Brandenburger Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln: Einblicke in die regionale Marktstruktur

LAND BRANDENBURG

eip-agri

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

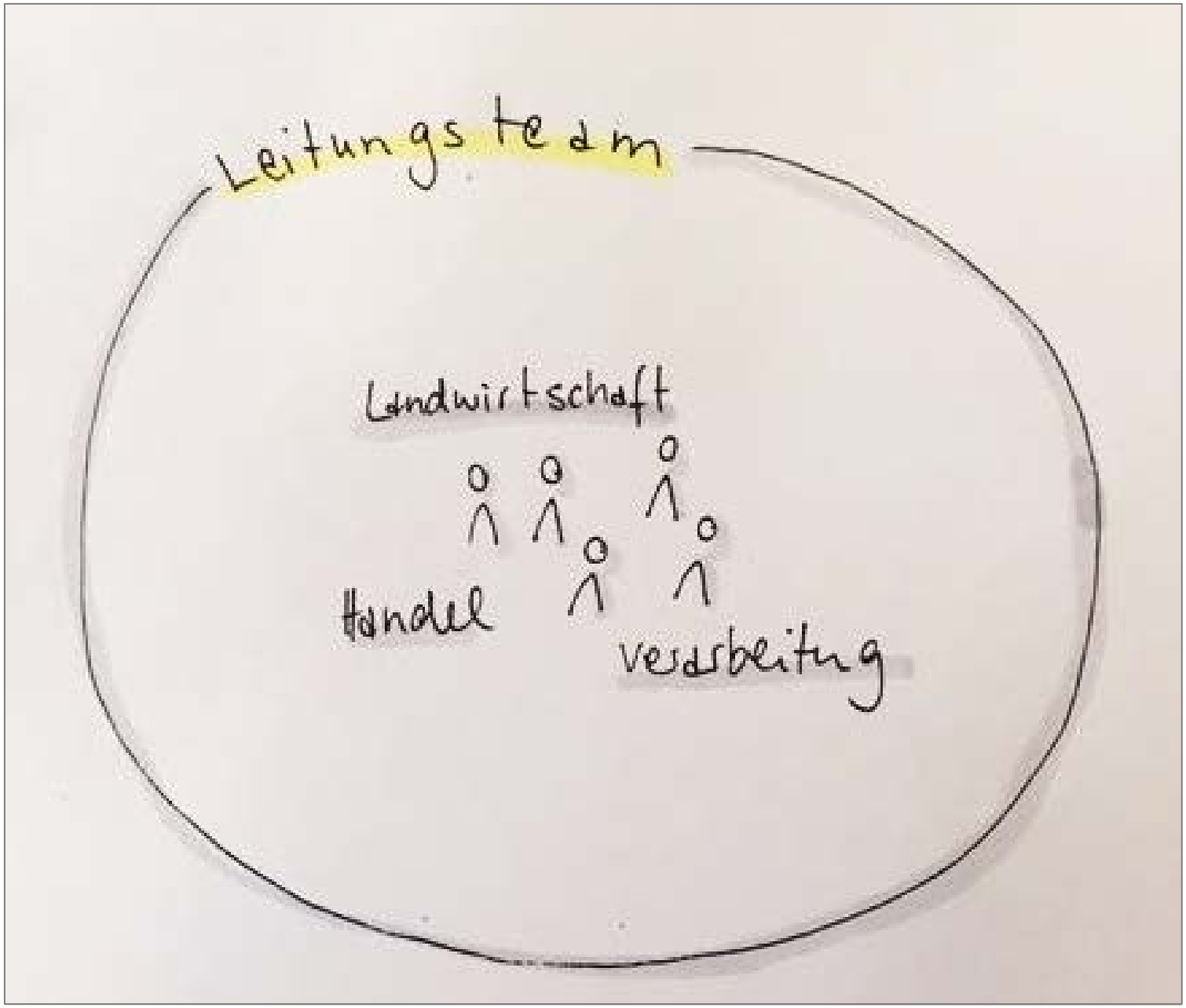
Jahrestreffen der Partnerbetriebe 2019 I 11. Februar 2019 | Eberswalde

HNE Eberswalde
Hochschule für nachhaltige Entwicklung

FÖL
Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.

Wer sind wir?

- Operationelle Gruppe „Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg“
- Zusammenschluss von Landwirtschaftsbetrieben, Unternehmen, Wissenschaft und Interessenvertretung
- Förderprogramm: Europäische Innovationspartnerschaft Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit (EU+BB)


Leitungsteam
Landwirtschaft
Handel
Verarbeitung

Leitungsteam

Charis Braun, Prof. Dr. Anna Häring, Evelyn Juister (HNE)
Andrea Hoffmann, Gerald Köhler, Michael Wimmer (FÖL)

Hintergrund und Ziel

- Große Nachfrage nach Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln in der Hauptstadtregion
- Geringes Angebot an regionalem Bio-Gemüse und Einstiegsbarrieren für Neueinsteiger*innen

Ziele:

- Entwicklung von Wertschöpfungsketten
- Stärkung fachlicher Kompetenz im Bio-Gemüse und Bio-Kartoffelanbau
- Ausweitung eines tragfähigen Bio-Gemüse und Bio-Kartoffelanbaus in Brandenburg

Blick auf gesamte Wertschöpfungskette: Vom Acker bis in den Topf

Fokus: Gemeinschaftsverpflegung

Einblicke in die regionale Marktstruktur

Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln in der Schulverpflegung

Befragung

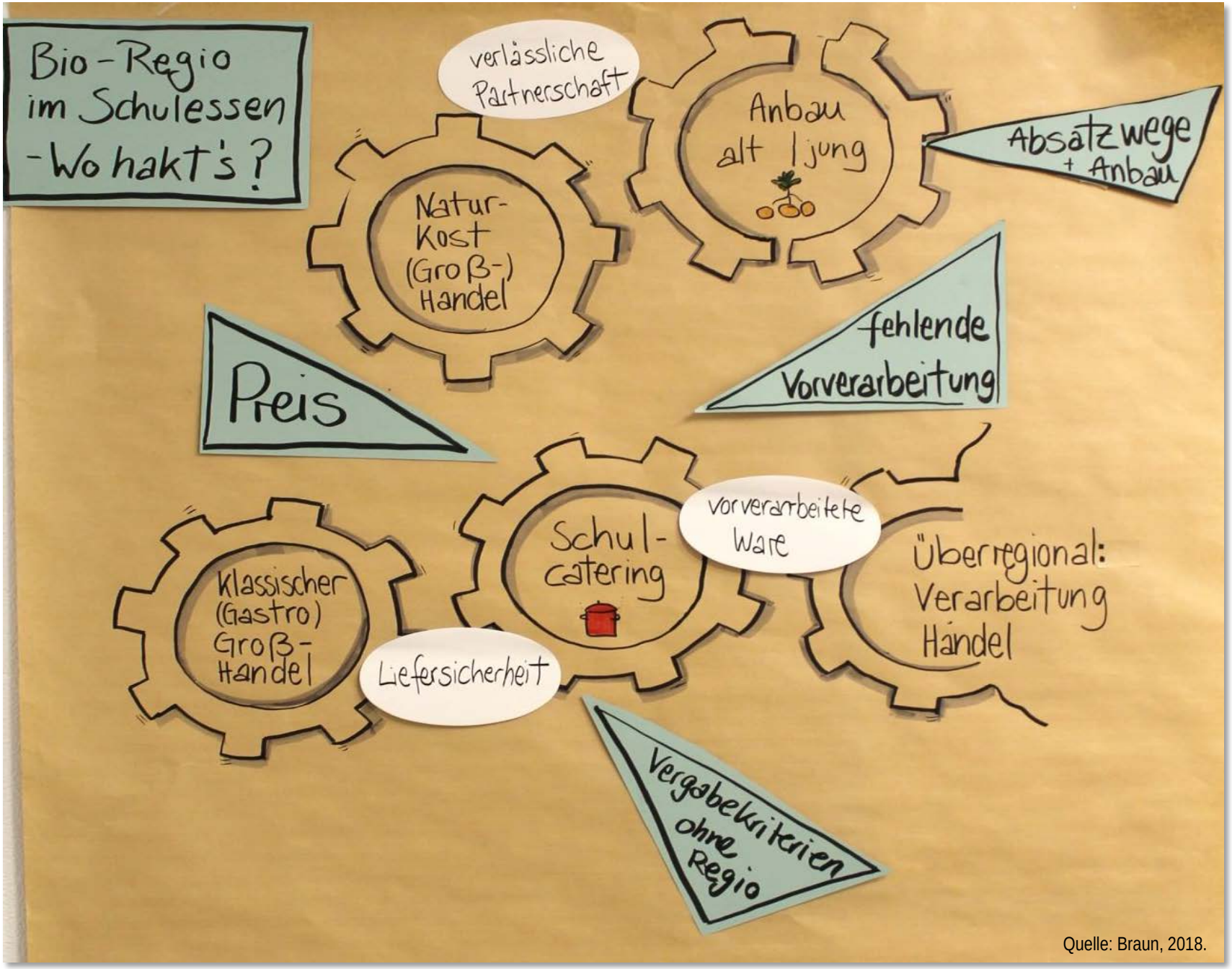
Bio-Gemüse in Großküchen

- Großküchen und ihre Strukturen kennenlernen
- Bedarf und Anforderungen an Bio-Gemüse erfassen
- Potenziale für regionale Ware ableiten

Anforderungen der Großküchen nach Kulturen

Kultur	Verwendungszweck	Vorverarbeitungsgrad
	• Rohkost • Gekocht als Beilage • Bestandteil von Suppen, Eintöpfe, Soßen	frisch: gewaschen TK: geschält, geschnitten, gefrostet
	• Würzmittel in Suppen, Eintöpfen, Soßen	TK: geschält, gewürfelt, gefrostet
	• Beilage • Bestandteil von Suppen, Eintöpfen	frisch: geschält, vakuumiert TK: geschält, geschnitten, gefrostet

Quelle: Braun, 2018.



Quelle: Braun, 2018.

Zwischenfazit: Regionales Bio im Schulcatering

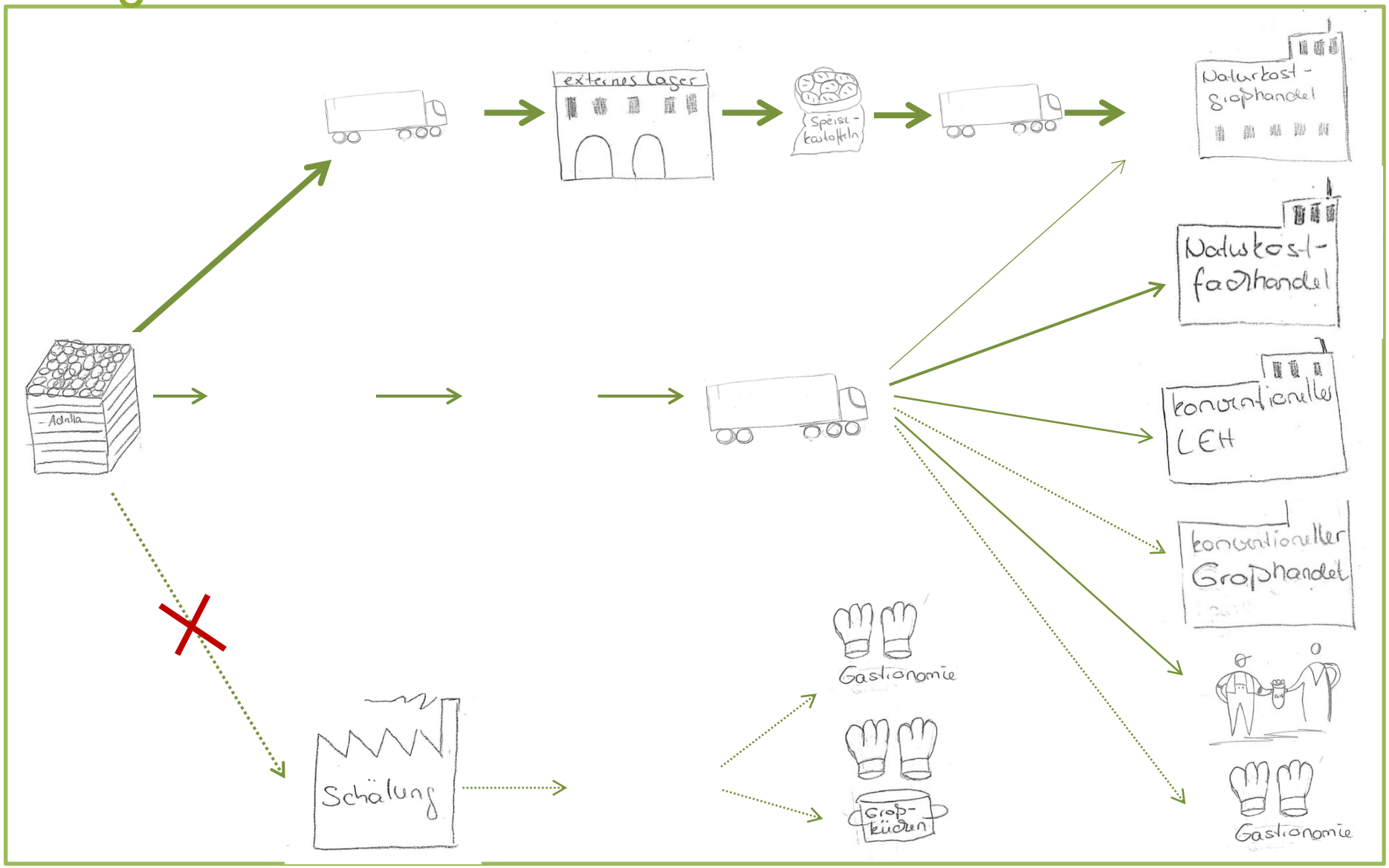
- Perspektive des Schulcaterings
  - Der Mehrpreis für den regionalen Wareneinsatz kann - aufgrund des Festpreises für ein Schulessen - nicht an den Endkunden weitergegeben werden.
  - (Vor)verarbeitete regionale Ware fehlt.

- Perspektive der Erzeugung
  - Regionale Vorverarbeitungsstrukturen fehlen.
  - Eine reine Erzeugung für die Vorverarbeitung scheint wirtschaftlich nicht tragfähig zu sein.

Einblicke in die regionale Marktstruktur

Bio-Kartoffeln

regionaler Bio-Kartoffelabsatz



Quelle: Juister, 2018.

Absatzpotenziale für Erzeuger

Absatzpotenziale im Bereich Bio-Gemüse

- Speiseware
  - Großes Interesse seitens des konventionellen Lebensmittelgroß- und einzelhandels
  - Spezialitäten/Nischen im Naturkostfachhandel

- (vor)verarbeitete Ware
  - Großes Interesse seitens der Großküchen
  - Convenience-Produkte seitens des gesamten Lebensmitteleinzelhandels

Absatzpotenziale im Bereich Bio-Kartoffel

- Speiseware
  - Großer Interesse seitens des konventionellen Lebensmittelgroß- und einzelhandels an Speiseware
  - Interesse des Naturkostfachhandels an einer Verlängerung der Saison

- (vor)verarbeitete Ware
  - Interesse seitens der Großküchen

Ausblick: Projektaktivitäten 2019

- Auf- und Ausbau einer qualitativen regionalen Bio-Kartoffelerzeugung
  - Beratungsangebote und kollegialen Austausch stärken
  - Kooperationsmöglichkeiten ausloten
  - Testläufe: Kartoffelschälung und Einsatz in Großküchen

- Aufbau einer Gemüsevorverarbeitungsstruktur weiter ausloten