

## 2.200 Profiküchen in Dänemark mit mindestens 30 % Bio

### Öffentliche Gemeinschaftsgastronomie ist Wachstumstreiber für den Bio-Außer-Haus-Markt

**Münster, 10. November 2017.** Rund 60 Akteure aus dem dänischen und deutschen Bio-Außer-Haus-Markt trafen sich am 27. Oktober in Hamburg zur Dialogveranstaltung. Veranstalter war der *Dänische Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft*, vertreten durch **Sarah C. S. Fuglsig**, in Kooperation mit a'verdis, vertreten durch **Rainer Roehl**.

### Frischküche und Training sind zentrale Erfolgsfaktoren

Im ersten Veranstaltungsteil zeigten Akteure aus Dänemark eindrucksvoll, wie und warum sich in Dänemark der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt zum wichtigsten Wachstumstreiber für Bio-Lebensmittel entwickelt hat. Der langjährige Küchenchef und heutige Berater **Kenneth Højgaard** stellte zunächst das *Copenhagen House of Food* vor, das sich als Wissenszentrum und Umstellungsagentur zur Verbesserung von Ernährung und Speisen in öffentlichen Einrichtungen etabliert hat. Von hier aus wurden in den vergangenen Jahren viele hundert Küchen begleitet und deren Mitarbeitenden geschult. Wie die kontinuierliche Steigerung des Bio-Einsatzes praktisch gelingt, zeigte eindrucksvoll **Bente Sloth**, Küchenchefin im *Universitätskrankenhaus Aarhus*, welches das silberne Organic-Cuisine-Logo (mindestens 65 % Bio) trägt. Als drei wichtige Eckpfeiler für den Bio-Erfolg nannte Frau Sloth die konsequente Umstellung von einer durch Convenience-Produkte geprägte Küche auf eine Frischküche, theoretische und praktische Schulungen und Trainings aller Mitarbeiterinnen und die konsequente Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Den Nutzen von Schulungen und Trainings betonte auch **Carmen I. Calverley**, Projektleiterin der *Dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde* und hier unter anderem zuständig für die Einführung, Umsetzung und Überwachung des Organic Cuisine Logos, welches Küchen in Gold, Silber und Bronze bekommen können. Bronze bedeutet 30-60 % Bio, Silber 60-90 % Bio und Gold 90-100 % Bio. „*In diesem Jahr kam praktisch jeden Tag eine neue Küche dazu, die das Organic-Cuisine-Logo tragen darf*“, betonte Frau Calverley den Erfolg des Logos, welches nach den Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie nun zunehmend auch von privaten Restaurants, Hotels und Catering-Unternehmen nachgefragt wird.

### BioMentoren diskutieren Erfolgsfaktoren in Deutschland

Dass die Entwicklung des Bio-Außer-Haus-Marktes in Deutschland auch voranschreitet aber noch weit entfernt von den dänischen Verhältnissen ist, verdeutlichte Rainer Roehl in einem kurzen Einführungsvortrag. „*Es geht kontinuierlich voran und Bio-Lebensmittel werden in allen Segmenten des Außer-Haus-Verpflegungsmarktes eingesetzt. Wir liegen aber eine gute 10er Potenz hinter Dänemark zurück.*“ Was den Erfolg ausmacht und warum die Rahmenbedingungen in Deutschland nicht eins zu eins mit Dänemark vergleichbar sind, wurde in zwei Talkrunden mit deutschen Bio-Praktikern diskutiert. In einer ersten Runde stellten Martin Friedrich von Esprit, Josef Holzer von HiPP und Rafael Platzbecker von den Landesschulen NRW ihre Bio-Erfolge vor. Klar wurde dabei, dass es neben der Rückendeckung durch das Unternehmen und einem schlüssigen Bio-Konzept

vor allem einen überzeugten Antreiber braucht, der beharrlich, fachlich versiert und mit Fingerspitzengefühl die Bio-Entwicklung in der eigenen Küche verfolgt. In den Betriebskantinen von Esprit, HiPP und der Landesschulen NRW scheint das zu funktionieren. Immerhin liegen die Bio-Anteile bei 70 %, 95 % bzw. 55 %. Ganz so hohe Bio-Anteile sind in der deutschen Klinikgastronomie eher selten zu finden. Nicht zuletzt wegen anderer finanzieller Rahmenbedingungen. Das tägliche Budget für den Wareneinsatz ist auch geringer als in dänischen Häusern. *„Wir haben weniger als 4,50 Euro für den täglichen Wareneinsatz zur Verfügung. Deshalb sind wir mit einem geldwerten Bio-Anteil von aktuell gut 15 % sehr zufrieden“*, sagt **Berthold Kohm**, Betriebsleiter der Servicegesellschaft Nordbaden. In den LWL-Kliniken Münster und Lengerich liegt der Bio-Anteil inzwischen bei gut 20 %, was u. a. daran liegt, *„dass für die Krankenhausleitung die Qualität des Essens einen hohen Stellenwert hat“*, so **Thomas Voß**, stellvertretender kaufmännischer Direktor der Klinik.

### **Dänemark und Deutschland im Gespräch**

Nach einem Mittagessen mit dänischen Bio-Produkten war dann ausreichend Gelegenheit für Gespräche zwischen dänischen Bio-Produzenten und deutschen Bio-Großhändlern sowie für den Erfahrungsaustausch der Küchenprofis aus Dänemark und Deutschland. Die Teilnehmer lobten das Konzept der Veranstaltung und den Erfahrungsaustausch. Im kommenden Jahr wird es eine weitere Veranstaltung dieser Reihe geben, dann in Berlin.

4.698 Zeichen (mit Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen:

Rainer Roehl

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR

Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster

Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229

rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com

## Fotos



Rund 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen an der dänisch-deutschen Dialogveranstaltung in Hamburg teil (Foto: a'verdis)



Kenneth Højgaard, Bente Slot und Berthold Kohm im Gespräch über die Situation in Dänemark und Deutschland (Foto: a'verdis).