schwierigkeit, überhaupt bezahlbare Angebote zu finden
- der Mehrwert von Bio wird noch nicht gesehen

#### Politische Entscheidungsfindung

- in Politik und Verwaltung ist kaum eine Vorstellung darüber vorhanden, welches Potenzial in der Ernährung und dem Brandenburger Ernährungssystem steckt
- bei einem Querschnittsthema wie „Ernährung“ muss das „Silodenken“ der Ministerien aufgebrochen werden, um gemeinsame Ideen und Ziele entwickeln zu können
- Politik muss A und B und C sagen: viele Wünsche in Raum aber nur geringe Bereitschaft die notwendigen Schritte zu gehen und flexibel mit Regeln umzugehen
- Zuständigkeiten sind oft unklar (Wer fühlt sich für landwirtschaftliche Unternehmen zuständig?)
- Notwendigkeit zum ehrlichen und transparenten Austausch über Lücken und Probleme

#### Kontrolle

- Kommunen (bzw. die einzelnen Einrichtungen) haben in der Regel keine Kompetenz und keine fachlichen und/oder zeitlichen Ressourcen, um die Kontrolle der Gemeinschaftsverpflegung zu übernehmen
- Beispielrechnung für Cook&Hold im Bereich Schule/Kita: wenn das Essen um 12 Uhr ausgeteilt werden soll, muss es spätestens 11:30 Uhr vor Ort sein. Das bedeutet um 11 Uhr am Produktionsort losfahren, 10:30 Uhr abfüllen, 10:15 fertig gestellt. Essen ist aber meist viel früher fertig und wird auch früher abgefüllt und steht nicht selten dann auch vor Ort länger, so dass oft die 3 Stunden von Produktionsende bis Auftischen stark überzogen werden. Wer überprüft das?

### Veränderung von Arbeitsabläufe

- Bio bedeutet aber eben auch, dass Rezepturen verändert werden müssen und Prozesse anders verlaufen (Stichwort „Schnitzel klopfen“: keine fertigen Schnitzel werden angeliefert, sondern Fleisch muss zubereitet, „geklopft“ werden)
- die meisten Betriebe kaufen sehr ineffizient ein

### **Chancen**

#### Kundenwunsch als Hebel

- Kundenwunsch als Hebel, um Catering-Unternehmen und damit die Kette in Bewegung zu bringen – allerdings in die eine wie in die andere Richtung und in einem betriebswirtschaftlichen sinnvollen Rahmen
- es gibt mit dem Studentenwerk eine Art „großen“ Trendsetter, weil dessen Zielgruppe „Studenten“ Trendsetter sind (Stichworte Tierwohl und ökologischer Gedanke)

#### flexible Unternehmen

- auch landwirtschaftliche Unternehmen sind letzten Ende Unternehmen, die Geld verdienen wollen – stimmt der Anreiz, werden sie folgen
- es sind Unternehmen, die am Ende des Monats ihre Ausgaben zahlen wollen
- Brandenburg weist eine Vielzahl „großer“ Produzenten von regionalen Produkten auf, mit denen sich Dinge bewegen lassen
- die „Kleinen“ sind gut und wichtig, aber mit denen wird man nie die notwendige Menge machen können > GV kann nicht durch Direktmarketing gedeckt werden

#### natürliche Grundlage

- auch wenn die Bodenpunkte in Brandenburg nicht überall ideal sind, lassen sich an vielen Stellen Brandenburgs sehr gute, konkurrenzfähige Produkte herstellen

### **Fazit**

#### Preis für eine Mahlzeit

- sinnvoller Preis aus Sicht von Catering-Unternehmen für eine Mittagsmahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung sind 6-7 EUR
- Grenze für den Preis aktuell in Brandenburg im Schnitt bei 2,50 EUR und höchstens bei 5 EUR, im Schnitt werden ca. 70% der Kosten von Eltern getragen

#### Wo steht Brandenburg bei Bio und Regio in der Gemeinschaftsverpflegung?

- Fazit eines Experten: *„So bleibt uns abschließend noch festzustellen, dass der Themenkomplex Regio/Bio in den von uns wahrgenommenen Ausschreibungen im Land Brandenburg bislang keine gewichtige Rolle spielte.“*
- andere Gewichtungen lagen bei 10%, die im Rahmen der möglichen Regionalität bisher in Brandenburg in der GV ausgeschöpft werden bzw. bei 1,5 Punkten auf einer Skala von 10, wobei 10 die Höchstwertung darstellt.
- die Verwaltung ist in keinster Weise auf Veränderungen im Ernährungssystem vorbereitet, wenn alles über die Ausschreibungen laufen soll, wird der Prozess nicht funktionieren
- es sind dort Veränderungen möglich, wo der Wille zur Veränderung vorhanden ist (in Kommunen, Unternehmen, Schulen, Zivilgesellschaft)

- ohne Druck passiert nichts

#### Inkonsequente politische Entscheidungsprozesse

- Potenzial des Brandenburger Ernährungssystem wird noch nicht vollumfänglich auf politischer Ebene erkannt: wenn gute Verpflegung kostenlos zur Verfügung gestellt wird, dann können Folgekosten ungesunder Ernährung sowie Energieverbrauch gesenkt werden, Kulturräume erhalten bleiben (Grünlandnutzung, Streuobstwiesen) und es entstehen positiven Effekte durch Schließen der Wertschöpfungsketten (Steuereinnahmen, Arbeitsplätze, Aufwertung des ländlichen Raums)
- Gemeinschaftsverpflegung tatsächlich als Hebel gebrauchen
- es wird ein eindeutiger Zusammenhang zwischen Anreizen in der Gemeinschaftsverpflegung und dem Aufbau von Wertschöpfungsketten gesehen, der noch nicht ausgeschöpft wird
- klare Vorgaben fehlen (Bsp. Berlin)

#### Mangelhafte Vernetzung entlang der Kette und darüber hinaus

- Kommunikations- und Informationsfluss in viele Richtungen ist noch unbefriedigend, wie verschiedene Projekte, u.a. im Bereich der Wertschöpfungsketten zeigen, kann Kontakt Transparenz herstellen, Verständnis erzeugen, Vertrauen wachsen lassen und Risikoteilung ermöglichen
- Kommunikation aus den Ministerien kann optimiert werden bzw. könnten Ministerien aufgrund ihrer zentralen Stellung stärker als Türöffner fungieren, um bestimmte Akteursgruppen zu erreichen (z.B. einzelne Branchen, Eltern, Kommunen, Großhändler)
- wenn allerdings Hürden zu hoch sind oder Anreize zu niedrig, werden wirkliche Geschäftsgespräche nicht stattfinden
- Sammeln von Informationen und Daten gerade im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unzureichend, nur auf Basis von Informationen können gute Entscheidungen getroffen werden und zielgenaue Beratungen erfolgen

#### Wertschöpfungsketten zu Ende denken

- Wertschöpfungsketten sind in Brandenburg nicht zu Ende gedacht, hier liegt wahrscheinlich noch viel auszuschöpfendes Potenzial (Stichwort Molke)
- Regionalität funktioniert wahrscheinlich nicht mit jedem Produkt und eventuell auch nicht ganzjährig aus ökologischer Perspektive (Stichwort Klimaapfel)

## ***Handlungsempfehlungen***

### Bewusstsein verändern

- Ernährung sollte als Teil der Bildung angesehen werden („Essen ist Teil des Bildungsangebots“). Essen kann man nicht rational angehen. Es ist mit vielen Emotionen verbunden. Daher sollte man früh anfangen, für Ernährung zu sensibilisieren.
- Jeder mit pädagogischer Verantwortung muss im Rahmen der pädagogischen Ausbildung mit Ernährung konfrontiert werden.
- Entscheidern und Organisatoren von GV muss deutlich sein, was Ernährung bedeutet und was sie Wert sein sollte.

### Rohstoffe müssen vorhanden sein

- Die regionalen und Bio-Produkte, die in der GV verwendet werden sollen, müssen auch vorhanden sein, nicht nur als Frischeprodukte, sondern auch als TK-Produkte, um in allen Jahreszeiten abwechslungsreiche Speisepläne erstellen zu können, trotz saisonaler Gewichtungen auch im Winter (das heißt auch: Aufbau von Convenience-Produktketten).

### Imageverbesserung für den Beruf des Kochs/der Köchin

- Der Beruf des Kochs muss an Attraktivität gewinnen (besseres Image, aber v.a. besseres Gehalt und Aufschläge in Bereichen der GV wie den Kliniken, in denen Wochenendarbeit nötig ist).

### Verbesserung der Infrastruktur

- dringend notwendig sind TK-Verarbeitungsbetrieb und Schlachthof, wobei diese Strukturen in Zusammenarbeit von Wirtschaft und Land aufgebaut werden müssen
- Logistik als äußerst wichtigen Bereich für die gesamte Wertschöpfungskette wahrnehmen > ohne eine verlässliche Logistik lässt sich nicht im großem Rahmen betriebswirtschaftlich sinnvoll planen und arbeiten > Logistik hat seinen Preis

### Ausschreibung

- praktische Handlungsempfehlungen, wie Regionalität „sicher“ in Ausschreibungen untergebracht werden kann
- Empfehlungen, auf welche Komponenten man sich bei Ausschreibungen für den Bio-Bereich konzentrieren sollte und mit welchem Prozentsatz unter welchen Bedingungen gearbeitet werden könnte
- Ausschreibung nach Bsp. Berlin: zentral und Abarbeitung nach Verwaltungsbezirken (Anmerkung Autoren: im Falle der Kostenübernahme durch das Land wäre das möglich) sowie Einrichtung einer Auftragsbearbeitungsstelle bzw. Angliederung dieser an bestehenden Strukturen
- bio-regionale Verpflegung darf nicht zur Bürde werden durch starre Verwaltungsregeln (Bsp. DGE, die zu Beginn als Hilfe angesehen wurde, aber von vielen Akteuren mittlerweile als Dogma wahrgenommen wird, welches kaum Spielraum für oft notwendige Kreativität übriglässt) > Kommunikation immer auf gleicher Augenhöhe

### Monitoring einrichten

- Einrichtung der Möglichkeit zumindest für Kita-, Schulverpflegung und Seniorenernährung regelmäßig Daten zu Qualitätsvorgaben, Essenteilnahmequoten, Preisen, Anbietern etc. zu erheben

### klares Bekenntnis zum Brandenburger Ernährungssystem aus der Landespolitik

- regionale und Bio-Produkte können für die Gemeinschaftsverpflegung ein großes Potenzial haben, wenn dies von Politikseite gewollt ist > Lenkungsfunktion als klare Aufgabe der Politik
- wenn wir regionale und Bio-Produkte in der Brandenburger GV haben wollen, muss klar sein, dass dafür auch gezahlt werden muss
- Qualitätszeichen können in der ganzen Regio-Strategie nur ein Mosaiksteinchen sein. Sie sind wichtig und können den Fokus auf regionale Produzenten setzen und helfen, deren Produkte in die GV zu bekommen oder in den Einzelhandel.
- Bekenntnis zur Regionalität bedeutet ebenfalls Wertschätzung für die Lebensmittel und deren Produzenten und das ist nicht hoch genug einzuschätzen
- Planungssicherheit herstellen, Anschub in verschiedenen Bereichen, u.a. durch Übernahme von Zertifizierungskosten, und Abbau von Hürden
- auf Bundesebene einsetzen für USt.-Differenzierung bei Lebensmitteln

### Klare Ansagen und verpflichtende Vorgaben machen

- Politik braucht ein klares Ziel und muss klare Vorgaben und Anreize setzen > dafür ist die Politik in der Pflichtaufgabe
- das Bsp. Berlin hat gezeigt, dass Anreize in der Mittagsverpflegung Veränderungen im Markt bewirken und Produktion und Angebote umgestellt worden sind (Stichworte Molkereiprodukte, Neugründung von landwirtschaftlichen Unternehmen, Entwicklung von Wertschöpfungsketten, Angebot neuer Produkte, Ablaufveränderungen in der Produktion innerhalb der GV) und Berlin will diesen Weg weitergehen und ausbauen
- wenn Brandenburg sich zu 20% Bio in der Landwirtschaft verpflichtet, dann sollten auch 20% in der GV verpflichtend sein, auf die man Zugriff hat wie Studentenwerk und Schule

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die interviewten Experten und Expertinnen ein großes Potenzial sehen in dem Ausbau der regionalen Wertschöpfung innerhalb des Ernährungssystems und in der Einbeziehung der Gemeinschaftsverpflegung in diese Wertschöpfungskette. Diesem großen Potenzial steht aktuell noch ein eher geringes Ausschöpfen der Möglichkeiten entgegen sowie nicht wenige Hürden, die eine unkomplizierte Verwendung von regionalen und Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung oder deren Ausbau schwierig gestalten oder an verschiedenen Stellen bisher unmöglich machen. Diese Hürden und Schwierigkeiten werden aber als gestaltbar und veränderbar betrachtet.

Angesichts einer möglichen angestrebten zukünftigen Erhöhung des Anteils an regionalen und Bio-Produkten sehen die Expert\*innen vor allem einen Bedarf darin, dass politischen Willensbekundungen klare Aussagen zu Zielvorgaben und ein sinnvolles Anreizsystem folgen müssen, um eine dynamische Entwicklung mit allen nachfolgenden Schritten initiieren zu können.



### 3. Landwirtschaftliche Kennzahlen

Gleich zu Beginn muss der Hinweis erfolgen, dass die Produktionskapazitäten nichts darüber aussagen, inwiefern die in Brandenburg angebaute Pflanzen und gezüchteten Tiere im Bundesland selbst weiterverarbeitet werden.

Die folgenden Tabellen zeigen die Anbaukapazitäten und Erntemengen für verschiedene Obst-, Beeren- und Gemüsesorten, Getreidearten und Hülsenfrüchte sowie die Anzahl der vorhandenen Schweine, Rinder, Ziegen, Schafe und Hühner. Sofern Zahlen für Produkte aus ökologischer Produktion verfügbar waren, sind diese in den jeweiligen Tabellen ebenfalls aufgeführt. Die Statistiken sind für viele Anbaukulturen diesbezüglich sehr lückenhaft. Es wurden unterschiedliche Statistiken gesichtet. Letztlich wurden die Zahlen genutzt, die vom Amt für Statistik Berlin-Brandenburg zur Verfügung gestellt wurden. Zum einen führen auch andere gesichtete Statistiken die Dokumente des Amtes als Quelle an und zum anderen sollte das Amt für Statistik Berlin-Brandenburg auch zukünftig als primäre Quelle für alle relevanten Kennzahlen, die Brandenburg betreffen, fungieren.

Baumobst	Anbaufläche (ha)	Bio-Anbaufläche (ha)	Bio-Anteil (%)	Erntemenge (t)
Äpfel	818	k.A.	k.A.	26.599
Birnen	57	k.A.	k.A.	293
Süßkirschen	240	k.A.	k.A.	817
Sauerkirschen	66	k.A.	k.A.	391
Pflaumen/Zwetschen	121	k.A.	k.A.	1.252
Mirabellen/Renekloden	10	k.A.	k.A.	124
<b>Baumobst gesamt</b>	<b>1.312</b>	<b>254</b>	<b>19,4</b>	<b>29.476</b>

Tabelle 22: Anbaufläche (insgesamt/bio) und Erntemenge für Baumobst (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022b; 2021a)

Strauchbeerenart	Insgesamt		Bio (Anteil)	
	Anbaufläche (ha)	Erntemenge (dt)	Anbaufläche (ha)	Erntemenge (dt)
Rote und Weiße Johannisbeeren	28,04	1.025	k.A.	k.A.
Himbeeren	20,59	175	k.A.	k.A.
Kulturheidelbeeren	401,46	18.143	5,81	k.A.
Schwarzer Holunder	8,99	15	8,99	15
Sanddorn (abgeerntet)	115,99	2.522	k.A.	k.A.
Brombeeren	0,74	6	k.A.	k.A.
Aroniabeeren	199,82	k.A.	181,93	k.A.
Sonstige Strauchbeeren	51,95	441	49,00	k.A.

Tabelle 23: Anbaufläche und Erntemenge (insgesamt/Bio) für Strauchbeeren (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022j)

Gemüseart	Insgesamt		Bio-Anteil		Bio-Anteil (%)	
	Anbaufläche (ha)	Erntemenge (t)	Anbaufläche (ha)	Erntemenge (t)	Anbaufläche	Erntemenge
<b>Insgesamt</b>	<b>6.553,14</b>	<b>105.897,77</b>	<b>578,60</b>	<b>8.160,40</b>	<b>8,80</b>	<b>7,70</b>
Kohlgemüse zusammen	90,60	5.598,50	27,90	351,40	30,80	6,30
Blumenkohl	7,50	61,70	3,00	27,00	40,00	43,80

Brokkoli	3,50	28,00	2,70	24,10	77,10	86,10
Chinakohl	1,10	18,30	1,10	17,50	100,00	95,60
Grünkohl	6,10	70,00	4,40	48,40	72,10	69,10
Kohlrabi	7,30	70,40	4,50	53,10	61,60	75,40
Rosenkohl	3,50	28,00	2,60	18,90	74,30	67,50
Rotkohl	50,90	5.029,50	2,80	42,50	5,50	0,80
Weißkohl	7,90	248,40	4,30	85,90	54,40	34,60
Wirsing	2,80	44,20	2,50	34,00	89,30	76,90
<b>Blatt- und Stängelgemüse zusammen</b>	<b>3.805,20</b>	<b>19.476,73</b>	<b>303,50</b>	<b>1.945,00</b>	<b>8,00</b>	<b>10,00</b>
Eichblattsalat	6,70	128,20	5,80	108,40	86,60	84,60
Eissalat	2,00	25,50	1,80	22,60	90,00	88,60
Endiviensalat	1,20	17,30	1,10	16,40	91,70	94,80
Feldsalat	5,50	30,90	5,10	28,50	92,70	92,20
Kopfsalat	5,90	73,90	3,40	54,20	57,60	73,30
Lollosalat	10,88	87,80	0,40	7,10	3,70	8,10
Radicchio	5,10	40,10	2,50	20,70	49,00	51,60
Romanasalat	4,10	23,40	0,90	19,70	22,00	84,20
Rucolasalat	2,30	7,00	1,90	6,30	82,60	90,00
Sonstige Salate	6,72	56,83	6,20	51,50	92,30	90,60
Spinat	5,80	29,20	4,20	18,20	72,40	62,30
Rhabarber	10,70	51,70	6,50	26,80	60,70	51,80
Porree (Lauch)	14,10	163,20	9,00	141,00	63,80	86,40
Spargel (im Ertrag)	3.722,90	18.717,00	253,80	k.A.	6,80	k.A.
Staudensellerie	1,30	24,70	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
<b>Wurzel- und Knollengemüse zusammen</b>	<b>482,10</b>	<b>30.875,20</b>	<b>62,20</b>	<b>1.231,50</b>	<b>12,90</b>	<b>4,00</b>
Knollensellerie	6,90	140,00	5,70	128,70	82,60	91,90
Möhren	344,20	28.749,90	18,80	531,80	5,50	1,80
Radies	9,96	123,51	6,90	90,00	69,30	72,90
Rettich	1,30	26,90	1,20	25,00	92,30	92,90
Rote Bete	68,40	1.025,70	12,90	224,70	18,90	21,90
Frühlingszwiebeln	2,90	37,70	2,20	26,30	75,90	69,80
Speisewiebeln	48,90	775,20	14,70	207,20	30,10	26,70
<b>Fruchtgemüse zusammen</b>	<b>1.003,10</b>	<b>35.544,50</b>	<b>152,50</b>	<b>4.452,40</b>	<b>15,20</b>	<b>12,50</b>
Einleggurken	451,80	24.157,70	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Salatgurken	144,37	7.061,60	1,70	140,40	1,20	2,00
Speisekürbisse	308,30	4.345,30	44,90	435,70	14,60	10,00
Zucchini	30,40	1.359,20	5,40	130,10	17,80	9,60
Zuckermais	75,60	763,30	2,80	10,10	3,70	1,30
Paprika	14,86	2.605,01	1,00	13,80	6,70	0,50
Tomaten	28,22	10.564,16	3,00	260,80	10,60	2,50
<b>Hülsenfrüchte zusammen</b>	<b>42,20</b>	<b>419,20</b>	<b>9,00</b>	<b>22,60</b>	<b>21,30</b>	<b>5,40</b>
Buschbohnen	41,40	411,70	8,20	15,70	19,80	3,80

Stangenbohnen	0,20	2,40	0,20	2,30	100,00	95,80
Dicke Bohnen	0,30	3,10	0,30	2,80	100,00	90,30
Frischerbsen	0,30	2,00	0,30	1,80	100,00	90,00
<b>Sonstige Gemüsearten</b>	<b>218,90</b>	<b>1.719,70</b>	<b>23,40</b>	<b>157,50</b>	<b>10,70</b>	<b>9,20</b>

Tabelle 24: Anbaufläche und Erntemenge (insgesamt/Bio) für Gemüse (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022d)

Fruchtart	Anbaufläche (ha)	davon Bio (ha)	Bio-Anteil	Erntemenge (t)
<b>Getreide zur Körnergewinnung</b>				
Weizen	166.600	8.378	5,00	1.084.000
Winterweizen einschl. Dinkel	163.500	7.487	4,60	1.072.700
Sommerweizen (einschl. Durum)	3.100	891	28,70	11.400
Roggen und Wintermenggetreide	152.900	22.201	14,50	578.600
Triticale	29.800	3.138	10,50	122.500
Gerste	99.400	5.121	5,20	662.500
Wintergerste	94.500	3.290	3,50	647.400
Sommergerste	4.900	1.830	37,30	15.100
Hafer	16.100	9.619	59,70	38.000
Sommernenggetreide	400	234	58,50	1.000
Körnermais/Mais	20.300	1.210	6,00	119.000
anderes Getreide zur Körnergewinnung	k.A.	1.814	k.A.	k.A.
<b>Hackfrüchte</b>				
Kartoffeln	10.700	283	2,60	293.400
Zuckerrüben ohne Saatguterzeugung	6.200	k.A.	0,00	353.200
<b>Hülsenfrüchte zur Körnergewinnung</b>				
Erbsen (ohne Frischerbsen)	10.000	1.199	12,00	24.400
Ackerbohnen	600	300	50,00	800
Süßlupinen	7.700	4.781	62,10	6.700
Sojabohnen	2.200	162	7,40	4.000
andere Hülsenfrüchte	k.A.	2.048	k.A.	k.A.
<b>Ölfrüchte zur Körnergewinnung</b>				
Raps und Rübsen	98.100	k.A.	k.A.	331.000
Winterraps	97.300	363	0,40	329.500
Sommerraps, Winter- und Sommerrübsen	800	k.A.	k.A.	1.400
Sonnenblumen	29.600	1.382	4,70	42.900
andere Ölfrüchte zur Körnergewinnung	k.A.	827	k.A.	k.A.

Tabelle 25: Anbaufläche (insgesamt/bio) und Erntemenge für Getreide, Hülsen-, Hack- und Ölfrüchte (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022a; 2021a)

Die meisten Leguminosen sowie Getreidearten wie Wintergerste und Ölsaaten wie Raps (ausgepresst) dienen zum Teil als Tierfutter. In welchen Mengenverhältnissen und inwiefern hauptsächlich für den Einsatz in Brandenburger Ställen kann nicht gesagt werden. Aufgrund der unterschiedlichen Bodenqualität in Brandenburg muss mit Blick auf das Anbaupotenzial die Bodengegebenheit betrachtet werden.

Das Müncheberger Soil Quality Rating (SQR) in Abbildung 12 gibt hierfür Orientierung. Das SQR dient der Bewertung der Eignung für die landwirtschaftliche Nutzung und zur Abschätzung des Ertragspotenzials im globalen Maßstab (Voigt 2018, S. 73). Je höher das Rating, desto ertragreicher der Boden.

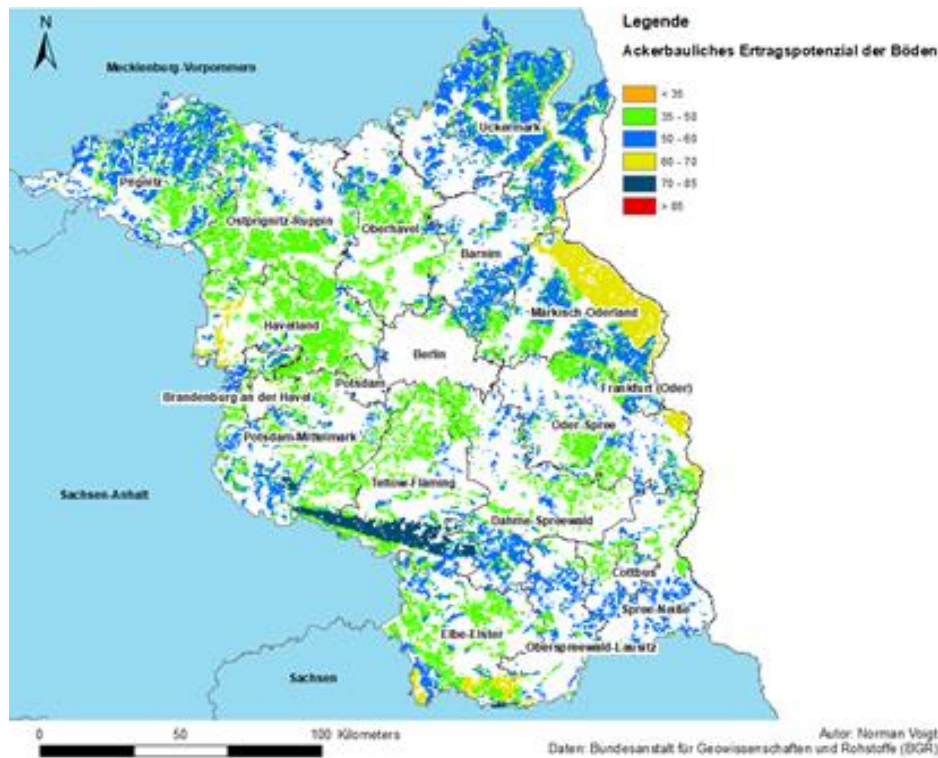


Abbildung 12: Ackerbauliches Ertragspotenzial der Böden nach SQR-Rating in Berlin-Brandenburg. In: Voigt (2018), S.73.

Bei den aufgeführten Mengenangaben der Schlachtkapazitäten kann nicht gesagt werden, inwiefern es sich hierbei um Tiere aus der heimischen Aufzucht handelt bzw. wie die Zusammensetzung heimische/nicht heimische Aufzucht ausfällt. Für bestimmte Tiere aus ökologischer Aufzucht, wie z.B. Rinder, existieren keine relevanten Schlachtkapazitäten in Brandenburg.

Tierart	Bestand	Bio-Bestand	Bio-Anteil (%)	Landwirtschaftlich genutzte Fläche (ha)
Rinder	466.348	63.824	13,7	753.432
Milchkühe	137.871	5.878	4,3	364.827
Schweine	777.498	5.691	0,7	131.261
Schafe	83.255	13.501	16,2	70.963
Ziege	6.146	1.582	25,7	25.551
Legehennen	3.465.119	41.3056	11,9	54.469
Masthühner	4.973.197	1.873	0,04	19.430
Truthühner	1.200.984	k.A.	k.A.	9.286

Tabelle 26: Bestand (insgesamt/Bio) und genutzte Fläche für Nutztiere im Jahr 2021 (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022k; 2021a)

Tierart	Schlachtungen (t)
Rinder	8.530
Schweine	127.741
Schafe	1.464
Ziegen	25
Pferde	41
Geflügel	87.683
Fisch	814

Tabelle 27: Schlachtmengen für Nutztiere im Jahr 2021 (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2011; 2022i; 2022c); Geflügelleigen nur Zahlen von 2011 vor

Bedingt durch die verschiedenen Böden in Brandenburg sind der Anbau von Nutzpflanzen und die Haltung von Nutztieren unterschiedlich verteilt über die Landkreise. Exemplarisch wird dies aufgezeigt in Abbildung 13: Unterschiedliche Anbau und Haltungsmengen über die Landkreise für Rinder, Schweine und Kartoffeln (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022k; 2022a).

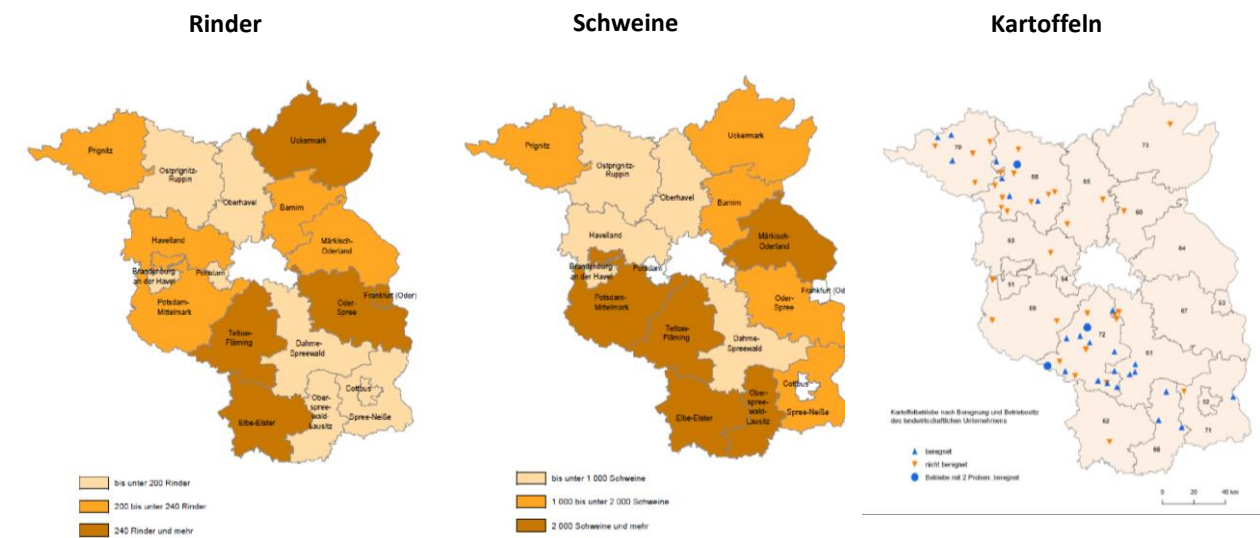


Abbildung 13: Unterschiedliche Anbau und Haltungsmengen über die Landkreise für Rinder, Schweine und Kartoffeln (Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022k; 2022a).

## Exkurs Produzenten und Produzentinnen

Im Rahmen dieser Untersuchung können keine Aussagen getroffen werden über die wirtschaftliche Ausrichtung von Unternehmen. Um hier dezidierte Aussagen treffen zu können über die Handelswege im Binnenbereich oder im Export müssten weitere statistische Kennzahlen geprüft werden, vor allem aber müssten Umfragen unter den Produzent\*innen erfolgen. Generell kann diese Untersuchung keine bzw. nur sehr punktuelle Aussagen darüber machen, inwiefern die in Brandenburg aktuell verfügbaren oder zukünftig verfügbaren Ressourcen für die Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg nutzbar sind oder sein werden. Dass das Erstellen solch eines Gesamtüberblicks schwierig ist, zeigt u.a. die Situation in Bayern bzw. verhielt es sich so 2016 bezüglich der Beschaffungslage für regionale Bio-Ware in der bayrischen Gemeinschaftsverpflegung (Nefzger, Heckmann, und Erhart 2016, S. 5). Angesichts dessen, dass Bayern einer der Vorreiter ist bezüglich der Nutzung regionaler Ware im eigenen Bundesland, stellt dies einen interessanten Fakt dar. In der Unter-

suchung von 2016 heißt es (ebd.): „Bisher existiert keine Studie, die einen Gesamtüberblick in Bayern, aufgeschlüsselt nach Regierungsbezirken, gibt. Die zahlreichen Telefonate und Gespräche im Rahmen der Studie zeigen allerdings den Bedarf nach exakt diesen Daten.“

Diese Studie, so der aktuelle Stand der Autoren, existiert bis heute nicht.

Weiterhin interessant sind die folgenden Aussagen: „Nur durch eine höhere Nachfrage der Verpflegungseinrichtungen steigt das Bioregio-Angebot bei den Großhändlern. Die Nachfrage kann durch Sensibilisierung der Küchenleitung oder feste Vorgaben zum Einsatz bioregionaler Ware gesteigert werden.“ (ebd. S.6),

sowie

„Die größte Chance für Bio in der AHV liegt im Bereich Kinder-, Senioren- und Patientenversorgung (öffentliche Einrichtungen), da hier die Träger Entscheidungshoheit über den Wareneinsatz haben und Bio-Quoten vorschreiben können [...] Bewusstseinsbildung des Endverbrauchers weiterhin fördern: Nur durch die Nachfrage am Büffet kann der Einsatz bioregionaler Ware am Ende gerechtfertigt werden.“ (ebd. S.8).

Wir sind diesen Aussagen bereits als Forderungen im Kapitel 2.5 begegnet.

In diesem Kapitel kann daher nur ein Stimmungsbild gezeichnet werden, welches verdeutlichen kann, dass die Produzenten und Produzentinnen in Brandenburg ein gesteigertes Interesse an einer Zusammenarbeit mit Einrichtungen aus der Gemeinschaftsverpflegung haben. Dass dieses Interesse definitiv über die Stichprobe hinaus vorhanden sein muss, zeigen die großen Verbände wie der Landesbauernverband (LBV), der Förderverein Ökologischer Landwirtschaft (FÖL) und pro agro e.V. sowie kleinere Verbände wie die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) und das Bündnis Junge Landwirtschaft, die in verschiedenen Projekten versuchen, regionale Wertschöpfung zu ermöglichen.

Das Stimmungsbild wurde erstellt auf der Warenbörse in Klaitow am 11.07.2023, zu der pro agro e.V. eingeladen hatte, und der 40 Akteure aus der Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandwerk gefolgt waren. Im Rahmen der Börse konnten mit 21 teilnehmenden Unternehmen Kurzinterviews im Rahmen eines vorbereiteten Leitfadens geführt werden. Einige Akteure waren für ein Interview nicht relevant, da sie Produkte herstellten, die, wie Spirituosen und Bier, keine Verwendung in der Gemeinschaftsverpflegung finden.

Ein Akteur ordnete sich ausschließlich der Landwirtschaft zu, sieben dem Lebensmittelhandwerk und zwölf Unternehmen betrieben Landwirtschaft und Verarbeitung. Fünf Unternehmen waren reine ökologische Betriebe, drei rein konventionell und bei zehn lag eine Mischung vor.

Grundlegende Kernaussage der Kurzinterviews: alle Unternehmen haben ein Interesse daran, ihre Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung abzusetzen.

Dieses grundlegende Interesse wird allerdings durch verschiedene Faktoren relativiert:

- Preis des eigenen Produkts eventuell ungeeignet für die Gemeinschaftsverpflegung
- Produktion eines Nischenprodukts
- unklare Ausrichtung des Markts bzgl. bestimmter Produkte
- zu kleine Marge
- Produktion in Gebinden, die nicht für die Gemeinschaftsverpflegung attraktiv ist bzw. müsste eine Umstellung auf andere Gebinde in der Produktion erfolgen, was nur wirtschaftlich rentabel wäre bei sicheren Zusagen
- Auflagen und bestimmte Vorgaben im Catering-Bereich (z.B. Flüssigei bei größeren Catering-Unternehmen und hierfür fehlende Verarbeitungsmöglichkeiten in Brandenburg)
- es muss im Catering-Bereich gewollt sein
- Logistik und Planbarkeit (Flexibilität auf Abnehmerseite, z.B. bzgl. verfügbarer Mengen)
- Produktionsabläufe im Catering (großer Bruch zwischen Frischeküche und Rest)



- fehlende Kontakte zu und Kontaktversuche von Catering-Unternehmen sowie fehlende Strategie, dies zu ändern

Gerade der letzte Punkt ist nicht unwesentlich. Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Catering sind Branchen in denen gerade die Arbeit in kleinen und mittelständischen Unternehmen geprägt ist von einer hohen zeitlichen Belastung, die es kaum zulässt, Aktivitäten abseits der Wirtschaftsprozesse durchzuführen. Erst recht nicht als Kaltakquise. Daher zeigt vor allem dieser Punkt, dass es von Nöten ist, dass andere Akteure Kommunikations- und Netzwerkaktivitäten initiieren und die verschiedenen Branchen zusammenbringen, so wie pro agro e.V. mit der Klaistower Warenbörse.

Zehn der befragten Unternehmen arbeiten mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zusammen, wobei der Großteil von ihnen mit kleineren Einrichtungen zusammenarbeitet, die sie auch selbst beliefern. Der Kontakt hierbei ist auf Selbstinitiative zurückzuführen und die Einrichtungen befanden sich oft in der Nähe des Produktionsstandortes. Nur zwei Unternehmen beliefern mehrere größere Einrichtungen. Aber auch in diesen Fällen kann dies auf das praktizierte Direktmarketing zurückgeführt werden. Einzig eine Firma arbeitet mit einem Großhandel zusammen und konnte daher keine Angaben darüber machen, ob ihr Produkt in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gelangt.

Abschließend muss die obige Kernaussage, dass alle Unternehmen ein Interesse an einer Zusammenarbeit mit Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung haben, dahingehend angepasst werden, dass alle der interviewten Unternehmen dieses Interesse haben, aber der Großteil vor allem die Zusammenarbeit mit dem Großhandel anvisiert, um ihre Produkte der Gemeinschaftsverpflegung verfügbar machen zu können.

## ***Exkurs: Catering-Unternehmen in Brandenburg***

Über die Anzahl der in Brandenburg tätigen Catering-Unternehmen existieren unterschiedliche Angaben. Anhand der IHK Gastgewerbestudie von 2019 (dwif-Consulting GmbH 2019), die sich auf Zahlen von 2017 stützte, kann konkret gesagt werden, dass zu diesem Zeitpunkt insgesamt 515 Catering-Unternehmen in Brandenburg gemeldet waren. Gemäß der verwendeten Definition in der Gastgewerbestudie teilte sich diese Gruppe auf in 199 Event-Catering-Unternehmen und 316 sogenannte „Erbringer sonstiger Verpflegungsdienstleistungen“ (ebd. S.16). 2017 erwirtschaftete diese Gruppe zusammen steuerbare Umsätze von 349.822.000 EUR, wobei die „Erbringer“ 288.825.000 EUR erwirtschafteten (ebd. S.98). Als durchschnittlicher Umsatz pro Betrieb konnten für die „Erbringer“ 914.000 EUR ermittelt werden (ebd. S.30).

Nicht deutlich wurde bei der Analyse, wie sich die Größenverteilung der Betriebe darstellt und in welchen Varianten der Gemeinschaftsverpflegung die Unternehmen aktiv sind. Des Weiteren gab es keine Auskunft darüber, ob diese Unternehmen in Brandenburg tätig sind.

Befragungen der Vernetzungsstelle Brandenburg ergaben 2016 für den Schulbereich, dass im Bundesland ca. 120 Lieferanten Schulen mit Essen beliefern, wobei zum damaligen Zeitpunkt die Hälfte der brandenburgischen Schulen allein von sieben überregional tätigen Catering-Unternehmen beliefert wurden (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 2016, S. 17). Der wissenschaftliche Dienst der Landesregierung bezog sich bei der bereits erwähnten „Großen Anfrage“ bezüglich regionaler Lebensmittel ebenfalls auf die Angaben der Vernetzungsstelle (Landesregierung Brandenburg 2018, S. 86).

In ihrer Studie zur Schul- und Kitaverpflegung im Landkreis Barnim ermittelten Haack und Häring 2020 für den Landkreis insgesamt zehn Catering-Unternehmen, die Kitas und Schulen belieferten. Von diesen waren drei Unternehmen im Landkreis ansässig. Darüber hinaus existierten gastronomische Einrichtungen sowie standortbezogene Kantinen, welche ebenfalls Kitas und Schulen belieferten. Das Spektrum der produzierten Mahlzeiten für das einzelne Unternehmen belief sich dabei auf 180 bis ca. 4.000 Essen pro Tag. Die Anzahl



der belieferten Einrichtungen pro Unternehmen variierte von einer Einrichtung bis über 20 Einrichtungen. Insgesamt wurden 129 Einrichtungen von allen Anbietern im Auftrag der Träger beliefert (Haack und Häring 2020, S. 21f).

Bezüglich der Regionalität von Anbietern, denen in einer vollständig zu Ende gedachten regionalen Wertschöpfungskette eine wichtige Funktion zukommen könnte, muss trotzdem gefragt werden, inwiefern der Fakt strategisch berücksichtigt werden sollte, dass in Brandenburg viele überregionale Catering-Unternehmen agieren, u.a. mit Tochterfirmen wie Sodexo/Vielfalt-Menü und Apetito/Menü-Partner. So kann generell für Deutschland gesagt werden, dass die beiden Marktführer bei der Gemeinschaftsverpflegung im Kita- und Schulbereich Sodexo und Apetito 60% des Umsatzes erarbeiten. Die fünf größten Anbieter umfassen über  $\frac{3}{4}$  des Umsatzes (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 25). Dies könnte die Annahme aus Kapitel 2.1 bestätigen, dass die häufige Angabe der Schulleitungen, von einem „regionalen Anbieter“ beliefert zu werden, darauf zurückzuführen ist, dass von der Produktionsküche und nicht vom Anbieter an sich gesprochen wurde. Dies macht es eventuell notwendig, den Fokus in Ausschreibungen tatsächlich stärker auf regionale und Bio-Lebensmittel zu legen und weniger auf die Regionalität des Anbieters. Die damit verbundenen Fallstricke und Herausforderungen sind in Kap. 2.4 sowie in der Umfrage an den Schulen bezüglich der Herkunft des Catering-Unternehmens Abbildung 3 angedeutet worden. Angesichts dessen, dass z.B. Apetito, als eines der beiden größten Catering-Unternehmen in Deutschland fast ausschließlich mit regionalen Anbietern in der Nähe des Stammsitzes in Rheine zusammenarbeitet, um den eigenen Qualitätsanspruch bezüglich der Verarbeitung von Frischeprodukten einzuhalten (<https://www.westfalen-regional.de/de/apetito/>), verdeutlicht dies ebenfalls.

Als Fazit für den Bereich Kita- und Schulverpflegung, welches auch für Brandenburg gelten kann, fasst die Verbraucherzentrale NRW ihren Überblick zusammen (ebd.S.26):

„Allgemein gilt der Bereich der Schulverpflegung als schwieriger Markt, der von kleinen und mittleren Verpflegungsanbietern dominiert wird. Ebenso wie bei der Kitaverpflegung ist das Anbieterspektrum der Essenslieferanten sehr heterogen. Es reicht von überregionalen und regionalen Caterern, über Gastronomie und Partyservices bis hin zu Metzgern und Fleischereien. Nur wenige Anbieter sind auf Kinder- und Jugendverpflegung spezialisiert. Es ist „kein flächendeckendes, auf die Gemeinschaftsverpflegung für Kinder- und Jugendliche spezialisiertes Anbieterspektrum vorhanden“. Die Vielzahl kleiner und mittlerer Verpflegungsanbieter im Cateringsegment Education besitzt nur einen geringen Anteil am Umsatz der Branche. Die größte Herausforderung für die Caterer ist das Niedrigpreinsniveau beim Schulessen. Ein Mittagessen zu einem Preis anzubieten, der für die Schüler bzw. Eltern akzeptabel ist, eine gute Qualität des Schulessens ermöglicht und gleichzeitig eine ausreichende Marge für den Caterer bietet, erfordert viel Flexibilität. Wird z. B. ein Festpreis ausgehandelt, lässt sich später mit diesem Preis kaum etwas verdienen, da zwischenzeitlich gestiegene Kosten (Lohn, Waren, Logistik) ein wirtschaftliches Arbeiten erschweren. Denn auch für die Schulverpflegung gilt „Qualität hat ihren Preis“ und dass Caterer bei zusätzlichen Anforderungen den Preis erhöhen müssen logisch, aber trotzdem kaum durchsetzbar.“

Für Kitas und Schulen können grobe Werte ermittelt werden bezüglich der Anzahl von Catering-Unternehmen. Für Krankenhäuser und Seniorenheime, aber vor allem für die mobile Versorgung von Senior\*innen gestaltet sich dies schwierig bis nahezu unmöglich. Aufgrund dessen, dass aktuell 46.518 Brandenburger\*innen auf ambulante Pflege angewiesen sind (siehe Kap. 1.4) kann davon ausgegangen werden, dass zumindest ein Teil dieser Personen mobile Essenversorgung erhält. Wie viele Personen dies aber konkret sind und von wie vielen Anbietern diese versorgt werden, ist nicht bekannt. Einer Umfrage zufolge existiert allerdings bei zwei von drei befragten Brandenburger Senior\*innen in der Region ein Angebot für eine mobile Essenversorgung (Wörteler und Kröger 2022, S. 26). Zahlen hierzu sind nach Kenntnis der Autoren selbst auf Bundesebene nicht verfügbar.

## 4. Idealtypische Speisepläne für die Varianten der Gemeinschaftsverpflegung

Den Zahlen der Essenteilnehmenden sowie den landwirtschaftlichen Produktionszahlen sollen in diesem Kapitel Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung anhand von idealtypischen Speiseplänen zur Seite gestellt werden, um diese dann in der Conclusio aufeinander beziehen zu können und einen Punkt zu bestimmen, an dem sich das Bundesland aktuell befindet.

Als „idealtypisch“ werden die Speisepläne bezeichnet, weil sie zu einem großen Prozentsatz in allen Varianten der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden können. Es bestehen gewisse Unterschiede zwischen den Varianten, die für diese Annäherung und zu einfacheren Handhabung der Zahlen aber vernachlässigt worden sind bzw. müssten für eine konkretere Gesamtberechnung detailliertere Teilberechnungen durchgeführt werden. Für die Mengenermittlung sind Durchschnittswerte verwendet worden, die die verschiedenen Varianten der Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigen (Portionen in Kindertagesstätten und Seniorenheimen sind kleiner als in anderen Varianten). Die Zutaten für die Gerichte orientieren sich an den in Brandenburg angebauten Kulturen bzw. gezüchteten Nutztieren. Dabei wurden nur die Kulturen und Nutztiere berücksichtigt, die offiziell von der Statistik aufgeführt worden sind. Das bedeutet somit nicht, dass bestimmte Kulturen (z.B. Mangold, Champignon) in Brandenburg nicht angebaut werden oder hier wachsen könnten. Es gibt aber aus statistischer Sicht keinen Hinweis darauf. Viele Gerichte ermöglichen einen flexiblen Umgang mit ihnen und den Austausch von Zutaten.

Als weitere Vereinfachung bzw. für einen besseren Überblick wurde ein Vier-Wochen-Speiseplan gewählt. Dies stellt das Minimum für einen Speiseplanrhythmus dar, um zu verhindern, dass in zu schneller Abfolge dieselben Gerichte angeboten werden. In Richtlinien wie der DGE sind diese Rhythmen zwingend vorgeschrieben. Da in Krankenhäusern und Seniorenheimen in der Gemeinschaftsverpflegung eine 7-Tage-Woche besteht, finden sich in den Speiseplänen Mahlzeiten für das Wochenende. Die Speisen der Wochenendtage könnten in Kita, Schule, Mensa etc. als Speisen für eine 5. Woche verwendet werden.

Beispielhaft seien die Gerichte für die erste Woche an dieser Stelle eingefügt.

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>MONTAG</b>	Kräuterbandnudeln mit gebratenen Zucchini und Paprika Tomate - Mozzarella	Gemüseauflauf mit Kohlrabi, Haferflockenkruste und Karottenrahmsoße
<b>DIENSTAG</b>	Champignonragout mit Makkaroni, Tomatensalat mit Basilikum	Linsen-Curry mit Kartoffelspalten Blattsalat mit gerösteten Kernen
<b>MITTWOCH</b>	Blumenkohlschnitzel mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln	Spaghetti mit Soja – Bolognese und Parmesan
<b>DONNERSTAG</b>	Paprikaschoten mit Gemüsefüllung, Kurkumareis Bohnensalat	Vegetarische Bratwürstchen, Sauerkraut, Kartoffelpüree
<b>FREITAG</b>	Kräuterquark mit Leinöl, Salzkartoffeln Gurkensalat	Kichererbsen- Frikadelle auf Grünkohl, Kartoffelstampf
<b>SAMSTAG</b>	Schupfnudeln mit Mais und Dicken Bohnen in Tomaten-Zwiebelsoße	Erbsensuppe mit Riccottanocken, Rote Beete- Salat
<b>SONNTAG</b>	Forellenfilet unter Kräuter-Käse- Kruste, Karotten, Bratkartoffeln	Gebratene Zucchini schnitzel, Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kartoffelpüree,

Tabelle 28: Idealtypischer Speiseplan Woche 1

Der Speiseplan ist stark pflanzenbasiert mit einem Anteil an Molkereiprodukten. Fleisch und Fisch werden in der Berechnung (Kap. 5) als Eiweißbeilage einmal in der Woche berücksichtigt. Die Orientierung an stark pflanzenbasierter Kost im erarbeiteten Speiseplan basiert auf Konzepten wie der Planetary Health Diet (PHD), ohne diese jetzt im Konkreten als Vorlage zu benutzen. Die pflanzenbasierte Ernährungskonzepte wie die PHD sind von großem Wert, wenn es darum geht, verschiedene Bereiche wie Gesundheit, Nachhaltigkeit und Regionalität zusammenzudenken (Müller, Jahn, und Gabrysch 2018; Renner u. a. 2021; Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU) 2023; Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL u. a. 2020; Floss und Barros 2019). Eine hauptsächlich vegetarische Kost stellt aus dieser Perspektive ein sinnvolles Vorgehen dar. Dass die Bedeutung der Nahrungsaufnahme für die Gesundheit wächst, zeigen verschiedene Umfragen, u.a. Umfragen neueren Datums unter Schüler und Schülerinnen, bei denen neben dem stark subjektiven Kriterium „Geschmack“ ebenfalls die gesunde Mittagsmahlzeit mittlerweile ebenfalls eine große Rolle spielt (Baruschat 2020; Martina Schäfer und Hennchen 2022). Des Weiteren bekräftigen wissenschaftliche Studien zunehmend die Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit bzw. die Gesundheitsgefährdung durch verschiedene Ernährungsgewohnheiten. So erhöht ein hoher Anteil an Fleisch Risiken für verschiedene Krebsvarianten, worauf mittlerweile u.a. auch in Leitlinien zur Krebsvorbeugung hingewiesen wird (vgl. Leitlinienprogramm Onkologie (Deutsche Krebsgesellschaft, Deutsche Krebshilfe, AWMF) 2019). Des Weiteren führt die dauerhafte über dem persönlichen Kalorienbedarf liegende Kalorienzufuhr zu Übergewicht bis hin zu krankhaftem Übergewicht. Angesichts der Tatsache, dass gemäß den Erhebungen der Nationalen Verzehrstudie II (2008b) und der KiGGS-Studie (Robert Koch-Institut 2018) über 50% der deutschen Gesamtbevölkerung Übergewicht aufweisen, wird deutlich, dass – vereinfacht gesagt – individuelle Kalorienzufuhr von der Hälfte der Bevölkerung überschritten wird. Anzunehmen ist, dass dies aus Unkenntnis darüber geschieht, wie hoch der eigene Kalorienverbrauch ist. So zeigen u.a. Untersuchungen, dass Menschen den Kaloriengehalt von Nahrungsmitteln als zu niedrig einschätzen (vgl. Groß, Loose, und Kreis 2023).

Eine Ernährungsweise, die geprägt ist von tierischen Produkten, weißem Mehl und Industriezucker erhöht nicht nur die Wahrscheinlichkeit für Übergewicht oder Adipositas, sondern begünstigt neben Mangelernährung (an Spurenelementen, Vitaminen und Mineralstoffen) sogenannte „Zivilisationskrankheiten“ wie Diabetes 2 und Herz-Kreislaufkrankungen (Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU) 2023, S. 87ff). Leichtes Übergewicht stellt noch kein Krankheitssymptom dar, allerdings zeigen wissenschaftliche Studien deutlich, dass mit der Zunahme von Fettgewebe im Körper als Anlagerung der endokrinen Charakter von Fettgewebe zunimmt bis hin zu dem Punkt, dass Fettgewebe bei krankhaftem Übergewicht massiv in die hormonelle Steuerung des Körpers eingreift (Blüher 2016).

Bezüglich der Nicht-Verwendung von fetthaltigem Meeresfisch in den idealtypischen Speiseplänen ist zu sagen, dass dies vor allem aus drei Gründen erfolgte:

1. Die Überfischung der Meere stellt eine enorme ökologische Katastrophe dar, so dass auf den Verzehr von Meeresfisch verzichtet werden sollte (Ambsdorf u. a. 2017).
2. Einer der am häufigsten in der Gemeinschaftsverpflegung verwendete Meeresfisch ist der Lachs. Dieser stammt zu hoher Wahrscheinlichkeit aus Fischfarmen, die nicht nur ein ökologisches Problem darstellen, sondern in denen Tiere ebenfalls oft erkranken.
3. Der Omega-3-Anteil im Meeresfisch erfolgt durch die Nahrungskette, an deren Anfang Algen als die eigentlichen Produzenten der Omega-3-Fettsäuren stehen. Aus diesem Grund sind Ansätze, Algenproduktion auf das Festland zu holen und Algen in die Ernährung zu integrieren sinnvoll. In anderen Kulturkreisen, z.B. Japan, ist dies jahrhundertealte Tradition.

Für diese Untersuchung ist vor allem entscheidend, welche Auswirkungen es hätte, wenn bestimmte Ausgangsbedingungen auf eine gesunde und ausgewogene Gemeinschaftsverpflegung wirken, die sich zum Großteil aus regionalen und Bio-Produkten zusammensetzen soll. Dies wären:

- Produkte stammen zum Großteil aus regionaler Produktion und sind in der Region verarbeitet worden
- die Produktion der Lebensmittel bzw. Mahlzeiten ist in allen Produktionsschritten an nachhaltiger Entwicklung orientiert gewesen
- der Speiseplan ist ausgewogen und vielfältig, beinhaltet den Großteil notwendiger Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente

Um diesen Zusammenhang noch einmal gesondert zu erklären: Bestandteil eines sinnvollen und ausgewogenen Speiseplans ist das Vorhandensein von verschiedenen Lebensmitteln, die im besten Fall den Großteil der notwendigen Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente abdecken und ein ausgewogenes Verhältnis der Makronährstoffe Proteine, Kohlenhydrate und Fette aufweisen, wobei auch hier klar sein muss, dass im besten Falle alle Aminosäuren abgedeckt werden und nicht nur Mono- oder Disaccharide sowie ausschließlich gesättigte Fettsäuren auf den Tisch kommen. Ein vielfältiger und abwechslungsreicher Speiseplan benötigt somit viele verschiedene Zutaten. Dies wiederum setzt vielfältige und abwechslungsreiche Anbaugebiete voraus, wenn diese Produkte aus der Region stammen sollen. Und wenn diese Produkte mit ökologischen Erfordernissen und weiteren Notwendigkeiten wie der Flächenkonkurrenz (mit Naturschutzgebieten, Energieerzeugung, Bebauung, Anbau von Tierfutter etc.) in Einklang gebracht werden müssen, dann wird auch aus dieser Perspektive klar, dass es weniger eine Steigerung tierischer Produkte bedarf, sondern eher einen zielgerichteten Umgang mit regionalen Produktionen im Rahmen der Metropolregion Brandenburg-Berlin. Eine ähnliche Perspektive wird im neuen Masterplan Ernährungswirtschaft des Clustermanagements Ernährungswirtschaft Brandenburg (2022, S. 39ff) eingenommen. Dort wird für einen sachlichen Umgang mit dem Thema plädiert, „um die qualitative und nachhaltige Herstellung tierischer Produkte und die damit nötigen Maßnahmen uneingeschränkt und konstruktiv in den Blick nehmen zu können.“ (ebd. S.39).

Interessant in diesem Zusammenhang sind verschiedene Studien, die für Brandenburg bzw. für Hessen versucht haben zu berechnen, ob und mit welcher Verpflegungsform sich am ehesten Selbstversorgung des jeweiligen Bundeslandes (bzw. plus Berlin im Falle Brandenburgs) ermöglichen ließe (Voigt 2018; Zasada u. a. 2019; Schön und Böhringer 2023). Die Studien kommen unabhängig voneinander zu demselben Ergebnis und sehen eingerechnet verschiedener Bedingungen und Eventualitäten eine stark pflanzenbasierte Kost als geeignetes Modell, um die jeweiligen Regionen aus eigener Kraft zu ernähren. Die Studien haben im Unterschied zu dieser Untersuchung vor allem den Verbrauch der Gesamtbevölkerung in den entsprechenden Regionen als Grundlage genommen. Unabhängig hiervon und einer möglichen Kritik an Methodik und Spektrum der einbezogenen Aspekte, sind es trotzdem sehr hilfreiche Studien, die den Blick für die Selbstversorgung eines Bundeslandes schärfen und von allen Akteuren zur Kenntnis genommen werden sollten, die sich mit regionaler Wertschöpfung im Ernährungssystem auseinandersetzen.

Und dass im Bereich der Speisenproduktion bereits eine schleichende Transformation eingesetzt hat, zeigen u.a. Umfragen unter Catering-Unternehmen, wie sie durchgeführt worden sind von der Verbraucherzentrale NRW (2020) sowie vom Verband deutscher Schul- und Kita-Caterer (2023). Beide Umfragen verdeutlichen, dass die Reduktion von Fleischgerichten bereits stark fortgeschritten ist und weitere Veränderungen auf Seiten der Catering-Unternehmen anvisiert werden (Verbraucherzentrale NRW 2020, S. 40 & S. 48f; Verband deutscher Schul- und Kita-Caterer (VDSKC) 2023).

## **5. Zusammenführung der Ergebnisse – das Dreigestirn: aktuelle und potenzielle Essensteilnehmerzahlen – verfügbare Ressourcen – idealtypischer Bedarf in der Gemeinschaftsverpflegung**

In den vorangegangenen Kapiteln sind verschiedene Daten zusammengetragen worden, die mit einem Teilbereich der Gemeinschaftsverpflegung in Verbindung stehen. An dieser Stelle sollen diese Daten aufeinander bezogen werden, um einerseits das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung zu verdeutlichen, und um andererseits die Lücken in der Verfügbarkeit aufzuzeigen.

Wie bereits mehrfach in diesem Dokument erwähnt, stellen die berechneten Zahlen Hochrechnungen bzw. ideale Annäherungen dar. Dies gilt ebenfalls für die Tabelle 29, die sich mit den angegebenen Produktionszahlen ausschließlich auf verschiedene Berechnungsvarianten in der Gemeinschaftsverpflegung bezieht. Nicht berücksichtigt werden die Bedarfe der Bürger und Bürgerinnen in Brandenburg (und Berlin) abseits der Gemeinschaftsverpflegung. Es versteht sich von selbst, dass dieser Bedarf die Menge der notwendigen Nahrungsmittel stark erhöhen und somit die prozentuale Deckung verschieben würde. Als ein möglicher nächster Schritt könnte die Berechnung des Bedarfs der Privathaushalte für die Metropolregion Brandenburg-Berlin erfolgen und mit dem Bedarf der Gemeinschaftsverpflegung kombiniert werden. Ansätzen hierzu finden sich bei Voigt (2018) und Zasada (2019).

Ausgangspunkte für die Berechnungen in Tabelle 29 sind die drei folgenden:

1. Mengenbedarf der Mahlzeiten in den idealtypischen Speiseplänen
2. Anzahl der Essensteilnehmenden in der Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung
3. Anbaumengen der Nahrungsmittel in Brandenburg, wobei hier die Gesamtmenge aus konventionellem und Bio-Anbau berücksichtigt wird, da bioregionale Produkte bei fast allen Produktgruppen nur einen geringen Prozentsatz an der Gesamtproduktion einnehmen.

Neben der aktuellen Gesamtproduktion der Nahrungsmittel werden drei Berechnungen für die Gemeinschaftsverpflegung angeboten:

1. Für alle Mahlzeiten in den Einrichtungen, die in Kapitel 1 als maximales Potenzial berechnet worden sind.
2. Um den beschriebenen Ausfällen in verschiedenen Einrichtungen gerecht zu werden, die eine Essensteilnahme verhindern, werden die Bedarfe für die Hälfte aller jährlich potenziell möglichen Mahlzeiten berechnet.
3. In einer dritten Berechnung betrachten wir nur die Verpflegung für die Schulen in Brandenburg. Ausgehend von unserer Umfrage ergibt sich bei einer Teilnahme von durchschnittlich 36% der Schüler\*innen und 21% der Lehrkräfte eine Gesamtzahl von 335.703 Teilnehmenden täglich. Bei 180 Schultagen beträgt dies 21.067.484 Mahlzeiten pro Jahr.

	Alle	50%	Schule	Produktion	Bio-Produktion	Bio-Anteil	Alle	50%	Schule
Portion p.a.	189.939.740	94.969.870	21.067.484						
Lebensmittel	in Tonnen	in Tonnen	in Tonnen	in Tonnen	in Tonnen	in Prozent	Deckung (%)	Deckung (%)	Deckung (%)
Gemüse									
Zucchini	2.849	1.425	316	1.359	130	9,6	48	95	430
Paprika	2.510	1.255	278	2.605	14	0,5	104	208	936
Tomaten	2.306	1.153	256	10.564	261	2,5	458	916	4.129
Sellerie	848	424	94	165	kA	kA	19	39	175
Grünkohl	577	288	64	70	48	69,1	12	24	109
Porree	1.221	611	135	163	141	86,4	13	27	120
Kürbis	1.391	695	154	4.345	436	10,0	312	625	2.817
Kohlrabi	1.221	611	135	70	53	75,4	6	11	52
Spinat	848	424	94	29	18	62,3	3	7	31
Möhren	2.205	1.102	245	2.875	532	1,8	130	261	1.176
Zwiebel	2.815	1.408	312	813	234	30,1	29	58	260
Stangenbohnen	1.764	882	196	2	2	95,8	0	0	1
Salatgurken	1.628	814	181	7.062	140	2,0	434	868	3.911
Rotkohl	509	254	56	503	43	0,8	99	198	891
Wirsing	577	288	64	44	34	76,9	8	15	69
Weißkohl	2.001	1.001	222	248	86	34,6	12	25	112
Brokkoli	644	322	71	28	24	86,1	4	9	39
Blumenkohl	678	339	75	62	27	43,8	9	18	82
Rote Bete	1.018	509	113	1.026	225	21,9	101	202	909
Chinakohl	68	34	8	18	18	95,6	27	53	239
Zuckermais	577	288	64	763	10	1,3	132	265	1.193
Rosenkohl	237	119	26	28	19	67,5	12	24	106
Rucolasalat	305	153	34	7	6	90,0	2	5	21
Eisbergsalat	339	170	38	26	23	88,6	8	15	69
Radies	678	339	75	124	90	72,9	18	37	165

Obst									
Äpfel	950	475	105	26.599	kA	19,4*	2.801	5.602	25.251
Birnen	339	170	38	293	kA	19,4*	86	173	779
<b>Weitere Pflanzen</b>									
Kartoffeln	15.195	7.598	1.685	293.400	kA	27*	1.931	3.862	17.408
Erbsen	339	170	38	24.400	kA	11,9*	7.194	14.388	64.858
Bohnen divers	339	170	38	417	21	5,0	123	246	1.108
Sonnenblumenkerne	68	34	8	42.900	kA	47*	63.241	126.482	570.168
Haferflocken	577	288	64	38.000	kA	59,7*	6.590	13.181	59.417
<b>Tierische Produkte</b>									
Eier, Stück	36.970.414	18.485.207	4.100.635	913.796.000	kA	11,9**	2.472	4.943	22.284
Hähnchenfleisch	509	254	56	87.683	kA	0,04**	17.234	34.469	155.382
Rind	509	254	56	8.530	kA	13,7**	1.677	3.353	15.116
Schwein	509	254	56	127.741	kA	0,7**	25.108	50.216	226.368
Fisch	509	254	56	814	kA	kA	160	320	1.442

Tabelle 29: Gegenüberstellung der Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung mit den Produktionsmengen in Brandenburg. Drei Szenarien sind hier dargestellt. Szenario1 alle in Tabelle 9 errechneten Essen bezogen auf ein Jahr und unter Berücksichtigung von Wochenenden und Ferienzeiten, Szenario2 die Hälfte der in Szenario 1 errechneten Essen, Szenario3 nur die für Schulen errechneten Essen aus Tabelle 9 bezogen auf ein Jahr und unter Berücksichtigung der gegenwärtigen Auslastung, Ferienzeiten und Wochenenden. Die farbigen Spalten stellen die Deckung der jeweiligen Produktion in Bezug auf den Bedarf dar, grün – der Bedarf ist gedeckt, rot – je stärker die Rottönung umso weniger ist der Bedarf gedeckt. (\* Anbauflächenanteil, \*\* Bestandsanteil (Legehennen, Masthühner, Rinder, Schweine))



Bestimmte Werte müssen relativiert werden. So ist aus den verschiedenen statistischen Materialien herauszulesen gewesen, dass Obstsorten wie z.B. der Apfel, der in ausreichender Menge in Brandenburg geerntet wird, fast ausschließlich in der industriellen Getränkeverarbeitung Verwendung findet. Ebenso, wie bereits erwähnt, finden viele Leguminosen Verwendung als Tierfutter und stehen damit nicht der menschlichen Ernährung zur Verfügung. Und Sonnenblumen finden vor allem Verwendung als Ressource für die Speiseölproduktion.

Verschiedene Nahrungsmittel, die im Speiseplan Verwendung finden und, nach Wissensstand des Projektteams, auch in Brandenburg angebaut werden (z.B. Kichererbsen, Linsen, Champignons), werden in den offiziellen Statistiken nicht explizit bzw. als eigenständige Kulturen aufgeführt. Gründe hierfür könnten u.a. sein, dass die landwirtschaftlichen Unternehmen bzw. die entsprechenden Anbauflächen zu klein sind, um in der Statistik aufgeführt zu werden, dass Daten nicht angegeben werden, oder dass die Abfragen in einer Art und Weise automatisiert sind, die nicht adäquat auf Veränderungen im Anbauverhalten (z.B. Anbau neuer Kulturen) reagieren können. Demzufolge sollte eventuell geprüft werden, inwiefern die aktuelle landwirtschaftliche Datenerhebung angepasst werden müsste, um auf derzeitig laufende Veränderungen reagieren zu können und auf zukünftige vorbereitet zu sein.

Ebenfalls unberücksichtigt bleibt bei dieser Betrachtung der Preis für die einzelnen Lebensmittel und ob dieser Preis akzeptabel für das jetzige System der Gemeinschaftsverpflegung wäre.

Es wurde des Weiteren bereits darauf aufmerksam gemacht, dass der Anbau von Nahrungsmitteln bzw. die Aufzucht von Tieren noch keine Garantie dafür ist, dass diese Produkte in Brandenburg verarbeitet werden oder in Brandenburg käuflich erworben werden können. In der Regel ist das Gegenteil der Fall.

Abgesehen von der geringen Verfügbarkeit verschiedener Gemüsesorten, ist die theoretische Verfügbarkeit von Leguminosen, Getreide, Kartoffeln und Fleisch/Fisch für den Bedarf in der Gemeinschaftsverpflegung sehr gut.

Auffällig ist die geringe Verfügbarkeit von Gemüse, was eine pflanzenbasierte Ernährung aus regionaler Herkunft in Brandenburg schwierig gestaltet. Der prozentuale Anteil verbessert sich zwar, wenn alle verfügbaren Ressourcen nur für die Schulverpflegung genutzt werden würde, aber auch in diesem Fall wären nicht alle Nahrungsmittel abgedeckt. Aber unabhängig von der stärkeren Betonung einer pflanzenbasierten Kost kann gesagt werden, dass unter den aktuellen Umständen mit den verfügbaren regionalen Rohstoffen keine Speiseplanung in der gesamten Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht werden kann, die ökologischen und gesundheitlichen Ansprüchen bzw. aktuellen Standards wie der DGE gerecht wird.

## ***Erkenntnisse der Untersuchung***

Abschließend sollen zusammenfassend acht Erkenntnisse formuliert werden, die aus der Perspektive des Projektteams bedeutsam sind.

### **1. Gemeinschaftsverpflegung hat Potenzial**

Auch wenn es sich bei den Teilnehmer- und Essenszahlen um theoretische Maximalwerte handelt, bei denen nicht alle Aspekte berücksichtigt werden konnten, ist das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung enorm. Die vielfach ausgesprochene Hypothese, dass die Gemeinschaftsverpflegung ein Motor für die regionale ernährungsbezogene Wertschöpfung sein kann, kann anhand der Zahlen, selbst wenn diese weiter nach unten korrigiert werden, absolut bestätigt werden.

### **2. Der Wunsch nach regionalen und Bioprodukten ist vorhanden**

Regionalität ist in vielen Einrichtungen ein relevantes Thema. Für verschiedene Einrichtungen wie z.B. die Kliniken wird das eigene Selbstverständnis auf die wichtige Stellung in der Region zurückgeführt, die ebenfalls ökonomisch relevant ist. Nachhaltigkeit wird als Konzept zunehmend in den Einrichtungen wichtiger und drückt sich hier u.a. darin aus, stärker Bio-Lebensmittel nachfragen zu wollen. Im Vergleich beider Konzepte bzgl. der Gemeinschaftsverpflegung, scheint Regionalität allerdings eine stärkere Bedeutung zu haben. Der besondere Bezug zu Regionalität ist ein Faktor, der genutzt werden kann und zwar für beide Varianten regionaler Produkte: konventionell und ökologisch angebaut.

### **3. Gemeinschaftsverpflegung kann in der Masse nicht über Direktvermarktung versorgt werden**

Angesichts der benötigten Mengen muss klar gesagt werden, dass eine Belieferung mit regionalen und Bio-Produkten nicht über Direktvermarktung der Produzent\*innen abgedeckt werden kann, so wie es aktuell in funktionierenden Beispielen der Fall ist.

### **4. Viele Einzelprobleme verhindern regionale Wertschöpfung**

Einzelprobleme, die regionale Wertschöpfung von der Produktion bis zur fertigen Mahlzeit in der Mensa und Kantine behindern, sind vielfältig und reichen von den nicht vorhandenen, aber dringend benötigten Nahrungsmitteln und Verarbeitungsstrukturen über Problematiken bei Ausschreibungen bis hin zur Produktlieferung, fachlichen Kompetenzen sowie personellen und technischen Möglichkeiten in den Verarbeitungsküchen.

### **5. Es braucht ein sinnvolles Anreizsystem**

Die Gemeinschaftsverpflegung kann nur dann als Motor für regionale und Bio-Produkte fungieren, wenn mehr Anreize für Firmen und entsprechende Strukturen geschaffen werden, an denen kleine wie große Unternehmen partizipieren können.

### **6. Datenlage ist unzureichend**

Sinnvolle, zielgerichtete Entscheidungen benötigen gute Daten als Grundlage. Aktuell stellt sich die Datenlage auf zwei Ebenen als fragmentarisch dar. Zum einen fehlen relevante Daten, vor allem aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wie Anzahl der Essensteilnehmenden, Zusammensetzung der Speisen etc. Datenlücken existieren allerdings auch bezüglich der Mengen von ökologisch angebauten Kulturen. Gänzlich unbekannt scheinen Daten zu sein bzgl. der Mengen von in Brandenburg angebauten und verarbeiteten Lebensmitteln sowie deren Verwendung in der Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung (regionale Warenströme). Zum anderen müssen vorhandene Daten, die für die Gemeinschaftsverpflegung relevant sind, aus verschiedenen Dokumenten zusammengesucht werden.

### **7. Kommunikation und Vernetzung als Schlüsselfaktoren**

Bestimmte Probleme innerhalb der Wertschöpfungskette entstehen, weil Akteure sich nicht ausreichend kennen, oder weil nicht ausreichend auf verschiedenen Ebenen und entlang der gesamten Kette miteinander kommuniziert wird. Während dies einerseits die Entstehung neuer Wertschöpfungsketten und/oder Kooperationen verhindert, verhindert dies an andere Stelle Qualitätsentwicklung.

### **8. Brandenburgs Akteure sind bereit**

Brandenburg besitzt eine Vielzahl von Akteuren, die bereit sind, die Gemeinschaftsverpflegung im Bundesland voranzubringen. In vielen Einrichtungen, aber auch in der Produktion von Nahrungsmitteln und Mahlzeiten ist das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung als Motor regionaler Wertschöpfung erkannt worden.

# **Handlungsempfehlungen für Entscheider\*innen in Politik und Verwaltung**

## **1. Ernährungssystem im Zusammenhang sehen**

Diese durchaus sehr allgemeine Handlungsempfehlung stellt aus der Sicht des Projektteams aber eine grundlegende Erkenntnis dar, welche bei allen Planungen und Schritten bezüglich Gemeinschaftsverpflegung Beachtung finden muss. Sie stellt sozusagen die Basis dafür dar, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig und im Dienste regionaler Wertschöpfung ändern zu können. Denn die Gemeinschaftsverpflegung ist ein Bereich des Querschnittsthemas „Ernährung“ und Bestandteil des gesamten (Brandenburger) Ernährungssystems. Die verschiedenen Bereiche deuten sich in der Gemeinschaftsverpflegung selbst an, denn diese ist mehr, als eine Mahlzeit in einer Mensa oder Kantine einzunehmen. Jede Mahlzeit hat eine Herkunft und ist beeinflusst von vielen Faktoren und Prozessen. Wenn die Mahlzeit auf dem Teller verändert werden soll, müssen auch die vorgeschalteten Prozesse angepasst werden. Dies sollte sich in allen Maßnahmen widerspiegeln, um einerseits von Synergieeffekten profitieren zu können, und um alle Teile des ganzen Ernährungssystems mitzudenken. Nur so kann gewährleistet werden, dass die Fortschritte in dem Bereich nicht an einzelnen Stellen ins Stocken geraten, weil sie nicht berücksichtigt bzw. „mitgedacht“ worden sind.

## **2. Anreize setzen**

Wenn große Teile der Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung auf regionale und Bio-Produkte zurückgreifen sollen, müssen zum einen klare politische Ziele formuliert werden bzw. muss ein Anreizsystem erarbeitet werden, damit sich Akteure darauf einstellen und Prozesse umgestellt werden können. Dies kann bedeuten, ähnlich dem Berliner Beispiel, dass der Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung, auf die das Land Einfluss hat, festgeschrieben wird. Dies kann ebenso gelten für die Festsetzung eines Anteils für regionale Produkte, sofern die Gesetzeslage dies zulässt. Eine Begleitung dieses Transformationsprozesses durch verschiedene Investitionen muss gegeben sein (siehe Punkt 5).

## **3. Fachpersonaloffensive**

Sofern Kochen mehr sein soll als die Verarbeitung von Convenience-Produkten bzw. sofern regionale Wertschöpfung bis zum verarbeitenden Ende in der Küche gedacht wird, muss zwingend in die Förderung der entsprechenden Fachkräfte investiert werden. Aktuell stellt der Beruf des Kochs/der Köchin, neben anderen Berufen der Lebensmittelverarbeitung, ein unattraktives Berufsbild dar. Damit dies aufgebrochen werden kann, bedarf es der Anstrengung auf verschiedenen Ebenen. Dabei kann eine Imagekampagne, um die Bedeutung dieses Berufszweiges zu verdeutlichen, ein wichtiges Instrument darstellen, und sollte u.a. auch andere Berufe des Lebensmittelhandwerks umfassen. Allerdings müssen zwingend die Rahmenbedingungen für den Beruf verändert werden, angefangen von den Verdienstmöglichkeiten bis zu den Möglichkeiten, die eigene Gestaltungskraft in den Beruf einbringen zu können, denn die Kreativität in diesem Beruf lebt davon, mit frischen Zutaten arbeiten zu können. Kostendruck und die damit verbundene Erhöhung des Anteils von verarbeiteten Lebensmitteln wirkt dem entgegen.

## **4. Kommunikationsformate entlang der Wertschöpfungskette und Kooperationen ermöglichen**

Erfolgreiche Projekte im Rahmen der Wertschöpfungskettengestaltung zeigen deutlich, dass Kommunikation ein wesentlicher Faktor ist, um Prozesse zu initiieren und nach Projektende aufgebaute Strukturen zu erhalten. Die verschiedenen Kettenglieder der Wertschöpfungskette immer wieder auf verschiedenen Ebenen

(Land, Landkreis) zusammenzubringen, um Wissens- und Ideentransfer zu ermöglichen, aber auch um Verständnis für die jeweiligen Herausforderungen aufzubauen, sollte stärker unterstützt werden. Wichtig dabei ist zu beachten, dass Kommunikation und Beziehungsbildung sich nicht quantifizieren lassen und nicht zwangsläufig nach einer kurzen Projektlaufzeit von 6-12 Monaten in stabilen und nachhaltigen Strukturen münden bzw. benötigt der Aufbau von funktionierenden Ketten neben konkretisierbaren Umsetzungen von Ideen einen nicht unwesentlichen Teil an Netzwerkarbeit und gegenseitiger Vertrauensbildung. Ansätze hierzu können sehr unterschiedlich und vielfältig sein. Unabhängig von den Aktivitäten, die u.a. pro agro e.V. oder auch die FÖL seit Jahren in diesem Bereich ausüben, können Wertschöpfungskettenmanager hier eingeordnet werden bzw. darüberhinausgehend Regionale Wertschöpfungscentren, wie sie in Nordrhein-Westfalen aufgebaut werden (Landesverband Regionalbewegung e.V. 2022). Des Weiteren könnten kommunale Klimaschutzmanager\*innen darauf hingewiesen werden, das Ernährungssystem stärker in ihrer Arbeit zu fokussieren bzw. könnten sie hierin unterstützt werden.

### **5. Bessere Infrastruktur im Verarbeitungsbereich**

Soll regionale Wertschöpfung mit Hilfe der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden, muss zwingend Infrastruktur in verschiedenen Bereichen geschaffen werden, wobei Schlachtkapazitäten und Verarbeitungskapazitäten von Gemüse, z.B. in Form von Schnittgut und Tiefkühlprodukten, besonders hervorhebenswert sind.

### **6. Große Unternehmen mitnehmen**

Im Sinne der gesamten Anhebung des Niveaus im Bereich der Versorgung mit regionalen und Bio-Produkten sollte es generelles Bestreben sein, große Brandenburger Produzent\*innen von Nahrungsmitteln aus der Landwirtschaft und der Lebensmittelverarbeitung für die Gemeinschaftsverpflegung zu gewinnen. Zum einen würde dies die verfügbare Menge erhöhen und zum anderen würde die Bedeutung dieses Marktes erhöht werden, da große bzw. größere Unternehmen und ihre Aktivitäten anders wahrgenommen werden. Der wahrscheinlich sinnvollste Weg hierfür ist, angelehnt an den Punkt 2, klare Ziele und Anreize zu formulieren, die auch für große Unternehmen so attraktiv sind, dass sie bereit sind, Produktionen umzulagern bzw. neue Produktionswege auszuprobieren und mit neuen regionalen Partnern zusammenzuarbeiten.

### **7. Ausschreibungskultur verbessern**

Ausschreibungen stellen eine wichtige Schnittstelle zwischen Produktion und Konsum in der Gemeinschaftsverpflegung dar. Umso wichtiger ist es, dass diese Schnittstelle so gestaltet ist, dass zwar alle gesetzlichen Regelungen beachtet werden, aber auch alle vorhandenen Möglichkeiten genutzt werden können, um Wünsche und Bedürfnisse in Leistungsbeschreibungen adäquat integrieren zu können. Des Weiteren wäre es sinnvoll, Möglichkeiten zu schaffen, um Ausschreibungen in ihrer notwendigen Individualität so weit anzunähern, dass es potenziellen Interessenten leichter fällt, Angebote zu erstellen. Das Erstellen von Musterausschreibungen wäre eine Möglichkeit hierzu.

### **8. Monitoring verstetigen**

Um regionale Wertschöpfung mit Hilfe der Gemeinschaftsverpflegung steuern zu können, ist es sinnvoll, ein Datenmonitoring zu betreiben. Dabei müssen die Instrumente nicht zeitintensiv sein. Bereits mit kleinen Abfragen kann die Datenbasis sukzessive gefüttert und auf den neuesten Stand gebracht werden. Daten, die Gemeinschaftsverpflegung sowie Produktion und Verarbeitung betreffen, sollten regelmäßig erhoben bzw. zusammengeführt werden, da nur so die Möglichkeit besteht, zielgerichtet zu intervenieren bzw. zu investieren. Bestimmte Daten, wie landwirtschaftliche Kennzahlen, werden bereits erhoben. Hier sollte eventuell

geprüft werden, inwiefern die aktuelle Datenerhebung durch das Amt für Statistik aktualisiert bzw. den veränderten Umständen angepasst werden sollte (siehe hierzu Kap. 5 „Zusammenführung der Ergebnisse“). Notwendige Daten aus der Gemeinschaftsverpflegung können von anderen Akteuren erhoben werden. Bestimmte Instrumente, um Daten aus Kindertagesstätten und Schulen zu generieren, sind bereits ebenfalls bei der Vernetzungsstelle Brandenburg in der Erprobung (siehe Kap. „Weiterführende Informationen“). Angelehnt an das Vorgehen innerhalb dieser Untersuchung, ist die entscheidende Frage allerdings, bei welcher Stelle bzw. welchem Akteur die Daten aus den verschiedenen Bereichen (Landwirtschaft/Lebensmittelhandwerk und Gemeinschaftsverpflegung) zusammenlaufen sollten, um die Gesamtbetrachtung zu ermöglichen. Aufgrund dessen, dass dieser Akteur nicht nur leichten Zugriff auf Landesdaten aus verschiedenen Bereichen haben sollte, sondern Anfragen von diesem Akteur auch eine gewisse Wirkungsmacht entfalten sollten, wäre es wahrscheinlich sinnvoll, wenn es sich bei diesem Akteur um ein Referat eines Brandenburger Ministeriums wie dem MSGIV handelt, welches bereits intensiv zum Thema „Gemeinschaftsverpflegung“ arbeitet. Es könnte einmal alle zwei Jahre ein zahlenfundierter Bericht zur Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg erstellt und ausgegeben werden.

### **9. Kostenlose Mittagsverpflegung**

Gemeinschaftsverpflegung kann vor allem dann als Hebel für die regionale Wertschöpfung genutzt werden, wenn bestehende Probleme aufgelöst werden, die dies aktuell flächendeckend eher verhindern. Einige dieser Probleme können umgangen werden, wenn u.a. die Kita- und Schulverpflegung kostenlos angeboten wird. Des Weiteren könnte derart nicht nur das Ausschreibungsprozedere vereinfacht und vereinheitlicht werden, sondern könnten ebenso fachlich kompetenter verschiedene Bedarfe in die Ausschreibungen inkludiert werden, wie ökologische und soziale und Bildungsaspekte.

Ausgehend von der Einschätzung der Expert\*innen von 6-7 EUR für eine Mahlzeit im Rahmen der Schulverpflegung, bei der alle wichtigen Aspekte (Personalkosten, Betriebskosten, Rohstoffe in guter Qualität mit Bio-Anteil) abgedeckt wären, könnte ein grober Richtwert für die Kosten der Schulverpflegung berechnet werden. Bei aktuell 21.067.484 Mahlzeiten im Jahr zu einem Preis von 6,50 EUR wären dies Kosten in Höhe von jährlich 136.938.649 EUR. Angesichts des Umsatzes allein der im Ernährungscluster vertretenen Branchen von 9,5 Mrd. EUR (für den Raum Brandenburg und Berlin) (Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg c/o Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH 2022 S. 20), die ebenso wie Agrarunternehmen ökonomisch von der Umstellung auf regionale Wertschöpfung profitieren würden, erscheint die Summe als interessante Investition, denn dieser Anreiz würde Steuereinnahmen generieren, aber auch zusätzliche Effekte erzeugen.

Inwiefern bei dieser Summe z.B. Gelder des Bereichs „Bildung und Teilhabe“ sowie damit in Verbindung stehende Kosten in der Verwaltungsstruktur gegengerechnet werden können, muss an anderer Stelle geprüft werden.

## Weiterführende Informationen

### Regionalität

pro agro e.V.

<https://www.proagro.de/agrar-und-ernaehrungswirtschaft/unternehmen-und-produkte/>

Aufbau von Wertschöpfungsketten

<https://www.bio-berlin-brandenburg.de/bio-termine/marktinformationsveranstaltung-regionale-wertschoepfungsketten-fuer-bio-gemuese-bio-fleisch-bio-kichererbsen/>

Qualitätszeichen Brandenburg

<https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/agrarmaerkte-ernaehrung/brandenburger-qualitaetszeichen/#>

„Lebensmittelhandwerk innovativ“

<https://www.agrathaer.de/de/projekt/netzwerk-lebensmittelhandwerk-transnetz>

ECOZEPT GbR (2020): Neue und innovative Formen der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte - Analyse und Erarbeitung von Handlungsempfehlungen.

<https://www.orgprints.org/id/eprint/37311/>

### Gemeinschaftsverpflegung

Schulküche Werbig

<http://www.schulkueche-werbig.de/>

Kommunale Küche Beelitz

<https://beelitz.de/schulen-und-kitas/>

Kommunales Unternehmen zur Gemeinschaftsverpflegung in Göttingen („Göttinger Modell“)

(<https://www.catering.de/aktuelles/schulverpflegungskonzept-goettingen-eine-stadt-engagiert-sich/>)

Kantine Zukunft/Kantine Zukunft Brandenburg

<https://www.kantine-zukunft.de/>

StratKit+ „Sustainable Public Meal Toolkit EU“

<https://www.sustainable-public-meal.eu/de/>

betreut von der Agrathaer

<https://www.agrathaer.de/de/projekt/stratkit>

Universität Potsdam - Methodenbox Mensa AG

<https://www.uni->

[potsdam.de/fileadmin/projects/wat/Drittmittel\\_Mensa\\_AG/Methodenbox\\_Mensa\\_AG\\_03112020.pdf](https://www.uni-potsdam.de/fileadmin/projects/wat/Drittmittel_Mensa_AG/Methodenbox_Mensa_AG_03112020.pdf)



Vernetzungsstelle Brandenburg

Ideenkatalog für eine bessere Schulverpflegung

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/schulverpflegung/beispiele-guter-praxis-s/>

Tollwood GmbH

<https://biospeiseplan.de/>

### Ausschreibungen

#### KOMPASS

Im Rahmen eines GKV-Zusatzprojektes wurde eine Praxishilfe für Kita- und Schulträger im Land Brandenburg entwickelt: KOMPASS „Vergabe von Kita- und Schulverpflegungsleistungen“

Diese wird seit Ende 2023 interessierten Kita- und Schulträgern im Land Brandenburg zur Verfügung gestellt. Diese Hilfe ist auf der Webseite der Vernetzungsstelle Brandenburg eingebettet und beinhaltet erklärende (auch brandenburg-spezifische) Infos und FAQs zum Thema Vergabe von Kita- und Schulverpflegung sowie zwei Online-Generatoren für die Erstellung von einrichtungsspezifischen Leistungsbeschreibungen im Kita- und Schulbereich.

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kompass/>

#### Monitoring

Perspektivisch bieten die von der Vernetzungsstelle entwickelten webbasierten QM-Tools „Unser Schulesen“ und „Unser Kitaessen“ die Möglichkeit anonymisiert Daten zur Verpflegung in den Einrichtungen zu erheben. Dafür ist jedoch zunächst eine Weiterverbreitung der Nutzung und eine regelmäßige Nutzung durch die Kitas und Schulen und Träger notwendig.

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kitaverpflegung/webanwendung-unser-kitaessen/>

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/kitaverpflegung/webanwendung-unser-kitaessen/>

### Gesetze und Verordnungen

Brandenburgisches Gesetz über Mindestanforderungen für die Vergabe von öffentlichen Aufträgen (2016)

<https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgvergg>

Ribe      AHV      –      Richtlinie      Förderung/Beratung      Unternehmen      AHV

<https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>

## **Projektteam**

**Dr. Lars Kulik** (Here&Now e.V.): Experte für quantitative Forschungsmethoden, Betreuung und Durchführung verschiedener nationaler und internationaler Forschungsprojekte

**Marc Schreiber** (Here&Now e.V.): Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Promovend an der B-TU Cottbus mit dem Forschungsschwerpunkt „Kommunale Ernährungssysteme“

### unterstützt durch:

**Dr. Ulrike Häusser** (Here&Now e.V.): promovierte Ethnologin, Durchführung der telefonischen Personenbefragung in den Kliniken

**Detlef Schreiber** (Here&Now e.V.): Meister Kochhandwerk, studierter Ökonom, Betriebs- und Gebietsleiter in verschiedenen Catering-Unternehmen, Erstellung der idealtypischen Speisepläne in Anlehnung an die vorhandenen Ressourcen

### Wissenschaftliche Beratung:

**Prof. Dr. Alexandra Retkowski** (B-TU Cottbus): Lehrstuhl „Soziale Dienstleistungen in strukturschwachen Räumen“

## Literaturverzeichnis

- Ambstdorf, Jens, Anja Engel, Jörg Grabe, Ulrike Kronfeld-Goharani, Mojib Latif, Mark Lenz, Heike Lotze, u. a. 2017. „Meeresatlas: Daten und Fakten über unseren Umgang mit dem Ozean“. Berlin, Germany. <https://oceanrep.geomar.de/id/eprint/37908/>.
- Amt für Statistik Berlin-Brandenburg. 2011. „Legehennenhaltung, Eiererzeugung und Schlachtungen von Geflügel im Land Brandenburg 01.01. bis 31.03.2011“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-iii-8-vj>.
- . 2019. „Statistischer Bericht - Ambulante und stationäre Pflegeeinrichtungen sowie Empfängervon Pflegegeldleistungen im Land Brandenburg 2019“. Potsdam. [https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/dce468d75ace2e8b/65708f3968b2/SB\\_K08-01-00\\_2019j02\\_BB.pdf](https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/dce468d75ace2e8b/65708f3968b2/SB_K08-01-00_2019j02_BB.pdf).
- . 2021a. „Statistischer Bericht - Betriebe mit ökologischem Landbau im Land Brandenburg 2020“. Potsdam. [https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/2bc1e3db5914412b/79dcd0c875e9/SB\\_C04-02-00\\_2020j03\\_BB.pdf](https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/2bc1e3db5914412b/79dcd0c875e9/SB_C04-02-00_2020j03_BB.pdf).
- . 2021b. „Statistischer Bericht - Betriebswirtschaftliche Ausrichtung der landwirtschaftlichen Betriebe im Land Brandenburg 2020“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-iv-9-3j>.
- . 2022a. „Statistischer Bericht - Ernteberichterstattung über Feldfrüchte und Grünland im Land Brandenburg 2022“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-ii-2-j>.
- . 2022b. „Statistischer Bericht - Ernteberichterstattung über Obst im Marktobstbau im Land Brandenburg 2022“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-ii-6-j>.
- . 2022c. „Statistischer Bericht - Erzeugung in Aquakulturbetrieben im Land Brandenburg 2022“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-iii-11-j>.
- . 2022d. „Statistischer Bericht - Gemüseerhebung im Land Brandenburg 2021“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-i-3-j>.
- . 2022e. „Statistischer Bericht - Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und öffentlich geförderter Kindertagespflege im Land Brandenburg 01. März 2022“. Potsdam. [https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/0a4676db9c6dd2f8/737fe307114a/SB\\_K05-07-00\\_2022j01\\_BB.pdf](https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/0a4676db9c6dd2f8/737fe307114a/SB_K05-07-00_2022j01_BB.pdf).
- . 2022f. „Statistischer Bericht - Krankenhäuser im Land Brandenburg 2021, Teil I Grunddaten“. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/a-iv-2-j>.
- . 2022g. „Statistischer Bericht - Personal an Hochschulen im Land Brandenburg 2021“. Potsdam. [https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/1b9e17e5e75aeaa9/e1bda0075583/SB\\_B03-04-00\\_2021j01\\_BE.pdf](https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/1b9e17e5e75aeaa9/e1bda0075583/SB_B03-04-00_2021j01_BE.pdf).
- . 2022h. „Statistischer Bericht - Personal im öffentlichen Dienst und der öffentlichen Einrichtungen und Unternehmen in privater Rechtsform“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/b-iii-4-j>.
- . 2022i. „Statistischer Bericht - Schlachtungen und Fleischerzeugung im Land Brandenburg Mai 2023“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-iii-6-m>.
- . 2022j. „Statistischer Bericht - Strauchbeerenerhebung im Land Brandenburg 2022“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-i-4-j>.
- . 2022k. „Statistischer Bericht - Viehbestände im Land Brandenburg 1. März 2020“. Potsdam. <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/c-iii-1-3j>.
- . 2022l. „Statistischer Bericht - Studierende an Hochschulen im Land Brandenburg Wintersemester 2022/23“. Potsdam. [https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/9411d78ca5a36afc/3c9f9aa16e53/SB\\_B03-01-00\\_2022j01\\_BB.pdf](https://download.statistik-berlin-brandenburg.de/9411d78ca5a36afc/3c9f9aa16e53/SB_B03-01-00_2022j01_BB.pdf).

- Bartuschat, Sophia. 2020. „Schulmittagessen in Brandenburg - Befragung von Schülerinnen und Schülern der Klassenstufen 7-13“. MASTERTHESIS, Eberswalde: HNE Eberswalde.
- Blüher, Matthias. 2016. „Das Fettgewebe ist ein endokrines Organ“. *Info Diabetologie* 10 (4): 31–36.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). 2022. „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html>.
- Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg c/o Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH, Hrsg. 2022. *Masterplan Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg Umbruch wird zu Aufbruch – Navigator in der Transformation*. [https://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/sites/default/files/2022-10/WFBB\\_Cluster\\_Masterplan\\_Erna%CC%88hrungswirtschaft\\_WEB-final.pdf](https://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/sites/default/files/2022-10/WFBB_Cluster_Masterplan_Erna%CC%88hrungswirtschaft_WEB-final.pdf).
- Deutsches Krankenhausinstitut e.V. 2018. „Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Krankenhäuser im Land Brandenburg“. Düsseldorf: Landeskrankenhausgesellschaft Brandenburg e.V. <https://www.dki.de/sites/default/files/2019-05/Volkswirtschaftliche-bedeutung-der-krankenhaeuser-in-brandenburg.pdf>.
- Deutsches Krankenhausinstitut und K&P Consulting GmbH, Hrsg. 2022. *Verpflegungsleistungen im Krankenhaus. Entwicklungen und Trend in der Patientenverpflegung, Ergebnisse der 6. Care-Studie*. Düsseldorf. <https://www.kup-consult.de/wp-content/uploads/2023/01/Verpflegungsmanagement-im-Krankenhaus-Blick-zurueck-nach-vorn..pdf>.
- dwif-Consulting GmbH. 2019. *Gastgewerbestudie Brandenburg 2019*. München / Berlin. <https://www.ihk.de/blueprint/servlet/resource/blob/4655268/46991492ba7fb5f487b34cab9af815f0/gastgewerbestudie-brandenburg-2019-data.pdf>.
- Floss, Mayara, und Enrique Falceto Barros. 2019. „An die Haus- und Familienärzt\*innen der Welt : Aufruf zum Handeln für die ‚Planetare Gesundheit‘“. *Revista Brasileira de Medicina de Família e Comunidade* 14 (41): 1992. [https://doi.org/10.5712/rbmfc14\(41\)1992](https://doi.org/10.5712/rbmfc14(41)1992).
- Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Brandenburger Landtag und Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Abgeordnetenhaus von Berlin. 2021. „Grünes Leitbild für die Metropolregion“. <https://gruene-fraktion-brandenburg.de/uploads/documents/Positionspapiere/210505-Gruenes-Leitbild-Metropolregion-B-BB.pdf>.
- Freiburg. 2018. *Ausschreibung von Verpflegungsleistungen in Freiburger Schulen und Kindertageseinrichtungen (Leistungsverzeichnis) 01.08.2019 – 31.07.2021 (mit Verlängerungsoption)*. Freiburg im Breisgau.
- Groß, Julia, Annalena M. Loose, und Barbara K. Kreis. 2023. „A simple intervention can improve estimates of sugar content“. *Journal of Applied Research in Memory and Cognition*, No Pagination Specified- No Pagination Specified. <https://doi.org/10.1037/mac0000122>.
- Haack, Michaela, und Prof. Dr. Anna Maria Häring. 2020. „Abschlussbericht - Konzepterstellung zur Förderung des Einsatzes von biozertifizierten und vorzugsweise regionalen Agrarprodukten für Schul- und Kindertagesstättenessen im Landkreis Barnim“. HNE Eberswalde. <https://www.hnee.de/de/Fachbereiche/Landschaftsnutzung-und-Naturschutz/Forschung/Forschungsprojekte/Abgeschlossene-Projekte/Bio-Regio-Essen-Kita-Schul-Verpflegung-Barnim/Konzepterstellung-zur-Frderung-des-Einsatzes-von-biozertifizierten-und-vorzugsweise-regionalen-Agrarprodukten-fr-Schul-und-Kindertagesstttenessen-im-Landkreis-Barnim-E10880.htm>.
- kliniken.de. 2023. „Liste der Krankenhäuser und Kliniken in Brandenburg“. [www.kliniken.de](https://www.kliniken.de). 2023. <https://www.kliniken.de/suche/krankenhaus?distanz=20km&region=5>.

- Klinikradar.de. 2023. „Liste der Kliniken in Brandenburg und Umgebung“. 17. Februar 2023.  
<https://klinikradar.de/kliniken/in/brandenburg/>.
- Landesarbeitsgemeinschaft (LAG) für politisch-kulturelle Bildung in Brandenburg e.V., Hrsg. 2019.  
*Hoffentlich schmeckt's. Projektbroschüre für die Regionalen Tafelrunden 2019.*  
[https://www.ernaehrungsrat-brandenburg.de/wp-content/uploads/2021/08/Hoffentlich-schmeckt\\_s.pdf](https://www.ernaehrungsrat-brandenburg.de/wp-content/uploads/2021/08/Hoffentlich-schmeckt_s.pdf).
- Landesbauernverbandes Brandenburg (LBV), Hrsg. 2020. *Der Brandenburger Weg – Zukunftsperspektiven für die Landwirtschaft 2030.* <https://www.neuer-brandenburger-weg.de>.
- Landesregierung Brandenburg. 2018. „Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel in Brandenburg“.  
[http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2018.pdf;jsessionid=46C77CD2\\_CE31A9027B80A7D806AC7444.2\\_cid296?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2018.pdf;jsessionid=46C77CD2_CE31A9027B80A7D806AC7444.2_cid296?__blob=publicationFile).
- Landesverband Regionalbewegung NRW e.V. 2022. „Regionalitätsstrategie NRW Zukunftschancen für Regionalvermarktung, Biodiversität, Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk“.  
<https://www.regionalbewegung.de/projekte/landesdialog-regionalitaetsstrategie-nrw/>.
- LandInForm. 2021. „Regionale Wertschöpfung“, 2021. [https://www.netzwerk-laendlicher-raum.de/fileadmin/Redaktion/Seiten/Service/Publikationen/LandInForm/2021/LandInForm\\_2021\\_01.pdf](https://www.netzwerk-laendlicher-raum.de/fileadmin/Redaktion/Seiten/Service/Publikationen/LandInForm/2021/LandInForm_2021_01.pdf).
- Landtag Brandenburg. 2019. „Bericht der Enquete Kommission ‚Zukunft der ländlichen Regionen vor dem Hintergrund des demografischen Wandels‘“.
- Leitlinienprogramm Onkologie (Deutsche Krebsgesellschaft, Deutsche Krebshilfe, AWMF), Hrsg. 2019. *S3-Leitlinie Kolorektales Karzinom, Kurzversion 2.1, AWMF Registrierungsnummer: 021/0070L.*  
<http://www.leitlinienprogramm-onkologie.de/leitlinien/kolorektales-karzinom/>.
- Linseisen, Jakob, Britta Renner, Anette Buyken, Bernhard Watzl, Thomas Ellrott, Tilman Grune, Helmut Heseker, u. a. 2022. „Perspektiven für die Ernährungsforschung 2022“. *Ernahrungs Umschau* 69 (12): 184–89. <https://doi.org/10.4455/eu.2022.037>.
- Lorenz, Sandro. 2023. *Die Prämedikationsambulanz: Analyse der Prozessqualität, Patientenzufriedenheit und Präoperativen Angst.* Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden.  
<https://doi.org/10.1007/978-3-658-39259-8>.
- Max Rubner-Institut und Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Hrsg. 2008a.  
*Nationale Verzehrstudie II. Ergänzungsband zum Ergebnisbericht, Teil 1.* Karlsruhe.  
[https://krank.de/wp-content/uploads/2017/04/NVS\\_II\\_Ergebnisbericht\\_Teil\\_1.pdf](https://krank.de/wp-content/uploads/2017/04/NVS_II_Ergebnisbericht_Teil_1.pdf).
- , Hrsg. 2008b. *Nationale Verzehrstudie II. Ergänzungsband zum Ergebnisbericht, Teil 2.* Karlsruhe.  
[https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVSII\\_Abschlussbericht\\_Teil\\_2.pdf](https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVSII_Abschlussbericht_Teil_2.pdf).
- Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK). 2021. „Steckbriefe zum Ökoaktionsplan Brandenburg 2021-2024“. <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekoaktionsplan/#>.
- Müller, Olaf, Albrecht Jahn, und Sabine Gabrysch. 2018. „Ein umfassendes Gesundheitskonzept“. *Deutsches Ärzteblatt* 115 (40): 1751–52.
- Nefzger, Nicole, Janina Heckmann, und Anja Erhart. 2016. „Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern“. Kompetenzzentrum Ernährung (KErn) Bayern.  
<https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/fibl-bericht-bioregiogv-final.pdf>.
- OECD. 2019. *The Heavy Burden of Obesity: The Economics of Prevention.* Paris: Organisation for Economic Co-operation and Development. [https://www.oecd-ilibrary.org/social-issues-migration-health/the-heavy-burden-of-obesity\\_67450d67-en](https://www.oecd-ilibrary.org/social-issues-migration-health/the-heavy-burden-of-obesity_67450d67-en).

- OECD und Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie (MWAE) Brandenburg, Hrsg. 2021. *Die Entwicklung von Sozialem Unternehmertum Und Sozialunternehmen in Brandenburg Fördern*. Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/b2e6825f-en>.
- Renner, Britta, Ulrike Arens-Azevedo, Bernhard Watzl, Margrit Richter, Kiran Virmani, und Jakob Linseisen. 2021. „DGE position statement on a more sustainable diet“. *Ernährungs Umschau*, Nr. 68(7) (Juli): 144–54. <https://doi.org/10.4455/eu.2021.030>.
- Ritter, Dr Guido, Janina Hielscher, und Kirsten Reichardt. 2021. „NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW“. Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster. <https://www.fh-muenster.de/isun/nrw-isst-besser.php>.
- Robert Koch-Institut. 2018. *KiGGS Welle 2 – Erste Ergebnisse aus Querschnitt- und Kohortenanalysen* (Version 1). Journal of Health Monitoring. RKI-Bib1 (Robert Koch-Institut). [https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/Journal-of-Health-Monitoring\\_01\\_2018\\_KiGGS-Welle2\\_erste\\_Ergebnisse.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/Journal-of-Health-Monitoring_01_2018_KiGGS-Welle2_erste_Ergebnisse.pdf?__blob=publicationFile).
- Schäfer, Martina, und Benjamin Hennchen. 2022. „Inklusives und gesundheitsförderndes Schulessen als Teil eines nachhaltigen kommunalen Verpflegungsangebots: Eine Untersuchung in Integrierten Berliner Sekundarschulen (ISS)“. [https://www.ifst-berlin.de/\\_media/Berichte/Kurzbericht\\_Inklusives-und-gesundheitsfoerderndes-Schulessen\\_ISS\\_05012023I.pdf](https://www.ifst-berlin.de/_media/Berichte/Kurzbericht_Inklusives-und-gesundheitsfoerderndes-Schulessen_ISS_05012023I.pdf).
- Schäfer, Michael. 2014. *Kommunalwirtschaft: eine gesellschaftspolitische und volkswirtschaftliche Analyse*. Wiesbaden: Springer Gabler.
- Schäfer, Michael, und Ludger Rethmann. 2020. *Öffentlich-Private Partnerschaften: Auslaufmodell oder eine Strategie für kommunale Daseinsvorsorge?* Wiesbaden [Heidelberg]: Springer Gabler. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-28273-8>.
- Schäfer, Michael, und Marion Stoffels. 2016. *Ziele und Ergebnisse von Rekommunalisierungen mit dem Schwerpunkt Rentabilität, Studie im Auftrag der Gasag Berliner Gaswerke AG Berlin und der Kommunale Energiebeteiligung Thüringen AG Erfurt. Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde*. Berlin/Eberswalde.
- Schanz, H, M Pregernig, J Baldy, D Sipple, und S Kruse, Hrsg. 2020. *Kommunen gestalten Ernährung – Neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung*. DStGB Dokumentation, 2020, Nr. 153. Deutscher Städte- und Gemeindebund, Berlin. <https://d-nb.info/120525692X/34>.
- Schiefer, David, Jolanda van der Noll, Jan Delhey, und Klaus Boehnke. 2012. „Kohäsionsradar: Zusammenhalt messen. Gesellschaftlicher. Zusammenhalt in Deutschland—ein erster Überblick.“ *Bertelsmann Stiftung* 1: 17.
- Schön, Anna-Mara, und Marita Böhringer. 2023. „Land Consumption for Current Diets Compared with That for the Planetary Health Diet—How Many People Can Our Land Feed?“ *Sustainability* 15 (11): 8675. <https://doi.org/10.3390/su15118675>.
- Spektrum.de - Lexikon der Ernährung, Hrsg. 2023. „Außer-Haus-Verpflegung“. In . <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/ausser-haus-verpflegung/842>.
- Verband deutscher Schul- und Kita-Caterer (VDSKC). 2023. *Umfrage 2023. Schulverpflegung: Tierisch oder pflanzlich?* [https://www.vdskc.de/wp-content/uploads/2023/03/Umfrageergebnisse-2023\\_end.pdf](https://www.vdskc.de/wp-content/uploads/2023/03/Umfrageergebnisse-2023_end.pdf).
- Verbraucherzentrale NRW. 2020. „Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung - Ergebnisse der bundesweiten Befragungen von Schulträgern und Verpflegungsanbietern und Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung von

- Schulverpflegung“. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW.  
[https://refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse\\_Ausschreibung\\_Schulverpflegung.pdf](https://refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse_Ausschreibung_Schulverpflegung.pdf).
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg. 2016. „Schulträgerbefragung im Land Brandenburg - 2015“. [https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/schule/Schulkultur/Schulverpflegung\\_BB/pdf/Abschlussbericht\\_ST-Befragung\\_2015\\_end.pdf](https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/schule/Schulkultur/Schulverpflegung_BB/pdf/Abschlussbericht_ST-Befragung_2015_end.pdf).
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg, Dr. Maren Daenzer-Wiedmer, Svenja Huhndorf, und Katja Saupe. 2016. „Schulleiterbefragung zur Mittagsverpflegung im Schuljahr 2016/17“. 2017. MBS. [https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/02/Bericht\\_Schulbefragung\\_2016.pdf](https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/2019/02/Bericht_Schulbefragung_2016.pdf).
- Viveka Ansorge und ArbeitGestalten. 2017. „Gemeinschaftsverpflegung in Berlin“. Berlin: Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales.  
<https://www.arbeitgestaltengmbh.de/assets/projekte/Joboption-Berlin/Report-Gemeinschaftsverpflegung-Web.pdf>.
- Voigt, Norman. 2018. „Potenzialanalyse der Ernährungssouveränität Berlins unter Einbezug verschiedener Ernährungsszenarien und regionaler Raumgrößen“. Master, Greifswald: Universität Greifswald - Institut für Geographie und Geologie. <https://docplayer.org/108748730-Potenzialanalyse-der-ernaehrungssouveraenitaet-berlins-unter-einbezug-verschiedener-ernaehrungsszenarien-und-regionaler-raumgroessen.html>.
- Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU). 2023. *Gesund leben auf einer gesunden Erde: vorläufige Fassung*. Berlin.
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL, Achim Spiller, Britta Renner, Lieske Voget-Kleschin, Ulrike Arens-Azevedo, Alfons Balmann, Hans Konrad Biesalski, u. a. 2020. „Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsbedingungen gestalten.“ *Berichte über Landwirtschaft - Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft* Sonderheft 230 (August): August 2020. <https://doi.org/10.12767/BUJEL.VI230.308>.
- Wörteler, Paula, und Dr. Melanie Kröger. 2022. „Kurzanalyse zu möglichen Schlüsselbereichen für Mehrweginnovationen in Brandenburg“. Beratungs- und Vernetzungsstelle Verpackungsreduktion in Brandenburg. <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/umwelt/abfall/aktuelle-themenschwerpunkte/beratungs-und-vernetzungsstelle-verpackungsreduktion/>.
- Zasada, Ingo, Ulrich Schmutz, Dirk Wascher, Moya Kneafsey, Stefano Corsi, Chiara Mazzocchi, Federica Monaco, u. a. 2019. „Food beyond the city – Analysing foodsheds and self-sufficiency for different food system scenarios in European metropolitan regions“. *City, Culture and Society, City Food Governance*, 16 (März): 25–35. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2017.06.002>.



## Internetquellen für das Unterkapitel „Exkurs Betriebskantinen“

(letzter Abruf für alle Quellen: 06.10.2023)

Pressemitteilungen Baden-Württemberg zur Einbindung von Betriebskantinen:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/zwoelf-kantinen-nehmen-am-modellprojekt-gutes-essen-in-landeskantinen-teil>

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/mehr-regionale-bio-lebensmittel-in-kantinen>

<https://stm.baden-wuerttemberg.de/de/themen/unsere-strategiedialoge/strategiedialog-landwirtschaft/>

<https://markusroesler.de/presse/toto-lotto-als-vorreiter-beim-bio-essen-in-kantinen-2/>

<https://www.schmeck-den-sueden.de/aktuelles/porsche-gastronomie-ausgezeichnet/>

## Recherche Arbeitnehmerzahlen an einzelnen Produktionsstandorten in Brandenburg

<https://www.berufsstart.de/unternehmen/bundesland/brandenburg-top-100.php>

<https://www.listenchampion.de/produkt/unternehmen-brandenburg/>

<https://www.manager-magazin.de/fotostrecke/brandenburg-die-groessten-unternehmen-fotostrecke-170356.html>

<https://www.berufsstart.de/unternehmen/bundesland/brandenburg-top-100.php>

<https://www.yumpu.com/de/document/read/3076376/brandenburgs-grosste-unternehmen-markische-allgemeine>

<https://www.rbb24.de/studiofrankfurt/wirtschaft/tesla/2023/02/brandenburg-gruenheide-tesla-beschaefigte-produktion-batterien.html>

<https://www.leipa.com/de/start>

<https://www.rolls-royce.com/country-sites/deutschland.aspx>

<https://www.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.704242.de>

<https://www.e-dis.de/de.html>

<https://www.wer-zu-wem.de/firma/eon-edis.html>

<https://www.pck.de/>

<https://eisenhuettenstadt.arcelormittal.com/>

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1307514/umfrage/anzahl-der-mitarbeitenden-in-pck-raffinerie-in-schwedt/>

<https://group.mercedes-benz.com/karriere/ueber-uns/standorte/standort-detailseite-5265.html>

<https://www.leag.de/de/unternehmen/>

<https://www.orafol.com/de/europe/>

<https://www.wer-zu-wem.de/firma/orafol.html>

## Tabellen

Tabelle 1: Arten der Außerhausverpflegung .....	8
Tabelle 2: Anzahl der Kindertageseinrichtungen, betreute Kinder und tätige Personen nach Verwaltungsbezirk .....	9
Tabelle 3: Anzahl der Schulen in Brandenburg nach Schulform mit der Anzahl der Schülerinnen und der Anzahl der Lehrkräfte .....	9
Tabelle 4: Anzahl der Pflegeeinrichtungen in Brandenburg nach Verwaltungsbezirken unterschieden nach ambulanter und vollstationärer Einrichtung mit jeweils dort betreuten Personen und dem jeweiligen Personal .....	10
Tabelle 5: Studierenden- und Angestelltenzahlen für 22 Brandenburger Hochschulen.....	11
Tabelle 6: Angestelltenzahlen für die Einrichtungen der Landesverwaltung.....	12
Tabelle 7: Größte einzelne Industriestandorte in Brandenburg. ....	13
Tabelle 8: Überblick über die Behandlungsfälle und Behandlungstage in 61 Brandenburger Kliniken.....	13
Tabelle 9: Gesamtbetrachtung aller oben erwähnten Einrichtungsformen die Gemeinschaftsverpflegung anbieten.....	14
Tabelle 10: Bio-Anteil an der Mittagsverpflegung.....	19
Tabelle 11: Berücksichtigung des DGE-Standards in der Mittagsverpflegung .....	19
Tabelle 12: Kontrolle der Einhaltung der DGE-Standards .....	19
Tabelle 13: Anzahl der DGE-zertifizierten Einrichtungen und Catering-Unternehmen, Quelle: DGE, Schriftliche Kommunikation mit entsprechendem DGE-Arbeitsbereich.....	20
Tabelle 14: Kombinationen gewünschter Qualitätskriterien von Schulleitungen.....	21
Tabelle 15: Anzahl der geclusterten Herausforderungen/Hürden der Schulträger .....	23
Tabelle 16: Wünsche Kliniken Erweiterung Qualitätsstandards .....	27
Tabelle 17: Hürden Kliniken für weitere Qualitätsstandards .....	28
Tabelle 18: Quelle: Interne Aufzeichnungen des Ernährungsrates Prignitz-Ruppin .....	34
Tabelle 19: Problematische Nachhaltigkeitsaspekte für die Beteiligung von Catering-Unternehmen an Ausschreibungen aus Sicht von Schulträgern und Catering-Unternehmen.....	36
Tabelle 20: Häufigkeit der Nennung verschiedener Vergabekriterien.....	37
Tabelle 21: Zeitpunkt der letzten Ausschreibung in Brandenburger Schulen.....	38
Tabelle 22: Anbaufläche (insgesamt/bio) und Erntemenge für Baumobst.....	46
Tabelle 23: Anbaufläche und Erntemenge (insgesamt/Bio) für Strauchbeeren .....	46
Tabelle 24: Anbaufläche und Erntemenge (insgesamt/Bio) für Gemüse .....	48
Tabelle 25: Anbaufläche (insgesamt/bio) und Erntemenge für Getreide, Hülse-, Hack- und Ölfrüchte.....	48
Tabelle 26: Bestand (insgesamt/Bio) und genutzte Fläche für Nutztiere im Jahr 2021 .....	49
Tabelle 27: Schlachtmengen für Nutztiere im Jahr 2021 .....	50
Tabelle 28: Idealtypischer Speiseplan Woche 1 .....	54
Tabelle 29: Gegenüberstellung der Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung mit den Produktionsmengen in Brandenburg.....	59
Tabelle 30: Vollständige Liste aller Schulen nach Form und Verwaltungsbezirk. ....	81

## Abbildungen

Abbildung 1: Das Balkendiagramm zeigt für jede Schulform den Anteil der essenden Personen nach Schüler*innen und Lehrer*innen getrennt. ....	16
Abbildung 2: Die Balken zeigen für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen nach Trägerart (frei/öffentlich) getrennt den jeweiligen Anteil der Bewirtschaftungsform. Die Fremdbewirtschaftung überwiegt deutlich bei öffentlichen Trägern im Vergleich zu freien Trägern. ....	16
Abbildung 3: Die Balken den Anteil an den Zubereitungsformen in Bezug auf die Bewirtschaftungsform. ...	17
Abbildung 4: Preisspanne über alle Nennungen der Schulleiter.....	18
Abbildung 5: Die Balken zeigen für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen nach Trägerart (frei/öffentlich) getrennt den jeweiligen Anteil derer, die über den Bio-Anteil im angebotenen Essen Kenntnis haben. ....	18
Abbildung 6: Das Balkendiagramm zeigt für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen den jeweiligen Anteil der jeweils angekreuzten Wünsche für das Schulessen.....	20
Abbildung 7: Das Diagramm zeigt für die beiden mit Schulleitern und Schulträgern durchgeführten Umfragen den jeweiligen Anteil sowie die Häufigkeit der Nennungen der jeweils angekreuzten Herausforderungen für die Einrichtung in Bezug auf das Schulessen.....	21
Abbildung 8: Cluster Preis mit insgesamt 58 Nennungen. ....	22
Abbildung 9: Cluster Qualität des Essens mit insgesamt 17 Nennungen.....	22
Abbildung 10: Cluster Probleme vor Ort mit insgesamt 41 Nennungen.....	22
Abbildung 11: Cluster Strukturelle Probleme mit insgesamt 24 Nennungen .....	23
Abbildung 12: Ackerbauliches Ertragspotenzial der Böden.....	49
Abbildung 13: Unterschiedliche Anbau und Haltungsmengen über die Landkreise.....	50

## Anhang

### Speisepläne für vier Wochen

#### Woche 1

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag	Kräuterbandnudeln mit gebratenen Zucchini und Paprika Tomate - Mozzarella	Gemüseauflauf mit Kohlrabi, Haferflockenkruste und Karottenrahmsauce
Dienstag	Champignonragout mit Makkaroni Tomatensalat mit Basilikum	Linsen –Curry mit Kartoffelspalten, Blattsalat mit gerösteten Kernen
Mittwoch	Blumenkohlschnitzel mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln	Spaghetti mit Soja – Bolognese und Parmesan
Donnerstag	Paprikaschoten mit Gemüsefüllung, Kurkumareis, Bohnensalat	Vegetarische Bratwürstchen Sauerkraut, Kartoffelpüree
Freitag	Kräuterquark mit Leinöl, Salzkartoffeln, Gurkensalat	Kichererbsen- Frikadelle auf Grünkohl, Kartoffelstampf
Samstag	Schupfnudeln mit Mais und Dicken Bohnen in Tomaten-Zwiebelsauce	Erbensuppe mit Riccottanocken, Rote Bete- Salat
Sonntag	Forellenfilet unter Kräuter-Käse-Kruste, Karotten, Bratkartoffeln	Gebratene Zucchini schnitzel, Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kartoffelpüree

#### Woche 2

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag	Linsenkugeln in Tomatensauce, Naturreis	Gemüsefrikadelle, Rahmporree, Bratkartoffeln
Dienstag	Pilzragout mit Kartoffelklößen, Rote Bete Salat	Gemüselasagne, mit Paprikarahm, Blattsalat
Mittwoch	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und gebratenen Nudeln	Rote Linsen Suppe, Vollkornbrot mit Frischkäse
Donnerstag	Grünkernküchlein auf Blattspinat, Salzkartoffeln	Bauernomelette Krautsalat
Freitag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Kopfsalat in Zitrone	Milchreis mit Apfel-Birnen-Kompott
Samstag	Polenta-Gemüse – Auflauf mit Joghurt-Kräuter-Dipp	Gemüse -Feta – Strudel mit Tomaten-Mais - Salat
Sonntag	Kartoffel –Quark-Taler auf Paprika-Gurkengemüse dazu Zartweizen	Rindergulasch mit pikanter Sauce, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

### Woche 3

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag	Zucchini-Möhrenpuffermit Joghurtdipp, Tomate - Mozzarella	Tofu-Kräuterbratling auf Ratatouille
Dienstag	Gemüse Eintopf mit Blumenkohl und Kohlrabi und Quinoabällchen	Vollkornspätzle mit Linsengemüse
Mittwoch	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Gurkenquark	Kräuteromelette mit Bratkartoffeln, Krautsalat
Donnerstag	Vegetarisches Soja - Chilli, Fladenbrot, Gurkensalat	Wirsingröllchen mit Frischkäsefüllung, Rosmarin - Kartoffelecken
Freitag	Spinat - Quark – Taler auf Möhren - Zucchini –Gemüse Naturreis	Gemüseragout, Gebratene Couscous – Rauten, Paprika - Apfel - Salat
Samstag	Buchweizen – Pfannkuchen auf pikantem Kürbis - Paprika - Gemüse	Grüne Bohneneintopfmit Räuchertofu, Vollkornbrot
Sonntag	Kürbis – Lasagne mit Kräuterrahm, Radieschensalat	Asiatische Hähnchen –Currypfanne, Reis

### Woche 4

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße, Rettich-Möhren-Salat	Kichererbsen-Hanftaler, Butterbohnen, Rosmarin Kartoffeln
Dienstag	Gebratener Fetakäse auf Ratatouille, Bandnudeln	Pilzrisotto, Ruccolasalat mit gerösteten Kürbiskernen
Mittwoch	Schmorgurkenmit Möhren-Kartoffelstampf	Weißer Bohneneintopfmit Frischkäsenocken
Donnerstag	Gemüse - Soja – Gulasch, Spaghetti, Blattsalat in Dilljoghurt	Gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln, Rote Bete Salat
Freitag	Vegetarische Klößchen in Kapernsoße, Kartoffeln, Salzgurke	Süßer Quarkauflaufmit Rote Beeren - Soße
Samstag	Möhren-Kohlrabi -Kartoffeleintopf mit Sojaklößchen und gerösteten Kürbiskernen	Riccotta – Tortelloni mit Tomaten – Käsesoße, mariniertes Eisbergsalat
Sonntag	Zucchiniröllchen mit Frischkäsefüllung, Reis	Schweineroulade in feiner Soße, Bayrisch Kraut, Kartoffelklöße

## Auflistung Teilnehmerzahlen

### ***Vollständige Liste der Schulen nach Schulform und Verwaltungsbezirk***

<b>Verwaltungsbezirk</b>	<b>Schulform</b>	<b>Anzahl</b>	<b>Schüler</b>	<b>Lehrkräfte</b>
Brandenburg an der Havel	Grundschule	12	3.803	262
Brandenburg an der Havel	Gesamtschule	–	0	0
Brandenburg an der Havel	Oberschule	5	1.503	145
Brandenburg an der Havel	Gymnasium	3	2.012	143
Brandenburg an der Havel	Förderschule	3	351	73
Brandenburg an der Havel	Zweiter Bildungsweg	1	78	0
Brandenburg an der Havel	Beruflichen Schulen	3	1.749	114
Cottbus	Grundschule	14	4.689	329
Cottbus	Gesamtschule	3	1.786	179
Cottbus	Oberschule	4	1.068	109
Cottbus	Gymnasium	5	2.623	198
Cottbus	Förderschule	2	358	101
Cottbus	Zweiter Bildungsweg	1	136	15
Cottbus	Beruflichen Schulen	3	1.783	146
Frankfurt (Oder)	Grundschule	9	2.665	199
Frankfurt (Oder)	Gesamtschule	2	759	105
Frankfurt (Oder)	Oberschule	2	852	70
Frankfurt (Oder)	Gymnasium	2	1.664	125
Frankfurt (Oder)	Förderschule	2	246	55
Frankfurt (Oder)	Zweiter Bildungsweg	1	35	0
Frankfurt (Oder)	Beruflichen Schulen	1	1.314	92
Potsdam	Grundschule	32	10.344	839
Potsdam	Gesamtschule	12	6.576	694
Potsdam	Oberschule	3	1.142	125
Potsdam	Gymnasium	11	5.762	525
Potsdam	Förderschule	5	836	214
Potsdam	Zweiter Bildungsweg	1	412	31
Potsdam	Beruflichen Schulen	9	5.424	293
Barnim	Grundschule	27	8.527	602
Barnim	Gesamtschule	4	1.082	99
Barnim	Oberschule	13	5.295	443
Barnim	Gymnasium	9	5.133	403
Barnim	Förderschule	5	730	133
Barnim	Zweiter Bildungsweg	1	97	1
Barnim	Beruflichen Schulen	6	2.710	194
Dahme-Spreewald	Grundschule	31	10.045	719
Dahme-Spreewald	Gesamtschule	5	1.840	161
Dahme-Spreewald	Oberschule	8	2.268	206
Dahme-Spreewald	Gymnasium	8	4.209	321
Dahme-Spreewald	Förderschule	6	563	108
Dahme-Spreewald	Zweiter Bildungsweg	1	144	17
Dahme-Spreewald	Beruflichen Schulen	1	1.208	76
Elbe-Elster	Grundschule	23	4.401	333
Elbe-Elster	Gesamtschule	–	0	0

Elbe-Elster	Oberschule	9	2.615	228
Elbe-Elster	Gymnasium	4	2.138	168
Elbe-Elster	Förderschule	5	381	93
Elbe-Elster	Zweiter Bildungsweg	1	31	0
Elbe-Elster	Beruflichen Schulen	1	1.734	114
Havelland	Grundschule	26	9.084	666
Havelland	Gesamtschule	4	2.398	226
Havelland	Oberschule	7	2.774	239
Havelland	Gymnasium	6	4.146	320
Havelland	Förderschule	4	382	89
Havelland	Zweiter Bildungsweg	1	40	0
Havelland	Beruflichen Schulen	2	1.988	108
Märkisch-Oderland	Grundschule	34	9.398	620
Märkisch-Oderland	Gesamtschule	2	775	79
Märkisch-Oderland	Oberschule	14	5.544	426
Märkisch-Oderland	Gymnasium	8	4.213	332
Märkisch-Oderland	Förderschule	7	874	170
Märkisch-Oderland	Zweiter Bildungsweg	1	56	0
Märkisch-Oderland	Beruflichen Schulen	2	1.621	136
Oberhavel	Grundschule	39	12.106	866
Oberhavel	Gesamtschule	3	2.623	250
Oberhavel	Oberschule	14	3.365	322
Oberhavel	Gymnasium	8	4.932	383
Oberhavel	Förderschule	6	547	122
Oberhavel	Zweiter Bildungsweg	1	97	0
Oberhavel	Beruflichen Schulen	4	2.505	192
Oberspreewald-Lausitz	Grundschule	19	4.255	303
Oberspreewald-Lausitz	Gesamtschule	–	0	0
Oberspreewald-Lausitz	Oberschule	9	3.165	262
Oberspreewald-Lausitz	Gymnasium	3	1.978	144
Oberspreewald-Lausitz	Förderschule	4	272	67
Oberspreewald-Lausitz	Zweiter Bildungsweg	1	29	0
Oberspreewald-Lausitz	Beruflichen Schulen	3	1.077	89
Oder-Spree	Grundschule	34	8.641	641
Oder-Spree	Gesamtschule	2	1.023	95
Oder-Spree	Oberschule	15	4.249	367
Oder-Spree	Gymnasium	8	4.629	364
Oder-Spree	Förderschule	6	939	211
Oder-Spree	Zweiter Bildungsweg	1	35	0
Oder-Spree	Beruflichen Schulen	5	3.170	206
Ostprignitz-Ruppin	Grundschule	21	4.440	328
Ostprignitz-Ruppin	Gesamtschule	1	717	71
Ostprignitz-Ruppin	Oberschule	10	2.325	226
Ostprignitz-Ruppin	Gymnasium	4	2.083	167
Ostprignitz-Ruppin	Förderschule	5	543	115
Ostprignitz-Ruppin	Zweiter Bildungsweg	1	39	0
Ostprignitz-Ruppin	Beruflichen Schulen	3	1.977	105
Potsdam-Mittelmark	Grundschule	40	11.345	855



Potsdam-Mittelmark	Gesamtschule	7	3.704	358
Potsdam-Mittelmark	Oberschule	10	3.224	337
Potsdam-Mittelmark	Gymnasium	8	5.284	416
Potsdam-Mittelmark	Förderschule	6	487	107
Potsdam-Mittelmark	Zweiter Bildungsweg	–	0	0
Potsdam-Mittelmark	Beruflichen Schulen	4	3.137	154
Prignitz	Grundschule	21	3.648	287
Prignitz	Gesamtschule	–	0	0
Prignitz	Oberschule	5	1.460	150
Prignitz	Gymnasium	3	1.236	97
Prignitz	Förderschule	5	447	100
Prignitz	Zweiter Bildungsweg	1	28	0
Prignitz	Beruflichen Schulen	2	1.184	85
Spree-Neiße	Grundschule	22	5.003	367
Spree-Neiße	Gesamtschule	1	115	9
Spree-Neiße	Oberschule	6	2.327	209
Spree-Neiße	Gymnasium	4	2.144	176
Spree-Neiße	Förderschule	2	187	54
Spree-Neiße	Zweiter Bildungsweg	–	0	0
Spree-Neiße	Beruflichen Schulen	2	2.690	115
Teltow-Fläming	Grundschule	33	9.482	676
Teltow-Fläming	Gesamtschule	2	1.199	113
Teltow-Fläming	Oberschule	10	3.272	278
Teltow-Fläming	Gymnasium	6	3.475	263
Teltow-Fläming	Förderschule	5	462	96
Teltow-Fläming	Zweiter Bildungsweg	1	44	0
Teltow-Fläming	Beruflichen Schulen	1	1.337	94
Uckermark	Grundschule	33	5.845	461
Uckermark	Gesamtschule	2	906	81
Uckermark	Oberschule	8	2.394	236
Uckermark	Gymnasium	4	1.789	139
Uckermark	Förderschule	5	658	106
Uckermark	Zweiter Bildungsweg	1	71	0
Uckermark	Beruflichen Schulen	2	1.534	84
<b>Land Brandenburg</b>	<b>Gesamt</b>	<b>929</b>	<b>310.293</b>	<b>25.410</b>

*Tabelle 30: Vollständige Liste aller Schulen nach Form und Verwaltungsbezirk.*

### Liste der kontaktierten Kliniken

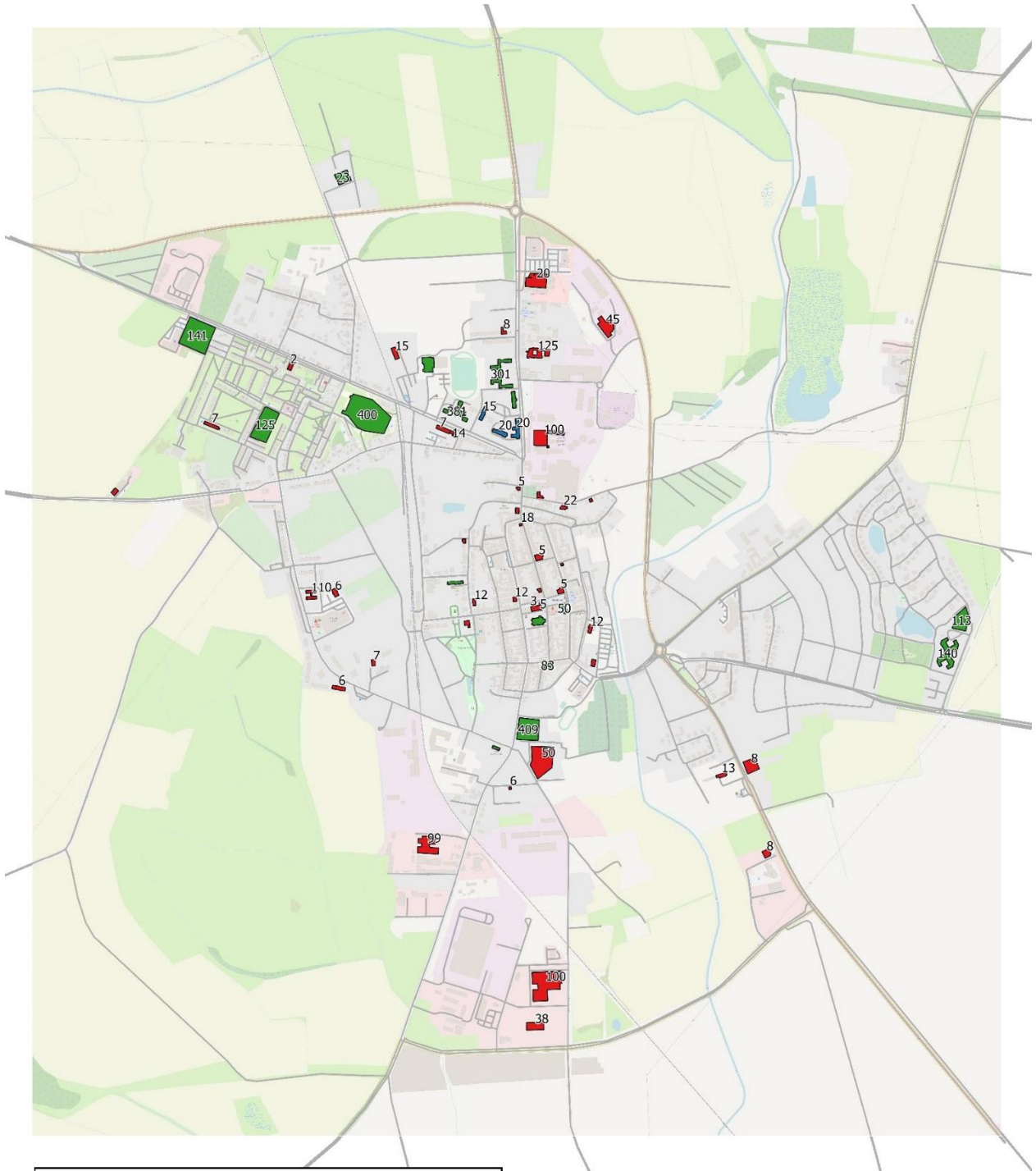
Diese Liste ist eine Zusammenstellung von Informationen aus verschiedenen Verzeichnissen, die sich in den verwendeten Namen für die Kliniken voneinander unterscheiden (kliniken.de 2023; Klinikradar.de 2023; Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2022f). Diese Liste ist daher nicht vollständig mit den Verzeichnissen vergleichbar.

Nr.	Klinik	Ort	Betten	Stationäre Fälle	Ärzte	Pflegekräfte
1	Asklepios Fachklinikum Brandenburg	14772 Brandenburg an der Havel	388	5.792	57	316
2	Asklepios Fachklinikum Lübben	15907 Lübben (Spreewald)	233	3.254	38	226
3	Asklepios Fachklinikum Teupitz	15755 Teupitz	238	4.439	41	191
4	Asklepios Klinik Birkenwerder	16547 Birkenwerder	142	3.859	46	142
5	Asklepios Klinikum Uckermark	16303 Schwedt / Oder	460	17.254	116	243
6	Brandenburgklinik Berlin-Brandenburg	16321 Bernau bei Berlin	132	999	23	166
7	Caritas-Klinik St	14770 Brandenburg an der Havel	138	1.681	13	95
8	Carl-Thiem-Klinikum Cottbus	03048 Cottbus	1.203	37.333	347	798
9	Elbe-Elster Klinikum Elsterwerda	04910 Elsterwerda	147	477	32	110
10	Elbe-Elster Klinikum Finsterwalde	03238 Finsterwalde	188	4.552	35	147
11	Elbe-Elster Klinikum Herzberg	04916 Herzberg (Elster)	153	6.895	42	130
12	Epilepsieklinik Tabor	16321 Bernau bei Berlin	56	567	11	33
13	Evangelisches Krankenhaus Luckau	15926 Luckau, Niederlausitz	150	5.639	38	167
14	Evangelisches Krankenhaus Ludwigsfelde Teltow	14974 Ludwigsfelde	250	814	66	174
15	Evangelisches Krankenhaus Lutherstift (Frankfurt (Oder))	15232 Frankfurt (Oder)	95	1.338	10	45
16	Evangelisches Zentrum für Altersmedizin	14797 Kloster Lehnin	114	1.373	13	64
17	EvB Klinik Ernst von Bergmann Bad Belzig	14806 Belzig	150	4.106	47	177
18	EvB Klinikum Ernst von Bergmann	14467 Potsdam	1.126	30.207	401	995
19	EvB Klinikum Westbrandenburg (Brandenburg)	14770 Brandenburg an der Havel	33	1.974	15	46
20	EvB Lausitz Klinik Forst	03149 Forst (Lausitz)	171	6.383	48	82
21	GLG Fachklinik Wolletzsee	16278 Angermünde	20	188	4	27
22	GLG Krankenhaus Angermünde	16278 Angermünde	160	3.191	23	83
23	GLG Kreiskrankenhaus Prenzlau	17291 Prenzlau	116	3.347	33	93

24	GLG Martin Gropius Krankenhaus	16225 Eberswalde	360	353	41	157
25	GLG Werner Forßmann Klinikum Eberswalde	16225 Eberswalde	500	16.912	194	301
26	Havelland Kliniken Nauen	14641 Nauen	312	11.236	87	225
27	Havelland Kliniken Rathenow	14712 Rathenow	185	6.101	44	145
28	Helios Klinikum Bad Saarow	15526 Bad Saarow	585	23.678	213	782
29	Immanuel Klinik Rüdersdorf	15562 Rüdersdorf bei Berlin	376	12.802	102	384
30	Immanuel Klinikum Bernau	16321 Bernau bei Berlin	260	11.032	112	388
31	Johanniter-Krankenhaus Treuenbrietzen	14929 Treuenbrietzen	358	8.858	67	242
32	Kliniken Beelitz - Fachkrankenhaus für Neurologische Frührehabilitation	14547 Beelitz	133	962	26	146
33	Kliniken Beelitz - Neurologisches Fachkrankenhaus für Bewegungsstörungen/Parkinson	14547 Beelitz	73	1.144	15	39
34	Klinikum Dahme-Spreewald - Achenbach Krankenhaus Königs Wusterhausen	15711 Königs Wusterhausen	267	12.338	82	156
35	Klinikum Dahme-Spreewald - Spreewaldklinik Lübben	15907 Lübben (Spreewald)	186	9.253	59	128
36	Klinikum Frankfurt (Oder)	15236 Frankfurt (Oder)	773	24.473	232	511
37	KMG Klinikum Kyritz	16866 Kyritz	169	6.975	48	238
38	KMG Klinikum Luckenwalde	14943 Luckenwalde	253	9.901	73	121
39	KMG Klinikum Pritzwalk	16928 Pritzwalk	133	3.404	32	176
40	KMG Klinikum Wittstock	16909 Wittstock/Dosse	132	4.123	24	109
41	Krankenhaus Märkisch Oderland	15344 Strausberg	177	6.876	49	176
42	Krankenhaus Märkisch-Oderland	16269 Wriezen	143	4.103	38	128
43	Krankenhaus Märkisch-Oderland	15306 Seelow	90	3.099	19	63
44	Krankenhaus Spremberg	03130 Spremberg	195	4.637	38	150
45	Kreiskrankenhaus Prignitz	19348 Perleberg	352	13.397	99	337
46	Median-Klinik Grünheide	15537 Grünheide (Mark)	154	787	29	196
47	Naemi-Wilke-Stift	03172 Guben	151	4.446	38	96
48	Oberhavel Kliniken Gransee	16775 Gransee	65	3.374	25	65
49	Oberhavel Kliniken Hennigsdorf	16761 Hennigsdorf	448	12.417	128	315
50	Oberhavel Kliniken Oranienburg	16515 Oranienburg	222	8.719	69	187
51	Oberlinklinik	14482 Potsdam	162	3.773	43	126

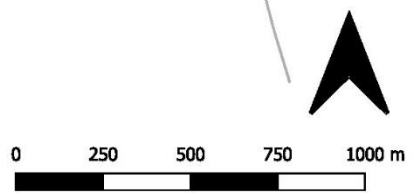
52	Oder-Spree Krankenhaus	15848 Beeskow	129	6.213	29	118
53	Ruppiner Kliniken	16816 Neuruppin	669	21.514	242	1.075
54	Sana Kliniken Sommerfeld	16766 Kremmen	287	6.863	63	177
55	Sana Klinikum Niederlausitz	01968 Senftenberg	301	7.541	80	227
56	Sana Klinikum Niederlausitz	01968 Lauchhammer	253	7.761	59	160
57	Sana Krankenhaus Gottesfriede Woltersdorf	15569 Woltersdorf	159	2.451	20	93
58	Sana Krankenhaus Templin	17268 Templin	96	4.254	24	132
59	Sana-Herzzentrum Cottbus	03048 Cottbus	85	401	45	110
60	Städtisches Krankenhaus Eisenhüttenstadt	15890 Eisenhüttenstadt	354	8.693	74	233
61	Vamed Klinik Hohenstücken	14772 Brandenburg an der Havel	45	269	12	19

Karte Kyritz Verteilung potenzieller Teilnehmer Gemeinschaftsverpflegung



**Legende**

Gebäude	Straßen	Hintergrund
<span style="color: blue;">■</span> office	— highway	OSM Region Kyritz
<span style="color: green;">■</span> social		
<span style="color: red;">■</span> buildings GV		



## Liste Ausschreibungsstichprobe

	Ausschreibungsgegenstand	Aufteilung in Lose	Laufzeit	Portionszahlen	Auftragsvolumen	Vergabekriterien	Sonstige Anforderungen / Voraussetzungen
1	Mittagsverpflegung Schule	nein	3 Jahre	150 / Tag	450.000 €	Saisonalität <b>20%</b> Bio <b>10 %</b> Anlieferg./E.ausgabe <b>15%</b> Regionalität <b>5 %</b> Preis <b>50 %</b>	<b>Nachweise für:</b> Eintrag Handelsregister Berufliche u. technische, wirtschaftliche u. finanzielle Leistungsfähigkeit, Einhaltung rechtliche Bestimmungen, Personalkriterien, Beschwerdemanagement
2	Mittagsverpflegung Schule u. Hort	nein	45 Monate	in den Ausschreibungs- details		<b>Preis nicht einziges Kriterium</b> offene Preiskalkulation 4-Wochen-Speisenplan Bestell-u.Abrechnungssyst. Warmhaltezeiten weitere Kriterien in der detaillierten Ausschreibg.	<i>siehe oben:</i> <b>Nachweise für .....</b>
3	Vesperversorgung Horte	nein	3 Jahre	in den Ausschreibungs- details		<b>wirtschaftlich günstigstes Angebot</b> weitere Kriterien in der detaillierten Ausschreibg.	<i>siehe oben:</i> <b>Nachweise für .....</b>
4	Essenversorgung Kitas u. Schulen	ja	4 Jahre	ca.100.000 p.a.	3.598.315 €	Beschwerdemanagement <b>9%</b> Sonderkosten <b>12 %</b> regionale Gerichte, Gerichte die der Mehrheit schmecken <b>13%</b> Versorgungs- u. Qualitäts- sicherungskonzept <b>11 %</b> Preis <b>55 %</b>	Qualitätsstandarts DGE sowie <i>siehe oben:</i> <b>Nachweise für .....</b>

5	Mittagsverpflegung Kitas	ja	4 Jahre	135 Port./ Tag	410.000 €	Saisonalität <b>30%</b> Bio <b>20 %</b> Preis <b>50 %</b>	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
6	Essenversorgung Grundschule	<u>Los 1</u> Essen <u>Los 2</u> Ausgabe	2 Jahre	21.120 p.a.		<b>für Los 1:</b> Sensorik <b>30%</b> Bio <b>10 %</b> Umsetzungskonzept <b>10%</b> Regionalität <b>10 %</b> Preis <b>40 %</b> <b>für Los 2:</b> 100 % nur Preis	Qualitätsstandarts DGE sowie siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
7	Mittagsverpflegung Schulen	ja	4 Jahre		2.785.479 €	Konzept <b>60%</b> Preis <b>40 %</b>	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
8	Mittagsverpflegung Schulen	ja	4 Jahre	62.700 p.a.		mind. 3 geeignete Referenzen	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
9	Essenversorgung u.Kita	nein	12 Monate	in den Ausschreib- ungsdetails		Preis <b>30 %</b> Bio/ökolog. Produkte <b>20 %</b> Warmhaltezeiten <b>40%</b> Probeessen <b>10 %</b>	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
10	Essenversorgung Schule u. Hort	nein	60 Monate	in den Ausschreib- ungsdetails		Kriterien in der detaillierten Ausschreibg.	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
11	Mittagsverpflegung Schule	nein	3 Jahre	150 / Tag	450.000 €	Preis <b>50 %</b> Bio <b>10 %</b> Saisonalität <b>20%</b> Anlieferung/Ausgaber <b>15 %</b> Regionalität d. Anlieferers <b>5 %</b>	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
12	Essenversorgung (nur Lieferung) Kita's	nein	48 Monate	in den Ausschreib- ungsdetails		Kriterien in der detaillierten Ausschreibg.	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
13	Essenversorgung Kitas	ja	3 Jahre	160 / Tag		Preis <b>70 %</b> Bio <b>10 %</b> Regionalität d.Anbieters <b>5 %</b> Saisonalität <b>15 %</b>	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>



14	Essenversorgung Schulen u. Kitas	ja	2 Jahre	in den Ausschreibungs- ungsdetails		Preis 40 % Bio 20 % Umsetzungskonzept 20 % Qualitätsmanagement, Zertifizierung, Nachhaltigkeit 20 %	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
15	Essenversorgung Kita	nein	1 Jahr	in den Ausschreibungs- ungsdetails		Preis 30 % Produktqualität 50 % Servicequalität 20 %	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
16	Essenversorgung Kitas, Schulen, Horte	ja	3 Jahre		2.900.000 €	<b>Preis nicht einziges Kriterium</b> weitere Kriterien in der detaillierten Ausschreibg.	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
17	Mittagsversorgung Grundschule	nein	4 Jahre	150 / Tag		in Bekanntmachung nicht ersichtlich	
18	Essenversorgung Kitas u. Schulen	ja	4 Jahre	in den Ausschreibungs- ungsdetails		Preis 30 % Qualität: Warmhaltezeit 40 % Menüzyklus Speisenplan 30 %	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
19	Vollverpflegung Asylbewerber Notunterkunft	nein		80 / Tag		in Bekanntmachung nicht ersichtlich	
20	Betreiben Küche u. Cafeteria Oberstufenzentrum	nein	2 Jahre	in den Ausschreibungs- ungsdetails		in Leistungsbeschreibung	
21	Bistro sowie Seminar-u. Veranstaltungsservice	nein	5 Jahre		zu übernehmen: Nebenkosten u. Kautions	Konzept Bistro 50 % Öffnungszeiten 30% Seminar-u. Veranstaltgs.- Konzept 20 % frische Produkte, P. aus fairem Handel, regional, saisonal	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>
22	Lieferung Mittagessen für die Landesschule	nein	2 Jahre			Preis 50 % Qualität 30 % Konzept 20%	siehe oben: <b>Nachweise für .....</b>

## Fragebögen für Schulleitungen, Schulträger, Kliniken

Wir zeigen im Folgenden die Fragebögen für die Schulleiter und Schulträger. Die Fragebögen für die Kitaleitung und Kitaträger sind bis auf angepasste Formulierungen an die Adressaten sehr ähnlich.

Desweiteren zeigen wir den Fragebogen für die Kliniken, welcher zu den an die Seniorenheime ebenso nahezu identisch ist.

### **Fragebogen für Schulleitungen**

Sehr geehrte Damen und Herren!

Vielen Dank, dass Sie an dieser Umfrage teilnehmen!

Die Beantwortung der Fragen wird ca. 10 Minuten in Anspruch nehmen. Der Fragebogen besteht aus geschlossenen und offenen Fragen. Es sind Einzel- und Mehrfachantworten möglich. Wählen Sie bitte jeweils mindestens eine Antwort aus.

Mit dem Absenden des ausgefüllten Fragebogens, erklären Sie sich zur anonymisierten Datenauswertung bzw. Veröffentlichung bereit.

Ihr Here & Now Team

In welcher Kommune ist Ihre Schule gelegen?

Um welche Schulform handelt es sich? (Mehrere Antworten möglich)

Grundschule  Förderschule  Oberschule  Gesamtschule  Gymnasium  OSZ

In welcher Trägerschaft befindet sich Ihre Schule?

Öffentlicher Träger  Freier Träger

Wird im Schuljahr 2022/23 an der Schule ein warmes Mittagessen angeboten?

Ja  Nein

Wenn ja: Mit welchem Bewirtschaftungssystem wird das Mittagessen bereitgestellt?

Komplette Fremdbewirtschaftung (Produktion/Ausgabe)  Eigenbewirtschaftung (Produktion/Ausgabe)  Mischung (Produktion durch Caterer/Ausgabe durch eigenes Personal)

Hat der Caterer seinen Küchensitz in ... ? (Mehrere Antworten möglich)

- der Region (ca.50km Umkreis)
- dem Land Brandenburg
- im restlichen Bundesgebiet
- Produktionsküchenstandort nicht bekannt

Bezuschusst der Schulträger das Mittagessen?

- Ja

Wenn ja: in welchem Umfang:

- Nein  Nicht bekannt

Die letzte Ausschreibung für die Schulverpflegung erfolgte im Jahr:

- vor 2018  2018  2019  2020  2021  2022  2023  Nicht bekannt

Wer war beteiligt bei der Festlegung der Leistungsbeschreibung für das Mittagessen und/oder Auswahl des Anbieters? (Mehrere Antworten möglich)

- Schulträger  Schulleitung  Schulkonferenz  Gremium für das Mittagessen  Nicht bekannt

Wie viele Schülerinnen und Schüler bzw. Lehrkräfte nutzen dieses Mittagsangebot derzeit?

Schülerinnen und Schüler von insgesamt   Nicht bekannt

Lehrkräfte, von insgesamt   Nicht bekannt

Welcher Verpflegungsform entspricht Ihr Mittagsangebot? (Mehrere Antworten möglich; weitere Erläuterungen zu den Verpflegungsformen finden Sie [hier](#))

- Anlieferung von Warmverpflegung (Cook&Hold)
- Aufbereitung von Kühl- und Tiefkühlmahlzeiten vor Ort (Cook&Chill, Cook&Freeze)
- Eigenproduktion mit hohem Frischanteil vor Ort (Mischküche)
- Nicht bekannt

Wie hoch ist der Abgabepreis für ein Essen – evtl. Preisspanne angeben?

von  bis   Nicht bekannt

Wie hoch ist der Bio-Anteil in Ihrem Mittagsangebot?

Nicht bekannt

Werden bei Ihrem Mittagsangebot die [Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung \(DGE\)](#) für die Verpflegung in Schulen eingehalten?

Ja  Nein  Nicht bekannt

Streben Sie eine Erweiterung der Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot in folgenden Bereichen an? (Mehrere Antworten möglich)

mehr Bio  mehr Regional  DGE-Qualitätsstandards  keine Erweiterung angestrebt

Gibt es für Sie tatsächliche oder angenommene Hürden bei der Umsetzung von höheren Qualitätsanforderungen beim Verpflegungsangebot? Bitte kurz ausführen:

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Schulverpflegung in Ihrem Verantwortungsbereich? (Mehrere Antworten möglich)

fehlende Anbieter mit wirtschaftlichem Angebot  fehlende Essensteilnehmer\*innen bei hohen Preisen  räumliche und zeitliche Rahmenbedingungen vor Ort  Konkurrenzangebote außerhalb

der (weiterführenden) Schule  keine

Ist Ihnen die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung](#) als ein vom Land Brandenburg finanziertes Informations- und Beratungsangebot bekannt?

Ja  Nein  Nicht bekannt

Absenden

Vielen Dank für Ihre Zeit!

## Fragebogen für Schulträger

Sehr geehrte Damen und Herren!

Vielen Dank, dass Sie an dieser Umfrage teilnehmen!

Die Beantwortung der Fragen wird in etwa 10 Minuten in Anspruch nehmen. Es sind sowohl geschlossene und offene Fragen als auch Einzel- und Mehrfachantworten möglich. Wählen Sie bitte jeweils mindestens eine Antwort aus.

Mit dem Absenden des ausgefüllten Fragebogens, erklären Sie sich zur anonymisierten Datenauswertung bzw. Veröffentlichung bereit.

Da Schulträger mehrere Schulen verwalten können, sind einige Fragen differenzierter gestaltet und enthalten die Möglichkeit, Antworten zur jeweiligen Anzahl der betroffenen Schulen anzugeben. Um Antworten abseits der "Standardantworten" geben bzw. Details vermerken zu können, gehört zusätzlich fast allen Fragen ein "Bemerkungsfeld" an.

Ihr Here & Now Team

In welcher Kommune ist Ihr Schulträger gelegen?

Für welche Schulformen sind Sie der Träger? (Mehrere Antworten möglich)

- |                          |              |                      |
|--------------------------|--------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Grundschule  | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | Förderschule | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | Oberschule   | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | Gesamtschule | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | Gymnasium    | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> | OSZ          | <input type="text"/> |

Zu welcher Art Schulträgerschaft gehören Sie?

- Öffentlicher Träger  Freier Träger

Wird im Schuljahr 2022/23 an den von Ihnen verwalteten Schulen ein warmes Mittagessen angeboten?

Ja  Nein

Wenn ja: Mit welchem Bewirtschaftungssystem wird das Mittagessen bereitgestellt? (Mehrere Antworten möglich)

- Komplette Fremdbewirtschaftung (Produktion/Ausgabe)
- Eigenbewirtschaftung (Produktion/Ausgabe)
- Mischung (Produktion durch Bewirtschaftungssystem/Ausgabe durch eigenes Personal)


Hat der Caterer seinen Küchensitz in ... ? (Mehrere Antworten möglich)

- der Region (ca.50km Umkreis)
- dem Land Brandenburg
- im restlichen Bundesgebiet
- Produktionsküchenstandort nicht bekannt


Bezuschussen Sie als Schulträger in einer der unten genannten Form das Mittagessen? (Mehrere Antworten möglich)

- Zuschüsse für das einzelne Essen
- indirekte Zuschüsse bei der Essenversorgung, wie Kostenübernahme von Betriebskosten, Personalkosten, Reinigungskosten o.ä.
- keine Zuschüsse

 Nicht bekannt   


Die letzte Ausschreibung für die Schulverpflegung erfolgte im Jahr:

- vor 2018  2018  2019  2020  2021  2022  2023  Nicht bekannt

Wer war beteiligt bei der Festlegung der Leistungsbeschreibung für das Mittagessen und/oder Auswahl des Anbieters? (Mehrere Antworten möglich)

- Schulträger
- Schulleitung
- Schulkonferenz
- Gremium für das Mittagessen
- Nicht


Wie viele Schülerinnen und Schüler bzw. Lehrkräfte nutzen dieses Mittagsangebot derzeit in all den von Ihnen verwalteten Schulen?

 Schülerinnen und Schüler von insgesamt   Nicht bekannt  
 Lehrkräfte, von insgesamt   Nicht bekannt

Welcher Verpflegungsform entspricht das Mittagsangebot in den Schulen? (Mehrere Antworten möglich; weitere Erläuterungen zu den Verpflegungsformen finden Sie [hier](#))

- Anlieferung von Warmverpflegung (Cook&Hold)
- Aufbereitung von Kühl- und Tiefkühlmahlzeiten vor Ort (Cook&Chill, Cook&Freeze)
- Eigenproduktion mit hohem Frischanteil vor Ort (Mischküche)
- Nicht bekannt

Wie hoch ist der Abgabepreis für die Eltern für ein Essen – evtl. Preisspanne angeben? (bei mehreren Schulen gegebenenfalls den Mittelwert angeben oder das Feld Bemerkungen nutzen)

von  bis

Nicht bekannt

Wie hoch ist der Bio-Anteil bei dem Mittagsangebot in Ihren Schulen ?

Nicht bekannt

Werden bei Ihrem Mittagsangebot in den Schulen die [Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung \(DGE\)](#) eingehalten?

- Ja  Nein  Nicht bekannt

Wenn Vorgaben zur Qualität bestehen (z.B. DGE-Qualitätsstandard, Bioanteil, Regionale Produkte) - Wie wird die Umsetzung seitens des Trägers kontrolliert? (Mehrere Antworten möglich)

- Nachweis der DGE-Zertifizierung (Menülinie)  Dokumentation über Eigenkontrolle beim Caterer
- trägereigene Kontrollinstrumente, wie z. B.
- Keine Kontrolle

Streben Sie eine Erweiterung der Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot in folgenden Bereichen an? (Mehrere Antworten möglich)

- mehr Bio  mehr Regional  verbindliche Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards  keine Erweiterung angestrebt

Weiteres:



Gibt es für Sie tatsächliche oder angenommene Hürden bei der Umsetzung von höheren Qualitätsanforderungen beim Verpflegungsangebot? Bitte kurz ausführen:

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Schulverpflegung in Ihrem Verantwortungsbereich? (Mehrere Antworten möglich)

- fehlende Anbieter mit wirtschaftlichem Angebot  fehlende Essensteilnehmer\*innen bei hohen Preisen  räumliche und zeitliche Rahmenbedingungen vor Ort  Konkurrenzangebote außerhalb der (weiterführenden) Schule  keine

Weiteres:

Ist Ihnen die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung](#) als ein vom Land Brandenburg finanziertes Informations- und Beratungsangebot bekannt?

- Ja  Nein  Nicht bekannt

Vielen Dank für Ihre Zeit!

## Fragebogen für Kliniken

Sehr geehrte Damen und Herren!

Vielen Dank, dass Sie an dieser Umfrage teilnehmen!

Die Beantwortung der Fragen wird ca. 5 Minuten in Anspruch nehmen. Der Fragebogen besteht aus geschlossenen und offenen Fragen. Es sind Einzel- und Mehrfachantworten möglich. Wählen Sie bitte jeweils mindestens eine Antwort aus.

Mit dem Absenden des ausgefüllten Fragebogens, erklären Sie sich zur anonymisierten Datenauswertung bzw. Veröffentlichung bereit.

Ihr Here & Now Team

In welcher Kommune ist Ihre Klinik gelegen?

In welcher Trägerschaft befindet sich Ihre Klinik?

- Öffentlicher Träger  Freigemeinnütziger Träger  Privater Träger

Mit welchem Bewirtschaftungssystem wird das Mittagessen in Ihrer Klinik bereitgestellt?

- Komplette Fremdbewirtschaftung  Eigenbewirtschaftung im Rahmen der Klinik  Bewirtschaftung durch Servicegesellschaft der Klinik  Mischung (Produktion durch Caterer/Ausgabe durch eigenes Personal)

Hat der Caterer seinen Küchensitz in ... ? (Mehrere Antworten möglich)

- der Region (ca.50km Umkreis)  
 dem Land Brandenburg  
 im restlichen Bundesgebiet  
 Produktionsküchenstandort nicht bekannt

Welcher Verpflegungsform entspricht Ihr Mittagsangebot? (Mehrere Antworten möglich; weitere Erläuterungen zu den Verpflegungsformen finden Sie [hier](#))

- Anlieferung von Warmverpflegung (Cook&Hold)  
 Aufbereitung von Kühl- und Tiefkühlmahlzeiten vor Ort (Cook&Chill, Cook&Freeze)  
 Eigenproduktion mit hohem Frischanteil vor Ort (Mischküche)

Nicht bekannt

Die letzte Ausschreibung für die Verpflegung Ihrer Klinik erfolgte im Jahr:

vor 2018  2018  2019  2020  2021  2022  2023  Nicht bekannt

Wie viele Mittagessen werden ungefähr am Tag ausgegeben?

Nicht bekannt

Wie hoch ist der Verköstigungssatz für einen Klienten pro Tag in Ihrer Klinik?

Nicht bekannt

Wie hoch ist der Bio-Anteil in Ihrem Essensangebot?

Nicht bekannt

Werden bei Ihrem Mittagsangebot die [Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung \(DGE\)](#) für die Verpflegung Ihrer Klinik eingehalten?

Ja  Nein  Teilweise  Nicht bekannt


Streben Sie eine Erweiterung der Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot in folgenden Bereichen an? (Mehrere Antworten möglich)

mehr Bio  mehr Regional  DGE-Qualitätsstandards  keine Erweiterung angestrebt

Gibt es für Sie tatsächliche oder angenommene Hürden bei der Umsetzung von höheren Qualitätsanforderungen beim Verpflegungsangebot? Bitte kurz ausführen:

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Verpflegung Ihrer Klinik in Ihrem Verantwortungsbereich? (Mehrere Antworten möglich)

fehlende Anbieter mit wirtschaftlichem Angebot  fehlende Essensteilnehmer\*innen bei hohen Preisen  räumliche und zeitliche Rahmenbedingungen vor Ort  Konkurrenzangebote außerhalb der

Klinik  keine 

Vielen Dank für Ihre Zeit!

## Interviewleitfaden

Inwiefern kann Gemeinschaftsverpflegung als Hebel eingesetzt werden? Welche Chancen sehen Sie? Welche Hindernisse? Welche Arten der Gemeinschaftsverpflegung eignen sich eventuell eher als andere?

Wie schätzen Sie den aktuellen Einsatz von Regio-, Bio und Bioregioprodukten in der Brandenburger Gemeinschaftsverpflegung ein? Immer noch Nische oder schon mehr?

Einsatz von regionalen Produkten ist gebunden an Verarbeitungsstrukturen und vorhandene „regionale“ Logistik. Wie ist aus Ihrer Sicht der diesbezügliche Status Quo? Was müßte stärker forciert werden? Wo müßte das Land stärker fördern?

Welche Rolle spielen regionale Produzenten von Lebensmitteln für Ihre Einrichtung?

Gibt es aus Ihrer Sicht Unterschiede in der Verfügbarkeit von Regio und Bio, z.B. auch was Verarbeitungsstrukturen und logistische Möglichkeiten angeht? Hat hier eine Variante einen Vorteil, bereits bessere Infrastruktur? Wenn ja, was macht den Unterschied? Und kann man etwas daraus lernen für den anderen Bereich, der noch nicht so gut bespielt werden kann?

Welches Potenzial räumen Sie den Regio-Siegeln ein? Was versprechen Sie sich von diesen und was das Land, sofern bekannt? Und was müßte noch getan werden vom Land, den Unternehmen, weiteren Akteuren, damit das Potenzial der Siegel voll ausgeschöpft werden kann?

Wie können vorhandene Probleme des Siegels aufgelöst werden (Stichwort „Definition für Region“ und Einbeziehung von Akteuren aus anderen angrenzenden Bundesländern oder auch Polen, die sinnvollerweise zur Lieferkette gehören könnten, wie im Falle von Produzenten von TK-Ware?

Welchen Mehrwert sehen Sie generell in der Regionalität, ökonomisch auf der einen Seite, aber auch im sozialen und ökologischen Bereich?

„Kann“ Brandenburg überhaupt Regionalität bezogen auf die natürlichen Bedingungen (Bodenqualität, Ressource Wasser? Wie langfristig kann die Idee „Regionalität“ für Brandenburg sein? Und was muß dafür getan werden?

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirtinnen und Lebensmittelverarbeiter\*innen? Was ist schwierig? Was läuft gut?