

# Abschlussbericht

Recherche und Analyse von verfügbaren Bio-Region-  
Sortimenten und Lieferstrukturen für die  
Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen

**Vergabenummer: 21-Z175/21**

Projektzeitraum: 15.05.2023 bis 30.11.2023



## Inhalt

Inhalt.....	1
1 Einleitung.....	2
2 Vorgehensweise.....	2
2.1 Hintergrundrecherche.....	2
2.2 Datenerhebung.....	3
2.3 Datenaufbereitung.....	3
3 Ergebnisse.....	4
3.1 Spezifizierung des Sortimentsumfangs.....	6
3.2 Hindernisse im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV.....	7
3.3 Bedarfe im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV.....	8
3.4 Ergebnisse der Hintergrundrecherchen.....	9
3.5 Erstellung einer Lieferant:innen-Datenbank für EGV.....	9
4 Diskussion.....	10
4.1 Herausforderungen.....	10
4.2 Handlungsempfehlungen.....	11
4.3 Verstetigung der Lieferant:innen-Datenbank.....	11
5 Fazit.....	12
6 Quellen- und Literaturverzeichnis.....	13

## 1 Einleitung

---

Die Speisenversorgung durch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (EGV) gewinnt zunehmend an Bedeutung. Nach dem deutschen Lebensmitteleinzelhandel ist sie inzwischen der zweitwichtigste Absatzmarkt für die Ernährungsindustrie (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie 2023). Laut Große Streine et al. (2023) liegt hier ein wichtiges Potenzial zur Förderung regionaler Wertschöpfungsketten in Sachsen. Neben Vergaberechtlichen Vorgaben erschwert jedoch die Verfügbarkeit regionaler, großverbrauchertauglicher Produkte sowie fehlende Logistikstrukturen den Aufbau regionaler Lieferstrukturen für EGV (Lenz et al. 2020).

An dieser Stelle setzt der vorliegende Projektbericht an. Der Bericht legt die Ergebnisse und Erkenntnisse des Projektnachtrags „Recherche und Analyse von verfügbaren Bio-Region-Sortimenten und Lieferstrukturen für die Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen“ dar. Das Ziel des Projekts bestand darin, die wesentlichen Lieferant:innen und Lieferstrukturen für die Belieferung von EGV mit regionalen und ökologischen Lebensmitteln im Freistaat Sachsen zu erfassen. Die Ergebnisse sollten in einer geeigneten Datenstruktur aufbereitet und interessierten Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung, Verarbeitung und Erzeugung zur Verfügung gestellt werden.

Zur Erreichung der Projektziele wurden verschiedene Maßnahmen durchgeführt, welche im nachfolgenden Abschnitt detailliert erläutert werden. Die Ergebnisse der Hintergrundrecherche und der Datenerhebung werden anschließend präsentiert. Daraufaufgehend werden die in diesem Zusammenhang identifizierten Herausforderungen und Informationslücken diskutiert und abschließend werden Empfehlungen für das weitere Vorgehen im Sinne des Projektnachtrags formuliert.

## 2 Vorgehensweise

---

Die Vorgehensweise im Projekt gliederte sich in drei Hauptbereiche: Die Durchführung einer Hintergrundrecherche, die Vorbereitung und Durchführung der Datenerhebung sowie die Aufbereitung der Ergebnisse.

### 2.1 Hintergrundrecherche

Im ersten Schritt erfolgte ein mehrstufiger Rechercheprozess, um Unternehmen (Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe, Cateringunternehmen und Großhändler) zu identifizieren, die EGV in Sachsen derzeit beliefern sowie Betriebe, die dies in Zukunft tun möchten. Hierbei wurden zunächst bestehende Kontakte aus dem Agil-Netzwerk erfasst und auf die Expertise aus vorhergegangenen Projekten und Beratungen der Agil zurückgegriffen. Durch Expert:inneninterviews mit neun Schlüsselakteur:innen (u.A. Angestellte im Bereich AHV) und Multiplikator:innen (z.B. Interessensvertretungen) wurden weitere Unternehmen ermittelt. Ergänzend wurden relevante Online-Portale und

Verzeichnisse (u.A. die Übersichtsseite „Regionale Anbieter für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ auf dem Regionalportal *regionales.sachsen* und Übersicht der Wirtschaftsförderung Sachsen) sowie Literaturquellen in die Recherche einbezogen.

## 2.2 Datenerhebung

Die Erhebung der Unternehmensdaten erfolgte mittels eines standardisierten Online-Fragebogens. Dieser wurde zunächst intern von drei AgiL-Mitarbeitenden getestet sowie anschließend von zwei Akteur:innen aus der Zielgruppe der Erhebung. Nach Abschluss der Korrekturschleifen wurde der Zugang zum Umfragetool auf der Webseite der AgiL veröffentlicht.

Die in der mehrstufigen Recherche identifizierten Unternehmen wurden persönlich angeschrieben und gebeten, an der Befragung teilzunehmen. Zusätzlich wurden weitere interne Kommunikationskanäle wie die AgiL-Webseite, der AgiL-Newsletter und Instagram genutzt, um die Befragung bekannt zu machen. Externe Kanäle wurden ebenfalls genutzt, indem Multiplikatoren gebeten wurden, die Befragung in ihren Netzwerken zu verbreiten und über ihre eigenen Kanäle zu veröffentlichen. Der Erhebungszeitraum erstreckte sich vom 01.08.2023 bis zum 15.09.2023.

Im Rahmen der Befragung wurden hauptsächlich folgende Informationen erfasst:

- 1) Stammdaten (u.a. Firmenname und -sitz, Branche),
- 2) Angaben zur aktuellen oder zukünftigen Belieferung der EGV,
- 3) Lieferbedingungen (u.a. Liefergebiet und -tage),
- 4) Sortimentsumfang (u.A. Produktportfolio, Verarbeitungsstufe, Bio-Regio-Sortiment),
- 5) Hindernisse und Bedarfe im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV.

Nach Abschluss der Befragung hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit auszuwählen, welche Daten von AgiL veröffentlicht werden dürfen und welche nur anonymisiert oder ausschließlich intern bei AgiL verarbeitet werden sollen.

## 2.3 Datenaufbereitung

Für die Aufbereitung der Daten wurde eine Excel-Datenbank erstellt, um die Zugänglichkeit und Handhabbarkeit der Daten für externe Akteur:innen zu gewährleisten. Nach Abschluss der Datenerhebung wurde der Datensatz bereinigt und in die Datenbank übertragen. Die Bereinigung war erforderlich, um eine korrekte Auswertung zu ermöglichen. Gründe hierfür waren unter anderem doppelte Teilnahmen von mehreren Unternehmen, ungültige Teilnahmen wie anonyme oder unvollständig ausgefüllte Fragebögen sowie Teilnahmen von Akteur:innen, die nicht zur Zielgruppe der Befragung gehörten.

Zusätzlich zu den Unternehmen, die an der Befragung teilgenommen haben, wurden die Stammdaten von 44 Unternehmen in der Datenbank ergänzt, die im Rahmen der Hintergrundrecherchen als Lieferant:innen für EGV identifiziert wurden, sich jedoch nicht an der Erhebung beteiligt hatten. Hieraus ergibt sich ein Datensatz, der mehr Unternehmen

umfasst, als sich an der tatsächlichen Erhebung beteiligt haben. Um zwischen ihnen unterscheiden zu können, wurden sie in der Datenbank jeweils mit einem Vermerk versehen.

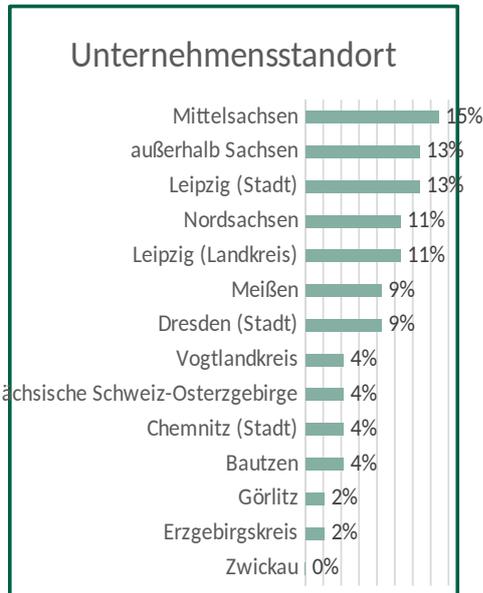


Abbildung 1. Unternehmensstandort

### 3 Ergebnisse

Insgesamt nahmen 101 Unternehmen und Akteur:innen an der Befragung teil. Von diesen füllten 52 den Fragebogen vollständig aus und schlossen ihn ab. Nach Bereinigung des Datensatzes blieben 49 Unternehmensdatensätze übrig, die für die Auswertung der Daten berücksichtigt und in die Datenbank überführt wurden.

Die teilnehmenden Betriebe wurden nach ihrem Standort in Sachsen befragt (vgl. Abbildung 1). 15 Prozent der Befragten (n=47) gaben an, dass sich ihr Unternehmen in Mittelsachsen befindet, gefolgt von Leipzig und Unternehmen mit Sitz außerhalb Sachsens (jeweils 13 Prozent). Lediglich zwei

Prozent der Unternehmen haben ihren Standort im Erzgebirgskreis und in Görlitz, während keines seinen Betriebssitz in Zwickau hat.

Ebenfalls wurde in der Umfrage die Branche erhoben, in der die Unternehmen tätig sind. Von den Teilnehmenden (n=51) gaben 59 Prozent an, dass ihr Unternehmen in der Primärerzeugung tätig ist. 51 Prozent der Betriebe sind in der Verarbeitung tätig, 16 Prozent im Catering, jeweils 14 Prozent im Groß- und Fachhandel sowie 4 Prozent in anderen Branchen (z.B. Erzeugergemeinschaft). Insgesamt 61 Prozent der befragten Betriebe gaben eine Branche an, während die anderen 39 Prozent der Teilnehmenden zwei oder mehr Unternehmensbranchen nannten.

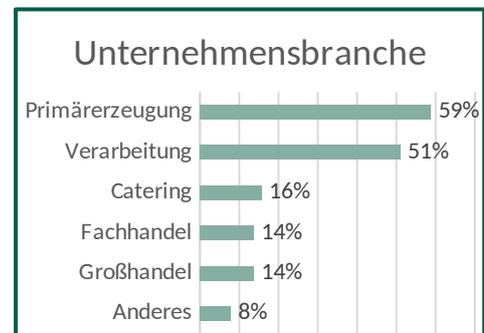


Abbildung 2. Branche der teilnehmenden Unternehmen

Rund 52 Prozent der befragten Unternehmen (n=48) sind bio-zertifiziert. Gaa ist die am häufigsten genannte Mitgliedschaft im Bio-Anbauverband (67 Prozent), gefolgt von Bioland (27 Prozent) und Demeter (20 Prozent). Biokreis, Naturland sowie sonstige Mitgliedschaften wurden von jeweils 13 Prozent der Teilnehmenden genannt.

Von den befragten Unternehmen bestätigten 17, dass sie ihre Produkte bereits an EGV liefern. Hierzu zählen sowohl Unternehmen aus der landwirtschaftlichen Primärerzeugung (z.B. Agrarprodukte Kitzen), aus der Verarbeitung (z.B. Bäckerei & Konditorei Schwarze), aus der Catering-Branche (z.B. Klüh Catering) sowie dem Großhandel (z.B. Naturkost Erfurt). Von den restlichen 67 Prozent der Unternehmen gaben 18 Prozent an, EGV in der

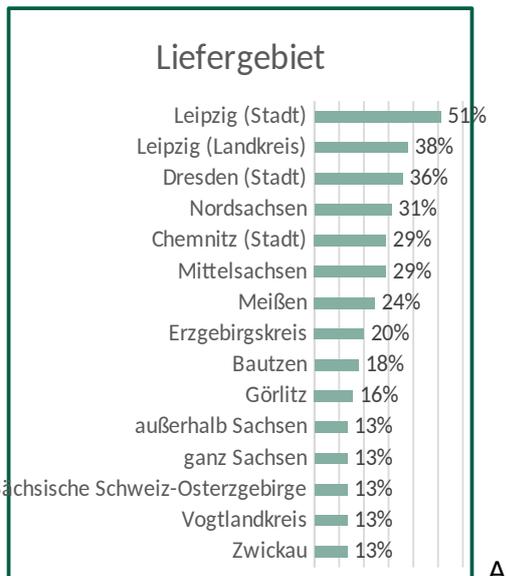


Abbildung 3. Liefergebiet der teilnehmenden

Vergangenheit beliefert zu haben, aktuell jedoch nicht. Alle, die derzeit keine EGV beliefern, möchten dies jedoch gerne in Zukunft tun.

In Bezug auf die Lieferung erklärten etwa 94 Prozent der befragten Betriebe, dass eine Anlieferung grundsätzlich möglich ist (n=45).

Das Liefergebiet wurde mittels Mehrfachauswahl erfasst (vgl. Abbildung 3). Über die Hälfte der teilnehmenden Betriebe nannte die Stadt Leipzig als Teil ihres Liefergebiets, gefolgt vom Landkreis Leipzig (38 Prozent) und Dresden (36 Prozent). Am seltensten wurden Zwickau, Vogtlandkreis und Sächsische Schweiz-Osterzgebirge genannt sowie eine Lieferung sachsenweit bzw. außerhalb Sachsens. Diese wurden jeweils nur von 13 Prozent der Betriebe als Liefergebiet benannt.

von 13 Prozent der Betriebe als Liefergebiet benannt.

In Bezug auf Bestellmöglichkeiten gaben 96 Prozent der Betriebe an, dass eine Bestellung per E-Mail möglich ist. Eine telefonische Bestellung ist bei 89 Prozent der teilnehmenden Unternehmen möglich, während eine Bestellung per Fax bei 42 Prozent und eine digitale Bestellung (z.B. über einen Webshop) bei 38 Prozent der Betriebe möglich ist.

Lediglich ein Unternehmen gab an, dass es Mindestvertragslaufzeiten gibt. Als weitere Lieferbedingungen wurden unter anderem aufgeführt: Bestellfrist (in der Regel mindestens zwei bis drei Tage vor Lieferung), produktabhängige saisonale Beschränkungen und die Relevanz von Kund:innen-Standort und Routenplanung.

Unternehmen aus den Branchen Großhandel, Fachhandel und Catering wurden gefragt, ob sie in ihrem Sortiment auch regionale Produkte führen. Als „regional“ wurden für den Zweck der Befragung Produkte definiert, die in Sachsen erzeugt oder verarbeitet werden. Die Frage wurde von 13 Unternehmen beantwortet, von denen 92 Prozent angaben, dass sie ein Regio-Sortiment führen. Nur ein Unternehmen gab an, kein Regio-Sortiment zu haben. 12 Handels- und Cateringunternehmen spezifizierten ihr Regio-Sortiment (vgl. Abbildung 4). Die Ergebnisse zeigen, dass Fleisch- und Wurstwaren



Abbildung 4. Sortimentsumfang Regio-Produkte (n=12)

mit 50 Prozent am häufigsten als Teil des Regio-Sortiments genannt wurden. Pflanzenbasierte Alternativen, Brot- und Backwaren sowie Eier- und Eiprodukte wurden mit jeweils 17 Prozent am seltensten genannt. Als „sonstiges“ wurden hausgemachte Aufstriche und Weißfischfilet genannt.

Die Frage, ob es saisonale Einschränkungen in Bezug auf ihr Sortiment gibt (n=46), beantworteten 43 Prozent der Teilnehmenden mit „ja“ und 57 Prozent mit „nein“. Als saisonale Produkte wurden unter anderem Kartoffeln, Milchprodukte, Lagergemüse, Obst und Beeren, Gebäck (wie z.B. Stollen) sowie Senf und Öl genannt.

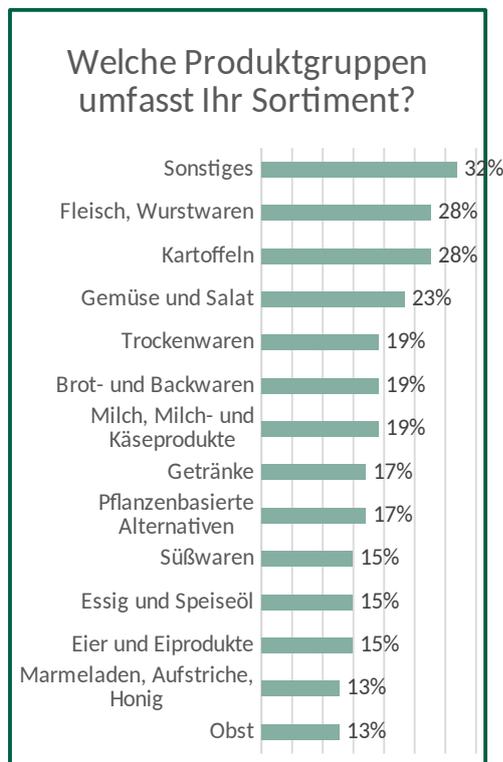


Abbildung 5. Sortimentsumfang der teilnehmenden Unternehmen (n=47)

befragten Betriebe im Sortiment enthalten.

Die Teilnehmenden der Befragung wurden gebeten, die jeweiligen Produktgruppen zu spezifizieren und für EGV relevante Produktdetails anzugeben. Hierzu zählen beispielsweise Verarbeitungsgrad und Verpackungseinheit.

Unter den befragten Betrieben bieten elf unverarbeitetes Frischfleisch und zehn verarbeitetes Fleisch (z.B. mariniert) an. Acht Anbieter haben Aufschnitt im Sortiment und sieben bieten TK-Fleisch an. Bio-Fleisch- und Wurstwaren werden von sechs der teilnehmenden Unternehmen angeboten, während sie von vier Betrieben im Großgebäude erhältlich sind.

### 3.1 Spezifizierung des Sortimentsumfangs

„Welche Produktgruppen umfasst Ihr Sortiment?“ Diese Frage mit Mehrfachauswahl wurde am häufigsten, nämlich von 32 Prozent der Teilnehmenden (n=47), mit „sonstiges“ beantwortet. Spezifiziert wurde dies unter anderem mit folgenden Produktgruppen: Speiseeis, Konditoreiwaren, Fisch, Fermentiertes Gemüse (z.B. Sauerkraut, Kimchi), Ölsaaten, Senf, Gewürze und Kräuter sowie Non-Food-Produkte.

Fleisch und Wurstwaren sowie Kartoffeln waren mit jeweils 28 Prozent die zweithäufigsten genannten Produktgruppen. Es folgen Gemüse und Salat (23 %), Trockenwaren (19 %), Milch- und Milchprodukte (19 %), Getränke (17 %), Pflanzenbasierte Alternativen (17 %), Süßwaren (15 %), Essig und Öl (15 %) sowie Eier und Eiprodukte (15 %). Marmeladen, Aufstriche und Honig sowie Obst wurden am seltensten genannt und sind lediglich bei jeweils 13 Prozent der

Kartoffeln werden von den Teilnehmenden in zehn Fällen unverarbeitet, in acht Fällen verarbeitet und in sieben Fällen im Großgebäude angeboten. Zwei beteiligte Unternehmen vermarkten küchenfertige Kartoffeln (z.B. geschält und vorgekocht) oder als TK-Produkte (z.B. Kartoffelspalten).

In zehn von elf Fällen werden Gemüse und Salat in Bio-Qualität und in acht Fällen unverarbeitet angeboten. TK-Ware ist im Sortiment von zwei Unternehmen zu finden, während nur eines der teilnehmenden Unternehmen küchenfertiges Gemüse (z.B. geschält, geschnitten, vorgegart) sowie küchenfertigen Salat (gewaschen und geschnitten) anbietet.

Trockenwaren werden in acht von neuen Fällen in Bio-Qualität und in sieben Fällen im Großgebäude angeboten. Essig und Speiseöl werden bei sechs von sieben Anbietern in Bio-Qualität und bei fünf Anbietern im Großgebäude angeboten.

Brot- und Backwaren sind von sechs Unternehmen in Bio-Qualität erhältlich. Drei Anbieter führen Brot- und Backwaren als TK-Ware im Sortiment und jeweils zwei bieten vorgeschnittene und im Großgebäude erhältliche Ware an.

Sieben von neun Befragten bieten Milch- und Molkereiprodukte im Großgebäude an. Sechs der teilnehmenden Unternehmen bieten diese Produktgruppe in Bio-Qualität an, während vier Portionspackungen im Sortiment haben. H-Produkte und ESL-Produkte werden von jeweils zwei Unternehmen vertrieben.

Getränke werden von sieben von acht Unternehmen in Bio-Qualität und von vier Betrieben im Großgebäude angeboten. Pflanzenbasierte Alternativen (z.B. Milch- und Fleischersatzprodukte) werden von sieben Unternehmen in Bio-Qualität und von fünf Unternehmen im Großgebäude vertrieben. Vier von sieben Anbietern haben Süßwaren in Bio-Qualität und im Großgebäude im Angebot. Als Portionspackungen werden sie von drei Unternehmen angeboten.

Eier und Eiprodukte sind in sechs von sieben Fällen in Bio-Qualität im Sortiment (n=7). Im Großgebäude werden Eier von drei Anbietern angeboten. Zwei Betriebe haben Flüssigei im Sortiment (z.B. Vollei, Flüssigeiklar, Flüssigeigelb), während keiner der Befragten vorgegarte Eier (geschält oder ungeschält) anbietet.

Marmeladen, Aufstriche und Honig sind bei fünf Unternehmen in Bio-Qualität im Sortiment, bei drei Unternehmen im Großgebäude und bei zwei Unternehmen als Portionspackungen.

Fünf von sechs Befragten geben an, Obst in Bio-Qualität sowie unverarbeitet anzubieten. Im Großgebäude wird Obst von drei, als TK-Ware von zwei und küchenfertig von einem befragten Unternehmen vertrieben.

### **3.2 Hindernisse im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV**

Basierend auf den Antworten der Teilnehmenden ergeben sich folgende Hindernisse im Zusammenhang mit der Belieferung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung:

- **Preissensibilität und niedrige Preisvorstellungen:** Einige Teilnehmende berichteten von einer starken Preissensibilität sowie niedrigen Preisvorstellungen seitens der EGV. Handwerklich hergestellte Produkte seien oft hochpreisiger, oftmals müsse jedoch in EGV gespart werden, um den Kund:innen niedrige Preise zu bieten. Der hohe Preisdruck erschwere die Wirtschaftlichkeit und stelle somit ein zentrales Hindernis dar.
- **Fehlende Nachfrage seitens EGV:** Einige Teilnehmende berichteten von fehlender Nachfrage nach ihren Produkten seitens der EGV. Es wurde angemerkt, dass oftmals kein Interesse an neuen Lieferant:innen bestehe.
- **Nichtzufriedenstellende Lieferabwicklung:** Kurzfristige Bestellungen sowie spezifische Wünsche bezüglich des Lieferorts und der Lieferzeit stellen für einige Betriebe eine Herausforderung in der Zusammenarbeit mit EGV dar. Darüber hinaus werden unfaire Konditionen, fehlende Zuverlässigkeit beim Bestellen sowie das Fehlen von Verträgen kritisiert.
- **Mangelnde Kontakte:** Die Kontaktaufnahme zu den Küchen gestalte sich oft schwierig, da es nicht immer Rückmeldungen auf gesendete Angebote gebe. Außerdem berichteten die Teilnehmenden, dass ihnen Kontaktadressen und Ansprechpersonen fehlen und sie selbst nur wenig Zeit für eine entsprechende Recherche hätten.
- **Hohe Transportkosten:** Einige Teilnehmende beklagten hohe Transportkosten, so dass die Belieferung einzelner Kunden kaum wirtschaftlich sei. Insbesondere der Transport kleiner Mengen wurde als aufwendig und kostenintensiv beschrieben. Teilweise handele es sich um sehr kleine Einrichtungen, wie beispielsweise Kitas mit 20 Kindern, die sich kaum wirtschaftlich beliefern lassen.
- **Spezifische Anforderungen der EGV:** Die teilnehmenden Unternehmen berichteten, dass die spezifischen Anforderungen der EGV selten erfüllt werden könnten. Hierzu gehören insbesondere der Bedarf nach küchenfertigem Gemüse (z.B. geschälte oder vorgegarte Kartoffeln) oder ein Vollsortiment des Lieferanten. EGV würden in der Regel auf Vollsortimenter und auf insgesamt höchstens ein oder zwei Lieferant:innen zurückgreifen, welche auch küchenfertige Produkte im Sortiment führen.
- **Fehlende Nachfrage nach Nischenprodukten:** Bei bestimmten Nischenprodukten (z.B. Tempeh) fehle es an Kenntnis und somit auch Nachfrage von Seiten der Konsument:innen, In diesem Zusammenhang gebe es eine geringe Bereitschaft der EGV eine „Botschafterrolle“ zu übernehmen.

### 3.3 Bedarfe im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV

Die Befragung ergab verschiedene Bedarfe im Zusammenhang mit der Belieferung von EGV.

- **Rechtzeitiger Bestelleingang:** Ein zentraler Wunsch, der mehrfach genannt wurde, ist die Planungssicherheit in Bezug auf Bestellungen. Kurzfristige Bestelländerungen seien problematisch, beispielsweise bei Bäckereien mit langen Teigführungen oder bei der Anbauplanung für Gemüsebaubetriebe. Ein Teilnehmer wünschte sich eine Wochenvorschau über die gewünschten Artikel mit grober Anzahl von Produkten, mit der Möglichkeit die Bestellung bis zum Vortag anzupassen. Andere betonten, dass für sie eine Bestellung mit zwei bis fünf Werktagen Vorlaufzeit wichtig sei.

- **Langfristige Planungssicherheit:** Die langfristige Planbarkeit der Abnahmemengen wurde ebenfalls als wichtiger Faktor genannt. Eine langfristige Zusammenarbeit mit regelmäßigen Abnahmen wird gewünscht. Die Implementierung von Abnahmeverträgen bzw. Abnahmegarantien wurde von einigen Teilnehmenden als wichtig erachtet, während andere dies als nicht zwingend notwendig ansahen. Gleichzeitig äußerten einige, dass seitens der Kunden eine gewisse Flexibilität gewünscht sei, um beispielsweise auf Ertragsausfälle oder Ernteüberschüsse reagieren zu können.
- **Logistik und Transport:** Einige Teilnehmende merkten an, dass es für sie wichtig sei, dass die Belieferung von EGV zu ihrer Auslieferungsrouten passe. Andere Befragte gaben an, dass sie eine Belieferung und Bestellung über einen regionalen Großhandel bevorzugen würden.
- **Kooperation auf Augenhöhe:** Ein weiterer Bedarf in Bezug auf die Zusammenarbeit mit EGV sei für viele ein enger Geschäftskontakt und eine faire Kooperation auf Augenhöhe. Hierzu zähle gute und klare Kommunikation bei den Bestellungen, Zuverlässigkeit in der Zusammenarbeit sowie eine faire Preisgestaltung.
- **Vernetzung:** Ein großer Teil der Befragten liefert aktuell nicht an EGV. Als Hindernis wurden unter anderem fehlende Kontakte und mangelnde Ressourcen für die eigene Recherche genannt. Gleichzeitig wurde der Bedarf zur Vernetzung von mehreren Teilnehmenden geäußert. Man wünsche sich direkte Kontaktadressen und Ansprechpartner:innen, um mögliche Kooperationen auszuloten.
- **Bio-Quoten in der Außer-Haus-Verpflegung:** Auf politischer Ebene wurde unter anderem der Wunsch für die Implementierung von Bio-Quoten in EGV geäußert.

### 3.4 Ergebnisse der Hintergrundrecherchen

Die durchgeführte Hintergrundrecherche ergab, dass in sächsischen EGV hauptsächlich auf jeweils ein bis zwei überregionale Großlieferanten mit Vollsortiment zurückgegriffen wird. Gründe liegen hier u.a. in der Logistik (Bestellung und Lieferung über einen Anbieter) sowie Flexibilität (sehr kurzfristige Bestellungen fast ohne Einschränkungen, keine Abnahmeverträge). Zu den zentralen Branchenplayern in Sachsen zählen folgende Lebensmittelgroßhändler:

- CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
- Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.
- EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG
- EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH
- Frischdienst Union GmbH
- CF Gastro Service GmbH & Co. KG

Darüber hinaus spielen auch spezialisierte Großhändler eine Rolle in dem Marktsegment in Sachsen, die das Angebot der oben genannten Großhändler ergänzen. Diese haben zum Teil, aber nicht ausschließlich, ihren Standort in Sachsen und führen teilweise auch ein regionales Sortiment. Zu den spezialisierten Großhändlern zählen:

- Friweika eG – Großhändler für Kartoffelprodukte
- KÖHRA - Frische GmbH – Großhändler für frisches Obst und Gemüse
- EDNA International GmbH – Großhändler für Tiefkühl-Backwaren

- Deutsche See GmbH – Großhändler für Fisch und Meeresfrüchte

In der Regel wird nur für einzelne Segmente (z.B. Backwaren) auf regionale Lieferant:innen zurückgegriffen, um das Vollsortiment bzw. das spezialisierte Sortiment der gewählten Großhändler zu ergänzen, z.B. im Bereich (vorgeschnittenes) Rohkostgemüse und Salate, Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren oder Nischenprodukte.

Zudem wurde in der Hintergrundrecherche deutlich, dass besonders die Produkte das Sortiment der überregionalen Vollsortimentler ergänzen, die entweder eine hohe Kundenakzeptanz und -wertschätzung erfahren (z. B. handwerkliche Backwaren oder Wurstwaren aus der Region), die eine Nische füllen welche der Vollsortiment-Großhändler nicht abdeckt (z.B. Tempeh), oder die Verarbeitungsgrade anbieten, welche für die EGV besonders geeignet sind (z.B. vorgegarte/vorgeschnittene Kartoffeln von Friweika). Regionaler Rohstoffbezug ist in der Wertschätzung oftmals nicht so wichtig wie regionale Verarbeitung (z.B. bei Backwaren, aber auch bei Schnittgemüse und -Salaten).

### 3.5 Erstellung einer Lieferant:innen-Datenbank für EGV

Neben der Erhebung der Daten ist als weiteres Ergebnis des vorliegenden Projektes eine Lieferant:innen-Datenbank für EGV entstanden, die sowohl die an der Befragung teilgenommen Unternehmen sowie die in der Hintergrundrecherche identifizierten Unternehmen umfasst. Bei Letzteren (44 Unternehmen) wurden ausschließlich die öffentlich zugänglichen Daten (z.B. Betriebsname, Betriebsstandort, Sortiment) erfasst und in der Datenbank ergänzt. In der Datenbank ist vermerkt, ob die Unternehmen durch die Befragung oder die Hintergrundrecherche in die Datenbank eingegangen sind.

Die 49 Teilnehmenden der Befragung hatten die Möglichkeit auszuwählen, welche ihrer Daten von der AgiL veröffentlicht und welche nur AgiL-intern genutzt werden dürfen. Daraus resultierend wurden zwei Versionen der Datenbank erstellt: eine Version zur Veröffentlichung auf der AgiL-Webseite (im Folgenden „öffentliche Datenbank“ genannt). Diese enthält den gekürzten Datensatz, der insgesamt 82 Einträge umfasst (Stand 23.11.2023), jedoch nicht alle getätigten Angaben der Unternehmen enthält. Die zweite Version enthält die vollständigen Unternehmensdaten und umfasst die Daten von insgesamt 93 Betrieben (Stand 23.11.2023). Diese soll für die Beratungstätigkeiten der AgiL-Mitarbeitenden genutzt werden (im Folgenden „interne Datenbank“ genannt).

Elf der 49 beteiligten Unternehmen haben angegeben, dass ihre Daten ausschließlich anonymisiert veröffentlicht werden dürfen. Weitere sechs Unternehmen stimmten nur einer eingeschränkten Veröffentlichung zu, wobei dies insbesondere die Lieferbedingungen betrifft. Dies wurde bereits in einem Hintergrundgespräch von einem Lieferanten für EGV thematisiert. Die wesentlichen Gründe hierfür seien: 1) Die Lieferbedingungen lassen sich nicht pauschal kommunizieren, da sie in der Regel von unterschiedlichen Faktoren abhängig sind, außerdem unterliegen sie häufig Änderungen, so dass sie schnell an Aktualität verlieren; 2) die Veröffentlichung bzw. die nicht-veröffentlichung bestimmter Daten könnte einen Wettbewerbsnachteil für ein Unternehmen bedeuten, daher wird zurückhaltend damit umgegangen. Dies bedeutet jedoch im Umkehrschluss auch, dass wenn die Datenbank der AgiL veröffentlicht und ihr Nutzen für die Lieferant:innen sichtbar wird, Unternehmen der

Veröffentlichung der Daten künftig weniger zurückhaltend gegenüberstehen. Darüber hinaus ist anzumerken, dass dies nur die Daten betrifft, die in der öffentlichen Datenbank stehen. Den Mitarbeitenden der Agil steht mit der internen Datenbank der vollständige Datensatz zur Verfügung, so dass dieser als Grundlage für die Beratungstätigkeiten genutzt werden kann.

## 4 Diskussion

---

### 4.1 Herausforderungen

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung haben einen Bedarf an großverbrauchertauglichen Mengen und Verarbeitungsqualitäten (z.B. küchenfertiges Obst und Gemüse im Großgebinde), die von kleineren Betrieben oftmals nicht gewährleistet werden können. Die Ergebnisse der vorliegenden Befragung bestätigen, was vorherige Untersuchungen (vgl. Große Streine et al. 2023; Lenz et al. 2020) bereits dargelegt haben: Es fehlen Verarbeitungsbetriebe in Sachsen, so dass Produkte oftmals nur unverarbeitet angeboten werden können. Von den Teilnehmenden der Befragung bieten beispielsweise nur zwei Unternehmen küchenfertige Kartoffeln an, nur jeweils eins bietet küchenfertiges Gemüse und küchenfertigen Salat und keines der teilnehmenden Unternehmen bietet vorgegarte Eier an. Hier wird deutlich, dass es einen Bedarf an Vorverarbeitungsbetrieben gibt, die EGV beliefern können. Die Schaffung von Vorverarbeitungsbetrieben ist essentiell, um regionale Produkte an EGV vermarkten zu können.

Eine weitere Herausforderung, die als Thema in der Befragung aufkam, betrifft die Preisvorstellung seitens der EGV. Die Betriebe arbeiten oft unter Budgetbeschränkungen, was die Preisgestaltung maßgeblich beeinflusst. Besonders kleine, handwerklich arbeitende Lebensmittelbetriebe, können diese niedrigen Preise nicht ermöglichen. Eine Empfehlung wäre hier Unterstützung auf politischer Ebene, z.B. durch gesenkte Mehrwertsteuer für EGV-Speiselieferungen oder Subventionen.

### 4.2 Handlungsempfehlungen

Die durchgeführten Hintergrundrecherchen ergaben, dass sächsische EGV primär auf eine geringe Anzahl von überregionalen Großlieferanten zurückgreifen. Diese bieten EGV die Möglichkeit, alle benötigten Produkte bei ihnen zu erwerben sowie attraktive Lieferbedingungen, die für kleinere Anbieter:innen wirtschaftlich nicht tragbar oder logistisch schwer umsetzbar wären, wie die Möglichkeit der kurzfristigen Bestelländerung oder Lieferungen an Sonn- und Feiertagen.

Basierend auf diesen Erkenntnissen lassen sich drei Empfehlungen ableiten:

- 1. Listung regionaler Produzent:innen bei führenden Großhändlern**

Produzent:innen sollten dabei unterstützt werden, ihre Produkte über führenden Großlieferanten wie Transgourmet und Chefs Culinar zu vermarkten. Die Listung

ihrer Produkte bei diesen Branchenplayern verschafft sächsischen Produzent:innen Zugang zu EGV, während ihr eigener logistischer Aufwand minimiert wird und Transportkosten gespart werden können, da nicht mehr einzelne Betriebe angefahren werden müssen. Hierfür bedarf es der Vernetzung von Produzent:innen mit Großhändlern sowie Unterstützung der Produzent:innen im Listungsprozess.

## **2. Einbezug regionaler Rohstoffe bei sächsischen Verarbeiter:innen/ Großhändlern**

Gerade für spezielle Verarbeitungsformen, z.B. bei Schnittsalaten oder vorgegarten Kartoffeln, werden sächsische Lieferant:innen von EGV stark nachgefragt. Regionaler Rohstoffbezug spielt hier mitunter noch eine untergeordnete Rolle. Hier wäre die Verknüpfung von Primärproduktion mit sächsischer Verarbeitung sinnvoll.

## **3. Zusammenschluss von Produzent:innen**

Es wird empfohlen, dass sich regionale Anbieter:innen zusammenschließen, um ihre Ressourcen zu bündeln. Dies ermöglicht ihnen, Mengenschwankungen und Ernteauffälle auszugleichen und somit eine zuverlässige Belieferung der EGV-Einrichtungen sicherzustellen. In diesem Zusammenhang betonen auch Große Streine et al. (2023) das Potenzial der Bündelung sächsischer Produkte.

## **4. Spezialsortiment durch regionale Lieferant:innen**

EGV, die bisher durch Großhändler mit Vollsortiment beliefert werden, sollten zumindest einzelne Produktgruppen (z.B. frische Backwaren, Eier, Teigwaren, Kartoffelprodukte, Stückobst etc.) durch regionale Lieferant:innen abdecken (ggf. auch nicht an allen Liefertagen). Hier können externe Dienstleister und Agenturen auch gezielt ansetzen. Die Wertschätzung regionaler Zutaten ist dabei meist nicht so groß wie die regionaler Verarbeitung (z.B. Wurstwaren, Backwaren). Hierfür benötigt es die gezielte Vernetzung von EGV mit regionalen Lieferant:innen sowie die Bereitstellung der Lieferant:innen-Datenbank.

### **4.3 Verstetigung der Lieferant:innen-Datenbank**

Bereits aus der *Marktstudie zum Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung in Sachsen* (Lenz et al. 2020, s. 28) ergab sich die Handlungsempfehlung, ein Schnittstellenmanagement zu etablieren, das regionale Anbieter:innen mit Küchen verknüpft. AgiL setzt an dieser Stelle mit der Lieferant:innen-Datenbank an und legt einen wichtigen Grundstein für den Aufbau von Lieferbeziehungen zwischen regionalen Anbieter:innen und EGV.

Durch die zur Verfügung gestellte Informationstiefe der Lieferant:innen-Datenbank, können Küchenbetreibende gezielt nach für sie passenden regionalen Lieferant:innen suchen beziehungsweise die AgiL sie dahingehend beraten. Hierzu zählen unter anderem die speziellen Lieferbedingungen (z.B. Mindestbestellwert, Lieferkosten, Liefertage), das Angebot von Waren im Großgebilde sowie die Verarbeitungsstufen der angebotenen Produkte (z.B. küchenfertiges Obst und Gemüse, geschälte und vorgegarte Kartoffeln).

Bei der Belieferung von EGV handelt es sich um einen dynamischen Markt. Es kommen neue Lieferant:innen dazu, andere verschwinden wieder vom Markt oder verändern ihr Sortiment. Um EGV aktiv dabei zu unterstützen regionale Lieferant:innen zu finden, will die

AgilL mit ihrer Datenbank Küchenbetreibenden eine Übersicht zur Verfügung stellen, die die Branchen-Fluktuation berücksichtigt. Die laufende Pflege umfasst hierbei nicht nur die Aktualisierung von Datensätzen sondern auch die Ergänzung von neuen beziehungsweise bisher noch nicht bekannten Lieferant:innen.

Um die Lieferant:innen-Datenbank langfristig zu etablieren, wird ein Arbeitsaufwand von zehn Arbeitsstunden im Monat kalkuliert für:

- laufenden Pflege, Aktualisierung sowie Erweiterung der Vernetzungsdatenbank nach Bedarf
- Einmal jährliche vollständige Prüfung und Aktualisierung der Datenbank
- Umsetzung zielgruppenspezifischer Marketingmaßnahmen (beispielsweise auf Branchenmessen) zur Erhöhung der Sichtbarkeit der Datenbank bei der Zielgruppe

Darüber hinaus ist eine Sachkostenpauschale zur Finanzierung der Datenerhebungstools sowie für Werbematerialien zur Bekanntmachung der Datenbank notwendig.

Abschließend ist darauf hinzuweisen, dass es sich bei dem vorliegenden Projekt um keine Vollerhebung handelt und dieser Bericht daher nur die wesentlichen Lieferstrukturen für EGV aufzeigen kann. Im Rahmen des vorliegenden Projektes wurden die Lieferant:innen für Großküchen befragt, nicht aber die Großküchen selbst. Letztere wurden bereits von Lenz et al (2020) für ihre Marktstudie befragt und daher nicht noch einmal im Rahmen des vorliegenden Projektes. Durch Hintergrundgespräche mit zwei an der Marktstudie beteiligten Akteurinnen, konnten die Ergebnisse jedoch abgeglichen werden und die im Rahmen der Marktstudie identifizierten Lieferant:innen in der Lieferant:innen-Datenbank ergänzt werden. Die Erhebung sowie die durchgeführten Hintergrundrecherchen leisten somit einen wichtigen Beitrag zur Etablierung einer Vernetzungsdatenbank.

## 5 Fazit

---

Die vorliegende Untersuchung der Lieferstrukturen für EGV hat wichtige Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen hervorgebracht. Es wurde festgestellt, dass ein allgemein großes Interesse seitens sächsischer Betriebe besteht, EGV zu beliefern, jedoch einige Herausforderungen in diesem Zusammenhang bestehen. Dazu zählen unter anderem die unzureichende Vernetzung zwischen EGV und Anbieter:innen sowie die Problematik, dass das Sortiment regionaler Lieferant:innen oftmals nicht den Anforderungen von EGV genügt.

Um diesen Herausforderungen zu begegnen, werden verschiedene Maßnahmen empfohlen. Dazu zählt die Umsetzung von Aktivitäten, um die Listung regionaler Produkte bei Catering- und Großhandelsunternehmen voranzutreiben. Da EGV oftmals alle Produkte von einem einzigen Anbieter beziehen möchten, würde dies den Bedarfen der Einrichtungen entsprechen. Gleichzeitig würde es den Transport- und Logistikaufwand für die Lieferant:innen reduzieren, da sie nicht viele einzelne Betriebe beliefern müssten. Des Weiteren wird empfohlen, die im Rahmen des vorliegenden Projekts erstellte Vernetzungsdatenbank dauerhaft zu etablieren, um langfristig die Vernetzung zwischen EGV

und potenziellen Lieferant:innen sicherzustellen. Eine Projektfortfinanzierung ist hierfür notwendig.

Insgesamt liefert die Befragung wertvolle Erkenntnisse für die Weiterentwicklung der Lieferstrukturen in der Gemeinschaftsverpflegung. Durch eine verstärkte Zusammenarbeit zwischen regionalen Lieferant:innen und EGV können Verpflegungsangebote mit regionalen Angeboten in Sachsen geschaffen werden.

## 6 Quellen- und Literaturverzeichnis

---

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (2023): *Jahresbericht 2022/2023*.

Große Streine, L., Heinrich, N., Strecker, O. (2023): *PauLa-Studie zu Potenzialen und Handlungsmöglichkeiten zur Erhöhung der Wertschöpfung in ausgewählten Sektoren der Sächsischen Land- und Ernährungswirtschaft*.

Lenz, J., Neumann, C., Frohnert, L., Grauwinkel, U. (2020): *Marktstudie zum Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung in Sachsen*.

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (2023): *Regionale Anbieter für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung*. Online: <https://www.regionales.sachsen.de/bereich-fuer-gemeinschaftsverpfleger-und-gastronomen> (Zugriff zuletzt am 24.10.2023)

Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH (2023): *Suche nach Akteuren der Ernährungswirtschaft in Sachsen*. Online: <https://standort-sachsen.de/de/branchen/weitere-branchen/ernaehrungswirtschaft> (Zugriff zuletzt am 24.10.2023)

Zeiss, C., Böhm, M., Schaer, B., Büning, L., Erhart, A. (2021): *Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen – Arbeitshilfe für Vergabestellen*.

Leipzig, den 29.11.2023



Dr. Ina Volkhardt  
Teamleitung Agil



Thomas Richter  
ARGE AgrarMarketing Sachsen GbR