

# Mensen als Markt für Südtiroler Produkte aus biologischem Anbau – Der öffentliche Menschenmarkt in Südtirol

Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung

Helmuth Pörnbacher

Bozen, Dezember 2003

		Finanzierung	Auftraggeber	Durchführendes Institut
<p>Autonome Provinz Bozen - Südtirol</p>  <p>Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige</p>	 <p><b>MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI</b> Dipartimento per le politiche del lavoro e dell'occupazione e tutela dei lavoratori <u>Ufficio Centrale OFPL</u></p>	<p>EUROPÄISCHE UNION Europäischer Sozialfonds</p>  <p>UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo</p>	<p><b>BVG</b></p> <p>Bahnhofstrasse 22 39014 Burgstall tel. +39-0473-290057 fax. +39-0473-292521</p>	<p>Sozialforschung und Demoskopie</p>  <p>Ricerche Sociali e Demoscopia</p> <p>Dominikanerplatz 35 I-39100 BOZEN tel. +39-0471-970115 fax. 39-0471-978245 <a href="http://www.apollis.it">www.apollis.it</a></p>



Zitat: Pörnbacher, Helmuth (2003): Mensen als Markt für Südtiroler Produkte aus biologischem Anbau – der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung in Form illustrierter Datenblätter, apollis, Bozen.

Interne Projektnummer: 231

Projektleitung: Helmuth Pörnbacher

Bozen, 2003.



# Inhaltsverzeichnis

1	Aufgabenstellung .....	7
2	Ziele der Untersuchung .....	8
3	Methode und Durchführung .....	9
4	Ergebnisse .....	10



## Datenblätter

- Datenblatt 1: Die Untersuchung
- Datenblatt 2: Öffentliche und öffentl. geförderte Mensen in Südtirol
- Datenblatt 3: Der Mensenmarkt in Zahlen 1
- Datenblatt 4: Der Mensenmarkt in Zahlen 2
- Datenblatt 5: Der Mensenmarkt in Zahlen 3
- Datenblatt 6: Der Mensenmarkt in Zahlen 4
- Datenblatt 7: Aufgabenteilung in Südtirols Mensen 1
- Datenblatt 8: Aufgabenteilung in Südtirols Mensen 2
- Datenblatt 9: Catering in öffentlichen Mensen Südtirols 1
- Datenblatt 10: Catering in öffentlichen Mensen Südtirols 2
- Datenblatt 11: Einkauf in Südtirols Mensen 1
- Datenblatt 12: Einkauf in Südtirols Mensen 2
- Datenblatt 13: Einkauf in Südtirols Mensen 3: Obst und Gemüse
- Datenblatt 14: Einkauf 4: Milch und Milchprodukte
- Datenblatt 15: Lokale und Bioprodukte in der Mensa
- Datenblatt 16: Bioprodukte: Verwendung 1
- Datenblatt 17: Bioprodukte: Verwendung 2
- Datenblatt 18: Bioprodukte: Pro und contra 1
- Datenblatt 19: Bioprodukte: Pro und contra 2
- Datenblatt 20: Einstellungen von Beschäftigten zu Bioprodukten
- Datenblatt 21: Bioprodukte in den Mensen
- Datenblatt 22: Resumee (1)
- Datenblatt 23: Resumee (2)
- Datenblatt 24: Resumee (3)
- Datenblatt 25: Resumee (4)
- Datenblatt 26: Resumee (5)
- Datenblatt 27: Resumee (6)

## 1 Ausgangslage

Der BVG, eine Vermarktungsgenossenschaft für biologisch angebautes Obst mit Sitz in Burgstall, hat beim Europäischen Sozialfonds im Jahr 2001 mit Unterstützung von OASI-Studio associato und apollis - Institut für Sozialforschung & Demoskopie ein komplex aufgebautes und umfangreiches Projekt unter dem Titel **„Südtiroler Bioprodukte in Mensen der öffentlichen Hand: Ein neues Potential für den lokalen Arbeitsmarkt und ein neuer Markt für die Südtiroler Bioproduzenten“** eingereicht, welches von der zuständigen Kommission gutgeheißen wurde. Ziel dieses Projektes ist es, eine neue Vermarktungsschiene für biologisch produzierte Lebensmittel in Südtirol aufzubauen, wobei sich der Bogen von der Analyse des Produktionspotentials der Biobetriebe über eine gezielte Marktanalyse, eine vertiefende Literaturstudie bis hin zum Aufbau konkreter Vermarktungsinitiativen spannt. Zudem werden die Arbeiten von einer Arbeitsgruppe aus Experten begleitet und gebührend in der Öffentlichkeit dargestellt. Die gesamte Initiative zielt auf die Belieferung öffentlicher oder öffentlich geförderter Mensen mit biologisch angebauten, lokalen Produkten, unter anderem auch in Hinblick auf die Initiative des Gesetzgebers auf staatlicher Ebene, der die Benutzung lokal produzierter und/oder biologisch angebaute Produkte unterstützt.

Die Arbeiten zur Analyse des Marktes wurden im Projekt inhaltlich und physisch zweigeteilt. Nachdem der Antragsteller in erster Linie am Verkauf von Obst und hier in erster Linie von Äpfeln interessiert ist, gleichzeitig die verfügbaren Mengen auf jeden Fall die Kapazitäten des lokalen Marktes überschreiten, wurde das Institut Synergie (Bad Wildbad, D) mit der Analyse des europäischen Marktes für Äpfel mit dem Schwerpunkt auf den Mensenmarkt betraut.

Parallel dazu führte **apollis** eine Analyse des lokalen, Südtiroler Marktes durch; diese Analyse sollte zum einen einen lokalen Schwerpunkt haben und sich außerdem nicht nur auf Obst konzentrieren. Dieser Teil der Marktuntersuchung sieht damit als Adressat nicht ausschließlich die BVG, sondern zielt auf eine (stark lokale) Vermarktung mehrerer in Südtirol biologisch hergestellter Produkte ab, wobei neben dem Obst vor allem Gemüse und Milchprodukte ein Hauptaugenmerk geschenkt wurde. Das erste, an dieser Stelle beschriebene Modul versucht den Südtiroler Mensenmarkt anhand quantitativer Daten zu beschreiben. Daneben untersuchte apollis in einem zweiten Modul mit einem stärker qualitativen Ansatz die Organisationsstruktur der öffentlichen Mensen unter besonderer Berücksichtigung des Anschaffungswesens.

## 2 Ziele der Untersuchung

Ziel des vorliegenden Untersuchungsteils ist es, den Südtiroler Mensenmarkt anhand quantitativer Daten zu beschreiben<sup>1</sup>. Dazu soll ein Überblick hergestellt werden, indem die Mensen nach marktrelevanten Kennzeichen dargestellt und analysiert werden, wie Typologie, geografische Verteilung und Anzahl ausgegebener Essen, wobei man sich auf die sekundärstatistische Auswertung vorhandener Daten stützt, wenn diese verfügbar sind. Mit einer eigenen empirischen Erhebung wird dieser Überblick verfeinert, indem zusätzliche Daten erhoben werden sollen, etwa zur Form des Lebensmittelankaufs und zur Einstellung der Betreiber zu Bioprodukten.

---

<sup>1</sup> Wenn in der Folge von Mensen gesprochen wird, dann bezieht man sich ausschließlich auf den Markt der öffentlichen und öffentlich geförderten Mensen

## 3 Methode und Durchführung

Die vorliegende Untersuchung stützt sich auf eine Repräsentativbefragung unter öffentlichen Mensen in Südtirol, wobei insgesamt 6 Arten von Strukturen in die Untersuchung Aufnahme gefunden haben:

- ◆ Kinderhorte
- ◆ Kindergärten
- ◆ Schulen
- ◆ Schüler- und Lehrlingsheime
- ◆ Krankenhäuser
- ◆ Alters- und Pflegeheime, Tagesstätten für alte Menschen.

Die Festlegung der Grundgesamtheit für die Untersuchung hat sich zum Teil schwierig gestaltet. Während für Kinderhorte, Kindergärten der deutschen Sprachgruppe sowie Alters- und Pflegeheime auf eine Liste der zuständigen Landesverwaltung zurückgegriffen werden konnte, war dies bei den Kindergärten der italienischen und ladinischen Sprachgruppe sowie für die Schulen nicht möglich. Hier mussten die Kontakte über die Gemeinden hergestellt werden.

Eine weitere Schwierigkeit ergibt sich aus der Frage, ob eine Einrichtung in die Untersuchung aufgenommen wer-

den soll oder nicht. Eine ganze Reihe von Einrichtungen hat zwar einen Ausspeisungsdienst für seine Kunden organisiert, führt aber selbst keine Mensa. Dabei gibt es eine ganze Reihe von Abstufungen; als Beispiel seien hier die Schulen genannt. Die Schule kann selbst eine Mensa führen, sie kann aber auch nur Verpflegungsräume bereithalten, während die Essen von einer anderen Mensa geliefert werden. Daneben trifft man auch häufig auf den Fall, dass die Schüler/innen in eine andere Mensa gehen, etwa in eine Gemeinschaftsmensa, in einen Kindergarten oder gar in einen Gasthof, der sie verpflegt. Je nach Situation liegen also einige der Aufgaben für die Verköstigung und die damit verbundenen Entscheidungen bei der Einrichtung. Aus diesem Grund wurden die Gruppe der untersuchten Strukturen für diese Untersuchung weit gefasst: entscheidendes Kriterium war das Vorhandensein einer gemeinschaftlichen Verpflegung der jeweiligen Einrichtungsstruktur.

Die Untersuchung selbst wurde mittels telefonischem, computergestütztem Fragebogen zentral aus dem apollis-Telefonlabor geführt. Um der komplexen Organisationsstruktur mit oft verteilten Zuständigkeiten in den Mensen gerecht werden zu können, wurde der Fragebogen in vier Teile unterteilt, die jeweils verschiedenen Personen gestellt werden konnten. Teil 1 versuchte organisatorische Aspekte zu erfassen (Trägerschaft, Kompetenzverteilung in der Mensa), Teil 2 erfasste wichtige Eckdaten zum Einkauf, und

Teil 3 thematisierte schließlich Fragen des Einsatzes biologisch produzierter Produkte in den Mensen. Der letzte, 4. Teil des Fragebogens versuchte Meinungen und Einstellungen zu Bioprodukten allgemein und deren Einsatz in Mensen im Besonderen zu thematisieren. Wenn in einer Struktur mehrere Personen befragt wurden, dann wurden die Fragen dieses 4. Teils jeder dieser Personen vorgelegt.

Die Untersuchung wurde in zwei Wellen durchgeführt, wobei das Gros der Interviews zwischen dem 13. und 23. Oktober durchgeführt wurden. Zwischen dem 10. und dem 22. Dezember wurden eine Reihe von Interviews vervollständigt und eine Zielgruppe – die italienischen Schulen, die ital. Kindergärten und die Kinderhorte der Gemeinde Bozen – befragt, deren Adressen erst zu jenem Zeitpunkt vorlagen.

Insgesamt wurden 307 Strukturen zu ihren Mensen befragt. In 16 dieser Mensen ist es im Untersuchungszeitraum nicht gelungen, die Daten aller Fragebogenteile zu erfassen, weil die zuständige Person nicht erreichbar war. Diese unvollständigen Fragebögen wurden zwar mit erfasst, gingen in die Auswertung aber nicht ein, sodass schließlich 291 vollständige Interviews auswertbar vorliegen.

Die Daten der Kinderhorte der Gemeinde Bozen wurden nicht telefonisch, sondern in einem persönlichen Interview mit der zuständigen Direktorin der Sanitätsabetriebe erfasst, und zwar nicht getrennt nach Struktur, sondern ag-

geregelt für alle Horte, sodass hier ein Datensatz für insgesamt 11 Horte steht (im Gewichtungungsverfahren wurde diese Eigenheit berücksichtigt). Obwohl also 291 vollständige Interviews in die Auswertung eingehen, stehen diese für insgesamt 301 einzelne Strukturen. Die Mitarbeit an der Untersuchung ist als gut zu bezeichnen.

Die Festlegung der Untersuchungsstichprobe war aufgrund der unbefriedigenden Datenlage zur Grundgesamtheit nicht mit jener Qualität möglich, die man sich gewünscht hätte. Dies trifft vor allem auf die Schulmensen (alle Sprachgruppen) und die Kindergärten der italienischen Sprachgruppe zu, wo keine vollständige Liste der Schulen mit einer Mensa vorlag und die Adressen deshalb über die Gemeinden, in deren Zuständigkeitsbereich sich die Schulausspeisung befindet, recherchiert wurden, was sicherlich fehleranfällig ist. Tabelle 1 listet die untersuchten Strukturen auf und benennt Datenquelle sowie Vollständigkeit der Adressen.

<b>Struktur</b>	<b>Quelle</b>	<b>Qualität</b>	<b>Stichprobe</b>
<b>Kinderhort</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Altersheim</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Tagesstätte für alte Menschen</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Pflegeheim</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Schüler- und Lehrlingsheim</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Krankenhaus</b>	Sozialführer	gut	Vollerhebung
<b>Schulmensa</b>	Eigene Recherche über die Gemeinden	mäßig	Vollerhebung
<b>Deutscher Kindergarten</b>	Vollständige Liste des zuständigen Landesamtes	gut	Stichprobenerhebung
<b>Lad. Kindergarten</b>	Vollständige Liste des zuständigen Landesamtes	gut	Stichprobenerhebung
<b>Ital. Kindergarten</b>	Eigene Recherche über die Gemeinden	mäßig	Stichprobenerhebung

**Tabelle 1: Datenquelle, Datenqualität und Art der Stichprobe für die untersuchten**

Für die Hochrechnung der Ergebnisse auf die Grundgesamtheit verbleibt besonders bei den Schulmensen eine relativ große Unsicherheit. Während für die italienischen Kindergärten, deren Adressen ebenfalls selbst recherchiert wurden, in einer Publikation des ASTAT ([1]) die Anzahl

insgesamt festgelegt werden konnte und hier davon ausgegangen werden kann, dass alle diese Strukturen über eine Ausspeisung verfügen, ist dies für die italienischen Schulen nicht gelungen: im Schulbereich ist dem Autor die Quote der Schulen mit Ausspeisung nicht bekannt, zudem wird hier öfter auf gemeinschaftliche Strukturen zurückgegriffen. Damit sind die Daten zur Anzahl Essen für Schulen mit besonderer Vorsicht zu lesen.

<i>Grundgesamtheit</i>	<i>Befragt</i>	<i>Vollständig befragt</i>
<i>Kinderhort</i>	14	12
<i>Altersheim</i>	69	56
<i>Tagesstätte für alte Menschen</i>	9	5
<i>Pflegeheim</i>	15	9
<i>Schüler- und Lehrlingsheim</i>	58	37
<i>Krankenhaus</i>	17	10
<i>Schulmensa</i>	96	80
<i>Deutscher Kindergarten</i>	251	94
<i>Lad. Kindergarten</i>	17	5
<i>Ital. Kindergarten</i>	56	9
<b>Total</b>	<b>602</b>	<b>317</b>

**Tabelle 2: Anteil befragter Strukturen nach Typ. Die Hochrechnung erfolgte mit den vollständig erfassten Strukturen (rechte Spalte).**

## 4 Ergebnisse

Die Ergebnisse zur Untersuchung werden in zwei Berichten und einer Präsentation dargestellt.

Der vorliegende **Ergebnisbericht** stellt die Ergebnisse in Form von Datenblättern dar. Diese Datenblätter versuchen die Ergebnisse grafisch zu veranschaulichen und mittels kurzer Aussagen zu erläutern. Sie sollen den schneller Leser/ die schnelle Leserin themengeleitet durch die wichtigsten Ergebnisse führen.

Neben der mit diesem Bericht vorgestellten Arbeit untersuchte apollis in einem zweiten Modul mit einem stärker qualitativen Ansatz die Organisationsstruktur der öffentlichen Mensen unter besonderer Berücksichtigung des Anschaffungswesens. Dazu liegt ein eigener Ergebnisbericht vor [2].

Neben dem vorliegenden Bericht legt apollis eine zusammenfassende Darstellung beide Untersuchungsteile dieses Projektes als zweisprachigen Kurzbericht vor; dieser Bericht verknüpft ausgewählte Ergebnisse dieser quantitativen Untersuchung mit Erkenntnissen der Fallstudien und wendet sich an ein breiteres Publikum [3].





Die Untersuchung	Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol apollis 2003 - Datenblatt 1
Ausgangslage	Ziele der Untersuchung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Breit angesetzttes Forschungs- und Beratungsprojekt der BVG, einer Vermarktungsgenossenschaft biologisch angebaute Äpfel in Südtirol, finanziert durch den Europäischen Sozialfonds.</li> <li>■ Marktforschung als Basis für die Belieferung von öffentlichen und öffentlich geförderten Mensen mit biologisch produzierten, lokal angebauten Produkten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Beschreibung des öffentlichen und öffentlich geförderten Mensenmarktes in Südtirol anhand Zahlen zu Typologie, Anzahl ausgegebener Essen, Einkaufsverhalten, Anteil verwendeter Bioprodukte.</li> <li>■ Erhebung von Einstellungen und Meinungen zum Einsatz von Bioprodukten in Mensen.</li> </ul>
Methoden	Zielgruppen
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zweiteilung der Marktanalyse in eine überregional ausgerichtete Untersuchung zum europäischen Apfelmarkt (Synergie) und eine auf Südtirol beschränkte Analyse des Mensenmarktes (apollis).</li> <li>■ Zweiteilung der Untersuchung in einen qualitativen Teil, der anhand Fallstudien typische Mensen und deren Organisation untersucht (eigener Ergebnisbericht).</li> <li>■ Quantitativ ausgerichtete Untersuchung anhand telefonischer Befragung von Mensenverantwortlichen (vorliegende Untersuchung).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Einrichtungen in Südtirol, welche für ihre Kunden/innen eine Gemeinschaftsverpflegung anbieten, entweder in der eigenen Struktur oder in einer fremden Mensa, aus der folgenden Gruppe: Kinderhorte, Kindergärten, Schulen, Schüler- und Lehrlingsheime, Krankenhäuser, Alters- und Pflegeheime, Tagesstätten für alte Menschen.</li> <li>■ Befragung mehrerer Zielpersonen in der Einrichtung, je nach Zuständigkeit für Organisation, Einkauf sowie Anzahl ausgegebener Essen.</li> </ul>

## Erläuterung zu Datenblatt 2

Mit einigen Eingangsfragen wurde versucht, die Organisationsform der Mensen zu erfassen.

**Ist die Mensa eine eigene Organisation oder ist sie Teil einer größeren Organisation?**

1. Hat eigene Rechtspersönlichkeit (also eine Firma, ein Verein, die (fast) ausschließlich die Mensa führt)
2. Ist Teil einer größeren Organisation (z.B. Teil eines Sanitätsbetriebs)

**Ist die Mensa bzw. die Organisation, zu der sie gehört:**

1. Eine private Einrichtung
2. Eine öffentliche Einrichtung
3. Etwas anderes.

**In die Führung einer Mensa sind oft mehrere Organisationen eingebunden. Wie ist das bei Ihnen?**

Wer ist Eigentümer der Räumlichkeiten und Strukturen?

Wer ist finanziell verantwortlich für die Mensa?

Wer verwaltet die Mensa, macht also die Verwaltung des Personals, die Bezahlung von Rechnungen usw.?

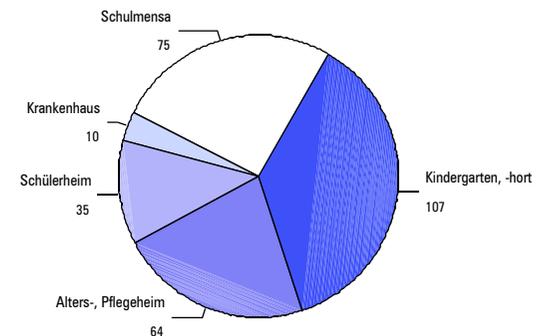
Wer ist für die Abwicklung des Mensenbetriebs zuständig?

#### Kindergärten dominieren zahlenmäßig

- Eine Analyse von insgesamt 7 Einrichtungstypen mit Mensenbetrieb in Südtirol zeigt den hohen Stellenwert der Kindergärten, wenn man rein ihre Anzahl betrachtet.
- So zählt das Landesamt für Statistik ASTAT [1] im Jahr 2001/02 insgesamt 251 Kindergärten in deutscher Sprache, 56 in italienischer Sprache und weitere 17 Kindergärten in ladinischen Ortschaften.
- In der Grundgesamtheit der untersuchten Einrichtungen bilden, bezogen auf die Anzahl an Strukturen, Alters- und Pflegeheime mit etwa 80 Einheiten sowie Schüler- und Lehrlingsheime mit etwa 60 Einheiten nennenswerte Einrichtungstypen.
- Für öffentliche Schulen sind die Daten der vorliegenden Untersuchung unbefriedigend. Für knapp 100 Schulen wurde bei der Gemeinde die Information eingeholt, sie würden eine Mensa führen. Es liegen aber keine Vergleichszahlen vor.
- Die Mehrheit der befragten Einrichtungen (**Abbildung unten**) geben an, sie wären eine öffentliche Einrichtung, ein knappes Fünftel geben an, sie wären privatrechtlich organisiert, wobei dies in erster Linie auf Altersheimen und Lehrlingsheime zutrifft.

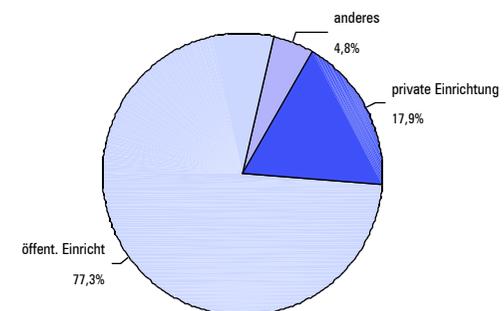
#### Untersuchte öffentliche Einrichtungen mit Mensa

(n=291 Datensätze für 301 Strukturen)



#### Private und öffentliche Mensen

(n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 3

Um den Umsatz der öffentlichen Mensen der 5 Einrichtungstypen Südtirols zu beschreiben, wurden für die untersuchten Mensen die Anzahl ausgegebenen Essen getrennt nach vier Mahlzeiten und getrennt für die Wochentage erhoben. Ein Übertrag der erfassten Zahlen in ein Jahresschema, getrennt nach Monaten, erlaubte dann eine Differenzierung nach Monaten, sodass getrennt für die vier Typen Mahlzeiten die ausgegebenen Essen insgesamt sowie Wochentagsschwankungen sowie jährliche Schwankungen erfasst wurden. Zur Verdeutlichung werden die entsprechenden Fragen aus dem Fragebogen wiedergegeben, wobei die Summenberechnungen durch die Befragungssoftware erledigt wurde.

Die angeführten Zahlen sind Hochrechnungen für Südtirol auf der Grundlage der Erhebung.

**37 Können Sie mir sagen, wie viele Essen durchschnittlich an einem Tag ausgegeben werden. Fangen wir beim Frühstück an. [Alle vier Mahlzeiten abfragen]. Gibt es im Verlauf der der Woche Schwankungen oder ist die Mensa an bestimmten Tagen geschlossen?**

GEBEN SIE DIE ZAHL DER AN JEDEM WOCHENTAG AUSGEGEBENEN ESSEN AN.  
"0" BEDEUTET, DASS DIE MENSA GESCHLOSSEN BLEIBT.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Montag				
2	Dienstag				
3	Mittwoch				

**39 Gibt es auch saisonale Änderungen in der Zahl der ausgegeben Essen oder Zeiträume, in welchen die Mensa geschlossen bleibt?**

DIE MONATLICHE DURCHSCHNITTSZAHL VON ESSEN ANGEBEN  
"0" angeben, wenn die Mensa für den ganzen Monat geschlossen bleibt.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Jänner				
2	Februar				
3	März				
4	April				

## Der Mensenmarkt in Zahlen 1

### Hohe Kundenzahl in den Kindergärten

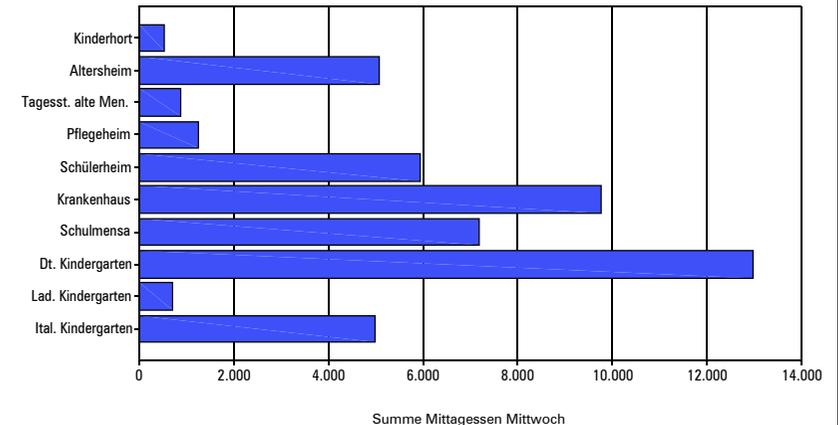
- Eine zahlenmäßige Beschreibung der untersuchten Einrichtungen mit Kollektivverpflegung soll als ersten Schritt die Anzahl Personen betrachtet, um deren Verpflegung es geht. Aus diesem Grund stellt die **Abbildung oben** die Anzahl Essen dar, die an einem mittleren Wochentag (Mittwoch) ausgegeben werden, und unterscheidet diese Zahl nach Einrichtungstyp.
- Demnach essen zu Mittag in den Alters- und Pflegeheimen durchschnittlich jeweils 5.000 bzw. 1.200 Personen. Eine Sonderauswertung des Landesinformationssystems LYSIS ergibt für die Altersheime zum Untersuchungszeitpunkt 3.380 Betten, sodass die erfasste Zahl der Essen incl. Personal (dazu liegen aus dem LYSIS keine Zahlen vor) als realistisch einzuschätzen ist.
- Für die Kindergärten ergibt die Erhebung knapp 13.000 Essen für die deutschen, knapp 5.000 für die ital. und knapp 700 in den lad. Kindergärten. Die Vergleichszahlen aus einer ASTAT-Untersuchung # für Kinder und Personal liegen jeweils bei 11.500, 3.400 und 740, sodass die vorliegende Stichprobenuntersuchung die Anzahl Essen in den Kindergärten leicht überschätzen dürfte.
- Die **untere Abbildung** zeigt die Anzahl Essen, wiederum am Mittwoch, allerdings für das Abendessen. Hier zeigt sich bereits, dass sich Schwankungen in den ausgegebenen Essen stark auf den Umfang an Essen insgesamt auswirken werden.

## Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - **Datenblatt 3**

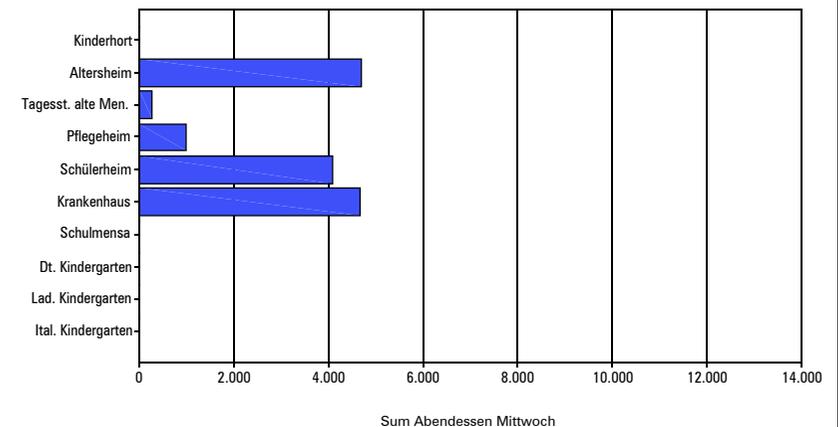
### Anzahl Mittagessen in öffentl. Mensen

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Anzahl Abendessen in öffentl. Mensen

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 4

Um den Umsatz der öffentlichen Mensen der 5 Einrichtungstypen Südtirols zu beschreiben, wurden für die untersuchten Mensen die Anzahl ausgegebenen Essen getrennt nach vier Mahlzeiten und getrennt für die Wochentage erhoben. Ein Übertrag der erfassten Zahlen in ein Jahresschema, getrennt nach Monaten, erlaubte dann eine Differenzierung nach Monaten, sodass getrennt für die vier Typen Mahlzeiten die ausgegebenen Essen insgesamt sowie Wochentagsschwankungen sowie jährliche Schwankungen erfasst wurden. Zur Verdeutlichung werden die entsprechenden Fragen aus dem Fragebogen wiedergegeben, wobei die Summenberechnungen durch die Befragungssoftware erledigt wurde.

**37 Können Sie mir sagen, wie viele Essen durchschnittlich an einem Tag ausgegeben werden. Fangen wir beim Frühstück an. [Alle vier Mahlzeiten abfragen]. Gibt es im Verlauf der der Woche Schwankungen oder ist die Mensa an bestimmten Tagen geschlossen?**

GEBEN SIE DIE ZAHL DER AN JEDEM WOCHENTAG AUSGEGEBENEN ESSEN AN.  
"0" BEDEUTET, DASS DIE MENSA GESCHLOSSEN BLEIBT.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Montag				
2	Dienstag				
3	Mittwoch				

**39 Gibt es auch saisonale Änderungen in der Zahl der ausgegeben Essen oder Zeiträume, in welchen die Mensa geschlossen bleibt?**

DIE MONATLICHE DURCHSCHNITTSZAHL VON ESSEN ANGEBEN  
"0" angeben, wenn die Mensa für den ganzen Monat geschlossen bleibt.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Jänner				
2	Februar				
3	März				
4	April				

## Der Mensenmarkt in Zahlen 2

### *Kleine Strukturen dominieren*

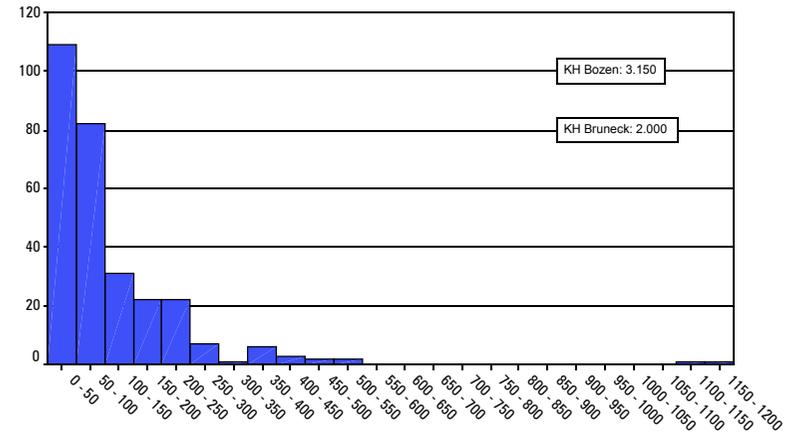
- Ein Charakteristikum des Südtiroler Mensenmarktes ist dessen Größenverteilung. Einigen wenigen großen Strukturen, vor allem in den Krankenhäusern, stehen eine Vielzahl kleiner Mensen gegenüber.
- Über 100 der untersuchten Mensen geben am Tag weniger als 50 Hauptmahlzeiten aus (**Abbildung oben**). Dies spiegelt sich auch in der Darstellung der mittleren Anzahl Essen wieder, welche in der **unteren Abbildung** getrennt nach Art der untersuchten Strukturen dargestellt ist.
- Diese vielen kleinen Mensen zeichnen sich auch durch eine äußerst breite geografische Verteilung aus, die auf die kleinräumige Versorgung des Südtiroler Territoriums mit Kindergärten zurückzuführen ist.

## Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - **Datenblatt 4**

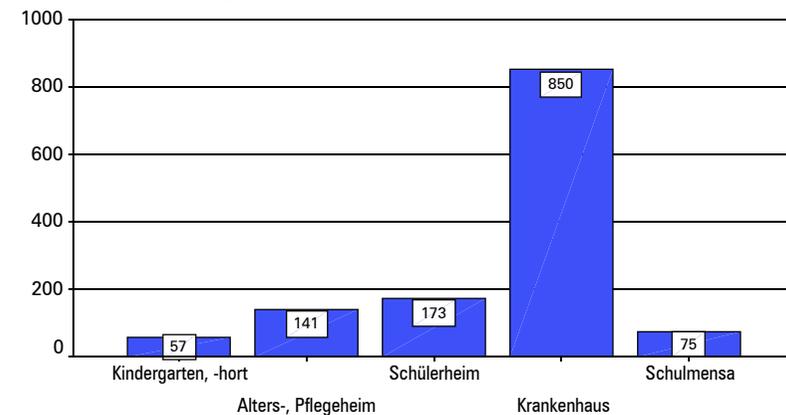
Verteilung der untersuchten Strukturen nach Größe

Anzahl Essen an einem durchschnittlichen Wochentag (n=291)



Mittlere Anzahl Hauptmahlzeiten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 5

Um den Umsatz der öffentlichen Mensen der 5 Einrichtungstypen Südtirols zu beschreiben, wurden für die untersuchten Mensen die Anzahl ausgegebenen Essen getrennt nach vier Mahlzeiten und getrennt für die Wochentage erhoben. Ein Übertrag der erfassten Zahlen in ein Jahresschema, getrennt nach Monaten, erlaubte dann eine Differenzierung nach Monaten, sodass getrennt für die vier Typen Mahlzeiten die ausgegebenen Essen insgesamt sowie Wochentagschwankungen sowie jährliche Schwankungen erfasst wurden. Zur Verdeutlichung werden die entsprechenden Fragen aus dem Fragebogen wiedergegeben, wobei die Summenberechnungen durch die Befragungssoftware erledigt wurde.

**37 Können Sie mir sagen, wie viele Essen durchschnittlich an einem Tag ausgegeben werden. Fangen wir beim Frühstück an. [Alle vier Mahlzeiten abfragen]. Gibt es im Verlauf der der Woche Schwankungen oder ist die Mensa an bestimmten Tagen geschlossen?**

GEBEN SIE DIE ZAHL DER AN JEDEM WOCHENTAG AUSGEGEBENEN ESSEN AN.  
"0" BEDEUTET, DASS DIE MENSA GESCHLOSSEN BLEIBT.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Montag				
2	Dienstag				
3	Mittwoch				

**39 Gibt es auch saisonale Änderungen in der Zahl der ausgegeben Essen oder Zeiträume, in welchen die Mensa geschlossen bleibt?**

DIE MONATLICHE DURCHSCHNITTSZAHL VON ESSEN ANGEBEN  
"0" angeben, wenn die Mensa für den ganzen Monat geschlossen bleibt.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Jänner				
2	Februar				
3	März				
4	April				

## Der Mensenmarkt in Zahlen 3

### Starke Schwankungen in der Essenzahl

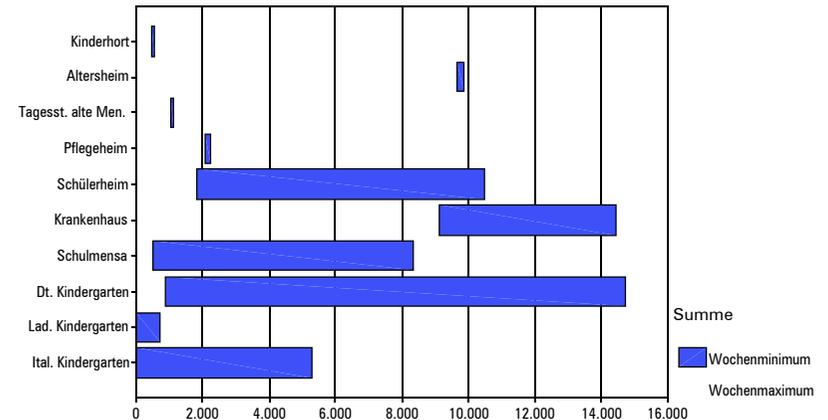
- Die Anzahl Essen, die sich aus der Anzahl an Kunden je Struktur ergeben, kann nicht linear auf den Gesamtumsatz der Mensen aufgerechnet werden.
  - Um den Umsatz der untersuchten Einrichtungen zu beschreiben, müssen Tages-, Wochen- sowie monatliche Schwankungen in der Anzahl ausgegebener Essen berücksichtigt werden.
- Die obere Abbildung verdeutlicht diese Schwankungen für die täglich ausgegebenen Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen), wobei getrennt nach Einrichtungen das Wochenminimum und das Wochenmaximum aufgetragen sind, die Abbildung unten zeigt dieselben Zahlen für die kleinen Mahlzeiten (Frühstück, Zwischenmahlzeiten)
  - In diese Schwankungen summieren sich zwei Effekte: zum einen geben eine Reihe von Einrichtungen keine Abendessen aus, zum anderen bleiben sie an bestimmten Wochentagen geschlossen; beide Effekte treten allerdings in den unterschiedenen Strukturen verschieden stark auf.
  - In Alters- und Pflegeheimen wird auch das Abendessen ausgegeben, wöchentliche Schwankungen treten fast nicht auf. Kindergärten und Schulmensen geben keine Abendessen aus, haben in der Regel aber an Wochenenden geschlossen. Starke Schwankungen ergeben sich auch in Schülerheimen und in den Krankenhäusern, wenn auch ein Wochenendbetrieb hier aufrechterhalten bleibt.

## Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apolis 2003 - Datenblatt 5

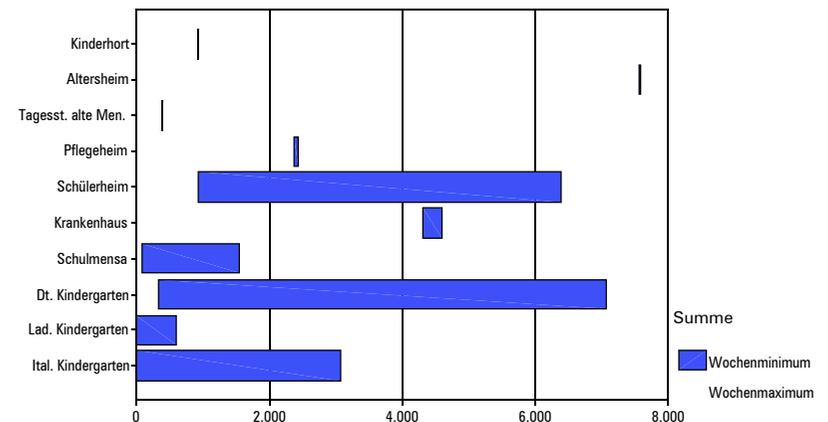
### Wöchentliche Schwankungen der Hauptmahlzeiten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Wöchentliche Schwankungen der kleinen Mahlzeiten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 6

Um den Umsatz der öffentlichen Mensen der 5 Einrichtungstypen Südtirols zu beschreiben, wurden für die untersuchten Mensen die Anzahl ausgegebenen Essen getrennt nach vier Mahlzeiten und getrennt für die Wochentage erhoben. Ein Übertrag der erfassten Zahlen in ein Jahresschema, getrennt nach Monaten, erlaubte dann eine Differenzierung nach Monaten, sodass getrennt für die vier Typen Mahlzeiten die ausgegebenen Essen insgesamt sowie Wochentagsschwankungen sowie jährliche Schwankungen erfasst wurden. Zur Verdeutlichung werden die entsprechenden Fragen aus dem Fragebogen wiedergegeben, wobei die Summenberechnungen durch die Befragungssoftware erledigt wurde.

**37 Können Sie mir sagen, wie viele Essen durchschnittlich an einem Tag ausgegeben werden. Fangen wir beim Frühstück an. [Alle vier Mahlzeiten abfragen]. Gibt es im Verlauf der der Woche Schwankungen oder ist die Mensa an bestimmten Tagen geschlossen?**

GEBEN SIE DIE ZAHL DER AN JEDEM WOCHENTAG AUSGEGEBENEN ESSEN AN.  
"0" BEDEUTET, DASS DIE MENSA GESCHLOSSEN BLEIBT.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Montag				
2	Dienstag				
3	Mittwoch				

**39 Gibt es auch saisonale Änderungen in der Zahl der ausgegeben Essen oder Zeiträume, in welchen die Mensa geschlossen bleibt?**

DIE MONATLICHE DURCHSCHNITTSZAHL VON ESSEN ANGEBEN  
"0" angeben, wenn die Mensa für den ganzen Monat geschlossen bleibt.

		Frühstück (A)	Mittagessen (B)	Abendessen (C)	Jausen, Zwischenmahlzeiten (D)
1	Jänner				
2	Februar				
3	März				
4	April				

## Der Mensenmarkt in Zahlen 4

### Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

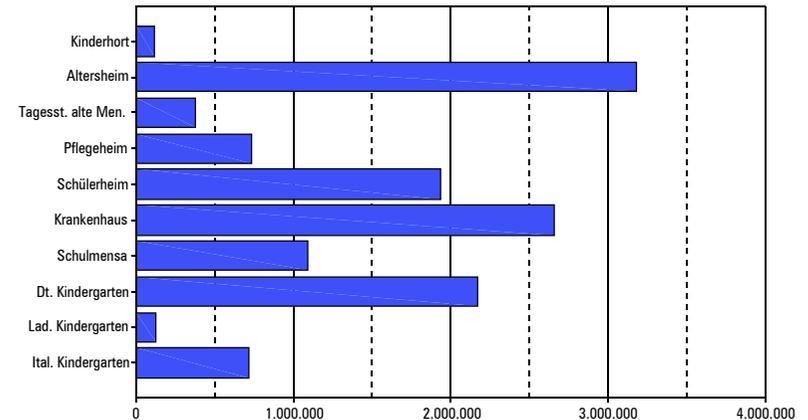
apollis 2003 - **Datenblatt 6**

#### **Erfasste Mensen liefern etwa 5% der Hauptmahlzeiten**

- Zu den verschieden ausgeprägten Tages- und Wochenschwankungen in den untersuchten Einrichtungen sind für die Schätzung des jährlichen Umsatzes die jährlichen Schwankungen zu berücksichtigen.
- Kindergärten- und Schulen sowie Schüler- und Lehrlingsheime schließen in den Sommermonaten, während Krankenhäuser und Alters- sowie Pflegeheime naturgemäß einen ganzjährigen Dienst anbieten.
- Berücksichtigt man diese Schwankungen, so fallen die Kindergärten, die bezüglich der Anzahl an Kunden zu den Hauptmahlzeiten dominiert haben, hinter den Einrichtungen für alte Menschen zurück.
  - Demnach sollten in Südtirols Alters- und Pflegeheimen jährlich für Personal und Klienten etwa 4,3 Millionen Hauptmahlzeiten und weitere 3,4 Millionen kleine Mahlzeiten verabreicht werden. Dazu kommen laut Auskunft des Landesinformationsdienstes LYSIS noch einmal etwa 280.000 Essen auf Rädern, die in dieser Untersuchung nicht mit erfasst sind.
  - Trotz ausschließlicher Verpflegung der Kinder zu Mittag ist das Volumen ausgegebener Essen in den Kindergärten und Kinderhorten mit geschätzten gut 3 Millionen Hauptmahlzeiten und weiteren 1,8 Millionen Zwischenmahlzeiten ein beträchtlicher Markt.

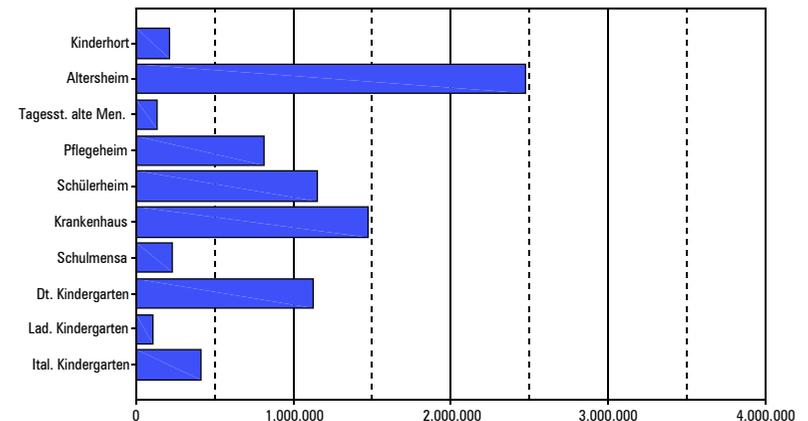
#### Jährliche Hauptmahlzeiten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



#### Anzahl kleine Mahlzeiten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 7

Mit einigen Fragen sollte versucht werden, Zuständigkeiten in den untersuchten Einrichtungen zu erfassen, die für eine Entscheidungsfindung pro oder contra Bioprodukten maßgeblich sind: die Menügestaltung und der Einkauf. Dabei darf ganz sicherlich nicht aus den Augen verloren werden, dass die Entscheidung für Bioprodukte nicht gleichzusetzen ist mit der Verantwortung für die zwei Tätigkeitsbereiche; dazu sind die Zuständigkeiten in den Mensen zu komplex.

**Wer ist denn in der Mensa für die Festlegung der Menüs zuständig? Macht das ein Koch oder macht das jemand anders?**

1. Macht ein Koch
2. Macht jemand anderer in der Mensa
3. Macht jemand anderer in derselben Organisation, aber in einer anderen Abteilung
4. Ist in eine andere Organisation ausgelagert

**Wer ist für den Einkauf zuständig, also für die Bestellung von Lebensmitteln und Getränken bei den Lieferanten oder den Einkauf im Supermarkt? Macht das ein Koch oder macht das jemand anderer? [Es geht hier um den tatsächlichen Einkauf, nicht nur um die Bedarfsanmeldung!]**

1. Macht ein Koch
2. Macht jemand anders in der Mensa
3. Macht jemand anders in derselben Organisation, aber in einer anderen Abteilung
4. Ist in eine andere Organisation ausgelagert

## Aufgabenteilung in Südtirols Mensen 1

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

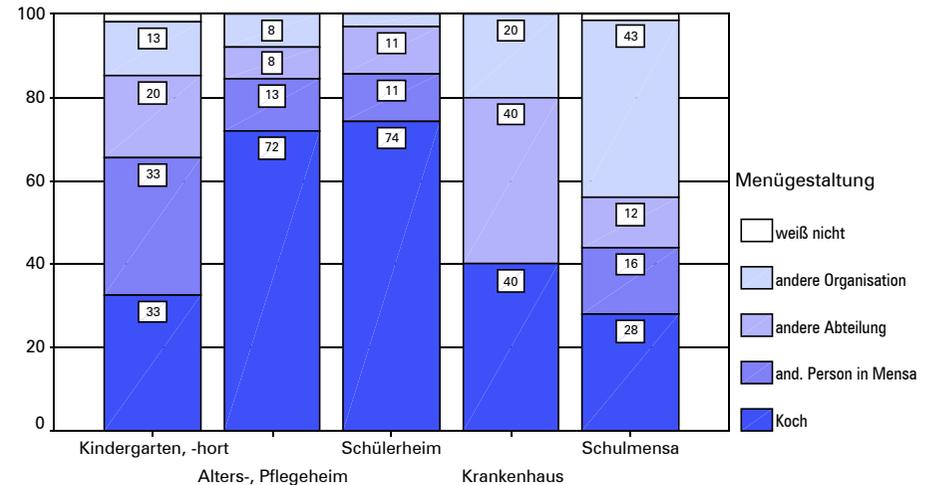
apollis 2003 - **Datenblatt 7**

### *Köche sind zentrale Entscheidungsträger*

- Die Entscheidung für die Menügestaltung – und damit wohl auch zum Teil jene für oder gegen biologische Lebensmittel – liegt je nach Einrichtungstyp und Größe bei unterschiedlichen Entscheidungsträgern (siehe unten).
- Eine zentrale Figur spielt bei dieser Entscheidung allerdings der Koch/die Köchin. In allen untersuchten Einrichtungen geben die für die Verwaltung der Mensa verantwortlichen Personen häufig an, der Koch/die Köchin wäre dafür zuständig (**siehe Abbildung**).
- Dies trifft in Schüler- und Lehrlingsheimen sowie in den Alters- und Pflegeheimen am stärksten zu – hier haben die Köche offensichtlich die stärkste Entscheidungsbefugnis. Ihnen zur Seite steht bei der Entscheidung in einigen Alters- und Pflegeheimen laut Angaben der Verantwortlichen eine Diätfachkraft, in den Schülerheimen ist ab und zu die Heimleitung eingebunden.
- In den Krankenhäusern spielt der Diätdienst gemeinsam mit den Köchen eine zentrale Rolle bei der Menügestaltung. In diesen Einrichtungen ist also die Entscheidungsbefugnis der Köche diesbezüglich deutlich eingeschränkt. Dies hängt naturgemäß mit der Größe der Struktur zusammen, die ein arbeitsteiliges Vorgehen erlaubt.

### Zuständigkeit für die Menügestaltung

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



- In den Schulmensen schließlich herrscht – so wie bei den Zuständigkeiten für die Organisation der Verköstigung insgesamt – auch bei der Verantwortung für die Menüwahl eine Vielfalt an Lösungen: Diätassistenten, Vertreter der Gemeinden oder die Zuständigen in den Restaurants bzw. den Kindergärten, falls der Dienst ausgelagert wurde.
- In den Kindergärten gibt ein landesweiter Diätdienst einen Menüplan als Rahmen vor, an den sich die Köche/innen, oft in Zusammenarbeit mit der Kindergartenleitung, halten sollten.

## Erläuterung zu Datenblatt 8

Mit einigen Fragen sollte versucht werden, Zuständigkeiten in den untersuchten Einrichtungen zu erfassen, die für eine Entscheidungsfindung pro oder contra Bioprodukten maßgeblich sind: die Menügestaltung und der Einkauf. Dabei darf ganz sicherlich nicht aus den Augen verloren werden, dass die Entscheidung für Bioprodukte nicht gleichzusetzen ist mit der Verantwortung für die zwei Tätigkeitsbereiche; dazu sind die Zuständigkeiten in den Mensen zu komplex.

**Wer ist denn in der Mensa für die Festlegung der Menüs zuständig? Macht das ein Koch oder macht das jemand anders?**

5. Macht ein Koch
6. Macht jemand anderer in der Mensa
7. Macht jemand anderer in derselben Organisation, aber in einer anderen Abteilung
8. Ist in eine andere Organisation ausgelagert

**Wer ist für den Einkauf zuständig, also für die Bestellung von Lebensmitteln und Getränken bei den Lieferanten oder den Einkauf im Supermarkt? Macht das ein Koch oder macht das jemand anderer? [Es geht hier um den tatsächlichen Einkauf, nicht nur um die Bedarfsanmeldung!]**

5. Macht ein Koch
6. Macht jemand anders in der Mensa
7. Macht jemand anders in derselben Organisation, aber in einer anderen Abteilung
8. Ist in eine andere Organisation ausgelagert

## Aufgabenteilung in Südtirols Mensen 2

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

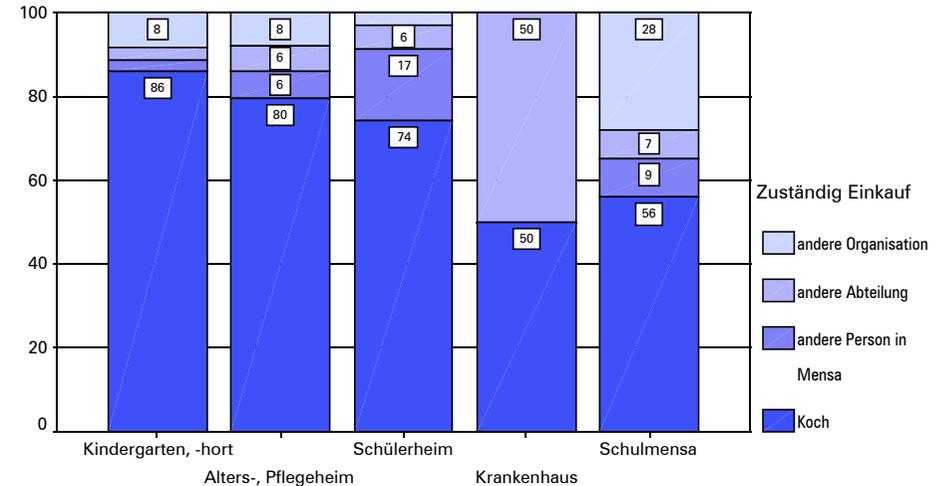
apollis 2003 - Datenblatt 8

### *Köche auch im Einkauf entscheidend*

- Auch im Einkauf spielen – wie bei der Menügestaltung – die Köche eine entscheidenden Rolle.
- In Altersheimen, in Kindergärten und in Schülerheimen führen in der Regel die Köche die Bestellungen bei den Lieferantenfirmen durch, selten unterstützt durch eine Verwaltungskraft.
- In den Krankenhäusern ist es dagegen die Ökonomsstelle, welche die Bestellungen aufgrund der aus der Küche verzeichneten Bedarfe an die Lieferanten weitergibt.
- In den Schulen dagegen ist die Situation vielschichtig, je nachdem, wie die Einrichtung die Verköstigung ihrer Schüler/innen organisiert hat. Nachdem diese sehr oft an Drittstrukturen ausgelagert ist – Restaurants oder Kindergärten zum Beispiel – liegt der Einkauf ebenfalls bei diesen Strukturen.
- Die Organisation und die Führung der Mensen sind teilweise recht komplex. Kindergärten, Kinderhorte und Schulen liegen in Zuständigkeit der Gemeinden, die also das Personal beschäftigt und die Gebäude verwaltet. In ausgewählten Fällen ist die Führung aber einem privaten Verein übergeben.

### Zuständigkeit für den Einkauf

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



- Auch bei den Altersheimen liegt die unmittelbare Zuständigkeit bei Gemeinden, die Führung der Heime ist aber an Stiftungen oder private, in der Regel gemeinnützige Organisationen ausgelagert.
- Ein Teil der Lehrlings- und Schülerheime werden von der Landesverwaltung direkt geführt, der Großteil untersteht kirchlichen Organisationen. (Für ein besseres Verständnis dieser Zusammenhänge siehe [2])

## Erläuterung zu Datenblatt 9

Ein zentraler Aspekt bezüglich der Frage, wie lokale Bioprodukte den Weg in Südtirols Mensen finden könnten, ist sicherlich jene nach dem Anteil an Einrichtungen, welche den Dienst an eine Cateringfirma ausgeben.

**Bereiten Sie die Speisen selbst zu oder bedienen Sie sich eines Unternehmens, das die Speisen fertig anliefert? (Catering)**

1. Das Essen wird selbst gekocht
2. Teils kochen wir selbst, teils liefern Cateringfirmen
3. Die Speisen werden fertig von einer anderen Firma geliefert

**Hat dieses Unternehmen den Auftrag in direkter Vergabe erhalten oder hat es einen Wettbewerb gewonnen?**

1. Es hat den Auftrag in direkter Vergabe erhalten
2. Es hat einen Wettbewerb gewonnen

# Catering in öffentlichen Mensen Südtirols 1

## Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

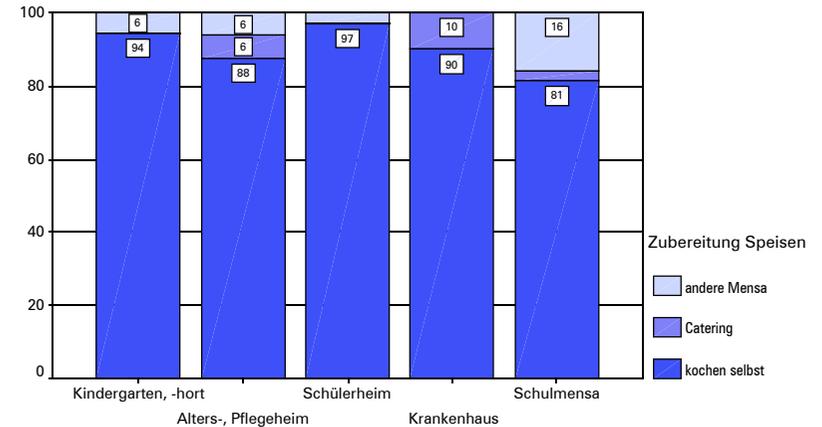
apollis 2003 - **Datenblatt 9**

### *Catering spielt eine untergeordnete Rolle*

- In den untersuchten Mensen werden die Speisen in der Regel selbst zubereitet, die Lieferung der fertigen Speisen durch eine Cateringfirma spielt eine nebensächliche Rolle.
- Etwas häufiger kommt es dagegen vor, dass sie Speisen von einer anderen Mensa geliefert, aber in der Einrichtung eingenommen werden (**Abbildung oben**): vor allem bei den Schulen gibt es einige Einrichtungen, die diesen Weg gewählt haben.
- In den wenigen Fällen, in denen Cateringfirmen die Speisen liefern, sind die Verträge mit ihnen direkt vergeben worden (**Abbildung unten**).

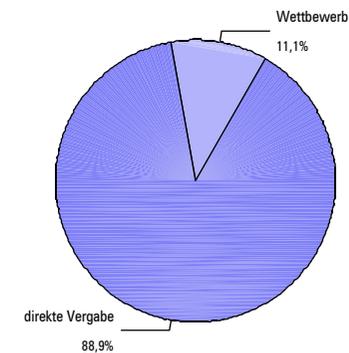
### Catering und Belieferung durch andere Mensen

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Vergabe der Cateringaufträge

(n=27)



## Erläuterung zu Datenblatt 10

Die Hypothese, dass im Falle eines Vertrages mit einer Cateringfirma eine Einflussnahme auf Menügestaltung und Einkauf schwierig wird, sollte mit zwei einfachen Fragen geklärt werden.

**Stellt dieses Unternehmen die Menüs selbst zusammen oder werden sie von Ihnen vorgegeben?**

1. Die Menüs werden von uns vorgegeben
2. Die Menüs werden gemeinsam festgelegt
3. Die Menüs werden vom Unternehmen festgelegt
4. Anders

**Gibt es von Ihrer Seite für das beauftragte Unternehmen Vorgaben bezüglich des Einkaufs, etwa bei der Auswahl der Lieferanten oder der Qualität der Produkte?**

1. Ja, es gibt Vorgaben
2. Das beauftragte Unternehmen hat völlige Freiheit in Einkauf und Zubereitung

## Catering in öffentlichen Mensen Südtirols 2

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

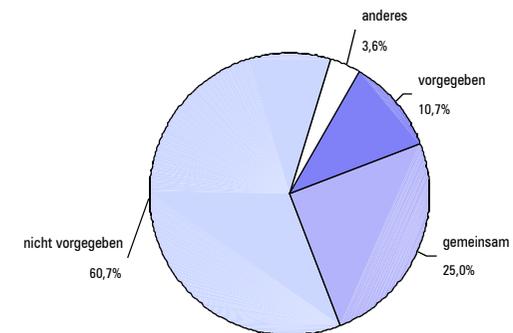
apollis 2003 - **Datenblatt 10**

### **Catering verhindert direkte Einflussnahme der Einrichtung**

- Sollte Catering in öffentlichen Mensen zunehmen, dann ist davon auszugehen, dass damit auch die Verantwortung für Menügestaltung und Einkauf an diese Unternehmen abzugeben ist.
- In den Einrichtungen, in denen die Speisen geliefert werden – durch Cateringfirmen oder benachbarte Mensen – gibt es in einem Viertel der (wenigen) Fälle Vorgaben an die Menügestaltung (**Abbildung oben**) und den Einkauf (**Abbildung unten**).

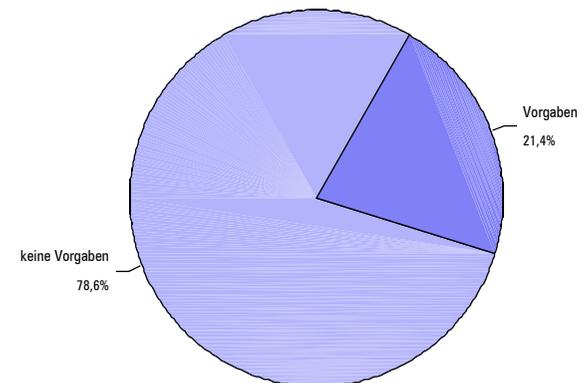
Menüvorgaben an Cateringfirmen und Drittmensen

(n=28)



Vorgaben im Einkauf an Cateringfirmen und Drittmensen

(n=28)



## Erläuterung zu Datenblatt 11

Der Einkauf in den untersuchten Mensen wurde mit einer Reihe von Fragen näher beleuchtet.

### **Wie funktioniert der Einkauf der Lebensmittel? [Vorlesen]**

1. Mitarbeiter/innen der Mensa kaufen selbst im Einzelhandel oder im Supermarkt ein
2. Die Waren werden aufgrund von Lieferverträgen geliefert
3. Ein Teil der Waren wird aufgrund von Lieferverträgen geliefert, bei Bedarf wird der Rest selbst eingekauft
4. Wir kaufen fast nichts ein, weil das Essen von einer Cateringfirma geliefert wird.

### **Schließen Sie im Allgemeinen mittel- und langfristige Lieferverträge mit speziellen Lieferanten ab?**

1. Ja
2. Nein

## Einkauf in Südtirols Mensen 1

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

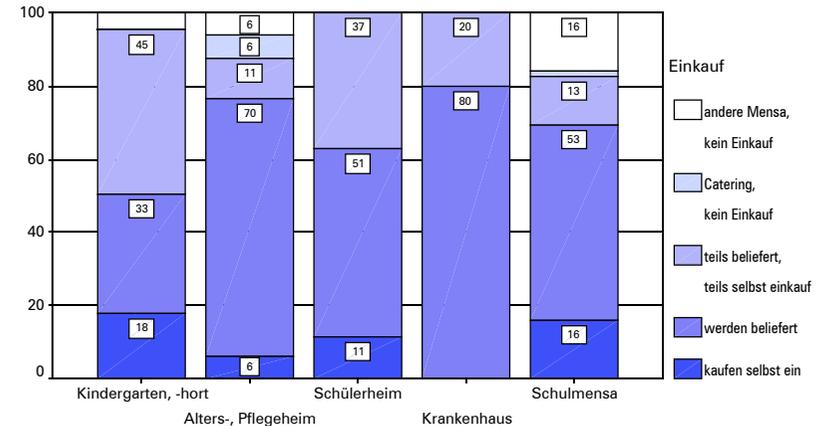
apollis 2003 - Datenblatt 11

### *Eigener Einkauf selten, spielt aber noch eine Rolle*

- Wenn man das Einkaufsverhalten der untersuchten Mensen anschaut, dann dominiert die Belieferung, wenn auch ein erstaunlicher Anteil alles oder Teile der Nahrungsmittel selbst einkaufen (**Abbildung oben**).
- Dieser Anteil ist bei den Kindergärten und bei den Schüler/innenheimen am größten, während bei den Krankenhäusern praktisch ausschließlich geliefert wird.
- Es liegt auf der Hand, dass das Einkaufsverhalten mit der Größe der Struktur zusammenhängt. Die **untere Abbildung** stellt dieselbe Frage aufgeschlüsselt nach der Größe dar, wobei diese über die Anzahl an beschäftigten Köchen in grober Annäherung dargestellt ist.
- Insgesamt ist festzuhalten, dass für den Verkauf an Mensen eine Belieferung notwendig ist; wo selbst eingekauft wird, geschieht dies im benachbarten Einzelhandel.
- Wie bei der Kompetenzenverteilung in den Mensen zeigt auch diese Frage, dass es bei öffentlichen Mensen arbeitsteilig organisierte Einrichtungen mit in der Folge komplexeren Entscheidungsfindungen gibt, daneben aber auch eine ganze Reihe von Einrichtungen, in denen die verantwortliche Person einen großen Entscheidungsspielraum in Menügestaltung und Einkauf hat.

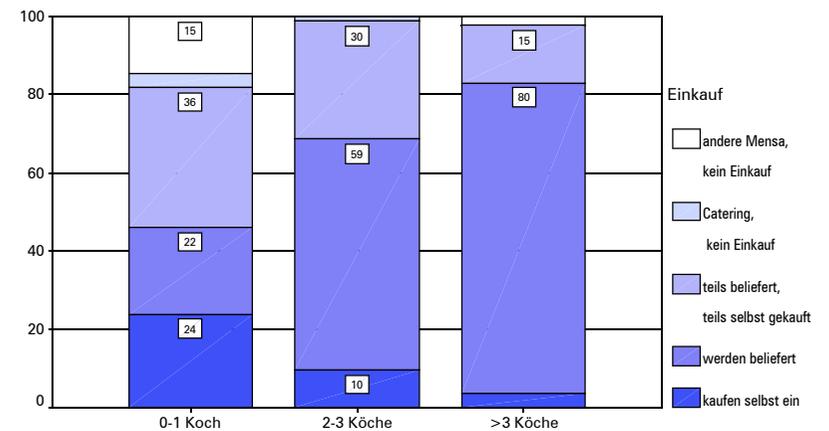
#### Einkauf in Mensen

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



#### Einkauf in Mensen

Unterscheidung nach Größe der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 12

Der Einkauf in den untersuchten Mensen wurde mit einer Reihe von Fragen näher beleuchtet.

**Werden die Lieferverträge direkt vergeben oder werden sie öffentlich ausgeschrieben?**

1. Sie werden direkt vergeben
2. Sie werden öffentlich ausgeschrieben
3. Mischform (z. B. Ausschreibung ab einer bestimmten Summe des Auftrags).

**Werden in den Ausschreibungskriterien Bioprodukte erwähnt?**

1. ja
2. Nein
3. Weiß nicht

## Einkauf in Südtirols Mensen 2

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

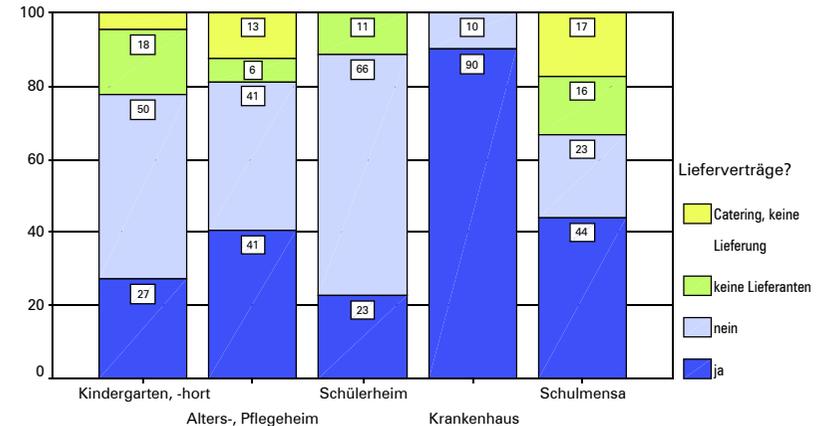
apollis 2003 - [Datenblatt 12](#)

### Lieferverträge sind nicht die Regel - außer in Krankenhäusern

- In den Fällen, in denen (ein Teil der) die Waren in die Mensen geliefert werden, interessiert das Vorhandensein etwaiger vertraglicher Bindungen an die Lieferanten.
- Die Ergebnisse auf eine diesbezügliche Frage zeigen, dass nicht immer Lieferverträge abgeschlossen werden: außer in den Krankenhäusern, wo diese praktisch immer vorliegen, geben ein beträchtlicher Anteil der Verantwortlichen an, sie hätten Lieferanten, mit denen sie keinen Vertrag abgeschlossen haben, die also jederzeit gewechselt werden können ([Abbildung oben](#)).
- In den Fällen, in denen Verträge abgeschlossen wurden, sind diese nur im Falle der Krankenhäuser fast immer unmittelbare Folge einer Ausschreibung. Während in den Altersheimen die Vertragsvergabe nach Ausschreibung immerhin noch überwiegt, ist dies für Kindergärten, Schülerheimen und Schulmensen für die Direktvergabe der Fall ([Abbildung unten](#)).
- Im Falle von Ausschreibungen bei Vergabe von Lieferverträgen wurde die Verantwortlichen der Mensen gefragt, ob denn in den Ausschreibungskriterien ein Bezug auf Bio-produkte vorhanden sei. Ein Drittel wusste auf diese Frage keine Antwort, ein Viertel bejahen die Frage.

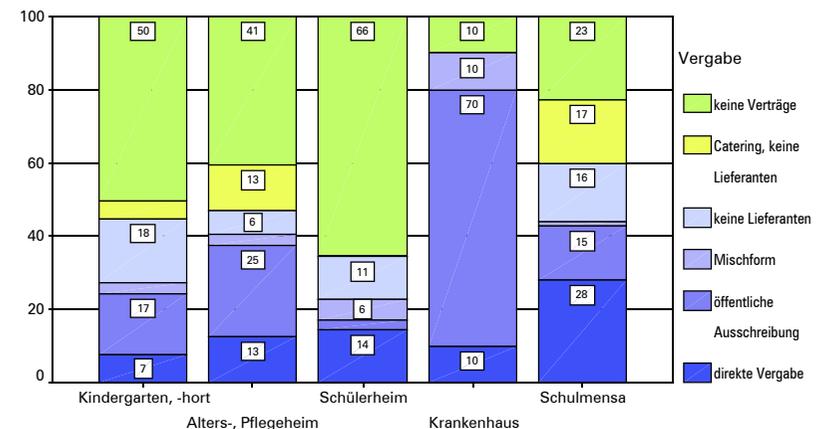
#### Lieferverträge

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



#### Vergabe der Lieferverträge

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 13

Der Einkauf in den untersuchten Mensen wurde mit einer Reihe von Fragen näher beleuchtet.

**Wer liefert Ihrer Mensa Obst und Gemüse? Haben Sie mit diesem Lieferanten einen Liefervertrag? Wie lange dauert in der Regel dieser Vertrag? Und wie oft wird geliefert?**

Die Angaben zur Lieferhäufigkeit wurden pro Monat gemacht und in der Abbildung in Angaben pro Woche umgerechnet.

## Einkauf in Südtirols Mensen 3: Obst und Gemüse

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

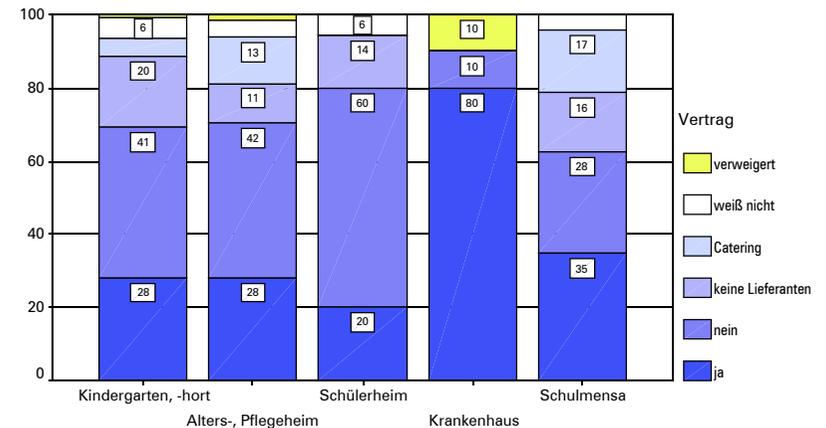
apollis 2003 - **Datenblatt 13**

### Mindestlieferhäufigkeit: 1 mal/Woche

- Für Obst und Gemüse wurden einige Aspekte des Einkaufs spezifisch erfasst: den Namen des Lieferanten, das Vorhandensein eines Liefervertrages, die etwaige Vertragsdauer und die Lieferhäufigkeit.
- Die **obere Abbildung** zeigt den Anteil an Einrichtungen, welche angeben, sie hätten einen Liefervertrag bei Obst und Gemüse. Außer bei den Krankenhäusern, wo dieser Anteil sehr hoch ist, liegt er bei etwa einem Viertel bis einem Drittel aller befragten Strukturen.
- Bei der Lieferhäufigkeit von Obst und Gemüse zeigen sich erstaunliche Unterschiede: bei einem Viertel der Betriebe wird Obst und Gemüse maximal einmal/Woche geliefert, in fast 40% der Fälle öfter, aber nicht mehr als 2/Woche. Bei einem Viertel der Mensen schließlich kommt die Obst- und Gemüselieferung bis zu 3 mal pro Woche, bei immerhin noch 15% sogar 4 mal und öfter (**Abbildung unten**).
- Marktführer bezogen auf die Anzahl belieferten Mensen sind die Firmen Fruma und Schnitzer, die etwa ein Viertel der Mensen beliefern, die Obst und Gemüse über einen Lieferanten beziehen. Den Rest des Marktes teilen sich eine ganze Reihe anderer Obsthändler sowie Einzelhandelsgeschäfte, die auch einen Lieferservice anbieten.

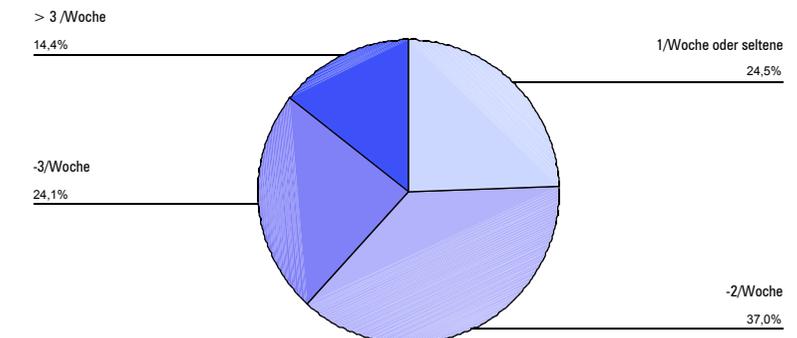
### Lieferverträge für Obst & Gemüse

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Häufigkeit der Lieferung von Obst & Gemüse

(n=216)



## Erläuterung zu Datenblatt 14

Der Einkauf in den untersuchten Mensen wurde mit einer Reihe von Fragen näher beleuchtet.

**Wer liefert Ihrer Mensa Milch und Milchprodukte? Haben Sie mit diesem Lieferanten einen Liefervertrag? Wie lange dauert in der Regel dieser Vertrag? Und wie oft wird geliefert?**

## Einkauf 4: Milch und Milchprodukte

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

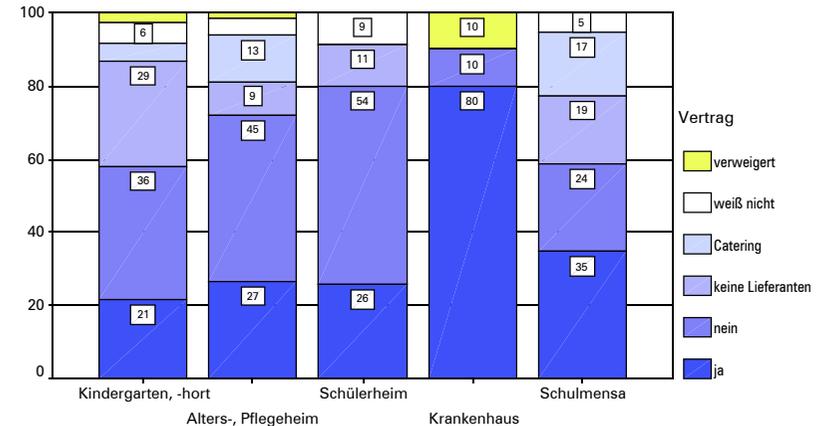
apollis 2003 - Datenblatt 14

### Starke Marktdominanz

- Die Anteile der Betriebe, die Lieferverträge bei Milch- und Milchprodukten abschließen, entsprechen in etwa jenen bei Obst & Gemüse. Auch hier nehmen die Krankenhäuser eine Ausnahmestellung ein: vier Fünftel haben für diese Produktgruppe Lieferverträge abgeschlossen (**Abb. oben**).
- Für die Mensen der anderen Einrichtungen liegen die Anteile jeweils zwischen einem Viertel und einem Drittel.
- Bei den Lieferhäufigkeiten der Milchprodukte zeigen sich leichte Verschiebungen im Vergleich zu Obst und Gemüse: die Lieferungen erfolgen etwas häufiger (**Abb. unten**).
- In einem knappen Drittel der untersuchten Einrichtungen wird Milch öfter als 3 Mal in der Woche geliefert, bis hin zu täglichen Lieferungen in etwa 7% der Mensen.
- Umgekehrt werden Milch und Milchprodukte einmal in der Woche oder seltener in immerhin noch knapp einem Viertel der untersuchten Mensen geliefert.
- Den Hauptanteil (etwa 20% der untersuchten Mensen) beliefert die Gastofresh, weitere 15% Mila und Senni, sodass diese Gruppe bereits 35% der Mensen beliefert. Immerhin ein Fünftel der Strukturen bedienen sich des lokalen Einzelhandels.

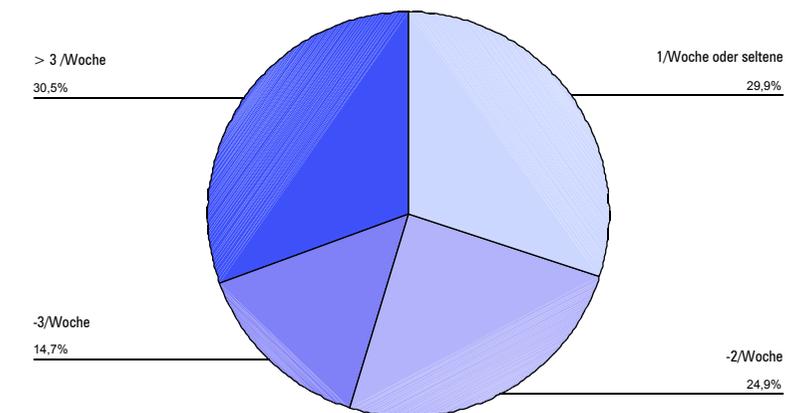
### Lieferverträge für Milch und Milchprodukte

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Häufigkeit der Lieferung von Milch & Milchprodukten

(n=198)



## Erläuterung zu Datenblatt 15

Die Nähe der Betriebe zu lokalen Produkten und die Einschätzung eventueller Konsequenzen einer Einführung von Biokost wurde mit einer Reihe von Fragen thematisiert.

**Bezieht Ihre Mensa Lebensmittel und Rohprodukte bevorzugt aus lokaler (Südtiroler) Produktion?**

1. Ja
2. Wir versuchen es, aber es gelingt nur zum Teil (oder gar nicht)
3. Nein, wir versuchen es gar nicht .

**Wenn das selbe Menü ausschließlich mit Produkten aus der biologischen Landwirtschaft zubereitet würde, würde sich dies Ihrer Meinung nach auf die Kosten pro Menü auswirken? (ES GEHT IMMER UM DIE KOSTEN FÜR DIE MENSA)**

1. Die Kosten wären geringer
2. Die Kosten wären unverändert
3. Die Kosten würden um bis zu 10% ansteigen
4. Die Kosten würden um bis 30% steigen
5. Die Kosten würden um bis 50% steigen
6. Die Kosten würden um über 50% steigen

## Lokale und Bioprodukte in der Mensa

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

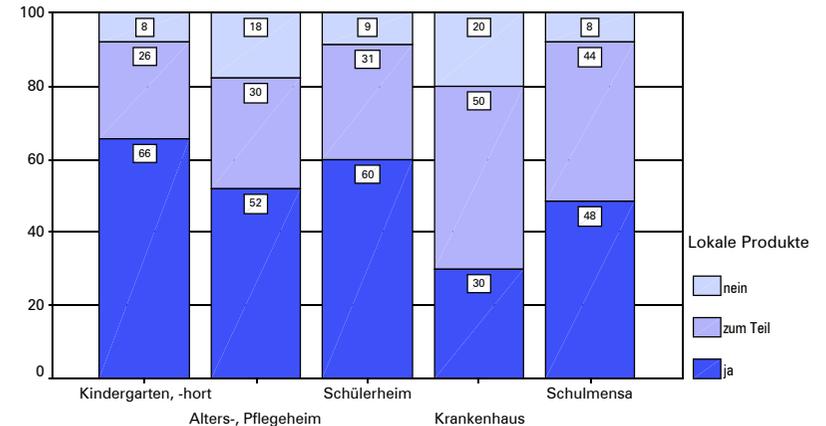
apollis 2003 - **Datenblatt 15**

### Die lokale Herkunft der Produkte ist ein Thema

- Ein beträchtlicher Teil der befragten Verantwortlichen öffentlicher Mensen geben auf die Frage, ob sie denn die Produkte bevorzugt aus lokaler Produktion beziehen würden, eine zustimmende Antwort; nicht immer sind diese Bemühung aber erfolgreich.
- Am höchsten ist der Anteil der Befragten, welche angeben, keine Bevorzugung zu haben, bei den Krankenhäusern und bei den Altersheimen (**Abbildung oben**).
- Die Auswirkungen der Einführung von Biokost auf die Kosten der Einrichtung wird unterschiedlich bewertet. Etwa ein Drittel der Befragten sehen keine oder geringe Steigerung bis zu 10%, gut 40% schätzt, dass sich der Kostenzuwachs im Ausmaß von etwa 30% bewegen wird, und 15% glauben gar, die Kosten würden stärker steigen (**Abbildung unten**).
- Auf die Frage, wie denn der Aufwand für die Zubereitung der Speisen im Falle des Einsatzes von Bioprodukten eingeschätzt wird, geht 2/3 der Befragten davon aus, dass dieser nicht höher sein wird, während ein Viertel der Befragten ihn als höher einschätzen. Für 10% der Befragten würde ihrer Einschätzung nach dieser Mehraufwand nicht mit dem vorhandenen Ressourcen zu bewältigen sein.

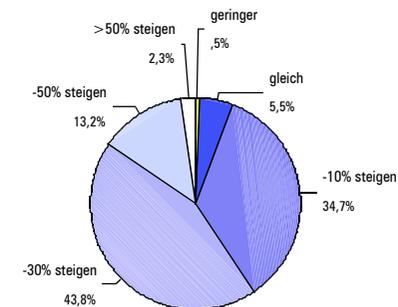
#### Bevorzugung lokaler Produkte

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



#### Auswirkungen von Bioprodukten auf die Kosten

(n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 16

Der derzeitige Einsatz von Bioprodukten beziehungsweise die diesbezügliche Planung wurde mit den folgenden Fragen erhoben. Die dargestellten Ergebnisse des Datenblattes beziehen sich auf die erste Frage.

**Verwenden Sie derzeit Produkte aus der biologischen Landwirtschaft in der Zubereitung der Speisen?**

1. Ja, wir verwenden Produkte aus der biologischen Landwirtschaft
2. Nein, wir verwenden keine Produkte aus biologischer Landwirtschaft.

**Planen Sie in Zukunft die Verwendung von Produkten aus der biologischen Landwirtschaft? [LESEN SIE BITTE ALLE ANTWORTVORGABEN]**

1. Ja, wir möchten in Kürze damit beginnen.
2. Ja, wir werden diese Produkte verwenden, aber in einer ferneren Zukunft.
3. Nein, wir haben diese Möglichkeit nie in Betracht gezogen.
4. Nein, wir haben diese Möglichkeit zwar in Betracht gezogen, uns aber dagegen entschieden.

## Bioprodukte: Verwendung 1

### *Bioprodukte haben teilweise Einzug gehalten*

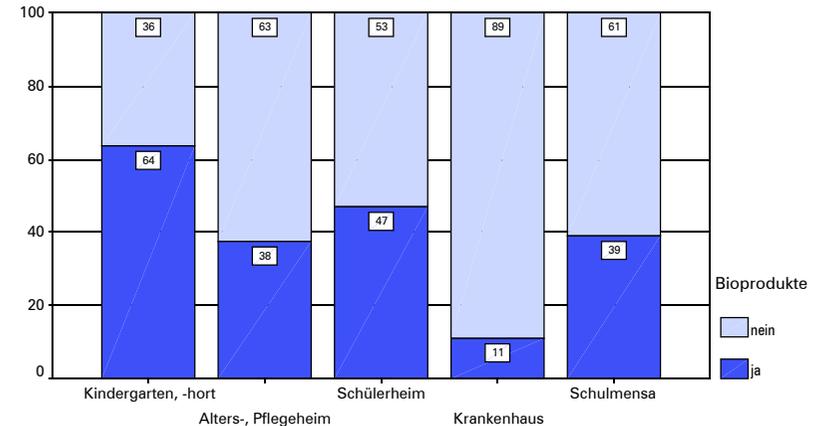
- In allen untersuchten Mensen finden sich Einrichtungen, die ausgewählte Produkte aus biologischem Anbau bereits heute einsetzen; diese Angabe sagt allerdings noch nichts darüber aus, wie große die Anteile der Bioprodukte sind (**Abbildung oben**).
- ◆ Am höchsten ist der Anteil an Mensen mit zumindest teilweiser Verwendung von Bioprodukten bei den Kindergärten, gefolgt von Schülerheimen und Schulmensen.
- ◆ Deutlich geringer ist dagegen der Anteil an Einrichtungen, die bei bestimmten Produkten auf Bioprodukte zurückgreifen, bei den Krankenhäusern. Einzig ein kleiner Regionalkrankenhaus gibt an, teilweise Bioprodukte zu verwenden.
- ◆ Wenn man berücksichtigt, dass die Frage zu bejaht war, wenn auch nur einige wenige Produkte aus biologischer Landwirtschaft stammen, dann erscheinen diese Anteile insgesamt noch sehr bescheiden.
- ◆ Ein Grund dürfte wohl auch in der geringen Nachfrage liegen. Auf eine diesbezügliche Frage dominiert in allen Einrichtungstypen die Angaben, es würde keine oder fast keine Nachfrage bestehen (**Abbildung unten**).
- Etwas stärker scheint eine Nachfrage in den Kindergärten ausgeprägt zu sein, wobei sie sich laut Aussagen der befragten Verantwortlichen auch dort in Grenzen hält.

## Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - **Datenblatt 16**

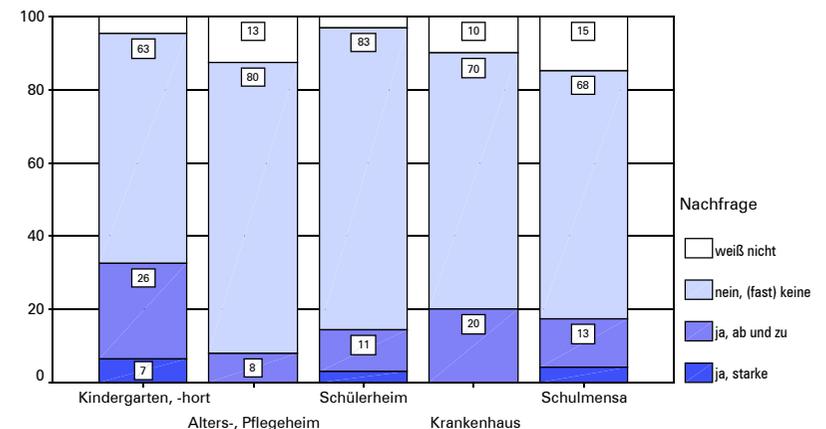
### Verwendung biologischer Produkte

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



### Nachfrage nach Bioprodukten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



## Erläuterung zu Datenblatt 17

Der derzeitige Einsatz von Bioprodukten beziehungsweise die diesbezügliche Planung wurde mit den folgenden Fragen erhoben. Die dargestellten Ergebnisse des Datenblattes beziehen sich auf die zweite Frage.

**Verwenden Sie derzeit Produkte aus der biologischen Landwirtschaft in der Zubereitung der Speisen?**

3. Ja, wir verwenden Produkte aus der biologischen Landwirtschaft
4. Nein, wir verwenden keine Produkte aus biologischer Landwirtschaft.

**Planen Sie in Zukunft die Verwendung von Produkten aus der biologischen Landwirtschaft? [LESEN SIE BITTE ALLE ANTWORTVORGABEN]**

5. Ja, wir möchten in Kürze damit beginnen.
6. Ja, wir werden diese Produkte verwenden, aber in einer ferneren Zukunft.
7. Nein, wir haben diese Möglichkeit nie in Betracht gezogen.
8. Nein, wir haben diese Möglichkeit zwar in Betracht gezogen, uns aber dagegen entschieden.

## Bioprodukte: Verwendung 2

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

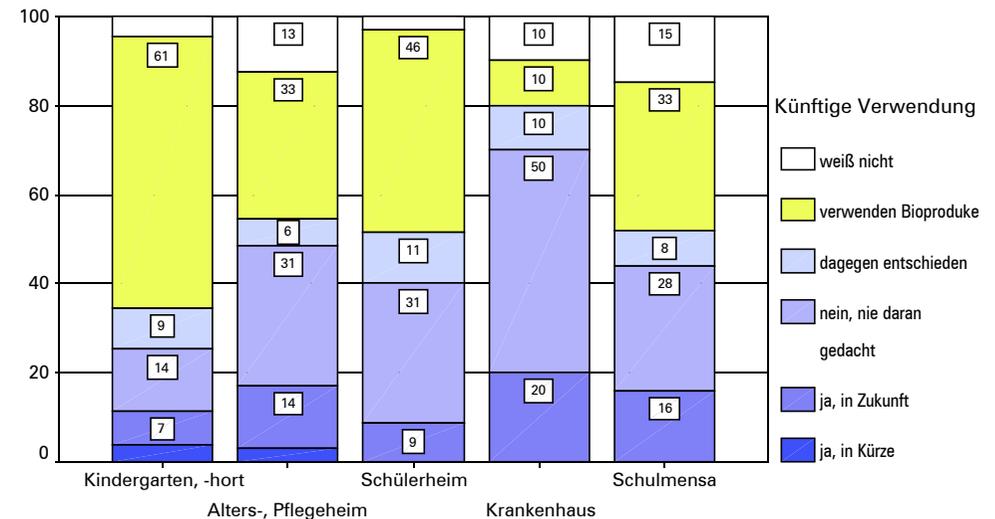
apollis 2003 - Datenblatt 17

### Informationsdefizit bezüglich Gesetzeslage

- Befragte man die Verantwortlichen in den Mensen, die heute keine Bioprodukte verwenden, nach ihren diesbezüglichen Plänen, so gibt ein – je nach Typ – nicht unbedeutender Anteil davon an, in Zukunft an die Einführung zu denken.
- Je nach Einrichtungstyp zwischen 6 und 11% der Mensen haben dagegen den Einsatz diskutiert, sich aber dagegen ausgesprochen.
- Die stärkste Gruppe allerdings besteht aus jenen Einrichtungen, die an den Einsatz von Bioprodukten noch nicht gedacht haben: zwischen 14 und 50% der befragten Einrichtungen – je nach Einrichtungstyp – geben diese Antwort.
- Diese Zahlen zeigen also, dass es in den öffentlichen Mensen ein starkes Informationsdefizit bezüglich der Diskussion über den Einsatz von Bioprodukten in Mensen gibt.
  - ◆ Der Südtiroler Landtag hat mit Beschluss Nr. 267 vom 3-4-2001 den Einsatz von biologisch angebauten Lebensmitteln in Mensen beschlossen. Dass die Umsetzung dieses Beschlusses mit Schwierigkeiten verbunden ist, die erst schrittweise zu lösen sind, war der Hauptgrund für die vorliegende Untersuchung.

### Geplanter Einsatz von Bioprodukten

Unterscheidung nach Art der Struktur (n=291)



- ◆ Die erst schrittweise Umsetzung des Beschlusses durch die Mensen ist aber offensichtlich nicht ausschließlich auf Schwierigkeiten mit der (teilweisen) Umstellung verbunden. Zu einem beträchtlichen Teil haben die Mensen schlicht noch nicht daran gedacht.
- ◆ Eine Umsetzung des einschlägigen Landtagsbeschlusses muss also nicht nur die Schwierigkeiten berücksichtigen, die mit dieser Umstellung verbunden sind, sondern muss auch informieren.

## Erläuterung zu Datenblatt 18

Mit einer offenen Frage wurde versucht, die Gründe für die Einführung von Bioprodukten zu verstehen. Diese Frage wurde nur jenen Betrieben vorgelegt, die diese Produkte heute verwenden oder deren Einsatz planen.

**Aus welchen Gründen haben Sie sich entschlossen oder planen Sie die Einführung von Produkten aus biologischen Landwirtschaft in der Mensa? [Mehrfachantworten möglich, keine Vorgaben]**

## Bioprodukte: Pro und contra 1

Der öffentliche Mensesmarkt in Südtirol

apollis 2003 - **Datenblatt 18**

### *Qualität überzeugt*

- Die Gründe für den derzeitigen oder geplanten Einsatz von Bioprodukten in den Menses beziehen sich vor allem auf die Überzeugung, die Produkte hätten eine bessere Qualität:  $\frac{3}{4}$  aller Befragten, die heute Bioprodukte einsetzen oder den Einsatz planen, bezogen sich auf diesen Aspekt.
- Eng damit verknüpft ist die Begründung, Biokost sei gesünder: ein Viertel aller Befragten begründeten diesbezüglich die Entscheidung für Bioprodukte.
- Interessant ist bei dieser Frage auch der niedrige Anteil an Nennungen, man würde mit dem Einsatz von Bioprodukten auf Kundenwünsche reagieren; die Anzahl an Befragten mit einer solchen Argumentation ist sogar gleich groß wie die Gruppe der Personen, welche angaben, sie würden mit dem Einsatz von Bioprodukten versuchen, ihre Kunden zu einer gesünderen Ernährung zu motivieren.

	Count	Column %
<i>bessere Qualität</i>	<b>124</b>	<b>74,3</b>
<i>Kundenwünsche</i>	<b>31</b>	<b>18,6</b>
<i>Image</i>	<b>11</b>	<b>6,6</b>
<i>Umweltschutz</i>	<b>15</b>	<b>9,0</b>
<i>Gesetztesvorgabe</i>	<b>20</b>	<b>12,0</b>
<i>Unterstützung lokale Betriebe</i>	<b>16</b>	<b>9,6</b>
<i>Nähe zu Bauern</i>	<b>15</b>	<b>9,0</b>
<i>gesundh. Gründe</i>	<b>43</b>	<b>25,7</b>
<i>zur Motivation der Kunden</i>	<b>29</b>	<b>17,4</b>
<i>pers. Überzeugung</i>	<b>9</b>	<b>5,4</b>
<i>Unterstützung Biobetriebe</i>	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<i>Zufall</i>	<b>6</b>	<b>3,6</b>
<i>Eigenanbau</i>	<b>6</b>	<b>3,6</b>
<i>Vorgabe des Trägers</i>	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Total</b>	<b>167</b>	<b>100,0</b>

- Die gesetzliche Situation bzw. etwaige Vorgaben des Trägers spielen als Begründung eine untergeordnete Rolle.

## Erläuterung zu Datenblatt 19

Mit einer offenen Frage wurde versucht, die Gründe zu verstehen, warum keinen Bioprodukten verwendet werden bzw. deren Einsatz auch nicht geplant ist. Diese Frage wurde nur jenen Betrieben vorgelegt, die diese Produkte nicht verwenden und deren Einsatz auch nicht planen.

**Aus welchen Gründen haben Sie sich entschlossen oder planen Sie, Produkte aus der biologischen Landwirtschaft an der Mensa NICHT einzuführen? [Mehrfachantworten möglich, keine Vorgaben]**

## Bioprodukte: Pro und contra 2

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 19

### Preis und mangelnde Nachfrage

- Insgesamt dominieren bei den Begründungen, warum keine Bioprodukte eingesetzt werden und deren Einsatz in den Mensen auch nicht geplant ist, drei Antworten: die Produkte sind zu teuer (gut 50% der genannten Untergruppe, die den Einsatz nicht planen), es gäbe Probleme bei der Lieferung bzw. Lagerung (gut 43%) und es bestünde keine Nachfrage (knapp 40% dieser Untergruppe).
- Diese Argumentation wird auch bei jenen Einrichtungen ins Feld geführt, welche die Lieferungen ausschreiben.
- Andere Begründungen spielen im Vergleich dazu eine vollkommen untergeordnete Rolle.

	Count	Column %
zu teuer	55	51,4
Probleme Lieferung/Lagerung	47	43,9
keine Nachfrage	42	39,3
schlechtere Qualität	4	3,7
aufwändig	7	6,5
Vorgabe des Trägers	6	5,6
Träger verhindert	2	1,9
Ausschreibung verhindert	4	3,7
Sanitäre Bestimmung	1	,9
keine Lieferanten gefunden	3	2,8
generelle Vorbehalte	3	2,8
<b>Total</b>	<b>107</b>	<b>100,0</b>

- Eine interne Untersuchung des Amtes für Hygiene und öffentlicher Gesundheit (Anhang zu einer Anfrage im Landtag) gibt für die Begründung der Sanitätsbetriebe folgendermaßen wieder: (1) Einkäufe sind zentralisiert, womit nur Großverteiler als Lieferanten in Frage kommen. (2) die Anzahl dieser Großverteiler ist gering, sodass kein effektiver Wettbewerb möglich ist. (3) eine Preiskontrolle ist schwer möglich, weil Bioprodukte kaum in Großmärkten angeboten werden. (4) Einheimische Produzenten seien nicht in der Lage, ganzjährig frische Ware zu liefern.

## Erläuterung zu Datenblatt 20

Mit einer Reihe von Aussagen zu Bioprodukten allgemein wurde versucht, Einstellungen zu Bioprodukten unter den Verantwortlichen der untersuchten Menschen festzuhalten.

**Jetzt lese ich noch einige Meinungen zu biologisch angebauten Lebensmitteln vor. Sagen Sie mir bitte Ihre Meinung dazu? Sie können wieder jedesmal mal mit stimmt vollkommen, stimme eher schon, stimmt eher nicht oder stimmt überhaupt nicht antworten. [Eine Antwort pro Zeile]**

1. Biologische Lebensmittel sind im Vergleich zu teuer
2. Biologische Lebensmittel sind nur eine Mode, die wieder vorbeigeht
3. Die Qualität biologischer Lebensmittel ist besser kontrolliert
4. Sehr oft werden ganz normale Lebensmittel als biologisch verkauft
5. Biologische Lebensmittel schmecken besser
6. Biologische Lebensmittel sind für die Gesundheit besser

# Einstellungen von Beschäftigten zu Bioprodukten

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

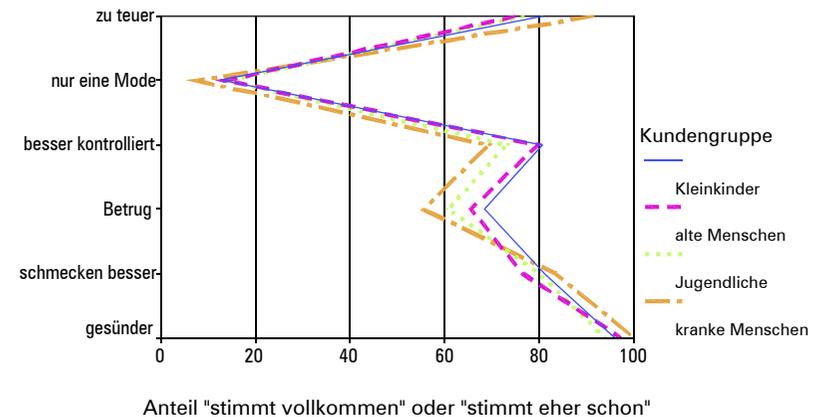
apollis 2003 - Datenblatt 20

## Zweifel an der Garantie der Bioprodukte

- An der besseren Qualität der Bioprodukte haben Verwalter und Köche in den öffentlichen Mensen Südtirols wenig Zweifel.
  - Eine deutliche Mehrheit gibt an, biologische Produkte wären gesünder, deutlich überwiegen auch die Meinungen, diese Produkte würden besser schmecken.
  - In den Mensen Südtirols ist man daneben auch der Meinung, dass der Bioanbau nicht nur eine Mode sei.
- Immer noch eine Mehrheit, aber deutlich weniger der Befragten sind sich sicher, dass die Kontrollen von Bioprodukten auch wirklich funktionieren.
  - Nur  $\frac{3}{4}$  der Befragten sind sich sicher, dass diese Produkte besser kontrolliert sind, gar 65% geben an, dass „oft ganz normale Lebensmittel als biologisch verkauft“ würden.
- Ziemlich eindeutig fällt dagegen die Meinung der Befragten zum Preisniveau von biologischen Produkten aus:  $\frac{3}{4}$  der Befragten meinen, die Produkte wären zu teuer.
- Analysiert man die Ergebnisse getrennt nach Kundengruppe (und damit nach Mensentyp) (**Abb. oben**) und nach der Funktion in der Mensa (**Abb. unten**), ergeben sich nur geringe Unterschiede.

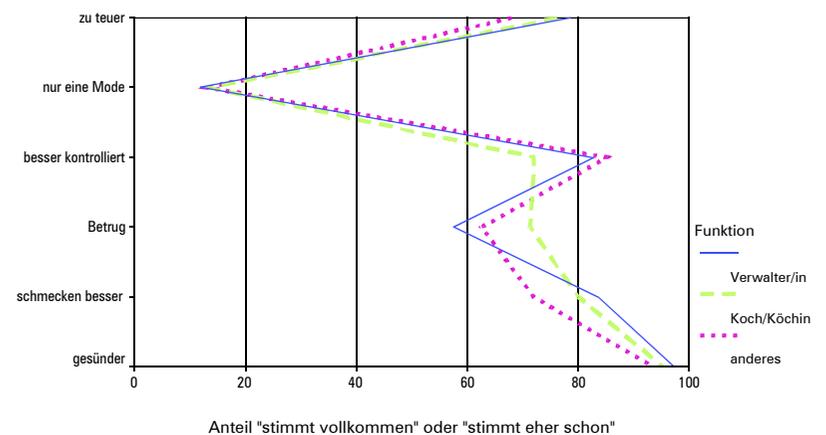
### Meinungen zu biologischen Lebensmitteln

Zustimmung zu Aussagen (n=312)



### Meinungen zu biologischen Lebensmitteln

Unterscheidung nach Funktion im Betrieb (n=312)



## Erläuterung zu Datenblatt 21

Neben den Aussagen zu Bioprodukten allgemein wurde mit einer Reihe zusätzlicher Aussagen zu Bioprodukten in den Mensen einige mit deren Einsatz verbundene Meinungen vorgelegt.

**Jetzt lese ich noch einige Meinungen zur Möglichkeit vor, biologisch angebauten Lebensmitteln in Mensen einzusetzen. Sie können wieder jedesmal mal mit stimmt vollkommen, stimme eher schon, stimmt eher nicht oder stimmt überhaupt nicht antworten. (Eine Antwort pro Zeile)**

1. Für Mensen sind biologische Lebensmittel einfach zu teuer
2. Auch wenn man wollte, findet man für Mensen einfach keine geeigneten Lieferanten, die ausreichend biologische Produkte liefern können
3. Die einzelne öffentliche Mensa hat wenig Spielraum: es braucht eindeutige Vorgaben durch den Geldgeber, dann werden auch biologische Produkte verwendet
4. Die Kunden sind mit unserem Essen zufrieden und fragen biologische Lebensmittel gar nicht nach
5. Hier muss der Gesetzgeber aktiv werden, z.B. das Land Südtirol. Erst dann werden sich die öffentlichen Mensen verpflichtet fühlen, in die Biokost einzusteigen
6. Es kommt sehr auf die Information und Sensibilisierung der Kunden und Verbraucher an. Hier gibt es am meisten zu tun.

## Bioprodukte in den Mensen

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

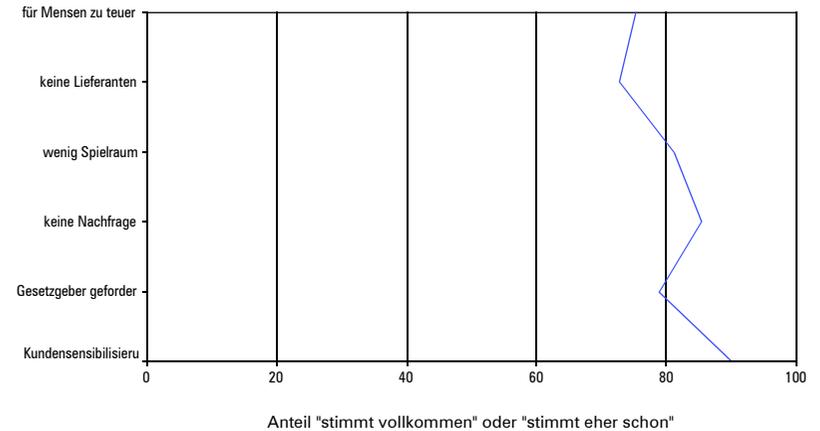
apollis 2003 - Datenblatt 21

### *Mensen: ein Markt mit vielen Hindernissen*

- Die Verwalter und Köche der befragten öffentlichen Mensen in Südtirol sehen mehrheitlich eine ganze Reihe von Aspekten, welche dem Einsatz biologisch angebaute Lebensmittel entgegenstehen.
  - Je nach genanntem Problembereich geben zwischen 75% und 90% aller Befragten an, die Aussagen würden stimmen.
- Am häufigsten wird die Aussagen genannt, die Kundennachfrage müsste anspringen und hier müsste man am meisten tun oder es würde gar keine Nachfrage herrschen (**Abb. oben**).
  - An zweiter Stelle ordnen sich Aussagen zum Spielraum der Mensen ein. Etwa 80% der Befragten geben an, die Mensen hätten keinen Spielraum, hier sei vor allem der Gesetzgeber gefordert.
  - Immer noch hohe Zustimmungswerte, bekommen die Aussagen, es seien sowieso keine Lieferanten vorhanden und die Produkte seien zu teuer.
- Die Bewertungen fallen in unterschiedlichen Mensentypen abgestuft aus: vor allem in den Krankenhäusern wird absolut keine Nachfrage gesehen, kann sich aber auch nicht vorstellen, Lieferanten zu finden, die zu annehmbaren Preisen liefern können.

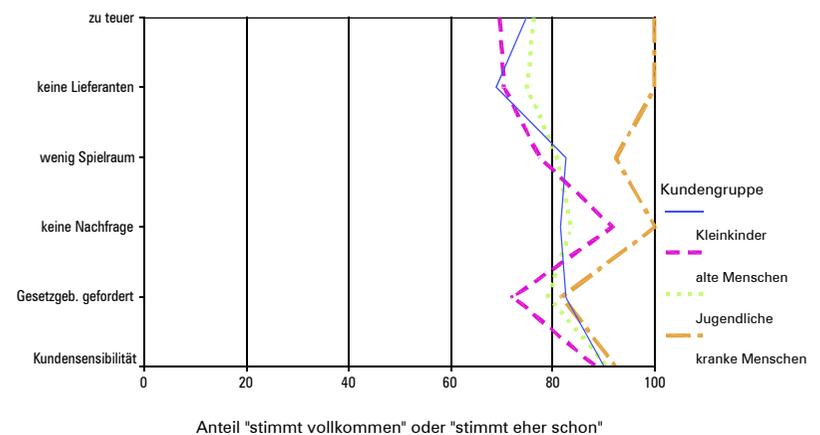
#### Biologische Lebensmittel in Mensen

Zustimmung zu Aussagen (n=312)



#### Biologische Lebensmittel in Mensen

Zustimmung zu Aussagen (n=312)



## Resumee (1)

- Öffentliche Mensen stellen in Südtirol einen beträchtlichen Markt für Lebensmittel dar. Bezüglich Anzahl dominieren dabei die Kindergärten, eine beträchtliche Anzahl Mensen werden für Alters- und Pflegeheimen sowie Schulen geführt. Dazu kommen die Mensen der Krankenhäuser.
- Betrachtet man nicht die Anzahl an Einrichtungen, sondern die Mengen, welche die untersuchten Mensen umsetzen, so sind zwei Effekte zu berücksichtigen. Einmal sind es die Schwankungen in den ausgegebenen Essen, und zwar tageszeitlich, in der Woche und im Jahr. So haben die Mensen von Schulen und Kindergärten an Wochenenden und in Ferienzeiten geschlossen und geben keine Abendessen aus, aber auch in den Krankenhäusern sind zum Beispiel die Schwankungen zwischen Mittag und Abend oder zwischen Wochentag und Wochenende beträchtlich.
- Der zweite Effekt, der sich naturgemäß auf die umgesetzten Mengen auswirkt, ist die Anzahl an Kunden in den Strukturen. Diesbezüglich bilden die Mensen der Krankenhäuser eine eigene Gruppe von größeren bis großen Strukturen.

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 22

- Berücksichtigt man die beschriebenen Schwankungen sowie die unterschiedlichen Größen, so fallen die Kindergärten, die bezüglich der Anzahl an Kunden zu den Hauptmahlzeiten dominiert haben, hinter den Einrichtungen für alte Menschen zurück.
- Laut einer Hochrechnung aufgrund der Daten der Erhebung sollten in Südtirols Alters- und Pflegeheimen jährlich für Personal und Klienten etwa 4,3 Millionen Hauptmahlzeiten und weitere 3,4 Millionen kleine Mahlzeiten verabreicht werden. Dazu kommen laut Auskunft des Landesinformationsdienstes LYSIS noch einmal etwa 280.000 Essen auf Rädern, die in dieser Untersuchung nicht mit erfasst sind.
- Trotz ausschließlicher Verpflegung der Kinder zu Mittag ist das Volumen ausgegebener Essen in den Kindergärten und Kinderhorten mit geschätzten gut 3 Millionen Hauptmahlzeiten und weiteren 1,8 Millionen Zwischenmahlzeiten ein beträchtlicher Markt.
- Insgesamt schätzt die Untersuchung den Umfang des Mensenmarktes in den untersuchten Strukturen auf etwa 13 Mill. jährlichen Hauptmahlzeiten und weiteren 8 Mill. Zwischenmahlzeiten.

## Resumee (2)

- Die Organisation und die Führung der Mensen sind teilweise recht komplex. Kindergärten, Kinderhorte und Schulen liegen in der Regel in Zuständigkeit der Gemeinden, die das Personal beschäftigt und die Gebäude verwaltet.
- Auch bei den Altersheimen liegt die unmittelbare Zuständigkeit bei Gemeinden, die Führung der Heime ist aber an Stiftungen oder private, in der Regel gemeinnützige Organisationen ausgelagert. Ein Teil der Lehrlings- und Schülerheime werden von der Landesverwaltung direkt geführt, der Großteil untersteht kirchlichen Organisationen.
- Die Entscheidung für die Menügestaltung – und damit wohl auch zum Teil jene für oder gegen biologische Lebensmittel – liegt je nach Einrichtungstyp und Größe bei unterschiedlichen Entscheidungsträgern.
- Eine zentrale Figur spielt bei dieser Entscheidung allerdings der Koch/die Köchin. Dies trifft in Schüler- und Lehrlingsheimen sowie in den Alters- und Pflegeheimen am stärksten zu – hier haben die Köche offensichtlich die stärkste Entscheidungsbefugnis.

- Ihnen zur Seite steht bei der Entscheidung in einigen Alters- und Pflegeheimen eine Diätfachkraft, in den Schülerheimen ist ab und zu die Heimleitung eingebunden, während in den Krankenhäusern der Diät-dienst gemeinsam mit den Köchen eine zentrale Rolle bei der Menügestaltung spielt.
- In den untersuchten Mensen werden die Speisen in der Regel selbst zubereitet, die Lieferung der fertigen Speisen durch eine Cateringfirma spielt eine untergeordnete Rolle.
- Etwas häufiger kommt es dagegen vor, dass die Speisen von einer anderen Mensa geliefert, aber in der Einrichtung eingenommen werden.
- Auch im Einkauf spielen – wie bei der Menügestaltung – die Köche eine entscheidende Rolle. In Altersheimen, in Kindergärten und in Schülerheimen führen in der Regel die Köche die Bestellungen bei den Lieferantenfirmen direkt durch, selten unterstützt durch eine Verwaltungskraft. In den Krankenhäusern ist es dagegen die Ökonomatsstelle, welche die Bestellungen an die Lieferanten weitergibt.

## Resumee (3)

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 24

- Mensen werden in der Regel mit Lebensmitteln beliefert, wobei die Lieferhäufigkeit mit der Größe der Mensa zunimmt. Ein kleiner, aber nicht unbedeutender Anteil kauft aber alles oder Teile der Nahrungsmittel selbst ein – in der Regel im örtlichen Lebensmitteleinzelhandel.
- Erstaunlich gering ist der Anteil an Mensen, die feste Lieferverträge mit ihren Lieferanten abgeschlossen haben.
- In den Fällen, in denen Verträge abgeschlossen wurden, sind diese nur im Falle der Krankenhäuser fast immer unmittelbare Folge einer Ausschreibung. Während in den Altersheimen die Vertragsvergabe nach Ausschreibung immerhin noch überwiegt, ist dies für Kindergärten, Schülerheimen und Schulmensen für die Direktvergabe der Fall.
- Damit ergibt sich bezüglich Organisationsstruktur ein vielfältiges Bild: die Führung der Mensen in den untersuchten Strukturen ist relativ vielfältig organisiert, damit auch die Zuständigkeiten für den Etat. Darüber hinaus haben vor allem die Köche, in größeren Strukturen gemeinsam mit den Diätassistenten/-innen, relativ viel Handlungsspielraum.

## Resumee (4)

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 25

- In allen untersuchten Mensen finden sich Einrichtungen, die ausgewählte Produkte aus biologischem Anbau bereits heute einsetzen. Am höchsten ist der Anteil an Mensen mit teilweiser Verwendung von Bioprodukten bei den Kindergärten, gefolgt von Schülerheimen und Schulmensen.
- Insgesamt ist der Anteil an Bioprodukten in den Mensen aber gering, weil nur ausgewählte Produkte aus biologischen Anbau stammen.
- Befragte man die Verantwortlichen in den Mensen, nach ihren Plänen, so gibt ein kleiner Anteil davon an, in Zukunft an die Einführung zu denken. Je nach Einrichtungstyp zwischen 6 und 11% der Mensen haben dagegen den Einsatz diskutiert, sich aber dagegen ausgesprochen.
- Die stärkste Gruppe allerdings besteht aus jenen Einrichtungen, die an den Einsatz von Bioprodukten noch nicht gedacht haben: zwischen 14 und 50% der befragten Einrichtungen – je nach Einrichtungstyp – geben diese Antwort.
- Diese Zahlen zeigen, dass es in den öffentlichen Mensen ein starkes Informationsdefizit bezüglich der Diskussion des Gesetzgebers über den Einsatz von Bioprodukten in Mensen gibt.
- Die Gründe für den derzeitigen oder geplanten Einsatz von Bioprodukten in den Mensen beziehen sich vor allem auf die Überzeugung, die Produkte hätten eine bessere Qualität und seien gesünder. Nicht ganz so sicher sind sich die Verantwortlichen der Mensen dagegen, ob denn das Kontrollwesen im Bioanbau auch wirklich verlässlich sei.
- Bei den Gründen gegen Biokost dominieren drei Argumente: die höheren Kosten, die Probleme bei der Lieferung und die fehlende Nachfrage. Die Nachfrage wird auch von den Mensen, die Biokost einsetzen, sehr selten als Grund dafür genannt.
- Die Auswirkungen der Einführung von Biokost auf die Kosten der Einrichtung wird unterschiedlich bewertet. Etwa ein Drittel der Befragten sehen keine oder geringe Steigerung bis zu 10%, der Rest schätzt die Mehrkosten im Einkauf höher ein.
- An einen Mehraufwand für die Zubereitung der Speisen im Falle des Einsatzes von Bioprodukten glaubt etwa ein Drittel der Befragten, nur 1 auf 10 glaubt aber, dass dies zu mehr Personalbedarf führen würde.

## Resumee (5)

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 26

- Für die Belieferung der Mensen mit biologischen Lebensmittels sehen die Verantwortlichen eine Reihe von Hindernissen.
- Ziemlich eindeutig fällt die Meinung der Befragten zum Preisniveau von biologischen Produkten aus:  $\frac{3}{4}$  der Befragten meinen, die Produkte wären generell zu teuer, der Anteil nimmt noch zu, wenn man die Preisfrage auf die Belieferung von Mensen bezieht.
- Neben des bereits genannten Preisarguments wird die Aussagen genannt, die Kundennachfrage müsste anspringen und hier müsste man am meisten tun oder es würde gar keine Nachfrage herrschen.
- Außerdem gibt ein Großteil der Mensenverantwortlichen an, die Mensen hätten zu wenig finanziellen Spielraum, um auf biologischen Einkauf umzusteigen.
- An der Praktikabilität der Umstellung wird schließlich insofern gezweifelt, als man sich zum überwiegenden Teil nicht vorstellen kann, Lieferanten zu finden, die (zu annehmbaren Preisen) liefern können.
- Damit ergibt sich für die Beurteilung der Chancen der Einführung von Biokost in öffentlichen Mensen ein sehr differenziertes Bild.
- Zuerst kann davon ausgegangen werden, dass das Image von biologisch angebauten Lebensmitteln bei den Verantwortlichen gut ist, weniger gut ist allerdings die Information zum Kontrollsystem von Biolebensmitteln.
- Als zweiter Punkt ist festzuhalten, dass die Nachfrage nach Bioprodukten in Mensen gering zu sein scheint. Diesbezüglich wird man sich keine allzu große Unterstützung erwarten können.
- Die Vorgaben des Gesetzgebers zum Einsatz von Bioprodukten in Mensen sind zum Großteil unbekannt. Wenn man die Umsetzung dieser Richtlinien will, muss man sie zuerst bekannt machen.
- Als Hauptargument gegen biologische Lebensmittel wird der Preis ins Feld geführt. Während die Küchen – außer in den großen Krankenhausmensen – in Menügestaltung und Einkauf relativ viel Spielraum haben, sind für die Kosten der Mensa deren Träger verantwortlich; hier sind die Entscheidungsbefugnisse nicht so stark konzentriert.

## Resumee (6)

Der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol

apollis 2003 - Datenblatt 27

- Die Größe könnte eine wesentliche Rolle auf das Vorhaben der Belieferung von Mensen mit lokal produzierten, biologischen Lebensmitteln haben.
- Neben den großen Krankenhausmensen und einigen großen Altersheimen, die unter anderem auch im Beschaffungswesen in einer anderen Liga spielen (Ausschreibungen, Lieferverträge, hohe Lieferfrequenzen, ..), dominieren in Südtirols Mensenlandschaft kleine Mensen, die am Territorium breit verstreut sind.
- Die erstgenannten Strukturen können kurzfristig faktisch nur über den bestehenden Zwischenhandel erreicht werden, womit die Erzielung hoher Preise schwierig wird.
- In den Kleinmensen dagegen dürfte der Spielraum der Mensenleitung in Zusammenarbeit mit der Küche deutlich größer sein, sodass die Chance einer Direktbelieferung durch einen Produzenten oder eine Produzentengemeinschaft sehr viel realistischer sind.
- Bei dieser Diskussion ist aber mitzudenken, mit welchen Produkte Südtiroler Biobauern den Mensenmarkt beliefern können.
- Eine ausreichende Kapazität ohne jahreszeitliche Lieferprobleme sind bei Milch und Jogurt sowie bei Äpfeln möglich. Mit diesen Produkten muss eine Strategie verfolgt werden, welche den Weg über den Zwischenhandel in die Großküchen ebnet.
- Für die Nischenprodukte des Bioanbaus in Südtirol – Getreide und Getreideprodukte, Käse, Kräuter, könnte dagegen eine Strategie interessant sein, welche auf die kleinen Mensen zielt und hier die Schiene der Direktvermarktung versucht.
- Diese Zweite Strategie könnte es sich zu Nutze machen, dass es gerade im Schul- und Kindergartenbereich eine Reihe von Betrieben gibt, die das Ernährungsverhalten ihrer jungen Kunden beeinflussen wollen. Eine Einbindung der Produzenten in diesbezügliche Konzepte könnte für die Mensen einen Mehrwert darstellen, der höhere Anschaffungspreise und Mehraufwand im Beschaffungswesen insgesamt rechtfertigt.
- Für einzelne Biobauern könnte sich damit ein neuer Weg der Direktvermarktung öffnen, indem der Betrieb über die Produkte hinaus auch sein Wissen um gesunde Ernährung und umweltschonende Anbauweisen einbringt.

## Literaturverzeichnis

[1] Pattis, Juliana (2002): Kindergärten in Südtirol. ASTAT-Informationen, Nr. 9/2002.

[2] Benedikter, T (2003): Organisationsstruktur und Beschaffungswesen der öffentlichen Mensen in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung, apollis, Bozen.

[3] Benedikter, T, H Pörnbacher (2004): Mensen als Markt für Südtiroler Produkte aus biologischem Anbau - Zusammenfassender Endbericht. Illustrierter, zusammenfassender Bericht an den Auftraggeber, apollis, Bozen.