

Regional Einkaufen

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 3
3 Anhang	S. 5
4 Weiterführende Links	S. 7

1 Thematische Einführung

Für das Wort “regional” gibt es noch keine einheitliche Definition. Vielmehr muss jeder selbst entscheiden, wie er Regionalität für sich definiert. In der Literatur gibt es einige Hinführungen, die das Wort beschreiben. Im Folgenden wird der Begriff “regional” aus Sicht der IN VIA Akademie definiert. Der Begriff “Regional/Regionalität” definiert sich über die zwei Faktoren

- Entfernung (Faktor A) und
- Regionaldimension (Faktor B).

Zur Definition der Regionalität eines Produktes sind beide nachstehend erläuterten Faktoren zu bestimmen und einzubeziehen.

Faktor A: Entfernung in km

Dieser Begriff beschreibt in erster Linie eine Entfernung in Kilometern zwischen zwei Referenzorten. Er bezieht somit keine geografische Region, kein Bundesland oder ähnliches ein. Dabei wird in vier Kategorien unterschieden, die in folgender Tabelle dargestellt sind. Zur Bewertung der Entfernung ist die Regionaldimension (Faktor B) mit dem Standort der Einrichtung in Referenz zu setzen. Bei der Bewertung gelten die Maxime: je näher desto besser, je näher desto regionaler.

Entfernung zur Einrichtung	Bewertung
0 bis 50 km	Sehr gut
51 bis 100 km	Gut
101 bis 150 km	Unbefriedigend
Ab 150 km	Mangelhaft

Faktor B: Regionaldimension

Hier wird der Begriff "regional", je nachdem welche Stufe der Wertschöpfungskette definiert werden kann, in die drei Regionaldimensionen klassifiziert:

- Rohstoff-,
- Verarbeitungs- und
- Vertriebsregionalität

Das zu bewertende Produkt kann durch eine jeweilige Regionaldimension - sofern möglich - aber auch durch maximal drei Regionaldimensionen gleichzeitig beschrieben und bewertet werden.

Tabelle 1: Definition der Regionaldimensionen

Regional-dimension	Erklärung	Merkmalsgebender Rohstoff/ Maßgeblicher Verarbeitungsschritt/ Maßgebliches Vertriebszentrum	Endprodukt
Rohstoff-regionalität	Regional bezieht sich auf den Ursprung der merkmalsgebenden Rohstoffe des Endproduktes.	<ul style="list-style-type: none"> • Obst • Mehl • Milch 	<ul style="list-style-type: none"> • Kompott • Brot • Sahne
Verarbeitungs-regionalität	Regional bezieht sich auf den Standort der Verarbeitung des Endproduktes. Findet die gesamte Verarbeitung an mehreren aufeinanderfolgenden Standorten statt, so ist ein maßgeblicher Verarbeitungsschritt mit entsprechendem Standort auszuwählen.	<ul style="list-style-type: none"> • Schälen und Waschen der Kartoffeln • Backen des Brotes • Filetieren des Fisches 	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln geschält, vakuiert • Brot • Fischfilet, tiefgekühlt
Vertriebs-regionalität	Standort des Vertriebs bzw. des Händlers von den Produkten bezogen werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Standort des Abholgroßmarktes. • Standort des Logistikzentrums von der die Belieferung ausgeht. • Standort der Verkaufsstelle des Direktvermarkters. 	

(Quelle: eigene Darstellung)

2 Tipps

Folgende Definitionen tauchen in dieser Arbeitshilfe auf und finden im regionalen Einkauf Anwendung.


Rohprodukt - Ein Rohprodukt ist das Produkt, welches am Anfang eines verarbeiteten Produktes steht. Die mengenmäßig, am Höchsten enthaltene Zutat ist das Rohprodukt. Beispiel: Nudeln- Hartweizenmehl.


Endprodukt - Das Endprodukt ist das Produkt, welches am Ende der Zubereitung verzehrt werden kann. Beispiel: Nudeln- gekochte, verzehrfertige Nudeln.

Produkt - Unter Produkt wird das Lebensmittel verstanden, welches als Zwischenprodukt vorliegt. In diesem Sinne das Trockenprodukt Nudeln.

Regionaltypisch- Als regionaltypisch werden Speisen/ Gerichte/ Komponenten oder Lebensmittel bezeichnet, die aufgrund der Zubereitungsart, der Zutatenzusammensetzung, des Anbaugebiets etc. einer bestimmten geografischen Region zuzuordnen ist.

Tabelle 2: Logos und Siegel für Regionalen Einkauf

Logo/Siegel	Bezeichnung	Erklärung und Beispiel
	Regionalfenster	Es ist direkt festzustellen, wo das Produkt herkommt, wo es verarbeitet wurde und wie hoch der regionale Anteil ist. Wichtig: die Kontrollstelle muss ebenfalls benannt sein. www.regionalfenster.de/
	Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.	„Das EU-Gütezeichen "g.U." garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Sämtliche Produktionsschritte müssen also in dem betreffenden Gebiet erfolgen. Die Produkte weisen dementsprechend Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen. Beispiel: Allgäuer Emmentaler“ (BMEL 2016) www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/_Texte/GeschuetzteBezeichnungen.html
	Geschützte geografische Angabe g.g.A.	„Das Gütezeichen "g.g.A." soll eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren, wobei nur eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein muss. Mindestens eine Phase des Produktionsprozesses muss in dem Gebiet erfolgen, während das für ihre Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann. Mit "g.g.A." gekennzeichnete Produkte besitzen somit eine spezifische Eigenschaft oder ein Ansehen, die sie mit einer bestimmten Region verbinden. Beispiel: Holsteiner Tilsiter“ (BMEL 2016) www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/_Texte/GeschuetzteBezeichnungen.html

	<p>garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.)</p>	<p>„Das Gütezeichen "g.t.S." bezieht sich nicht auf einen geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren hervor. Der Produktionsprozess ist an kein Gebiet gebunden, entscheidend ist allein, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt wird. Zu dieser Kategorie gehören beispielsweise der Mozzarella oder der Serrano-Schinken. Bisher gibt es keine deutschen Produkte, die in dieser Kategorie Schutz genießen.</p> <p>www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/_Texte/GeschuetzteBezeichnungen.html</p>
		<p>Regionalspezifische Label-Kennzeichnungen der Marken Rewe, Edeka, Migros etc.</p>

(Quelle: eigene Darstellung)

3 Anhang

1. Listen Sie Produkte auf, die in ihrem Betrieb verwendet werden. Dies können z.B. Gemüse- und Obstsorten, TK- Produkte, Milchprodukte oder Trockenprodukte sowie Eier bzw. Eiprodukte sein.

z.B. Trockenprodukt - Nudeln

2. Bearbeiten Sie die Produkte nun der Reihe nach im Hinblick auf die folgenden Fragen. Ein Beispiel zur Beantwortung ist vorgegeben, um Ihnen diese zu veranschaulichen.

	Beispiel	Weitere Produkte	Weitere Produkte	Weitere Produkte
Produkt/Frage	Trockenprodukt (Nudeln)			
In welcher Form beziehen Sie das Lebensmittel?	Verpackt in 5 kg Beutel, Trocken			
Wie wird das Produkt in ihrem Betrieb verarbeitet?	Kochen mit Salz in doppelter Menge Wasser			
Wie ist das Endprodukt beschaffen?	Gekochte Nudeln, verzehrfertig			
Wird das Produkt geliefert oder holen Sie es ab?	Lieferung durch Lieferant XY			
Wo wird das Produkt hergestellt?	Produktion in Deutschland			
Welche Rohprodukte liegen vor?	z. B. Hartweizenmehl, Wasser, Salz			
Können Sie den Standort der Rohstoffgewinnung nennen?	z. B. Italien			

3. Grenzen Sie nun ihre gewonnenen Erkenntnisse auf den Faktor B der Definition ein. Dieser beschreibt die tatsächlichen Entfernungen ihrer Einrichtung zum Bezugsort des Produkts. Sie erhalten somit eine Übersicht ihrer Bezüge und bekommen vor Augen geführt, welche Produkte sie nach der Definition „regional“ beziehen und welche nicht.

Welche Produkte werden regional bezogen?	Welche Produkte können noch regional bezogen werden.

4. Verfahren Sie mit allen Produkten ihrer Liste in gleicher Weise. Überlegen Sie welche Produkte in Zukunft nach der Definition "Regional" bezogen werden können.

4 Weiterführende Links und Literatur

www.bioland.de

- Bioland berät und unterstützt mit Informationen zum regionalen Einkauf. Im Fachbeirat des IN VIA Projektes wurden die Projekteinrichtungen zum Einkauf in der Region Ostwestfalen-Lippe beraten.

www.regionalfenster.de

- Wissenswertes über das Siegel „Regionalfenster“ Beantwortung von Fragen zum Regionalfenster.

www.bioland.de

- Bioland berät und unterstützt mit Informationen zum regionalen Einkauf. Im Fachbeirat des IN VIA Projektes wurden die Projekteinrichtungen zum Einkauf in der Region Ostwestfalen-Lippe beraten.

www.slowfood.de

- Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Slow Food fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
Slow Food bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

IN VIA Akademie
Dorothee Peiper und Xenia Romadina
Paderborn, Februar 2019