

Mehr Profil mit Bio

Marktüberblick ■ Herausforderungen ■ Erfolgsbeispiele



Rainer Roehl, a'verdis, Münster

Teil 1

Der Bio-Außer-Haus-Markt in Deutschland 2011

Kindertageseinrichtung

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Ganztagsschule

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Ausbildung



Studium



Arbeitsplatz

a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Krankenhaus

a^overdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Seniorenheim

āverdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Restaurant

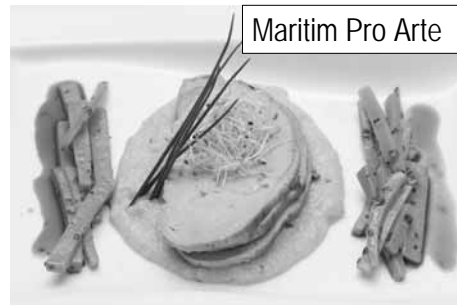
āverdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Familienrestaurant



Hotel



Volksfest & Event

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Unterwegs

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen

DB BAHN



Oliver Heilmeyer
Spitzenkoch aus Brandenburg
Top chef from Brandenburg



Spreewälder Rottkohlsuppe mit Schweinefleischklößchen
4,90 EUR
8,20 CHF



Eintopf von Kohlrabi und Jungschwein
9,90 EUR
16,50 CHF



Geschmorte Rinderbacke
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree
15,90 EUR
26,50 CHF



Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Rucola
an Kartoffel-Kürbis-Stampf
14,90 EUR
24,80 CHF

Bio-Systemgastronomie

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Bio Coffee-Shop

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Umsätze AHV / Bio in Deutschland (2010)



237,86 Mrd. € insgesamt

70 Mrd. € Essen außer Haus **30 %**

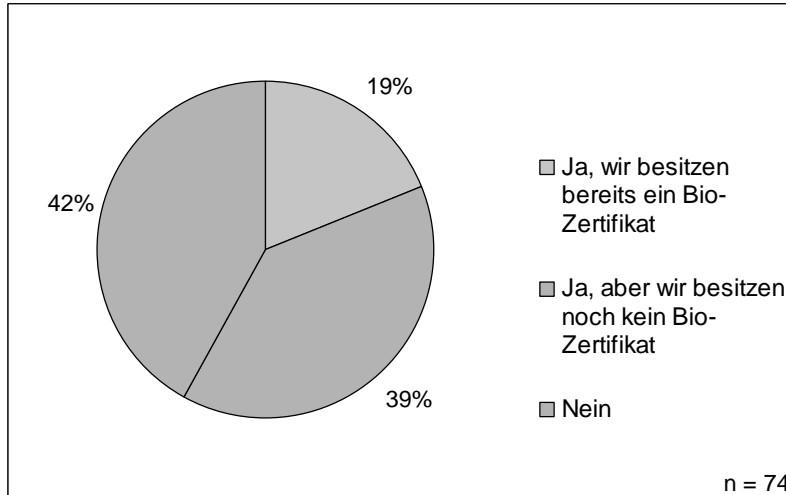
5,85 Mrd. Bio-Umsatz insgesamt

300 Mio. € Außer-Haus-Markt **5 %**

Immer mehr Küchen mit Bio-Zertifikat



Mehr Betriebe ohne Bio-Zertifikat



Quelle: Prof. Dr. Holger Buxel, Professur für Dienstleistungs- und Produktmarketing, Fachhochschule Münster, 2009

Bio-Auslobung ohne Zertifikat

Pfannkuchen mit Calvados-Äpfeln 3,80 € 994
Unser hausgemachter Pfannkuchen diesen Monat mit Äpfeln, gelocht in karamellisiertem braunen Zucker, Butter, Sahne, Calvados und Weißwein
pancake with apples and Calvados
pannekoeken et appel en Calvados

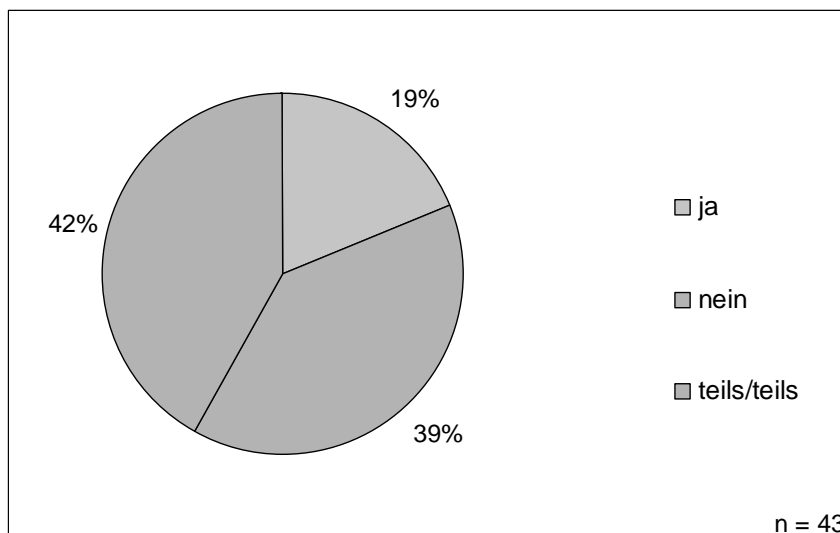


Von **ökullus** beziehen wir zurzeit:
Möhren, Äpfel, Orangen, Zitronen, Eier, Tomaten



Erfolg mit Bio!?

Machen Sie gute Erfahrungen mit Bio?



Quelle: Prof. Dr. Holger Buxel, Professur für Dienstleistungs- und Produktmarketing, Fachhochschule Münster, 2009

Schlechte Erfahrungen ...

11.02.2010 | Ostsee-Zeitung

OSTSEE-ZEITUNG

Medienart: Print
Auflagen: 165.024

Verbreitung: 153.040
Erscheinungsweise: Mo-Sa

Bio-Essen ist nicht gefragt

Seit Ende letzten Jahres ... schendes Ergebnis, wie Klaus Zeidler an. Wir müssen Bio von

Zu hoher Preis und schlechte Verfügbarkeit: Das Angebot (...) einmal in der Woche biologisch zu essen, stößt auf wenig Resonanz.

... woch in der Mensa am Schiefwall auf den Tellern der Studenten. Ver- gleichen mit den 1500 verkauften Por- tionen am Tag, sei das ein enttä-

... zu kommen. Es sei keine Schrott- so Zeidler, dass er kurzfristig einen Anruf bekomme und der Bio-Händ- ler seine Lieferung absagt. So wer- den dann immer wieder auch Flyer für das jeweilige Bio-Menü überflü- sig, die der AstA (Allgemeiner Stu- dierendenausschuss) verteilt, weiß Julia Hiller, Referentin für Nachhaltig- keit und Ökologie.

Innerhalb der Studierenden sind die Meinungen zum Thema gespal- ten. „Seit wann gibt es dort denn Bio-Essen?“, fragt Mirjam Ruckick. Die 25-Jährige isst regelmäßig in der

... auch nicht“, so die AstA-Referentin Hiller. Sie hoffe, dass sich das Kaufver- halten in absehbarer Zeit ändern wird. Etwas pessimistischer klingt Zeidlers Erklärungsversuch: „Die Leute befriedigen ihr schlechtes Ge- wissen ja schon im Supermarkt um die Ecke. Das Bio-Angebot dort wird immer besser und deshalb sparen sich dann viele unser Angebot.“

INFO

Das kostet Bio

Trockenwaren wie Nudeln

Gute Erfahrungen ...

LWLaktuell 6/2009

LWLA

Vertrauensbonus durch Biokost

LWL-PsychiatrieVerbund fördert den Einsatz von ökologisch angebauten Produkten in seinen Einrichtungen

Westfalen-Lippe (tuf). Wenn Thomas Voll von biologisch angebauten Möhren spricht, gerät er ins Schwärmen. „Allein der Geruch ist schon ein Erlebnis“, sagt der Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik in den LWL-Kliniken Lengerich und Münster. Er ist überzeugt vom intensiveren Geschmack und dem Nährstoffreichtum der Bioprodukte. Mit seiner Meinung stimmt er überein mit der Einstellung des LWL-Psychiatrie-Verbandes Westfalen. „Wir sehen uns als Gesundheitsdienstleister des LWL in der Pflicht, unseren Patienten nährstoffreiche, gesunde Ernährung anzubieten“, sagt Klaus Stahl, Referatsleiter in der LWL-Abteilung für Krankenhäuser und Gesundheitswesen. Die Abteilung vereinbarte mit den Einrichtungen des LWL-Psychiatrie-Verbandes, das Angebot an Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung auf mindestens fünf Prozent zu steigern. Das entspricht



Die Beilagen sind aus ökologischem Anbau. Küchenchef Alfred Grotko (l.) und Thomas Voll, Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik, aus den LWL-Kliniken Lengerich und Münster setzen auf Biokost. Foto: LWL-Psychiatrie

gleichbedeutend mit harten Vollkornnudeln und schrumpeligem Gemüse war, seien vorbei. Hauptsächlich kommen nun Reis, Kartoffeln und saisonale Gemüsesorten aus Bioanbau als Komponenten der Gerichte auf den Mittagstisch. Bioprodukte werden aber auch in anderer Form eingesetzt: So wird zum Beispiel im LWL-Wohnverband Paderborn in einem internen Bioladen Biokost von Bewohnern für Bewohner verkauft und in der LWL-Klinik Lengerich gibt es eine klinikeigene Streuobst- wiese.

Bio ist in, die Nachfrage entsprechend groß. Manchmal müssen die ökologischen Produkte auch aus dem Ausland

Die 7 Kernfragen für jede Küche

1. Was sind die Vorteile von Bio?
2. Warum Bio in meiner Einrichtung?
3. Welches Bio-Konzept passt zu uns?
4. Welche Bio-Lieferanten sind geeignet?
5. Wie kompensiere ich die höheren Bio-Preise?
6. Wie kommuniziere ich mein Bio-Angebot?
7. Wie setze ich die Bio-Zertifizierung um?

1. Was sind die Vorteile von Bio?



- Gesundheit
- Geschmack
- Umwelt

Quelle: www.boelw.de

Bio – das Beste für die Gesundheit.



„Kein Lebensmittel hat höhere Gehalte an nützlichen Inhaltsstoffen, essenziellen Aminosäuren und Vitaminen als biologische Lebensmittel.“

„Die beste Methode, die Aufnahme potenziell gefährliche Pestizide zu verringern, ist die Aufnahme ökologisch angebaute Lebensmittel.“

In GB erlaubte Health Claims für Bio-Produkte.
Quelle: Soil Association, London 2006

2. Warum Bio in meinem Betrieb?



1. Weil die **Gäste** es wollen.
2. Weil der **Auftraggeber** es will.
3. Weil die **Küche** es will.

3. Welches Bio-Konzept passt zu uns?

1. Wie(viel) Bio?
2. Bio in allen Speisen?
3. Bio oder Bio^{plus}?

Einzelne Rohstoffe / Zutaten nur noch BIO



Liebe Gäste,
in der Cafeteria Uhlhornsweg bieten wir Ihnen folgende Lebensmittel ausschließlich in Bioqualität an:

- Milchprodukte**
 - Joghurt, los
 - Milch, los
 - Süße Sahne
 - Saure Sahne
 - Quark
 - Creme fraîche
- Käse**
 - Emmentaler
 - Cheddar
 - geriebener Käse (außer Parmesan)
- Ölsaaten**
 - Leinöl
 - Kürbiskerne
 - Sonnenblumenkerne
- Getränke**
 - Kaffee
- Vollkorngetreide**
 - Weizen
 - Dinkel
 - Hafer
 - Gerste
 - Roggen
 - Buchweizen
 - Hirse
 - Maiskeim
 - Malzkeim
 - Grünkern
- Obst und Gemüse**
wird nach regionaler Verfügbarkeit in Bioqualität verarbeitet. Weitere Informationen an der Essensausgabe.
- Kartoffeln**
geschält, ca. 9 Monate im Jahr (Oktober bis Juni)

Sollten wir Lebensmittel ausnahmsweise nicht in Bioqualität anbieten können, werden wir Sie darüber informieren.
Darüber hinaus bieten wir Rind-, Lamm-, und Schweinefleisch sowie Eier ausschließlich aus artgerechter NEULAND-Haltung an.
Telefon: 04 070 06 66666

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

Bio-Speisen und/oder Bio-Komponenten

	Mit Fleisch Komponentenauswahl	Ohne Fleisch Komponentenauswahl	Vital-Menü Auf Vorbestellung € 7,00
Mi	Suppe Maispouardenbrüstchen Mischgemüse Bio* Würfelpommes Bio* Salat Bio* Dessert	Suppe Gemüse-Auflauf Bio* Thymiansauce Dinkelbulgur Bio* Salat Bio* Dessert	Suppe Kalbsschnitzel mit Champignon Bratkartoffel Bio* Gemischtes Wurzelgemüse Bio* Salat Bio* Dessert
Do	Suppe Spickbraten Kartoffelknödel Rotkraut Bio* Salat Bio* Dessert	Suppe Fenchel im Blätterteig Orangensauce Broccoli/Hirse Bio* Salat Bio* Dessert	Suppe Rinderroulade Bio* Zucchini-Tomaten-gemüse Kartoffelpüree Salat „Bio“ Dessert
Fr	Suppe Fischfilet /paniert Remouladensauce Kartoffelsalat Bio* Salat Bio* Dessert	Suppe Überbackene Gemüsetaschen „Esterhazy-Sauce“ Salat Bio* Dessert	Suppe Forelle „Müllerin-Art“ Kräuterkartoffelchen Bio* Rote Bete Gemüse Bio* Salat Bio* Dessert

Alles BIO



4. Welche Bio-Lieferanten sind geeignet?

1. Welches Bio-Konzept setze ich um?
2. Bio-Spezialisten, Gastro-Spezialisten oder **Bio-Gastro-Spezialisten**?
3. Bio – egal woher?

Transparenz und Regionalität



5. Wie kompensiere ich die höheren Preise?

1. Wie viel teurer ist Bio?
2. Mehrpreise weitergeben?
3. Wie viel Bio ist machbar?



6. Wie kommuniziere ich mein Bio-Angebot?

1. Offensiv oder zurückhaltend?
2. Information oder Emotion?
3. Kritische Gästefragen?

Offensiv oder zurückhaltend?



**Bio in GV und Gastronomie
ist immer ein Zusatznutzen!**

1. Wie stelle ich sicher, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht?
2. Wie hoch ist der organisatorische und finanzielle Aufwand?
3. Wie kann ich das Bio-Zertifikat nutzen?



Speisenausgabe



Speisenkarte

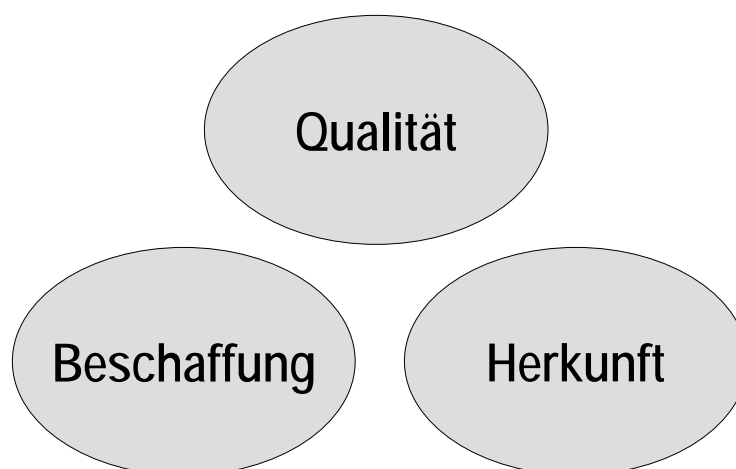


Allgemeine Hinweise

- Erweiterung HACCP-Konzept
- Abhängig von Betriebsgröße, Anzahl Betriebsstätten und Bio-Konzept
- Etwa 300,- bis 800,- Euro pro Jahr

Worauf es in der Zukunft ankommt.

Das muss besser werden (sagen Bio-Küchen)



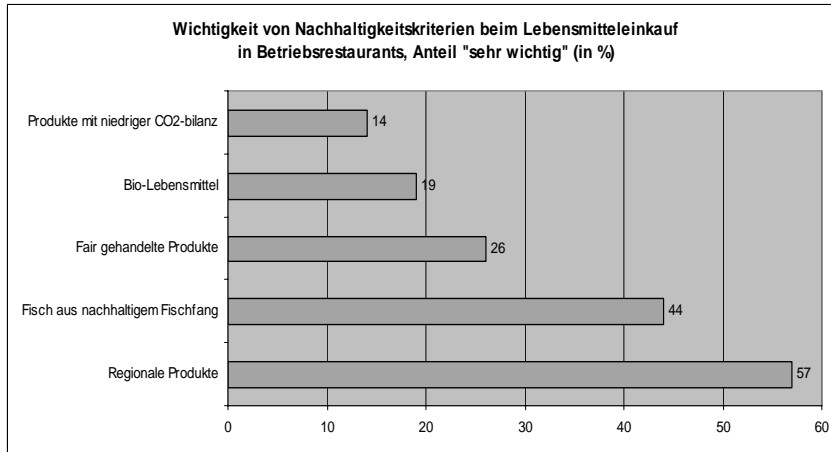
2. Wertschätzung für Bio fördern

- Gäste ⇒ Bio ist gut.
- Küche ⇒ Bio ist einfach.
- Unternehmen ⇒ Bio stärkt Image.

Bio steht im Wettbewerb der Wertschätzung

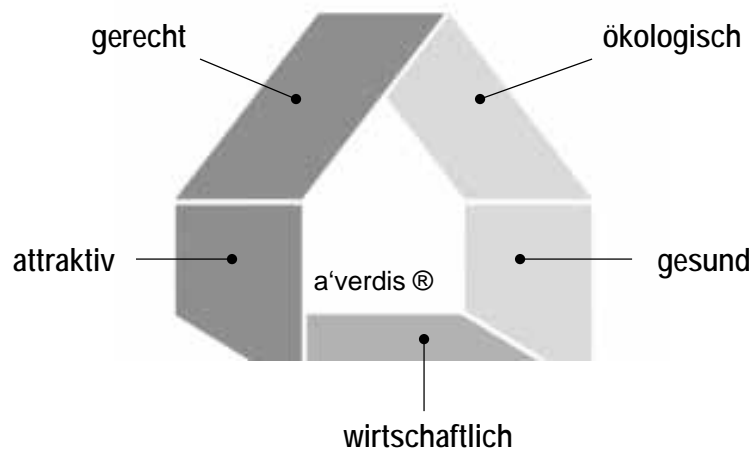


Regionalität an erster Stelle



Quelle: Internorga, Hamburg Messe & Kongress GmbH, 2011

3. Bio in ein Nachhaltigkeitskonzept integrieren



<i>Beilagen</i>	
Kartoffelsalat	0,65 €
Pommes Frites	0,65 €
<i>Gemüsebeilagen</i>	
Mischgemüse	0,80 €
Erbsen	0,80 €



Nachhaltigkeit als Prinzip

Alle Mensen mit Bio-Produkten und Fleisch aus artgerechter Haltung

Heute ist „bio“ in aller Munde und auch überall erhältlich, aber das war nicht immer so. Das Studentenwerk Oldenburg begann 1983 als bundesweit erstes Studentenwerk damit, in seinen Mensen Ökologie und Nachhaltigkeit als Prinzipien des Wirtschaftens voranzutreiben. Seither ist dieser Schwerpunkt immer mehr gewachsen.

„Zu unseren ersten und wichtigsten Grundsätzen gehört der Bezug von Obst, Gemüse und anderen Produkten aus ökologischem Anbau“, erklärt Einkaufsleiterin Doris Senf. So kam 2008 etwa ein Drittel des Frischgemüses und rund die Hälfte der Kartoffeln aus ökologischem Landbau, und zwar von Erzeugern aus der Region. Der regionale Bezug von Waren ist denn auch ein weiteres Kernprinzip des nachhaltigen Wirtschaftens, wie die Einkaufsleiterin präzisiert: „Der Salatkopf, der nur wenige Kilometer transportiert werden muss, belastet die Umwelt deutlich weniger als derjenige, der von weit her kommt.“

Fleisch aus artgerechter Haltung in allen Mensen

Die Verwendung von Fleisch aus artgerechter Haltung ist seit 1998 in den Mensen selbstverständlich: „Lamm-, Rind- und Schweinefleisch kommen in allen Mensen und Cafeterien ausschließlich aus NEULAND-Haltung“, erläutert die Einkaufsleiterin. Das gilt für Steak und Hackfleisch ebenso wie für Schinken, Salami oder den PINKEL zum Grünkohl. Strenge Richtlinien, etwa bei Haltung, Futter und Transport, garantieren die hervorragende Qualität des verwendeten Fleisches. Außerdem kommt in allen Mensen nur noch Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakultur auf den Tisch, um ein Zeichen gegen die weltweite Überfischung zu setzen. „Wir bekommen von unserem Lieferanten die Garantie, dass der Fisch nur aus ungefährdeten Beständen kommt“, so Doris Senf.

Kaffee ausschließlich aus fairem Handel

Doch der Anspruch geht noch weiter: In allen Cafeterien und CaféBars wird ausschließlich Kaffee ausgeschenkt, der nicht nur ökologisch erzeugt, sondern auch fair gehandelt ist. „Fairer Handel ist für uns ein wichtiger Aspekt der Nachhaltigkeit“, erläutert die Einkaufsleiterin, „denn die Erzeuger erhalten für ihre Produkte höhere Preise als auf dem Weltmarkt und können so ihren Lebensstandard selbstständig verbessern.“

Nachhaltiges Wirtschaften auf einen Blick:

-  Produkte aus Bio-Erzeugung
-  Fleisch aus artgerechter Haltung
-  Fisch aus nachhaltiger Fischerei
-  Regionale Lieferanten
-  Saisonales Angebot
-  Fairer Handel

Wackelpeter Catering, Hamburg



Evangelische Akademie Bad Boll



Heiligenfeld GmbH

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Mehr Informationen ?

a'verdis
nachhaltige Verpflegungslösungen



Rainer Roehl
a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11
48149 Münster
Tel. 0251 / 980-1220
Fax 0251 / 980-1229
rainer.roehl@a-verdis.com
www.a-verdis.com