

Cluster Info Ernährung



1/2010 Schwerpunkt **Zusammenarbeit**

Zusammenarbeit macht den Unterschied

„Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ist ein Fortschritt, Zusammenarbeiten ist ein Erfolg.“ Dieses Zitat von Henry Ford verdeutlicht sehr gut, was auch für unsere Arbeit im Rahmen des Clusters Ernährung den zentralen Erfolgsfaktor darstellt: Zusammenarbeit. Problemstellungen und Heraus-

forderungen gemeinsam anzugehen bringt für alle Partner Vorteile. Mit diesem Leitgedanken konnten wir mit unseren bisherigen Aktivitäten wichtige Grundlagen zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der Ernährungswirtschaft in Bayern schaffen und haben darüber hinaus zahlreiche neue Partnerschaften geknüpft und damit wichtige Grundlagen zusammengebracht.

INHALT

Schwerpunkt Zusammenarbeit
Konzept einer Informationsplattform für die Gemüsewirtschaft ... 2

Qualifood.de:
Weitere Module bringen
zusätzliche Vorteile. 4

Schulungen:
Vermittlung von Wert- und
Qualitätsbewusstsein 4

Veränderungsprozess:
Neues Netzwerk der
Zusammenarbeit 5

Impulse:
Ermittlung von
Vermarktungspotential 5

Wissenschaft:
Entscheidungshilfen
für die Politik 6

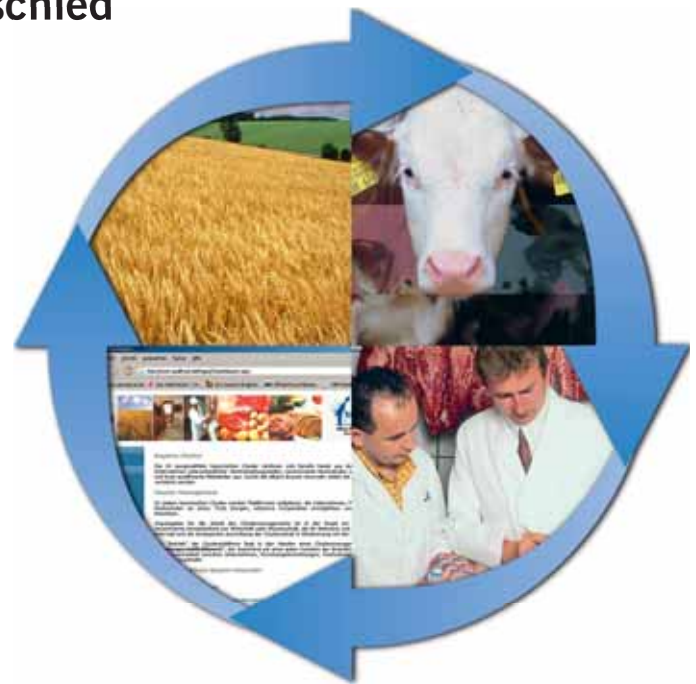
Veranstaltungsrückblick. 7

Schnell informiert. 8

Termine 8

Impressum 8

So ist beispielsweise die „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ mittlerweile an 35 Schlachtstätten in Bayern im Einsatz und bietet darüber hinaus etwa 43 000 Landwirten und etwa 200 Viehhandelsorganisationen und Erzeugergemeinschaften Unterstützung bei der Erfassung und Verwaltung ihrer Schweine- und Rindfleischdaten. Dieses Beispiel erfolgreicher Cluster-Arbeit hat auch die Akteure der bayerischen Obst- und Gemüsewirtschaft ermutigt, sich besser zu vernetzen und den Aufbau einer entsprechenden Informationsplattform im Cluster Ernährung voranzutreiben, um die Branche fit für die Herausforderungen der



Zukunft zu machen.

Ein weiteres Beispiel ist unser Forschungs- und Innovationsnetzwerk „BayFood“, mit dem wir die mittelständische bayerische Ernährungswirtschaft gezielt unterstützen, Produktentwicklungen im Bereich „Ernährung und Gesundheit“ anzustoßen. Derzeit arbeiten hier in sechs Forschungsvorhaben insgesamt 15 Partner aus Wirtschaft und Wissenschaft zusammen.

Wir freuen uns über Ihre aktive Unterstützung unserer Cluster-Aktivitäten!

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

Helmut Maucher

Dr. Helmut Maucher
Cluster-Sprecher

Michael Lüdke

Dr. Michael Lüdke
Cluster-Geschäftsführer

Cluster **1** Ernährung



Schwerpunktthema: Zusammenarbeit

Aussichtsreiches Konzept einer Informationsplattform für die Gemüsewirtschaft präsentiert

In der Ausgabe 3/2009 der Cluster Info Ernährung wurde die studentische Projektarbeit des 3. Semesters im Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrarmarketing und Management der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bereits kurz vorgestellt. Am 14.01.2010 wurden nun die Ergebnisse von den studentischen Projektgruppen unter der Leitung von Prof. Dr. Edgar Saliger präsentiert. Die Projektinitiatoren und Hauptbeteiligten der verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette zeigten sich erfreut über die gute Basis, die von den Studenten erarbeitet wurde und nun dem Cluster Ernährung für die weitere Entwicklung zur Verfügung steht.

Die Aufgabe der Studenten bestand darin, eine Pilotdatenbank zu erstellen, die als Basis für eine zentrale Informationsplattform der Gemüsewirtschaft dienen soll, indem sie alle Daten der Partner in der Wertschöpfungskette wie Erzeuger, Verarbeiter sowie Behörden bündelt und diese Informationen wiederum unter Berücksichtigung höchster Datenschutzstandards abrufbar macht.

Um einer solch anspruchsvollen Aufgabe in so kurzer Zeit gerecht werden zu können, bildeten die Studenten drei Teams, die mit Vertretern der Erzeuger, Verarbeiter und Behörden in Kontakt standen, deren spezifische Daten, Interessen sowie Anforderungen recherchierten und dokumentierten.

Am Anfang der Datenbankentwicklung stand die Strukturierung der gesammelten Datentypen durch die Erstellung eines konzeptionellen Modells sowie eines Datenflussdiagramms. Basierend auf dieser Vorarbeit konnten die Studenten dann eine Prototypdatenbank anlegen und

diese mit Beispiel-Daten füllen. Nachfolgend werden nun die wichtigsten Ergebnisse der Pilotdatenbank anhand der Studenten-Teams, die stellvertretend für Erzeuger, Verarbeiter und Behörden stehen, dargestellt.

Team 1 befasste sich damit, die relevanten Datentypen, die auf Seiten der Erzeuger anfallen, mit Hilfe der Gurkenerzeugerorganisation GEO Bayern GmbH zusammenzutragen:

- Wareneingang:
z. B. Menge in kg, Datum, Eingangsnummer,
- Lieferschein:
z. B. Eingangsnummer, Datum, Verteilung der Sortierungen auf Gesamtmenge,
- Qualitätsgutachten:
z. B. A-Ware, Faule,
- Sortierung:
z. B. Größen, Schnitzel, Krüppel,
- Warenausgang:
z. B. Chargennummer, Informationen über Gebinde.

Dank der Unterstützung zweier Landwirte, die von Studenten auf ihren Höfen besucht wurden und Einblick in ihre Produktionsabläufe gewährten, konnten die von der GEO Bayern zur Verfügung gestellten Daten durch Informationen aus dem Feldpass, z. B. Bodenprobenwerte erweitert werden. Das Global GAP in Köln ermöglichte den Studenten einen Testzugang, um einen Einblick in das Zertifizierungsaudit Global GAP zu erhalten. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Landshut gab den Studenten ein Sortenversuchsheft an die Hand, woraus weitere Datentypen für die erstellte Pilotdatenbank extrahiert werden konnten.

Team 2 hatte die Aufgabe, sich mit der Datenbeschaffung seitens der verarbeitenden Industrie zu befassen. Bei Besuchen verschiedener Firmen der Gemüseverarbeitung gewannen die Studenten Einblicke in die Produktionsabläufe und konnten diese

genau nachvollziehen. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Partnerfirmen konnten nachfolgende Datentypen in das Projekt einfließen:

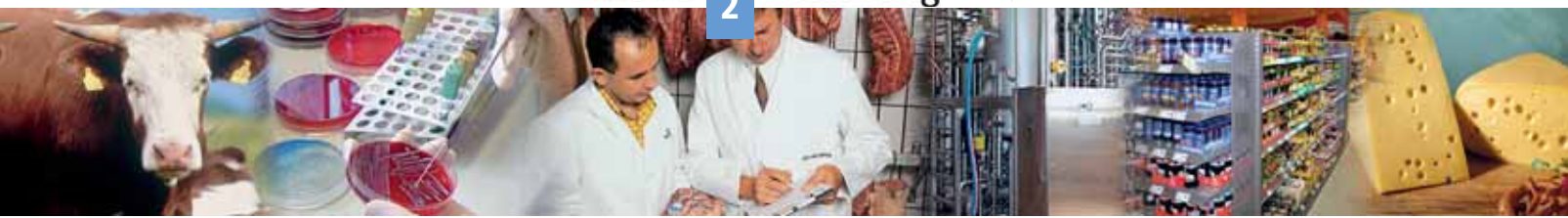
- Anlieferungsgewicht,
- Herkunftsland bei der Lieferung,
- Preis,
- Gewürzmischungen,
- Lieferanten- und Artikelnummer,
- Charge,
- pH-Wert.

Team 3 mit dem Zuständigkeitsbereich „Behörden und Organisationen“ erhielt Unterstützung durch das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung Bayern e. V. (LKP). Wichtige dort anfallende Daten sind Ergebnisse aus den Rückstandsuntersuchungen, Bodenproben und Zertifizierungen. Eine Verlinkung der Datenbank mit anderen Behörden ist geplant.

Aus den gesammelten Datentypen wurde anschließend ein teamübergreifender Ablaufplan, in Form eines



Zwischenbesprechung einiger Studenten mit Margarete Schlör (LKP e. V., I.v.I.) und Katharina Apfelbeck (GEO Bayern GmbH, 2.v.I.) sowie Josef Apfelbeck (GEO Bayern GmbH, I.v.r.) an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Quelle: Hochschule Weihenstephan





Die Studenten mit den anwesenden Gästen nach der erfolgreichen Abschlusspräsentation an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in Freising.

Quelle: Hochschule Weihenstephan

konzeptionellen Modells über den gesamten Prozess, erstellt. Hierbei wurden die bereits beschriebenen Datentypen der Teams in Form von Tabellen und Beziehungen der einzelnen Parameter zu einem einheitlichen Bild zusammengeführt und eine Prototypendatenbank als Vorlage für eine geplante Online-Plattform der Gemüsewirtschaft erstellt.

Bei der Projektarbeit kristallisierten sich die Schnittstellen zwischen den einzelnen Stufen heraus, über die ein besserer Austausch von Informationen ermöglicht wird. Somit kann

z. B. der Erzeuger über die Verbindung zur verarbeitenden Industrie einen schnelleren Einblick in Sortierergergebnisse z. B. Krüppel oder Bruch erhalten. Diese Informationen sind in Form von Formularen und Berichten online abrufbar und lassen Rückschlüsse für den landwirtschaftlichen Produktionsprozess zu. Die Beteiligten erhalten einen schnellen Zugang zu ständig aktualisierten Daten auf einer zugriffsgeschützten Plattform. Der Bürokratieaufwand wird verringert, Betriebsabläufe können optimiert und Kosten eingespart werden, was wiederum die Effizienz steigert.

Als Vertreter der Sauerkonservenindustrie stellte Artur Landes bei der Präsentation die Zukunftsfähigkeiten der Plattform heraus: „Bei aktiver Mitwirkung besteht für die Erzeuger und Verarbeiter die Möglichkeit, den zukünftigen Forderungen des Handels bereits heute gerecht zu werden. Die hohe Qualität unserer bayerischen Produkte wird dadurch gegenüber in- und ausländischer Konkurrenz herausgestellt.“

Die Studenten erfuhren während der Projektarbeit wie wichtig eine Vernetzung des Informationsflusses für

die Wettbewerbsstärkung der heimischen Gemüsewirtschaft ist. Denn diese stellt zwischen allen Marktpartnern der Gemüseproduktion einen enormen Innovationsprung dar, ähnlich wie bereits bei der, vom Cluster Ernährung unterstützten „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ des Fleischprüfing Bayern e. V. In dieser Hinsicht war es für Studenten an der Hochschule eine gute Chance, an einem solch innovativen Projekt teilzunehmen und somit der Praxis ein Stück weit näher zu kommen.

Nun liegt es an den Projektpartnern, diese Arbeit fortzusetzen und weitere Schritte in Richtung Vernetzung anzugehen.



Studenten bei ihrer vom Cluster Ernährung unterstützten Projektarbeit.

Quelle: Hochschule Weihenstephan



Ansprechpartner

Prof. Dr. Edgar Saliger
Hochschule
Weihenstephan-Triesdorf
Fakultät Land- u.
Ernährungswirtschaft
Am Hofgarten I
85350 Freising
Telefon: +49 (0) 8161 71 43 40
E-Mail: edgar.saliger@hswt.de



Aus den Cluster-Bereichen

FLEISCHWIRTSCHAFT

„Informationsplattform Fleischwirtschaft“ www.qualifood.de

Aktuell stellen über die „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ 35 Schlachtstätten quantitative und qualitative Schlachtdaten für ihre Lieferanten zur Verfügung. Insgesamt haben mittlerweile etwa 43 000 Landwirte sowie rund 200 Viehhandelsorganisationen bzw. Erzeugergemeinschaften Zugangsberechtigungen und nutzen die Plattform zur Erfassung und Verwaltung ihrer Schweine- und Rindfleischdaten.

Hinsichtlich der Module wurden insbesondere die Bereiche „Auditmanagement“ sowie „Veterinärdaten“ weiter ausgebaut und das Modul „Anliefermanagement“ neu eingeführt. Mit Hilfe des Moduls „Auditmanagement“ ist der Landwirt nach Abschluss der Zertifizierung in der Lage, den Zertifizierungsbescheid sowie den Prüfbericht online einzusehen. Zudem werden ihm Vorschläge zu Verbesserungspotentialen und Korrekturmaßnahmen aufgezeigt. Um bereits im Vorfeld seinen Betrieb auf die Kontrolle im Rahmen von Qualitäts- und Herkunftssicherungssystemen (z. B. Geprüfte Qualität Bayern oder Qualität und Sicherheit) besser vorbereiten zu können, hat er über den Menüpunkt „Eigenkontrollcheckliste“ zudem die Möglichkeit, entsprechend seiner Produktionszweige ein Profil zu hinterlegen nach dem die entscheidenden Prüfpunkte angezeigt werden. Mit Hilfe dieser Eigenkontrollcheckliste kann der Betriebsleiter bei einem Betriebsrundgang diese Kriterien je nach Erfüllungsgrad für sich selbst ab-

prüfen und im Vorfeld zur externen Kontrolle ggf. abstellen.

Das Modul „Veterinärdaten“ bietet eine EDV-gestützte Erfassung von Veterinärbefunden an Schlachtstätten und eine zentrale Auswertung der Befundcodes. Durch eine Vereinheitlichung dieser Befundcodes können erstmalig Schlachthof übergreifend die Daten für die Nutzer ausgegeben und ausgewertet werden. Damit ist die Möglichkeit gegeben über das sogenannte Veterinärtagebuch das Personal in der Fleischhygieneuntersuchung zum Zwecke der Auswertung, Dokumentation und Erstellung von tierärztlichen Bescheinigungen zu unterstützen. Auch die Landwirte haben durch die daraus ermittelten Befundquoten die Möglichkeit, erste Schlüsse aus den Veterinärbefunden für ihren Betrieb zu ziehen. Bei Veränderungen der Befundquoten können dadurch schnell Abhilfemaßnahmen zusammen mit dem Hoftierarzt ergriffen und Verbesserungen der Haltungsbedingungen erzielt werden.

Über das Modul „Anliefermanagement“ sind die Steuerung und die Optimierung des Anlieferverhaltens von Lieferanten und die Tourenplanung von Spediteuren bei der Anlieferung an die Schlachtstätten möglich. Ziel ist die Vereinfachung der Anliefererfassung und eine online-gestützte Dokumentation der notwendigen Anlieferpapiere. Seit 01.01.2010 ist auch die gemäß dem gesetzlichen Hygienepaket zur Lebensmittelkettenin-

formation erforderliche Standardklärung über die Informationsplattform www.qualifood.de zu erstellen. Dieses Formular kann durch Ergänzung der bereits hinterlegten Informationen einfach online erstellt und den Schlachttieren zur Schlachtung mitgegeben werden.



Ansprechpartner

Christian Kagerer
Fleischprüfing Bayern e. V.
Am Branden 6 a
85256 Vierkirchen
Telefon: +49 (0) 8139 8010-20
E-Mail: christian.kagerer@fleischpruefing.de

BIER, SONSTIGE GETRÄNKE,
PFLANZLICHE ERZEUGNISSE
EINSCHLIESSLICH BACKWAREN

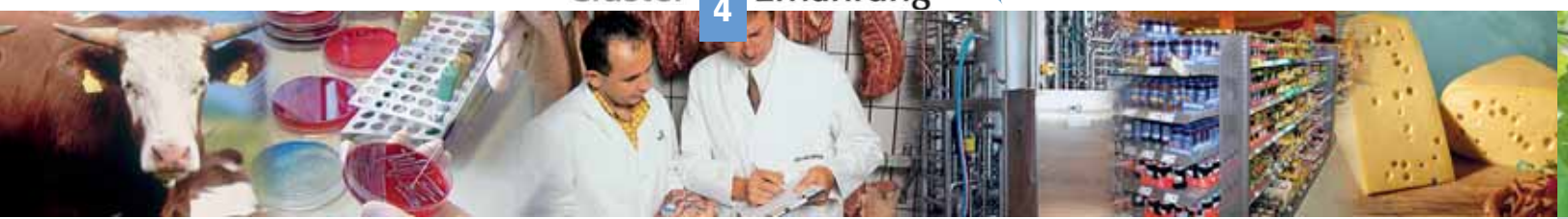
Stärkung der Ernährungsinformationskompetenz

Umfragen zufolge möchten fast alle Verbraucher frische, gesunde und sichere Lebensmittel aus der Region. Sie sollen unter Einhaltung hoher Umwelt-, Sozial- und Tierschutzstandards und möglichst ohne gentechnisch veränderte Zutaten oder Zusatzstoffe hergestellt, bearbeitet oder verarbeitet werden. Dennoch greifen viele Verbraucher in der konkreten Kaufentscheidung sehr oft zu vorverpackten und nach ihrer Einschätzung möglichst billigen Lebensmitteln. Sie haben vielfach den Bezug zur handwerklichen Herstellung und Produktion von Lebensmitteln völlig verloren. Anlass genug für die Landes-Innungsverbände des bayerischen Bäckerhandwerks und des bayerischen Fleischerhandwerks sowie für den Cluster Ernährung, hier mit einem schlüssigen Konzept

zur Ernährungsaufklärung gegen-zusteuern.

Fakt ist: Handwerklich hergestellte Lebensmittel bergen eine Reihe von handfesten Vorteilen. Der Verbraucher profitiert von Frische, Qualität und einer umfassenden Produktsicherheit. Handwerklich hergestellte Lebensmittel sind qualitativ hochwertig und durchlaufen meist wesentlich weniger Verarbeitungsprozesse als industriell gefertigte Nahrung. Je hochwertiger ein Lebensmittel ist, desto eher kann auf Zusatzstoffe verzichtet werden. Regionale Vermarktung und kurze Transportwege garantieren einzigartige Frische sowie eine umfassende Nachvollziehbarkeit, Transparenz hinsichtlich der Herkunft sowie Verarbeitung der Produkte; damit ist eine sehr hohe Produktsicherheit von Anfang an gewährleistet. Gleichzeitig werden Umwelt und Straßen durch verkürzte Transportwege entlastet.

Gut ausgebildetes und engagiertes Verkaufspersonal – so die übereinstimmende Meinung der Projektpartner – ist in der Lage, den Verbraucher an Ort und Stelle über ernährungsrelevante Themen und den fachgerechten Umgang mit Nahrungsmitteln zu informieren und so im Verkaufsgespräch stets von neuem Wert- und Qualitätsbewusstsein zu vermitteln. Folgerichtig wurde als erster Schritt im Rahmen der Aktivitäten des Clusters Ernährung eine spezielle Seminarreihe zur Verkaufsschulung beschlossen, um den Verkaufskräften in handwerklichen Bäckereien und Metzgereien konkrete Hilfestellungen zur Stärkung ihrer Verkaufs- und Ernährungsinformationskompetenz zu geben. Insgesamt wurden 17 Großveranstaltungen mit über 1 700 Teilnehmer/innen an verschiedenen Standorten in ganz Bayern durchgeführt. Die Resonanz war überwältigend. Sowohl die Diskussion in den Veranstaltungen als auch das nach den Veranstaltungen eingegangene „Feedback“ bestätigten, dass der anvisierte



Zweck erreicht werden konnte. Den Verkaufskräften wurden Argumente für die besondere Auslobung (in Sprache, Handhabung und Präsentation der Produkte sowie verkaufsbegleitende Hinweise) handwerklicher Qualitätskriterien an die Hand gegeben.

Die Seminare bildeten den Auftakt einer systematischen Bewusstwerdungskampagne beim bayerischen Verbraucher. Durch eine persönliche, umfassende Beratung und mit dem Wissen um Herkunft, Herstellungsverfahren, Inhaltsstoffe und gesundheitlichen Nutzen soll langfristig das Ernährungswissen in der Bevölkerung gestärkt und ein neues Qualitätsbewusstsein herausgebildet werden.



Ansprechpartner

Dr. Wolfgang Filter
Geschäftsführer
Landes-Innungsverband für das
bayerische Bäckerhandwerk
Postfach 15 13 23
80048 München
Telefon: +49 (0) 89 544213-0
E-Mail: filter@baecker-bayern.de

WEIN

Fränkischer Weinbau setzt Akzente bei der Thematik Nachhaltigkeit

Die fränkische Weinwirtschaft geht mit Vehemenz die hochaktuelle Thematik der Nachhaltigkeit an. Mit einem, in der bundesdeutschen Weinwirtschaft bisher einmaligen Pilotprojekt im Cluster Ernährung zur Ermittlung des Carbon-Footprints bei der Weinerzeugung, will Franken einen Veränderungsprozess zu mehr Nachhaltigkeit einleiten. Vor dem Hintergrund der globalen He-

erausforderung Klimawandel sollen zukünftige Handlungsansätze für einen Beitrag der fränkischen Weinwirtschaft zur Verminderung des CO₂-Ausstoßes erarbeitet werden. Dabei soll ein neues Netzwerk der Zusammenarbeit entstehen. Der Fokus der Bemühungen liegt dabei nicht ausschließlich bei der Problematik einer CO₂-Reduzierung, sondern auch auf eine weitere Ökologisierung der Erzeugung von Wein, die Entwicklung eines „Erzeugungskodex“ im Sinn einer regionalen, sozialen und ethisch ausgerichteten Weinerzeugung sowie einer „Grünen Beschaffungs- und Vertriebslogistik“. Zu diesem Zweck hat die Strategiekommission der fränkischen Weinwirtschaft bereits 2008 eine eigene Arbeitsgruppe eingerichtet, um strategische Ansätze zu erarbeiten. Bereits mehrere Voruntersuchungen wurden in Zusammenarbeit mit der FH Würzburg-Schweinfurt in den vergangenen Jahren durchgeführt. Diese bilden die Grundlagen für die Ermittlung des CO₂-Footprints der fränkischen Weinwirtschaft. Am Projekt nehmen sowohl kleine Familienbetriebe als auch größere Weingüter wie die Winzergenossenschaften teil. Damit wird den unterschiedlichen Betriebsstrukturen Rechnung getragen und ca. 40 % der fränkischen Rebfläche erfasst. So sollte es möglich sein, einen repräsentativen „Branchen-Footprint“ bzw. „Corporate-Footprint“ zu ermitteln.



Ansprechpartner

Dr. Hermann Kolesch
Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Telefon: +49 (0) 9321 382306-303
E-Mail: hermann.kolesch@
lwg.bayern.de

OBST-, KARTOFFEL- UND GEMÜSEWIRTSCHAFT

Impulse zur Förderung der Vermarktung

Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 4,2 kg/Jahr sind die Deutschen Weltmeister im Tafeltraubenessen. Die Hauptmengen werden aus südeuropäischen Ländern, insbesondere Italien, Griechenland, Spanien und Türkei importiert. Seit der Änderung der Weinmarktverordnung VO (EG) 1493/1999 zum 1. August 2000 unterliegen Tafeltrauben nicht mehr dem Weinrecht. Somit ist der Anbau von Tafeltrauben auch auf Flächen außerhalb der Weinbaugebiete möglich. Für entsprechende landwirtschaftliche Betriebe bietet sich hier eine Möglichkeit der Betriebsentwicklung. Rund 50 Landwirte und Obstbaubetriebe bauen derzeit Tafeltrauben gewerbsmäßig an. Überwiegend stammen diese aus Franken, Oberbayern und Schwaben, aber auch aus den angrenzenden Bundesländern Baden-Württemberg und Hessen.

Obwohl die erzeugten Tafeltrauben hinsichtlich Optik und Geschmack dem ausländischen Angebot in nichts nachstehen, scheinen viele Verbraucher dieses heimische Angebot nicht wahrzunehmen. Auch der Lebensmitteleinzelhandel stellt diese Produkte nur zögernd in die Regale. Bisher erfolgt eine Vermarktung fast ausschließlich über Wochenmärkte bzw. direkt ab Hof vom Erzeuger. Im Rahmen der Cluster-Aktivitäten wurde deshalb in Zusammenarbeit mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Abt. Triesdorf (Prof. Dr. Franz Mühlbauer), eine Diplomarbeit initiiert. Ziel war es, das Vermarktungspotenzial biologisch angebaute fränkischer Tafeltrauben zu ermitteln.

Im September 2009 wurden zu diesem Zweck insgesamt 247 persönliche Befragungen mit Verkostung am POS (konventioneller Lebensmitteleinzelhandel sowie zwei Bio-Märkte) durchgeführt. Ganz bewusst

wurden Einkaufsstätten in den Nicht-Weinbauregionen Ingolstadt, Ansbach und Nürnberg ausgewählt. Es zeigt sich, dass zwar nur 41 % der Befragten bereits etwas von fränkischen (bzw. deutschen) Tafeltrauben gehört haben. Insgesamt aber 88 % der Befragten biologisch angebaute fränkische Tafeltrauben ausländischer Ware vorziehen würden. Kaufentscheidende Faktoren für fränkische Tafeltrauben sind vor allem ein biologischer Anbau (28 %), die Regionalität (24 %) sowie der Geschmack (21 %). Nach eigenen Angaben wären die Kunden im konventionellen Einzelhandel überwiegend bereit, für biologisch angebaute fränkische Tafeltrauben zwischen 1,79 €/kg und 2,79 €/kg zu bezahlen. Bei Kunden der befragten Bio-Märkte liegt die Zahlungsbereitschaft noch höher: 37 % wären bereit zwischen 2,79 €/kg und 3,79 €/kg zu bezahlen.

Die detaillierten Ergebnisse der Diplomarbeit liegen in den nächsten Wochen vor und werden nach Freigabe durch die Hochschule auf der Website des Clusters Ernährung veröffentlicht.



Ansprechpartner

Dr. Andreas Becker
Leiter der Bayerischen
Gartenakademie
Bayerische Landesanstalt
für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Telefon: +49 (0) 931 9801-159
E-Mail: andreas.becker@
lwg.bayern.de



Aus der Wissenschaft

Das Schulfruchtprogramm in Bayern – Eine Analyse der Cluster-Pilotprojekte

Wie bei vielen anderen Krankheiten ist eine gesunde Ernährung auch bei der Adipositas-Vorbeugung die beste Medizin. Sinnvoller als Diäten im Erwachsenenalter ist das frühe Einüben eines gesunden Lebensstils, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden. In wissenschaftlichen Studien wurde eindeutig nachgewiesen, dass Essgewohnheiten im Erwachsenenalter durch gelernte Ernährungsmuster in der Kindheit entstehen. So kann davon ausgegangen werden, dass Kinder, die wenig Obst und Gemüse essen, auch als Erwachsene einen geringen Obst- und Gemüseverbrauch haben werden, was sich wiederum negativ auf deren Kinder auswirkt. Bildungseinrichtungen bieten somit eine gute Möglichkeit, in einem Stadium Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten von Kindern zu nehmen, in dem die Entwicklung noch nicht abgeschlossen ist.

Vor diesem Hintergrund hat der Rat der EU Ende 2008 die Verordnung zur Einführung eines Schulfruchtprogrammes verabschiedet. Hierfür werden seitens der EU seit dem Schuljahr 2009/2010 jährlich bzw. pro Schuljahr 90 Mio. € EU-Mittel bereitgestellt. Diese Mittel sollen ganz konkret für den Ankauf von Obst und Gemüse und dessen Verteilung an Schulen (einschließlich Kindergärten und andere vorschulische Einrichtungen) sowie für begleitende Informationsmaßnahmen verwendet werden.

Pilotprojekte an bayerischen Grundschulen schaffen Grundlagen

In Vorbereitung auf eine breite Umsetzung des EU-Schulfruchtprogrammes an bayerischen Grundschulen wurden im Auftrag des Clusters Ernährung Pilotprojekte in

vier Regionen Bayerns an jeweils drei Grundschulen gestartet (München, Deggendorf, Lindau und Neu-Ulm). Die Federführung für das Pilotprojekt in Neu-Ulm lag beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Krumbach.

Die Pilotprojekte bildeten zudem unterschiedliche Belieferungsszenarien ab. Während die Schulen in München über einen Fruchtgroßhändler beliefert wurden, übernahmen in der Region Allgäu und Neu-Ulm landwirtschaftliche Erzeuger die Versorgung der Schulen mit Obst. Die Schulen im Raum Niederbayern wurden von zwei Unternehmern des Lebensmittel Einzelhandels beliefert.

Die durchgeführten Pilotprojekte wurden durch die Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf (Prof. Monika Gerschau, Lehrstuhl für Agrarmarketing) in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität München (Prof. Dr. Klaus Salhofer, Lehrstuhl für VWL) evaluiert. Ziel war es herauszufinden, welche Hemmnisse hinsichtlich Logistik und Kosten bei der Verteilung von Obst eine zentrale Bedeutung besitzen und in welcher Form diese angeboten werden muss, damit es von den Schülern vermehrt gegessen wird. Letzteres ist das Hauptziel des EU-Schulfruchtprogrammes. Nachfolgend wird auf einige wichtige Kernergebnisse der Evaluierung eingegangen.

Stichprobe und Ergebnisse der Evaluierung

Für die Bewertung der Pilotprojekte an den genannten Standorten wurden insgesamt 1 378 Schüler der dritten und vierten Klassen im Zeitraum vom 01.12.2009 bis zum 23.12.2009 schriftlich zu Verzehrsgewohnheiten

bei Obst und Gemüse sowie zur Akzeptanz des durchgeführten Projektes befragt. Darüber hinaus konnten zusätzlich die Fragebögen von 129 Lehrern und 217 Eltern ausgewertet werden. Anzumerken ist hier, dass die beteiligten Schulen teilweise bereits im Vorfeld der Cluster-Pilotprojekte in Eigenverantwortung Aktivitäten im Bereich „Obst- und Gemüseversorgung der Schüler“ initiiert hatten.

Im Vergleich der Verzehrshäufigkeiten von Obst und Gemüse zeigte sich, dass die Grundschüler Obst gegenüber Gemüse stärker bevorzugen, sprich häufiger essen. Außerdem kristallisierte sich heraus, dass ca. 18 % der Kinder gar kein Gemüse bzw. nur einmal die Woche Gemüse essen. Bei Obst lag diese Quote bei ca. 10 %. Allein hieraus ergibt sich eine Notwendigkeit zur Einführung des Schulfruchtprogrammes.

In Bezug auf die Akzeptanz der Schulfruchtaktion gaben erfreulicherweise mehr als 90 % der Kinder an, dass sie die kostenlose Verteilung von Obst als sehr gut bzw. gut bewerten. Das oberste Ziel des EU-Schulfruchtprogrammes ist es, dass die Kinder mehr Obst und Gemüse essen. Trotz der relativ kurzen Projektlaufzeiten an den Schulen wurde versucht zu ermitteln, ob sich diesbezüglich dennoch schon Effekte messen lassen. Hierzu wurde die Frage gestellt: „Möchtest du seit der Verteilung in der Schule zuhause mehr Obst und Gemüse essen?“. Hierbei gaben mehr als die Hälfte aller Grundschüler an, dass sie aufgrund des Projektes zuhause mehr Obst oder Gemüse essen.

Allein schon die Pilotprojekte schaffen es offenbar hier einen Anreiz zur gewünschten Verhaltensänderung zu setzen. Die positive Resonanz der Schüler wird auch durch die Eltern bestätigt. So berichteten 25 % der Eltern, dass der Obstbedarf ihres Schützlings auch zuhause angestiegen ist. Fast alle Eltern (97 %) wür-

den eine Fortführung des Projekts begrüßen. Hierbei sprechen sich die meisten (85 %) dafür aus, dass die Abgabe von Obst und Gemüse kostenlos erfolgen sollte.

Auch auf Seiten der Lehrerschaft scheint die Aktion „Obst an Schulen“ gut anzukommen. So zogen 80 % aller befragten Lehrer ein positives Urteil über dieses Pilotprojekt. Aufgrund der überwiegend positiven Erfahrungen würden 93 % der Lehrkräfte eine Fortführung des Projekts befürworten.

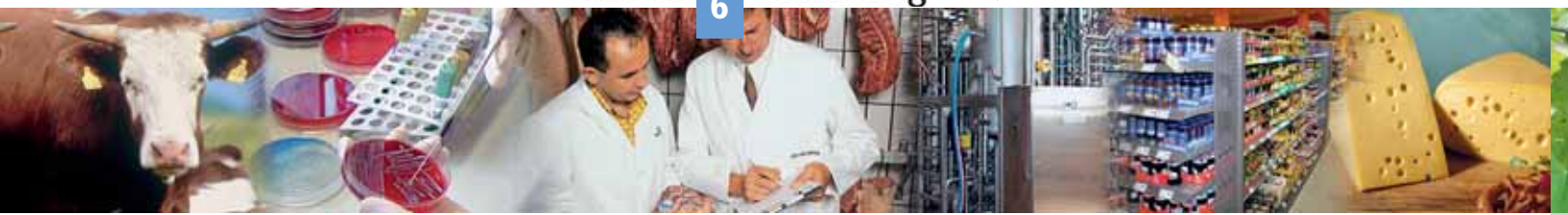
Fazit

Insgesamt kann das Fazit gezogen werden, dass das Pilotprojekt im Rahmen des Ernährungsclusters zum europäischen Schulfruchtprogramm an bayerischen Grundschulen sehr gut angenommen wurde. Schüler, Lehrer und Eltern bewerten es einheitlich positiv und wünschen sich in einem hohen Maß eine Fortführung. Die Erhebung ergab, dass die Schüler seit der Verteilung von Obst bzw. Gemüse im Elternhaus mehr Früchte essen. Darüber hinaus ist auch der überwiegende Teil der Eltern der Überzeugung, dass das Schulfruchtprogramm zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens beiträgt. Die Essgewohnheiten der Kinder könnten also durch derartige Maßnahmen an den Grundschulen nachhaltig verbessert werden.



Ansprechpartner

Dr. Adriano Profeta
Technische Universität München
Lehrstuhl für VWL und
Ressourcenökonomik
Alte Akademie 14
85354 Freising-Weihenstephan
Telefon: +49 (0) 8161 71-3593
E-Mail: adriano.profeta@wzw.tum.de



Veranstungsrückblick

Food & Life 2009

Durch eine Unterstützung der Verbraucherbewusstseinsbildung sowie entsprechende Marketing-Aktivitäten leistet der Cluster einen wichtigen Beitrag, um Erzeuger, Vermarkter sowie Verarbeiter bayerischer Spezialitäten und Verbraucher zusammen zu bringen. Eine sehr gute Möglichkeit hierzu bot sich im vergangenen Jahr im Rahmen der Messe „Food & Life“, die vom 25.11.2009 bis 29.11.2009 in München stattfand. Als Treffpunkt von rund 85 000 Genießern sowie qualitätsbewusster Verbraucherinnen und Verbraucher war die Veranstaltung für den Cluster ein hervorragendes und öffentlichkeitswirksames Forum, um Interesse und Verständnis sowohl für den Wert und die Qualität bayerischer Spezialitäten, als auch für deren bewussten Genuss zu wecken. Mit Unterstützung der Gurkenerzeugergeneration GEO Bayern GmbH und dem Förderverein Bamberger Hörnchen wurden auf dem Cluster-

Stand die Besucher mittels Kostproben von der Qualität der „Bayerischen Gurke“ sowie der Kartoffelsorte „Bamberger Hörnchen“ überzeugt.

Gemeinsam mit den Wirtschaftsbeiträgten wurde im Rahmen der Cluster-Aktivitäten die Generierung der Wort- und Bildmarke „Bayerische Gurke“ unterstützt. Für den Verbraucher soll damit die Herkunft jederzeit erkennbar und nachvollziehbar werden. Einer besonderen Bedeutung kommt auch der festkochenden Kartoffelsorte „Bamberger Hörnchen“ zu, die eine lange Tradition in Bayern aufweisen kann. Der Förderverein Bamberger Hörnchen hat es sich zur Aufgabe gemacht, sich für den Erhalt der Sorte stark zu machen und wird in Zusammenarbeit mit dem Cluster einen Workshop zur Strategiefindung durchführen.



Auch die bayerische Gurkenkönigin Kerstin I., Kerstin Priller sowie die Geschäftsführerin des Verbandes der Bayerischen Sauerkonservenindustrie, Anna Wörl (v.l.n.r.), trugen dazu bei, dass stets ein hoher Besucherandrang am Cluster-Stand vorherrschte. Quelle: Cluster Ernährung

Workshop Regionalvermarktung im Allgäu

Über 70 Akteure beschäftigten sich im Rahmen eines Cluster-Workshops am 15.12.2009 in Kempten mit der Situation der Regionalvermarktung im Allgäu. Zu Beginn stellt Cluster-Geschäftsführer Dr. Michael Lüdke die Unterstützungsangebote des Clusters im Bereich regionaler Wertschöpfungskette dar. Weiteren Input lieferten der Regionalmanager der Allgäu Initiative GbR, Andreas Querbach, der einen Überblick zum aktuellen Sachstand der Entwicklung der „Marke Allgäu“ gab sowie Marianne Wagner und Dr. Peter Senger, welche die Regionalvermarktungsinitiative „Unser Land“ präsentierten. Entstehung und Idee der gemeinsamen Regionalvermarktung im Allgäu präsentierte Gwendolin Dettweiler, Regionalentwicklung Westallgäu - Bayerischer Bodensee e.V. Abschließend gab das Moderatoren-Team einen Überblick über mögliche Erfolgsfaktoren für die Regionalvermarktung im Allgäu. In vier branchenbezogenen Arbeitsgruppen und einer anschließenden Plenumsdiskussion zeigte sich, dass die Vorstellungen und Interessenslagen im Allgäu sehr unterschiedlich

sind. Während für landwirtschaftliche Erzeuger und handwerkliche Verarbeitungsbetriebe die Vermarktung ihrer Produkte im Vordergrund steht, gewinnt für größere Unternehmen der Ernährungswirtschaft sowie für Tourismus und Dienstleister eher ein Standortmarketing an Bedeutung. Die Akteure waren sich deshalb einig, dass zwischen einer Weiterentwicklung der Regionalvermarktung und einem Dachmarkenprozess unterschieden werden sollte. Um mögliche Synergien zu nutzen ist es aber wichtig, dass beide Prozesse miteinander im Austausch stehen. Der Cluster Ernährung wird sich weiter in den Prozess einbringen.

15. Oberfränkischer Direktvermarktertag

Der 15. Oberfränkische Direktvermarktertag, der am 26.01.2010 in Bad Alexandersbad im Rahmen des Clusters Ernährung durchgeführt wurde, stand ganz im Zeichen erfolgreicher Vernetzungsstrategien. Im Rahmen seines Vortrages zeigte Cluster-Geschäftsführer Dr. Michael Lüdke auf, dass der Cluster Ernährung viele Unterstützungsangebote zur Stärkung



Die Initiatoren und Moderatoren des Regionalvermarktungs-Workshops Allgäu (v.l.n.r.): Thomas Schwarz (landimpuls GmbH), Marion Anwander (Allgäu-Initiative GbR), Dr. Michael Lüdke (Cluster Ernährung), Gwendolin Dettweiler (Regionalentwicklung Westallgäu - Bayerischer Bodensee e.V.), Herbert Hofberger (landimpuls GmbH), Dr. Sabine Weizenegger (Regionalentwicklung Oberallgäu) und Hermann Kerler (ProNah e. V.). Quelle: Achim Crispian/Allgäu Initiative



regionaler Wertschöpfungspotenziale anbietet. Der Cluster initiiert Gesprächsrunden mit dem Handel, um regionale Produkte vermehrt zu listen, führt Anbieter und Nachfrager zusammen (z. B. durch eine Erzeugerdatenbank im Internet), unterstützt die Akteure vor Ort bei der Identifizierung des Potenzials in der Region und beim Marketing, erarbeitet mit den Beteiligten vor Ort entsprechende Handlungsempfehlungen und umsetzungsfähige Konzepte, leistet Hilfestellung bei der Entwicklung von Dachmarken und berät bei Fragen zum Markenschutz. Gerade in der Region Oberfranken wurden in den vergangenen Jahren mit Unterstützung des Clusters viele Aktivitäten und Entwicklungen angestoßen, so z. B. die „Frankenwaldküche“ oder die „Kulinarische Reise durch das Fränkische Jahr“. Beide Projekte wurden im weiteren Verlauf der Veranstaltung durch die Akteure vor Ort im Detail vorgestellt, ebenso wie das Leader-Projekt „Genussregion Oberfranken“ sowie das Projekt „Weidewelt Frankenwald“, welches Naturschutz, Rindfleischproduktion und -vermarktung verbindet. Magister Helmut Eiselsberg beschäftigte sich in seinem Vortrag mit dem Genuss als Gegenbewegung zum schnellen Konsum. Genießen bedeutet auch, kleine Unterschiede zu erkennen sowie auf Saisonalität und Vielfalt zu achten. Auch hier sind Kooperationen, z. B. mit Kräuterbäuerinnen und Ernährungsfachfrauen wichtig – eben ganz im Sinne des Clusters. Die einzelnen Vorträge stehen auf der Cluster-Website zum Download bereit.

Schnell informiert

FaN – Forelle aus Niederbayern

Der Cluster Ernährung unterstützt seit Anfang 2009 den Fischerzeugerring Niederbayern e.V. beim Aufbau einer Vermarktungsstrategie für die Forelle aus Niederbayern. Es besteht bereits eine auf den Verein eingetragene Wort- und Bildmarke. Jedes Vereinsmitglied kann gegen eine Lizenzgebühr die Rechte zur Vermarktung der Marke erwerben. Voraussetzung ist, dass die an die Markennutzung gebundenen Qualitätskriterien erfüllt werden. In der Ausgabe 2/2009 des Cluster Info Ernährung wurde das Projekt im Rahmen des Schwerpunktthemas „Regionale Wertschöpfungsketten“ bereits kurz vorgestellt.

In Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Regen und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und den Mitgliedern des Fischerzeugerrings wurden drei Workshops durchgeführt. Ziel war die Definition der Zielgruppe für die Vermarktungsoffensive, die Erarbeitung eines Vermarktungskonzepts und die Einsetzung einer Projektgruppe, die für die Umsetzung zukünftig verantwortlich sein wird.

Auf Grund der bestehenden starken Tourismusstruktur im Bayerischen Wald und Umgebung wurde im Rahmen des ersten Workshops als

Zielgruppe die Gastronomie identifiziert. Zum zweiten Workshop wurden deshalb auch Gastronomen aus der Region eingeladen, die ihre Anforderungen und Vorschläge in das Konzept mit einbrachten.

Im nächsten Schritt wurde eine Befragung der niederbayerischen Gastronomie zum Zweck einer Akzeptanz- und Potentialanalyse durchgeführt. In persönlichen Vor-Ort-Gesprächen wurden insgesamt 54 Gastronomen interviewt. Das Ergebnis zeigte eine bereits bestehende hohe Akzeptanz für den Einsatz des Produkts „Forelle“. Die hohe Qualität dieser heimischen Spezialität soll nun unter dem Label „FaN“ erfolgreich an die Verbraucher kommuniziert werden. Dafür ist vom Fischerzeugerring Niederbayern angedacht, speziell auf die Gastronomie abgestimmte Werbemittel zu entwickeln. Parallel soll über zielgerichtete Aktivitäten des Fischerzeugerrings (z. B. Messeauftritte, Aktionstage) die Marke nach außen kommuniziert werden. Der Start der Vermarktungsoffensive soll mit einer Auftaktveranstaltung im Frühjahr 2010 erfolgen.

Termine

Neue Vermarktungsschienen für bäuerliche Produkte

Am 26.04.2010 findet in Himmelkron ein Cluster-Workshop zum Aufbau und zur Festigung von Vermarktungsschienen für bäuerliche Produkte und Spezialitäten statt. Federführend sind die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kulmbach und Münchberg. Zielsetzung der Veranstaltung ist die Knüpfung von neuen und die Entwicklung von bestehenden Partnerschaften im ländlichen Raum in den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus.

Nachhaltigkeitspreis Neumarkter Lammsbräu

Die Neumarkter Lammsbräu vergibt 2010 zum 10. Mal ihren Nachhaltigkeitspreis. Die Bewerber müssen ökologische und soziale Verbesserungen erreicht haben und eine nachhaltige Wirtschaftsstruktur fördern. Preiswürdig sind beispielsweise der Abbau von Umweltrisiken, Beiträge zur Sicherung des sozialen Friedens und Fair-Trade-Modelle. Der mit insgesamt 10.000 € datierte Preis wird in den Kategorien Unternehmen, Privatpersonen und Medienvertreter sowie einem Ehrenpreis vergeben. Bewerbungsschluss ist der 30.04.2010. Weitere Infos unter www.lammsbraeu.de.

Ansprechpartner und Impressum

Trägerorganisation: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Cluster-Sprecher: Dr. h.c. Helmut Maucher, E-Mail: ernaehrungscluster@stmelf.bayern.de

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Michael Lüdke, E-Mail: michael.luedke@stmelf.bayern.de

Kontakt: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Tel.: +49 (0) 89 2182-2369, Fax: +49 (0) 89 2182-2720, E-Mail: ernaehrungscluster@stmelf.bayern.de, Internet: www.cluster-bayern-ernaehrung.de, www.ernaehrungscluster.bayern.de

Redaktion: Dr. Michael Lüdke, Rainer Kleemann

Bildnachweis: Archive des StMELF und seiner Behörden.

Für die Fotos zu den Projekten danken wir den einzelnen Trägern.

Layout und Druck: KASTNER AG - das medienhaus, 85283 Wolnzach

