Midterm-Konferenz zu “Upper Rhine Sustainable Food”

5. Mai 2026, Muttenz, CH

Bericht

1 Vormittag 2
Präsentationen 2
Workshops 3
2 Nachmittag 4
Präsentationen 4
Workshops 5
3 Foto-Eindrücke 7

Die INTERREG-Midterm-Konferenz fand im Rahmen des EU-finanzierten Projektes “Upper Rhine Sustainable Food SME” statt, das sich mit nachhaltigen Lebensmittelwertschöpfungsketten in der Region Oberrhein beschäftigt. An der eintägigen Mid-Term Konferenz vom 5.Mai nahmen rund 50 Teilnehmer:innen teil, die sich zu etwa zwei Dritteln auf Projektpartner:innen und einem Drittel auf externe Gäste verteilten. Die Konferenz fand in der Schweiz in Muttenz bei Basel statt.

Der Vormittag war den Projektpartner für interne Einblicken vorbehalten. Der Nachmittag war für die Öffentlichkeit bestimmt und widmete sich nicht nur den Ergebnissen aus dem INTERREG-Projekt. Er ermöglichte auch einen Blick über den Tellerrand hin zu anderen Projekten zu nachhaltiger Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Sowohl der Vormittag als auch der Nachmittag bestanden aus Präsentationen, Diskussionen und einem Teil mit interaktiven Workshops. Insgesamt gab es an der INTERREG-Midterm-Konferenz sechs Vorträge und sechs Workshops, hälftig auf Vor- und Nachmittag verteilt.

1 Vormittag

Präsentationen

B2B, Bildung, Nachhaltigkeitsranking: Erfahrungen und Best Practice

Die Präsentation am Vormittag gaben einen kurzen Einblick in wichtige Erkenntnisse in den drei Ländern und war den INTERREG-Partnern vorbehalten. Hier zeigte sich, dass die Rahmenbedingungen in den drei Ländern und die regionalen Partner zu unterschiedlichen Ausgestaltungen des Projekts führen.

Der Vortrag aus der Schweiz widmete sich den Chancen und Herausforderungen des B2B-Direktmarketings. Er berichtet über Erfahrungen aus der Region Basel beim Aufbau direkter Wertschöpfungsketten zwischen Landwirtschaft und institutioneller Verpflegung. Es zeigt sich, wie anspruchsvoll es ist, Veränderungsprozesse tatsächlich in Gang zu bringen – selbst, wenn die Beteiligten motiviert sind. Oft sind es sehr konkrete, alltägliche Faktoren, die den Fortschritt prägen oder auch verhindern: personelle Wechsel, organisatorische Routinen oder die Anpassung eingespielter Bestellprozesse. In der Zusammenarbeit mit den Kantinen wurden drei Modelle vorgeschlagen: (1) der Ersatz einzelner Zutaten in bestehenden Gerichten, (2) Ersatz aller Produkte eines Gerichts, um ein komplett bio-regionales Gericht zu kreieren, (3) Ein fleischhaltiges Gericht durch eine vegetarische Alternative zu ersetzen. Alle Kantinen wählten zum Start die Option (1).

Zentrales Learning: Lokales Angebot ist nicht immer vorhanden, viele kleine Lieferanten erhöhen den Koordinierungsaufwand, Personalmangel in den Küchen verringert die Möglichkeit, Routinen zu ändern. Annahmen über die Kundennachfrage sind eher konservativ. Die Bereitschaft hängt aufgrund fehlender struktureller Anreize stark vom Engagement einzelner Unternehmer:innen ab. Grosse Anbieter sind im Moment noch konkurrenzfähiger, da flexibler in der Anlieferung und konstanter in Angebot und Qualität. Mögliche Wege in der Zukunft: Kaufbereitschaft der Kunden sichtbar machen, und: um nicht überfordert zu werden, klein starten. Weniger Produkte, dafür wettbewerbsfähig.

Der Beitrag aus Frankreich befasste sich mit der aktuellen Situation an elsässischen Schulkantinen. Gutes Essen ist zu einem zentralen Thema in der institutionellen Verpflegung

geworden. Die Beschaffung von biologisch und lokal produzierten Lebensmitteln erscheint machbar, wirft aber auch viele Fragen auf. Aktuell ist der Anteil von bio + lokal besonders gross bei Obst und Gemüse. Bei der Auswahl von Produkten stellt sich auch die Frage der Priorisierung: Bio vs. Lokal. Die Entscheidung hängt aber stark vom Küchenpersonal und Gewohnheiten ab. Um lokale Beschaffung zu fördern, wurde in der Region bereits die digitale Plattform "Agrilocal" eingeführt. Diese soll direkte Beziehungen schaffen und die Anzahl der notwendigen Zwischenhändler reduzieren.

Der Beitrag aus Deutschland stellte einen Nachhaltigkeitsbewertungsansatz für Mahlzeiten vor (Grobler et al., in Vorbereitung). Im Gegensatz zu bisher bestehenden Ansätzen zur Nachhaltigkeitsbewertung von Mahlzeiten umfasst dieser Ansatz zentrale Kriterien aller Nachhaltigkeitsdimensionen und operationalisiert diese handlungsleitende und praxisnah. Ziel des Nachhaltigkeitsbewertungsansatzes ist anhand eines starken Nachhaltigkeitsverständnis und praxisnaher Übersetzung der Zielsetzungen Mahlzeiten zu entwickeln, die zielführend und wirkungsstark nachhaltige Ernährung ermöglichen und nachhaltige Wertschöpfungsketten aufbauen. Die Ergebnisse der Bewertung werden anhand einer Scorecard dargestellt. Zentrale Kriterien des Ansatzes sind die Verwendung nachhaltiger Zutaten und Verpackung sowie von nachhaltigen Produktionsmethoden (Umwelt). Zudem ist die Profitabilität des inverkehrbringenden Unternehmen und die regionale Beschaffung von KMU im Fokus (Wirtschaft). Zuletzt zielt der Nachhaltigkeitsbewertungsansatzes faire Mahlzeiten, im Sinne der Konsument:innen, Arbeitnehmer:innen und Geschäftspartner, zu fokussieren sowie gesunde Mahlzeiten mit ausgeglichenem und nährstoffreichem Brennwert.

Workshops

FHNW und Lebensmittelnetzwerk Basel besprachen die Planung alternativer Wertschöpfungsketten und ihre organisatorischen, saisonalen und relationalen Aspekte. Erfahrungen wurden ausgetauscht und bisherige Ansätze sowie ihre Probleme und Chancen diskutiert. Wie man fair und finanziell tragfähig agieren und wirtschaften kann, untersuchte die Universität Freiburg in ihrem Workshop. Dabei ging es um Erfolgsrezepte für mehr nachhaltige Gerichte in Kantinen und deren Überprüfung hin auf einer Vielzahl von Nachhaltigkeitskriterien. Ausserdem beschäftigte sich die

Morgengruppe mit der Verbraucher:innenbildung: Wie könnte man die Eigenverantwortung der Konsument:innen stärken und ihre Entscheidungen positiv beeinflussen? Hierfür zeichneten sich RPTU, UniStra und KIT verantwortlich. Festgestellt wurde, dass sich die Konsumierenden auch als aktive Gestalter:innen eines Wandels verstehen können sollten, statt nur als Bezahlende. Und: neben verstärkter Bildung der Verbraucher:innen tragen Behörden und Entscheidungsträger:innen auch für verbesserte Zugänge zu gesunden und nachhaltigen Nahrungsmitteln Verantwortung.

2 Nachmittag

Expertisen Teilen — Praktische Erfahrungen zu nachhaltiger Gemeinschaftsgastronomie, Fairness und (internationalen) Wertschöpfungsketten

Präsentationen

Studierendenwerk, Agridea, Lebensmittelnetzwerk, La Brique 48

Am Nachmittag wurde zunächst das INTERREG Projekt “Upper Rhine Sustainable Food” dem dazugestossenen Publikum vorgestallt. Anschliessend war es spannend zu hören, welche anderen Projekte innerhalb der Schweiz zum Thema nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie laufen. Die Beratungszentrale Agridea begleitet seit 2023 Akteure in Westschweizer Kantonen und im Tessin um einen gemeinsamen Ansatz für die Gemeinschaftsgastronomie einzuführen und moderiert seit 2025 eine Austauschplattform zwischen mehreren Deutschschweizer Kantonen und Umsetzungspartnern kantonaler Programme.

Aus der Praxis wurden die Aktivitäten des Lebensmittel Netzwerk Basel (Felicia Schäfer), und seiner Ansätze, lokale Akteure für lokales B2B Marketing zu begeistern, vorgestellt. Hier zeigen sich auch, wie Zeitintensiv dieser Prozess ist. Das Studierendenwerk Freiburg (Melanie Nosbüsch) stellte die Erfahrungen vor, die im Rahmen der Testphase dreier bio-regionaler Gerichte gemacht wurden. Es zeigte sich vor allem, dass die Umstellung auf viele kleine lokale Produzenten kontinuierliche Flexibilität benötigt, um schnell auf fehlende Produkte reagieren zu können. Auch zeigte sich die Notwendigkeit, die Mensaleitung möglichst früh mit einbeziehen (und

mitentscheiden lassen, um Motivation zu schaffen). Gute Gästekommunikation ist zudem zentral, um die Akzeptanz (v.a. bei der Preiserhöhung) zu gewährleisten. La Brique 48 aus Frankreich berichtete von ihren Erfahrungen im Aufbau eines Netzwerkes und einer Community, die Lebensmittelverschwendung eindämmen, den Zugang zu guter Ernährung auch für Menschen mit wenig Geld zugänglich machen und das Sensibilisieren für die Wichtigkeit guter Ernährung stärken soll.

Workshops

Hier gab es mit den externen Gästen der Konferenz Möglichkeiten um Erfahrungswerte der erfolgten (und erfolgreichen) Interventionen im Feld der Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren. Dabei erfolgte eine Auslegeordnung der verschiedenen Aktivitäten rund um die Gemeinschaftsgastronomie in Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Dass man noch besser voneinander lernen könnte, wurde anhand unterschiedlicher Ansätze, Erfolge und Herausforderungen im Workshop zu bisherigen Kanälen im regionalen Direktverkauf klar.

In einem zweiten Workshop der Universität Freiburg wurde anhand einer illustrativen Wertschöpfungskette diskutiert, wie faire Netto-Margen aussehen und finanziert werden können. Dabei wurden einerseits reale Netto-Margen sowie Einkunft- und Risiko-Profile der verschiedenen Wertschöpfungskettenakteure illustriert. Andererseits wurden Verkaufspreise für Konsument:innen und diverse Zuschüsse von behördlicher oder betrieblicher Ebene gegenübergestellt. Die Diskussion erfolgte in zwei Stufen: zuerst sollten entsprechend der Risiko-Profile und Einkünfte faire Netto-Margen identifiziert werden. Im Anschluss war das Ziel der Diskussion Lösungen zu finden, um die umverteilten oder ergänzenden Netto-Margen zu finanzieren. In der Diskussion wurde deutlich, dass in der Lebensmittelwertschöpfungskette grundsätzlich eher geringe Netto-Margen bestehen und insbesondere die Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe hohe Risiken tragen. Eine faire Umverteilung der Netto-Margen erschien eher unrealistisch. Lösungsvorschläge waren (1) durch die direkte Beschaffung bei der Primärproduktion Kosten zu sparen, auch wenn dies zu höheren Personalaufwänden im Produktionsbetrieb führt und (2) durch einen höheren Wareneinsatz faire Bezahlung sicherzustellen. Die Finanzierung eines höheren Wareneinsatzwertes konnte laut Ansicht der Teilnehmenden durch hohe

Lebenshaltungskosten nicht auf die Konsument:innen (im Beispielfall: Studierende) getragen werden, sondern sollte über höhere staatliche Zuschüsse erreicht werden. Hierzu kamen unterschiedliche nationale Herangehensweisen auf, Konsument:innen bei den Kosten Ihrer Ernährung zu unterstützen: Im deutschen Beispiel verteilen sich die Mahlzeitkosten in etwa gleich auf Konsument:in und Zuschuss. Im französischen Beispiel zahlen den Großteil der Kosten der Staat und im schweizer Beispiel die Konsument:innen.

Ob nachhaltige, grenzüberschreitende Lebensmittelversorgungsketten langfristig möglich sind oder nicht doch nur Utopie bleiben, wollte ein weiterer Workshop wissen. Dabei sollte die Brücke vom Wettbewerb zu regionaler Komplementarität und verantwortungsvollem Handel geschlagen werden. Dabei war eine Erkenntnis: Heute geht man oft von den bestehenden Rezepten aus und sucht nach regionalen Alternativen. Umgekehrt vorzugehen könnte dabei mehr Sinn machen, also zunächst die regionalen, verfügbaren Lebensmittel aufzulisten, um damit Rezepte zu entwickelt, die auf jene Zutaten abgestimmt sind.

Im Anschluss an die Konferenz konnten die Partizipierenden bei einem Apéro weiter diskutieren, Kontakte vertiefen und Feedbacks zum Konferenztag einholen. Die Konferenz wurde als ausgezeichnete Möglichkeit zur gegenseitigen Aktualisierung wahrgenommen und auch zwischenmenschlich als bereichernd erlebt. Als Zwischenschritt und Meilenstein im Interreg-Projekt “Upper Rhine Sustainable Food” war die Konferenz ein Erfolg.

3 Foto-Eindrücke

Liste mit Fotos, die die Konferenz illustrieren (separat anzuhängen oder mitzusenden, je nachdem)

200505_foto_SoMe_interreg conference-10.jpg

200505_foto_interreg conference-1.jpg

200505_foto_SoMe_interreg conference-11.jpg

200505_foto_SoMe_interreg conference-2.jpg

Der Bericht wurde Ende Juni 2026 fertiggestellt.

Autor:innen:

Lena Bloemertz, FHNW

Felix Graf, FHNW

Übersetzung: Patricia Schneider, Uni Strasbourg

Fotos an der Konferenz: Nicolas Boss, FHNW