

Jeder Schritt zählt!



ESSEN IN HESSEN

Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft

In Zusammenarbeit mit:



Impressum

WWF, UAW, INL (2019): Abschlussbericht „Essen in Hessen – auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“. World Wide Fund for Nature (WWF), United Against Waste e. V. (UaW), Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (INL)

Ansprechpartner WWF

Tanja Dräger de Teran, Kerstin Weber

WWF Deutschland

Reinhardtstraße 18

D-10117 Berlin

E-Mail: tanja.draeger@wwf.de; kerstin.weber@wwf.de

Web: www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-in-hessen/

Ansprechpartner UAW

Torsten von Borstel

United against Waste e. V.

Pflummernstraße 20

D-88400 Biberach/Riss

Tel.: 06202-9 25 90 91

E-Mail: t.vonborstel@uaw-verein.de

Web: www.united-against-waste.de

Ansprechpartner INL

Urte Grauwinkel, Dr. Toni Meier

Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (INL)

Reilstraße 128

D-06114 Halle (Saale)

Tel.: 0345-5 52 26 50

E-Mail: toni.meier@nutrition-impacts.org

Web: www.nutrition-impacts.org (hier: Nachhaltigkeitsbilanzierung)

Dieser Bericht wurde im Rahmen des Praxisprojekts „Essen in Hessen – Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskantinen, JVA und Berufsbildungseinrichtungen“ erstellt. Die Finanzierung des Projekts erfolgte über die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie über das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Förderkennzeichen: AZ I 1-003d10 / DBU: Az. 3328801

Projektpartner: WWF Deutschland, United against Waste e.V., Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (INL)

Herausgeber: WWF Deutschland

Autorin: Tanja Dräger de Teran (WWF)

Mitarbeit: Kerstin Weber (WWF), Torsten von Borstel (United against Waste e. V.), Toni Meier, Urte Grauwinkel (Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V.)

Redaktion: Thomas Köberich (WWF Deutschland)

Gestaltung: Marijke Küsters, www.studioazola.com

Bildnachweise: Titel: Ulza/iStock/GettyImages; S. 4: Blake Wyland/Unsplash; S. 6: Dan Gold/Unsplash; S. 10: Blararu/iStock/GettyImages; S. 12: Johnny Mcclung/Unsplash; S. 15: Elevate/Unsplash; S. 16: Rawpixel/iStock/GettyImages; S. 19: Mukhina/iStock/GettyImages; S. 22: abadonian/iStock/GettyImages; S. 26: Lelik83/iStock/GettyImages; S. 33: Damien Kuhn/Unsplash; S. 34: Brad Stallcup/Unsplash; S. 36: Ulza/iStock/GettyImages; S. 41: Shironosov/iStock/GettyImages; S. 46: Jonathan Borba/Unsplash; S. 48: Brooke Lark/Unsplash; S. 50: Peter Jelinek/WWF; S. 60: Khamkor/Unsplash; S. 64: Nathalie Rhea/Unsplash

Stand: März 2019

INHALTSVERZEICHNIS

	DANKSAGUNG	5
1	Einleitung	7
2	Internationaler Rahmen	11
3	Europäischer Rahmen	13
4	Nationaler Rahmen	17
5	Forschung	23
6	Öffentliche Beschaffung	27
	6.1 Europäische Rahmenbedingungen	27
	6.2 Nationale Rahmenbedingungen	27
	6.3 Rahmenbedingungen in den Bundesländern	29
	6.4 Ausgewählte Beispiele für eine nachhaltige Beschaffung aus anderen Ländern	31
7	Nachhaltige Ernährung in Kindertagesstätten, Schulen und Hochschulen	37
	7.1 Verpflegungssituation und Ernährungsbildung in Kindertagesstätten	38
	7.2 Verpflegungssituation und Ernährungsbildung in Schulen	39
	7.3 Verpflegungssituation in Fachhochschulen und Hochschulen	40
8	Blick auf Hessen	43
9	Novellierung der Ausbildungsordnung Gastgewerbe und Koch	47
10	Empfehlungen an die Politik – auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit in der Ausser-Haus-Verpflegung	49
	10.1 Ermäßigter Mehrwertsteuersatz in der Gemeinschaftsverpflegung	49
	10.2 Entwicklung einer Strategie zur ressourcenschonenden Ernährung	50
	10.3 Öffentliche Beschaffung – Vergaberecht	52
	10.4 Modellregionen auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Synergien schaffen und fördern	54
	10.5 Förderung einer nachhaltigen Kita-, Schul- und Hochschulverpflegung	56
	10.6 Novellierung der Ausbildungsordnung	60
	10.7 Abfallwirtschaftspläne für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle	62



DANKSAGUNG

Das Projektteam möchte sich ausdrücklich bei den Teilnehmern des Dialogforums „*Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen*“ bedanken. Die rege Diskussion, das hohe Engagement sowie die vielfachen und hilfreichen Kommentierungen ermöglichten es uns, sowohl die inhaltlichen Grundlagen als auch die Empfehlungen an die Politik und Wirtschaft umfänglich zu erfassen und die verschiedenen Perspektiven zu berücksichtigen. Einen besonderen Dank möchten wir auch den Mitarbeitern der verschiedenen hessischen Ministerien für die hilfreiche Unterstützung bei der Erstellung der Berichte aussprechen. Darüber hinaus möchten wir uns ganz herzlich bei den unten aufgeführten Experten für ihre Mithilfe bedanken.

- Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU), Frau Exner, Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft
- Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, namentlich Frau Ertl, Referat I 1 – Internationale Zusammenarbeit, Planungsangelegenheiten, fachübergreifende Umweltangelegenheiten
- Hessisches Ministerium der Justiz, namentlich Herr Goldbach, Referat IV/A2 und IV/A3
- Hessisches Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen
- Hessisches Ministerium der Finanzen
- Hessisches Kultusministerium
- Heiko Becker, Verband der Köche Deutschlands
- Peter Braune, Referent Berufsbildung IHK i. R.
- Torsten von Borstel, United Against Waste e. V.
- Dörte Folkers und Holger Pfefferle, Deutsche Gesellschaft für Ernährung
- Michaela Haack, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
- Toni Meier, Henriette Knöbel und Urte Grauwinkel, Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
- Jenny Teufel, Öko-Institut e. V.
- Katrin Emde, Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW



1 EINLEITUNG

HINTERGRUND

Zunehmend rücken unsere derzeitigen Ernährungsstile sowie deren Auswirkungen auf Umwelt und Klima in den Fokus der wissenschaftlichen und politischen Diskussionen. Eine Änderung unserer Ernährungsgewohnheiten wird als eine der wesentlichen Stellschrauben gesehen, um globale Herausforderungen wie Klimawandel, Artensterben etc. abzumildern. Gleiches gilt für die derzeit sehr hohen Nahrungsmittelabfälle, die es nicht nur aus ethisch-moralischen, sondern auch aus Gründen des Ressourcen- und Klimaschutzes zu reduzieren gilt. Eine gesunde nachhaltige Ernährung gesellschaftsfähig zu machen, ist aber auch vor dem Hintergrund gravierender Gesundheitsprobleme, die auf eine ungesunde Ernährung zurückzuführen sind, dringend geboten. Die Folgen aktueller Ernährungsgewohnheiten und eines inaktiven Lebensstils verursachen jährliche Kosten von fast 17 Mrd. Euro, die vom deutschen Gesundheitssystem zu tragen sind.¹ Gesundheitliche und ökologische Nachhaltigkeit sind in wichtigen Aspekten zielkongruent und wurden im Rahmen des Projektes dementsprechend gemeinsam betrachtet.

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Einen zentralen Bereich, um Veränderungen im Ernährungsstil und bei der Verringerung von Nahrungsmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar. Schon heute nimmt ein großer Anteil der Verbraucher seine Mahlzeiten unterwegs ein bzw. lässt sie sich anliefern. Zukünftig wird die Außer-Haus-Verpflegung weiter an Bedeutung gewinnen.² Ergebnisse zeigen, dass selbst kleine Veränderungen in den Menülinien bereits signifikante Effekte haben und den Ressourcenfußabdruck³ erheblich verringern können. Nach der Verpflegung im Privathaushalt trägt die Außer-Haus-Verpflegung darüber hinaus am meisten zur Lebensmittelverschwendung bei. Über 35 % der im Außer-Haus-Markt zubereiteten Lebensmittel landen im Abfall. Gleichzeitig weist dieser Bereich ein hohes Abfall-Vermeidungspotential mit hohem finanziellen Einsparpotential auf.⁴ Der Außer-Haus-Verpflegung kommt darüber hinaus eine zentrale Rolle in Bezug auf die Kommunikation dieser Themen zu. Sie umfasst die unterschiedlichsten Zielgruppen, angefangen von Kindertagesstätten, Schule und Hochschule über Betriebsrestaurants bis hin zu Krankenhäusern und Einrichtungen für Senioren und Menschen mit Behinderungen. Hierzu gehört auch, dass die Ausbildung in diesen Berufszweigen in umfassender Weise Nachhaltigkeitsaspekte in Theorie und Praxis beinhaltet.

DAS PROJEKT „ESSEN IN HESSEN“

Die beschriebene Thematik wurde im Projekt „Essen in Hessen“ aufgegriffen. Nachhaltigkeit, Gesundheit, Genuss und Wirtschaftlichkeit sollten bestmöglich aufeinander einzahlen. Das Projekt „Essen in Hessen“ bestand aus zwei Arbeitsschwerpunkten: der konkreten Zusammenarbeit mit Modellbetrieben sowie der Etablierung des Dialogforums „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“.

1 Meier, T., Senftleben, K., Deumelandt, P., Christen, O., Riedel, K., Langer, M. (2015): Healthcare Costs Associated with an Adequate Intake of Sugars, Salt and Saturated Fat in Germany: A Health Econometrical Analysis. PLoS ONE 10(9): e0135990.

2 Nestlé Zukunftsstudie (2015): Wie is[s]t Deutschland 2030? und Nestlé Studie 2016 – So is(s)t Deutschland

3 Unter natürlichen Ressourcen versteht man Wasser, Boden, Luft/Klima, biologische Vielfalt, abiotische und biotische Rohstoffe.

4 www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz

ZUSAMMENARBEIT MIT MODELLBETRIEBEN

Zusammen mit ausgewählten Modellbetrieben im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung wurden Pilotprojekte zum Thema ressourcenschonende Ernährung und Verminderung von Lebensmittelabfällen umgesetzt. Das übergreifende Ziel war es, ein nachhaltigeres Speisenangebot in der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitiger Minimierung von Lebensmittelverlusten zu erreichen. Umgesetzt wurde dies im Rahmen einer Prozessbegleitung, um das Speisenangebot unter ganzheitlicher Betrachtung des Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumtionsprozesses zu optimieren, zu dokumentieren, auszuwerten und entsprechende Ergebnisse zu kommunizieren. Dafür wurden in ausgewählten Modellbetrieben Bilanzierungsrechnungen anhand von bestimmten Kennzahlen durchgeführt, um aufzuzeigen, wie sich die Preis- und Kostensituation verändert und welche Effekte dies auf die Umwelt hat. Zudem wurden dabei gesundheitliche Aspekte beleuchtet. Erstmalig wurde in dem Projekt eine Kombination von verschiedenen Instrumenten vorgenommen, die die Analyse, Bewertung und Optimierung beider Themenfelder – nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen – ermöglicht.

DIALOG „AUF DEM KULINARISCHEN WEG ZUR NACHHALTIGKEIT - ESSEN IN HESSEN“

Begleitend zu den Pilotprojekten wurde das Dialogforum „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“ etabliert. Aufgabe der Dialogplattform war es, konkrete Handlungsempfehlungen an Politik, Wirtschaft und Ausbildung zu erarbeiten. Das Dialogforum soll auch nach dem Projektende weitergeführt werden mit dem Ziel, eine dauerhafte Plattform für die Kommunikation und Zusammenarbeit von Verpflegungsbetrieben, Politik und Forschung im Sinne einer nachhaltigen und ressourcenschonenden Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu etablieren.

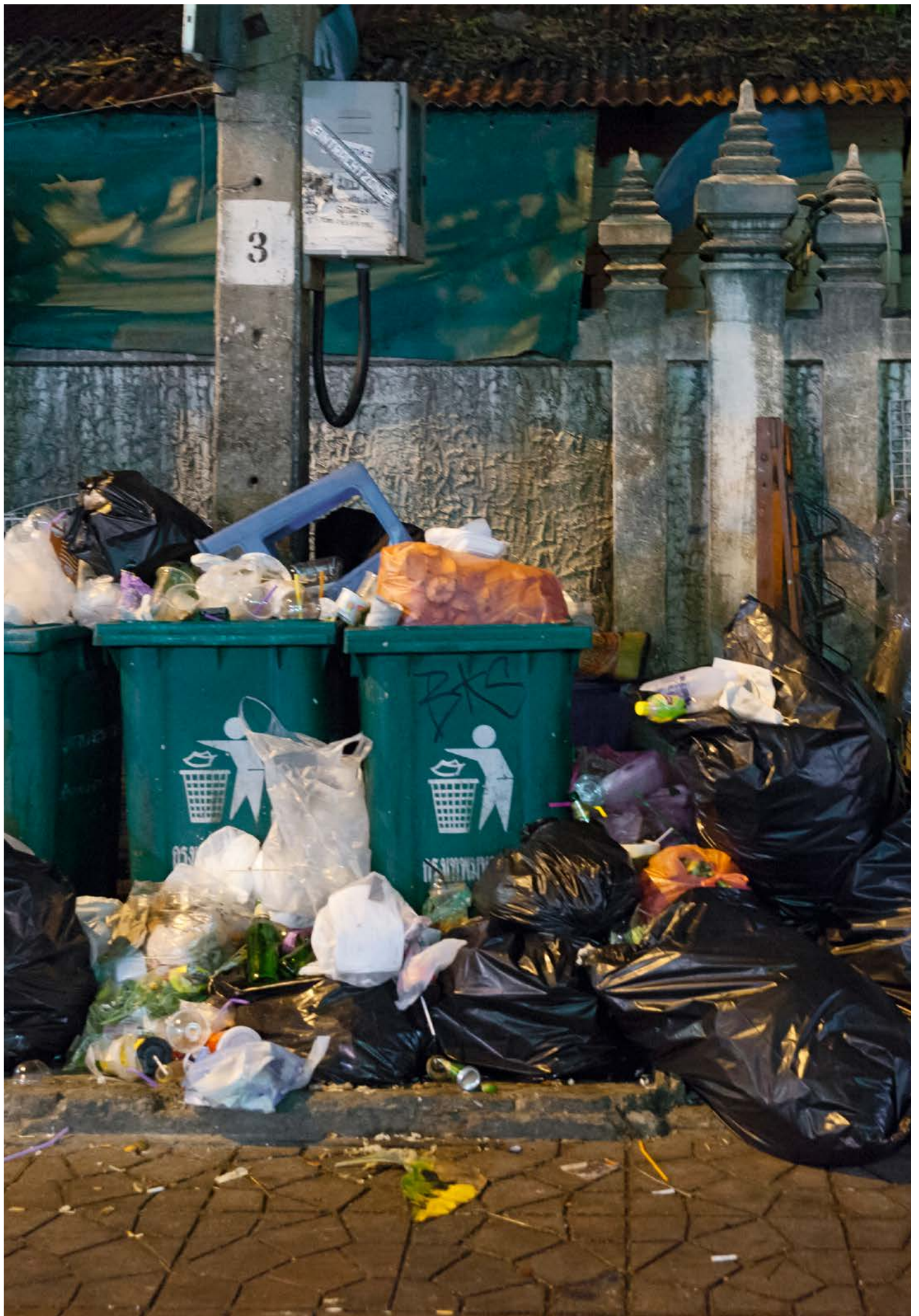




ABSCHLUSSBERICHTE

Das Projektteam hat entlang von verschiedenen thematischen Schwerpunkten Diskussionsgrundlagen entwickelt, um Hintergründe und Rahmenbedingungen aufzuzeigen sowie Vorschläge für Empfehlungen aufzuführen. Das Projektteam möchte sich an dieser Stelle ausdrücklich bei den Teilnehmern des Dialogforums bedanken. Die rege Diskussion, das hohe Engagement sowie die vielfachen und hilfreichen Kommentierungen ermöglichten es dem Projektteam, sowohl die inhaltlichen Grundlagen als auch die Empfehlungen an die Politik und Wirtschaft umfänglich zu erfassen und die verschiedenen Perspektiven zu berücksichtigen. Aufbauend auf den Diskussionsgrundlagen wurden zwei Berichte erstellt: der vorliegende Bericht „*Jeder Schritt zählt: Handlungsempfehlungen an die Politik und Wirtschaft*“ sowie der Bericht „*Nachhaltigkeitsberichterstattung*“. Der Letztere zeichnet die Handlungsoptionen für Unternehmen aus dem Bereich der Außer-Haus-Verpflegung auf, widmet sich dem Thema Nachhaltigkeitsberichterstattung und stellt die damit einhergehenden Vorteile für Unternehmen dar, sich zukünftig verstärkt mit diesem Thema zu befassen.

Das Projekt wurde durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert. Die Projektkoordinierung liegt beim WWF. Projektpartner sind United Against Waste e. V. und das Institut für Nachhaltige Landbewirtschaftung e. V. (INL).



2 INTERNATIONALER RAHMEN

Die zunehmende Bedeutung des Themenfeldes nachhaltige Ernährung hat sich auch auf internationaler Ebene in der Entwicklung und Festlegung der **Sustainable Development Goals** niedergeschlagen. 2015 wurde die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ verabschiedet.⁵ Die Bereiche „nachhaltiger Konsum“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ wurden nicht nur als drängende Herausforderung benannt, sondern es wurden auch explizit für diese Bereiche verbindliche Ziele festgelegt. So heißt es in Punkt 12.8, dass *„bis 2030 sichergestellt werden soll, dass die Menschen überall über einschlägige Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und eine Lebensweise in Harmonie mit der Natur verfügen“*. In Bezug auf Unternehmen heißt es in Punkt 12.6, dass *„Unternehmen dazu ermutigt werden sollen, nachhaltige Verfahren einzuführen und in ihre Berichterstattung Nachhaltigkeitsinformationen aufzunehmen“*. Zur Lebensmittelverschwendung wird sehr konkret in Punkt 12.3 formuliert, dass *„bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringert werden sollten“*.

Diese Zielvorgaben gelten auch für die Bundesregierung, da – anders als noch bei anderen UN-Vereinbarungen – Veränderungspfade für Industrie-, Schwellen- und Entwicklungsländer beschrieben wurden. Deutschland ist jetzt gefordert und steht in der Pflicht, die 17 SDGs und ihre 169 Unterziele politisch anzugehen und umzusetzen.

Beide Themen erlangen zudem auch eine zunehmende Bedeutung im Rahmen der **internationalen Klimaverhandlungen** sowie in den Dokumentationen des Weltklimarats IPCC.⁶

5 www.sustainabledevelopment.un.org/sdg12

6 www.ipcc.ch/sr15/



3 EUROPÄISCHER RAHMEN

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Das Thema nachhaltige Ernährung ist seit 2014 auf europäischer Ebene ins Stocken geraten.⁷ Als wesentliche Stellschraube war das Thema nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen 2011 im „Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa“ benannt worden.⁸ Die Europäische Kommission investierte erhebliche Mittel und hielt 2013 eine umfassende öffentliche Anhörung ab. 2014 entschied die Kommission allerdings, die Mitteilung „Building a Sustainable European Food System“ nicht zu veröffentlichen, obwohl sie bereits abgeschlossen und von drei Mitgliedern der Kommission (GD ENVI, GD SANCO und GD AGRI) genehmigt worden war.⁹ Bis heute wurde diese Thematik nicht wieder in das Arbeitsprogramm der Europäischen Kommission aufgenommen. Explizit aufgegriffen wurde das Thema noch einmal durch den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss, der dazu 2016 eine öffentliche Anhörung mit dem Titel „Building a more Sustainable European Food System“ durchführte¹⁰ und im Anschluss die Stellungnahme „Nachhaltigere Lebensmittelsysteme“ veröffentlichte.¹¹ 2017 stellte das Europäische Parlament in dem Dokument „Ressourceneffizienz: Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln, Verbesserung der Lebensmittelsicherheit“¹² fest, dass es einer umfassenden und integrierten Lebensmittelpolitik bedarf, damit in Europa ein nachhaltiges System der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelverbrauchs geschaffen werden kann und dass weitreichende Änderungen der Ernährungsgewohnheiten die wirksamste Methode sind, wenn es gilt, die Umweltfolgen des Lebensmittelverbrauchs zu verringern. Seitdem wurden keine weiteren Aktivitäten oder Beschlüsse auf europäischer Ebene gefasst.

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde dagegen sehr konkret in verschiedenen Beschlüssen auf europäischer Ebene adressiert. 2016 wurde die **EU Platform on Food Losses and Food Waste** für Mitgliedstaaten und Interessenträger eingerichtet.¹³ Die Plattform soll alle Beteiligten unterstützen, indem sie Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung festlegt, den Austausch von Best-Practice-Beispielen unterstützt und die im Laufe der Zeit erzielten Fortschritte bewertet. Im Rahmen von Arbeitsgruppen wird spezifischen Fragenstellungen nachgegangen und es werden Handlungsempfehlungen und Leitfäden entwickelt, wie unter anderem zu methodischen Fragen der Abfallmessung oder Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten.¹⁴

Mit der Verabschiedung der novellierten **Abfallrahmenrichtlinie** im Mai 2018 trat zudem ein verbindlicher Rechtsrahmen in Kraft, den die Mitgliedstaaten bis 2020 in die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften übertragen müssen.¹⁵ Demnach soll eine Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und um 50 % bis 2030 nach Maßgabe des SDG 12.3 erfolgen.

7 <http://ec.europa.eu/environment/archives/eussd/food.htm>

8 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52011DC0571&from=EN>

9 www.europarl.europa.eu/news/de/press-room/20170509IPR73930/verschwendung-von-lebensmitteln-verringern

10 www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.events-and-activities-sustainable-european-food-system

11 www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.nat-opinions.37923

12 www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A8-2017-0175+0+DOC+PDF+V0//DE

13 www.ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

14 www.ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

15 Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle, eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32018L0851

Auch die Außer-Haus-Verpflegung wird hier explizit benannt. Um dies zu erreichen, sollten die Mitgliedstaaten spezifische Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festlegen sowie die Fortschritte bei der Verringerung von Lebensmittelabfällen messen.

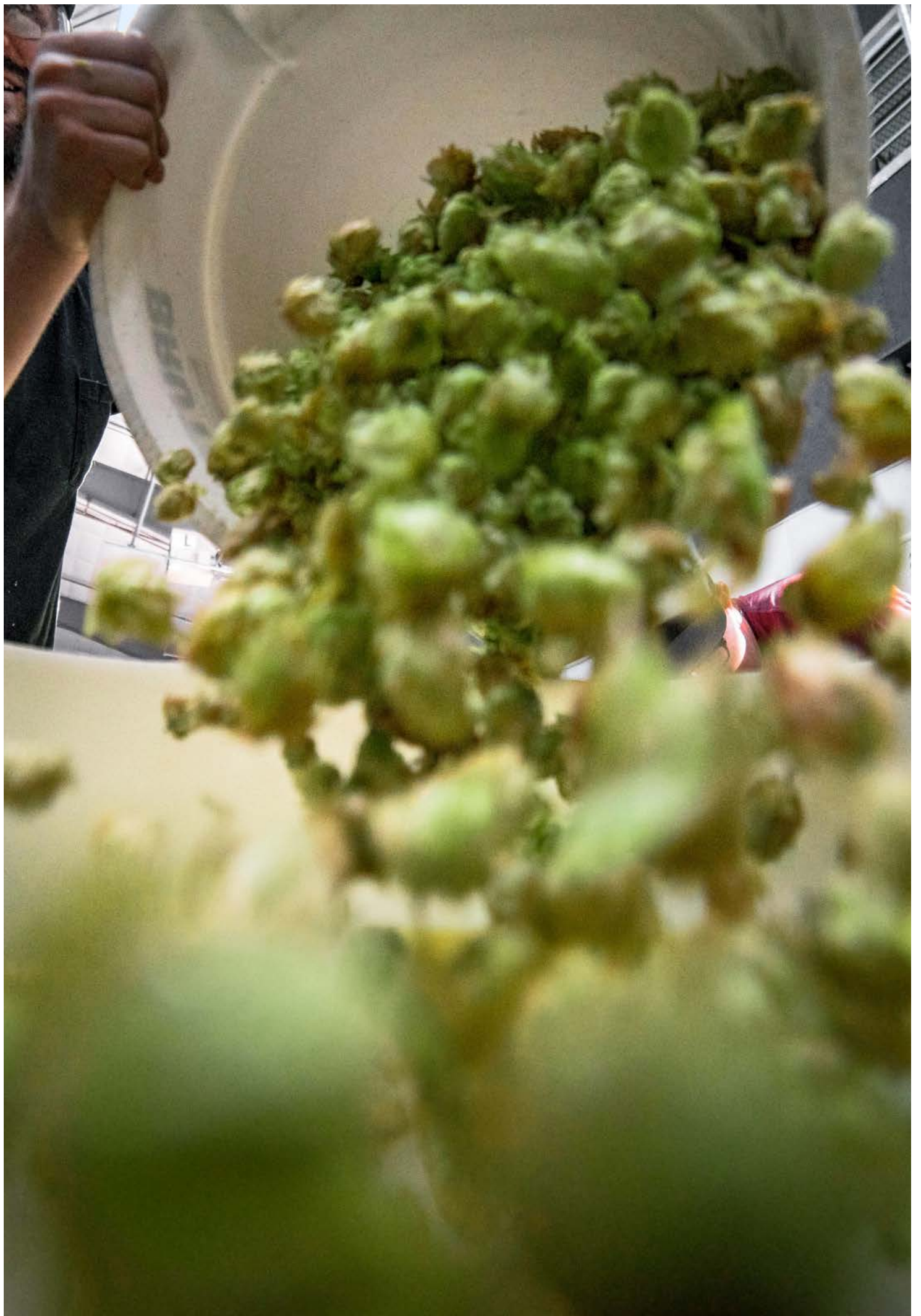
Grundlage hierfür ist ein **delegierter Rechtsakt**, der 2019 in Kraft treten soll.¹⁶ Der delegierte Rechtsakt zielt darauf ab, einen einheitlichen methodischen Rahmen vorzugeben und Mindestanforderungen für die Erfassung von Lebensmittelabfällen für die Mitgliedstaaten zu etablieren.¹⁷ Dabei sollen für fünf Stufen der Wertschöpfungskette Lebensmittelverluste erfasst und darüber berichtet werden. Diese sind: Primärproduktion; Verarbeitung von Lebensmitteln; Groß- und Einzelhandel und andere Lebensmittelweitergabe; Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u. a. sowie private Haushalte. Um saisonale Unterschiede berücksichtigen zu können, sollte die Analyse das gesamte Kalenderjahr abbilden. Erfasst und angegeben werden sollen die Lebensmittelabfälle in Tonnen Frischmasse.¹⁸

Ab 2020 sind die Mitgliedstaaten aufgefordert, jährlich über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen zu berichten. Dabei soll die Dokumentation der Mitgliedstaaten wiederum die Berichterstattung der Europäischen Kommission an die SDGs unterstützen. Vor diesem Hintergrund sollen die Berichte der Mitgliedstaaten mit dem „Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard“ übereinstimmen.

16 Commission delegated decision laying down a common methodology for the measurement and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste generated in Member States (Draft)

17 https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-waste-measurement_en

18 Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle





4 NATIONALER RAHMEN

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Auch in Deutschland ist das Thema einer nachhaltigen Ernährung vermehrt in den politischen und öffentlichen Diskurs gerückt.

Mit dem **Koalitionsvertrag** von 2018 hat die Bundesregierung die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in mehrfacher Weise verankert. So heißt es im Koalitionsvertrag unter anderem: *„Wir wollen vom Acker bis zum Teller einen gesundheitserhaltenden und nachhaltigen Lebensstil fördern, ernährungsmitbedingte Krankheiten bekämpfen und den gesundheitlichen Verbraucherschutz stärken. [...] Wir wollen die Wertschätzung für Lebensmittel in der Gesellschaft erhöhen. Lebensmittel haben ihren Wert und sollten nicht als Lockangebote verkauft werden. Wir wollen dazu beitragen, die Vielfalt von Erzeugern – insbesondere mit kleinen und mittleren Unternehmen – und hochwertigen Lebensmitteln zu erhalten und die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. [...]. Der Ernährungsbildung messen wir großen Wert bei.“* Weiterhin heißt es: *„Der Bund unterstützt die Länder, damit die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Mindeststandards flächendeckend in Schulen, Kitas und in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt werden. Dies erfolgt über die stärkere Unterstützung der Schulvernetzungsstellen und den Ausbau des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ).“*¹⁹

Im Februar 2017 wurde das **Bundeszentrum für Ernährung** (BZfE)²⁰ eingerichtet. Neben Ernährung und Lebensmitteln ist ein weiterer Themenschwerpunkt der nachhaltige Konsum. Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist wiederum Teil des BZfE. Die zentrale Aufgabe des NQZ ist die Koordination und Weiterentwicklung von Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Kita- und Schulessen in Deutschland. Qualitätsentwicklung, -sicherung und -kontrolle der Verpflegungsleistung haben dabei einen hohen Stellenwert. Eine weitere Aufgabe ist die Förderung eines kontinuierlichen Informations- und Wissenstransfers auf allen Handlungsebenen.

Als Maßnahme der IN-FORM-Initiative der Bundesregierung initiierte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2008 gemeinsam mit den Ländern **Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung** in allen 16 Bundesländern. Bis heute wurde in zehn Bundesländern die Zuständigkeit der Vernetzungsstellen auf die Belange der Kitaverpflegung erweitert. 2016 wurde das NQZ auf Bundesebene als zentraler, nationaler Ansprechpartner und Partner für die Vernetzungsstellen eingerichtet, sein Sitz ist in Berlin. Es ist aktuell mit fünf Stellen ausgestattet.²¹

Die Vernetzungsstellen unterstützen und beraten Träger, Kita- und Schulleitungen, Essensanbieter und Caterer rund um die Verpflegung in den Bildungs- und Betreuungseinrichtungen. In den Jahren 2016 und 2017 wurden für die Vernetzungsstellen insgesamt 341.778 Euro seitens des Bundes bewilligt. Für Projekte zur Förderung der Qualität der Schul- und Kita-Verpflegung durch die Vernetzungsstellen wird der Bund – vorbehaltlich verfügbarer Haushaltsmittel – ab dem Haushaltsjahr 2017 und zunächst befristet bis zum Ende des Jahres 2020 im Rahmen von IN FORM einen jährlichen Betrag bis zur Höhe von 1 Mio. Euro

19 www.bundesregierung.de/Content/DE/StatischeSeiten/Breg/koalitionsvertrag-inhaltsverzeichnis.html

20 www.bzfe.de/index.html

21 www.nqz.de/das-nqz/auftrag/

zusätzlich bereitstellen. Seinen Beitrag zur Regelförderung der Vernetzungsstellen hat der Bund eingestellt, heute liegt diese ausschließlich bei den Ländern und erfolgt durch Zuwendungen oder z. T. auch durch Integration in die landeseigene Schulverwaltung.²²

Je nach Bundesland sind die Vernetzungsstellen in Trägerschaft der DGE, der Verbraucherzentralen oder des jeweiligen Landes. Die Vernetzungsstellen werden häufig als Säulen der Beratung für Schulen und Kitas – auch in Bezug auf die Ernährungsbildung – benannt. Kritisch gesehen wird die häufig unzureichende finanzielle und personelle Ausstattung der Vernetzungsstellen, um diesen doch umfassenden Aufgabekatalog für eine entsprechend hohe Anzahl von Kitas und Schulen zu übernehmen. Häufig sind die Stellen über meist nur einjährige Projekte finanziert, sodass eine stetige Arbeit und Personalplanung nicht gewährleistet werden kann.²³ Hinzu kommt, dass der Bund Projekte nur fördert, wenn der Regelbetrieb durch das Land sichergestellt ist. In diesem Falle erfolgt die Regelfinanzierung über Landesmittel.

Zukünftig sollte über eine entsprechende Qualifikation dafür gesorgt werden, dass Aspekte der Nachhaltigkeit in der Ernährung sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit in die Beratungstätigkeit der Vernetzungsstellen integriert sind. Zu überprüfen ist in Zukunft, inwieweit das Ziel des Koalitionsvertrages, „die stärkere Unterstützung der Schulvernetzungsstellen“, tatsächlich umgesetzt wurde.

Auf eine Verstärkung der Kompetenz setzt auch die Ernährungsinitiative für Seniorinnen und Senioren des BMEL. Noch 2019 sollen die ersten Vernetzungsstellen entstehen, die Wissen vermitteln und Beratung bieten. Grundlage hierfür sind die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen. Ziel ist es, gemeinsam mit den Bundesländern flächendeckend Vernetzungsstellen für Seniorenernährung einzurichten.²⁴

Im **Nationalen Programm für nachhaltigen Konsum**²⁵ ist dem Thema ein eigenes Kapitel gewidmet. Darin heißt es: „Ziel ist eine gesunde, tierschutzgerechte, umweltschonende und alltagsadäquate Ernährungsweise, die für alle Konsumentinnen und Konsumenten möglichst einfach umsetzbar und finanziell tragbar ist.“ Die in dem Programm aufgeführten Maßnahmenbereiche umfassen dabei folgende Ansätze: (1) nachhaltige Ernährung als gesundheitsförderndes Konzept verankern, (2) nachhaltige Ernährung als ökologisches Konzept verankern, (3) Lebensmittelabfälle verringern und (4) Regionalität stärken.

Darauf aufbauend wurde im März 2017 das **Kompetenzzentrum nachhaltiger Konsum** der Bundesregierung beim Umweltbundesamt etabliert.²⁶ Dieses soll das gesellschaftliche Engagement für nachhaltigen Konsum stärken sowie einen fachlichen Austausch zwischen allen Akteuren fördern. Unterstützend hierzu wurde auch das „Nationale Netzwerk Nachhaltiger Konsum“ etabliert.²⁷ Im Rahmen dessen wurden verschiedene Veranstaltungsformate durchgeführt, unter anderem das Forum Lebensmittelverschwendung²⁸, die nationale Konferenz „Umsetzung nachhaltiger Konsum in Deutschland“²⁹ sowie drei nationale Netzwerktreffen nachhaltiger Konsum.³⁰

22 <http://dipbt.bundestag.de/doc/btd/18/077/1807704.pdf>

23 <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/121/1812178.pdf>

24 www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/ErnaehrungimAlter/_Texte/BAGSO-Vernetzungsstellen.html

25 www.k-n-k.de/ http://www.bmub.bund.de/fileadmin/Daten_BMU/Download_PDF/Produkte_und_Umwelt/nat_programm_konsum_bf.pdf

26 www.bmub.bund.de/pressemitteilung/bundesregierung-eroeffnet-nationales-kompetenzzentrum-fuer-nachhaltigen-konsum/

27 www.k-n-k.de/netzwerk

28 www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/abfallwirtschaft/abfallvermeidung/forum-lebensmittelverschwendung-reduktion-gelingt

29 www.k-n-k.de/veranstaltungen/konferenz_2017

30 www.umweltbundesamt.de/service/termine/3-netzwerktreffen-gemeinsam-aktiv-fuer-nachhaltigen



Kritisch hinterfragt wird die Schlagkraft des Kompetenzzentrums nachhaltiger Konsum. Zweifel wurden laut, ob die zugewiesenen finanziellen und personellen Ressourcen gewährleisten, dass die Herausforderungen bzw. die zahlreichen Aufgabenschwerpunkte auch umfassend umgesetzt werden können.

Des Weiteren wurde der Beitrag einer nachhaltigeren Ernährung sowie ein besserer Umgang mit unseren Lebensmitteln zum Klimaschutz auch im Entwurf des Klimaschutzplans 2050 von 2016 thematisiert. Die darin enthaltenen Forderungen hielten jedoch der politischen Diskussion nicht stand. So wurde unter anderem gefordert, dass *„bis 2050 ein Fleischkonsum entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angestrebt werden sollte. Dies würde auch zu einer erheblichen Verbesserung der allgemeinen Gesundheit und zur Verringerung der Kosten im Gesundheitswesen führen, da ein hoher Fleischkonsum ernährungsbedingte Krankheitsrisiken hervorruft“*. Dagegen blieb das Thema Lebensmittelverschwendung mit dem Verweis auf die Entwicklung einer nationalen Strategie erhalten.³¹

31 www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Download_PDF/Klimaschutz/klimaschutzplan_2050_bf.pdf www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Download_PDF/Klimaschutz/klimaschutzplan_2050_bf.pdf

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

In Bezug auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen hatte sich die Bundesregierung bereits seit 2012 zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung zu halbieren – zunächst bis 2020, nun – angelehnt an die SGDs – bis 2030. Im Jahre 2012 startete das BMEL die Informationskampagne „Zu gut für die Tonne!“.³² Die Initiative bietet eine breit angelegte Palette an Informationen und Mitmachaktionen. Genannt seien hier Aktionstage in Städten, die Aktion „Restlos genießen“ (Beste-Reste-Boxen), Informationsmaterialien für Ausstellungen, Schulmaterialien etc. sowie die App „Zu gut für die Tonne“. Seit 2016 findet jährlich ein Wettbewerb für den „Zu gut für die Tonne! – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung“ statt. Ausgezeichnet werden Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Produktionskette über den Handel bis hin zur Verwertung der Lebensmittel in Gastronomie und Privathaushalten.

Mit dem Koalitionsvertrag von 2018 hat sich die Bundesregierung das Ziel gesetzt, eine Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten. Darin heißt es: *„Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung werden wir gezielt weiterverfolgen und dabei die gesamte Wertschöpfungskette einbeziehen. Für die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelwirtschaft werden wir mit den Beteiligten Zielmarken vereinbaren. Die Initiative ‚Zu gut für die Tonne‘ wird mit den Ländern zu einer nationalen Strategie weiterentwickelt.“*³³

Darauf aufbauend hat das BMEL 2019 die **„Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“** veröffentlicht. Die Strategie gibt den Rahmen für den nun folgenden Prozess vor. Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung in Deutschland auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle sollen verringert werden. Zur Umsetzung dieses Zieles ist unter anderem die Etablierung eines nationalen Dialogforums für alle Interessengruppen aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft vorgesehen, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Darüber hinaus werden sektorbezogene Dialogforen eingerichtet. Ziel dieser sektorbezogenen Dialogforen ist es, gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreter/-innen aus Länder- und Bundesressorts sowie der Wissenschaft Zielmarken zu definieren, konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle zu vereinbaren.

Eine wesentliche Grundlage für die Erreichung dieser Ziele stellt der Indikator „Lebensmittelabfälle und -verluste in Deutschland“ dar, der derzeit im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) entwickelt wird und der es ermöglichen soll, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen.³⁴ Hierzu wurde eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) etabliert, die an einem entsprechenden Methodenpapier arbeitet und den Indikator in Kohärenz zu den europäischen Vorgaben entwickelt. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015 festgelegt. Sie dient als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte. Eine weitere Voraussetzung zur Umsetzung der Ziele ist die zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität. Dies ist nur in Zusammenarbeit und mit ausreichender Unterstützung mit den Lebensmittelunternehmen zu erreichen.

32 www.zugutfuerdietonne.de

33 www.bundesregierung.de/Content/DE/StatischeSeiten/Breg/koalitionsvertrag-inhaltsverzeichnis.html

34 www.bundesregierung.de/Content/DE/_Anlagen/Nachhaltigkeit-wiederhergestellt/2017-01-11-nachhaltigkeitsstrategie.pdf?blob=publicationFile&v=12

Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite www.lebensmittelwertschaetzen.de soll zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut werden.³⁵ Ferner werden auf der Plattform alle weiteren Aktivitäten der Bundesregierung und der Bundesländer dargestellt. Dazu gehört auch das Projekt „Essen in Hessen“.³⁶

Auch das **BMU** hat das Thema Reduzierung von Lebensmittelabfällen in verschiedener Weise aufgegriffen. Neben übergreifenden Abschätzungen der Umweltwirkungen, die mit den Verlusten bei Herstellung, Distribution und Konsum der Lebensmittel durch die deutsche Bevölkerung einhergehen, wurden Möglichkeiten für staatliches Handeln analysiert und konkrete Maßnahmen vorgeschlagen.³⁷ Ferner wurde insbesondere der Außer-Haus-Bereich in den Blick genommen. Ergebnis ist der Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering.³⁸

Wesentlich für einen kohärenten Ansatz zur systematischen Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette ist der Blick auf die Gesetzgebung mit der Frage, welche dort formulierten Anforderungen Lebensmittelabfälle begünstigen und welche Ansatzpunkte zur Vermeidung bestehen.³⁹ Im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung sollten unter anderem Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüft werden. Ein wichtiger Anknüpfungspunkt ist das **Abfallvermeidungsprogramm** des Bundes.⁴⁰ Gemeinsam mit den Ländern hat die Bundesregierung 2013 erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm erarbeitet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Nach dem Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) sind neben dem Bund auch die Länder zur Aufstellung von Abfallwirtschaftsplänen verpflichtet. Bislang haben acht Länder das Thema in ihre Abfallwirtschaftspläne aufgenommen. Vier Bundesländer (BW, NRW, SN und SH) haben strategische Ziele festgelegt. Allerdings fehlen in allen Abfallwirtschaftsplänen Angaben zur Erfassung und quantitative Reduktionsziele. Zwar wurden die vorgeschlagenen Maßnahmen teilweise umgesetzt, allerdings fehlen noch verbindliche Absprachen mit Unternehmen der Wertschöpfungskette. Lediglich Bayern unterhält eine bis 2018 befristete freiwillige Beteiligung der Partner aus dem Bündnis „Wir retten Lebensmittel“.

35 www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Eckpunkte-Strategie-Lebensmittelverschwendung.html;jsessionid=C92066A55D36ADB95CB56672C2ECB161.1_cid358

36 www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/essen-in-hessen/

37 D. Jespen, A. Vollmer, U. Eberle, J. Fels und T. Schomerus (2016): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Hrsg. Umweltbundesamt. Texte 85/2016.

38 www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim

39 D. Jespen, A. Vollmer, U. Eberle, J. Fels und T. Schomerus (2016): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Hrsg. Umweltbundesamt. Texte 85/2016.

40 www.bmub.bund.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/abfallvermeidungsprogramm_bf.pdf



5 FORSCHUNG

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Weltweit gibt es zahlreiche Untersuchungen zu den Auswirkungen unserer **Ernährung** auf die Umwelt; viele Studien fokussieren sich dabei auf das Klima und den Flächenbedarf.⁴¹ Lücken gibt es insbesondere zur Frage der Umweltvorteilhaftigkeit regionaler Produkte sowie zur Frage, wie nachhaltige regionale Ernährungssysteme aussehen. Auch noch wenig beleuchtet wurde, auf welche Art und Weise die notwendige Transformation in diesem Bereich unterstützt werden kann, insbesondere bei sozial benachteiligten gesellschaftlichen Gruppen. Bislang hat sich jedoch noch kein Forschungsnetzwerk auf internationaler Ebene etabliert, um einen methodischen Rahmen zu definieren.

Große Aufmerksamkeit hat das Thema durch die Veröffentlichung des Reports der **EAT-Lancet-Kommission** 2019 erfahren.⁴² 37 Forscherinnen und Forscher aus 16 Ländern haben erstmals umfassende und detaillierte wissenschaftsbasierte Ziele für eine Ernährungsweise vorgelegt, die sowohl die Gesundheit des Menschen als auch die Gesundheit des Planeten schützt. Dazu gehören eine Verdoppelung des Gemüseanteils auf dem Teller und eine Halbierung des Konsums von rotem Fleisch und Zucker. Hinter dem Bericht steht die sogenannte EAT-Lancet-Kommission, die aus Expertinnen und Experten für Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wirtschaft, Politik und Landwirtschaft besteht und gegründet wurde, um die wissenschaftliche Grundlage für eine Transformation des globalen Ernährungssystems zu schaffen.

Ähnlich wie beim Thema nachhaltige Ernährung gibt es zum Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen zahlreiche Studien zu verschiedenen Aspekten. Wesentliche internationale Plattformen zu diesem Thema haben sich bei der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)⁴³ und mit dem **Food Loss and Waste Protocol** beim World Resource Institute⁴⁴ etabliert – Letzteres vor allem auch vor dem Hintergrund, einen methodischen Rahmen zu definieren, um zukünftig das Ziel des SGD 12.3 messbar und nachprüfbar zu erreichen. In Deutschland hat das Thünen-Institut für Ländliche Räume im Jahr 2016 ein Webportal eingerichtet, um einen möglichst globalen Überblick zum aktuellen Wissensstand zu laufenden Forschungsarbeiten und bestehenden globalen Initiativen, technologischen Innovationen und vorhandenen wissenschaftlichen Expertisen zu erarbeiten.⁴⁵ Auf dieser Grundlage ist geplant, im Rahmen des Verbundes der G20 – „Agricultural Chief Scientists“ und unter Einbezug weiterer internationaler Organisationen eine einschlägige, gemeinsame Handlungsstrategie zu entwickeln. Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (www.global-flw-research.org) gibt es das deutschsprachige Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (www.essens-wert.net).

41 www.pnas.org/content/113/15/4146.full; www.wri.org/publication/shifting-diets;
Auestad, N., & Fulgoni, V. L. (2015): What current literature tells us about sustainable diets: emerging research linking dietary patterns, environmental sustainability, and economics. *Advances in Nutrition: An International Review Journal*, 6(1), 19–36.
Meier, T. (2017): Planetary boundaries of agriculture and nutrition – an Anthropocene approach. In: *Proceedings of the Symposium on Communicating and Designing the Future of Food in the Anthropocene*. Humboldt University Berlin, Bachmann Verlag: 69–79.
www.nutrition-impacts.org/media/2017_TMeier_planetary_boundaries_agriculture_nutrition.pdf
Röös, E., Bajželj, B., Smith, P., Patel, M., Little, D., & Garnett, T. (2017): Greedy or needy? Land use and climate impacts of food in 2050 under different livestock futures. *Global Environmental Change*, 47, 1–12.
Bajželj, B., Allwood, J. M., & Cullen, J. M. (2013). Designing climate change mitigation plans that add up. *Environmental science & technology*, 47(14), 8062-8069.

42 www.thelancet.com/commissions/EAT

43 www.global-flw-research.org/

44 <http://flwprotocol.org/>

45 www.global-flw-research.org/

Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren.

Im Folgenden werden ausgewählte Forschungsvorhaben und Aktivitäten vorgestellt:

Auf europäischer Ebene lief zum einen von 2012 bis 2016 das vom European Commission Framework 7 geförderte Projekt **FUSIONS** (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), das sich damit beschäftigte, wie Europa durch die signifikante Verringerung von Lebensmittelabfällen ressourceneffizienter verändert werden kann. Mit 21 Projektpartnern aus 13 Ländern erarbeitete FUSIONS sechs detaillierte Gruppen von Empfehlungen und Richtlinien für die EU-28 und die einzelnen Mitgliedstaaten, die Strategien und Methoden aufzeigen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Zieladressaten sind vorrangig Politiker der Europäischen Kommission und der einzelnen Mitgliedstaaten, aber auch Interessenvertreter der Wertschöpfungskette im Lebensmittelbereich.⁴⁶ Das EU-Forschungsprojekt **REFRESH** (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) besteht mit Förderung des Horizon 2020 Framework Programme der EU seit Juli 2015 und baut auf den Erfahrungen von FUSIONS auf. Das Projekt umfasst 26 Partner aus zwölf europäischen Ländern und China und fokussiert sich mit praxisorientierten, gemeinschaftlichen Plattformen und Pilotprojekten auf die Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Das Projekt beabsichtigt, in vier Pilotländern (Spanien, Deutschland, Ungarn, Niederlande), gemeinsam mit Regierungen, Unternehmen und lokalen Interessenvertretern strategische Vereinbarungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln.⁴⁷ Kürzlich gestartet ist das Forschungsprojekt **AVARE** (Adding value in resource effective food systems).

Das Projekt hat zum Ziel, die Entstehung von Lebensmittelabfällen zu reduzieren sowie biobasierte Produkte zu erzeugen. Es sollen Lösungsansätze zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung erarbeitet sowie Hemmnisse und fördernde Faktoren ermittelt werden. Neben Deutschland sind Schweden, Norwegen und Finnland als weitere Länder integriert. In dem Central Europe Projekt **STREFOWA**⁴⁸ arbeiten zehn Partner aus fünf Ländern (Italien, Österreich, Polen, Tschechische Republik und Ungarn) über einen Zeitraum von drei Jahren gemeinsam daran, das Lebensmittelabfallmanagement (Vermeidung und Verwertung) in ausgewählten Städten Mitteleuropas zu verbessern und dadurch vor allem zur Vermeidung negativer Umweltauswirkungen beizutragen. Aufbauend auf vorangegangenen EU-Projekten zu Lebensmittelabfällen zielt dieses Projekt darauf ab, einen Überblick über relevante Fakten sowie Best-Practice-Beispiele und Initiativen zu Lebensmittelabfallvermeidung in Europa zu geben und in acht ausgewählten Städten als Best Practice identifizierte Strategien und Praktiken umzusetzen.

46 www.eu-fusions.org/

47 <http://eu-refresh.org/eu-refresh.org/deutsch>

48 www.interreg-central.eu/Content.Node/STREFOWA.html ; <http://www.reducefoodwaste.eu/startseite.html>

Auch das Projekt „Lebensmittelabfälle in Großküchen reduzieren“ (**ELoFoS**) will vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung verringern. Dafür werden in Großküchen des Hotelgewerbes Informationen zu Aufkommen, Zusammensetzung und Wertigkeit von Lebensmittelabfällen sowie deren Entsorgungsgründe erhoben. Dabei wird auch eine Schnittstellenoptimierung zwischen dem Hotelgewerbe und deren Zulieferern für Fischprodukte, Wurst- und Fleischwaren angestrebt. Aus den Ergebnissen werden Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen abgeleitet, die dann flächendeckend in der Außer-Haus-Verpflegung umgesetzt werden sollen.⁴⁹ Auf nationaler Ebene seien weiterhin die Projekte **NAHGAST**⁵⁰ und **REFOWAS**⁵¹ aufgeführt, beide gefördert über das BMBF.

Ersteres hat das übergeordnete Ziel, Transformationsprozesse zum nachhaltigen Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie zu unterstützen und zu verbreiten. Das Letztere zielt darauf ab, Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozialer und ökologischer Innovationen aufzuzeigen.

Die **Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)** hat sich schon früh mit den Themen nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten auseinandergesetzt und verschiedenste Projekte zu diesen Themen gefördert. Dazu gehörte unter anderem ein Wettbewerb von Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette (Genießt uns!⁵²). Seit 2016 wurde mit den neuen Förderleitlinien der Förderschwerpunkt „*Nachhaltige Ernährung und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln*“ eingeführt. Die Förderung zielt unter anderem auf Ansätze zur produktspezifischen Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmitteln und Weitergabe von Nachhaltigkeitsinformationen entlang der Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten, Ansätze zur Verminderung von Lebensmittelverlusten im Handel insbesondere bei Backwaren, Obst und Gemüse sowie auf Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung bei Privat- und Großverbrauchern.

United Against Waste e. V. (UAW) hat 2018 die erste Zwischenbilanz zum Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung veröffentlicht. Um auf das Gramm genau nachzuweisen, wie viel Prozent der tatsächlichen Lebensmittelabfälle vermeidbar wären, entwickelte UAW Mitte 2014 das Abfall-Analyse-Tool. Abfälle werden anhand vier transparenter Sammelbehälter, die den gesamten Küchenprozess abbilden, sortiert, gewogen und dokumentiert. So konnten innerhalb von 2,5 Jahren insgesamt über 400 Messungen in Betrieben (Küchen) durchgeführt und analysiert werden. Damit verfügt United Against Waste bundesweit über die umfangreichste Abfalldatenbasis mit detaillierten Analysen. Ziel der Zwischenbilanz ist es nun, Instrumente für AHV-Betriebe zur Verfügung zu stellen, damit Messungen, Abfallanalysen und das Coaching für eine abfallarme Verpflegung zum Standard werden. Neben umfangreichen Messergebnissen werden der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt, Gesetzgebungen, Herausforderungen an die Branche, Praxisberichte sowie konkrete Lösungen zur Abfallvermeidung beleuchtet.⁵³

49 www.elofos.de

50 <http://nahgast.de/>

51 <http://refowas.de/>

52 www.dbu.de/projekt_31464/01_db_2409.html

53 www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz



6 ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

6.1 EUROPÄISCHE RAHMENBEDINGUNGEN

Die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen für öffentliche Einrichtungen unterliegt dem europäischen Recht und damit verschiedenen vergaberechtlichen Vorgaben, die Wettbewerb, Transparenz, Nichtdiskriminierung und Wirtschaftlichkeit sicherstellen sollen. Diese gelten oft als Barrieren für den Bezug von regionalen und ökologischen Lebensmitteln. Mit der Modernisierung des europäischen Vergaberechts durch die EU-Vergaberichtlinien aus den Jahren 2004 und 2014 wurde die Möglichkeit geschaffen, auch soziale und ökologische Aspekte im Vergabeverfahren zu berücksichtigen. Zuvor beschränkten sich die vertraglich festlegbaren Qualitätskriterien nur auf die direkten Eigenschaften des Vertragsgegenstandes. Darüber hinausgehende Aspekte – wie etwa die Berücksichtigung externer Kosten oder ökologischer Produktionsmethoden – konnten nicht als Auswahlkriterien herangezogen werden. Nunmehr gibt es die Möglichkeit zur Umsetzung weiterer umwelt-, sozial- und industriepolitischer Ziele. Zu diesen gehören unter anderem: die Berücksichtigung von Lebenszykluskosten und des Produktionsprozesses; Förderung von Innovationen; mögliche Bevorzugung von geschützten Werkstätten und Unternehmen, die benachteiligte Arbeitnehmer integrieren; sowie die Erleichterung der Teilnahme an Vergabeverfahren für kleine und mittlere Unternehmen. Die neuen Richtlinien räumen den Mitgliedstaaten zugleich neue Handlungsspielräume ein, sodass diese auch zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen genutzt werden können.

Um das Potential dieser neuen rechtlichen Möglichkeiten aufzuzeigen und für die öffentlichen Einrichtungen umsetzbar zu machen, wurden im Auftrag der Europäischen Kommission verschiedene Empfehlungen und Leitfäden für die umweltorientierte, soziale und innovative Beschaffung ausgearbeitet, die sich auf verschiedene Produkte und Dienstleistungen anwenden lassen, wie zum Beispiel die Empfehlungen zu „Green Public Procurement“. Diese können auf freiwilliger Basis in den Mitgliedstaaten umgesetzt werden. Im Rahmen der derzeitigen Revision der Kriterien und Leitfäden hat das Joint Research Centre im Juni 2017 ein umfangreiches Dokument speziell zur Beschaffung von Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen veröffentlicht (Revision of the EU GPP criteria for Food procurement and Catering services).⁵⁴ Darin enthalten sind unter anderem ambitionierte und konkrete Empfehlungen für die Höhe des Bio-Anteils sowie Empfehlungen für Kriterien in Bezug auf die Vermeidung von Lebensmittelverlusten.

6.2 NATIONALE RAHMENBEDINGUNGEN

Durch das Gesetz zur Modernisierung des Vergaberechts wurden die EU-Vergaberichtlinien im April 2016 in nationales Recht umgesetzt. Die wesentlichen Regelungen werden damit im Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB)⁵⁵, welches für Aufträge im Oberschwellenbereich gilt, zusammengeführt.

Das GWB gehört zusammen mit der Vergabeverordnung (VgV) sowie den Vergabegesetzen der Länder zum gesetzlichen Rahmen des öffentlichen Beschaffungswesens. Ziel der Modernisierung der öffentlichen Auftragsvergabe in Deutschland war es, diese einfacher und anwendungsfreundlicher zu gestalten.

⁵⁴ http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU_GPP_Food_catering_criteria_TR3.0.pdf

⁵⁵ www.gesetze-im-internet.de/gwb/

Wesentliche Eckpunkte der Umsetzung sind:

- Stärkung ökologischer, sozialer und innovativer Aspekte im Einklang mit der Wirtschaftlichkeit
- Berücksichtigung klein- und mittelständischer Interessen, d. h., umfangreiche Beschaffungsvorhaben müssen in mehrere Lose aufgeteilt werden
- Erhaltung, ggf. auch Schaffung kommunaler Handlungsspielräume
- weitgehende Digitalisierung des Beschaffungsprozesses und Verminderung des bürokratischen Aufwandes bei gleichzeitiger Erfassung der Auswirkungen (Nachhaltigkeitsberichterstattung)

Auch wenn mit der Neugestaltung des Vergaberechts ein Rechtsrahmen zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien geschaffen wurde, zeigen sich bei der Umsetzung in der Vergabepaxis Unsicherheiten bei den Vergabestellen. Zwar wurde auf nationaler Ebene mit der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung⁵⁶ ein Informationsportal für öffentliche Auftraggeber geschaffen, jedoch bietet diese bisher nicht für alle Produktgruppen ausreichende Informationen. So finden sich im Produktblatt für Lebensmittel und Catering⁵⁷ Empfehlungen zur Wahl von Vertragspartnern, allerdings fehlt es für Auftraggeber bislang an umfassenden Hinweisen für eine rechtssichere Gestaltung von Ausschreibungen.

Durch eine nachhaltige und verlustfreiere Beschaffung von Lebensmitteln haben öffentliche Einrichtungen das Potential, zu Vorreitern bei der Schaffung neuer Märkte für nachhaltigere Produkte und Dienstleistungen zu werden. Zu solchen umweltorientierten, sozialen und ökonomischen Kriterien, die von den Vergabestellen in der Beschaffung von Lebensmitteln gefordert werden können, gehören unter anderem⁵⁸:

- Lebensmittel aus ökologischer/umweltfreundlicher Erzeugung
- saisonale Lebensmittel
- frische, wenig verarbeitete Lebensmittel
- Produkte aus artgerechter Tierhaltung gemäß Tierschutzgesetz
- Aquakultur- und Meeresprodukte aus anerkannter Zertifizierung
- vegetarische Speisen, Reduzierung Fleischanteil
- Fairtrade-Produkte
- Reduzierung Verpackungsanteil und Bevorzugung umweltfreundlicher Verpackungen
- Minimierung von Abfällen und Abfalltrennung
- Minimierung des Einsatzes gefährlicher Chemikalien und Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungs- und Geschirrspülmitteln
- Verwendung energieeffizienter und wassersparender sowie ressourcenschonend hergestellter Küchengeräte
- Einhaltung von arbeitsrechtlichen und sozialen Bestimmungen
- soziale Eingliederung (einschließlich Menschen mit Behinderungen)
- Chancengleichheit; Barrierefreiheit

56 www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html

57 www.nachhaltige-beschaffung.info/SharedDocs/DokumenteNB/Produktbl%C3%A4tter/Lebensmittel_Catering.html

58 Meinungsbild Teilnehmer des Dialogforums „Essen in Hessen“

Jedes einzelne dieser Zusatzkriterien müsste entweder in dem Leistungsverzeichnis oder bei den Zuschlagskriterien der jeweiligen Ausschreibung genau definiert werden, so zum Beispiel, was genau unter „Bio“ zu verstehen ist (u. a. Auflistung der Siegel).

Darüber hinaus haben öffentliche Auftraggeber die Möglichkeit, durch die Teilung großer Aufträge in kleinere Losgrößen kleine und mittlere Unternehmen und damit regionale Wertschöpfungsketten zu fördern.

Eine weitere Dynamik könnte sich darüber hinaus aus dem aktuellen Koalitionsvertrag ergeben.⁵⁹ Das Thema Ernährung wird mehrfach aufgegriffen, angefangen mit dem Ziel einer größeren Wertschätzung für Lebensmittel über die Förderung nachhaltiger Lebensstile bis hin zu Ernährungsbildung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Ein konkretes Ziel wurde in Bezug auf die Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus festgeschrieben: *„Ausgehend von der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau werden wir den Ökolandbau weiter ausbauen, um einen Flächenanteil von 20 % nachfrageorientiert und bei Ausbau der Forschung bis zum Jahr 2030 zu erreichen.“* In Deutschland wirtschafteten Ende 2017 29.174 Höfe ökologisch (8,2 % der Fläche und 10,9 % der Betriebe).⁶⁰ Bis 2030 müssten bei dem anvisierten Ziel rund 71.200 landwirtschaftliche Betriebe ökologisch wirtschaften. Neben dem Lebensmittelhandel ist die Außer-Haus-Verpflegung zweitwichtigster Absatzmarkt für die Ernährungsindustrie und damit auch ein wichtiger Abnehmer ökologischer Produkte. Um das Ziel 20 % ökologischer Anbaufläche zu erreichen, gilt es, diesen Bereich auszubauen. Vorreiter könnte hier die öffentliche Beschaffung sein.

6.3 RAHMENBEDINGUNGEN IN DEN BUNDESLÄNDERN

Evaluierungen der Länderregelungen auf dem Gebiet der umweltfreundlichen Beschaffung haben aufgezeigt, dass zwar verbindliche Regelungen in Deutschland auf Länderebene in den letzten Jahren zugenommen haben, es jedoch immer noch Länder ohne solche Vorgaben gibt. Nur wenige Länder würden nach einem Bericht des Umweltbundesamtes über ein Vergabegesetz verfügen, in dem „der Wille des Gesetzgebers zum Ausdruck kommt, das öffentliche Beschaffungswesen umweltfreundlich zu gestalten, indem Grundsätze und Ziele benannt und den Normadressaten verbindlich vorgegeben werden“. Als positive Beispiele werden insbesondere Berlin und Bremen hervorgehoben.⁶¹ In gleicher Weise gilt dies auch für die Gemeinschaftsverpflegung. Die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien ist vergaberechtlich möglich und gesellschaftspolitisch gewünscht, dennoch zeigen verschiedene Studien zu Nachhaltigkeitsaspekten in der Gemeinschaftsverpflegung, dass diese in der Praxis bisher kaum integriert sind. So wurde der Anteil von Bio-Lebensmitteln in Verträgen der Schulverpflegung auf Basis einer bundesweiten Befragung von Schulträgern und Schulleitern ermittelt. Die Ergebnisse zeigen, dass in knapp 60 % der Verträge keine Bio-Lebensmittel gefordert werden und 26 % der Befragten nicht wissen, ob ein solcher Anteil vertraglich festgelegt wurde.⁶² Auch regionale Lebensmittel werden nach einer weiteren Studie zur Gemeinschaftsverpflegung von Arens-Azevedo bislang eher zufällig im Speiseplan integriert, obwohl eine Erhöhung des Anteils zum

59 www.bundesregierung.de/Content/DE/_Anlagen/2018/03/2018-03-14-koalitionsvertrag.pdf;jsessionid=51491513EF3159DB8F75086D0940004C.s3t2?__blob=publicationFile&v=6

60 www.boelw.de/themen/zahlendatenfakten/bio-branche-2018/

61 www.umweltbundesamt.de/publikationen/regelungen-der-bundeslaender-auf-dem-gebiet-der

62 www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf

Zwecke des Ausbaus regionaler Wertschöpfungsketten politisch gewollt ist⁶³ und von der DGE auch empfohlen wird. Als Barrieren für die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in öffentlichen Aufträgen gelten unter anderem fehlende konkrete politische Vorgaben zu nachhaltigen Beschaffungszielen, höhere Kosten für nachhaltige Lebensmittel, Beschaffungs- und Verfügbarkeitsprobleme sowie Wissensdefizite und rechtliche Unsicherheiten in den Beschaffungsstellen.⁶⁴

Neben der Ausgestaltung der Ausschreibungen und deren Umsetzung in die Praxis mangelt es auch an Transparenz der Vergaben sowie Kontrollen, ob die angegebenen Leistungen auch tatsächlich umgesetzt werden. Berlin ist hier mit der 2016 eingerichteten zentralen „Qualitätskontrollstelle Schulessen“ bundesweit ein Vorreiter.⁶⁵ Sie besteht aus einem vierköpfigen Team mit einem jährlichen Budget von rund 350.000 Euro. Die Kontrolleure widmen sich den etwa 30 Essensanbietern für die rund 400 Berliner Grundschulen. Deren Großküchen werden künftig regelmäßig aufgesucht, um dort das Essen zu untersuchen. Nach und nach sollen aber auch die Essensausgaben in den Schulen stichprobenartig unter die Lupe genommen werden. Auch der Austausch und die Vernetzung der Anbieter sollen gefördert werden, beispielsweise über Interessenkonferenzen im Vorfeld einer Ausschreibung. Dies fördert zudem die Transparenz in den Vergabeverfahren. Um ein wirksames Feedbacksystem zu etablieren, welches zu einer stetigen Verbesserung der Qualität führt, sollten die Anbieter aussagekräftige Begründungen erhalten, welche Leistungen als gut und welche als verbesserungswürdig eingestuft werden – unabhängig davon, ob der Anbieter den Auftrag erteilt bekommt oder nicht. Die häufig intransparente Bewertung seitens der zuständigen Stellen vermindert auf der einen Seite den Lernprozess seitens der Marktteilnehmer und führt auf der anderen Seite dazu, dass die Erwartungshaltung seitens der ausschreibenden Stelle nicht transparent ist. Als hinderlich können sich zudem kurze Vertragslaufzeiten (zwei Jahre oder gestaffelt jeweils ein Jahr) auswirken. Sie vermindern zum einen die Planungssicherheit für die Caterer und können sich dahingehend auswirken, dass weniger Investitionen getätigt werden (z. B. in moderne energieeffiziente Geräte). Auch würden Buyback-Klauseln in Verträgen dazu beitragen, dass Unternehmen umfangreichere Investitionen tätigen würden (z. B. Ausstattungen der Essensräume). Schlussendlich kann dies auch zu Problemen bei der Anwerbung von qualifizierten Mitarbeitern führen, da qualifizierte Mitarbeiter sich seltener auf ein kurzfristiges Arbeitsverhältnis einlassen.

63 <http://ejournals.duncker-humboldt.de/doi/pdf/10.3790/vjh.81.4.147>

64 M. Haak (2016): Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen. Bachelorarbeit. Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg.

65 www.berlin.de/rbmskzl/aktuelles/pressemitteilungen/2016/pressemitteilung.520703.php

6.4 AUSGEWÄHLTE BEISPIELE FÜR EINE NACHHALTIGE BESCHAFFUNG AUS ANDEREN LÄNDERN

JRC

Empfehlungen des Joint Research Centre zur Beschaffung von Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen.⁶⁶

COPENHAGEN HOUSE OF FOOD

Das Kopenhagener House of Food ist eine unabhängige, gemeinnützige Einrichtung, die 2007 von der Stadt Kopenhagen gegründet wurde. Mithilfe von über 40 Mitarbeitern und einem jährlichen Budget von rund 4,5 Mio. Euro soll die Qualität des Essens in öffentlichen Einrichtungen verbessert und eine gesunde, nachhaltige Esskultur in der Stadt etabliert werden. So konnte das im Jahr 2000 von der Stadtverwaltung gesteckte Ziel eines 90 %-Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen bis 2015 erreicht werden. Die Strategie der „Organic Conversion“ besteht darin, ein Umdenken in den Küchen und bei den Konsumenten zu erzeugen, anstatt konventionelle Zutaten 1:1 durch ökologische Produkte zu ersetzen. Durch geänderte Menüzusammensetzungen, wie z. B. die Verwendung von saisonalem Gemüse oder den verringerten Einsatz von Fleisch, gelang es, den Umwandlungsprozess für die Küchen ohne Mehrkosten zu gestalten.^{67, 68}

BADEN-WÜRTTEMBERG

In Baden-Württemberg hat der Ministerrat im November 2017 das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz mit der Umsetzung einer ressortübergreifenden Ernährungsstrategie beauftragt. Die daraufhin erarbeitete und veröffentlichte Ernährungsstrategie enthält neun Leitsätze, welche in einem Beteiligungsprozess unter Einbeziehung der Verwaltung und der gesellschaftlichen Akteure konkretisiert werden sollen. Dabei kommt dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die zentrale Koordinierungsrolle zu.⁶⁹

Mit der Etablierung der Strategie wurde die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung zu einer Aufgabe der gesamten Landesregierung. Alle Ressorts haben sich nicht nur zu den Zielen und Leitsätzen verpflichtet, sondern unterstützen auch die Umsetzung der Strategie. Maßgabe ist, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung auch in der Bildungspolitik, Wirtschaftspolitik sowie in der Familien-, Umwelt- und Sozialpolitik ausreichend Beachtung finden muss. Mit der Landesrahmenvereinbarung zur Umsetzung der nationalen Präventionsstrategie und den kommunalen Gesundheitskonferenzen bestehen zudem gute Strukturen für eine Zusammenarbeit und gemeinsam getragene Initiativen zur Gesundheitsförderung vor Ort. Gewünscht ist, dass das Thema Ernährung in allen kommunalen Gesundheitskonferenzen einen hohen Stellenwert über den Bildungsaspekt hinaus einnimmt.

Im November 2018 fand die erste Vernetzungstagung der Ernährungsstrategie in Baden-Württemberg statt, und damit begann der Dialog mit der Praxis.⁷⁰

66 http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU_GPP_Food_catering_criteria_TR3.0.pdf

67 www.ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/events/2012/food-sustainability/hultberg-madsen_en.pdf

68 <http://en.kbhmadhus.dk/organic-conversion/organic-conversion-%E2%80%93-a-plan-for-the-future>

69 www.mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/2017_Ern%C3%A4hrungsstrategie_BW.pdf

70 www.mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilung/pid/erste-vernetzungstagung-der-ernaehrungsstrategie-baden-wuerttemberg/

Die Ernährungsstrategie enthält neun Leitsätze. Diese sind:

1. Wir stärken die Ernährungsinformation und -bildung landesweit für alle.
2. Wir werben gemeinsam mit allen Akteurinnen und Akteuren für einen nachhaltigen Konsum.
3. Wir informieren Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Akteurinnen und Akteure in Kindertageseinrichtungen, Schulen und Kantinen über nachhaltige landwirtschaftliche Erzeugung.
4. Wir ergreifen Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten, im Einzelhandel und beim Auswärts-Essen einzudämmen.
5. Wir nutzen die Strukturen der Gesundheitsförderung und Prävention, um viele Entscheidungsträger für das Thema Ernährung zu gewinnen.
6. Wir gehen in der öffentlichen Verwaltung mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement unter Beachtung der Grundsätze des Vergaberechts mit gutem Beispiel voran.
7. Wir fördern qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus.
8. Wir gehen auf sozial Benachteiligte zu, damit sie ihre Kompetenzen für eine gesunde Ernährung erweitern können.
9. Wir sehen Vielfalt und Frische bei gutem Essen als Chance und Stärke an.

Zu dem sechsten Leitsatz heißt es unter anderem:

„Wir gehen in der öffentlichen Verwaltung mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement unter Beachtung der Grundsätze des Vergaberechts mit gutem Beispiel voran. Das Land Dänemark könnte hier als Vorbild herangezogen werden. Das Land sieht sich bei der Umsetzung der Ernährungsstrategie in verschiedenen Bereichen als Vorbild in der Pflicht:

- bei der Gemeinschaftsverpflegung
- im betrieblichen Gesundheitsmanagement
- beim Angebot bei Tagungen und Besprechungen

Als großer Arbeitgeber und Betreiber zahlreicher Kantinen und Mensen kann die Landesverwaltung im Bereich regional und ökologisch erzeugter, fair gehandelter, frischer und Gentechnik-freier Lebensmittel sowie Lebensmittel mit besonderem Naturschutznutzen wie zum Beispiel Streuobstprodukte eine Vorbildfunktion für die Gestaltung gesundheitsförderlicher Lebenswelten einnehmen.“

Zum 1. Januar 2019 wurde ein Landeszentrum für Ernährung eingerichtet. Dieses soll alle Beteiligten im Land in den Bereichen Ernährungsbildung, Ernährungsinformation und Gemeinschaftsverpflegung unterstützen. Ziel ist es zum einen, ein Kompetenzzentrum Gemeinschaftsverpflegung sowie ein Kompetenzzentrum Ernährungsinformation und -bildung aufzubauen. Dadurch soll unter anderem die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ausgebaut werden.⁷¹ Für die Betriebe gibt es Informationsmaterialien, Coaching-Angebote, Schulungen und Vernetzungsangebote.

71 www.lwl-bw.de/pb/Lde/Startseite/Unsere+Themen/Ernaehrung

BERLIN

Mit der Unterzeichnung des Mailänder Abkommens über städtische Ernährungspolitik (Milan Urban Food Policy Pact) im Oktober 2015 hat sich Berlin zur Umsetzung einer umfassenden, langfristigen und sozial gerechten Ernährungspolitik verpflichtet.⁷² Im aktuellen Koalitionsvertrag wurde das Ziel konkretisiert und als Auftrag festgehalten, eine zukunftsfähige, regional gedachte Ernährungsstrategie für Berlin zu entwickeln. 2018 organisierte die Senatsverwaltung mithilfe der Dienstleister NAHhaft und NetzwerkX einen breit angelegten Beteiligungsprozess mit verschiedenen Expertinnen und Experten aus Zivilgesellschaft, Ernährungswirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung, um einen konkreten Aktionsplan für die Berliner Ernährungsstrategie zu entwickeln. Der Aktionsplan befindet sich derzeit in der Abstimmung innerhalb des Senats. Kernprojekte des Aktionsplans sind unter anderem die Einrichtung von sogenannten Lebensmittelpunkten, die Qualitätsverbesserung der Berliner Gemeinschaftsverpflegung und die Einrichtung einer Beratungsinstitution nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“.⁷³ Als übergreifende Handlungsfelder zur erfolgreichen Umsetzung der Ernährungsstrategie werden die Schaffung nachhaltigerer Kooperationsstrukturen, Kommunikation, die Gründung eines „Innovationcampus Ernährungswende“ und die Durchführung einer Wirkungsevaluation gesehen. Eine erste Maßnahme zur Verbesserung der städtischen Gemeinschaftsverpflegung hat die Senatsverwaltung schon jetzt angestoßen: der Aufbau eines „Zentrums für gute Gemeinschaftsverpflegung“ nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“.⁷⁴

Bereits 2013 trat in Berlin die Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt – VwVBU“ in Kraft, die auch Kriterien zur Lebensmittelbeschaffung enthält, zum Beispiel einen Mindestanteil an Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft von 15 %. Mit einer solchen Verwaltungsvorschrift ist Berlin ein Vorreiter im bundesweiten Vergleich. Daran anschließend beschloss das Berliner Abgeordnetenhaus im März 2013 das Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens, um die Qualität des Schulessens nachhaltig zu verbessern. Gekoppelt hieran, wurde eine zentrale Kontrollstelle für Schulverpflegung eingerichtet.



72 www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/ernaehrungsstrategie/artikel.727449.php

73 www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/ernaehrungsstrategie/artikel.784086.php

74 www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/ernaehrungsstrategie/artikel.727452.php

www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/wirtschaftlicher-verbraucherschutz/wertschaetzung-von-lebensmitteln/artikel.725036.php

BIOSTADT MÜNCHEN

Der Münchner Stadtrat hat im Juli 2006 einstimmig das Projekt Biostadt München beschlossen, um die Aktivitäten im Aufgabenfeld „Biostadt München“ zu verstärken und mithilfe von Unterstützung und Beratung den Anteil an Bio in der Außer-Haus-Verpflegung stetig zu erhöhen. Weiterhin soll der Anteil von regionalen Produkten und von Produkten aus artgerechter Tierhaltung erhöht werden. Handlungsfelder sind unter anderem Bio in Kindereinrichtungen, im Geschäftsbereich der Stadt München sowie Bio in der Gastronomie. Darüber hinaus liegt ein Schwerpunkt in der Kooperation und Vernetzung mit Akteuren im gleichen Handlungsfeld. Ergebnis ist: Bei allen Verpflegungsanlässen im Verantwortungsbereich der Stadt München werden zurzeit mindestens 10 % Bioprodukte eingesetzt (z. B. Christkindlmarkt, Auer Dult, Konferenzen, Workshops, aber auch städtische Einrichtungen wie Seniorenheime). Eine Erhöhung auf 20 % ist vorgesehen. Bei städtischen Empfängen werden mindestens 20 % Bioprodukte angeboten. Weiterhin konnte durch das Kooperationsprojekt „Bio für Kinder“ mit der Tollwood GmbH nachgewiesen werden, dass Bio bei optimiertem Küchenmanagement und gesunder Speiseplangestaltung nur wenig Mehrkosten gegenüber konventioneller Verpflegung verursacht. In der Kita-Verpflegung werden 50 % Bio und beim Fleisch 90 % Bio eingesetzt. Bei der Umsetzung dieser Standards werden die Kitas begleitet und beraten.⁷⁵

LEITFADEN „MEHR BIO IN KOMMUNEN“

2017 wurde über das Biostädte-Netzwerk ein Leitfaden zur Bioeinführung in Kommunen veröffentlicht. Es ist der erste Leitfaden zum Thema Bio, der sich direkt an Städte und Gemeinden richtet, und stellt ein umfassendes Nachschlagewerk dar, das Städte und Gemeinden durch den gesamten Prozess der Einführung von Biolebensmitteln begleiten kann: Angefangen bei der Formulierung von Stadtratsbeschlüssen über die notwendigen Planungsprozesse innerhalb der Verwaltung bis zur praktischen Umsetzung in der Küche.⁷⁶



75 www.biostaedte.de/bio-staedte/muenchen.html, www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Stadtratsbeschluesse.html

76 www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

NORDRHEIN-WESTFALEN

Im Rahmen des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), Osnabrück und dem NRW-Umweltministerium fachlich und finanziell unterstützten Modellprojekts „Nachhaltige Verwaltung der Zukunft“⁷⁷ wurde im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) ein umfassendes Nachhaltigkeitsmanagement entwickelt. Das Projekt hatte eine Laufzeit von 27 Monaten und wurde im Zeitraum vom 1. April 2017 bis 31. Juli 2019 durchgeführt. Fünf Handlungsfelder standen im Vordergrund: Gebäude- und Liegenschaftsmanagement, Mobilität, Beschaffungswesen, Kantinenbetriebe sowie Personalentwicklung und -management. Das Projekt konzentrierte sich damit auf die fünf Handlungsfelder, welche für eine öffentliche Landeseinrichtung wesentlich sind und die sowohl im LANUV als auch in der gesamten Landesverwaltung Verbesserungspotenziale aufweisen.

Eine besondere Herausforderung lag im Handlungsfeld Kantinenbetrieb, da die Kantinen in öffentlichen Einrichtungen häufig durch externe Caterer betrieben werden. Somit lässt sich die Ausrichtung an Nachhaltigkeitskriterien nur begrenzt steuern.

Parallel wurde das Kooperationsprojekt „Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen“ mit dem Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster und dem Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre der Technischen Universität Berlin (TU Berlin) im Sommer/Herbst 2017 in den Kantinen des LANUV und des NRW-Umweltministeriums durchgeführt. Ziel des Projektes war die Förderung nachhaltigen Denkens und Wirtschaftens im Kantinenbetrieb. Eine Maßnahme zur Status-quo-Erhebung war eine Online-Umfrage unter den Beschäftigten, um die Kundenzufriedenheit zu ermitteln und die Wünsche hinsichtlich einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung in den Kantinen abzufragen.

Aufgrund der beiden Projektergebnisse, dem Austausch mit externen Experten, Workshops und der Kantinenrichtlinie NRW⁷⁸ wurden die Pächterkonzessionen für zwei Kantinen sowie ein Rahmenvertrag für Veranstaltungscatering neu ausgeschrieben und erfolgreich vergeben. Bei allen Leistungsbeschreibungen wurde besonderer Wert auf Nachhaltigkeitskriterien wie z. B. Vermeidung von Lebensmittelverlusten, regionale und saisonale Lebensmittel, ein Bioanteil von 20 % am monetären Wareneinsatz (zunächst ohne Zertifizierung), Reduktion des Fleischanteils oder Produkte aus fairem Handel gelegt. Der Ausschreibungstext wird anderen öffentlichen Einrichtungen als Vorlage zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus wurde ein Kantinenausschuss gegründet, um die Transparenz und Kommunikation in alle Richtungen zu fördern.

77 www.lanuv.nrw.de/nachhaltigeverwaltungderzukunft/handlungsfelder/

78 www.recht.nrw.de/lmi/owa/br_text_anzeigen?v_id=10000000000000000056



7 NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN KINDERTAGESSTÄTTEN, SCHULEN UND HOCHSCHULEN

Das spätere Essverhalten und unser Geschmack werden in der frühen Kindheit angelegt. Nach den aktuellen Angaben werden ungefähr 2,8 Mio. Kinder von null bis unter sechs Jahren in einer Kita oder in der Kindertagespflege betreut.⁷⁹ Über 2 Mio. Kinder essen täglich in der Kita zu Mittag.⁸⁰ Des Weiteren gehen in Deutschland ca. 8,4 Mio. Schülerinnen und Schüler in allgemeinbildende Schulen, davon 2,8 Mio. in einen Ganztagsbetrieb, mit steigender Tendenz.⁸¹ Etwa 80 % der derzeitigen Ganztagschulen bieten eine Mittagsverpflegung an, die Teilnahme der Schülerinnen und Schüler an der Verpflegung schwankt erheblich und liegt im Schnitt bei 50 % im Primarbereich und 30 % im Sekundarbereich.⁸²

Durch die Verlagerung der Ernährung aus den privaten Haushalten in Ganztagskitas und -schulen ergibt sich zunehmend eine staatliche Mitverantwortung für die Ernährung junger Menschen. Die Frage ist, in welcher Weise und auf welcher Ebene der Staat im Rahmen der Fürsorgepflicht⁸³ die Verantwortung für die angemessene Verpflegung der Kinder und Jugendlichen hat und wahrnimmt. In der wissenschaftlichen und politischen Diskussion wird ein dringender Handlungsbedarf aufgezeigt, um das Ziel zu erreichen, neben der Gewährleistung einer altersgerechten, schmackhaften, ausgewogenen und gesunderhaltenden Gemeinschaftsverpflegung in angemessener Qualität zukünftig auch Aspekte zur Nachhaltigkeit systematisch zu berücksichtigen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung in den verschiedenen Lebenswelten entwickelt. Empfehlungen zu Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und -zubereitung werden ergänzt durch Rezeptdateien, Infomaterial und Fortbildungsangebote für die Tischgäste und Beschäftigten in der Gemeinschaftsverpflegung. Entsprechend den langjährigen zehn Regeln der DGE für eine gesunde Ernährung sorgen einige Vorgaben indirekt für eine auch ökologisch nachhaltigere Ernährung, darunter insbesondere die Empfehlung, weniger Fleisch zu essen. Seit 2014 enthalten alle DGE-Qualitätsstandards darüber hinaus ein eigenständiges Kapitel (Kapitel 5), das sich dem nachhaltigen Handeln in der Gemeinschaftsgastronomie widmet und konkrete Empfehlungen dafür gibt. Inzwischen (März 2018) sind bundesweit 1553 Einrichtungen und Caterer zertifiziert, in Hessen 156. Seit März 2018 können sich zertifizierte Einrichtungen ergänzend nach einem Modul zur Nachhaltigkeit ihrer Verpflegung zertifizieren lassen; das haben insgesamt 44 Einrichtungen – 23 Betriebskantinen, 20 Kitas und ein Schul- und Kita-Caterer – bereits getan, in Hessen davon sechs Betriebskantinen.

79 Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Pressemitteilung vom 27. Juli 2017 – 255/17, <http://nqz.de/kita/zahlen-fakten/>

80 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 13. DGE-Ernährungsbericht – Veröffentlichung Kapitel 2 und Kapitel 3 (2016). www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/dgeeb/13-DGE-EB-Vorveroeffentlichung.pdf

81 Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Schulen auf einen Blick – Broschüre mit ausgewählten Schuldaten (2016) <http://nqz.de/kita/zahlen-fakten/>

82 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.): Qualität in der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht (2015).

83 Im Sinne des Artikels 74 Absatz 1 Nummer 7 GG in Verbindung mit Artikel 72 Absatz 2 GG.

7.1 VERPFLEGUNGSSITUATION UND ERNÄHRUNGSBILDUNG IN KINDERTAGESSTÄTTEN

Durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung hat das Thema Verpflegung in Kitas an Bedeutung gewonnen. 2008 besuchten nur 32 % der Kitakinder ganztägig ihre Einrichtung, im Jahr 2015 waren es bereits 48,9 %. Entsprechend stieg die Zahl der Kinder, die in ihrer Kita essen, von 1,4 auf 2 Mio. Die Tendenz ist weiter steigend. Seit August 2013 haben zudem alle Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr einen Rechtsanspruch auf einen Kitaplatz. Laut den Ergebnissen der VEKITA-Studie für den 13. Ernährungsbericht der DGE beziehen mehr als zwei Drittel aller Kitas das Mittagessen über Caterer, nur ein Drittel bereitet das Mittagessen täglich in der Kita zu, wobei nur 16 % der befragten Kitas über voll ausgestattete Küchen verfügen. Ferner sind nur knapp 10 % der Caterer Spezialisten für Kinder und Jugendliche. Ernährung ist als wichtiges Thema in der Kita erkannt, jedoch fehlt es an finanzieller und personeller Unterstützung und fachlicher Kompetenz. Nur knapp 40 % der befragten Kitas verfügen über Fachkräfte im Hauswirtschaftsbereich mit einer einschlägigen Berufsausbildung wie Hauswirtschafter/-in oder Koch/Köchin. Darüber hinaus werden weit weniger als die Hälfte der befragten Kitas von ihrem Träger fachlich bei Qualität und Hygiene in Bezug auf die Verpflegung unterstützt. Nur knapp die Hälfte der befragten Kitas (47,2 %) kennt externe Qualitätsstandards für die Verpflegung im Kitabereich. Die Umfrage ergab ferner, dass die DGE-Empfehlungen häufig nicht erfüllt wurden, so unter anderem die Empfehlung, maximal achtmal Fleisch oder Wurst in 20 Verpflegungstagen anzubieten. Diese wurde von knapp der Hälfte der Kitas nicht erfüllt, die Anforderung auf täglich Gemüse immer noch von 25 % nicht.⁸⁴

VERLUSTE VON LEBENSMITTELN

Es liegen derzeit keine wissenschaftlichen Ergebnisse und Einschätzungen zu den Verlusten an Lebensmitteln in Kindertagesstätten vor.

DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR KITAS

2009 veröffentlichte die DGE ihren Standard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und bietet Kitas die Möglichkeit, ihr Verpflegungsangebot auszeichnen zu lassen – durch die „FIT KID“-Zertifizierung und die „FIT KID-PREMIUM“-Zertifizierung. Bis Ende März 2019 waren 415 Kitas, 51 Ausgabeküchen und 182 Kita-Caterer zertifiziert, davon in Hessen 67 Kitas, eine Ausgabeküche und 15 Caterer. 2015 haben bundesweit nur knapp 30 % Kitas den DGE-Qualitätsstandard berücksichtigt. Dort, wo er angewendet wird, wirkt er positiv und führt unter anderem zum verstärkten Angebot von Obst, Gemüse und Fisch, dafür weniger Fleisch und süßen Nachspeisen sowie zu einem höheren Anteil an Bioprodukten und mehr regionalen Lebensmitteln.⁸⁵

84 www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/ernaehrungsbericht-2012/www.in-form.de/fileadmin/redaktion/Publikationen/pdfs/4_INFORM_Monitor_Verpflegung_Kita.pdf

85 www.in-form.de/fileadmin/redaktion/Publikationen/pdfs/4_INFORM_Monitor_Verpflegung_Kita.pdf

7.2 VERPFLEGUNGSSITUATION UND ERNÄHRUNGSBILDUNG IN SCHULEN

Im Schuljahr 2016/2017 besuchten deutschlandweit insgesamt 8,4 Mio. Schülerinnen und Schüler allgemeinbildende Schulen. An den beruflichen Schulen sind es insgesamt 2,5 Mio. Schülerinnen und Schüler. Mehr als 2,8 Mio. Schülerinnen und Schüler wurden laut Kultusministerkonferenz (KMK) im Schuljahr 2014/2015 in allgemeinbildenden Schulen ganztägig unterrichtet. Der Schulverpflegung kommt dabei eine immer größere Bedeutung zu.⁸⁶ Über die Verpflegungsqualität entscheidet im Rahmen des Vergabeverfahrens der Schulträger und nicht die Schulleitung.⁸⁷ Häufig fehlt es bei den Trägern an finanziellen Mitteln, um in den Schulen geeignete Räume und Ausstattungen realisieren zu können. In vielen Schulen wird die Schulküche bzw. der Caterer nur als Dienstleistung und Versorgungsauftrag, aber nicht als Teil des Schullebens wahrgenommen.⁸⁸ Die meisten Schulen erhalten ihr Mittagessen von einem Cateringunternehmen oder werden von externen Lieferanten versorgt. Wie bei den Kitas müssen Caterer derzeit keine spezifischen, auf die Altersgruppe ausgerichteten Qualitätsanforderungen erfüllen. Ebenso wie bei den Kitas findet eine Qualitätskontrolle nur selten statt (27,7%). Vorgaben für vertragliche Regelungen zur Qualität des Schullebens auf der Basis eines Leistungsverzeichnisses liegen nur in den Stadtstaaten sowie dem Saarland zu 100 % vor. Die Schulleitung ist meist der alleinige Ansprechpartner für die Verpflegung. Einen Verpflegungsausschuss gibt es nur in 6,9 % der Schulen. Allerdings geben insgesamt mehr als 29 % der Schulen an, einen speziellen Ausschuss für die Schulverpflegung zu haben. Im überwiegenden Teil der Schulen (76,5 %) werden nach Aussage der Schulleitungen Ernährungsunterricht und -projekte angeboten. Aber: Nur 44,6 % bieten diese Einheiten wöchentlich an; in jeweils weniger als einem Viertel der Fälle finden sie sogar nur halbjährlich oder jährlich statt.⁸⁹

VERLUSTE VON LEBENSMITTELN

In der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen wird durchschnittlich ein Viertel der produzierten Speisen nicht gegessen, sondern als Lebensmittelabfall entsorgt. Viele Schulküchen und Caterer haben kaum einen Überblick über Art, Menge und Wert der Lebensmittelabfälle. Abfallmessungen sind aber die grundlegende Voraussetzung zur Orientierung, wie viele Speisereste und welche Komponenten am Ende eines Verpflegungstages entsorgt werden und legen erste Ursachen offen. Auch wenn Abfallanalysen zunächst Aufwand und zusätzliche Kommunikation sowie eine Anpassung des Küchen- und Ausgabemanagements verlangen, so erfordern doch viele Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle nur geringe oder keine Investitionen und können unmittelbar umgesetzt werden. Eine dauerhafte Vermeidung von Lebensmittelabfällen schont nicht nur wertvolle Ressourcen. Aufgrund der Einsparung kann in die Qualität der Speisen und Angebote investiert werden. Vor diesem Hintergrund sollte es das Ziel sein, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen als alltägliche und selbstverständliche Routinen in den Arbeitsprozessen und Strukturen der Schulküchen und Caterer integriert werden.⁹⁰ Forschungsergebnisse zeigen, dass mit einfachen und kurzfristigen Maßnahmen durchschnittlich 30 % der Speiseabfälle in der Schulverpflegung eingespart werden konnten.⁹¹

86 www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2015_Bericht.pdf

87 Öffentliche Schulträger sind in Deutschland in der Regel die Städte und Gemeinden. Landkreise und kreisfreie Städte sind meist Schulträger der Berufsbildenden Schulen und Förderschulen. Kostenträger ist jeweils die Öffentliche Hand. Freie Schulträger können zum Beispiel natürliche und juristische Personen, Vereine und Einrichtungen der Kirche sein.

88 F. Waskow et al. (2018): Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. REFOVAS – Pathway to Reduce Food Waste. Fallstudie: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen. refowas.de/publikationen

89 www.in-form.de/fileadmin/redaktion/Publikationen/pdfs/6_INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf

90 www.refowas.de/publikationen

91 http://refowas.de/images/ReFoWas_Workingpaper-II_Waskow_Blumenthal_26.09.2017.pdf

DGE-STANDARD FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

2007 veröffentlichte die DGE ihren Standard für die Verpflegung in Schulen. Zwar kennen mehr als die Hälfte der befragten Schulleitungen den Standard. Aber nur in etwa der Hälfte der Schulen, in denen der Standard bekannt ist, wird dieser nach Aussage der Schulleitungen auch umgesetzt. Festgestellt wurde, dass die Verpflegung nach wie vor nur teilweise den DGE-Anforderungen entspricht, d. h., es wird zu wenig Gemüse und zu viel Fleisch angeboten. So wurde zum Beispiel die Anforderung, dass maximal achtmal Fleisch oder Wurst in 20 Verpflegungstagen angeboten werden sollte, von 78 % der befragten Schulen nicht erfüllt.⁹² Zwei Bundesländer, Berlin und das Saarland, haben den DGE-Standard bisher für Ganztags-schulen verpflichtend umgesetzt.⁹³ Andere Bundesländer lehnen eine verbindliche Einführung ab.

Ebenso wie der DGE-Standard für die Verpflegung in Kitas beinhaltet der Standard für die Schulverpflegung auch ökologische Aspekte. Auch hier beziehen sich die Zertifizierungen ausschließlich auf Kriterien zur Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und -zubereitung und Lebenswelt. Aspekte zur ökologischen Nachhaltigkeit sind nicht explizit Bestandteil der primären Zertifizierung.⁹⁴ Zertifizierte Einrichtungen können sich jedoch einer ergänzenden Zertifizierung für ein Modul zur Nachhaltigkeit unterziehen. Bundesweit sind derzeit 56 Schulen, 159 Ausgabeküchen und 202 Schulcaterer zertifiziert, in Hessen 2, 3 bzw. 20.

7.3 VERPFLEGUNGSSITUATION IN FACHHOCHSCHULEN UND HOCHSCHULEN

Die Hochschulgastronomie bzw. die Studierendenwerke gehören in Deutschland zu den größten Gemeinschaftsverpflegern. Insgesamt gibt es 58 Studierendenwerke, etwa 2,34 Mio. Studierende und etwa 19.000 Mitarbeiter an den Hochschulen in Deutschland. Deutschlandweit bestehen 925 Einrichtungen (Mensen und Cafeterien) im Bereich der Hochschulgastronomie mit einem geschätzten Gesamtumsatz von 415 Mio. Euro. 82 % der Studierenden nutzen im Durchschnitt mindestens dreimal die Woche die Hochschulgastronomie.⁹⁵ Damit sind Hochschulen ebenfalls ein wichtiger Bildungsbereich, in dem nachhaltige Verpflegung ihren Platz finden sollte, zumal die Studierenden tendenziell interessiert an der Thematik sind. Auch für die Mensen bietet die DGE den Qualitätsstandard an. Unter dem Etikett „Study&Fit“ sind bundesweit bisher sechs Studierendenwerke (in Hessen eines) zertifiziert worden. Ebenso wie die DGE-Standards für Kitas, Schulen und Betriebsverpflegung beziehen sich die Zertifizierungen ausschließlich auf die Aspekte Lebensmittelauswahl, Speisenplanung sowie -zubereitung und Lebenswelt. Aspekte zur ökologischen Nachhaltigkeit sind nicht explizit Bestandteil der primären Zertifizierung, sie können ergänzend in einem Modul zertifiziert werden.⁹⁶ Das Thema nachhaltige Ernährung sollte integraler Bestandteil der Studieninhalte der Hochschulen sein. Nur so kann gewährleistet werden, dass die zukünftigen Ausbilder und Lehrer ein entsprechendes Verständnis der Thematik mitbringen. Dies betrifft die Ausbildung an den Fachhochschulen und Hochschulen.

92 www.macht-dampf.de/fileadmin/user_upload/presse/INFORM_Monitor_Verpflegung_in_Schulen.pdf

93 www.diabetesde.org/pressemitteilung/bundeslaender-lehnen-verpflichtende-qualitaetsstandards-kita-schulverpflegung-ab

94 www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/151017_DGE_QS_Schule_Essen2015_web_final.pdf

95 Nachhaltige Mensa: Konzept der Hochschulgastronomie des Studierendenwerkes Essen-Duisburg. In: Ernährungs Umschau, 8.2017.

96 www.jobundfit.de/qualitaetsstandard/zertifizierung/studyfit.html



82 % der Studierenden nutzen im Durchschnitt mindestens dreimal die Woche die Hochschulgastronomie.

Wer ist Pionier auf dem Weg in die kulinarische Nachhaltigkeit?

Die Assetübersetzung mit der Berichterstattung über Nachhaltigkeitskennzahlen gewinnt für Unternehmen weltweit an Relevanz. Dies gilt auch für die Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung. Die maßgeblichen Gründe sind:

- Schaffung von Transparenz durch offene Kommunikation
- Identifizierung von Schwachstellen und Einsparpotenzialen
- Schaffung eines Wettbewerbsvorteils
- Vergleichbarkeit schaffen
- Erfüllung von Kundenwünschen, z. B. öffentliche Ausschreibungen

Mit Hilfe von den im Projekt erprobten Analysetools sind der Umweltbilanzierung wird es den Unternehmen ermöglicht, was sie transparent und nachvollziehbar darzustellen, was sie bereits erreicht haben, um ihr Speiseangebot nachhaltiger zu gestalten und wie die Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen greifen.

Ob Kennzahlen zur Umwelt oder zur Gesundheit – je nach Bedarf können diese an Mitarbeiter, Kunden oder die Öffentlichkeit kommuniziert werden.



Kleine Änderungen – große Wirkungen

Ergänze des Projektes „Essen in Hessen“ zu den Modellbetreibern**:

CO₂

281,50 t

vermeidete CO₂-Emissionen, die erreicht sind durch die Maßnahmen der Modellbetreiber im Jahr 1,78.750 km² mit dem PPHW.



6 Mio. l

ersparter Wasser, der bis zu 11.201 t CO₂-Emissionen (bei 0,22 t CO₂-Emissionen je Liter) und 60.888 kWh Strom (je 0,5 kWh/l) sparen.



29,2 ha

ersparter Anbaufläche für Gemüse, für die sonst 11.201 t CO₂-Emissionen (bei 0,22 t CO₂-Emissionen je Liter) und 60.888 kWh Strom (je 0,5 kWh/l) sparen.

**Betreiber sind nur ein Teil der Projektbetreiber.

Mehr Informationen zum PPHW finden Sie unter www.pphw.de

Mehr Informationen zu stADSH finden Sie unter www.stadsh.de

Mehr Informationen zu United Against Waste finden Sie unter www.united-against-waste.de



Kontakt

Tanja Dräger de Teran
tanja.drager@wvf.de
 Tel.: 030 311 777-242

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesregierung (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert.

Probieren Sie doch beim nächsten Mal einen Burger aus pflanzlichen Zutaten. Schmeckt anders, schmeckt gut.

Kerstin Weber
kerstin.weber@wvf.de
 Tel.: 030 311 777-234

Mit jedem Biss – ein bisschen die Welt retten

Wie das? Mit verschiedenen Kreativideen auf dem Teller und mit viel Genuss. Unsere Ernährungspräferenzen, wie und ökologischen Fußabdruck verbunden. Der kann mal mehr, mal weniger fleischigen Speiseplan wird als eine der wichtigsten Maßnahmen gesehen, um unmittelbar unsere Umwelt und unser Klima zu schützen sowie unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden zu fördern.

Die Außer-Haus-Verpflegung als Changemaker

Die Außer-Haus-Verpflegung von Hotels über Betriebskantin bis hin zu Kindergärten und Schulen, kann eine Schlüsselrolle übernehmen, um uns mit auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit zu führen. Schon heute nehmen wir ein oder lassen sie helfen. Und der Trend nimmt zu.

Was man nicht messen kann, kann man nicht managen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit

Im Rahmen des Projektes „Essen in Hessen“ wurden in Kombination sowohl Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle umgesetzt als auch eine Optimierung der Speisepunkte durchgeführt (siehe stADSH und United Against Waste). Das Ergebnis motiviert: Die Kosten für Lebensmittelabfälle sind höher, die Kosten für Speisepunkte sind niedriger. Die Optimierung der Speisepunkte führt zu Kosteneinsparungen. Die Optimierung der Lebensmittelabfälle führt zu Kosteneinsparungen.



8 BLICK AUF HESSEN

KOALITIONSVERTRAG

Auch im aktuellen Koalitionsvertrag von 2019 entsprechen einige Empfehlungen denen, die über das Dialogforum „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“ ausgearbeitet und von den Teilnehmern priorisiert worden sind. Unter anderem heißt es im Koalitionsvertrag Hessen: *„Wir werden eine Ernährungsstrategie für Hessen entwickeln, mit der wir Angebot und Nachfrage nach nachhaltig erzeugten und gesunden Lebensmitteln steigern und die Lebensmittelverschwendung reduzieren wollen. Wir unterstützen es, wenn Kantinen öffentlicher Einrichtungen vorrangig auf den Einsatz biologischer, saisonaler oder regional erzeugter Lebensmittel setzen. In den Kantinen der landeseigenen Einrichtungen wollen wir mit gutem Beispiel vorangehen und das Angebot dieser Lebensmittel deutlich steigern.“* Weiter heißt es: *„Ernährungsbildung legt den Grundstein für einen sorgsameren Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln. [...] Die Werkstatt Ernährung, den Bauernhof als Klassenzimmer und die Umweltschulen werden wir beibehalten und weiterhin unterstützen. Wir wollen Geld bereitstellen, damit jedes Schulkind einmal im Schulleben auf einem nachhaltig arbeitenden Schulbauernhof oder in einer ähnlichen Einrichtung Zeit verbringen kann.“* Zum Thema Lebensmittelverschwendung heißt es: *„Lebensmittel sind kostbar, dennoch werden zu viele Lebensmittel verschwendet. Wir werden mit einer neuen Initiative dafür werben, das Wegwerfen von Lebensmitteln in allen Produktions- und Verbrauchsschritten zu vermindern.“* [...] ⁹⁷

Im Mai 2018 wurde die hessische **Ressourcenschutzstrategie** veröffentlicht, die darauf abzielt, die Aktivitäten der Landesregierung zu bündeln und einen zukunftsfähigen Handlungsrahmen für das Land Hessen zu schaffen.⁹⁸ Hierauf aufbauend sollten auch hessische Forschungsschwerpunkte für eine nachhaltige Ressourcennutzung und -bewirtschaftung ansetzen. Von den neun Handlungsfeldern zielt eines – das Handlungsfeld I – explizit auf den ressourcenschonenden Konsum. Darunter wurde auch das Thema ressourcenschonende Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen prominent aufgegriffen.⁹⁹ Im Rahmen der **Nachhaltigkeitsstrategie Hessen** wurde Mitte 2009 ein Prozess unter Federführung des Finanz- und des Innenministeriums angestoßen, der das Ziel verfolgt, Hessen zum „*Vorreiter für eine nachhaltige und faire Beschaffung*“ zu machen. Um Nachhaltigkeitsaspekte in den Beschaffungsprozess und in die Lieferantenbeziehungen aufnehmen zu können, wurden diverse Leitfäden als konkrete Arbeitshilfen für Beschaffer erstellt. Diese beziehen sich unter anderem auf Reinigungsleistungen, Textilprodukte und Bürobedarf. **Es gibt jedoch keine Leitfäden oder Arbeitshilfen zur Lebensmittelbeschaffung.** Für die derzeit in der Entwicklung befindliche Ressourcenschutzstrategie wurde das Themenfeld nachhaltige Ernährung als ein Themenschwerpunkt definiert.

ABFALLWIRTSCHAFTSPLAN

In Bezug auf die Vermeidung von Lebensmittelverlusten bilden das **Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG)**, das **Hessische Ausführungsgesetz zum Kreislaufwirtschaftsgesetz (HAKrWG)**¹⁰⁰ sowie der **Abfallwirtschaftsplan Hessen**¹⁰¹ die rechtliche Grundlage. Im Abfallwirtschaftsplan wird in Kapitel 3.2.1 „Abfallvermeidung und Vorbereitung zur Wiederverwendung“ als einer der vier thematischen Schwerpunkte einer vermeidungsorientierten Abfallwirtschaft die Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufgeführt.

97 www.cduhessen.de/koalitionsvertrag

98 www.umwelt.hessen.de/umwelt-natur/ressourcenschutzstrategie/schwerpunkt-ressourcen-ernaehrung

99 www.umwelt.hessen.de/umwelt-natur/ressourcenschutzstrategie

100 www.lexsoft.de/cgi-bin/lexsoft/justizportal_nrw.cgi?t=150634247164835682&sessionID=1318835482548282410&chosenIndex=Dummy_nv_68&templateID=document&source=context&source=context&highlighting=off&xid=5553141,8

101 www.umwelt.hessen.de/sites/default/files/media/hmuelv/awp_hessen_2015_stand_24_04_2015.pdf

ABFALLWIRTSCHAFTSPLAN HESSEN, KAPITEL 3.2.1 (SEITE 28):

„Zur Vermeidung des Anfalls von Lebensmittelabfällen sind auch die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger gefordert, im Rahmen ihrer Möglichkeiten dazu beizutragen, dem Trend stetig steigender Mengen an Weggeworfenem entgegenzuwirken. Grundsätzlich können die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eigene Projekte initiieren, in der Regel werden Initiativen wie örtliche Tafeln karitativ getragen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger sollen die Lebensmittelverschwendung als Herausforderung aktiv annehmen und im Rahmen ihrer Abfallwirtschaftskonzepte Wege und Lösungsmöglichkeiten aufzeigen, wie innerhalb ihrer Einzugsgebiete das Aufkommen an Lebensmittelabfällen reduziert werden kann.“

ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG

Gesetzliche Anforderungen zur umweltfreundlichen öffentlichen Beschaffung in Hessen sind im **Hessischen Vergabe- und Tariftreuegesetz (HVTG)**¹⁰² festgelegt. Neben den haushaltsrechtlichen Grundsätzen Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit müssen die Beschaffungen unter 10.000 Euro nur den Regelungen Tariftreue und Mindestlohn genügen, doch zeigt die Erfahrung, dass diese auch bei geringwertigeren Vergaben eine Orientierungshilfe darstellt. Die Begrenzung der vergaberechtlichen Regelungen auf Beschaffungen über 10.000 Euro trifft dementsprechend eher für größere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu und nicht auf den Einkauf von Lebensmitteln einer selbstkochenden Kita.

Die Möglichkeit für öffentliche Auftraggeber, durch Teilung großer Aufträge in kleinere Losgrößen kleine und mittlere Unternehmen zu fördern, ist nach § 12 (1) des Hessischen Vergabe- und Tariftreuegesetzes (HVTG) verpflichtend. Nach § 2 des Hessischen Vergabegesetzes können für die Auftragsausführung zusätzliche, insbesondere soziale, umweltbezogene oder innovative Anforderungen gestellt werden, wenn sie im sachlichen Zusammenhang mit dem auszuführenden Auftragsgegenstand stehen oder Aspekte des Produktionsprozesses betreffen und sich aus der Leistungsbeschreibung ergeben.

Der **Erlass zum Beschaffungsmanagement** des Landes Hessen für Lieferungen und Leistungen (ausgenommen Bauleistungen)¹⁰³ definiert die zentralen Beschaffungsstellen. Ihnen obliegt das strategische Beschaffungsmanagement als zentrale Einkaufsorganisationen. In dieser Verwaltungsvorschrift heißt es unter Punkt 3.1.6 unter anderem: *„Gesichtspunkte der Nachhaltigkeit werden nach Maßgabe der Leistungsverzeichnisse bei Beschaffungsvorgängen der Bedarfsstellen des Landes Hessen besonders beachtet. Die ökologische Verträglichkeit sowie die Beachtung von Sozialstandards bei der Herstellung von Produkten und der Erbringung der Leistungen sind bei der Vergabe zu berücksichtigen.“* Daher bestehen unabhängig von der Vergabesumme für Beschaffungen im Verpflegungsbereich keine rechtlichen Bedenken, nachhaltigkeitsrelevante Auflagen in das Leistungsverzeichnis aufzunehmen.

VERPFLEGUNG IN DEN HESSISCHEN KINDERGÄRTEN, SCHULEN UND HOCHSCHULEN

An den hessischen allgemeinbildenden Schulen werden im laufenden Schuljahr 628.100 Kinder und Jugendliche unterrichtet.¹⁰⁴ Davon gehen 231.626 Schüler/-innen in eine Schule mit Ganztagssschulbetrieb. 2011 waren es noch 210.649 Schüler/-innen.¹⁰⁵

102 www.absthessen.de/pdf/HVTG.pdf

103 www.absthessen.de/pdf/Erlass9122010Beschaffungsmanagement-des-Landes-Hessen.pdf

104 statistik.hessen.de/pressemitteilungen/628-000-sch%C3%BClerinnen-und-sch%C3%BCler-allgemeinbildenden-schulen

105 www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2015_Bericht.pdf (Seite 56)

In Hessen bestehen derzeit verschiedene Programme und Möglichkeiten zur Förderung einer gesunden Ernährung in Schulen und Kitas:

- Seit 1984 fördert das Land Hessen die DGE-Sektion Hessen institutionell, vorrangig mit der Zielgruppe Multiplikatoren und Fachkräfte. Auf deren Initiative versandte das Land mit Ministerschreiben den DGE-Qualitätsstandard an alle hessischen Kitas und Schulen. Seitdem sorgt die Sektion für die Verbreitung des Standards in der Fläche durch Information, Beratung und Fortbildung.
- Hessen fördert das Schulmilchprogramm, jedoch kein Schulobstprogramm.
- Das Konzept „Schule und Gesundheit“ des Hessischen Kultusministeriums umfasst auch das Thema Ernährung, die Schulen können jedoch andere Themen wie Bewegung, Entspannung und Suchtmittelmissbrauch priorisieren.
- die Möglichkeit der Zertifizierung von Schulen als „Gesundheitsfördernde Schule“¹⁰⁶

Die Schulvernetzungsstelle in Hessen, die rund um die Verpflegung für Schulen unterstützend und beratend tätig ist, ob für die Träger, Schulleitungen oder Essensanbieter, wurde von einer Halbtagsstelle 2018 auf eine Ganztagsstelle angehoben und ist in der Hessischen Lehrkräfteakademie angesiedelt.

Im Gegensatz zu anderen Bundesländern ist die hessische Vernetzungsstelle nicht für Kitas zuständig. In Hessen gibt es bislang keine Richtlinien zu Nachhaltigkeitsaspekten in der Verpflegung von Schulen, Hochschulen und Kitas.

Zwar gewährt der § 3 des Hessischen Vergabe- und Tariftreuegesetzes (HVTG) die Berücksichtigung von umwelt- und sozialorientierten Kriterien in öffentlichen Vergabeverfahren. Den Spielraum, diese zum Bestandteil verbindlicher Vorgaben zu machen oder aber über Anreize mehr Spielräume in Richtung eines nachhaltigeren Speisenangebotes zu geben, nutzen Land und Kommunen bislang nicht bzw. kaum. Jenseits des Weisungsrechts des Landes über die Schulen sind Kommunen für deren Verpflegung zentral, da sie als Schulträger über die Verpflegungsqualität entscheiden und über die Leistungsbeschreibungen der Vergabe in dieser Funktion Ein-

fluss ausüben können. Dieses gilt ebenso für die Kitas, die zum erheblichen Teil in kommunaler Trägerschaft stehen. Hier gibt es Vorbilder: Wiesbadens kommunale Kindertagesstätten sind seit 2011 sämtlich DGE-zertifiziert, Wiesbadener Kitas des Arbeiter-Samariter-Bundes und des Bistums Limburg zogen nach.

Nach den Schulen stellen die Hochschulen einen zentralen Bildungsbereich für das Thema nachhaltige Ernährung dar. Ende 2015 waren an den 36 Hochschulen und den zwei Hochschulkliniken in Hessen insgesamt 48.940 Personen beschäftigt.¹⁰⁷ Diese Zahl wird weiterhin durch große Investitionen der Landesregierung in den Faktor Bildung steigen.¹⁰⁸ Die Anzahl der Studierenden an den Hochschulen in Hessen lag im Wintersemester 2016/2017 bei 250.450 Studierenden.¹⁰⁹ Einige Hochschulen haben den Aspekt nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in die Lehrinhalte integriert bzw. dazu Schwerpunkte gebildet. So weisen die Universität Gießen und die Hochschulen Fulda und Kassel einschlägige Forschungs- und Ausbildungsschwerpunkte auf. Die Hochschule Fulda bildet zum Beispiel im Rahmen des Ökotrophologiestudiums bereits Verpflegungsmanagerinnen und -manager aus. Auch die Studentenwerke haben bereits Aktivitäten durchgeführt. Ein Beispiel ist das Studentenwerk an der Hochschule Fulda, welches neuerdings in der Mensa für 1 Euro Leihgebühr Boxen zum Mitnehmen von Essensresten anbietet und so versucht, Abfälle zu reduzieren.

106 www.schuleundgesundheit.hessen.de/zertifizierung.html und <http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/TZ-Ernaehrung-Konsum-GQ-Bogen-Version-13.0-2017-06-01.pdf>

107 statistik.hessen.de/pressemitteilungen/49-000-besch%C3%A4ftigte-hessischen-hochschulen

108 www.wissenschaft.hessen.de/studium/studieren-hessen/zahlen-zu-studienanfängern-studierenden-und-absolventen

109 de.statista.com/statistik/daten/studie/258116/umfrage/studierende-an-hochschulen-in-hessen/



9 NOVELLIERUNG DER AUSBILDUNGSORDNUNG GASTGEWERBE UND KOCH

In jedem Jahr werden in Deutschland über 50.000 Jugendliche in einem der sechs gastronomischen Berufe ausgebildet.¹¹⁰ In Hessen sind es insgesamt 3.981.¹¹¹ Grundlage hierfür ist die derzeitige Ausbildungsordnung für das Gastgewerbe, die 1998 in Kraft trat und für folgende Berufe gilt: Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau (dreijährige Ausbildung), Hotelkaufmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Auch die Ausbildungsordnung für die Kochausbildung trat 1998 in Kraft.¹¹²

Aspekte des Umweltschutzes sind in den derzeitigen Ausbildungsordnungen Gastgewerbe und Koch nur sehr unzureichend integriert, und dies zudem in sehr abstrakter Weise und nicht praxisnah auf die Ausbildung bezogen. Zudem fokussieren sich die Themen vorwiegend auf den Wasser- und Energieverbrauch sowie auf die Abfallverwertung.

Um ein grundlegendes Verständnis in den Berufen dieser Branche in Bezug auf Nachhaltigkeit, insbesondere hinsichtlich der Bedeutung einer nachhaltigen Verpflegung sowie der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu erreichen, sollten diese Themen systematisch sowohl in die bundeseinheitlichen Ausbildungsordnungen als auch in die bundeseinheitlichen Ausbildungsrahmenpläne der sechs Berufe integriert und als Prüfungsfach verankert werden. Nur ein systematischer Ansatz in der dualen Berufsausbildung kann gewährleisten, dass nicht nur in der Küche anders mit Lebensmitteln umgegangen und nachhaltiger gekocht wird, sondern auch die Warenwirtschaft und Lagerung anders gestaltet und der Servicebereich überdacht wird sowie eine veränderte Kommunikation zwischen Mitarbeitern und Kunden stattfinden kann. Von Bedeutung ist ferner, dass diese Themen ebenfalls Bestandteil der Prüfungsordnung sind, denn nur dann ist auch gewährleistet, dass die Themen in ausreichender Weise in der Berufsschule und in der Praxis gelehrt werden.

Derzeit werden die Eckdaten zur Ausbildungsverordnung neu definiert, und es besteht die Möglichkeit, dass die Ausbildungsverordnungen für das Gastgewerbe und den Koch in den nächsten Jahren novelliert werden. In diesem Sinne besteht aktuell auch die Chance, die Themen nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in einer zukünftigen Ausbildungsordnung und den entsprechenden Ausbildungsrahmenplänen zu verankern.

110 www.dihk.de/themenfelder/aus-und-weiterbildung/ausbildung/ausbildungsstatistiken/zahlen-daten-fakten

111 schriftliche Mitteilung des Hotel- und Gastronomieverbandes DEHOGA Hessen e. V. vom 14. März 2019

112 www.bibb.de/tools/berufesuche/index.php/regulation/4110101%20.pdf



10 EMPFEHLUNGEN AN DIE POLITIK – AUF DEM KULINARISCHEN WEG ZUR NACHHALTIGKEIT IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Deutschland sowie die Bundesländer in Deutschland sind verpflichtet, einen Beitrag zur Umsetzung der internationalen, europäischen und nationalen Ziele zu leisten. Dies ist zum einen möglich über Änderungen bzw. Anpassungen des rechtlichen Rahmens, Integration des Themenfeldes nachhaltige Ernährung in die öffentliche Beschaffung/Vergabepaxis, Vergabe von Forschungsprojekten, Initiierung von Dialogprozessen und Erstellung von Informationen bis hin zu Kampagnen. Hessen als Bundesland kann auf verschiedenen Ebenen und mittels verschiedener Aktivitäten eine ressourcenschonende Ernährung fördern und damit zur Zielerreichung internationaler, europäischer und nationaler Rahmenwerke beitragen.

10.1 ERMÄSSIGTER MEHRWERTSTEUERSATZ IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Abgabe von Speisen und Getränken in Kombination mit Dienstleistungen gastronomischer Art unterliegt dem Regelsteuersatz. Dies gilt immer dann, wenn das Dienstleistungselement qualitativ überwiegt.¹¹³ Die derzeitige Regelung führt zu einer ungleichen Besteuerung in der Außer-Haus-Verpflegung. Werden beispielsweise Speisen im Lokal sitzend gegessen, dann sind hierfür 19 % zu entrichten, am Drive-in oder Imbissstand ohne Sitzgelegenheit dagegen nur 7 %. Kindertagesstätten, Krankenhäuser und Seniorenheime werden durch den Umsatzsteuersatz von 19 % auf Speisen besonders belastet. Aufgrund der häufig sehr geringen Tagessätze, die durch den Regelsteuersatz noch geschmälert werden, bestehen oft keine oder nur sehr eingeschränkte Möglichkeiten, Speisen in angemessener Qualität für eine gesunde und nachhaltige Ernährung anzubieten.

Ein ermäßigter Umsatzsteuersatz würde zu erheblichen Entlastungen führen, die in eine bessere Qualität des Speisenangebots investiert werden könnte. Nach europäischem Recht ist eine Ermäßigung der Mehrwertsteuer bei der Verpflegung in öffentlichen Ganztageseinrichtungen möglich.^{114, 115} Fast die Hälfte der EU-Länder (z. B. Irland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Polen) hat von dieser Möglichkeit

Gebrauch gemacht. Deutschland hat sich bislang gegen eine solche Steuerermäßigung entschieden.^{116, 117}

Beispiel Schulen: Laut der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg im Auftrag des BMEL erfolgt die Verpflegung der Schulen zu etwa 80 % über eine Fremdbewirtschaftung.¹¹⁸

Eine Absenkung der Mehrwertsteuer wäre ein effektiver Beitrag, um eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung zu ermöglichen.

113 Das ist bei Leistungen gegeben, wenn neben der Lieferung von Mahlzeiten auch Geschirr zur Verfügung gestellt wird und An- und Ablieferung sowie Endreinigung vereinbart werden. Dieses Angebot weist selbst dann einen typischen restaurationsartigen Charakter auf, wenn Räume, Tische, Stühle und Geschirr nicht durch den Unternehmer gestellt werden.

114 Anhang III Nummer 12a: Ein ermäßigter Steuersatz ist möglich für „Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen, mit der Möglichkeit, die Abgabe von (alkoholischen und/oder alkoholfreien) Getränken auszuklammern“.

115 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006L0112&from=DE>
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:116:0018:0020:DE:PDF>

116 www.bundestag.de/blob/499142/deb310d3758327015b171a09baa5243a/wd-4-110-16-pdf-data.pdf

117 www.karin-binder.de/fileadmin/mdb-seiten/mdb-binder/Schulessen/Antrag_Bundesprogramm_Kita-_und_Schulverpflegung.pdf

118 www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf

EMPFEHLUNG - BUNDESRATSINITIATIVE

Die Bundesländer initiieren einen Beschluss des Bundesrates bezüglich der Absenkung der Mehrwertsteuer für die Gemeinschaftsverpflegung (eventuell mit Fokus auf Kitas, Hochschulen, Schulen, Krankenhäuser, Seniorenheime) von derzeit 19% auf den reduzierten Satz von 7%. Um zu gewährleisten, dass die Einsparungen in eine erhöhte Qualität der Verpflegung fließen, wird der ermäßigte Mehrwertsteuersatz nur für Einrichtungen gewährt, die eine Qualifizierung in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung bzw. die Verminderung von Lebensmittelverlusten nachweisen.

10.2 ENTWICKLUNG EINER STRATEGIE ZUR RESSOURCENSCHONENDEN ERNÄHRUNG

Angelehnt an die Beispiele aus Berlin und Baden-Württemberg sollten für andere Bundesländer, Regionen und Kommunen Ernährungsstrategien entwickelt und die optimalen Prozesse und Vorgehensweisen stetig ausgetauscht werden. Ernährungsstrategien sollten als Querschnittsthema betrachtet und dementsprechend verschiedene Politikbereiche und Handlungsfelder, die direkt oder indirekt Einfluss auf das Ernährungssystem nehmen, mit in der Entwicklung berücksichtigt und integriert werden. Die Entwicklung einer Ernährungsstrategie kann vor diesem Hintergrund als Instrument gesehen werden, um soziale, umweltrelevante, wirtschaftliche und gesundheitsfördernde Ziele integriert zu denken und Synergien zwischen verschiedenen Bereichen und weiteren Nachhaltigkeitsstrategien herzustellen. Erste Erfahrungen mit der Entwicklung und Umsetzung von Ernährungsstrategien gibt es in Berlin und Baden-Württemberg (siehe Kapitel 6.4).



EMPFEHLUNG ZUR ENTWICKLUNG EINER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE IN HESSEN

Im aktuellen Koalitionsvertrag in Hessen wurde verankert, dass eine Ernährungsstrategie für Hessen entwickelt wird mit dem Ziel, Angebot und Nachfrage nach nachhaltig erzeugten und gesunden Lebensmitteln zu steigern und die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Aufbauend auf bisherigen Arbeiten und unter Einbeziehung bestehender Aktivitäten und Strukturen, wie das Gremium „Netzwerk Ernährung“¹¹⁹, sollte eine Ernährungsstrategie mit konkreten Zielen, Maßnahmen und Kommunikationskonzepten entwickelt werden. Ein Fokus könnte hierbei auf Kindergärten, Schulen und Hochschulen gelegt werden, da die Ganztagsbetreuung zunehmend an Bedeutung gewinnt. Derzeit gehen von den über 628.000 Kindern und Jugendlichen, die die hessischen allgemeinbildenden Schulen besuchen, über 230.000 auf Ganztagschulen – mit steigender Tendenz.¹²⁰ Eine andere Möglichkeit wäre, den Schwerpunkt übergreifend auf die Außer-Haus-Verpflegung zu legen, also Betriebe, Kliniken und Reha-Kliniken sowie vor allem Senioreneinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen einzubeziehen. Grundlage der Strategie sollte die Entwicklung und Festlegung von Indikatoren zur Bemessung einer ressourcenschonenden Verpflegung sein, da sonst weder der Ist-Zustand noch der Fortschritt gemessen werden kann. Eine Möglichkeit liegt in der Anwendung der in dem Projekt „Essen in Hessen“ angewandten Analyse-Tools (susDISH sowie das Abfallanalyse-Tool von United Against Waste e. V.), mit denen die ökologischen Vorteile veränderter Speisepläne wie auch verringerter Abfallmengen erfasst werden können. Die Maßnahmen der Ernährungsstrategie sollten hinsichtlich ihrer Wirksamkeit in regelmäßigen Zeitabständen evaluiert werden. Die Entwicklung dieser Strategie ist als Querschnittsaufgabe zu sehen. Damit die Strategie eine breite Unterstützung erfährt, sollte diese ressortübergreifend entwickelt und abgestimmt werden.

In Baden-Württemberg wurde die Ernährungsstrategie per Ministerratsbeschluss verabschiedet, d. h., alle Ressorts haben sich nicht nur zu den Zielen und Leitsätzen bekannt, sondern unterstützen auch die Umsetzung der Strategie. Es zeigt sich, dass dies die Umsetzung und Akzeptanz der Ernährungsstrategie wesentlich erleichtert. Die Querschnittsaufgabe bezieht sich auch auf die verschiedenen Akteure. Vor diesem Hintergrund sollte das „Netzwerk Ernährung“ beim Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgeweitet werden, sodass weitere Perspektiven mit einbezogen werden, wie unter anderem Akteure aus der Außer-Haus-Verpflegung oder zum Beispiel Vertreter der Krankenkassen. Zu empfehlen wäre, die Teilnehmer aus dem Dialog „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“ in diesen Prozess mit einzubinden. Zur Entwicklung und Umsetzung der Strategie erscheint es notwendig, die finanziellen und personellen Ressourcen in der Verwaltung entsprechend anzupassen. Bei der Erarbeitung der Strategie sollten wesentliche Forschungsfragen berücksichtigt werden, die im Rahmen des Projektes „Essen in Hessen“ identifiziert worden sind, darunter zum Beispiel die Betrachtung von Transformationspfaden für das Ernährungssystem, die Betrachtung der Möglichkeiten und Grenzen regionaler Ernährungssysteme oder die Erhebung von Daten zur differenzierten Betrachtung von Lebensmitteln, um eine objektivere Bewertung für Nachhaltigkeitskonzepte zu erreichen.

119 umwelt.hessen.de/verbraucher/ernaehrung-ernaehrungsbildung/netzwerk-ernaehrung

120 statistik.hessen.de/press/pressarchiv/628-000-sch%c3%bclderinnen-und-sch%c3%bclder-allgemeinbildenden-schulen

10.3 ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG - VERGABERECHT

Durch eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln haben öffentliche Einrichtungen das Potential, zu Vorreitern bei der Schaffung neuer Märkte für nachhaltigere Produkte und Dienstleistungen zu werden. Mit der Neugestaltung des Vergaberechts wurde ein Rechtsrahmen geschaffen, der die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien ermöglicht. Auch im Koalitionsvertrag in Hessen wurde diese Thematik aufgegriffen, konkret heißt es: *„Wir unterstützen es, wenn Kantinen öffentlicher Einrichtungen vorrangig auf den Einsatz biologischer, saisonaler oder regional erzeugter Lebensmittel setzen. In den Kantinen der landeseigenen Einrichtungen wollen wir mit gutem Beispiel vorangehen und das Angebot dieser Lebensmittel deutlich steigern.“*

EMPFEHLUNGEN

Entwicklung und Festlegung von Indikatoren/Mindestkriterien zur nachhaltigen Verpflegung als Qualitätsmerkmal für Ausschreibungen

Es wird ein einheitliches Steuerungsinstrument bestehend aus Indikatoren bzw. Mindestkriterien entwickelt. Darauf aufbauend wird ein Qualitätsstandard erarbeitet, der als Qualitätsmerkmal verpflichtend in die Ausschreibungen und Vergabefahren integriert wird. Dieser sollte neben ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Qualitätskriterien in der Gemeinschaftsverpflegung auch Kriterien zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten enthalten. Auf diese Weise könnte sich die öffentliche Beschaffung als wirksames Lenkungsinstrument entfalten und zu einer systematischen und schrittweisen Erhöhung des Anteils biozertifizierter, regionaler, saisonaler und fair gehandelter Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung beitragen. Gleichmaßen sollten Nachweispflichten für die Anbieter festgeschrieben sowie eine ausreichende Kontrolle bezüglich der Einhaltung und Erfüllung der Qualitätsmerkmale gewährleistet sein.

Ziel ist es, dass Anbieter mit nachweislich nachhaltigem Rohstoff-Einsatz und guter Rohstoff-Planung auf vergleichbare und transparente Weise positiv bewertet werden können.

Entwicklung von konkreten Handlungsempfehlungen für die Gestaltung von Ausschreibungen

Es werden konkrete Empfehlungen für Ausschreibungen inklusive eines konkreten Leistungsverzeichnisses für Anbieter der Außer-Haus-Verpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien, zum Beispiel Anteil Bioprodukte/Vermeidung von Lebensmittelverlusten, entwickelt. Diese sollten in den Zuschlagskriterien mindestens gleichwertig zu den wirtschaftlichen Kriterien stehen. Dabei können sowohl prozentuale Vorgaben zur Einbindung von nachhaltigen Produkten (Fleisch, 20 % Bio) oder die Vorgabe des finanziellen Rahmens erfolgen (z. B. 20 % Bio bei Wareneinsatz – umsatzabhängig – oder 20 % Bio am Einkauf – produktabhängig –). Integriert werden sollten auch konkrete Verfahrensanweisungen in der Umsetzung der Dienstleistungen, um ein einheitliches Qualitätsniveau zu erreichen. Dazu gehört auch die Etablierung eines wirksamen Feedbacksystems, welches zu einer stetigen Verbesserung der Qualität führt. Konkret bedeutet dies, dass Anbieter aussagekräftige Begründungen erhalten sollten, welche Leistungen als gut und welche als verbesserungswürdig eingestuft werden. Auch sollten angemessene Vertragslaufzeiten berücksichtigt werden, die aufgrund einer höheren Planungssicherheit Anreiz geben für ressourcenschonende Investitionen (z. B. in moderne, energieeffiziente Geräte) sowie einen höheren Anreiz für die Anwerbung von qualifizierten Mitarbeitern. Mit der Vorlage des Leistungsverzeichnisses soll die Vergleichbarkeit und Transparenz für alle Marktbeteiligten gewährleistet werden. Darauf aufbauend werden Arbeitshilfen für spezifische Zielgruppen in der Außer-Haus-Verpflegung entwickelt (vom Kindergarten über Krankenhäuser bis hin zu Pflegeheimen). Diese sollten Fachinformationen für alle Marktbeteiligten zur Überwindung der Hemmnisse enthalten (konkret, praxisnah und finanzierbar).

Aufbau und Etablierung von Kompetenzstellen zur nachhaltigen Verpflegung sowie von Fachkontrollstellen

Vielfach besteht sowohl bei den Vergabestellen, die für die Ausschreibungen verantwortlich sind, als auch bei den Anbietern der Außer-Haus-Verpflegung ein Bedarf an Beratung in Bezug auf die konkrete Umsetzung. Dies gilt für die rechtssichere Gestaltung der Ausschreibung ebenso wie für den vielfältigen Beratungsbedarf bei den Anbietern, die die Anforderungen erfüllen sollen. Von den Teilnehmern des Dialogforums *„Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“* wurde wiederholt festgestellt, dass es einen „Kümmerer“ geben muss, der die Anforderungen in den Ausschreibungen optimal in die Umsetzung bringt. Empfohlen wurde die Etablierung von Kompetenzstellen, in einem ersten Schritt auf Landesebene. Es wurde jedoch auf die Notwendigkeit verwiesen, dies mittelfristig auch auf der Ebene der Landkreise bzw. Kommunen anzudenken. Die Beratungsstellen sollten als Schnittstelle zwischen der Verwaltung, den Anbietern, Kunden sowie den relevanten Akteuren entlang der Lieferkette fungieren und neben Beratungen auch Schulungen zur Beschaffung, Speiseplangestaltung und zum Thema nachhaltige Ernährung anbieten sowie den Austausch und die Vernetzung der regionalen Akteure fördern. Bislang liegt der Fokus der Kompetenzstellen auf der Kita- und Schulverpflegung. Zukünftig sollten auch die anderen Lebenswelten, analog zum Ansatz des Präventionsgesetzes (siehe Kapitel 10.5), mit einbezogen werden. Dazu gehört unter anderem die Verpflegung für Senioren.

Die Kernkompetenz der Beratungsstellen sollte folgende Aspekte umfassen:

- Beratung zur Erstellung der Leistungskataloge
- Beratung zu rechtlichen Fragen bezüglich der Anforderungen in den Ausschreibungen und den Vergabeverfahren
- Beratung zur Bewertung von Qualitätsstandards (z. B. DGE-Standards)
- ernährungsphysiologische Beratung zur Umsetzung der Anforderungen
- Aufzeigen des Zusammenhangs zwischen Ernährungswirtschaft und Landwirtschaft
- Unterstützung bei der Entwicklung von regionalen Wertschöpfungsketten, Unterstützung von regionalen Strukturen

Verabschiedung von Zielvorgaben auf Landesebene

Auf Ebene der Bundesländer werden Zielvorgaben (Landtagsbeschluss) für die landeseigenen Einrichtungen (z. B. Anteil von Bioprodukten) verabschiedet. Dies gilt auch für landeseigene Kindergärten, Schulen und Hochschulen.

„Leuchtturm-Kantinen“ der öffentlichen Hand

Landeseigene Einrichtungen werden zu „Leuchtturm-Kantinen“ entwickelt, die mit positivem Beispiel vorangehen und die Machbarkeit in der Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung inklusive der Vermeidung von Lebensmittelverlusten aufzeigen. Bestenfalls werden „Leuchtturm-Kantinen“ aus unterschiedlichen Bereichen ausgewählt (Ministerien/Behörden, Krankenhäuser, Schulen, Pflegeheime u. a.). Die „Leuchtturm-Kantinen“ werden in regelmäßigen Abständen auf ihre Wirksamkeit in Bezug auf den Ressourcenschutz sowie in Bezug auf die Akzeptanz der Maßnahmen bei Mitarbeitern und Kunden evaluiert. Die Leuchtturm-Projekte sollten gleichzeitig eine Mentorenwirkung auf ähnliche Küchen haben und für die Weitergabe der Informationen und Erfahrungen zur Verfügung stehen.

10.4 MODELLREGIONEN AUF DEM KULINARISCHEN WEG ZUR NACHHALTIGKEIT - SYNERGIEN SCHAFFEN UND FÖRDERN

Um eine nachhaltige Verpflegung auf regionaler Ebene bestmöglich zu fördern, wird ein integrativer Ansatz empfohlen, der aktuelle Entwicklungen, Trends und Möglichkeiten zusammenbringt. Dies wird beispielhaft in der gemeinsamen Entwicklung und Förderung von Öko-Modellregionen in Verbindung mit der Förderung von Biostädten gesehen – unterstützt über eine nachhaltige öffentliche Vergabe und über Ernährungsräte.

EMPFEHLUNGEN

Förderung und Entwicklung von Modellregionen „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“

Aufbauend auf den Öko-Modellregionen werden Modellregionen für eine nachhaltige und gesunde Verpflegung, mit Fokus auf der Außer-Haus-Verpflegung, weiterentwickelt. Hierfür werden verschiedene Ansätze zusammengeführt.

Öko-Modellregionen: Durch Öko-Modellregionen soll nicht nur der Anteil an Bioflächen, sondern auch das Angebot an regionalen Bioprodukten für Verbraucherinnen und Verbraucher erhöht werden. Die ersten Öko-Modellregionen wurden im Jahr 2014 in Bayern ausgerufen, 2015 folgte Hessen, 2018 Baden-Württemberg. Auch für Niedersachsen ist die Etablierung von Öko-Modellregionen geplant.¹²¹ Mit den Öko-Modellregionen sollen unter anderem auch Impulse für einen höheren Bioanteil in der Gemeinschaftsverpflegung gesetzt und regionale Wertschöpfungsketten gestärkt werden.¹²²

Eines der wesentlichen Ziele des **Biostädte-Netzwerkes** ist, Bio-Lebensmitteln Vorrang bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten zu verschaffen und insbesondere bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf Biolebensmittel zu setzen. Dazu hat das Biostädte-Netzwerk einen umfassenden Leitfaden zur Bioeinführung in Kommunen veröffentlicht.¹²³

Wie in Kapitel 10.3 beschrieben, haben öffentliche Einrichtungen über die **Vergabe** das Potential, zu Vorreitern bei der Schaffung neuer Märkte für nachhaltigere Produkte und Dienstleistungen zu werden. Die in Kapitel 10.3 ausgesprochenen Empfehlungen könnten vorrangig zunächst in den Modellregionen „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“ umgesetzt werden.

Ebenfalls empfehlenswert ist die Einbindung von **Ernährungsräten**. In den Ernährungsräten schließen sich Bürger, Aktivisten, die lokale Politik und die regionale (Land-)Wirtschaft zusammen und arbeiten gemeinsam an einem besseren Ernährungssystem. Die Idee des Ernährungsrats findet aktuell in Deutschland immer mehr Verbreitung. 2015 und 2016 wurden die ersten Ernährungsräte in Köln und Berlin gegründet, mittlerweile gibt es bereits in elf Städten Ernährungsräte mit einem zunehmend dynamischen Trend. In acht weiteren Städten sind Ernährungsräte in Planung.¹²⁴

121 www.kritischer-agrarbericht.de/fileadmin/Daten-KAB/KAB-2019/KAB2019_138_142_Nefzger.pdf

122 www.kritischer-agrarbericht.de/fileadmin/Daten-KAB/KAB-2019/KAB2019_138_142_Nefzger.pdf
www.oekolandbau.de/grossverbraucher/vernetzung/oeko-modellregionen/

123 www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf

124 <http://ernaehrungsraete.de/ernaehrungsraete-deutschland-europa/>

Initiierung von öffentlichkeitswirksamen Kampagnen zu den Modellregionen (auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit)

Entwicklung und Umsetzung von bundesweiten bzw. landesweiten Kampagnen, die aufzeigen, welche Vorzüge Modellregionen mit sich bringen, so unter anderem:

- Qualität der Verpflegung in öffentlichen und privaten Einrichtungen (Kindergärten, Schulen usw.)
- Förderung von regionalen Wertschöpfungsketten
- Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft
- Schutz der Ressourcen (Boden, Gewässer, Klima)
- Erhalt und Förderung der Biodiversität (vor allem in der Region)
- Förderung des Tierwohls

Etablierung von Kompetenzstellen für die Modellregionen

Es wird eine Kompetenzstelle pro Modellregion etabliert, die gewährleistet, dass die unterschiedlichen Akteure in diesem Bereich angemessen berücksichtigt und mitgenommen werden, um letztendlich mit ihnen gemeinsam das Ziel zu erreichen, eine nachhaltigere Verpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln – vom Kindergarten bis hin zum Seniorenheim (vgl. 10.3).

Förderung des Austausches der Modellregionen bzw. der Biostädte

Auf Bundesebene bzw. auf Ebene der Bundesländer wird der Austausch zwischen den Modellregionen und der Biostädte gefördert, um die Akteure aus der Verwaltung und aus dem Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zu vernetzen, Erfahrungen auszutauschen und so ein Wissensnetzwerk zu schaffen.

HESSEN

12 von 21 hessischen Landkreisen sind bereits als Öko-Modellregionen ausgewiesen. Das entspricht fast zwei Dritteln der gesamten Landesfläche. Damit hat Hessen sich auf den Weg gemacht, Deutschlands erstes Ökomodellland zu werden.¹²⁵ Die Biostadt-Darmstadt ist wiederum eines der Gründungsmitglieder des Biostädte-Netzwerkes. Neben Darmstadt wird Witzenhausen die zweite Biostadt in Hessen sein. Nach dem Saarland weist Hessen mit 13,5 % den höchsten Anteil an ökologisch bewirtschafteter Fläche auf (Bundesdurchschnitt 7,5 %). Hessen verzeichnet aktuell 2.084 Öko-Betriebe und 102.500 Hektar Öko-Anbaufläche.¹²⁶ 2017 wurde der erste Ernährungsrat in Frankfurt¹²⁷ gegründet, ein weiterer ist in Wiesbaden geplant. Damit weist Hessen eine sehr solide Ausgangsbasis auf, um darauf aufbauend Modellregionen für eine nachhaltige Verpflegung zu entwickeln. Die Entwicklung der Modellregionen würde sowohl zu den Zielen des Handlungsfeldes „Ressourcenschonender Konsum“ als auch des Handlungsfeldes „Ressourcenschonende landwirtschaftliche Produktion“ der hessischen Ressourcenschutzstrategie beitragen.

125 www.umwelt.hessen.de/pressearchiv/pressemitteilung/fuenf-neue-oekomodellregionen-heute-bekannt-gegeben-hessen-auf-dem-weg-zum-oekomodellland

126 www.umwelt.hessen.de/sites/default/files/media/hmuelv/oekologischer_landbau_-_mehr_bio_fuer_hessen_barrierefrei_4a.pdf

127 www.ernaehrungsrat-frankfurt.de/

10.5 FÖRDERUNG EINER NACHHALTIGEN KITA-, SCHUL- UND HOCHSCHULVERPFLEGUNG

Nur knapp 40 % der befragten Kitas verfügen über Fachkräfte in der Hauswirtschaft mit einer einschlägigen Berufsausbildung. Darüber hinaus werden weit weniger als die Hälfte der befragten Kitas von ihrem Träger fachlich bei Qualität und Hygiene in der Verpflegung unterstützt. Darüber hinaus fehlt es in Kitas, Schulen und deren Trägern häufig an finanziellen Mitteln, Fachleuten, geeigneten Räumen und Ausstattungen. Auch mangelt es oft an einer systematischen Verknüpfung der Verpflegung mit der Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag. Ernährungsbildung in Schulen wird überdurchschnittlich häufig nicht von Fachkräften unterrichtet. Darüber hinaus sind Schulfächer, die Ernährungsbildung beinhalten, bundesweit von einem Abbau betroffen. Ausschreibungen und Verträge sind uneinheitlich, und die Einhaltung der Vorgaben wird unzureichend überprüft. Nur knapp 10 % der Caterer sind Spezialisten für Kinder und Jugendliche.

EMPFEHLUNGEN

Vergabe von Forschungsaufträgen zur Ist-Analyse der Ernährungsbildung mit dem Ziel einer verstärkten Integration der Ernährungsbildung in Kitas, Schulen und Hochschulen

Um Synergieeffekte bestmöglich zu nutzen und auf bestehenden Arbeiten aufzubauen, wird empfohlen, Forschungsarbeiten zu vergeben, um eine Ist-Analyse zum Thema Ernährungsbildung an Kitas, Schulen, Berufsschulen und Hochschulen zu erhalten. Damit kann eine Einschätzung erlangt werden, inwieweit das Thema nachhaltige Ernährung in den verschiedenen Fächern bereits integriert ist. Aufbauend auf den Ergebnissen, können in kohärenter Weise die entsprechenden Ausbildungsinhalte für Erzieher und Pädagogen überarbeitet und angepasst, Fortbildungsangebote und Schulmaterial entwickelt und angeboten werden. Für die Entwicklung eines kohärenten Ansatzes ist es notwendig, nicht nur punktuell zu schauen, sondern den gesamten Prozess an einer Kita oder Schule zu begleiten und zu analysieren. In diesem Prozess müssen auch die Barrieren identifiziert werden, um zu eruieren, warum bestehende Leitfäden beispielsweise nicht angewendet werden.

Stärkung der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Die Vernetzungsstellen werden häufig als Säulen der Beratung für Schulen und Kitas – auch in Bezug auf die Ernährungsbildung – benannt. Kritisch gesehen wird die häufig unzureichende finanzielle und personelle Ausstattung der Vernetzungsstellen, um diesen umfassenden Aufgabenkatalog für eine entsprechend hohe Anzahl von Kitas und Schulen zu übernehmen. Häufig sind die Stellen über nur einjährige Projekte finanziert, sodass eine stetige Arbeit und Personalplanung nicht gewährleistet werden kann. Zukünftig sollte über eine entsprechende Qualifikation dafür gesorgt werden, dass Aspekte der Nachhaltigkeit in der Ernährung sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit in die Beratungstätigkeit der Vernetzungsstellen integriert sind.

HESSEN

Positiv zu verzeichnen ist, dass die Empfehlung aus dem Dialogforum „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“, die Vernetzungsstelle in Hessen auszubauen, bereits umgesetzt worden ist. Die Vernetzungsstelle in Hessen wurde von einer Halbtagsstelle 2018 auf eine Ganztagsstelle angehoben. Sie ist in der Hessischen Lehrkräfteakademie angesiedelt. Im Gegensatz zu anderen Bundesländern ist die hessische Vernetzungsstelle jedoch nicht für Kitas zuständig.

Ausbau Fachkompetenz in Kindergärten

Kitas bekommen oft wenig Unterstützung, was die Qualität der Ernährung und die Qualifizierung des Personals anbelangt. Hauswirtschaftliches Fachpersonal ist wichtig für Kitas, da es nicht nur Ernährungswissen vermittelt, sondern sich auch mit der Raumgestaltung, der Ausgabe etc. befasst. Für diese Zielgruppe bietet die DGE Fortbildungen für Fachkräfte wie auch an- und ungelernete Kräfte an. Auch für das pädagogische Personal ist Ernährungskompetenz wichtig, damit das Schnittstellenmanagement funktionieren kann. Um die Ernährungskompetenz in Kitas und Schulen zu verbessern, sollten verstärkt Fortbildungen angeboten und weiterentwickelt werden. Unterstützt werden könnte dies durch die Erweiterung vorhandener Programme als auch über das Präventionsgesetz in Kooperation mit den Krankenkassen. Folgende Empfehlungen wurden diskutiert:

- Bereitstellung von finanziellen Mitteln, die es den Trägern von Kitas ermöglichen, vermehrt hauswirtschaftliche Fachkräfte anzustellen und fortzubilden bzw. eine zentrale Fachstelle für Ernährung und Verpflegung zu nutzen
- Weiterentwicklung der Fortbildungsangebote für Fachkräfte
- Weiterentwicklung der Fortbildungsangebote und ihrer Finanzierung für An- und Ungelernte in den Kindergärten. Für den Arbeitgeber entstehen Kosten nicht nur in Gebühren, sondern auch in Arbeitszeiten. Zu bedenken ist, dass An-/Ungelernte in der Regel keine Zeit zur Verfügung gestellt bekommen, um Fortbildungen in Anspruch zu nehmen. Eine Fortbildung sollte bezahlte Arbeitszeit sein. Bestehende Angebote sollten gesichtet, bewertet und weiterentwickelt werden, wie zum Beispiel die Aktion „**Joschi hat's drauf. Nicht vergessen. Gutes Essen**“¹²⁸, die bereits durch die Universität Düsseldorf evaluiert wurde und in aktualisierter Form wieder angeboten werden könnte. Dazu gehören auch die Konzepte des Kolpingwerkes zu Fortbildungen¹²⁹ sowie der Online-Kurs zum Thema nachhaltige Ernährung von Karl von Koerber.¹³⁰
- Einrichtung von Fortbildungs- bzw. Beratungsangeboten zur Spezialisierung der Anbieter für Kinder und Jugendliche

Etablierung von Verpflegungsmanagern

Zukünftig wird es immer mehr Ganztageeinrichtungen geben. Dies wird auch die Schulverpflegung und deren Qualität entsprechend in den Fokus rücken. Für Schulen sollten Rahmenbedingungen geschaffen werden, die die Einrichtung eines professionellen Verpflegungsmanagements ermöglichen. Denn die Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung erfordert nicht nur entsprechendes ernährungswissenschaftliches und pädagogisches Know-how, sondern zusätzliche organisatorische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.¹³¹ Ein erster Schritt könnte die Einrichtung eines Verpflegungsmanagers auf Landkreisebene sein. Die Hochschule Fulda bildet im Rahmen des Ökotrophologiestudiums bereits Verpflegungsmanager aus.¹³² Dies sollte als gutes Beispiel weitergetragen werden. Empfehlenswert wäre, zukünftig das Berufsbild „Schulverpfleger“ zu etablieren.

128 www.verbraucherzentrale.de/verbraucherzentrale/joschi-hats-drauf-nicht-vergessen-gutes-essen-17996

129 www.kolping-akademie-muenchen.de/

130 www.nachhaltigeernaehrung.de/ONLINE-VIDEO-KURS-Nachhaltigke.97.0.html

131 www.kuechenmonitor.de/help/Abfallarme_Schulverpflegung_Ratgeber_VZ-NRW_2018.pdf

132 www.hs-fulda.de/orientieren/meine-bewerbung/studiengaenge/studiengang/oecotrophologie-ernaehrung-gesundheit-lebensmittelwirtschaft-bsc/show/

FÖRDERUNG EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG ÜBER DAS PRÄVENTIONSGESETZ

2015 trat das „Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und der Prävention“ (Präventionsgesetz, PräVG) in Kraft.¹³³ Das Gesetz zielt darauf ab, die Grundlagen für die Zusammenarbeit von Sozialversicherungsträgern, Ländern und Kommunen in den Bereichen Prävention und Gesundheitsförderung zu verbessern. Neben der gesetzlichen Krankenversicherung werden auch die gesetzliche Rentenversicherung und die gesetzliche Unfallversicherung, die soziale Pflegeversicherung und ggf. die Unternehmen der privaten Krankenversicherung eingebunden. Mit der Etablierung der Nationalen Präventionskonferenz (NPK) und der Verabschiedung der Bundesrahmenempfehlungen wurden Grundstrukturen für die Entwicklung und Umsetzung der Nationalen Präventionsstrategie geschaffen.¹³⁴ In den Ländern und Kommunen werden die Bundesrahmenempfehlungen auf der Grundlage von Landesrahmenvereinbarungen umgesetzt, die die Sozialversicherungsträger mit den zuständigen Stellen in den Ländern schließen. In Hessen geschieht dies auf der Grundlage der hessischen Landesrahmenvereinbarung zum Präventionsgesetz.¹³⁵ Angesiedelt im jeweiligen Gesundheitsressort, bietet das Gesetz nunmehr die Möglichkeit zur ressortübergreifenden Kooperation nicht nur im Bund, sondern vor allem in den Ländern und vor Ort.

Das Gesetz zielt insbesondere auf Prävention und Gesundheitsförderung, einschließlich Früherkennung in den Lebenswelten. Mit der gesetzlichen Verankerung des Lebenswelten-Ansatzes wird es möglich, in die Stärkung gesundheitsförderlicher Strukturen zu investieren. Dabei stehen insbesondere die Lebenswelten Schulen, Kindertagesstätten, Senioreneinrichtungen und Betriebe im Fokus.

Mit dem neuen Präventionsgesetz und seinen Zielen wird im Handlungsfeld Ernährung in allen Settings das Thema Gemeinschaftsverpflegung von großer Bedeutung sein. Zukünftig sollen zum Beispiel gesundheitsfördernde Strukturen in den Betrieben unterstützt werden, etwa in Form von gesundem Kantinenessen. Eine wesentliche Stellschraube, diese Maßnahmen zu unterstützen, könnte das betriebliche Gesundheitsmanagement sein. Das neue Gesetz bietet damit Chancen, verstetigte bzw. längerfristige Angebote zu etablieren.¹³⁶

Zu prüfen wäre, inwieweit zukünftige Projekte und Maßnahmen in den Bundesländern, die auf eine gesunde und ressourcenschonende Ernährung in Kitas, Schulen bis hin zu Pflegeheimen abzielen, über die Mechanismen des Präventionsgesetzes gefördert werden könnten.

Verbindliche Einführung und Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards

Analog zu den Bundesländern Berlin und Saarland wird der DGE-Standard für Schulen, Hochschulen und Kitas einschließlich des auch für diese Lebenswelten angekündigten Moduls Nachhaltigkeit verbindlich eingeführt. Mit der damit verbundenen Auditierung und Reauditierung durch die DGE zur Qualitätskontrolle wird eine umfassende Qualitätskontrolle der angebotenen Verpflegung von Schulen und Kitas gewährleistet. Vorbereitend und begleitend werden Kindergärten, Schulen und Hochschulen sowohl durch Informationskampagnen und verstärkte Beratungsangebote als auch über finanzielle Anreize unterstützt.

133 www.bundesgesundheitsministerium.de/service/begriffe-von-a-z/p/praeventionsgesetz.html

134 www.bundesgesundheitsministerium.de/service/begriffe-von-a-z/p/praeventionsgesetz.html

135 www.hessen.de/pressearchiv/pressemitteilung/landesrahmenvereinbarung-zum-praeventionsgesetz-unterzeichnet

136 www.vdd.de/.../D_I/D...2016/Fokusaus_Dundl_2_2016_Endstand_web.pdf

Ernährungsschulen – Pionierschulen

Es sollten Pionierschulen entwickelt werden, die neben der Integration des Themas nachhaltige Ernährung im Unterricht besonders viel Wert auf die erlebbaren Erfahrungen legen, die notwendig sind, um eine nachhaltige Transformation zu erreichen (Erlebnis-Schulküchen, Ausstattung bzw. Atmosphäre des Essensraums, Schulgärten, zu Besuch in Küchen der Umgebung, Kochkurse, Projektstage u. a.). Gleichzeitig sollten die Ernährungsschulen auch Pioniere in Bezug auf die Vernetzung der einzelnen Akteure sein, sei es innerhalb der Schule als auch außerhalb der Schule. Häufig zu wenig Beachtung geschenkt wird der Bedeutung der Interaktion zwischen z. B. Schule und Caterer oder zwischen den Schülern und den für die Ausgabe Verantwortlichen. In den Pionier-Ernährungsschulen sollte die Ernährungsbildung und Schulverpflegung explizit miteinander verknüpft sein. Die Schulküche sollte in den Unterricht integriert werden. Darüber hinaus sind die Ernährungsschulen auch Pioniere hinsichtlich der Vernetzung in ihr Stadtviertel hinein, da es viele übergreifende Fragen gibt, die sowohl Senioren als auch Kinder und Jugendliche betreffen. So könnten Seniorenheime und Schulen zusammengebracht werden, um gemeinsam zu kochen.

In Hessen gibt es bereits Berufsschulen, die dies umsetzen und ihre Küchen offen für das Quartier gestaltet haben, so zum Beispiel die Jean-Paul-Schule in Kassel, in der eine enge Verknüpfung zwischen Schulküche, Unterricht und Mitarbeit von Schülern in der Schulmensa stattfindet.¹³⁷ Im Sinne einer nachhaltigen Stadtentwicklung wird eine solche verstärkte Vernetzung sehr befürwortet.

Hessen

Aufbauend auf vorhandenen Programmen und Initiativen, sollten die Möglichkeiten der Förderung einer nachhaltigen Verpflegung in Kitas, Schulen und Hochschulen systematisch ergänzt, erweitert und auf ihre Wirksamkeit überprüft werden, beispielsweise über:

- **Hochschulen:** Landesförderung mit einer entsprechenden Zweckbindung, um eine nachhaltige Verpflegung zu unterstützen
- **Schulen:** Weiterentwicklung des Programms „Schule und Gesundheit“ sowie der Förderrichtlinien für Kitas, Ganztagschulen und Hochschulmensen in Hessen, um verbindliche Regelungen und Anreize zum Ausbau einer nachhaltigen, qualitätsgesicherten Verpflegung zu setzen
- **Schulen:** Die Möglichkeit der Zertifizierung von Schulen als „Gesundheitsfördernde Schule“¹³⁸ sollte verstärkt genutzt werden. Insbesondere über das Teilzertifikat Ernährung & Konsum könnten Aspekte einer ressourcenschonenden Ernährung verstärkt vermittelt werden. Wünschenswert wäre eine unterstützende Beratung der Schulen („Kümmerer“).
- **Schulen:** Einführung eines Bonus-Systems als Anreiz zur Umsetzung einer ressourcenschonenden Verpflegung. Hier wäre zu überprüfen, ob dieser Anreiz über den vorhandenen Klimaschutzplan unterstützt und finanziert werden könnte.

¹³⁷ <http://jean-paul-schule.de/schulkueche/>

¹³⁸ www.schuleundgesundheit.hessen.de/zertifizierung.html und <http://www.schuleundgesundheit.hessen.de/fileadmin/content/TZ-Ernaehrung-Konsum-GQ-Bogen-Version-13.0-2017-06-01.pdf>

10.6 NOVELLIERUNG DER AUSBILDUNGSORDNUNG

Um ein Umdenken in der gesamten Branche und entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erreichen, ist eine konsequente Verankerung der Thematik in allen Teilen der schulischen und beruflichen Bildung und Fort-/Weiterbildung notwendig. In einer Ausbildungsordnung sind die bundeseinheitlichen Standards für die betriebliche Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz festgelegt. Sie regelt unter anderem die sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung. Dazu gibt es in der Anlage den Ausbildungsrahmenplan. Darin sind jeder Berufsbildposition die Lernziele zugeordnet.

Politisches Engagement – Novellierung Ausbildungsordnung

- Die Bundesländer setzen sich dafür ein, dass die Aspekte nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Novellierung der Ausbildungsordnung und der Ausbildungsrahmenpläne der gastgewerblichen Berufe inklusive des Kochs Eingang finden. Um einen hohen Grad an Verbindlichkeit in Theorie und Praxis zu erreichen, sollten diese Themen Prüfungsrelevanz haben.
- Die Kultusministerien gewährleisten, dass die Sachverständigen aus den Ländern (aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft) die Themen in die entsprechenden Arbeitsgruppen und Gremien der KMK einbringen.
- Das Land Hessen bringt im Rahmen seiner Präsidentschaft 2019 der Kultusministerkonferenz geeignete Beschlussanträge zur Umsetzung der oben genannten Empfehlungen ein.

Die Landesregierungen setzen sich im Anschluss an die Novellierung der Ausbildungsordnungen dafür ein, dass die oben genannten Themen systematisch, prüfungsrelevant und praxisnah in die Rahmenlehrpläne und die entsprechenden Stoffkataloge integriert werden. Um dies zu gewährleisten, treten sie vor dem Ordnungsverfahren in einen engen Austausch mit der Lehrkraft, die das Land Hessen bei der Erarbeitung der Rahmenlehrpläne vertritt.



DIE ENTSTEHUNG EINER AUSBILDUNGSORDNUNG

Die Verabschiedung bzw. Novellierung der Ausbildungsordnung ist an ein geregeltes Verfahren gekoppelt, an dem der Bund, die Länder und die Sozialpartner beteiligt sind. Die Initiative geht von den Sozialpartnern aus, zum Beispiel:

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)
- Gewerkschaft Nahrung Genuss und Gaststätten (NGG)

Die Sozialpartner stimmen die Vorschläge zu den Eckdaten einer Ausbildungsordnung ab und legen sie dem Bundeswirtschaftsministerium vor. Der Fachminister lädt die Sozialpartner, das Bundesministerium für Bildung und Forschung, die Kultusministerkonferenz und das Bundesinstitut für Berufsbildung, zu einem Antragsgespräch ein. Es kommt zu einem formalen Beschluss über die Eckwerte der Verordnung. Dazu gehören die Berufsbezeichnung, die Ausbildungsdauer, die Struktur und der Aufbau der Ausbildung, die Prüfungsform und zeitliche Gliederung sowie der Katalog der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Der Fachminister weist das Bundesinstitut für Berufsbildung an, auf der Grundlage der Eckwerte den Entwurf einer Ausbildungsordnung zu erarbeiten. Das Bundesinstitut für Berufsbildung beruft eine paritätisch besetzte Gruppe mit den Sachverständigen der Sozialpartner. Unter Beachtung der vorgegebenen Rahmenbedingungen erarbeitet die Gruppe den Entwurf für eine Ausbildungsordnung. Zeitlich versetzt erarbeitet eine Gruppe mit sachverständigen Lehrkräften aus den Berufsschulen den Entwurf des Rahmenlehrplans für den Berufsschulunterricht. Jedes Bundesland hat dort einen Sitz. Die Sachverständigenarbeit wird mit einer gemeinsamen Sitzung der beiden Sachverständigengruppen abgeschlossen. Dort wird die Übereinstimmung von Ausbildungsordnung und Rahmenlehrplan geprüft und es entsteht eine Liste der Entsprechungen. Die Ausbildungsordnung und der Rahmenlehrplanentwurf werden bei den Fachministern und im Hauptausschuss vom Bundesinstitut für Berufsbildung beraten. Der Fachminister stellt mit dem Bundesministerium für Bildung ein Einvernehmen über die Ausbildungsordnung her und lässt die Rechtsform im Bundesministerium der Justiz prüfen. Die Kultusministerkonferenz beschließt die Annahme des Rahmenlehrplans. Die Verordnung und der Rahmenlehrplan werden in den Gesetzblättern veröffentlicht. Nach dem Inkrafttreten gelten die Ausbildungsordnung und Rahmenlehrplan verbindlich für die Ausbildung in allen Unternehmen und Berufsschulen der Bundesrepublik Deutschland.

Zusatz für die Umsetzung in der Praxis

Aus dem Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan entsteht ein Stoffkatalog. Die Prüfer/-innen erarbeiten zentral und aus dem Stoffkatalog die Aufgaben für die IHK-Prüfungen. Die zuständigen Stellen informieren die Auszubildenden und schulen die Prüfer/-innen. Am selben Tag finden in Deutschland die schriftlichen Prüfungen mit denselben Aufgaben statt.

*Peter Braune,
Referent Berufsbildung IHK i. R.
Kassel, 30. März 2017*

Konkrete Empfehlung für die Ausbildungsordnung

Im Kapitel Umweltschutz (neu „*Ressourcen wirtschaftlich und ökologisch nachhaltig einsetzen*“) sollte folgender Spiegelstrich eingefügt werden:

- Arbeits- und Lebensmittel ressourcenschonend und wirtschaftlich einsetzen

Im Kapitel Küchenbereich (neu „*Grundlegende Arbeitstechniken in der Küche anwenden und Produkte präsentieren*“) sollte folgender Spiegelstrich

- Einfache Speisen nach fachlichen und betrieblichen Vorgaben anrichten

ersetzt werden durch:

Einfache Speisen nach fachlichen und betrieblichen Vorgaben sowie unter Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit anrichten. Lebensmittelverluste sind zu vermeiden.

10.7 ABFALLWIRTSCHAFTSPLÄNE FÜR DIE REDUZIERUNG DER LEBENSMITTELABFÄLLE

Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten sollte ein integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogramms von Bund und Bundesländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sein. Damit es gelingt, Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette signifikant zu reduzieren, sollte diese mit strategischen und quantitativen Zielen sowie Maßgaben zur Erfassung hinterlegt sein. Empfehlenswert wäre ein bundesweit abgestimmtes Vorgehen bei der Erhebung von Lebensmittelverlusten und -abfällen (über alle Entsorgungswege) im Rahmen der Abfallwirtschaft. Ziele und Maßnahmen sollten vom Abfallvermeidungsprogramm des Bundes in die Abfallwirtschaftspläne der Länder und Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene in kohärenter Weise heruntergebrochen werden. Gleichzeitig bedarf es der Herstellung des notwendigen ordnungsrechtlichen Rahmens durch den Bund, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt, um wesentliche Aufgaben anzugehen und gleichzeitig paralleles Arbeiten zu vermeiden. Darüber hinaus braucht es Förderinstrumentarien, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen bei der Umsetzung unterstützen.¹³⁹

HESSEN

Im Rahmen der Fortschreibung des Abfallwirtschaftsplans Hessen sollte der Themenschwerpunkt „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ inhaltlich ausgeweitet und konkret mit Zielen hinterlegt werden. Derzeit liegt der Fokus auf den Entsorgungsträgern und deren Abfallwirtschaftskonzepten. Zu prüfen ist die Festlegung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette, die über die Maßnahmen des Abfallvermeidungsprogrammes des Bundes unter Beteiligung der Länder hinausgehen. So ist die Schnittstellenproblematik, unter anderem zwischen dem Handel und der vorgelagerten Kette, noch nicht eingehend beleuchtet worden. Mit der Förderung von Forschungsvorhaben zu dieser Problematik könnte das hessische Umweltministerium einen wertvollen Beitrag zur Verminderung von Lebensmittelverlusten leisten. Es sollte gewährleistet sein, dass die neu integrierten Ziele und Aktivitäten mit zusätzlichen Mitteln ausgestattet werden.

¹³⁹ www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung-bundeslaender-im-vergleich/



Mehr Informationen zum WWF finden Sie unter wwf.de/ernaehrung

Mehr Informationen zu susDISH finden Sie unter nutrition-impacts.org/media/susDISH.pdf

Mehr Informationen zu United against Waste finden Sie unter united-against-waste.de



Unser Ziel

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

wwf.de | info@wwf.de

Unterstützen Sie den WWF

IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22

Bank für Sozialwirtschaft Mainz

BIC: BFSWDE33MNZ

WWF Deutschland

Reinhardtstraße 18

10117 Berlin | Germany

Tel.: +49(0)30 311 777 700

Fax: +49(0)30 311 777 888

info@wwf.de | wwf.de