Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschafts-verpflegungseinrichtungen in der Region Freiburg

Ergebnisse einer explorativen Studie

Katharina Greulich
Arnim Wiek
David Sipple

universität freiburg
HUMBOLDT-PROFESSUR FÜR
NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Autor*innen
Katharina Greulich
Arnim Wiek
David Sipple

Humboldt-Professur für
Nachhaltige Ernährungs-
wirtschaft

Institut für Wirtschafts-
wissenschaften,
Universität Freiburg

2024

Zitationsvorschlag
Greulich, K., Wiek, A., & Sipple, D. (2024). Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in der Region Freiburg – Ergebnisse einer explorativen Studie. Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Institut für Wirtschaftswissenschaften, Universität Freiburg.

DOI
10.6094/UNIFR/275995

Layout
Nina Giordano

Druck
Diese Publikation ist auf 100% Recyclingpapier gedruckt.

Vorwort

Der Sektor der Gemeinschaftsverpflegung (GV) kann für die Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln, den Klimaschutz und die regionale Wertschöpfung eine große positive Rolle spielen. Damit diese Potenziale auch in der Region Freiburg ausgeschöpft werden, bedarf es einer flächendeckenden Umsetzung zahlreicher Nachhaltigkeitsmaßnahmen in den über 800 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Trotz weitgehender Einigkeit über die Dringlichkeit solcher Maßnahmen ist deren Umsetzung – soweit bekannt – in den meisten GV-Einrichtungen noch unzureichend. Dies betrifft insbesondere die konsequente Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für gesundes Essen [2], ein deutlich reduzierter Fleischanteil (1-2 Tage/Woche) bzw. ein überwiegend pflanzenbasiertes Angebot (5 Tage/Woche), die stetige Erhöhung der Anteile von Zutaten aus bio-regionalem Anbau (auf 40-75 %), die faire Beschaffung aller Lebensmittel, die Minimierung von Lebensmittelabfällen, sowie die Wahrnehmung von Vorbild- und Bildungsfunktionen.

„Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein mächtiger Hebel [...] Hier kann man unheimlich viel erreichen, wenn das Angebot gesundheitsförderlich und nachhaltig ist.“ [1]

Ulrike Arens-Azevêdo,
ehem. Präsidentin Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die Erreichung dieser ambitionierten Ziele erfordert Unterstützung, da sie zusätzlich zum laufenden Tagesgeschäft bewältigt werden muss. Flächendeckende Initiativen sollten jedoch nur auf Basis verlässlicher Informationen zum aktuellen Stand der Praxis entwickelt werden. Solche Informationen fehlen bislang sowohl auf kommunaler und regionaler Ebene (Stadt- und Landkreise) als auch auf Landesebene. Hier setzt die vorliegende explorative Studie an – die erste ihrer Art in der Region Freiburg. Sie hat das Ziel, durch eine Umfrage die Strukturen und den Stand der Nachhaltigkeit im GV-Sektor in der Region empirisch abzuschätzen. Teile der Studie wurden im Rahmen einer Bachelorarbeit im Jahr 2022 erstellt [3].

Die Studie trägt zur Ernährungsstrategie für die Region Freiburg bei, die seit 2021 in der Entwicklung ist und deren Vorkonzept im November 2022 abgeschlossen wurde [4]. Die Ernährungsstrategie stellt Nachhaltigkeitsmaßnahmen in 11 Handlungsfeldern (Landwirtschaft, Verarbeitung, Logistik, Handel, Politik, Ausbildung, Finanzierung, etc.) zusammen. Die Arbeit an der Ernährungsstrategie wird vom Ernährungsrat Freiburg und Region in Kooperation mit Unternehmen, Organisationen und Forschungseinrichtungen sowie unter Beteiligung der Bevölkerung koordiniert. Sie wird vom badenova Innovationsfonds Klima- und Wasserschutz gefördert und wird 2025 finalisiert werden.

Die vorliegende Studie war als explorative Studie konzipiert, mit dem Ziel eine Grundlage für eine aufbauende und umfassendere landesweite Studie zu erarbeiten. In den Jahren 2025/2026 wird die Struktur und die Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg durch eine großangelegte Umfrage im Rahmen des Projekts „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg“ untersucht. Das Vorhaben wird durch den Innovationscampus Nachhaltigkeit (ICN) gefördert und von der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft der Universität Freiburg und dem Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) durchgeführt.

Die Autor*innen des Berichts möchten sich beim Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung des Ernährungsrates Freiburg und Region für die Unterstützung bei der Durchführung dieser Studie bedanken, namentlich bei Claudia Danzer (Sozialdienst katholischer Frauen Freiburg), Robert Gundlach (Umweltschutzamt der Stadt Freiburg), Eva Jerger (Erzdiözese Freiburg), Brigitte Kirmaier (Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald), Andrea Kühner (Bio-Musterregion Freiburg), Konstanze Lehn (Ernährungsrat Freiburg und Region), Dörte Peters (Ernährungsrat Freiburg und Region) und Albert Wöhrle (Wöhrle Bio-Catering). Ein besonderer Dank gilt auch den GV-Einrichtungen und Catering-Unternehmen, die an der Umfrage teilgenommen haben, sowie den Fachleuten, die an den Interviews teilgenommen haben. Die Studie wurde vom Social Sciences and Humanities Research Council Canada über das Projekt „TRANSFORM – Accelerating Sustainability Entrepreneurship Experiments in Local Spaces” (Grant no. 50658-10029) , sowie von der Humboldt-Stiftung unterstützt.



© Michael Bode MLR BW

Zusammenfassung

Die Gemeinschaftsverpflegung kann einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung des Ernährungssystems in der Region Freiburg leisten. Dazu ist allerdings die flächendeckende Umsetzung zahlreicher Nachhaltigkeitsmaßnahmen in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung notwendig. Um hierfür eine verlässliche Grundlage erarbeiten zu können, bedarf es u. a. besserer Kenntnisse über die aktuelle Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in der Region.

Die vorliegende Studie konzentriert sich auf die Region Freiburg, hier auf die Bio-Musterregion Freiburg, bestehend aus dem Stadtkreis Freiburg und den beiden Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald. Zu Beginn der Studie wurden GV-Einrichtungen und relevante Expert*innen identifiziert, sowie Indikatoren und Kriterien zur Nachhaltigkeitsbewertung aus bestehenden Bewertungsansätzen abgeleitet. Anschließend wurden eine Umfrage und ein Interviewleitfaden entwickelt. An der Umfrage nahmen 26 GV-Einrichtungen und vier Catering-Unternehmen – die GV-Einrichtungen beliefern – teil, zudem wurden Interviews mit sieben Expert*innen geführt. Die Datenerhebung erfolgte im Frühjahr 2022.

Die Auswertung der Strukturdaten ergab folgende Hauptresultate:

→ Die Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg erfolgt durch ~840 GV-Einrichtungen mit ~1.500 Beschäftigten. Täglich werden ca. ~66.000 Mittagessen ausgegeben.

→ Die Kita- und Schulverpflegung macht mit ~50 % den größten Anteil der GV-Einrichtungen aus. Hier kochen ~9 % der GV-Einrichtungen selbst und ~91 % werden beliefert. Hier macht sich die Marktkonzentration bemerkbar, da der überwiegende Teil der Mittagessen von einigen wenigen Caterern und größeren GV-Einrichtungen in Eigenregie produziert und geliefert wird.

Aus der Nachhatigkeitsbewertung ergeben sich Entwicklungsbedarfe bei sozialen, umweltbezogenen, wirtschaftlichen und Governance-Aspekten.

Bei den sozialen Aspekten (inkl. Gesundheit) ist es notwendig, dass in mehr GV-Einrichtungen:

- Die DGE-Qualitätsstandards breiter umgesetzt werden (Zertifizierung);
- Aus Gesundheitsgründen das Angebot von Fleisch auf 1–2-mal pro Woche beschränkt wird;
- Aus Gerechtigkeitsgründen der Anteil fairer Produkte (Tee, Kakao) deutlich erhöht wird.

Bei den Umwelt-Aspekten ist es notwendig, dass in mehr GV-Einrichtungen:

- Aus Klimaschutzgründen das Angebot von Fleisch auf 1–2-mal pro Woche beschränkt wird;
- Aus Gründen der Biodiversität der Anteil von Bioprodukten deutlich erhöht wird;
- Aus Klimaschutzgründen der Anteil von regionalen Produkten mit vergleichsweise geringen Emissionsprofilen erhöht wird.

Bei wirtschaftlichen und Governance-Belangen ist es wichtig, dass mehr GV-Einrichtungen:

- Zur Erhöhung der regionalen Verfügbarkeit von vorverarbeiteten (Bio-)Produkten kooperieren;
- Zertifizierungen im Umweltmanagement und im Bereich nachhaltiger Verpflegung vornehmen.

Trotz des Einbezugs vorheriger Studien und Pretests, sowie des guten Abdeckungsgrades von ~28 % der GV-Einrichtungen in der Region Freiburg, bedürfen die Ergebnisse der Studie weiterer Überprüfung, u. a. weil einzelne Bereiche des GV-Sektors übermäßig vertreten waren (u. a. Kita- und Schulverpflegung), von einer Positivselektion auszugehen ist, die Daten nicht von dritter Seite überprüft wurden und wichtige (u. a. wirtschaftliche) Nachhaltigkeitsaspekte nicht erhoben wurden.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 8
Relevanz der Gemeinschaftsverpflegung für die Ernährungswende Richtung Nachhaltigkeit 8
Was die Gemeinschaftsverpflegung umfasst 8
Bisherige Studien zur Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland 8
Ziele dieser Studie 9

2. Studiendesign 11
Übersicht Datenerhebung und -auswertung 11
Erhobene Strukturdaten je GV-Einrichtung 11
Erhobene Nachhaltigkeitsdaten je GV-Einrichtung 12
Verwendete Nachhaltigkeitsindikatoren 13
Verwendete Bewertungskategorien 13
Stichprobengröße 14
Validität der Studie 14

3. Resultate 16

3. 1 Struktur des Sektors Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg 16
Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 16
Trägerschaften von GV-Einrichtungen 16
Cateringunternehmen 18
Systemdienstleistungen 18

3. 2 Nachhaltigkeit der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg 19
Soziale Perfomance 19
Umwelt-Perfomance 23
Wirtschaftliche Perfomance 26
Governance-Perfomance 28
Zusammenfassung zur Nachhaltigkeit der GV-Einrichtungen und Handlungsbedarf 29

3.3 Weitere Ergebnisse 29

4. Ausblick 31

Quellenverzeichnis 32
Über die Autor*innen 34

1. Einleitung

Relevanz der Gemeinschaftsverpflegung für die Ernährungswende Richtung Nachhaltigkeit

Die Ernährungswirtschaft umfasst alle Sektoren, die Lebensmittel betreffen – von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung, die Logistik und den Vertrieb bis hin zum Konsum von Lebensmitteln und der Verwertung von Abfällen [5]. Zur Ernährungswirtschaft gehören zudem Systemdienstleistungen wie Politik, Finanzierung und Ausbildung [6]. Die Ernährungswirtschaft ist mit zahlreichen Nachhaltigkeitsherausforderungen konfrontiert, welche u. a. negative Umweltauswirkungen konventioneller Unternehmenspraktiken, geringe wirtschaftliche Resilienz vieler kleiner und mittlerer Unternehmen, ungerechte Lohnverteilung entlang der Wertschöpfungskette, anhaltenden Fachkräftemangel, ein konsumseitiger Fokus auf niedrig(st)e Preise, sowie gesundheitliche Beeinträchtigungen durch Fehlernährung, betreffen [7, 8]. Diese Herausforderungen haben in Deutschland und anderen Regionen Europas bereits zu Beginn der 2000er Jahre den Anstoß zu einer Ernährungswende in Richtung Nachhaltigkeit gegeben [9].

Die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen, Hochschulen, Krankenhäusern, Altenpflegeheimen und Betrieben kann einen erheblichen positiven Beitrag zu dieser Ernährungswende leisten. Das liegt u. a. daran, dass sie eine wichtige Versorgungsfunktion für einen großen Teil der Bevölkerung erfüllt, dafür sehr große Mengen an Lebensmitteln von landwirtschaftlichen und verarbeitenden Betrieben bezieht, und durch die überwiegend (halb-)öffentlichen Trägerschaften Vorbild- und Bildungsfunktionen wahrnehmen kann.

Trotz weitgehender Einigkeit über die Hebelwirkung des GV-Sektors und die Dringlichkeit des Handlungsbedarfs mangelt es aber noch an der flächendeckenden Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in den GV-Einrichtungen [10, 11]. Dabei geht es um positive Beiträge zur regionalen Ernährungswirtschaft, zum Klimaschutz und zur Biodiversität, sowie zur Gesundheit der Bevölkerung. Ziel dieser Maßnahmen ist, dass in allen GV-Einrichtungen gesundes Essen angeboten wird, das klimaschonend, ressourcensparend und fair in der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft produziert wird. Die Preise müssen dabei so gestaltet sein, dass das Essen für alle zugänglich ist (z.B. über solidarische Preismodelle). Darüber hinaus müssen die Preise entlang der Wertschöpfungskette, z.B. gegenüber den landwirtschaftlichen Erzeugungs- und Vorverarbeitungsbetrieben, fair sein und alle externen Kosten im Bereich negativer Umwelt- und Klimaauswirkungen abdecken.

Was die Gemeinschaftsverpflegung umfasst

Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst die Betriebs- und Personalgastronomie (Business), die Klinik- und Heimverpflegung (Care) und die Verpflegung in Bildungs- und Erziehungseinrichtungen (Education) [12, 13]. Diese drei Sektoren umfassen eine Vielzahl von Einrichtungen, die Verpflegung anbieten (Abb. 1).

Viele GV-Einrichtungen befinden sich in öffentlicher, gemeinnütziger oder privater Trägerschaft. Aus den Vorgaben und Präferenzen der jeweiligen Trägerschaft ergeben sich unterschiedliche Rahmenbedingungen für die jeweilige GV-Einrichtung in Bezug auf Finanzierung, Beschäftigungsverhältnisse, Beschaffungsrichtlinien und andere Bereiche [11].

Bisherige Studien zur Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland

Für das Design der vorliegenden explorativen Studie wurden sowohl Veröffentlichungen zu Nachhaltigkeitsbewertungsansätzen für GV-Einrichtungen als auch empirische Studien zur Struktur und Nachhaltigkeit der GV in bestimmten Regionen herangezogen. Es gibt eine Reihe von Nachhaltigkeitsbewertungsansätzen für GV-Einrichtungen, wie z.B. den averdis-Ansatz zur Bewertung der Nachhaltigkeit von GV-Einrichtungen [15]; den NAHGAST-Ansatz zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Speiseangeboten in GV-Einrichtungen [16]; oder den M.E.N.S.A.-Ansatz zur Bewertung der Nachhaltigkeit von GV-Einrichtungen an Hochschulen [17]. Die vorliegende Studie berücksichtigt eine pragmatische Auswahl wesentlicher Nachhaltigkeitsindikatoren und -ziele basierend auf den genannten Ansätzen.

Auf regionaler Ebene wurde die Gemeinschaftsverpflegung bisher wenig untersucht. Nur in Bayern [10] und Bremen [18] sowie mit Einschränkungen in Berlin [19] wurden bisher um-fassendere Erhebungen durchgeführt. Zudem liegen Ergebnisse von Erhebungen in Landeskantinen in Schleswig-Holstein [20] und in Nordrhein-Westfalen [21] vor. Alle Studien fokussieren auf GV-Einrichtungen und enthalten keine bzw. wenige Informationen zu den Systemdienstleistungen, die den GV-Sektor unterstützen, wie spezifische Politikinstrumente, Finanzierungsmodelle und Ausbildungsangebote [22]. Der Detailgrad der Studien ist unterschiedlich.

Folgeerhebungen wurden bisher nicht durchgeführt. Die vorliegende Studie nutzt die genannten Studien für das Design der Umfrage (ähnliche Fragestellungen, etc.) und für die

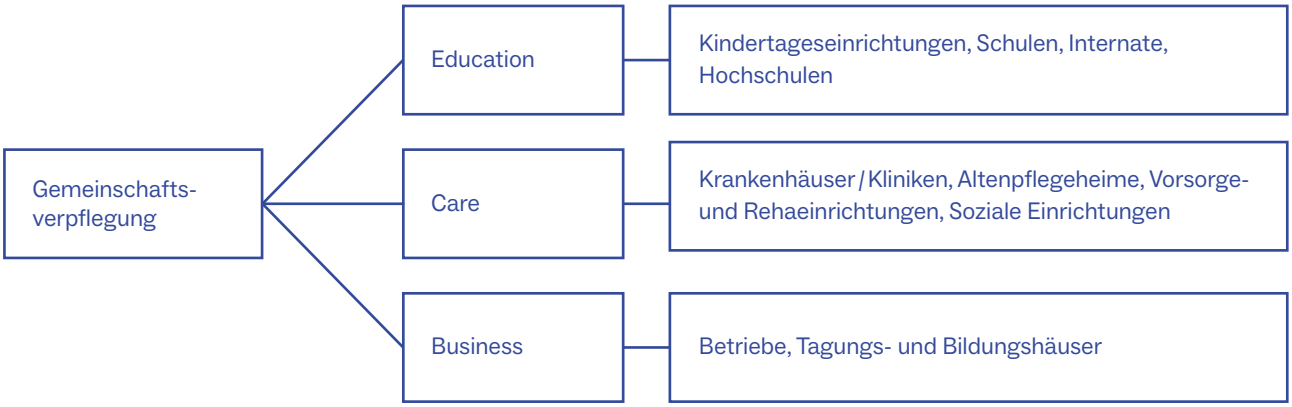


Abbildung 1. Generelle Struktur der Gemeinschaftsverpflegung [12, 13, 14].

Durchführung der Erhebung (Erfahrungswerte, Empfehlungen, etc.). Damit ist eine gewisse Vergleichbarkeit der Ergebnisse gewährleistet.

Schließlich gibt es einige Studien, welche Bewertungen von Nachhaltigkeitsaspekten in GV-Einrichtungen vornehmen; z.B. die umfassende Nachhaltigkeitsbewertung für Bundeskantinen [23] oder die Bewertung der Verwendung von bioregionalen Produkte in GV-Einrichtungen in Bayern [24] und in Sachsen [25]. Diese Studien wurden für die Auswahl der Nachhaltigkeitsindikatoren und -ziele hinzugezogen.

Ziel dieser Studie

Ziel der explorativen Studie war die Erhebung und Auswertung von Kennzahlen zur allgemeinen Struktur und Nachhaltigkeitsperformance möglichst vieler GV-Einrichtungen in der Region Freiburg für das Bezugsjahr 2021. Dabei sollten alle drei Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung (Business, Care, Education) hinreichend abgedeckt werden (Jugendherbergen und Strafvollzugsanstalten blieben aus pragmatischen Gründen unberücksichtigt). Diese Studie zum Ist-Zustand sollte zu einer verlässlichen Grundlage für konkrete Programme und Maßnahmen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung durch Kommunalpolitik (z.B. Freiburger Gemeinderatsbeschluss vom Oktober 2022) und weiterer Initiativen wie die Ernährungsstrategie für Freiburg und Region beitragen [4]. Auf der Grundlage dieser Analyse und Bewertung des Ist-Zustandes (Bezugsjahr 2021) sollten eine kohärente Nachhaltigkeitsvision und eine effiziente Umsetzungsstrategie (Handlungsplan) erarbeitet werden, sowie eine Reihe von Demonstrations-/Pilot-Projekten (zur Testung von Vision und Strategie) durchgeführt werden. Dies geschah und geschieht im Rahmen der Erarbeitung der Ernährungsstrategie für Freiburg und Region [4], die 2025 finalisiert werden soll.


© Robert Poorten / Adobe Stock

2. Studiendesign

Übersicht Datenerhebung und -auswertung

Die Daten zu den GV-Einrichtungen in der Region Freiburg wurden, sofern verfügbar, für das Bezugsjahr 2021 erhoben (für Details siehe Tab. 5 unten). Als Untersuchungsraum „Region Freiburg“ wurde die Bio-Musterregion Freiburg mit dem Stadtkreis Freiburg und den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald gewählt, um Synergien mit den im Rahmen der Bio-Musterregion Freiburg unternommenen GV-Initiativen zu schaffen.

Die Datenerhebung und -auswertung erfolgte in sechs Schritten:

1. Festlegung des Untersuchungsraums
2. Identifizierung relevanter GV-Einrichtungen und Expert*innen
3. Festlegung von Indikatoren zur Strukturerhebung (Tab. 1)
4. Festlegung von Indikatoren zur Nachhaltigkeitsbewertung (Tab. 2, Tab. 3)
5. Zweistufiger Vortest des Fragebogens mit drei Expert*innen aus GV-Einrichtungen
6. Online-Umfrage mit 25 Fragen (~30 Minuten zur Beantwortung)
7. Interviews mit Expert*innen mit 14 Fragen (vier Themenbereiche) (~60 Minuten)
8. Auswertungen der erhobenen Daten

Die Daten wurden zwischen März und Mai 2022 erhoben (Bezugsjahr 2021) und ausgewertet. Die erhobenen Daten betreffen auch GV-Einrichtungen, die beliefert werden, aber nicht direkt befragt wurden. Die Ergebnisse wurden im Dezember 2022 in einem Stakeholder-Workshop mit Vertreter*innen von GV-Einrichtungen, Verwaltung und Wissenschaft aus der Region Freiburg vorgestellt und diskutiert.

Erhobene Strukturdaten je GV-Einrichtung

Strukturindikator*	Antwortkategorien
Name der GV-Einrichtung und ggf. Trägerschaft	Offenes Antwortfeld
Betriebsform	- Küche mit Eigenbewirtschaftung - Küche mit Fremdbewirtschaftung (Lieferant) - Cateringunternehmen - Andere (Kommentar)
Anzahl Mitarbeitende und Auszubildende	Offenes Antwortfeld
GV-Bereich	- Education (Kitas, Schulen, Hochschulen) - Care (Altenpflegeheime, Kliniken, etc.) - Business (Betriebe, Tagungshäuser, etc.)
Durchschnittliche Anzahl (Haupt-) Mahlzeiten pro Tag	Anzahl Frühstück, Mittagessen und Abendessen pro Tag
Verpflegungssystem	- Cook & Serve (Frisch/Mischküche) - Cook & Hold (Warmverpflegung) - Cook & Chill (Kühlkostverpflegung) - Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) - Warm-Anlieferung ohne Finishing vor Ort - Warm-Anlieferung mit Finishing vor Ort
Ggf. Informationen zu GV-Einrichtungen, die beliefert werden	- Anzahl an GV-Einrichtungen pro GV-Bereich - Anzahl der Mittagessen pro Tag pro Einrichtung

Tabelle 1. Strukturindikatoren und Antwortkategorien.

* Finanzielle Kennzahlen (Umsätze, Preise, Kosten, etc.) wurden aus Gründen der Vertraulichkeit (Online-Umfrage) nicht erhoben.

Erhobene Nachhaltigkeitsdaten je GV-Einrichtung (Teil 1)

Indikator	Definition	Antwortkategorien	Relevanz	Nachhaltigkeitsziel
Indikatoren der sozialen Performance der GV-Einrichtung				
S1: Berücksichtigung DGE-Qualitätsstandards	Berücksichtigung DGE-Qualitätsstandards in bestimmten Bereichen	- Nicht bekannt - Nicht berücksichtigt - Berücksichtigt bei Speiseplanung und -herstellung - Berücksichtigt bei Lebensmittelauswahl - DGE-Zertifizierung	Sicherung gesunder ausgewogener Mahlzeiten	Möglichst vollumfängliche Berücksichtigung bzw. DGE-Zertifizierung zur Transparenz
S2: Verwendung von Convenience-Produkten	Anteil verzehrfertiger oder nur aufzuwärmender Produkte (Stufe 4 und 5)	- Bis zu 10 % - Bis zu 25 % - Bis zu 50 % - Bis zu 75 % - Mehr als 75 %	Ernährungsqualität stark verarbeiteter Produkte	Möglichst geringer Anteil an Convenience-Produkten hoher Stufen
S3: Ernährungsart	Anzahl an Tagen mit Fleisch, Fisch, vegetarischen oder veganen Mahlzeiten	Anzahl Wochentage, an denen jeweils Fisch-, Fleisch-, vegetarische oder vegane Mahlzeiten angeboten werden	Angebotshäufigkeit von Mahlzeitenarten aus gesundheitlicher Sicht	Je nach Verpflegungsart fleischhaltige Mahlzeiten 1-2 mal pro Woche (3 mal bei Vollverpflegung), vegan-vegetarisch möglichst an mindestens 5 Tagen
S4: Bezug von fairen Produkten	Bezug von bestimmten Produkten aus fairem Handel	- Bananen - Kaffee - Kakao - Tee	Soziale Gerechtigkeit und faire Arbeitsbedingungen weltweit	Bezug aller genannten Produkte aus fairem Handel
Indikatoren der Umwelt-Performance der GV-Einrichtung				
U1: Umwelteinfluss Produktart	Anzahl an Tagen, an denen Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegane Mahlzeiten angeboten werden	Anzahl Wochentage, an denen jeweils Fisch-, Fleisch-, vegetarische oder vegane Mahlzeiten angeboten werden	Angebotshäufigkeit von Mahlzeitenarten aus ökologischer Sicht	Häufigkeit Mahlzeiten mit Fleisch/Fisch entsprechend der DGE-Richtlinien 1-2 mal pro Woche (3 mal bei Vollverpflegung)
U2: Anteil Bioprodukte	Anteil zertifizierter Bio-Produkte am Wareneinsatz	Offene Antwortmöglichkeit	Geringere Umweltauswirkungen von Bioprodukten, insbes. Pestizidreduktion	Möglichst hoher prozentualer Bio-Anteil
U3: Fisch aus bestandsschonender Fischerei	Fisch mit MSC-Siegel	Bezug von Fisch mit MSC-Siegel	Schutz von Meeresökosystemen und Überfischung	Ausschließlich Bezug von Fisch mit MSC-Siegel
U4: Anteil Regio-Produkte	Produktherkunft: regional, BaWü, Deutschland, Europa, Welt, nicht eindeutig nachvollziehbar	Herkunft von frischem Gemüse/Salat, Tiefkühlgemüse, Fleisch, Brot/Backwaren, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, Obst, Milch und andere Molkereiprodukte, Eier, Teigwaren/Reis, Hülsenfrüchte, Tofu/Tofuprodukte	Kurze Lieferketten, Erhalt lokaler landwirtschaftlicher Vielfalt, Ernährungssicherheit	Möglichst viele Produkte regional, Baden-Württemberg, Deutschland

Tabelle 2. Nachhaltigkeitsindikatoren, deren Definition, Antwortkategorien, Relevanz und Ziele

Erhobene Nachhaltigkeitsdaten je GV-Einrichtung (Teil 2 - Fortsetzung von vorheriger Seite)

Indikator	Definition	Antwortkategorien	Relevanz	Nachhaltigkeitsziel
Indikatoren der wirtschaftlichen Performance der GV-Einrichtung				
W1: Verarbeitung im Betrieb (Resilienz)	Verarbeitungsmöglichkeiten von frischem Gemüse	- Gar nicht - Verarbeitungsbereich vorhanden, aber nicht genutzt - Ein Teil wird verarbeitet - Gesamtes Gemüse wird verarbeitet	Wertschöpfung innerhalb des Betriebes/der Region	Möglichst eigene Verarbeitung von frischem Gemüse
W2: Absatzmengen	Absatzmengen pro Produktgruppe pro Woche in der Einrichtung	Liste der Produktgruppen (s. o.) mit passender Gewichts-/Mengenangabe und offenes Antwortfeld	Absatzmenge Sektor, Skalierung gesamter Sektor	Transparenz und Datenverfügbarkeit
W3: Bezug der Produkte (Regionalität/Resilienz)	Beschaffungsquelle der Lebensmittel	Monetär prozentualer Bezug direkt von Erzeugern, regionalen Verarbeitungs- oder Lieferdiensten, Großhändlern, Lebensmitteleinzelhandel und von sonstigen Anbietern	Diversität des Bezugs	Möglichst diverser Bezug, insbesondere direkt von Erzeuger- und regionalen Verarbeitungsbetrieben oder Lieferdiensten
Indikatoren der Governance-Performance der GV-Einrichtung				
G1: Zertifizierungen/ Transparenz	Vorliegen bzw. Anstreben von Zertifizierungen	- DGE-Zertifikat für GV-Bereich - DGE-Zusatzzertifikat „Nachhaltige Verpflegung“ - Bio-Zertifizierung - EMAS-Zertifizierung	Zertifizierungen als Transparenznachweis	Möglichst viele Zertifizierungen insbes. in relevanten Bereichen z.B. Bio, DGE

Tabelle 2. Nachhaltigkeitsindikatoren, deren Definition, Antwortkategorien, Relevanz und Ziele (Fortsetzung von vorheriger Seite)

Verwendete Nachhaltigkeitsindikatoren

Indikatoren Soziale Performance	Indikatoren Umwelt-Performance	Indikatoren Wirtschaftliche Performance	Indikatoren Governance-Performance
S1: DGE-Richtlinien	U1: Produktart	W1: Verarbeitung im Betrieb	G1: Zertifizierungen
S2: Convenience-Produkte	U2: Anteil Bio-Produkte	W2: Absatzmengen	
S3: Ernährungsart	U3: Fisch-Produkte	W3: Bezug Produkte	
S4: Faire Produkte	U4: Anteil Regio-Produkte		

Tabelle 3. Übersicht zu den erhobenen Nachhaltigkeitsindikatoren

Verwendete Bewertungskategorien

Um die Nachhaltigkeitsperformance der GV-Einrichtungen in den vier Nachhaltigkeitsdimensionen bewerten zu können, wurde eine pragmatische dreistufige Skala verwendet (Tab. 4). Dabei wurde für jeden Nachhaltigkeitsindikator über alle GV-Einrichtungen hinweg bewertet, inwieweit die GV-Einrichtungen das jeweilige Nachhaltigkeitsziel erreichen. So bedeutet z.B. die Bewertung „gut“, dass bei diesem Nachhaltigkeitsindikator mindestens 75 % der GV-Einrichtungen das Nachhaltigkeitsziel erreicht haben.

Urteil	Beschreibung	% der GV-Einrichtungen, die Ziel erreichten
Gut	Gute Ausgangslage, wenig Verbesserungspotential	> 75 %
Mittel	Erste Fortschritte, aber Handlungsbedarf	~ 50 %
Kritisch	Kritische Ausgangslage mit dringendem Handlungsbedarf	< 25 %

Tabelle 4. Bewertungskategorien der Nachhaltigkeitsperformance aller GV-Einrichtungen je Indikator.

Stichprobengröße

An der Online-Befragung haben 30 Betriebe teilgenommen (Tab. 5). Davon waren 26 GV-Betriebe (22 mit Eigenbewirtschaftung, vier wurden beliefert) und 4 Catering-Unternehmen. Die befragten Caterer belieferten 192 GV-Betriebe. Die befragten GV-Einrichtungen mit Eigenbewirtschaftung belieferten 18 GV-Einrichtungen.

Daraus ergibt sich für die Befragung eine Abdeckung von 232 GV-Einrichtungen (Belieferte GV-Betriebe (192) + GV-Betriebe mit Eigenbewirtschaftung (22) + GV-Einrichtungen mit Eigenbewirtschaftung, die liefern (18)). Dies entspricht ~28 % der geschätzten ~840 GV-Einrichtungen in der Region Freiburg. Die erfassten GV-Einrichtungen gaben ~19.000 Mittagessen pro Tag aus; dies entspricht ~29 % der geschätzten ~66.000 Mittagessen, die pro Tag in der Region Freiburg ausgegeben werden. Alle Arten von GV-Einrichtungen sind in der Stichprobe vertreten, wobei Verpflegungseinrichtungen in Kindertagesstätten, Schulen und Hochschulen den größten Anteil ausmachen.

Jahr der Erhebung	**2022 (März – Mai)**
Bezugsjahr	2021 (2019 falls es 2021 Veränderungen wegen Corona-Pandemie gab)
Grundgesamtheit (n_G)	~840 GV-Einrichtungen (geschätzt), davon ~200 selbstkochend (geschätzt) ~20 Cateringunternehmen (geschätzt)
Kontaktiert (n_K)	> 120 [1]
Zielgröße (n_Z)	Nicht festgelegt
Primäre Stichprobengröße (n_P) und -struktur (befragte GV-Einrichtungen und Cateringunternehmen)	30 GV-Einrichtungen (4 davon belieferte GV-Einrichtungen) - 13 Kitas, Schulen und Hochschulen (Education) - 10 Kliniken, Altenpflegeheime und soziale Einrichtungen (Care) - 3 Betriebe, Tagungs- und Bildungshäuser (Business) - 4 Cateringunternehmen
Sekundäre Stichprobengröße (n_S) und -struktur (erfasste GV-Einrichtungen)	232 GV-Einrichtungen - 201 Kitas, Schulen und Hochschulen (Education) - 22 Kliniken, Altenpflegeheime und soziale Einrichtungen (Care) - 9 Betriebe, Tagungs- und Bildungshäuser (Business)

Tabelle 5. Details zum Stichprobenumfang der Erhebung in der Region Freiburg.

[1] Über den Kantinen-Verteiler (mit 120 GV-Einrichtungen) des Ernährungsrates Freiburg & Region und der Bio-Musterregion Freiburg. Die weitere Verbreitung der Umfrage erfolgte durch Schneeballprinzip u. a. bei Trägern für Kindertagesstätten.

Validität der Studie

Stärken

Das Design der Umfrage basiert auf den Ergebnissen früherer relevanter Studien (siehe oben). Zusätzlich wurden Pre-Tests mit verschiedenen GV-Einrichtungen durchgeführt. Aufgrund der Lieferstrukturen konnte mehr als ein Viertel (~28 %) der GV-Einrichtungen in der Region Freiburg in die Studie einbezogen werden. Im Vergleich zu bisherigen Studien für Bayern (13 %), Bremen (49-29 %) und Berlin (o. A.) (s. o.) stellen die ~28 % eine gute Abdeckung dar [10, 18, 19]. Zudem konnten eindeutig Betriebe der Individualverpflegung und GV-Betriebe mit Hebelwirkung identifiziert werden.

Einschränkungen

Mehrere Faktoren schränken die Repräsentativität der Stichprobe und damit der gesamten Studie ein.

- Der Bereich der Kita- und Schulverpflegung ist in der Stichprobe übermäßig vertreten. Dies lässt sich durch die vergleichsweise leichte Erreichbarkeit über deren Träger und die Belieferung durch die in der Befragung vertretenen Cateringunternehmen erklären.
- Bei den an der Umfrage teilnehmenden GV-Einrichtungen und Cateringunternehmen ist ein generelles Interesse am Thema Nachhaltigkeit zu vermuten. Von einigen GV-Einrichtungen ist z.B. bekannt, dass sie sich für bio-regionale Beschaffung engagieren (u. a. Teilnahme an Modellprojekten). Es handelt sich also um eine Positivselektion. Der Grund dafür ist, dass die Umfrage primär über einen bestehenden Kantinenverteiler verschickt wurde, welcher seit Jahren auch Schulungs- und Vernetzungsangebote bereitstellt.
- Bei den Umfrageantworten handelt es sich um die Einschätzung der befragten GV-Einrichtungen. Ein unabhängiges Auditing erfolgte nicht.
- Die Daten der Nachhaltigkeitsindikatoren wurden nach Einrichtungszahl und nicht nach Anzahl der Mittagessen aggregiert analysiert und bewertet, da mögliche Maßnahmen v.a. auf Betriebsebene ansetzen Eine Auswertung nach Mittagessen würde vermutlich zu (leicht) anderen Ergebnissen führen.
- Wichtige (wirtschaftliche) Nachhaltigkeitsaspekte wurden nicht erhoben, u. a. aus Gründen der Vertraulichkeit.
- Die Studie aggregiert Daten von (sehr) heterogenen GV-Einrichtungen und Cateringunternehmen. Eine typologische Analyse nach Klassen ähnlicher Einrichtungen und Unternehmen würde die Resultate nuancieren und wäre für genauere Handlungsempfehlungen unabdingbar. In der aktuellen Auswertung war dies aufgrund der geringen Stichprobengröße, abgesehen von der Kita- und Schulverpflegung, nicht möglich.


© Robert Kneschke/ AdobeStock

3. Ergebnisse

3.1 Struktur des Sektors Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
Die Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg erfolgt durch ~840 GV-Einrichtungen, in welchen ~66.000 Mittagessen pro Tag ausgegeben werden. Insgesamt sind mindestens 1.500 Personen in diesem Sektor beschäftigt. Die Tabellen 6 und 7 geben einen Überblick über die Anzahl der GV-Einrichtungen sowie die Anzahl der ausgegebenen Mittagessen in den jeweiligen GV-Bereichen in der Region Freiburg.

Die Kita- und Schulverpflegung macht mit ~50 % den größten Anteil der GV-Einrichtungen aus. Nur ~9 % der GV-Einrichtungen kochen selbst, ~91 % werden von Catering-Unternehmen oder anderen GV-Einrichtungen beliefert. Auch in diesem Bereich zeigt sich die Marktkonzentration, da in der Stichprobe der größte Teil der Mittagessen (16.750 Essen bzw. 86 %) von wenigen Caterern (vier) und größeren GV-Einrichtungen mit mehr als 500 Essen pro Tag in Eigenregie (drei) geliefert werden.

Trägerschaften von GV-Einrichtungen
In der Region Freiburg lassen sich einige größere Träger von GV-Einrichtungen identifizieren, von denen hier exemplarisch einige genannt werden sollen. Öffentliche Träger (Kommune, Landkreis und Land) finden sich vor allem im Bereich der Kita- und Schulverpflegung, je nach Arbeitgeber in den Betriebskantinen und vereinzelt in den anderen GV-Bereichen. Die Stadt Freiburg spielt als größter kommunaler Träger insbesondere in der Kita- und Schulverpflegung eine wichtige Rolle. Die Erzdiözese Freiburg ist ein großer kirchlicher Träger, insbesondere für Kitas und einige Schulen. Im Bereich der Hochschulen nimmt das Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald eine Sonderrolle ein - aufgrund der hohen Anzahl an Mittagessen durch den Betrieb einiger großer Mensen und den zentralen Einkauf hierfür. Die Trägerschaft von Altenpflegeeinrichtungen ist durch eine Vielzahl von kirchlichen und freigemeinnützigen Trägern geprägt, z.B. Caritasverband und evangelische Stadtmission. Generell ist festzuhalten, dass die vorhandenen Trägerschaften insgesamt sehr vielfältig sind und einer systematischen Berücksichtigung bedürfen.

Anzahl GV-Einrichtungen	Stadtkreis Freiburg	Landkreis Breisgau-Hochschwarz-wald	Landkreis Emmendingen	Insgesamt	In Stichprobe
Kindertageseinrich-tungen	259	226	165	**650**	
davon mit Mittagessen [2]	n/a	n/a	n/a	**325**	**124 (~38 %)**
Schulen/Internate [3]	89	120	75	**284**	
davon mit Mittagessen	n/a	n/a	n/a	**142**	**73 (~51 %)**
Öffentliche Hochschulen [4]	5	–	–	**5**	**4 (80 %)**
Altenpflegeheime [5]	28	53	31	**112**	**6 (~5 %)**
Krankenhäuser / Kliniken [6]	7	15	4	**26**	**5 (19 %)**
Vorsorge- / Rehaeinrichtungen [8]	3	20	2	**25**	**2 (8 %)**
Soziale Einrichtungen [7]	n/a	n/a	n/a	**> 9**	**9**
Betriebskantinen [8]	87	~ 66	~ 37	**~ 185**	**5 (~3 %)**
Tagungs- / Bildungshäuser [9]	n/a	n/a	n/a	**> 10**	**4**
Insgesamt				**~ 839**	**232 (~28 %)**

Tabelle 6. Anzahl an GV-Einrichtungen.

Anzahl Mittagessen pro Tag	Stadtkreis Freiburg	Landkreis Breisgau-Hoch-schwarzwald	Landkreis Emmendingen	Insgesamt
Referenz: Bevölkerungsanzahl	231.848	265.792	167.945	**665.585**
Kindertageseinrichtungen [10]	8.467	4.906	2.493	**15.866**
Schulen/Internate [11]	5.745	5.914	3.441	**15.100**
Öffentliche Hochschulen [12]	~ 7.500	–	–	**~7.500**
Altenpflegeheime [13]	2.146	2.494	1.636	**6.276**
Krankenhäuser/Kliniken [14]	2.179	1.348	987	**4.514**
Vorsorge- & Rehaeinrichtungen [17]	338	2.946	123	**3.407**
Soziale Einrichtungen	n/a	n/a	n/a	**/**
Betriebskantinen [15]	~ 6.650	~ 4.636	~ 2.831	**~ 14.117**
Tagungs- und Bildungshäuser	n/a	n/a	n/a	**/**
Insgesamt	25.525	22.224	11.511	**~ 66.780**

Tabelle 7. Anzahl an Mittagessen pro Tag.

[2] Statistisches Landesamt, Bezugsjahr 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/211%2A#abreadcrumb). Es ist nicht bekannt, in wie vielen Kindertageseinrichtungen Mittagessen angeboten wird. In den Landkreisen und im Stadtkreis erhalten etwa 50 % der betreuten Kinder Mittagessen (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/225%2A#abreadcrumb).
[3] Statistisches Landesamt, Bezugsjahr 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/211%2A#abreadcrumb). Es ist nicht bekannt, in wie vielen Schulen Mittagessen angeboten wird. Annahme wie oben. Es wurden nur allgemeinbildende Schulen und keine Berufsschulen berücksichtigt.
[4] Für die staatlichen Hochschulen (3) sowie die evangelische Hochschule in Freiburg ist die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald zuständig. Zusätzlich gibt es die Katholische Hochschule mit der Kantine des Deutschen Caritasverbandes e.V.
[5] Statistisches Landesamt, Stand 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/23%2A#abreadcrumb).
[6] Persönliche Mitteilung über Statistisches Landesamt, Stand 2020.
[7] Angabe über Belieferungsstrukturen in der Umfrage vertreten.
[8] Daten für den Stadtkreis Freiburg auf Anfrage bereitgestellt von der Veterinärbehörde Freiburg, Stand 2022. Schätzung der Landkreise über den Anteil der Beschäftigten laut Statistischem Landesamt 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/521%2A#abreadcrumb). Da die Daten ständig aktualisiert werden, können sie schnell veralten. Die Betriebe werden entsprechend ihrer Haupttätigkeit einer Hauptbetriebsart zugeordnet. Sie können auch Nebenbetriebsarten haben. Ohne die Angabe der Nebenbetriebsarten stellen die Daten keine vollständige Auflistung der Betriebsarten und Vertriebswege dar. Für den Stadtkreis Freiburg sind im Jahr 2022 insgesamt 3.352 Gastronomiebetriebe registriert. Betriebskantinen sind in den Dienstleistungsbetrieben enthalten.
[9] Angabe aus dem Kantinen-Verteiler des Ernährungsrat Freiburg & Region und der Bio-Musterregion Freiburg, Stand 2022.
[10] Statistisches Landesamt 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/225%2A#abreadcrumb).
[11] Informationen vom Umweltschutzamt Freiburg für den Stadtkreis Freiburg, Referenzjahr 2021. Schätzung nach Schüleranteil laut Statistischem Landesamt für andere Kreise 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/211%2A#abreadcrumb).
[12] Anzahl der Mittagessen über die Standorte des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald.
[13] Statistisches Landesamt 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/23%2A#abreadcrumb). Kalkulation der Mittagessen nach Anzahl der verfügbaren Plätze.
[14] Persönliche Mitteilung Statistisches Landesamt, Bezugsjahr 2020. Kalkulation der Mittagessen nach Anzahl der verfügbaren Plätze. Vermutlich sind diese nicht voll ausgelastet, allerdings werden zusätzlich Mitarbeitende verpflegt.
[15] Daten für den Stadtkreis Freiburg auf Anfrage bereitgestellt von der Veterinärbehörde Freiburg, Datenstand: 09.03.22. Kalkulation Mittagessen nach dortiger Kategorisierung: 100 Mittagessen für die Kantinen mit >100 Mittagessen und 50 Mittagessen für die Kantinen mit <100 Mittagessen. Schätzung der Landkreise über den Anteil der Beschäftigten laut Statistischem Landesamt 2021 (https://daten.statistik-bw.de/genesisonline/online/themes/521%2A#abreadcrumb). Hinweis Veterinärbehörde: siehe oben.

Cateringunternehmen
Zum Zeitpunkt der Erhebung waren in der Region Freiburg ~20 Catering-Unternehmen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung tätig. Bei einem Großteil dieser Caterer ist davon auszugehen, dass sich auch die Produktionsstätte in der Region befindet. Es gibt einige regionale Caterer, die sich insbesondere auf die Kita- und Schulverpflegung konzentrieren und zum Teil bio-regional ausgerichtet sind. Darüber hinaus werden GV-Einrichtungen auch von bundesweit agierenden Caterern wie Apetito beliefert oder von Caterern wie Dussmann bewirtschaftet.

Systemdienstleistungen
Darüber hinaus gibt es weitere Akteure, die sich in Initiativen und Projekten gezielt mit Themen der Gemeinschaftsverpflegung in der Region Freiburg auseinandersetzen und die nachhaltige Entwicklung des Sektors in Politik, Finanzierung und (Aus-)Bildung unterstützen. So wurde das Thema Außer-Haus-Verpflegung von der Stadt Freiburg schon früh aufgegriffen. Eine erste Vernetzungsveranstaltung in der Region fand bereits 2016 mit dem Kantinenkongress statt - später folgten in Kooperation mit dem Ernährungsrat Freiburg & Region und der Bio-Musterregion Freiburg weitere Veranstaltungen wie Kantine trifft Region (2020) und das Regio-Kantinengespräch (2021). Seit 2022 ist daraus die jährliche Veranstaltungsreihe “Kantinengespräche” mit 4 Veranstaltungen pro Jahr entstanden. Über die Bio-Musterregion Freiburg werden weitere Impulse für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung gesetzt, z.B. über das Projekt “Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ und das Projekt „Bio gemeinsam genießen“. Ziele dieser Projekte sind u. a. die Erhöhung des Bio-Anteils auf mindestens 30 %, eine DGE-Zertifizierung und die Erhöhung des Regionalanteils [26].

Das Thema Außer-Haus-Verpflegung wird auch vom Ernährungsrat Freiburg & Region im Rahmen der Ernährungsstrategie für Freiburg und Region aufgegriffen. Teile dieser Strategie basieren auf einem Pilotprojekt mit dem Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald. Über das Projekt „KANNtine - Ernährungswende am Südlichen Oberrhein“ wird das Gebiet der Bio-Musterregion Freiburg und der Bio-Musterregion Mittelbaden+ zudem als Modellprojekt Ernährungswende vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. In diesem Rahmen werden auch Kantinenteams und Großküchen in der Region Südlicher Oberrhein entlang der Wertschöpfungskette beraten und vernetzt, um den Anteil bio-regionaler Lebensmittel zu erhöhen. Darüber hinaus werden Kommunalpolitik und -verwaltung in der Region befähigt, mit ihren Instrumenten als Systemdienstleistung eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu stärken [27].

Die Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft wurde seit 2022 vorbereitet und ist seit 2024 offiziell am Institut für Wirtschaftswissenschaft der Universität Freiburg angesiedelt. Hier werden eine Reihe von Projekten und Studien zur nachhaltigen Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt. Dies geschieht unter anderem im Rahmen des Projekts „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung“, das durch den Innovationscampus Nachhaltigkeit (ICN) gefördert wird. Das Projekt fördert die Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen und privaten Einrichtungen. Ziel ist eine regionale, klimafreundliche und faire Verpflegung, die gesundes, schmackhaftes und bezahlbares Essen für alle ermöglicht. Dafür arbeiten Wissenschaft und Praxis an politischen, finanziellen und praktischen Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. In diesem Rahmen wird in den Jahren 2025/2026 eine breit angelegte Befragung durchgeführt, die auf den hier erarbeiteten Ergebnissen aufbaut und die Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg empirisch untersucht [28].

Weitere außeruniversitäre Forschungsakteure in der Region Freiburg, die zu Nachhaltigkeitsthemen in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, sind das Öko-Institut e.V. und das Forschungsnetzwerk der Agronauten.

3. 2 Nachhaltigkeit der Einrichtungen der Gemeinschafts-verpflegung in der Region Freiburg

Soziale Performance

Zusammenfassung

S1 – Berücksichtigungen der DGE-Qualitätsstandards

- Bei >50 % der Einrichtungen besteht eine DGE-Zertifizierung
- Bei ~40 % der Einrichtungen werden DGE-Qualitätsstandards im Bereich Speiseplanung und Speiseherstellung berücksichtigt
- Bei nur sehr wenigen Einrichtungen werden DGE-Qualitätsstandards gar nicht berücksichtigt

→ Bewertung mittel (~50 % Erfüllung)

S2 – Verwendung Convenience-Produkte (Stufe 4 und 5)

- In 85 % der Einrichtungen werden <25 % Convenience-Produkte verwendet
- Bei einem großen Anteil an Einrichtungen sind nur bis zu 10 % Convenience-Produkte im Einsatz

→ Bewertung gut (>75 % Erfüllung)

S3 – Ernährungsart (Fleisch/Fisch, vegan, vegetarisch)

- In ~70 % der Einrichtungen gibt es mindesten 2×/Woche ein veganes Angebot
- In 97 % der Einrichtungen gibt es mind. 3×/Woche ein vegetarisches Angebot
- In 88 % der Einrichtungen gibt es mind. 1×/Woche Fisch
- In 27 % der Einrichtungen gibt es Gerichte mit Fleisch 1–2 ×/Woche, in 72 % der Einrichtungen gibt es Gerichte mit Fleisch mind. 3×/Woche

→ Bewertung kritisch (Bewertung kritisch (nur 27 % der Einrichtungen erfüllen Vorgaben der DGE bzw. der Planetary Health Diet))

S4 – Faire Produkte

- In mehr als 85 % der Einrichtungen werden Bananen aus fairem Handel bezogen
- In ~70 % der Einrichtungen wird Kaffee aus fairem Handel bezogen
- Weniger als 25 % der Einrichtungen beziehen Tee & Kakao aus fairem Handel

→ Bewertung kritisch (in weniger als 25 % der Einrichtungen fairer Tee und Kakao)

S1 – Berücksichtigung DGE-Qualitätsstandards - Mittel

Bei fast allen der GV-Einrichtungen (~97 %) besteht entweder eine umfassende DGE-Zertifizierung oder Berücksichtigungen der DGE-Qualitätsstandards. Dies bedeutet, dass mindestens eine Menülinie im Angebot DGE-zertifiziert ist. Nur sehr vereinzelt sind die DGE-Qualitätsstandards nicht bekannt oder gar nicht berücksichtigt. Im Bereich der Speiseplangestaltung und Speiseherstellung und der Lebensmittelauswahl werden DGE-Qualitätsstandards zwar bei ~40 % der Einrichtung berücksichtigt, allerdings ist dies nicht zertifiziert.

Aufgrund der ~50-% Erfüllung des Kriteriums resultiert die Bewertung: Mittel.

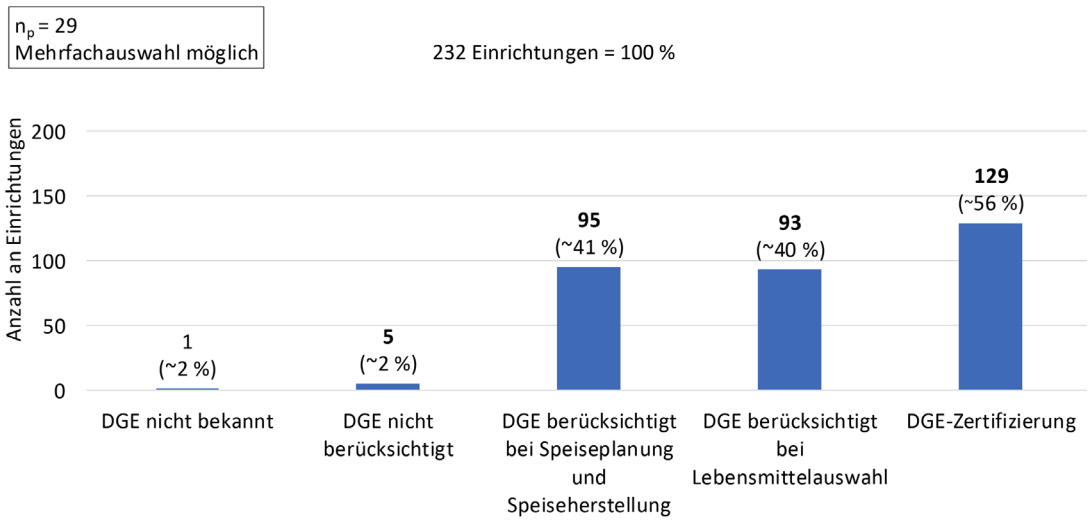


Abbildung 2: Berücksichtigung von DGE-Qualitätsstandards in GV-Einrichtungen

S2 – Verwendung von Convenience-Produkten - Gut

In 85 % der GV-Einrichtungen werden höchstens bis zu 25 % Convenience-Produkte hoher Stufen verwendet (Stufe 4 und 5). Bei fast einem Dreiviertel der GV-Einrichtungen sogar unter 10 %. Nur sehr vereinzelt werden größere Prozentanteile an höherstufigen Convenience-Produkten verwendet.

Die Bewertung ergibt aufgrund der >75-% Erfüllung des Kriteriums die Bewertung: gut.

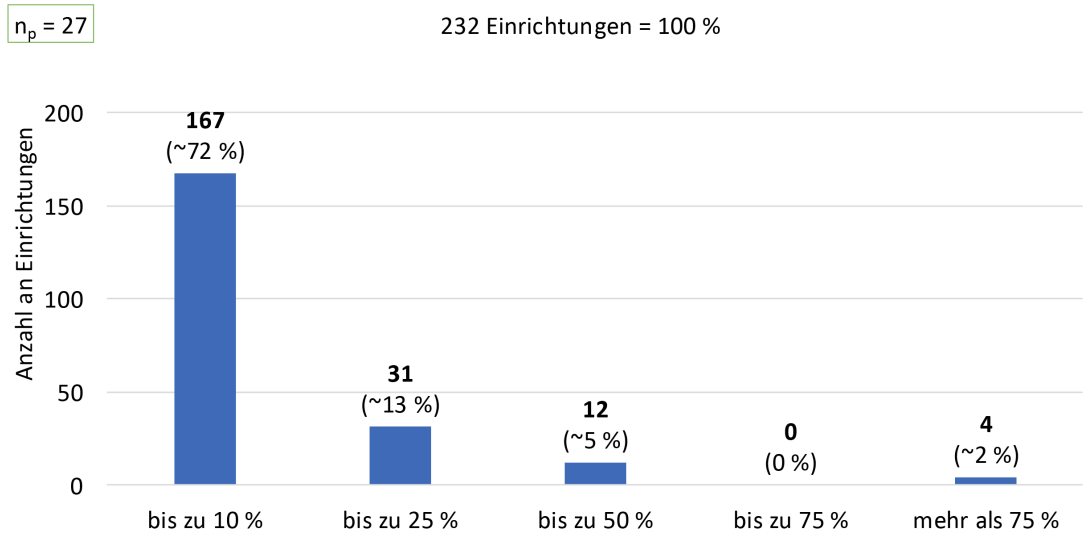


Abbildung 3: Anteil verwendeter Convenience-Produkte

S3 – Ernährungsart - Kritisch

Hinweis:
Bei diesem Indikator kann die Gewichtung nach Anzahl von belieferten Einrichtungen zu Verzerrungen der Ergebnisse führen. Betriebe, die mehrere Einrichtungen beliefern, konnten nur Durchschnittsangaben machen und nicht verschiedene Menülinien vollumfänglich angeben. Die Anzahl an bestimmten Mahlzeitentypen pro Woche kann sich zudem je nach GV-Einrichtung, die beliefert wird, unterscheiden. Dies im Detail abzufragen, wäre ein zu großer Aufwand für Befragte gewesen, die sehr viele Einrichtungen beliefern. Zuverlässigere Informationen könnten eine umfassende Abfrage von belieferten und selbstkochenden Einrichtungen ergeben mit einer Auswertung auf Ebene der einzelnen Betriebe ohne Gewichtung. Dabei ist zu beachten, dass die tatsächlichen Angebote in GV-Einrichtungen von den hier berichteten abweichen können, da nicht immer jede Menülinie des beliefernden Cateringunternehmens in allen GV-Einrichtungen angeboten wird. Aufgrund der Datenverfügbarkeit wird hier das theoretisch verfügbare Angebot für GV-Einrichtungen berücksichtigt. Der Vollständigkeit halber wurde für diese Auswertung der Indikator dennoch berücksichtigt.

Ergebnisse:
In ~70 % der Einrichtungen gibt es mindestens 2 Mal pro Woche ein veganes Angebot und bei 97 % der Einrichtungen mindestens 3 Mal pro Woche vegetarische Mahlzeiten. In knapp 90 % der Einrichtungen wird mindestens einmal pro Woche Fisch angeboten. Fleisch gibt es bei 27 % der Einrichtungen nur max. 1-2 Mal pro Woche, hingegen bei 72 % der Einrichtungen gibt es mindestens 3 Mal pro Woche Fleisch.

Aufgrund der Tatsache, dass es sich bei dem Großteil der Einrichtungen nicht um Vollverpflegung handelt, orientiert sich die Bewertung an den DGE-Qualitätsstandards für Teilverpflegung von 20 Verpflegungstagen auf vier Wochen mit maximal 1–2 × Fleisch pro Woche [29].

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~25 % Erfüllung des Kriteriums: Kritisch

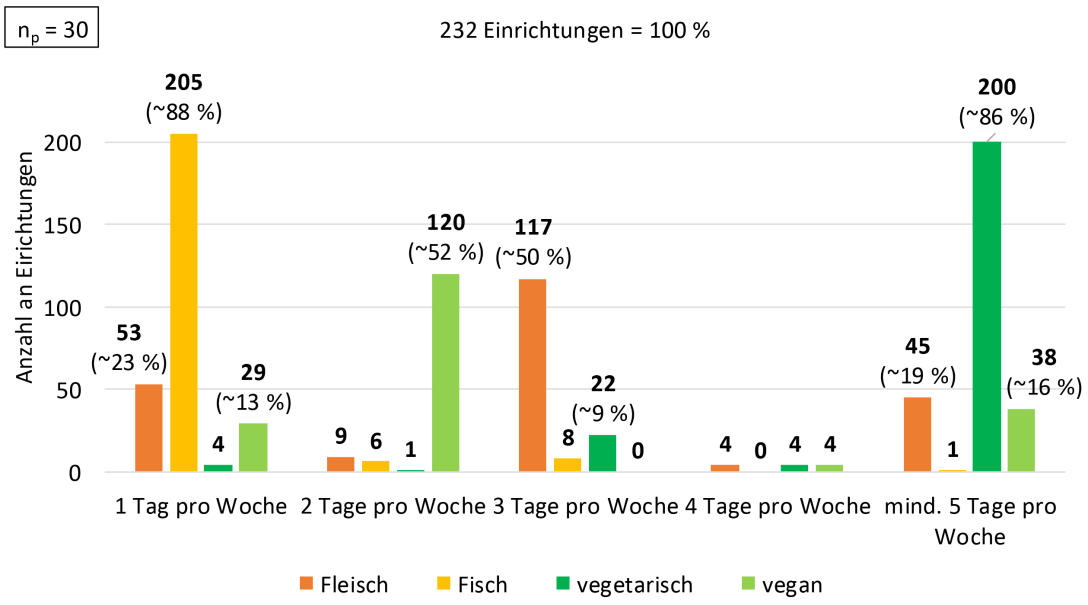


Abbildung 4: Tageweise Verfügbarkeit von Angeboten nach Ernährungsart

S4 – Bezug von fairen Produkten - Kritisch

In mehr als 85 % der Einrichtungen gibt es Bananen aus fairem Handel und bei knapp 70 % Kaffee aus fairem Handel. Fairen Tee und Kakao gibt es jedoch nur bei unter einem Viertel der Einrichtungen.

Die Bewertung ergibt aufgrund der <25 % Erfüllung des Kriteriums: Kritisch (für fairen Tee und Kakao)

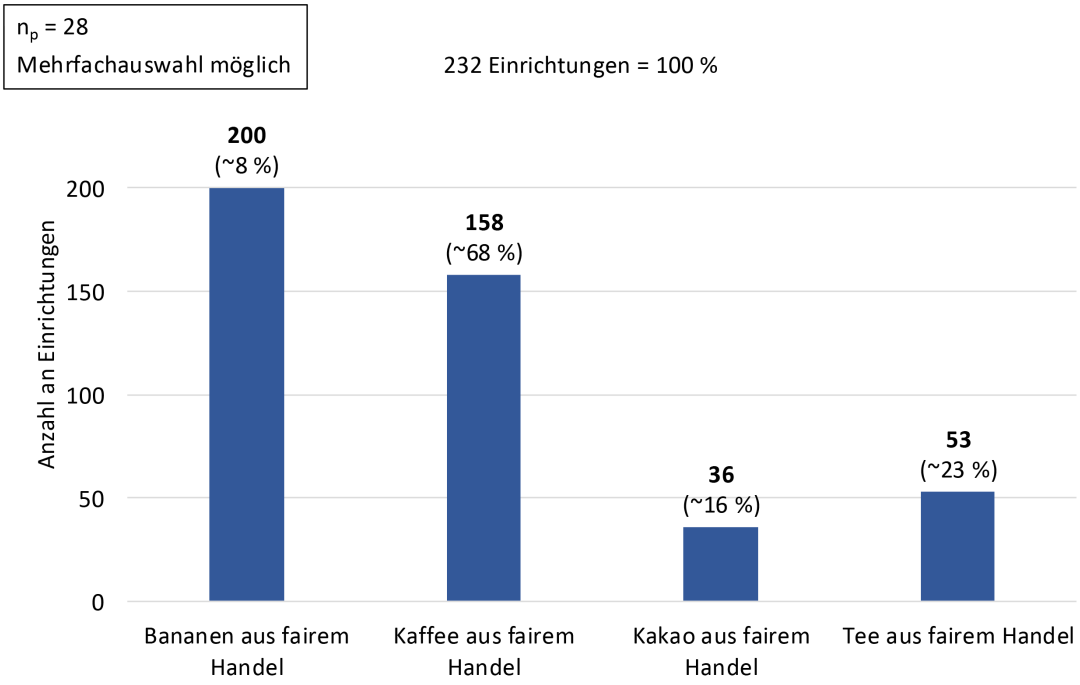


Abbildung 5: Bezug fairer Produkte

Umwelt-Performance

Zusammenfassung

U1 – Ernährungsart (Fleisch/Fisch, vegan, vegetarisch)

- In ~70 % der Einrichtungen gibt es mindesten 2x/Woche ein veganes Angebot
- In 97 % der Einrichtungen gibt es mind. 3x/Woche ein vegetarisches Angebot
- In 88 % der Einrichtungen gibt es mind. 1x/Woche Fisch
- In 27 % der Einrichtungen gibt es Gerichte mit Fleisch 1-2x/Woche, in 72 % der Einrichtungen gibt es Gerichte mit Fleisch mind. 3x/Woche

→ Bewertung kritisch (nur 27 % der Einrichtungen erfüllen Vorgaben der DGE bzw. der Planetary Health Diet)

U2 – Anteil Bioprodukte

- Weite Spanne vom Bio-Anteil
- Bei >75 % der Einrichtungen gibt es einen Bio-Anteil von mindestens 30 %
- In >60 % der Einrichtungen werden Bio-Anteile in fast allen Produktgruppen verwendet
- In >80 % der Einrichtungen werden Bio-Anteile bei Kartoffeln, Obst und Teigwaren/Reis verwendet
- Nur in ~20 % der Einrichtungen werden Bio-Anteile bei Fleisch verwendet

→ Bewertung mittel (weiterer Ausbau notwendig, insb. bei Fleisch)

U3 – Fisch aus bestandsschonender Fischerei (MSC)

- In >90 % der Einrichtungen wird Fisch mit MSC-Siegel verwendet

→ Bewertung gut (>75 % Erfüllung)

U4 – Anteil Regio-Produkte

Stärken
- In >75 % der Einrichtungen werden regionale Kartoffeln, Obst, Milch und Tofu verwendet
- In ~70 % der Einrichtungen wird Fleisch aus Baden-Württemberg verwendet
- In ~70 % der Einrichtungen wird Salat aus Deutschland verwendet
- In ~80 % der Einrichtungen werden Teigwaren/Reis und Hülsenfrüchte aus Europa verwendet

Schwächen
- In ~70 % der Einrichtungen werden Obst und Teigwaren/Reis von außerhalb Europas verwendet
- In >50 % der Einrichtungen ist die Herkunft von Tiefkühlgemüse, Brot und Eiern unklar

→ Bewertung mittel

U1 – Produktart - Kritisch

Gleicher Hinweis zu diesem Indikator wie zu S3. Dieser Indikator findet sich auch im Umweltbereich wieder, da tierische Produkte auch hier eine große Rolle spielen. Die Bewertung orientiert sich hier an den DGE-Qualitätskriterien [2]. Die Planetary Health Diet schlägt zudem einen niedrigen Fleischkonsum vor [30, 31].

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~25 % Erfüllung des Kriteriums: Kritisch

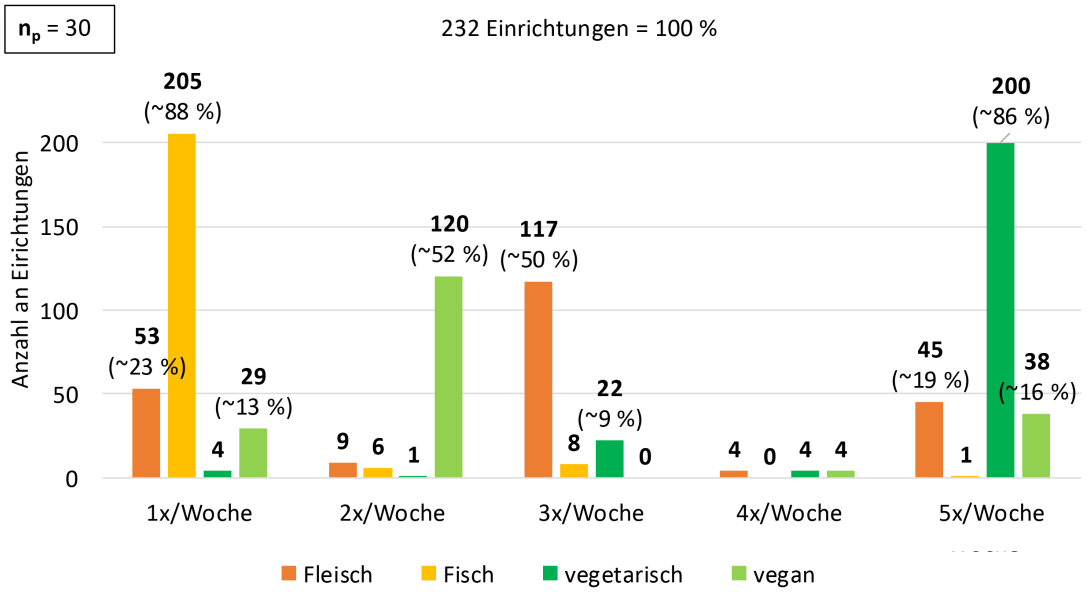


Abbildung 6: Tageweise Verfügbarkeit von Angeboten nach Produktart

U2 - Anteil Bio-Produkte - Mittel

Es zeigt sich eine weite Spanne vom Bio-Anteil von unter 10 % bis annähernd 100 %. Bei dem größten Teil der Einrichtungen (~75 %) gibt es einen Bio-Anteil von mindestens 30 %. Des Weiteren werden in >60 % der Einrichtungen Bio-Produkte in allen Produktgruppen verwendet, die meisten Einrichtungen (>80 %) verwenden Bio-Produkte bei Kartoffeln, Obst und Teigwaren/Reis. Fleisch wird allerdings bei nur 20 % der Einrichtungen in Bioqualität verwendet.

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~50 % Erfüllung des Kriteriums: Mittel

(np = 25) **Bio-Anteil in %**	**Anzahl Einrichtungen** Bio-Anteil nach Einkaufswert ns = 199 (% von gesamt 232)	**Anzahl Einrichtungen** Bio-Anteil nach Gewicht ns = 165 (% von gesamt 232)
< 10 %	11 (5 %)	4 (2 %)
11–30 %	37 (16 %)	8 (3 %)
31–40 %	116 (~ 50 %)	115 (~ 50 %)
41–50 %	0	4 (2 %)
51–70 %	2 (1 %)	0
> 70 %	33 (14 %)	34 (15 %)

Tabelle 8: Anteil Bio-Produkte

U3 – Fisch aus bestandsschonender Fischerei (MSC) - Gut

Bei über 90 % der Einrichtungen gibt es Fisch mit MSC-Siegel.

Die Bewertung ergibt aufgrund der >75 % Erfüllung des Kriteriums die Bewertung: gut.

U4 – Anteil Regio-Produkte - Mittel

In >75 % der Einrichtungen gibt es regionale Kartoffeln, Obst, Milch und Tofu – bei ~70 % wird Fleisch aus Baden-Württemberg und Salat aus Deutschland verwendet. Zudem gibt es bei ~80 % der Einrichtungen Teigwaren/Reis und Hülsenfrüchte aus Europa. Als Schwächen kann gesehen werden, dass in ~70 % der Einrichtungen Obst und Teigwaren/Reis außerhalb Europas eingesetzt werden – bei >50 % der Einrichtungen ist die Herkunft von Tiefkühlgemüse, Brot und Eiern teilweise unklar.

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~50 % Erfüllung des Kriteriums: Mittel

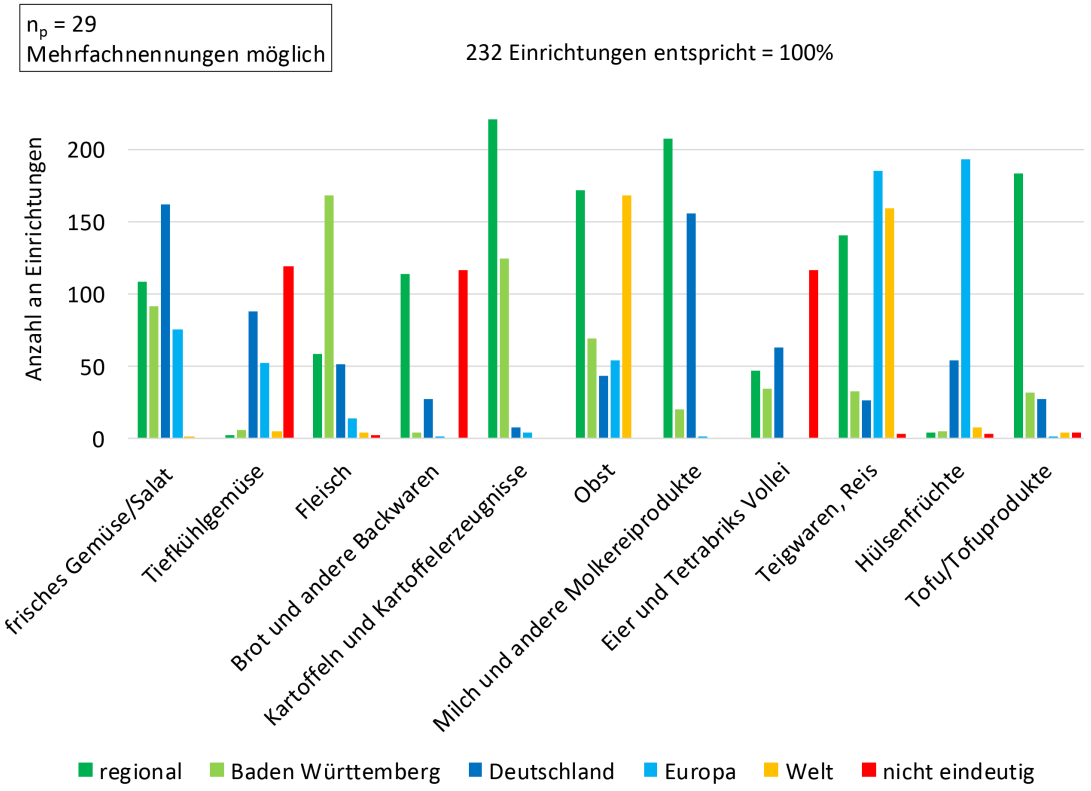


Abbildung 7: Anteil regionaler Produkte nach Produkttyp

Wirtschaftliche Performance

Zusammenfassung

W1 – Verarbeitung im Betrieb (Resilienz)

- In 100 % der Einrichtungen gibt es einen Teil Gemüse, der selbst verarbeitet ist
- In ~30 % der Einrichtungen gibt es komplett selbst verarbeitetes Gemüse
- ~70 % der Einrichtungen sind auf vorverarbeitete Ware angewiesen

→ Bewertung mittel (gewisse Abhängigkeit von Vorverarbeitung)

W3 – Bezug der Produkte (Regio-Resilienz)

- Bei kleinen Einrichtungen ist der Einzelhandel relevanter
- Ab 100 Essen wird der Großhandel relevanter, der Bezug ist dennoch divers

→ Bewertung gut

W2 – Absatzmengen

- Zu viele Unsicherheiten

→ nicht bewertet

W1 – Verarbeitung im Betrieb (Resilienz) - Mittel

In allen GV-Einrichtungen gibt es Gemüse, das zumindest zum Teil selbst verarbeitet wird. Dennoch gilt für ~70 % der Einrichtungen, dass eine Abhängigkeit zu einem gewissem Grad von vorverarbeitetem Gemüse besteht. Nur bei 30 % der Einrichtungen gibt es Gemüse, das komplett selbst verarbeitet wird. Inwieweit Einrichtungen von regionalen Vorverarbeitungsunternehmen Gemüse beziehen, wurde nicht erhoben – daher wird hier nur die Wertschöpfung auf Betriebsebene betrachtet.

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~50 % Erfüllung des Kriteriums: Mittel

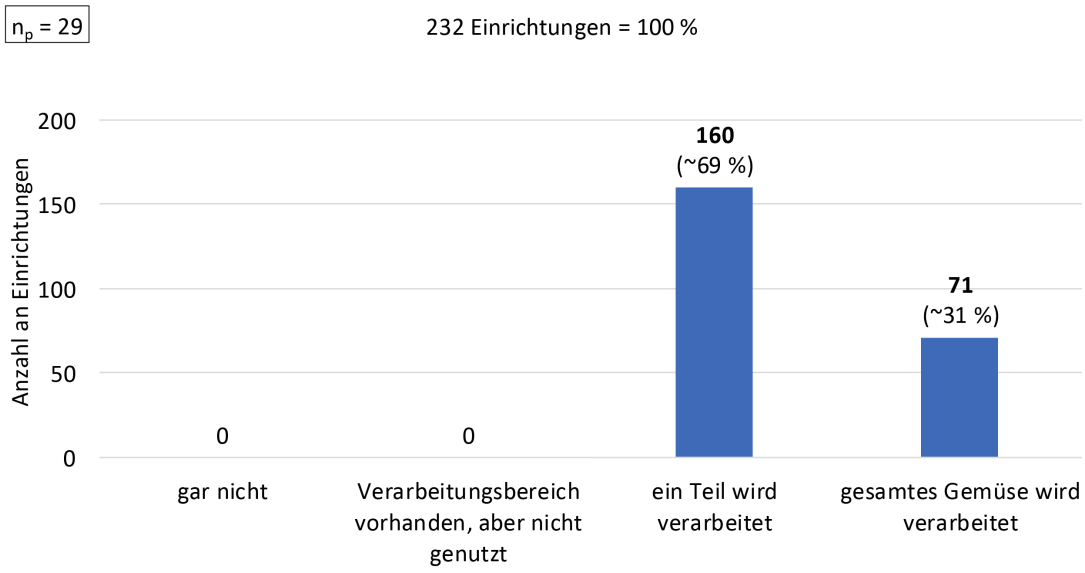


Abbildung 8: Grad der Verarbeitung von Gemüse im Betrieb

np = 25 insgesamt, unterschiedliches n je Produktgruppe	Mengen in Stichprobe in Tonnen pro Jahr (~40 Wochen)	Mengen im GV-Sektor (ca. x3) in Tonnen pro Jahr
Frisches Gemüse/Salat	12.516	37.549
Tiefkühlgemüse	4.483	13.449
Fleisch	1.966	5.897
Brot und andere Backwaren	113	339
Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse	6.618	19.854
Obst	559	1.678
Milch und andere Milcherzeugnisse	~ 3,6 Mio. Liter	~ 10,7 Mio. Liter
Eier	~ 1,5 Mio. Stück	~ 4,5 Mio. Stück
Tetrabiks Vollei	153	459
Teigwaren, Reis	2.310	6.929
Hülsenfrüchte	38	114
Tofu/Tofuprodukte	22	65

Tabelle 9: Absatzmengen nach Produktgruppen

W2 – Absatzmengen – nicht bewertet

Die Absatzmengen von Produktgruppen wurden erhoben, um einen Eindruck für die Abnahmemacht der GV-Einrichtungen zu schaffen. In den Überblick wurden alle Daten aufgenommen, die standardisierbar waren, das heißt Angaben wie Menge von Brötchen oder ähnlich individuelle Aussagen wurden hier nicht berücksichtigt. Auffällig ist vor allem der relativ geringe Verbrauch von Hülsenfrüchten sowie daraus verarbeiteten Produkten wie Tofu.

Dieser Indikator wurde nicht bewertet.

W3 – Bezug der Produkte (Regio/Resilienz) - Gut

Der Bezug der Produkte ist durchgehend über alle Einrichtungsgrößen hinweg divers. Bei kleinen Einrichtungen mit unter 100 Essen insbesondere für beispielsweise selbst kochende Kindertageseinrichtungen, ist der LEH relevanter (Vollsortimenter und Discount). Für Einrichtungen ab 100 Essen wird der Großhandel relevanter.

Die Bewertung ergibt aufgrund der >75 % Erfüllung des Kriteriums die Bewertung: gut.

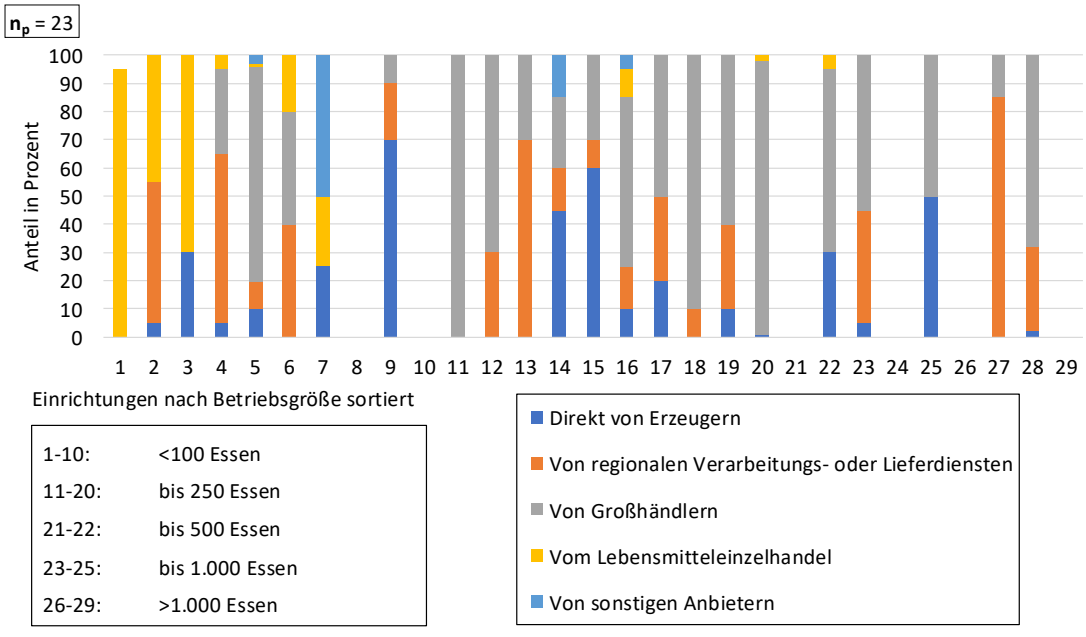


Abbildung 9: Regionaler Bezug von Produkten

Governance-Performance

G1 – Zertifizierungen/Transparenz - Mittel

Für >90 % der Einrichtungen liegt eine Bio-Zertifizierung vor, was vor allem mit der Zertifizierung von Cateringunternehmen zusammenhängt, die viele GV-Einrichtungen beliefern. Eine DGE-Zertifizierung besteht bei ~50 % der Einrichtungen. Zertifizierungen bzgl. Nachhaltigkeit oder EMAS bestehen nur bei <5 % der Einrichtungen.

Die Bewertung ergibt aufgrund der ~50 % Erfüllung des Kriteriums: Mittel

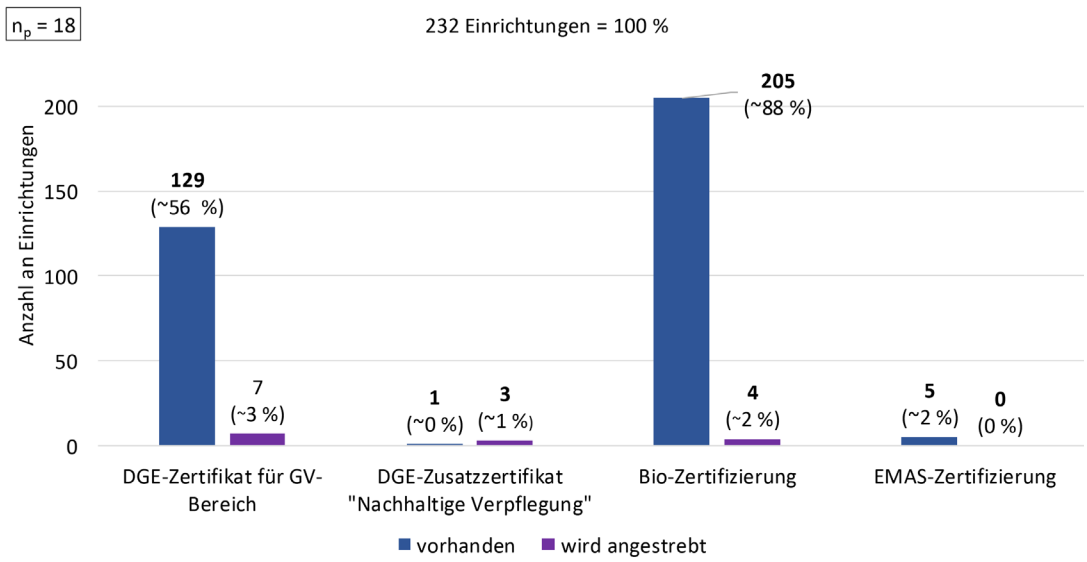


Abbildung 10: Ernährungs- und Nachhaltigkeitszertifizierung von GV-Einrichtungen

Zusammenfassung zur Nachhaltigkeit der GV-Einrichtungen und Handlungsbedarf

Soziale Performance (inkl. Gesundheit)	Umwelt-Performance	Wirtschaftliche Performance	Governance-Performance
S1: DGE-Richtlinien ~55 % DGE-zertifiziert ~40 % einige DGE-Richtlinien	**U1: Produktart** ~70 % vegan >2x/Woche ~95 % vegetarisch >3x/Woche ~70 % Fleisch >3x/Woche	**W1: Verarbeitung im Betrieb** 100 % verarbeiten Gemüse z.T. ~30 % verarbeiten Gemüse komplett ~70 % nutzen vorverarbeitete Ware	**G1: Zertifizierungen** Viele bio-zertifiziert (via Zulieferer) ~55 % DGE-zertifiziert <5 % EMAS-Zertifikat
S2: Convenience-Produkte 85 % verwenden <25 % CPs	**U2: Anteil Bio-Produkte** Weite Spanne ~75 % mit Bio-Anteil von ~30 %	**W2: Wirtschaftlichkeit** (unzulängliche Datenlage)	
S3: Ernährungsart ~70 % vegan >2x/Woche ~95 % vegetarisch >3x/Woche ~70 % Fleisch >3x/Woche	**U3: Fisch-Produkte** ~90 % Fisch mit MSC-Siegel	**W3: Bezug Produkte** Bezug divers Kleine: direkter Bezug Größere: Großhandel	
S4: Faire Produkte ~85 % Bananen ~70 % Kaffee <25 % Tee & Kakao	**U4: Anteil Regio-Produkte** ~75 % div. regionale Produkte ~70 % Obst etc. außerhalb EU ~50 % unklare Herkunft v. Prod.		

3. 3 Weitere Ergebnisse

Im letzten Teil der Umfrage konnten die Einrichtungen noch offene Fragen beantworten, und zwar zu folgenden Punkten:

1. Was die Einrichtungen als ihre Stärken ansehen und welche Nachhaltigkeitsziele sie anstreben.
2. Welche Art von Unterstützung sich die Einrichtungen wünschen und was sie für eine Nachhaltigkeitstransformation des gesamten GV-Sektors als wichtig erachten.

Bei den Stärken ist Frische am häufigsten genannt worden – was sich mit dem relativ geringen Anteil an Convenience-Produkten deckt. Zudem spielen Regionalität und Bio-Lebensmittel eine Rolle. Des Weiteren gibt es noch vereinzelte Nennungen zu Vielseitigkeit und Saisonalität des Essens, sowie kurze Wege und direkter Kontakt mit Lieferanten.

Bei Nachhaltigkeitszielen wurde die Erhöhung des Bio-Anteils und die Erhöhung des regionalen Anteils am häufigsten genannt. Zudem spielt die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll eine Rolle. Vereinzelt wurden noch Energieoptimierung und die Reduktion von Mahlzeiten mit Fleisch erwähnt.

Bezüglich der Form von Unterstützung steht finanzielle Unterstützung vorn z.B. durch Land oder Kommune – teils bezeichnet als „Anpassung des Budgets an die Realität“. Vereinzelte Nennungen gab es bei Punkten wie Fortbildungsangebote/Schulungen, Gesetzesvorgaben/Richtlinien, Partnerschaften, sowie regelmäßigen Austausch über regionale Angebote zur Nachhaltigkeit, mit anderen Betrieben und Ideenaustausch.

Bei einer Transformation des Sektors Richtung Nachhaltigkeit sticht kein genannter Punkt besonders hervor. Nennungen gab es in den Bereichen: Vernetzung/gegenseitige Unterstützung, mehr Informationen und Vermittlung, eine Vermarktungsplattform, wie z.B. ein zentrales Online-Portal inkl. Lieferservice und die Schaffung von Vorgaben wie z.B. Mindestquoten für regionale und Bioprodukte in Ausschreibungen. Zusätzlich genannt wurden: Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten und Initiativen, die Nachhaltigkeit „bezahlbar machen“.


© Michael Bode MLR BW

4. Ausblick

Durch eine Vollerhebung von GV-Einrichtungen in Baden-Württemberg in 2025/2026 soll eine repräsentative Datenbasis geschaffen werden. Dabei sollen nicht nur die Einrichtungen, sondern auch ihre Beziehungen sowie Rahmenbedingungen und Systemdienstleistungen in Politik, Finanzierung und Ausbildung detaillierter analysiert werden. Ziel ist es, die Erhebungsmethodik, Auswertungsart und Bewertungsmethodik zu systematisieren und zu verstetigen, um langfristige Vergleiche zu ermöglichen und belastbare Trends aufzuzeigen. Zukünftige Analysen sollten in der Gesamtbetrachtung den Fokus auf die Produktions-/Küchenebene legen und ggf. zwischen Betriebstypen wie z.B. Cateringunternehmen und großen eigenständigen Einrichtungen unterscheiden, um eine bessere Vergleichbarkeit zu ermöglichen. Eine Betrachtung auf Einrichtungsebene macht dann Sinn, wenn GV-Teilbereiche betrachtet werden, z.B. ausschließlich Schulen.

Durch Stärkung der methodischen Grundlage und Datenbasis können Empfehlungen abgeleitet werden, die auf einzelne GV-Bereiche bezogen sind. Zudem sollen praxisnahe Empfehlungen für die Einflussbereiche der Küchen und auf Entscheidungsebene der Träger, der Verwaltung und der Politik erarbeitet werden. Die Ergebnisse der landesweiten Studie sollen auf die Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen abgestimmt werden, etwa kommunale Entscheidungsträger, GV-Leitungen oder Politikvertreter. Entscheidungsrelevante Erkenntnisse wie die Kosten-Nutzen-Analyse nachhaltiger Maßnahmen oder die Auswirkungen von Richtlinien wie dem Freiburger Gemeinderatsbeschluss sollen präzise aufbereitet werden. Zur Gewinnung belastbarer Erkenntnisse zu Trends und der Evaluation von Maßnahmen sollte die Studie alle 3-5 Jahre durchgeführt werden.

Um die Nachhaltigkeit der GV-Einrichtungen ganzheitlich zu bewerten, sollen zusätzliche Indikatoren in den Bereichen Soziales, Umwelt, Wirtschaft und Governance berücksichtigt werden. Beispiele im Bereich Umwelt sind Berücksichtigung von Energieverbrauch und -effizienz, artgerechte Tierhaltung und Reduktion von Lebensmittelabfällen. Im Bereich Wirtschaft z.B. die Unternehmensform der Einrichtungen sowie Preisstrukturen und Subventionen.

Zentral bei einer Nachhaltigkeitstransformation des GV-Sektors ist die Unterstützung durch politische und finanzielle Rahmenbedingungen. Das beinhaltet beispielsweise erleichterten Zugang zu Fördermitteln für nachhaltige Projekte, verbindliche Vorgaben, Monitoring und Evaluierung zur Einhaltung von Standards (z.B. DGE) und Nachhaltigkeitskriterien, sowie die Förderung von Bildungsinitiativen für Mitarbeitende und Gäste, um ein breiteres Verständnis für die Bedeutung nachhaltiger Ernährung zu schaffen.

Aufbauend auf der vorliegenden, explorativen Studie bietet die landesweite Studie die Chance, ein umfassendes Bild zum Stand der Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg zu schaffen. Dies kann dann zur Grundlage für die nachhaltige Entwicklung des GV-Sektors in Zukunft dienen.

Quellenverzeichnis

[1] Küther, J. (2023). TK-Ernährungsstudie: „Gemeinschaftsverpflegung ist ein mächtiger Hebel!“. Interview mit Prof. Ulrike Arens-Azevêdo. TK-Ernährungsstudie. Abgerufen am 08.12.2025 von https://wirtechniker.tk.de/2023/12/01/tk-ernaehrungsstudie-gemeinschaftsverpflegung-maechtiger-hebel/

[2] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). (2023). DGE-Qualitätsstandards. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/

[3] Greulich, K. (2022). Erhebung des Status-quo der Gemeinschaftsverpflegung der Region Freiburg – Ein Beitrag zum Vorkonzept der Ernährungsstrategie Freiburg & Region. Bachelorarbeit, Universität Freiburg, Freiburg.

[4] Ernährungsrat Freiburg & Region. (2022). Gutes Essen für alle. Ernährungsstrategie Freiburg & Region. Abgerufen am 08.12.2025 von https://ernaehrungsrat-freiburg.de/ernaehrungsstrategie/

[5] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2025). Ernährungsgewerbe. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/ernaehrungsgewerbe

[6] Rommel, M., Paech, N., & Sperling, C. (2019). Eine Ökonomie der Nähe. Horizontale Ausbreitung resilienter Versorgungsmuster. Transformative Unternehmen und die Wende in der Ernährungswirtschaft, (72), 361– 397. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.researchgate.net/publication/339043458_Eine_Okonomie_der_Nahe_Horizontale_Ausbreitung_resilienter_Versorgungsmuster

[7] Sipple, D., Wiek, A., & Schanz, H. (Hrsg.) (2024). Nachhaltige Gestaltung von lokalen Ernährungssystemen durch Kommunalpolitik und -verwaltung. Stadtforschung aktuell. Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-658-42720-7_1

[8] Koerber, K. (2014). Fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – ein Update. Ernährung im Fokus, 14(9–10), 248–256. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014__Lit.pdf

[9] Eberle, U., Hayn, D., Rehaag, R. & Simshäuser, U. (2006). Ernährungswende: Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. Oekom Verlag. Abgerufen am 15.12.2025 von https://www.oeko.de/oekodoc/1166/2007-228-de.pdf

[10] Jaquemoth, M., Greiner, M., Hufnagel, R., & Frölich, N. (2016). Gemeinschaftsverpflegung in Bayern – repräsentative Befragung zu Kenndaten von GV-Einrichtungen. Hauswirtschaft und Wissenschaft, (3), 124–ff. Abgerufen am 15.12.2025 von https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HuW_Heft_03_2016_Jaquemoth_Artikel.pdf

[11] Göbel, C., Teitscheid, P., Friedrich, S., Langen, N., Speck, M., Engelmann, T., & Rohn, H. (2017). Implementing sustainable business models in the hospitality sector with the help of a mission statement. International Journal on Food System Dynamics, 8(2), 165-169. https://doi.org/10.18461/ijfsd.v8i2.827

[12] Beer-Borst, S. (2008). Festlegung einer Arbeitsdefinition für den Forschungsgegenstand „Gemeinschaftsgastronomie“. Abgerufen am 15.05.2022 von [http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_Arbeitsdefinition_GG_V1.2_100806.pdf]

[13] Pfefferle, H., Hagspihl, S., Clausen, K. (2021). Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungsumschau 8/2021 pp. M470-M483. Abgerufen am 15.12.2025 von https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/08_21/EU08_2021_M470_M483.pdf

[14] Teitscheid, P., Göbel, C., Friedrich, S., Scheiper, M.-L., Rohn, H., Engelmann, T., Langen, N., Dubral, R., Lorenz, B., Speck, M., & Schweißinger, J. (2017). Vorschlag für ein Leitbild „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“. NAHGAST. Abgerufen am 08.12.2025 von https://nahgast.vs12951.internet1.de/sites/default/files/2a1_nachhaltigkeitsmanagement_pdf_nahgast_leitbild_stand-012017.pdf

[15] Roehl, R., Strassner, C. (2012). Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Institut für berufliche Lehrerbildung (ed.); Schriftenreihe des Projektes nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe Bd. 1. Münster 2011. Abgerufen am 15.12.2025 von https://averdishome.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/06/2011_ibl_schriftenreihe_band_1.pdf

[16] Speck, M., Göbel, C., & Schweissinger, J. (2016). Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – das Forschungsprojekt NAHGAST. Hauswirtschaft und Wissenschaft, 64(2), 86–93. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HuW_2016_Heft_2_Speck_Artikel_Version_3.pdf

[17] Pinto, P. & Wiek, A. (2022). Umfassende Nachhaltigkeitsbewertung von GV-Einrichtungen. Universität Freiburg: Freiburg.

[18] Thun, M. (2017). Gutachten zum Status Quo der Gemeinschaftsverpflegung in Bremen mit Handlungsempfehlungen. Die Senatorin für Umwelt, Klima und Wissenschaft Bremen. Abgerufen am 08.12.2025 von https://bau.bremen.de/sixcms/media.php/13/Gutachten+Status+Quo+in+der+Gemeinschaftsverpflegung_2017.37424.pdf

[19] Stierand, P., & Lünenborg, C. (2018). Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung. Analyse des Ist-Zustandes in Berlin und darauf aufbauend die Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Umsetzung des „House of Food" in Berlin, Dortmund.

[20] Roehl, R. & Schlüter, E. (2018). Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Kantinenbewirtschaftung. Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, etc. des Landes Schleswig-Holsteins. Abgerufen am 15.12.2025 von https://www.schleswig-holstein.de/DE/fachinhalte/A/abfallwirtschaft/Downloads/KurzfassungStudie.pdf?__blob=publicationFile&v=3

[21] Muster, V., Rauber, J., & Thorun, C. (2021). Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2021-08/wege-zu-einer-nachhaltigen-offentlichen-gemeinschaftsverpflegung-in-nrw_bericht.pdf

[22] Sipple, D. & Wiek, A. (2023). Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft. Freiburg i.Br.: Institut für Umweltsozialwissenschaften und Geographie, Universität Freiburg. https://doi.org/10.6094/UNIFR/235345

[23] Spieker, S. (2021). On the way to a sustainable future: Analysis and optimisation of sustainability management and communication using the example of the food sector (Masterarbeit, Hochschule Darmstadt). Abgerufen am 08.12.2025 von https://mcusercontent.com/0982966bf89cd5565303321b8/files/b1449d72-d0e1-33bb-c507-b714716be60d/Masterarbeit_Svea_Spieker.pdf

[24] Nefzger, N., et al. (2016). Die bioregionale Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frankfurt am Main. https://www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de/fileadmin/pdf/20161208_Bericht-Bioregiogv-fibl.pdf

[25] Lenz, J., Neumann, C., Frohnert, L. & Grauwinkel, U. (2020). Marktstudie zum Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung in Sachsen [Abschlussbericht]. NAHhaft e. V. Abgerufen am 08.12.2025 von https://www.nahhaft.de/fileadmin/NAHhaft_Website/2_Projekte/Marktstudie_AHV/Marktstudie_AHV_FINAL.pdf

[26] Bio-Musterregion Freiburg. (2025). Regionales Bio für Kantinen und Gastronomie. Abgerufen am 08.12.2025 von https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Freiburg/Regionales+Bio+fuer+Kantinen+und+Gastronomie

[27] Ernährungsrat Freiburg & Region. (2025). KANNtine – Ernährungswende am Südlichen Oberrhein. Abgerufen am 08.12.2025 von https://ernaehrungsrat-freiburg.de/kanntine/

[28] Universität Freiburg. (2025). Innovationscampus Nachhaltigkeit. Abgerufen am 08.12.2025 von https://uni-freiburg.de/themen-im-fokus/nachhaltigkeit-an-der-universitat-freiburg/innovationscampus-nachhaltigkeit/

[29] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). (2025). Inhouse-Checklisten. Abgerufen am 09.12.2025 von https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/inhouse-checklisten/

[30] EAT-Lancet Commission (2025). The Planetary Health Diet. Abgerufen am 09.12.2025 von https://eatforum.org/eat-lancet/the-planetary-health-diet/

[31] Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The lancet, 393(10170), 447-492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4

Über die Autor*innen



Katharina Greulich schloss ihr Studium der Biologie und der Geografie an der Universität Freiburg 2022 mit einer Bachelorarbeit ab, die dieser Studie zugrunde liegt. Sie studiert gegenwärtig im Masterstudiengang Nachhaltigkeitswissenschaften an der Leuphana Universität Lüneburg. Zwischen 2018 und 2025 engagierte sie sich im Ernährungsrat Freiburg & Region und koordinierte zeitweise den Themenkreis regionale Außer-Haus-Verpflegung. An der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft war sie 2024/25 im Projekt „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg“ des Innovationscampus Nachhaltigkeit tätig.



Prof. Dr. Arnim Wiek leitet die Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Die Professur erforscht die Entwicklung, Umsetzung und Skalierung von nachhaltigen Innovationen für kleine und mittlere Betriebe, für regionale Wertschöpfungsketten und für ganze Sektoren der Ernährungswirtschaft. Schwerpunkte liegen auf der Lebensmittelverarbeitung, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Bio-Fachhandel. Zudem bietet die Professur eine Reihe von innovativen Aus- und Weiterbildungsprogrammen an, unter anderem zu kooperativem Wirtschaften und zur nachhaltigkeitsorientierten Kommunalpolitik. Forschung und Lehre erfolgen in enger Zusammenarbeit mit Praxispartnern aus Wirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft. Professor Wiek war von 2008 bis 2023 als Professor für Nachhaltigkeitswissenschaft an der School of Sustainability der Arizona State University, USA tätig.



Dr. David Sipple ist Forschungsgruppenmanager und wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Zuvor war er als (remote) Lab Manager an der School of Sustainability der Arizona State University (USA) sowie als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Professur für Environmental Governance der Universität Freiburg tätig. Sein Forschungsinteresse fokussiert auf Unterstützungsfunktionen in Politik und weiteren Systemdienstleistungen zur Stärkung von Nachhaltigkeit und Resilienz der Ernährungswirtschaft.

Humboldt-Professur für
Nachhaltige Ernährungswirtschaft

Prof. Dr. Arnim Wiek
arnim.wiek@vwl.uni-freiburg.de

Institut für Wirtschaftswissenschaften
Universität Freiburg

Engesserstraße 4
79108 Freiburg im Breisgau
Deutschland

universität freiburg