

## Regionaler Bio-Mittagstisch in Heilbronn/Hohenlohe

Angebot in regionalen Kantinen und Mensen dient als Real-Labor



*Die Bio-Musterregion Hohenlohe und das Ferdinand-Steinbeis-Institut haben das Ziel, gemeinsam mit ihren Partnern, regionale Wertschöpfungsketten für Bio-Erzeuger und Verarbeiter nachhaltig aufzubauen. Was in der Region produziert wird, soll in der Region verzehrt werden – so die gemeinsame Richtung der Beteiligten des Projekts „Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Regionaler Bio-Mittagstisch“, das Anfang August abgeschlossen wurde. Dieser Ansatz steht im Einklang mit den „Farm-to-Fork“-Zielen, die im Green Deal-Maßnahmenplan der EU formuliert sind.*

### **Was steckt hinter dem regionalen Bio-Mittagstisch?**

Regionale Bio-Erzeugnisse sind aktuell selten auf den Tellern der Mensen und Kantinen anzutreffen. Fehlende Transparenz über Angebot und Nachfrage, mangelnde Kommunikation und unterbrochene Wertschöpfungsketten sind einige Gründe hierfür. Beim AHV-Projekt wurden vor allem die Herausforderungen im Prozess „Farm-to-Fork“ – insbesondere bei Großküchen und Mensen – identifiziert und gemeinsam Lösungen erarbeitet. Mit Hilfe der Digitalisierung soll hierbei eine regionale Bio-Wertschöpfungskette für Hohenlohe/ Bio-Musterregion/ Nord-BW aufgebaut und mehr Transparenz geschaffen werden.

***„Unsere Mission: was in der Region erzeugt und produziert wird, wird auch in der Region verzehrt.“***

**Karoline Frank, Projektleiterin des Ferdinand-Steinbeis-Instituts**

## **Bio-Genuss von hier**

Das Angebot des regionalen Bio-Mittagstisch dient dem Projekt als Real-Labor, um zu lernen, welche Prozessschritte digitalisiert werden können und über welchen Zusatznutzen weiterer Mehrwert für die Außer-Haus-Verpflegung gestiftet werden kann.

Für die Verprobung des regionalen Bio-Mittagstischs wurden Kantinen und Mensen mit hohem Absatzvolumen eingebunden. An jeweils einem Tag im Juli stand der regionale Bio-Mittagstisch – bestehend aus Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, feinen, neuen Bio-Kartoffeln mit Kräuterdip (vom Ökohof Engelhardt aus Untermünkheim) und einer knackigen Salatbegleitung mit Tomaten – auf dem Speiseplan bei den Projektpartnern Studierendenwerk Heidelberg mit der Mensa am Bildungscampus Heilbronn und dem Audi Betriebsrestaurant in Neckarsulm. Weitere Partner rund um die Außer-Haus-Verpflegung sind regionale Bio-Erzeuger aus Obst- und Gemüseanbau, Bio-Schweinezüchter, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) sowie ein Obst- und Gemüse-Großhändler mit Bio-Veredlungskompetenz und die Bio-Musterregion Hohenlohe (BMR). Auch mit dabei war SaproS GmbH, ein Service-Partner aus der Region für Obst und Gemüse.

## **Erste Erkenntnisse aus der gemeinsamen Verprobung:**

- Es gibt derzeit keinen (funktionierenden) konstanten Austausch zwischen dem Prozess der Lebensmittelherstellung (Erzeugung/Anbau) und der Speisenzubereitung.
- Über die sehr kleinteilige Verfügbarkeit, Qualität und Mengen von regional erzeugten Bio-Lebensmitteln besteht zum jetzigen Zeitpunkt keine Transparenz.
- Kantinen und Mensen haben noch keine Möglichkeit über punktuelle „Experimente“ hinaus, dauerhaft regionale Lebensmittel einzusetzen, da der Bedarf an großen vorbereiteten Mengen einem kleinteiligen intransparenten Angebot gegenübersteht.
- Die Funktion des Bündelns kleinerer Mengen für einen großen Bedarf, Vorverarbeitung und Logistik, die der Großhandel für konventionelle Produkte heute schon einnimmt, ist für regionale Bio-Lebensmittel noch nicht gegeben.
- Eine direkte Belieferung von Großküchen durch eine Vielzahl kleiner, regionaler Anbieter wird aufgrund von Leistung und Aufwand in der Annahme und Abrechnung seitens der Großküchen derzeit nicht genutzt.

## **Lösungsansatz mithilfe der Digitalisierung**

Mithilfe einer offenen digitalen Plattform kann nicht nur Transparenz über Menge und Qualität erreicht, sondern auch Bündelung, ein Bezahlssystem, Vorverarbeitung und Logistik abgebildet werden. Dies ermöglicht den Großverbrauchern regionale (Bio-)Lebensmittel einzusetzen und steht dabei im Einklang mit den Zielen dieser Unternehmen. Mithilfe der ersten Erkenntnisse wurde ein Entwurf erarbeitet, der in weiteren Schritten pilotiert und unter realen Bedingungen längerfristig getestet wird. Die Pilotierungsphase wird mit allen Projektpartnern aus der Verprobungsphase weitergeführt. Langfristig könnte die Plattform auch wichtige Verbraucherinformation erzeugen, z. B. einen Carbon Footprint, also der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, der für die Her- und Bereitstellung des Lebensmittels aufgewendet werden musste.

**Das Ferdinand-Steinbeis-Institut forscht international im Bereich der Digitalisierung und Transformation von Wirtschaft und Gesellschaft mit einem interdisziplinären Forscherteam und ausgewiesenen Business-Experten. Hierbei besteht der Anspruch, dass durch transferorientierte Forschungsprojekte ein konkreter Nutzen in der regionalen Wirtschaft und Gesellschaft entsteht. Seine Standorte hat das Ferdinand-Steinbeis-Institut auf dem Bildungscampus in Heilbronn und am Steinbeis-Campus in Stuttgart-Hohenheim.**

**Weitere Informationen zum FSTI finden Sie hier: [www.ferdinand-steinbeis-institut.de](http://www.ferdinand-steinbeis-institut.de)**

#### **Pressekontakt Ferdinand-Steinbeis-Institut**

Ines Weybrecht  
Direktion Heilbronn  
Bildungscampus 9  
74076 Heilbronn

Telefon: +49151-569 764 37

E-Mail: [ines.veybrecht@ferdinand-steinbeis-institut.de](mailto:ines.veybrecht@ferdinand-steinbeis-institut.de)