

Immer noch eine **Nische**

AHV-Experte **Rainer Roehl** schätzt den **Bio-AHV-Markt** auf einen Umsatz von 350 Mio. Euro.

BIOwelt: Herr Roehl, warum wächst der AHV-Markt seit Jahren?

Roehl: Er wächst, weil immer weniger Menschen nicht kochen wollen oder kochen können. Essen zubereiten wird immer weniger als notwendige oder wünschenswerte Tätigkeit, sondern als lästige Pflicht angesehen. Gastronomische Konzepte für alle Tageszeiten und sonstigen Gelegenheiten nehmen diese Entwicklung auf und machen das „Außer-Haus-Essen“ zur Normalität.

BIOwelt: Warum gibt es für den AHV-Markt keine genauen Zahlen?

Roehl: Weil sich bisher keiner der in Frage kommenden Marktforscher dem Thema gewidmet hat. Entweder aus mangelndem Interesse oder aufgrund der hohen Komplexität des Außer-Haus-Marktes.

BIOwelt: Wie hoch schätzen Sie den Umsatz mit Biolebensmitteln im AHV-Bereich?

Roehl: Biolebensmittel in der AHV werden ein Marktvolumen von über 350 Mio. Euro haben.

BIOwelt: Im Vergleich zu Dänemark, wo die Bio-Gastronomie bis zu 60 Prozent erreicht, steckt der AHV-Bereich in Deutschland noch in den Kinderschuhen. Was sind die Ursachen?

Roehl: Die genannten 60 Prozent in Dänemark sind nicht flächendeckend, sondern gelten nur für bestimmte Regionen oder Institutionen. Auch in Deutschland gibt es Betriebe mit einem sehr hohen Bio-Anteil. Ich nenne als Beispiele nur die Gesamtschule Wuppertal-Ronsdorf (über 1.000 Essen mit einem Bio-Anteil von 70 Prozent), die Kantine von Talanx in Köln (über 1.000 Essen mit nahezu 100 Prozent Bio), und die Kantine von Esprit in Ratingen (etwa 800 Essen mit einem Bio-Anteil von 60 Prozent). Von diesen Beispielen gibt es noch einige mehr.

BIOwelt: Warum ist der AHV-Markt für Bio noch wenig erschlossen?

Roehl: Zum einen, weil sich die klassischen Bio-Lieferanten mit den – im Vergleich zum Einzelhandel – anderen Bedürfnissen von gastronomischen Betrieben schwer tun, und zum anderen, weil oft die aktive Gästenachfrage fehlt. Das ist der wichtigste Unterschied zum LEH.



[2] Rainer Roehl zählt zu den Experten für Bio in der AHV. Er ist Gründer des Beratungsunternehmens a'verdis.

[2]

BIOwelt: Wie viele zertifizierte Unternehmen arbeiten in diesem Bereich?

Roehl: Ich schätze, es sind etwa 2.500 Küchen.

BIOwelt: Wieviele Bio-Angebote sind „illegal“?

Roehl: „Illegal“ ist hier das falsche Wort. Es gibt Bio-Angebote, deren Verwendung korrekt ausgelobt wird (es stimmt, was ausgelobt wird), deren Kennzeichnung aber nicht kontrolliert wird und deshalb nicht den gesetzlichen Anforderungen genügt. Dies dürften mindestens genauso viele Betriebe sein.

BIOwelt: In welchen Bereich der Bio-AHV sehen sie die größten Wachstumspotenziale?

Roehl: Das größte Wachstum bietet die Kita-, Schul- und Betriebsverpflegung.

BIOwelt: Konzepte wie Gorilla, Nat oder Daylesford Organic sind in Deutschland gescheitert. Warum tun sich Systemgastronomen mit Bio so schwer?

Roehl: Nicht nur Systemgastronomen tun sich schwer. Die genannten Konzepte haben nicht die wahren Bedürfnisse der Gäste im Kopf gehabt, sondern eher ein diffuses Bild von so genannten „Lohas“ und die eigene Idee. Gäste wollen zuerst genießen und das gerne auch mit Bioprodukten. Bio ist beim „Essen gehen“ immer Zusatznutzen. Wer das nicht begreift, wird es mit Bio schwer haben.

BIOwelt: Was sind für Sie Kennzeichen eines „nachhaltigen“ Verpflegungsangebots?

Roehl: Eine zukunftsorientierte Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung wird die Themen Genuss und Gesundheit mit den klassischen Nachhaltigkeitsthemen „wirtschaftlich“, „ökologisch“ und „sozial“ zu einem schlüssigen Ganzen verbinden. Nachhaltigkeit ohne Genuss hat keine Aussicht auf langfristigen Erfolg, zumindest nicht in der Gastronomie und GV.

BIOwelt: Wo sehen sie die künftigen Herausforderungen und Aufgabe der Lieferanten für die Bio-AHV?

Roehl: Mehr Ehrlichkeit (was kann ich realistisch liefern), mehr Service (aktive Ansprache), kontinuierliche Qualitäten.

Die Fragen stellte Jens Hertling