

Pressemappe: Universität Hohenheim

20.04.2010 | 00:00:00 | ID: 5441 | Ressort: [Ernährung](#) | [Bioprodukte](#)

Bio in Restaurants & Kantinen Forschungsprojekt sucht Praktiker der Ausser-Haus-Verpflegung zur Diskussion

[Stuttgart](#) (agrar-PR) -

Während Bio in der heimischen Küche boomt, ziehen Hotels, Restaurants, Kantinen und andere Außer-Haus-Verpflegungen beim Einsatz von Bio-Produkten lang nicht so stark mit. Und das obwohl rund 30 Prozent aller Lebensmittelumsätze in der Außer-Haus-Verpflegung erwirtschaftet werden. Mit einer Tagung sucht die Universität Hohenheim jetzt die Diskussion mit Praktikern und Experten in der Außer-Haus-Verpflegung, um Lösungsansätze in einem Forschungsprojekt zu erarbeiten.

Ob an Uni-Mensa, Schul- oder Betriebskantine oder im Hotel und Restaurant – bei vielen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung gehört Bio meist nicht zum festen Angebot. Das Bio-Angebot der Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung konnte bisher beim Bio-Boom im Privatbereich noch nicht mitziehen. Die zunehmende Anzahl der Privatleute, die sich zuhause mit Bio-Lebensmitteln versorgen, können außerhalb der eigenen vier Wände nicht zufriedenstellend mit Bio-Produkten versorgt werden.

Die Gründe hierfür sind vielfältig: Eine Studie der Universität Hohenheim aus dem Jahr 2004 ermittelte vier Strategiefelder, an denen Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung bei der Verwendung von Bio-Produkten ansetzen können. Von der Preiskalkulation über die Produktpolitik bis hin zur Werbung. Best-Practice-Beispiele aus der Praxis untersuchten die Hohenheimer Agrar- und Sozialwissenschaftler bei der ersten Studie.

Störfaktoren vermeiden

Aktuell erforschen die Wissenschaftler, welche Störfaktoren in den vier Feldern zum Scheitern des Einsatzes von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung führen können. Plädoyer der Hohenheimer Ernährungssoziologin Dr. Jana Rückert-John: "Der Blick auf Bio-Produkte allein reicht nicht aus, vielmehr muss es um eine nachhaltige Ernährung gehen, die auch andere Mehrwerte wie zum Beispiel Regionalität, Saisonalität und fairen Handel, in den Mittelpunkt stellt."

Der Praxisworkshop "Von Hemmnissen zu Lösungswegen. Zur Verstetigung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)" am 21. Mai 2010 an der Universität Hohenheim stellt die Ergebnisse der aktuellen Studie vor und möchte neue Perspektiven für den Einsatz von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung aufzeigen. Hintergrund und Ziel der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Auftrag gegebenen Studie ist, Bio auf Dauer fest in Mensen, Kantinen und Restaurants zu verankern und den Absatz von ökologisch hergestellten Produkten in diesem Bereich zu steigern.

Interessierte Praktiker, Experten und Multiplikatoren der AHV sind herzlich eingeladen teilzunehmen, um die Praxistauglichkeit der wissenschaftlichen Ergebnisse und Strategien zu prüfen und weiter zu entwickeln.

Hintergrund

Der Workshop ist Bestandteil des Forschungsprojektes „Verstetigung des Angebots von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung: Analyse von Gründen für den Ausstieg und Ableitung präventiver Maßnahmen“, welches derzeit vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau gefördert wird.

Anmeldungen zum Workshop sind bis spätestens 14. Mai 2010 an Dr. Jana Rückert-John per Email zu richten: jana.rueckert-john@uni-hohenheim.de

Pressekontakt

Herr Florian Klebs

Telefon: 0711 - 45922003 Fax: 0711 - 45923289 E-Mail: presse@uni-hohenheim.de



[Universität Hohenheim](#)

Hohenheim 70593 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 4590 Fax: +49 0711 45923960

E-Mail: post@uni-hohenheim.de Web: www.uni-hohenheim.de >>> [Pressefach](#)