

# Transit

STÄRKUNG TRANSPARENTER BIOREGIONALER LEBENSMITTEL IN  
THÜRINGENS VERARBEITUNG, HANDEL UND AUSSER-HAUS-VERSORGUNG







# Anspruch vs. Realität



## ZIELE:

- MEHR BIO
- MEHR REGIONALITÄT
- MEHR TRANSPARENZ

## PRAXIS IN THÜRINGEN:

- <10 % BIO-FLÄCHE
- BIO IN AHV KAUM RELEVANT
- PREIS DOMINIERT ENTSCHEIDUNGEN

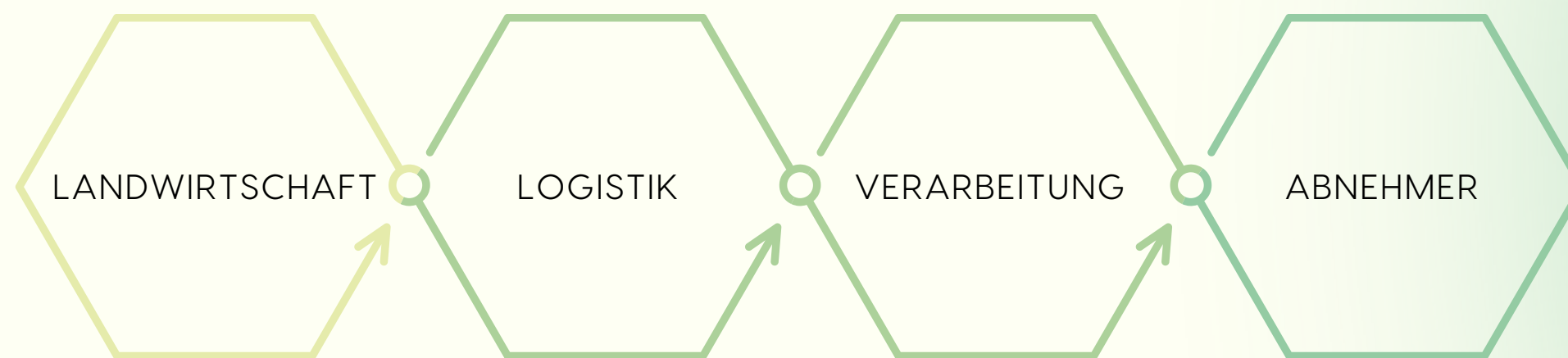
## ERGEBNIS:

- WENIGE STABILE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN
- VIEL EINZELINITIATIVEN
- WENIG SYSTEM

## ANSATZ IM PROJEKT:

→ **UMSETZUNG IM LAUFENDEN BETRIEB**

# Projekt TRANSIT: Wie wir gearbeitet haben



Vorgehen:

1. IST-Analyse der Betriebe
2. gemeinsame Betriebsbesuche
3. konkrete Produkte auswählen (Kartoffeln, Brot)
4. reale Lieferbeziehungen aufbauen
5. Integration in den Alltag

# Netzwerk & Startphase

## Was am Anfang passiert ist



# Netzwerk & Startphase

## Was am Anfang passiert ist



# BÄCKEREI BERGMANN

- ~50 Filialen, ~450 Mitarbeitende
- starke regionale Verankerung

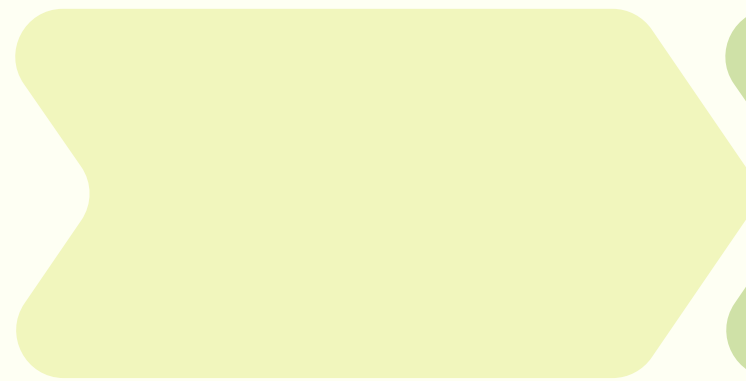
Startpunkt:

- keine Bio-Produkte im Standardsortiment



# BÄCKEREI BERGMANN

## Ausgangspunkt & Einstieg



BIO-ZERTIFIZIERUNG  
DURCHGEFÜHRT



MITARBEITENDE  
GESCHULT



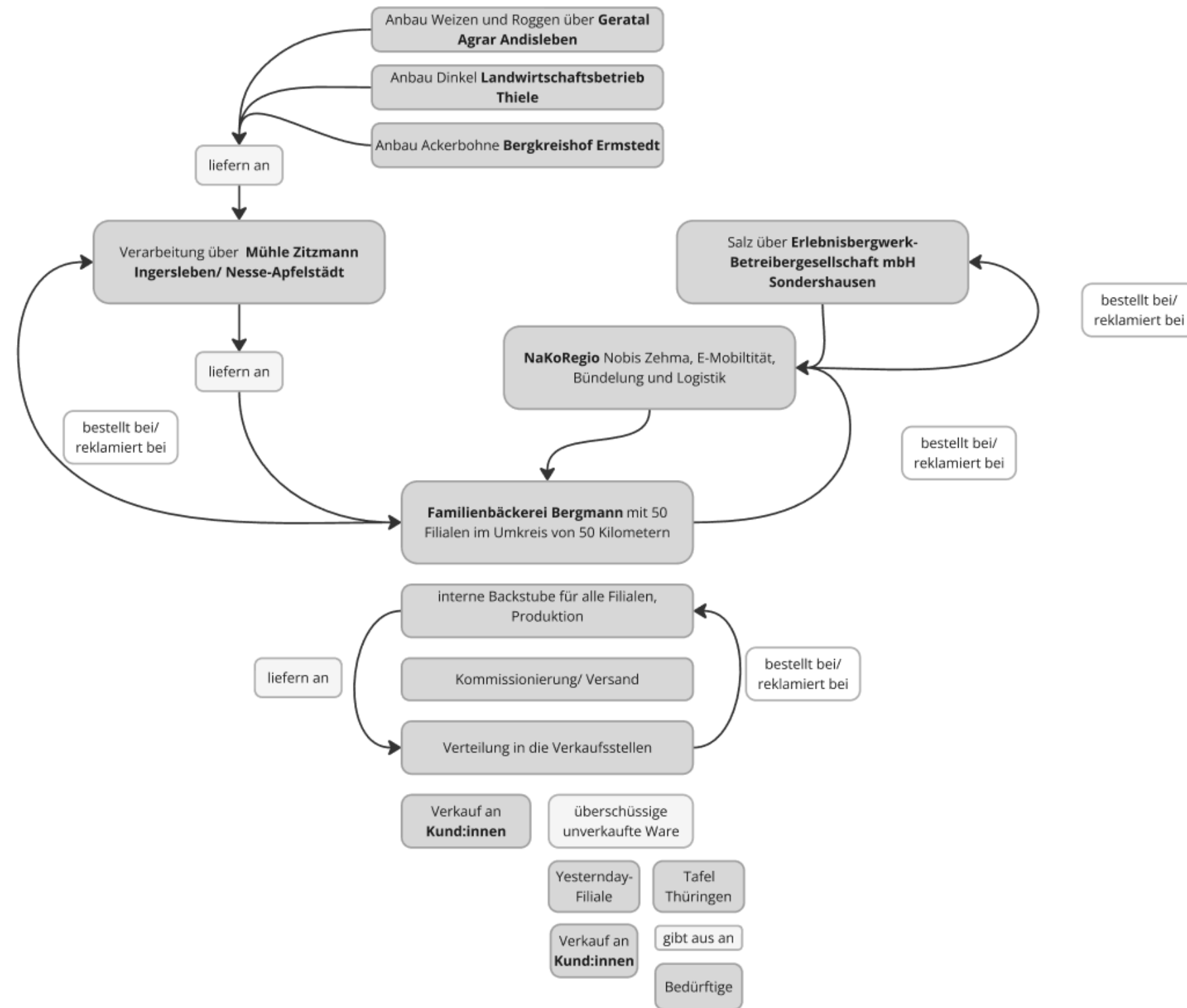
NEUE LIEFERANTEN  
AUFGEBAUT



**4 BIO-BROTE NEU  
IM SORTIMENT**

# BÄCKEREI BERGMANN

## Wertschöpfungskette Brot



# BÄCKEREI BERGMANN

## Umsetzung im Betrieb

### Was sich konkret verändert hat

- Anpassung von Rezepturen
- Umstellung auf Bio-Sauerteig
- neue Einkaufsstrukturen

### Herausforderungen

- Rohstoffe nicht immer verfügbar
- z. B. kein regionaler Bio-Mohn
- Keine Schälung für Sonnenblumenkerne

### Wichtig

- neue Lieferketten mussten aufgebaut werden
- bestehende Prozesse angepasst

# BÄCKEREI BERGMANN

## Markt & Weiterentwicklung

---

### Bio im Filialnetz

- Verkauf über ~50 Standorte
- direkte Rückmeldungen der Kundschaft

### Erkenntnisse aus der Praxis

- Umstellung allein reicht nicht
- neue Produkte notwendig

### Nächste Schritte

- Bio-Brötchen
- Bio-Gebäck

# BÄCKEREI BERGMANN

Bio ist kein kurzfristiges Projekt –  
sondern eine strategische Entwicklung.



# BÄCKEREI BERGMANN

Zukunft hat man im Kalender



# WALDKLINK EISENBERG

## Rahmenbedingungen

- Essen für ~400 Patient:innen + Mitarbeitende täglich
- Wareneinsatz: ~4,80 € pro Tag

## Struktur:

- standardisierte Prozesse
- hohe Kostensensibilität

## Startpunkt:

- kaum Bio-Produkte im Einsatz



# WALDKLINIK EISENBERG

## Aufbau Kartoffelkette



REGIONALER  
BIO-ERZEUGER  
EINGEBUNDEN

PREISVERHAND-  
LUNGEN GEFÜHRT

LIEFERBEZIEHUNG  
AUFGEBAUT

START MIT  
TESTMENGEN  
50-75 KG/WOCHE

BESONDERHEIT:  
SORTIERUNG UND  
WÄSCHE FÜR  
MASCHINELLE  
VERARBEITUNG  
NOTWENDIG



# OTOLIA, SIMONETTA UND LAURA – FÜR DEN KOCHTOPF DER WALDKLINIKEN EISENBERG

WARUM BIO-KARTOFFELN  
EINEN GROSSEN UNTERSCHIED IN DER KÜCHE MACHEN.



*Sophie Frantz ist Bachelor of Arts der ökologischen Landwirtschaft, besitzt einen Masterabschluss in Agrarwissenschaften und ist die Ansprechpartnerin der Waldkliniken Eisenberg für die Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Betrieb.*

**O**tolia ist eher von der festen Sorte.

ist nicht von neuen Stars im Reality-TV oder Influencern in den Sozialen Medien. Vielmehr handelt es sich bei dem Trio um Nachtschattengewächse mit dem wissenschaftlichen Namen „Solanum tuberosum“, besser bekannt auch als: Kartoffeln!

Und die kommen in den Waldkliniken frisch vom Feld auf den Tisch. Nicht geschwefelt und gewässert wie in anderen Küchen vergleichbarer Größe. Sondern als Original Bio-Produkt von einem zertifizierten Betrieb aus der Region. Gastgeber Alexander Mayerhofer: „Wir arbeiten schon länger in verschiedenen Bereichen mit der Ökomarktgemeinschaft Thüringen & Sachsen zusammen und kamen so auch mit dem landwirtschaftlichen Betrieb Matthias Frantz zusammen.“

Der baut als waschechter Familienbetrieb Gemüse, Zwiebeln und eben Kartoffeln an: „Wir sind seit 10 Jahren ökozertifiziert und verkaufen in unserem Hofladen unsere Produkte. Natürlich freuen wir uns, dass wir die Waldkliniken Eisenberg als regelmäßigen Großkunden haben. Die regionale Zusammenarbeit von Menschen und Unternehmen, die gemeinsam höchste Qualität, kürzeste Wege und faireste Bedingungen wollen, ist ein Schlüssel für die Zukunft“, erklärt Agrarwissenschaftlerin Sophie Frantz.

Das sehen auch die Waldkliniken Eisenberg so – und werden deshalb die regionalen Partnerschaften mit Unternehmen aus der Region auch in Zukunft weiter ausbauen. Oder anders ausgedrückt: Qualität aus Thüringen für Thüringen ist einfach unschlagbar. Und das noch weit über die Kartoffel hinaus.



## DIE ÖMG THÜRNGEN & SACHSEN

Die Ökomarktgemeinschaft Thüringen & Sachsen bringt Produzenten und Verbraucher zusammen. Gemüse, Obst, Backwaren, Fleischwaren, Käse und vieles mehr. Immer nachhaltig. Immer kürzeste Wege. Immer fair. Alle Infos zu dieser vom BMW und von der Europäischen Union geförderten Initiative unter <https://oekomarktgemeinschaft.de>



# WALDKLINIK EISENBERG

## Einführung Schälküche



REGIONALER  
BIO-ERZEUGER  
EINGEBUNDEN

PREISVERHAND-  
LUNGEN GEFÜHRT

LIEFERBEZIEHUNG  
AUFGEBAUT

START MIT  
TESTMENGEN  
50-75 KG/WOCHE

BESONDERHEIT:  
SORTIERUNG UND  
WÄSCHE FÜR  
MASCHINELLE  
VERARBEITUNG  
NOTWENDIG

# WALDKLINIK EISENBERG

## Integration in den Betrieb

---

Umstellung von  
vorverarbeitete Ware zu  
ungeschälte Kartoffeln

neue Arbeitsschritte  
→ Schulung der Mitarbeitenden

Anpassung der Abläufe

# WALDKLINIK EISENBERG

## Praxis & Probleme

### KONKRETE HERAUSFORDERUNGEN

- SCHWARZE STELLEN
- BIS ZU 25 % SCHÄLVERLUST
- HOHER MANUELLER AUFWAND

### BESTELLUNG & LOGISTIK

- PARALLELE BESTELLSYSTEME
- KURZFRISTIGE BESTELLUNGEN  
PER TELEFON

# WALDKLINIK EISENBERG

## Wirtschaftlichkeit & Stand

### Konkrete Grenzen

- Regio-Bio-Gurken getestet
- Mehrkosten ~5.000 €/Jahr  
→ verworfen

### Aktueller Stand:

- 16 Tonnen Kartoffeln umgesetzt
- stabile Lieferbeziehung aufgebaut

### Nächste Schritte

- Möhren
- Kraut
- Lagergemüse

# Gesamtbild & Transfer

Was aus dem Projekt entstanden ist

- funktionierende Teil-Wertschöpfungsketten
- reale Produkte im Markt
- integrierte Prozesse in der Klinik

Zusätzlich:

- Vorstellung auf Veranstaltungen
- Weitergabe der Erfahrungen (z. B. Schälküche)

Zwei unterschiedliche Wege:

Bäckerei:

→ Produkt → Markt → Skalierung

Klinik:

→ Prozess → Integration → Stabilität





Vielen Dank für die Aufmerksamkeit

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Ansprechpartner: Christian Schöfer

Tel.: 036608 339 893

E-Mail: [riwert@oekomarktgemeinschaft.de](mailto:riwert@oekomarktgemeinschaft.de)

Web: [www.oekomarktgemeinschaft.de](http://www.oekomarktgemeinschaft.de)