

LANDTAG
NORDRHEIN-WESTFALEN
18. WAHLPERIODE

**STELLUNGNAHME
18/514**

Alle Abgeordneten

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

ERNÄHRUNGSSTRATEGIE NRW: GUTES ESSEN FÜR ALLE

Stellungnahme zur Anhörung des Ausschusses für Umwelt, Natur- und Verbraucherschutz, Landwirtschaft, Forsten und ländliche Räume zum Antrag der Fraktion der CDU und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

„Für Gesundheit, Landwirtschaft & Umwelt: Entwicklung einer ganzheitlichen Ernährungsstrategie für Nordrhein-Westfalen“ (Drucksache 18/2550)

23. Mai 2023 im Landtag Nordrhein-Westfalen

Düsseldorf, 2. Mai 2023

Impressum

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V.

Team
Markt & Konsum
Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsumgebung
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

ernaehrung@verbraucherzentrale.nrw

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

INHALT

INHALT

1. EINLEITUNG UND HINTERGRUND.....	3
2. Lebenswelten und Gemeinschaftsverpflegung	3
3. DIE ROLLE DER VERBRAUCHERZENTRALE NRW	4
4. EINE ERNÄHRUNGSSTRATEGIE FÜR NRW.....	5
4.1 Teilhabe, Zugang, Engagement für eine nachhaltige Ernährung für Alle	5
4.2 Resilienz durch eine bio-regionale Lebensmittelversorgung	6
5. HANDLUNGSFELD GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN NRW.....	7
5.1 Lebensmittelabfälle vermeiden und Kosten senken.....	7
5.2 Bio-Anbau und -Abnahme verbessern.....	7
5.3 Gemeinschaftsverpflegung bei der Umstellung unterstützen.....	8
5.4 Arbeits- und Fachkräftemangel begegnen.....	8
5.5 Regionale Wertschöpfungsketten ausbauen	8
5.6 Nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen verbessern.....	9
6. Zusammenfassung und Forderungen.....	10

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bedanken uns für die Gelegenheit zum Antrag „Für Gesundheit, Landwirtschaft & Umwelt: Entwicklung einer ganzheitlichen Ernährungsstrategie für Nordrhein-Westfalen“ (Drucksache 18/2550), nachfolgend Stellung zu nehmen.

1. EINLEITUNG UND HINTERGRUND

Trotz vieler wissenschaftlich fundierter Unterstützungsangebote fühlen sich viele Verbraucher:innen durch eine unüberschaubare Flut an zum Teil widersprüchlichen Ernährungsempfehlungen verunsichert. Die Auswahl an Lebensmitteln und Speisen ist so groß wie nie und doch sind viele Ernährungstrends mit einer eingeschränkten Lebensmittelauswahl verbunden. Dennoch ist in Teilen der Bevölkerung ein Rückgang der Kompetenzen für eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung zu beobachten. In Zeiten steigender Lebensmittelpreise sind diese Kenntnisse v. a. für Menschen mit knappen Haushaltsbudgets besonders wichtig. Es ist daher notwendig, Wissen für das tägliche Einkaufs- und Konsumverhalten zu verbessern und Kompetenzen für eine gesundheitsförderliche, nachhaltige und preisbewusste Ernährung zu stärken.

2. LEBENSWELTEN UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Große Teile der Bevölkerung nehmen teilweise mehrere Mahlzeiten außer Haus ein, ob in Kitas, Schulen oder Kantinen oder anderen gastronomischen Einrichtungen. Deshalb sollten Verpflegungsangebote in diesen Lebenswelten auf den aktuellen, wissenschaftlichen Empfehlungen basieren (DGE 2022). Denn die Lebenswelten sind sowohl für die nachhaltigere Verpflegung als auch als Lern- und Erlebnisorte für die Entwicklung von Essgewohnheiten und Konsumkompetenzen von zentraler Bedeutung. Die Prägung gesunder Essgewohnheiten beginnt in der frühen Kindheit, jedoch erstreckt sich Ernährungsbildung über alle Generationen und Bevölkerungsgruppen bis ins hohe Alter (nifbe 2022). So wird der Grundstein für ein gesundes Essverhalten der Bevölkerung gelegt. Denn heute führen Übergewicht und Fehlernährung zu ernährungsmitbedingten Erkrankungen und stellen eine erhebliche gesundheitliche Gefährdung vieler Verbraucher:innen dar (BfR),¹ die auch das Gesundheitssystem mit hohen Kosten belastet.²

¹ Ernährungsmitbedingte Erkrankungen sind nicht übertragbare Krankheiten wie z.B. Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2, Fettstoffwechselstörung, arterielle Hypertonie und weitere Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

² Vgl. auch Ungesunde Ernährung kostet Gesundheitssystem jährlich 16,8 Milliarden Euro: https://pressemitteilungen.pr.uni-halle.de/index.php?modus=pmanzeige&pm_id=2452

3. DIE ROLLE DER VERBRAUCHERZENTRALE NRW

Die Verbraucherzentrale NRW trägt dazu bei, Verbraucher:innen für einen nachhaltigen, gesunden und preisbewussten Lebensmittelkonsum zu sensibilisieren und gezieltes Wissen zum Alltagshandeln zu vermitteln. Das allein reicht aber nicht, deshalb muss aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW ein Großteil der Gemeinschaftsverpflegung in NRW gesünderes und nachhaltigeres Essen anbieten. Eine starke Orientierung der Verpflegungsangebote an den DGE-Qualitätsstandards und Nachhaltigkeitskriterien in den Lebenswelten erfordern eine prozessuale Vorgehensweise und Unterstützung der Küchen, Caterer und Einrichtungen.

Wir zielen gemeinsam mit Entscheider:innen, Multiplikator:innen, Küchenleitungen und Gästen auf eine gesundheitsgerechte, qualitätsverbessernde Ernährungsumgebung. Die Verbraucherzentrale NRW entwickelt und bietet zielgruppengerechte Informations-, Beratungs- und Bildungsangebote in den Settings Kita, Schule, Hochschule, Senioreneinrichtungen etc. an. Wir optimieren Menüs und Speisepläne, messen und reduzieren mit wirksamen Maßnahmen Lebensmittelabfälle, zeigen auf, wie klimafreundliche Verpflegungsangebote umgesetzt und eine gute Gästekommunikation etabliert wird.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen die Veränderungen der Verhältnisse in den Ernährungsumgebungen als auch des individuellen Verhaltens der Gäste. Durch gezielte Informationen, Bildungsangebote und optimierte Verpflegungsangebote (z.B. mehr ökoregionale, weniger fleischhaltige Gerichte etc.) können Gäste sich bewusst für eine nachhaltig-gesunde Ernährung entscheiden. Diese Prozesse befördert die Verbraucherzentrale NRW, u.a. mit der Arbeit der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung NRW und weiteren themenbezogenen Projekten und Angeboten.

Eine Ernährungsstrategie für NRW kann die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung auf Landes- und kommunaler Ebene weiterentwickeln, so dass Teilhabe und Zugang zu einer nachhaltig-gesunden Ernährung ermöglicht wird. Die Verbraucherzentrale NRW trägt den Wandel hin zu einer nachhaltig-gesunden Ernährung und Landwirtschaft mit. Wir unterstützen die mit dem Antrag der Fraktionen CDU und Bündnis 90/Die Grünen verbundenen Ziele. Von besonderer Bedeutung sind v. a. die Vorreiterfunktion und Vorbildwirkung der öffentlichen Hand in ihren eigenen Kantinen und Mensen. Nachhaltig-gesunde Verpflegungsangebote besitzen auch eine hohe Relevanz, um die Klima- und Nachhaltigkeitsziele NRWs zu erreichen. Vor dem Hintergrund des aktuellen Koalitionsvertrages begrüßt die Verbraucherzentrale NRW den Antrag von CDU und Bündnis 90/Die Grünen, der eine Ernährungsstrategie für NRW vorsieht und die vielfältigen Formen der Gemeinschaftsverpflegung als zentrales Handlungsfeld mit ersten möglichen Maßnahmen konkret benennt:

[...] Außerdem entwickeln wir eine übergreifende und ganzheitliche Ernährungsstrategie für Nordrhein-Westfalen, die mehr gesundes Essen in öffentliche Kantinen bringt, die regionale Wertschöpfung stärkt und alle regional erzeugten Produkte – ob konventionell oder ökologisch produziert – gleichermaßen fördert und neue Marktchancen für die Landwirtschaft eröffnet. Wir werden die Rahmenbedingungen für ökologisch wirtschaftende Betriebe u. a. über das Kantinenprogramm verbessern. Die Öko-Modellregionen wollen wir stärker unterstützen.

Im Folgenden möchten wir einige wichtige Aspekte und Details ergänzen sowie Treiber und Hemmnisse bei der Umsetzung in die Debatte einbringen, die für das Gelingen einer Ernährungsstrategie und einer nachhaltig-gesunden Gemeinschaftsverpflegung von Bedeutung sind.

4. EINE ERNÄHRUNGSSTRATEGIE FÜR NRW

Eine Ernährungsstrategie sollte eine nachhaltig-gesunde Ernährung für alle Bürger:innen in NRW ermöglichen. Dazu gehören vielfältige, leckere und abwechslungsreiche Ernährungsangebote, die das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bevölkerung in NRW verbessern und gleichzeitig die Umwelt- und Klimabelastungen im gesamten Ernährungssystem reduzieren.

Mit einem gemeinsamen Verständnis zu einer nachhaltig-gesunden Ernährung können Ziele und Visionen einer Ernährungsstrategie für NRW formuliert werden. In einem Dialog-Prozess mit den relevanten Akteuren und Stakeholdern sollten zentrale Handlungsfelder identifiziert und ausgestaltet werden. Das Handlungsfeld der Gemeinschaftsverpflegung wird idealerweise als Erstes in den Blick genommen, da das Land NRW und seine Kommunen den Ernährungswandel in den eigenen Kantinen und Mensen aktiv mitgestalten können und somit zum Vorbild für viele andere Ernährungsbereiche werden.

4.1 Teilhabe, Zugang, Engagement für eine nachhaltige Ernährung für Alle

Von großer Bedeutung sind die sozialen Aspekte, um eine hohe Akzeptanz für eine Ernährungsstrategie zu sichern. Denn auch Menschen mit geringem Einkommen müssen „mitgenommen“ werden und erkennen können, welchen Mehrwert eine Ernährungsstrategie für sie bietet. Haushalte mit geringem Einkommen sind besonders stark von den Preiserhöhungen der letzten Jahre belastet. Rund 20 Prozent der Bevölkerung in NRW sind derzeit armutsgefährdet oder von Ernährungsarmut betroffen. Eine Ernährungsstrategie für NRW muss auch diesen Menschen eine nachhaltig-gesunde Ernährung und gesellschaftliche Teilhabe ermöglichen. Mit diskriminierungsfreien, kostenlosen oder kostengünstigen Zugängen zu öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und flankierend mit aktivierenden Bildungsmaßnahmen kann eine Ernährungsstrategie insbesondere benachteiligte Bevölkerungsgruppen für eine nachhaltig-gesunde Ernährung unterstützen. Dabei kann die kulturelle Vielfalt in NRW z.B. durch die Förderung von lokalen Koch- und Essensgemeinschaften oder die Einführung von kulturell vielfältigen Menüs in öffentlichen Mensen und Kantinen helfen. Diskriminierung aufgrund der Ernährung(sweisen) gilt es zu vermeiden und religiöse und kulturelle Besonderheiten zu berücksichtigen.

Zudem gibt eine Ernährungsstrategie NRW den Kommunen eine Orientierung. Kommunale Ernährungsstrategien wie etwa in Köln und anderen Kommunen zielen u. a. auf eine nachhaltig-gesunde Gemeinschaftsverpflegung in den öffentlichen Einrichtungen ab. Damit kann dem bürgerschaftlichem Engagement in NRW Raum und Entfaltung gegeben werden, seien es Ernährungsräte, Essbare Stadt, solidarische Landwirtschaft, Foodsharing usw.

4.2 Resilienz durch eine bio-regionale Lebensmittelversorgung

Eine Ernährungsstrategie sollte ein nachhaltiges Konsum- und Ernährungsverhalten in allen Alltagsbereichen aller Bürger:innen in NRW fördern. Dafür gilt es die Voraussetzungen zu schaffen und die Resilienz der Lieferketten und Lebensmittelversorgung zu verbessern, um Krisenzeiten gut zu überstehen. Ein Aspekt ist dabei, die Lebensmittelproduktion für regionale und saisonale Produkte zu stärken und den Selbstversorgungsgrad von Obst und Gemüse in NRW zu verbessern, damit der Zugang zu frischen, hochwertigen Lebensmitteln aus der Region zur Selbstverständlichkeit werden kann.

Die Verfügbarkeit von Bio-Produkten aus NRW sollte deutlich verbessert werden: Ökologisch wirtschaftende Betriebe und Ökomodellregionen werden seitens der Landesregierung gefördert. Aber es gilt, Erzeuger und Abnehmer stärker zu vernetzen und Verarbeitungsmöglichkeiten und Logistik zu verbessern, um die Nachfrage nach Bioprodukten im Lebensmitteleinzelhandel - und insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung - zu fördern, womit auch eine Unterstützung der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft bei zugleich verringertem Einsatz von Pestiziden und synthetischen Düngemitteln verbunden wäre.

Zentral ist die Vermeidung der Lebensmittelverschwendung in der Wirtschaft und bei Verbraucher:innen. Es bedarf spezifischer Maßnahmen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, die Verwertung von Speiseresten voranzutreiben und praxisorientierte Lösungen für die Wirtschaft zu etablieren. Eine zielgerichtete Kampagne zur Bewusstseinsbildung der Verbraucher:innen sieht der aktuelle Koalitionsvertrag der NRW-Regierung bereits vor.

5. HANDLUNGSFELD GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN NRW

Seit 2016 hat NRW eine Nachhaltigkeitsstrategie, die im Jahr 2020 weiterentwickelt wurde. Hier wird u. a. eine abfallarme Ernährung, Stärkung des Bioangebotes, Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und einer nachhaltigen Beschaffung eine besondere Bedeutung zugemessen.

In NRW gibt es bereits viel Engagement für eine nachhaltig-gesunde Gemeinschaftsverpflegung. Die bisherigen Informations-, Beratungs- und Schulungsangebote sollten jedoch abgestimmt sein, um die vielfältigen Synergien zu nutzen. Denn NRW ist als Flächenland zu groß und divers, um allein über zentrale Maßnahmen - wie etwa in den Städten Berlin und Kopenhagen - eine nachhaltig-gesunde Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln. Um flächendeckend in die Umsetzung zu kommen, müssen Land, Bezirksregierungen, Kommunen, Unternehmen, Einrichtungen und engagierte Akteure aus Praxis und Zivilgesellschaft dies aktiv als gemeinsame Aufgabe begreifen.

Die Gemeinschaftsverpflegung wird von großen Teilen der Bevölkerung NRW genutzt und kann somit durch ihre Angebote und Kommunikation Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten der Gäste nehmen. Öffentlichen Einrichtungen, wie Schulen, Kindertageseinrichtungen, Hochschulen, Krankenhäuser und Pflegeheime kommt daher bei der Umstellung der Verpflegungskonzepte eine Vorreiterrolle für die gesamte Land- und Ernährungswirtschaft zu.

5.1 Lebensmittelabfälle vermeiden und Kosten senken

Die Gemeinschaftsverpflegung wirtschaftet bisher sehr abfallintensiv. Durchschnittlich wird ein Drittel der eingesetzten Lebensmittel in der Branche entsorgt. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen stellt daher eine wichtige Stellschraube für eine nachhaltige Ernährung dar. Auf der Basis von Messungen können systematisch Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden. Damit können sich Küchen und Kantinen auf den Weg zur Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 machen. Vor dem Hintergrund stark steigender Lebensmittelpreise können mit wirksamen Maßnahmen nennenswerte Kosteneinsparungen in der Gemeinschaftsverpflegung erzielt werden.

5.2 Bio-Anbau und -Abnahme verbessern

Die Öko-Modellregionen in NRW sollen den ökologischen Landbau und die regionalen Wertschöpfungsketten stärken. Dabei spielt die Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle, da sie ein großer, potenzieller Abnehmer ist. In vielen Öko-Modellregionen NRW steht die Zusammenarbeit zwischen Bio-Betrieben und Kantinen auf der Agenda. Dafür ist es notwendig, die Verfügbarkeit und Vermarktung bioregionaler Produkte zu verbessern und die Wertschöpfungsketten auf die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Abnehmer (Qualitäten, Lieferzeitpunkte, Preise, Mengen, Vorbearbeitungsgrad etc.) anzupassen. Bisher waren nur wenige Küchen und Kantinen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung Bio-zertifiziert – hier gilt es die Einrichtungen stärker zu beteiligen, zumal die Zertifizierung gerade erleichtert wird. Und nur damit werden für die Gäste Bioprodukte und Speisen tatsächlich sichtbar.

5.3 Gemeinschaftsverpflegung bei der Umstellung unterstützen

Es stellt sich die Frage, wie die Akteure in den Küchen, Kantinen und bei Caterern in der Gemeinschaftsverpflegung möglichst effizient und erfolgreich an die Herausforderungen einer nachhaltig-gesunden Ernährung herangeführt werden können. Grundsätzlich bietet es sich an, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie als Vorbilder zu setzen, denn – anders als im privaten Haushalt – sind Bürger:innen in Kantinen, Mensen, Restaurants und Cafés als Gäste direkt erreichbar, ansprechbar und so häufig für neue nachhaltige Ernährungsweisen offen und gewinnbar. Dabei darf man jedoch nicht verkennen, dass viele Küchen und Kantinen noch am Anfang einer Umstellung hin zu nachhaltig-gesunden Verpflegungsangeboten stehen. In vielen Einrichtungen fehlt es noch an Wissen, Kompetenzen und Praxiserfahrungen. Mit Schulungen und Fortbildungen kann die Umstellung in Küchen, Kantinen und bei Caterern unterstützt und gefördert werden: beispielsweise stärker auf pflanzenbetonte Gerichte oder die Einführung von saisonal-regional-orientierten Speiseplänen und Menüs mit Bioprodukten. Zielführend sind praxisorientierte Austauschformate zwischen verschiedenen Küchen, Kantinen, Caterern und Lieferanten der Gemeinschaftsverpflegung, um Erfahrungen sowie Good-Practices-Konzepte vorzustellen und voneinander zu lernen.

5.4 Arbeits- und Fachkräftemangel begegnen

Eine große Hürde für eine Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in NRW stellt der zunehmende Arbeitskräftemangel in der Branche dar. Das Image der kochenden Berufe und Serviceberufen in der Gemeinschaftsverpflegung ist eher schlecht. So ist die Zahl der Auszubildenden im Lebensmittelgewerbe in Deutschland in den Jahren von 2002 (28.550 Azubis) bis 2021 (11.513 Azubis) um 60 % zurückgegangen (Zentralverband des deutschen Handwerks 2021).³ Der Beruf Köchin/Koch gehört zu den Top Ten der unbesetzten Ausbildungsstellen (Bundesagentur für Arbeit 2020). In der Aus- und Weiterbildung haben sich, u.a. mit der Anpassung der Standardberufs-bildpositionen 2021 sowie der Neufassung von Ausbildungsordnungen (z.B. Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau, 2022), die Rahmenbedingungen bereits verbessert. Es kommt jedoch darauf an, die Inhalte zügig auch in die Ausbildungs- und damit in die Berufspraxis zu tragen. Ein großer Teil der Beschäftigten in der Gemeinschaftsverpflegung kommt als Seiteneinsteiger:innen in die Branche: Nicht einmal jede:r fünfte Beschäftigte im Gastgewerbe hat auch einen Gastronomieberuf erlernt.⁴

5.5 Regionale Wertschöpfungsketten ausbauen

Die Gemeinschaftsverpflegung kann durch ihre Nachfrage lokale und regionale Lebensmittelproduzenten unterstützen. Die verstärkte Beschaffung von regionalen Produkten und die Zusammenarbeit mit (Netzwerken) regionaler Erzeuger und Verarbeiter sowie Logistikern stellen jedoch für viele Küchen immer noch eine große Herausforderung dar. Denn Küchen und Kantinen benötigen Liefersicherheit, bestimmte Produktspezifikationen, meist eine gewisse Vorverarbeitung, eine passende Logistik und Lagerung sowie angemessene Preise. Oft fehlt es an entsprechenden regionalen

³ Vgl. auch <https://www.zdh.de/daten-und-fakten/kennzahlen-des-handwerks/>

⁴ Vgl. auch www.econstor.eu/bitstream/10419/236114/1/bibb-wdp150.pdf

Wertschöpfungsketten, d.h. in vielen Regionen gibt es kaum (Weiter-)Verarbeitungsmöglichkeiten, wie etwa Molkereien, Schlachtbetriebe, Öl- und Getreidemühlen etc. sowie passende logistische Lösungen.

Für dauerhafte Lieferbeziehungen ist daher der Ausbau von Strukturen sowohl auf der Anbieter- als auch auf der Nachfrageseite notwendig, damit ausreichend regionale Produkte und eine gewisse Produktpalette zur Verfügung stehen. Die Kosten für regionale Produkte müssen in die Budgetgrenzen der Einkäufer passen und „Raum bieten“, Menüs und Speisepläne neu zu kalkulieren. Als ein Beispiel von vielen in NRW sei die Genussregion Niederrhein genannt, in der Partner aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie zusammenarbeiten, um die regionale Wertschöpfungskette zu entwickeln. So kooperiert beispielsweise eine Bäckerei mit einer Schulküche, um regionales Brot in der Mensa anzubieten. Vielen Genussregionen und anderen Netzwerken wie etwa die Regionalinitiativen, Bioregionen usw. mangelt es jedoch an Verarbeitungs- und Lagermöglichkeiten und einer effizienten Logistik, um die Zusammenarbeit mit Küchen und Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung auf eine solide Basis zu stellen.

Wichtig ist, die Akzeptanz der Gäste für regionale Produkte und Menüs. Die Kantinen und Küchen sollten daher die regionale Herkunft transparent kommunizieren und auf regionalen Zutaten in den Gerichten verweisen und diesen über Vorstellung der Lieferanten „ein Gesicht geben“. Hier kann u.a. Storytelling ein erfolgreicher Ansatz sein.

5.6 Nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen verbessern

Auch können regionale Produkte aus vergaberechtlichen Gründen allenfalls über eine saisonale Orientierung (z.B. bei Obst, Gemüse) in Ausschreibungen aufgenommen werden. Ein großer Teil der Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. die Kita- und Schulverpflegung, ist durch Fremdbewirtschaftung geprägt. Um dort eine nachhaltig-gesunde Verpflegung zu etablieren, sind Kompetenzen für entsprechende Ausschreibungen von Verpflegungsdienstleistungen in Land, Kommunen, bei den Trägern und Einrichtungen notwendig. Diese Expertise ist vielfach nicht ausreichend vorhanden. Die derzeitigen Informations- und Beratungsangebote zur nachhaltigen Beschaffung sind eher allgemeingültig und berücksichtigen wenig die spezifischen Verhältnisse und Anforderungen. Zielführend können daher eine spezielle Unterstützung von Vergabeprozessen und die Durchführung von regionalen Bieter-Dialogen für öffentliche Kantinen sein. Mit qualifizierten Verpflegungsbeauftragten auf Quartiers- oder Stadtteilebene können Ausschreibungen und auch die lokale Umsetzung einer Ernährungsstrategie für NRW unterstützt werden.

Immer noch haben viele Gäste der Gemeinschaftsverpflegung Vorbehalte gegenüber einer stärker pflanzlich ausgerichteten Verpflegung. Für den Klimaschutz und eine zukunftsfähige Ernährung ist jedoch eine starke Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards unerlässlich. Deshalb müssen sich deutlich mehr Küchen und Kantinen auf den Weg machen, die DGE-Qualitätsstandards zur Grundlage ihrer Qualitätsphilosophie zu machen. Dabei müssen aber Genuss, Akzeptanz und Wertschätzung der Gäste berücksichtigt werden.

Auch eine transparente, barrierefreie Kommunikation über die Inhaltsstoffe, Qualitäten, Tierwohl etc. ist für die Gäste wichtig. Denn die Gäste müssen bei der Umstellung der

Verpflegungsangebote mitgenommen werden, damit sie sich bewusst für nachhaltig-gesunde Angebote entscheiden. Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann auch als ein „Lernort“ dazu beitragen, Ernährungswissen und Konsumkompetenzen durch Informationen, Veranstaltungen und Kochkurse zu vermitteln.

Die Umstellung in den Küchen und Kantinen bringt viele Veränderungen in den Prozessen und bei den Angeboten mit sich. Deshalb ist es notwendig alle Mitarbeitenden vom Einkauf bis zur Essensausgabe in die Nachhaltigkeitsprozesse aktiv einzubeziehen. Mitentscheidend für einen erfolgreichen Umstellungsprozess sind Anreize wie z.B. die Auszeichnung als „Nachhaltige Küche“, als abfallarmer Betrieb oder mit dem neuen Biosiegel in Gold, Silber oder Bronze, damit können die Mitarbeitenden in Küchen und Kantinen zusätzlich motiviert werden.

6. ZUSAMMENFASSUNG UND FORDERUNGEN

Alle genannten Aspekte zeigen sowohl die großen Potentiale als auch die Komplexität des Handlungsfeldes Gemeinschaftsverpflegung im Zusammenhang mit der Entwicklung einer Ernährungsstrategie für NRW auf. Die Planung, Ausgestaltung und Umsetzung erfordert einen umfassenden Dialog auf Landesebene mit entsprechenden Ressourcen für den Koordinations- und Beratungsprozess, um eine solide Grundlage zu schaffen, die alle Bereiche von Landwirtschaft über Produktion, Handel und Gemeinschaftsverpflegung bis hin zu den Verbraucher:innen in der Betrachtung vereint und so einen langfristigen Erfolg der Strategie gewährleisten kann. Zu den zentralen Forderungen der Verbraucherzentrale NRW gehören daher:

- Eine Ernährungsstrategie und eine nachhaltig-gesunde Gemeinschaftsverpflegung müssen möglichst alle Bürger:innen in NRW „mitnehmen“. Dies erfordert eine transparente Kommunikation über die Ziele und Anforderungen an Lebensmittelqualität, faire Preise und Nachhaltigkeit.
- Immer mehr Verbraucher:innen möchten regionale Produkte konsumieren. Dafür müssen regionale Wertschöpfungsketten entwickelt und gestärkt werden, damit sich vielfältige Angebote in der Gemeinschaftsverpflegung und im Handel etablieren.
- Für die Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung sind alle relevanten Akteure an der Konzeption und Planung von Maßnahmen zu beteiligen und über qualifizierte Verpflegungsbeauftragte auf Quartiers- oder Stadtteilebene zu unterstützen. Diese können zeitgleich als verbindendes Element an der Schnittstelle zur Umsetzung der Ernährungsstrategie auf kommunaler Ebene fungieren.

Bezugnehmende Dokumente

ZUKUNFTSVERTRAG FÜR NORDRHEIN-WESTFALEN Koalitionsvereinbarung von CDU und GRÜNEN 2022–2027. Online unter am 26.04.2023: <https://www.cdu-nrw.de/zukunftsvertrag-fuer-nordrhein-westfalen-koalitionsvereinbarung-von-cdu-und-gruenen-2022-bis-2027>

Antrag der Fraktion der CDU und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN: Für Gesundheit, Landwirtschaft & Umwelt: Entwicklung einer ganzheitlichen Ernährungsstrategie für Nordrhein-Westfalen. LANDTAG NORDRHEIN-WESTFALEN 18. Wahlperiode Drucksache 18/2550 vom 17.01.2023. Online unter am 26.04.2023: <https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument?id=MMD18/2550>

Verwendete Literatur

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Ernährungsbedingte Erkrankungen. Online unter am 26.04.2023: https://www.bfr.bund.de/de/ernaehrungsbedingte_erkrankungen-54472.html

Borstel, Torsten von; Prenzel, Gisela Katharina; Waskow, Frank: Ein Drittel landet in der Tonne. Zwischenbilanz 2017 und 2020: Fakten und Messergebnisse zum deutschlandweiten Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung. United Against Waste (UAW). Online unter am 26.04.2023: <https://www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz>

DGE (2022): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung Bonn. Online unter am 26.04.2023: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

Haack (2016): Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen. Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg. Bachelorarbeit. Hochschule für nachhaltige Entwicklung. Eberswalde

Landesverband Regionalbewegung NRW (2020): Landesdialog Regionalitätsstrategie NRW. Konzept für Regionale Wertschöpfungszentren. Online unter am 26.04.2023:

https://www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/pdf/pdf_nrw/Final_Regionalitaetsstrategie_NRW_.pdf

Lewalter, R., Beermann, A.-C. (2021). Ernährungsarmut: In Deutschland (k)ein Thema? Forum Ökologisch-Soziales Marktwirtschaft. Online unter am 23.06.2023: https://foes.de/publikationen/2021/2021-11_FOES_Ernaehrungsarmut_Teil_1.pdf

nifbe (2022) Niedersächsisches Institut für Bildung und frühkindliche Entwicklung. Vgl. Online unter am 26.04.2023: <https://www.nifbe.de/fachbeitraege-von-a-z?view=item&id=543&catid=85&showall=1&start=0>

Renner, B., Arens-Azevêdo, U., Watzl, B., Richter, M., Virmani, K., & Linseisen, J. (2021). DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung. Ernährung-Umschau, 68(7), 144-154.

Renner, Britta (2021): Ernährung der Zukunft. Warum wir faire Ernährungsumgebungen brauchen. Vortrag anlässlich des Nationalen Dialogs am 9.6.2021 "Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen". Universität Konstanz. . Online unter am 26.04.2023: https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BLE/UNFSS/5-Renner.pdf?__blob=publicationFile&v=3

Ritter, Guido; Hielscher, Janina; Reichardt, Kirsten (2021): NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW. Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster.

Ritter, Guido; Friedrich, Silke; Gerwin, Paula (2020): Stellungnahme zur Forschungsfrage "Wie kann Ernährung in NRW zukunftsfähig, nachhaltig und sozial gerecht im Einklang mit allen beteiligten gesellschaftlichen Akteuren gestaltet werden?" Enquetekommission V (Drucksache 17/8414). Institut für Nachhaltige Ernährung (ISUN) FH Münster. Online unter am 26.04.2023: <https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMST17-3079.pdf>

Schmidt, Thomas; Schneider, Felicitas; Leverenz, Dominik; Hafner, Gerald (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015. Thünen Report 71. Thünen-Institut. Braunschweig.

Schneider, Thomas; Schmidt, Vanessa (2020): Regelungen der Bundesländer auf dem Gebiet der umweltfreundlichen Beschaffung. Umweltbundesamt Dessau

Speck, Melanie; Rohn, Holger; Engelmann, Tobias; Schweißinger, Johanna; Neundorf, Diana; Teitscheid, Petra et al. (2017): Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von Speisenangeboten in den Dimensionen Ökologie, Soziales, Ökonomie und Gesundheit. NAHGAST Arbeitspapier 2. Wuppertal. Online unter am 26.04.2023: https://www.nahgast.de/wp-content/uploads/2017/09/NAHGAST_APap2_Bewertungsmaster.pdf

VZ NRW (2016): Waskow, Frank; Blumenthal, Antonia; Wieschollek, Sonja; Polit, Gamze: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen. Working Paper I: Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen. Verbraucherzentrale NRW. Bundesministerium für Bildung und Forschung; Düsseldorf. Online unter am 26.04.2023: <https://refowas.de/images/WPVZ12.pdf>

VZ NRW (2020): Wer zahlt was in der Kita? Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Online unter am 26.04.2023: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/wer-zahlt-was-in-der-kita-39699>

VZ NRW (2020): Waskow, Frank; Niepagenkemper, Linda: Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung. Ergebnisse der bundesweiten Befragungen von Schulträgern und Verpflegungsanbietern und Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung von Schulverpflegung (Working Paper IV). Verbraucherzentrale NRW. Online unter am 26.04.2023:

https://www.refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse_Ausschreibung_Schulverpflegung.pdf

VZ NRW (2021): Muster, Viola; Rauber, Julius; Thorun, Christian: Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen. Bericht. ConPolicy Institut für Verbraucherschutz. Hrsg. Verbraucherzentrale NRW

WBAE (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungs-umgebungen gestalten. Gutachten. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucher-schutz beim BMEL. Berlin. Online unter am 26.04.2023:

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

Weyers, Simone (2020): Anhörung der Enquetekommission V "Gesundes Essen. Gesunde Umwelt. Gesunde Betriebe. - Zukunftschancen für nordrhein-westfälische Landwirtschaft gestalten, mittelständische Betriebe stärken, hohe Standards in Ernährung und Umweltschutz gemeinsam sichern". Drucksache 17/8414 am 9. Oktober 2020 zum Thema "Gesundes Essen". Institut für Medizinische Soziologie, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. Online unter am 26.04.2023: <https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMST17-3521.pdf>

Speck, M., Liedtke, C., Hennes, L., El Mourabit, X., & Wagner, L. (2021). Wuppertal Institut (2021). Zukunftsfähige Ernährungssysteme und Konsummuster gestalten. Online unter am 23.04.2023:

https://epub.wupperinst.org/frontdoor/deliver/index/docId/7834/file/ZI19_Ernaehrungssysteme.pdf

WWF (2021). So schmeckt Zukunft: Gesunde Ernährung für eine gesunde Erde. Positionspapier WWF (2019): Abschlussbericht "Essen in Hessen". WWF Deutschland; United Against Waste (UAW); Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft. Online unter am 26.04.2023: https://umwelt.hessen.de/sites/umwelt.hessen.de/files/2021-07/dialogforum_auf_dem_kulinarischen_weg_zur_nachhaltigkeit.pdf