

Working Paper

Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der
Gemeinschaftsverpflegung

Öko-Institut Working Paper 5/2020

Autor*innen:

Dietlinde Quack

Jenny Teufel

Gefördert von der

stiftung **zukunfts**erbe 



Öko-Institut e.V. / Oeko-Institut e.V.
Geschäftsstelle Freiburg / Freiburg Head Office

Postfach / P.O. Box 17 71
79017 Freiburg. Deutschland / Germany
Tel.: +49 761 45295-0
Fax: +49 761 45295-288

Büro Darmstadt / Darmstadt Office

Rheinstraße 95
64295 Darmstadt. Deutschland / Germany
Tel.: +49 6151 8191-0
Fax: +49 6151 8191-133

Büro Berlin / Berlin Office

Schicklerstraße 5-7
10179 Berlin. Deutschland / Germany
Tel.: +49 30 405085-0
Fax: +49 30 405085-388

info@oeko.de
www.oeko.de

Working Paper

Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung

Gefördert von der Stiftung Zukunftserbe

Autor*innen: Dietlinde Quack, Jenny Teufel

Working Paper 5/2020 Öko-Institut e.V. / Oeko-Institut e.V.

Oktober 2020

Download: www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/WP-Politikempfehlungen-GV.pdf



Dieses Werk bzw. Inhalt steht unter einer Creative Commons Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 Lizenz. Öko-Institut e.V. 2020

This work is licensed under Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0. Oeko-Institut e.V. 2020

Die Working Paper Series des Öko-Instituts ist eine Sammlung wissenschaftlicher Beiträge aus der Forschungsarbeit des Öko-Instituts e.V. Sie präsentieren und diskutieren innovative Ansätze und Positionen der aktuellen Nachhaltigkeitsforschung. Die Serie ist offen für Arbeiten von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aus anderen Forschungseinrichtungen. Die einzelnen Working Paper entstehen in einem sorgfältigen wissenschaftlichen Prozess ohne externes Peer Review.

Oeko-Institut's Working Paper Series is a collection of research articles written within the scope of the institute's research activities. The articles present and discuss innovative approaches and positions of current sustainability research. The series is open to work from researchers of other institutions. The Working Papers are produced in a scrupulous scientific process without external peer reviews.

Zusammenfassung

Die Umweltauswirkungen von Ernährung sind im Vergleich zu anderen Bedürfnisfeldern relativ groß. Dabei machen tierische Produkte, Fleisch, Milchprodukte und Eier mehr als 50 % der Auswirkungen in den meisten Umweltwirkungskategorien in diesem Bereich aus, obwohl sie in geringeren Mengen als pflanzliche Produkte konsumiert werden. Das Papier konzentriert sich mit der Außer-Haus-Verpflegung – und darin der Gemeinschaftsverpflegung – auf einen Teilbereich der Ernährung, der insgesamt im Wachsen begriffen ist¹. Der Bereich Gemeinschaftsverpflegung kann als Systemhebel gesehen werden, da er durch die Gestaltung eines nachhaltigen Angebots eine entsprechende Nachfrage generiert und verschiedene Bevölkerungsgruppen unterschiedlichen Alters, insbesondere auch Kinder und Jugendliche, mit diesem Angebot in Kontakt kommen.

Die angestrebte Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung lässt sich durch die folgenden fünf Eckpunkte beschreiben:

- Reduktion des Anteils tierischer Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, beispielsweise Einhaltung der Empfehlungen der DGE hinsichtlich der Fleischmengen;
- Erhöhung des Angebots an attraktiven und leckeren fleischfreien Alternativen in der Gemeinschaftsverpflegung;
- Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung; dazu gehören insbesondere Bio-Lebensmittel und tierische Produkte aus Haltungssystemen mit anspruchsvollen Tierschutzstandards;
- Reduktion von Lebensmittelabfällen;
- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen leisten durch ihr Angebot einen Beitrag dazu, dass Verbraucher*innen nachhaltig hergestellte Lebensmittel (wieder) wertschätzen.

Die systemische Analyse des Bereichs Gemeinschaftsverpflegung zeigt, dass fünf wesentliche Hemmnisse für die angestrebte Transformation bestehen: ein hoher Kostendruck verhindert, dass höhere Kosten von z.B. Bioprodukten in Form höherer Essenspreise weitergegeben werden können. Es fehlt das Wissen, wie die Transformation in einer Großküche praktisch umgesetzt werden kann. Defizite in der Ausbildung befähigen Köch*innen und Küchenleiter*innen nicht angemessen, ein attraktives Speisenangebot entsprechend der angestrebten Transformation bereitzustellen. Oft fehlen die regionalen Strukturen, die eine Bündelung von Angeboten verschiedener Erzeuger und die Vorbereitung von Lebensmittel ermöglichen und dafür sorgen, dass Nachfrage und Angebot zusammenfinden können. Schließlich fehlen auch weitgehend verbindliche Ziele und Anforderungen auf der politischen Ebene.

Die Entwicklung von gemeinsamen Visionen und Zielen schafft Richtungssicherheit für die Transformation und erhöht die Legitimation und Akzeptanz für den Transformationsprozess. Beispielsweise hatte der Stadtrat von Kopenhagen 2007 beschlossen, dass die Einrichtungen der Stadt bis 2015 einen Anteil von 90 % an Bio-Lebensmitteln anbieten sollen. Auf Basis dieses Beschlusses wurde dann im Rahmen des inzwischen international bekannten „House of Food“ ein Konzept und Maßnahmenpaket entwickelt und erfolgreich umgesetzt.

Handlungsempfehlungen auf Bundes- und Landesebene: Festlegung von verbindlichen Zielen, Maßnahmenbündeln sowie eines Monitorings in bestehenden Programmen zum ökologischen Land-

¹ Stand: vor Beginn der Corona-Pandemie

bau (z.B. Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau des BMEL) und für die Außer-Haus-Verpflegung. Ähnlich kann dies auch auf kommunaler Ebene erfolgen.

Das Aufgreifen aktueller Trends kann dabei die angestrebte Transformation unterstützen: Insgesamt liegt die Außer-Haus-Verpflegung bei Verbraucher*innen im Trend und hat damit das Potenzial, in Zukunft eine noch stärkere Hebelwirkung im Sinne nachhaltigerer Ernährungssysteme auszuüben, wenn entsprechende Maßnahmen getroffen werden. Verbraucher*innen finden regionale Produkte – oder zumindest in Deutschland hergestellte Produkte – zunehmend attraktiv. Die heute weitgehend übliche Intensivtierhaltung bei Nutztieren wird von vielen Verbraucher*innen und gesellschaftlichen Anspruchsgruppen nicht mehr akzeptiert. Großküchen können daher ihr Angebot durch die Verwendung von nachgewiesenermaßen regional und besonders tierfreundlich hergestellten tierischen Produkten wie z.B. Eier, Milchprodukte aber auch Fleisch ihr Angebot attraktiver machen. Bio-Lebensmittel liegen dabei ebenso im Trend wie Qualität. Beispielsweise greift das Programm Bio-Regio Bayern 2020 der Bayerischen Landesregierung in den „Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie“ ein gesundheitsbewusstes, nachhaltiges Ernährungsangebot unter besonderer Beachtung von Regionalität, Saisonalität und Ökologie auf.

Handlungsempfehlungen auf Bundes- und Landesebene: Umsetzungs- und Förderprogramme sollten den Aspekt „regionale Bio-Lebensmittel“ besonders auch in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung adressieren. Übergreifend sollte aus Gründen der Transparenz eine einheitliche Regelung, wie Regionalität für ein Produkt definiert und rückverfolgbar ist und auf einem Produkt ausgezeichnet werden darf, entwickelt werden, ebenso wie die Einführung einer obligatorischen Deklaration der Haltungsbedingungen auf Fleischprodukten.

Für die angestrebte Transformation sind Innovationen nötig. Allerdings reichen rein technische Innovationen nicht aus, es bedarf auch sozialer Innovationen, wie z.B. neue Praktiken, neue Dienstleistungen und Organisationsformen. Für die angestrebte Transformation können mehrere **Innovationen** benannt werden, die unterstützend wirken:

- Aufbau von innovativen, regionalen Lieferketten, die es Großküchen z.B. erleichtern, den Bedürfnissen entsprechend mehr oder weniger vorbereitetes regionales Bio-Gemüse zu beschaffen
- Entwicklung von innovativen Ansätzen im Küchenmanagement, die es erlauben, einen hohen Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln möglichst ohne Mehrkosten pro Menü im Vergleich zu einer heute üblichen konventionellen Großküche zu erreichen
- Die Entwicklung von innovativen Ansätzen, mit denen die Akzeptanz von Verbraucher*innen z.B. für fleischarme Gerichte erhöht werden kann (z.B. Nudging, Gamification). Beispielsweise haben sich in der Bioservice Südbaden gGmbH Erzeuger, Logistiker und Einrichtungen der Wohlfahrtspflege zusammengeschlossen, um Gemüse und insbesondere optisch unverkäufliche Ware für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vorzubereiten
- *Handlungsempfehlungen* auf Bundes- und Landesebene: Programme zur Innovationsförderung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung sollten gezielt transformationsfördernde Ansätze, d.h. beispielsweise neben technischen auch soziale Innovationen, berücksichtigen und dabei experimentelle Ansätze nicht ausschließen

Transformationsprozesse werden in der Regel von konkreten Akteuren vorangetrieben, darunter zum einen die Pioniere, die neue Ideen haben und in die Tat umsetzen, und zum anderen Promotoren, die für die Durchsetzung und Verbreitung dieser Innovationen sorgen. Es hat sich als zentral für die Unterstützung von Transformationen erwiesen, dass Akteurskonstellationen unterschiedliche Ressourcen und Kompetenzen kombinieren. Die Bedeutung von Netzwerken für die angestrebte

Transformation kann gar nicht unterschätzt werden. Beispielsweise wird das Bio-Städte-Netzwerk vom BOELN unterstützt.

Handlungsempfehlungen für die Unterstützung von Netzwerken: Aufbau und Pflege von Plattformen unterstützen, beispielsweise für den Wissenstransfer und die Beschaffung; Unterstützung des Aufbaus von Netzwerken für innovative und interessierte Akteure

Für nachhaltige Transformationsprozesse sind nicht nur Innovationen und deren Förderung wichtig. Nötig sind auch „**Exnovationen**“, d.h. der Ausstieg aus etablierten, nicht-nachhaltigen Technologien, Produkten und Praktiken. Dieser Ausstieg muss aktiv gestaltet werden, darunter:

- der Ausstieg aus nicht nachhaltigen und gesellschaftlich nicht akzeptierten Haltungsformen von Nutztieren
- der Ausstieg aus nicht nachhaltigen Praktiken der Landwirtschaft jenseits der Nutztierhaltung.

Handlungsempfehlungen an BMEL, BOELN und BMU: u.a.

- Reduktion des Einsatzes von Pestiziden und Wuchshilfsmitteln, sowie Stickstoff und Mineraldüngern
- Reduktion von Betrieben und Flächen der konventionellen Landwirtschaft zugunsten von ökologisch bewirtschafteten Betrieben und Flächen

Zur Beförderung und Gestaltung von Transformationen bedarf es neben neuartigen Ansätzen der ganzen Palette klassischer Politikinstrumente, beispielsweise Ordnungsrecht, Anreiz-, Informations- und Planungsinstrumente sowie die Möglichkeiten öffentlicher Beschaffung. Möglich und nötig sind dabei sowohl ermöglichende und fördernde Politikinstrumente, die nachhaltige Optionen unterstützen, als auch einschränkende Politikinstrumente, die das Nicht-Nachhaltige erschweren, u.a. durch eine bessere Internalisierung externer Kosten.

Handlungsempfehlungen:

- Öffentliche Beschaffungseinrichtungen auf Ebene Bund, Länder und Kommunen: Die öffentliche Beschaffung als Hebel nutzen
- BOELN, BMEL, Landesministerien, Bio-Musterregionen und Ökomodellregionen und Kommunen: Mit flankierenden Maßnahmen die Umstellung von Großküchen unterstützen: Beratungsprogramme, Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen, Unterstützung bei der Kommunikation, Förderung der Bio- und DGE-Zertifizierung von Großküchen und Cateringbetrieben
- BMBF und BMWi, das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) und die Kultus- / Bildungsministerien der Bundesländer: Den Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin modernisieren und an die heutigen Anforderungen anpassen

Abstract

The environmental impacts of nutrition are relatively large compared to other areas of need. Animal products, meat, dairy products and eggs account for more than 50 % of the impacts in most environmental impact categories in this area, although they are consumed in smaller quantities than plant products. The paper concentrates on out-of-home catering – and in this context communal catering – a part of nutrition which is growing overall². The area of mass catering can be seen as a systemic lever, since it generates demand by shaping a sustainable supply, and various population groups of different ages, especially children and young people, come into contact with this supply.

The desired transformation in the area of community catering can be described by the following five key points:

- Reduction of the share of animal products in mass catering, for example compliance with the DGE recommendations on meat quantities;
- Increasing the supply of attractive and tasty meat-free alternatives in the area of communal catering;
- Increasing the proportion of food from sustainable production in mass catering facilities. This includes in particular organic food and animal products from farming systems with high animal welfare standards;
- Reduction of food waste;
- Through their range of products, community catering facilities contribute to consumers* (re)appreciating sustainably produced food.

The systemic analysis of the catering sector shows that there are five main obstacles to the desired transformation: high cost pressure prevents higher costs of e.g. organic products from being passed on in the form of higher meal prices. There is a lack of knowledge about how the transformation can be implemented in practice in a large-scale catering facility. Due to deficits in training, cooks and kitchen managers are often not in a position to provide an attractive range of food in line with the desired transformation. There is often a lack of regional structures which would enable the bundling of supply from different producers and the preparation of food and which would allow the coming together of demand and supply. Finally, there is also a lack of largely binding targets and requirements at the political level.

The development of common visions and goals creates directional security for the transformation and increases legitimacy and acceptance for the transformation process. For example, the Copenhagen City Council decided in 2007 that the city's institutions should offer 90 % organic food by 2015. On the basis of this decision, a concept and a package of measures were then developed and successfully implemented within the framework of the now internationally renowned "House of Food".

Recommendations for action at federal and state level: Definition of binding targets, packages of measures and monitoring in existing programmes on organic farming (e.g. the BMEL's Future Strategy for Organic Farming) and for out-of-home catering. This can also be done in a similar way at municipal level.

By reacting to current trends the desired transformation can be supported the desired transformation: Overall, out-of-home catering is in line with the trend among consumers* and thus has the potential to exert an even stronger leverage effect in the future in terms of more sustainable food systems, if

² As of before the Corona pandemic

appropriate measures are taken. Consumers find regional products – or at least products made in Germany – increasingly attractive. Many consumers and social stakeholders no longer accept the intensive livestock farming of farm animals that is largely common today. Large-scale kitchens can therefore make their range of products more attractive by using animal products which have been proven to be regionally and particularly animal-friendly, such as eggs, dairy products and meat. Organic food is as much in vogue as quality. For example, the Bavarian government's BioRegio Bavaria 2020 program, in its "Bavarian Guidelines for Company Catering", takes up a health-conscious, sustainable range of food products, paying particular attention to regionality, seasonality and ecology.

Recommendations for action at federal and state level: Implementation and support programs should address the aspect of "regional organic food", especially in out-of-home and communal catering. For reasons of transparency, a uniform regulation should be developed across the board on how regionality is defined and traceable for a product and how it may be labelled on a product, as well as the introduction of a mandatory declaration of the conditions under which meat products are kept.

Innovations are needed to achieve the desired transformation. However, purely technical innovations are not enough; social innovations are also needed, such as new practices, new services and forms of organisation. Several innovations can be named for the desired transformation, which have a supportive effect:

- Establishment of innovative, regional supply chains that make it easier for large-scale catering establishments, for example, to procure regional organic vegetables that are more or less prepared according to their needs.
- Development of innovative approaches in kitchen management, which allow a high proportion of regional organic food to be achieved at as little extra cost per menu as possible compared to today's conventional canteen kitchens.
- The development of innovative approaches to increase consumer acceptance of, for example, low-meat dishes (e.g. nudging, gamification). For example, producers, logisticians and welfare institutions have joined forces in Bioservice Südbaden gGmbH to prepare vegetables and, in particular, visually unsaleable goods for communal catering and gastronomy.

Recommendations for action at federal and state level: Programs to promote innovation in the area of communal catering should specifically take into account transformation-promoting approaches, i.e., for example, not only technical but also social innovations, without excluding experimental approaches.

Transformation processes are usually driven by concrete actors, including on the one hand the pioneers, who have new ideas and put them into practice, and on the other hand promoters, who ensure that these innovations are implemented and disseminated. It has proven to be central to supporting transformations that actor constellations combine different resources and competencies. The importance of networks for the desired transformation cannot be underestimated. For example, the bio-cities network is supported by BOELN.

- *Recommendations for action to support networks:* Support the establishment and maintenance of platforms, for example for knowledge transfer and procurement. Support the establishment of networks for innovative and interested actors.

Not only innovations and their promotion are important for sustainable transformation processes. What is also needed are "exnovations", i.e. the withdrawal from established, non-sustainable technologies, products and practices. This exit must be actively managed:

- The phasing out of unsustainable and socially unaccepted forms of keeping farm animals.

- The phasing out of unsustainable farming practices beyond livestock farming.

Recommendations for action to BMEL, BOELN and BMU:

- including a reduction in the use of pesticides and growth promoters, as well as nitrogen and mineral fertilisers;
- a reduction in the number of farms and areas of conventional agriculture in favour of ecologically managed farms and areas.

In order to promote and shape transformations, a whole range of classic policy instruments is required in addition to new approaches, such as regulatory law, incentive, information and planning instruments, and the possibilities of public procurement. Possible and necessary here are both enabling and promoting policy instruments that support sustainable options, as well as restrictive policy instruments that make the unsustainable more difficult, for example through better internalisation of external costs.

Recommendations for action:

- Public procurement institutions at federal, Länder and local level: Use public procurement as a lever
- BOELN, BMEL, state ministries, organic model regions and eco-model regions and municipalities: Support the conversion of large kitchens with accompanying measures: Consultancy programmes, training and further training measures, support in communication, promotion of organic and DGE certification of canteen kitchens and catering businesses
- BMBF and BMWi, the Federal Institute for Vocational Education and Training (BIBB) and the Ministries of Education and Cultural Affairs of the Federal States: Modernising the training framework plan for vocational training as a cook and adapting it to today's requirements

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	5
Abstract	8
Abbildungsverzeichnis	12
1. Umweltrelevanz des Bedürfnisfelds Ernährung	13
2. Zielsetzungen einer nachhaltigen Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung	13
2.1. Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Außer-Haus-Verpflegung	13
2.2. Die Eckpunkte der angestrebten Transformation	14
3. Gestaltungsoptionen für die Unterstützung der angestrebten Transformation in der Gemeinschaftsverpflegung – zentrale Empfehlungen für die Politik	15
3.1. Eine systemische Perspektive auf das Problem hilft, Hemmnisse zu identifizieren	15
3.2. Klare Zielvorgaben sind die Grundlage einer effektiven Umsetzung	17
3.3. Aktuelle gesellschaftliche Trends bieten vielfältige Chancen für die Unterstützung der Transformation	20
3.4. Initiativen aufgreifen und Neues wagen	22
3.5. Unterstützung der Transformation durch Netzwerke sicherstellen	24
3.6. Den Ausstieg aus nicht nachhaltigen Strukturen aktiv angehen	25
3.7. Klassischen Policy-Mix nutzen: Die Umsetzung eines konsistenten Maßnahmenbündels ist zentral	26
4. Fazit	29

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 2-1:	Schematischer Überblick über die Elemente des betrachteten Transformationsfeldes	15
----------------	--	----

1. Umweltrelevanz des Bedürfnisfelds Ernährung

Die Umweltauswirkungen von Ernährung spielen in Relation zu anderen Bedürfnisfeldern eine vergleichsweise große Rolle. Dies gilt, wie zahlreiche Studien in der Vergangenheit bereits gezeigt haben, gleichermaßen für Deutschland und Europa. Eine aktuelle Studie von Sala et al. (2019) soll hier beispielhaft zitiert werden. Sie identifizierte anhand des durchschnittlichen privaten Konsums in Europa das Bedürfnisfeld Ernährung als den Haupttreiber von Umweltauswirkungen in der Mehrheit der 16 untersuchten Wirkungskategorien (z.B. Treibhauspotenzial, Überdüngung), gefolgt von den Bereichen Wohnen, Mobilität, Haushaltsgüter und Geräte. Dabei machen tierische Produkte, Fleisch, Milchprodukte und Eier mehr als 50 % der meisten Umweltauswirkungen aus, obwohl sie in geringeren Mengen als pflanzliche Produkte konsumiert werden. Als Schlüsselfaktoren für eine Reduktion der Umweltauswirkungen im Bedürfnisfeld Ernährung können insgesamt benannt werden:

- Eine Reduktion des Anteils tierischer Produkte in der Ernährung
- Eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der gesamten Kette von der Erzeugung bis zum Konsum
- Eine Verringerung der Umweltauswirkungen der landwirtschaftlichen Erzeugung beispielsweise durch eine Erhöhung des Anteils ökologischer Landwirtschaft

Der durchschnittliche Ernährungsstil in Deutschland beinhaltet auch gemessen an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft (DGE) für eine gesunde Ernährung zu viel Fleisch, zu viele gesättigte Fettsäuren, zu viel Zucker und zu wenig Gemüse. Die Folgen davon sind Übergewicht und ernährungsbedingte Krankheiten. Die DGE hält eine Reduktion des durchschnittlichen wöchentlichen Fleisch-Konsums von derzeit 1000 g (Männer) bzw. 600 g (Frauen) auf maximal 300 bis 600 g pro Woche und eine Verdreifachung des Konsums von Gemüse aus gesundheitlicher Sicht für sinnvoll.

2. Zielsetzungen einer nachhaltigen Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung

2.1. Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Außer-Haus-Verpflegung

Der Außer-Haus-Markt ist ein Wachstumsmarkt. Rund 40 % der Verbraucherausgaben für Ernährung werden mittlerweile in der Außer-Haus-Verpflegung getätigt. Die Ausgaben stiegen in den letzten Jahren kontinuierlich an und es ist davon auszugehen, dass dies auch zukünftig so sein wird. Der Grund liegt in verschiedenen gesellschaftlichen Veränderungen, wie der stetigen Zunahme der Anzahl von Pendlern und der Fahrdistanzen zwischen Wohn- und Arbeitsort, der Zunahme der Ganztagesbetreuung von Kindern und Jugendlichen, der Zunahme der Anzahl der Doppelverdiener, der steigenden Anzahl von Single-Haushalten.

Im Außer-Haus-Markt muss zwischen der Individualgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung unterschieden werden. Die Individualgastronomie weist eine extrem heterogene Struktur auf und umfasst Restaurants, Bars, Cafés, diverse Take-away-Angebote, aber auch Restaurantketten oder Fast Food-Angebote. Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst im Unterschied dazu die Versorgung von definierten Personengruppen in bestimmten Lebenssituationen.

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung werden in der Regel die folgenden Bereiche unterschieden:

- Business: Betriebs- und Personalverpflegung in Kantinen und Betriebsrestaurants
- Care: Anstaltsverpflegung bzw. Verpflegung in sozialen Einrichtungen, wie z.B. Senioren- und Pflegeheime, Kinderheime, Justizvollzugsanstalten, Krankenhäuser und Kliniken inklusive Reha-Einrichtungen
- Education: Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich, z.B. Kitas, Schulen, Universitäten, Tagungsstätten, Weiterbildungseinrichtungen oder auch in Jugendherbergen

Eine nachhaltige Transformation des Außer-Haus-Marktes ist vor dem Hintergrund seiner oben skizzierten Bedeutung essentiell, wenn im Bedürfnisfeld Ernährung nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster etabliert werden sollen. Der Außer-Haus-Markt hat aber neben der direkten Wirkung durch die veränderten Konsummuster vor Ort auch indirekte Effekte, da die Konsument*innen neue Menüs ausprobieren und ihren Speiseplan auch zuhause verändern können. Dem Sektor Gemeinschaftsverpflegung und hier vor allem dem Teilbereich „KiTa- und Schulverpflegung“ kommt außerdem im Hinblick auf seinen Einfluss auf die Ausbildung von Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen eine besondere Rolle zu.

Das hier vorgelegte Politikpapier fokussiert auf den Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

2.2. Die Eckpunkte der angestrebten Transformation

Die angestrebte Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung lässt sich durch die folgenden fünf Eckpunkte beschreiben:

- Reduktion des Anteils tierischer Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, beispielsweise Einhaltung der Empfehlungen der DGE hinsichtlich der Fleischmengen
- Erhöhung des Angebots an attraktiven und leckeren fleischfreien Alternativen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu gehören insbesondere Bio-Lebensmittel und tierische Produkte aus Haltungssystemen mit anspruchsvollen Tierschutzstandards.
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen leisten durch ihr Angebot einen Beitrag dazu, dass Verbraucher*innen nachhaltig hergestellte Lebensmittel (wieder) wertschätzen³.

³ WBAE (2020) betont z.B. die Bedeutung von Schul- und Kita-Kantinen als sozialen Lernort.

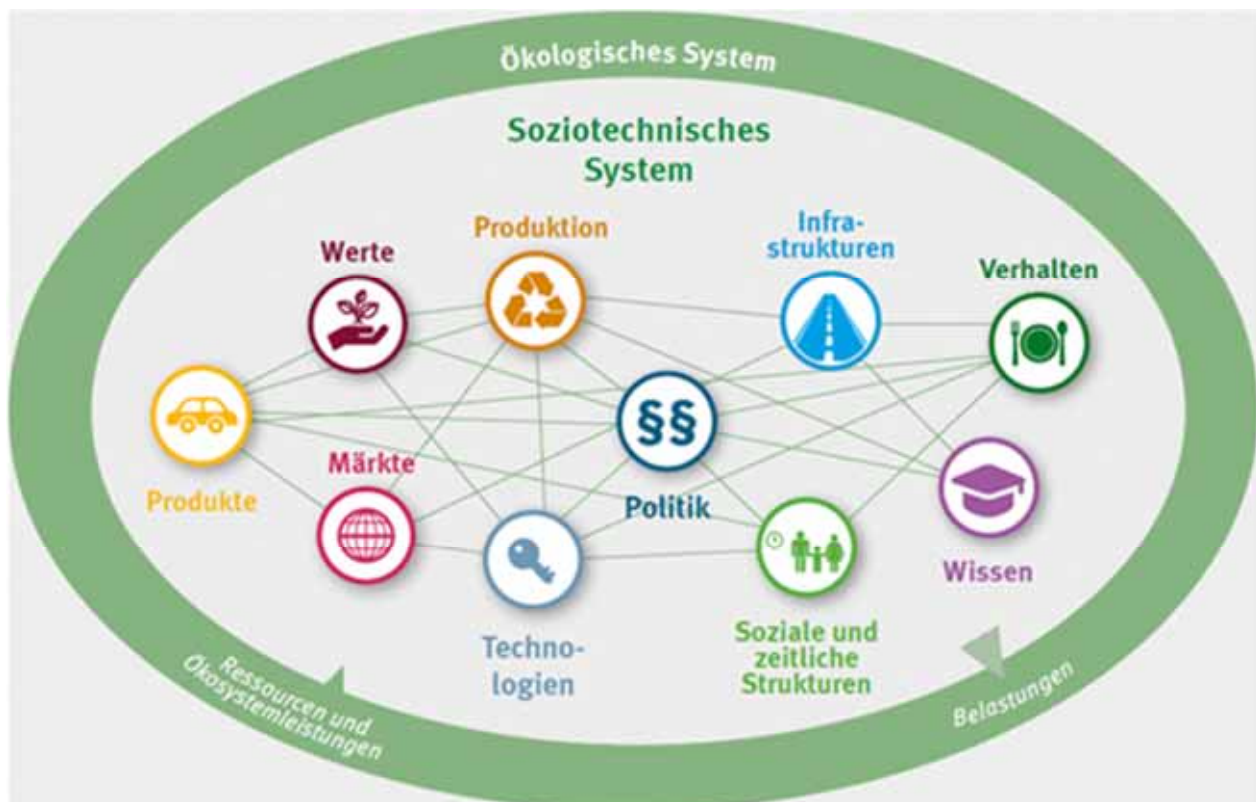
3. Gestaltungsoptionen für die Unterstützung der angestrebten Transformation in der Gemeinschaftsverpflegung – zentrale Empfehlungen für die Politik

Das Konzept der Gestaltungsoptionen wurde im Wesentlichen im Rahmen des Projektes TRAFO 3.0 entwickelt und in einem Handbuch für Transformationsakteure (Heyen et al. 2020) zusammengefasst.

3.1. Eine systemische Perspektive auf das Problem hilft, Hemmnisse zu identifizieren

Für das Mitgestalten der angestrebten Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung ist ein gutes Verständnis des systemischen Zusammenspiels der verschiedenen Systemelemente wie z.B. Wissen, Praktiken, Technologien, Produkte, Infrastrukturen, Politikinstrumente notwendig. Nachfolgende Abbildung 3-1 zeigt schematisch, welche Elemente des Transformationsfeldes dabei grundsätzlich eine Rolle spielen.

Abbildung 3-1: Schematischer Überblick über die Elemente des betrachteten Transformationsfeldes



Quelle: Eigene Darstellung

Im Folgenden soll ein systemischer Blick auf Hemmnisse im Transformationsfeld geworfen werden, die eine Entwicklung im Sinne der gewünschten Transformation behindern.

Für das betrachtete Transformationsfeld Gemeinschaftsverpflegung sind vor allem die folgenden hemmenden Faktoren von Relevanz:

- **Hoher Kostendruck.** Vor dem Hintergrund von meist fest gesetzten Kostenrahmen pro ausgegebenem Essen sind scheinbar einfache Lösungen für die Transformation, wie der Austausch von

konventionellen durch – in der Regel höherpreisige – Bio-Lebensmittel, die außer ggf. einem Lieferantenwechsel keine weiteren Änderungen im Küchenmanagement erfordern, nicht möglich. Das Weglassen von fleischhaltigen Komponenten oder die Verkleinerung der Portionen scheint im ersten Moment einen einfachen Kostenausgleich zu ermöglichen, wird aber nicht von den Kund*innen angenommen, wenn nicht gleichzeitig attraktive und leckere Gerichte angeboten werden. Entsprechend sind – bei gegebenen Kostenrahmen - für die angestrebte Transformation tiefergehende Veränderungen im Küchenmanagement notwendig.

- **Fehlendes Wissen, wie die Transformation in einer Großküche praktisch umgesetzt werden kann.** Die angestrebte Transformation muss an verschiedenen Stellen ansetzen, wenn sie erfolgreich umgesetzt werden soll: es braucht attraktive und leckere Menüs, die von den Kund*innen angenommen werden; das Kostenmanagement muss stimmen (dies erfordert eine Menüumstellung, die Reduktion von Lebensmittelabfällen, die Verwendung frischer, saisonaler Produkte etc.) und auch wenn nur ein geringer Anteil an Bio-Lebensmitteln eingesetzt wird, ist eine Bio-Zertifizierung erforderlich (dies erfordert Kenntnisse zur korrekten Lagerung von Bio-Lebensmitteln sowie eine Zertifizierung). Bei Weitem nicht alle Großküchen / Küchenleiter*innen sind mit diesen Anforderungen und etwaigen Lösungsansätzen vertraut.
- **Defizite in der Ausbildung.** Im aktuellen Ausbildungsrahmenplan für Köch*innen (BMWi im Einver. mit BMBF 13.02.1998) ist der Anteil für die Zubereitung pflanzlicher Lebensmittel (u.a. Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte) gegenüber der Zubereitung von Fleisch sowie Fisch und Meeresfrüchten deutlich unterrepräsentiert⁴. Bio-Lebensmittel sowie eine vegetarische oder vegane Küche werden nicht explizit thematisiert. Vielfältige Rückmeldungen aus der Praxis zeigen, dass Köch*innen damit nicht angemessen befähigt sind, ein attraktives Speisenangebot entsprechend der angestrebten Transformation bereitzustellen.
- **Nachfrage und Angebot finden nicht zusammen.** Die Erhöhung des Anteils von Bio-Lebensmitteln ist in der Regel mit dem Anspruch verknüpft, dass es sich um regionale Bio-Lebensmittel handeln soll. Für Küchenleiter*innen ist es aufwendig, entsprechende Angebote in der Region zu finden, z.T. geht das nur durch Bezug bei einzelnen Erzeugern. Oft fehlen die regionalen Strukturen, die eine Bündelung von Angeboten verschiedener Erzeuger und die für die Großküchen unabdingbare Vorbereitung von Lebensmitteln (z.B. Waschen und Schälen von Kartoffeln und Karotten) möglich machen.
- **Das weitgehende Fehlen von verbindlichen Zielen und Anforderungen.** Zwar werden oft die DGE-Empfehlungen angeführt und Hinweise zu einem Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln gemacht, wenn es beispielsweise um die öffentliche Beschaffung resp. entsprechende Kantinen in Schulen, Kindertagesstätten etc. geht, doch sind die angegebenen Mindestanteile an Bio-Lebensmitteln meist relativ niedrig (z.B. 15 oder 20%) und wenig verbindlich formuliert. Ist die Formulierung nicht verbindlich, dann liegt die Verantwortung, ob überhaupt und wenn ja in welchem Umfang Bio-Lebensmittel eingesetzt werden, weitgehend bei jeder/jedem einzelnen Küchenleiter*in.

⁴ Beispielsweise stehen 8 Wochenstunden im 2. Lehrjahr für die Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln, 10 Wochenstunden für das Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren, 12 Wochenstunden für das Verarbeiten von Fleisch und Innereien sowie 8 Wochenstunden für das Verarbeiten von Wild und Geflügel jeweils im 3. Lehrjahr gegenüber.

3.2. Klare Zielvorgaben sind die Grundlage einer effektiven Umsetzung

Die Entwicklung von gemeinsamen Visionen und Zielen schafft Richtungssicherheit für die Transformation und erhöht die Legitimation und Akzeptanz für den Transformationsprozess. In der Folge beteiligen sich dann Akteure mit ihren Ressourcen stärker an der Umsetzung. Wichtig ist, dass konkrete Ziele und Zwischenziele – was soll bis wann erreicht werden – festgelegt werden. Ziele müssen transparent sein und die Zielerreichung muss regelmäßig überprüft werden. So kann sichergestellt werden, dass bei Bedarf nachjustiert werden kann. Nicht zuletzt müssen diese Ziele dann aber auch in ganz konkrete Maßnahmen übersetzt und umgesetzt werden.

Ziele können grundsätzlich auf unterschiedlichen Ebenen festgelegt werden: auf Bundesebene für Bundeseinrichtungen (z.B. Ministerien), auf Landesebene für entsprechende Landeseinrichtungen (z.B. Verwaltung) und auf kommunaler Ebene (z.B. Schulen, Kitas), aber auch in Unternehmen (für Betriebskantinen). Vor dem Hintergrund der in Kapitel 2.2 formulierten Eckpunkte der angestrebten Transformation sollten Zielformulierungen in der Gemeinschaftsverpflegung folgende Elemente enthalten:

- Anteil an Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die einbezogen werden und die Ziele umsetzen sollen, ggf. differenziert nach Kategorien (z.B. Kantinen für Schulen, Kitas, Betriebskantinen etc.)
- Ziele in Bezug auf den Erfüllungsgrad des Eckpunkts tierproduktarme Ernährung: z.B. Vorgabe eines bestimmten Anteils an vegetarischen und ggf. veganen Gerichten, die ausgegeben werden, oder einer DGE-Zertifizierung der Einrichtung. Es ist sinnvoll entsprechende Zwischenziele zu formulieren, die im Zeitplan aufgegriffen werden.
- Ziele in Bezug auf den Erfüllungsgrad des Eckpunkts Angebot an attraktiven und leckeren fleischfreien Alternativen werden indirekt schon im vorangegangenen Spiegelstrich berücksichtigt, da die Akzeptanz bei den Kund*innen für einen hohen Anteil an vegetarischen Gerichten nur durch attraktive und leckere Gerichte erreicht werden kann. Zusätzlich könnte aber auch ein Qualitätsbewertungsprogramm entwickelt werden, auf dessen Basis eine Überprüfung erfolgen könnte.
- Ziele in Bezug auf den Erfüllungsgrad des Eckpunkts Anteil an Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion: z.B. Vorgabe eines bestimmten Anteils an Bio-Produkten und ggf. fair gehandelten Produkten. Sinnvoll ist an dieser Stelle eine Ergänzung um Ziele bezüglich des Anteils an regionalen und ggf. saisonalen Produkten. Es ist sinnvoll, entsprechende Zwischenziele zu formulieren, die im Zeitplan aufgegriffen werden.
- Ziele in Bezug auf den Eckpunkt Beitrag zur Wertschätzung für nachhaltig hergestellte Lebensmittel lassen sich allenfalls qualitativ formulieren. Es ist zu beachten, dass die Wertschätzung der Verbraucher*innen für nachhaltige Lebensmittel nicht nur durch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beeinflusst wird.
- Vorgabe eines Zeitplans für die Erreichung des Gesamtziels sowie von Zwischenzielen: z.B. könnte ein Gesamtziel von 70 % Bio-Lebensmittel bis 2025 in 50 % der Schulkantinen und Kitas angestrebt werden und dazu das Zwischenziel 40 % Bio-Lebensmittel in 30 % der Schulkantinen bis 2022 formuliert werden.
- Maßnahmenplan zur Erreichung der Zwischenziele und des Gesamtziels inkl. Budgetierung: z.B. Fortbildungs- und Beratungsmaßnahmen, Förderprogramme etc.
- Einrichtung eines Monitoring- und Berichtssystems für die Überprüfung der Zielerreichung und zur Herstellung von Transparenz.

Die folgenden beiden Textkästen veranschaulichen den Aspekt Zielvorgaben anhand von zwei aktuellen Beispielen.

Das "House of Food" in Copenhagen

Der Stadtrat von Kopenhagen hat 2007 die Strategie „Ecometropolis – Unsere Vision für Kopenhagen 2015“ beschlossen. Innerhalb des Bereichs „saubere und gesunde Großstadt“ und in Einklang mit dem nationalen Ziel zur Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft wurden folgende Ziele mit Zieljahr 2015 festgelegt:

1. Anteil von 20 % Bio-Lebensmittel am Konsum der Stadt an Lebensmitteln
2. Die Stadt Kopenhagen geht mit einem Anteil von mindestens 90 % Bio-Lebensmittel in ihren Einrichtungen mit gutem Beispiel voran.

Es wurden eine Reihe von Zwischenzielen formuliert, auf die an dieser Stelle nicht näher eingegangen werden soll. Die Stadt Kopenhagen hat für die Umsetzung das „House of Food“ als unabhängige Stiftung eingerichtet. Der Transformationsprozess war auf 10 Jahre angelegt und kostete ca. 7,1 Millionen Euro, was ca. 2 % des jährlichen Budgets der Stadt Kopenhagen für die Gemeinschaftsverpflegung entspricht.

Es wurde ein Programm entwickelt, mit dem Großküchen einen Anteil von 90 % Bio-Lebensmittel erreichen können, ohne Mehrkosten gegenüber einer konventionellen Küche zu haben. Zu den Grundregeln dieser Bio-Küche gehören:

1. Weniger Fleisch und anderes Fleisch – Verwendung des ganzen Tiers, auch der billigeren Teile
2. Mehr Gemüse – die ganze Vielfalt saisongerechter Gemüsesorten
3. Mehr Kartoffeln – bessere Kartoffeln
4. Obst der Saison
5. Mehr Brot und Getreide in vielfältiger Verwendung
6. Vorsicht vor Süßem und Teurem
7. Achten Sie auf die Zusammensetzung der Menüs – machen Sie einen Unterschied zwischen Alltags- und Festtagsküche
8. Alte Haushaltstugenden anwenden, Abfälle reduzieren
9. Kritischer Gebrauch von Fertig- und Halbfertig-Zutaten, vielfältige Zutaten einsetzen
10. Identifizieren Sie die Schwachpunkte Ihrer Küche bezogen auf die obigen Punkte

Quelle: base.citego.org/docs/fiche_copenhagen.pdf, zuletzt abgerufen am 20.02.2020

Pressemitteilung der Bayerische Staatskanzlei vom 13.01.2020:

Nachhaltigkeit und Ökologie spielen gerade auch bei Lebensmitteln und Ernährung eine bedeutende Rolle. Im Sinne ihrer Vorbildfunktion werden die staatlichen Kantinen in Bayern deshalb künftig ihr Angebot an regionalen und ökologischen Lebensmitteln weiter vergrößern:

Bis spätestens zum Jahr 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. Das gilt von den Ministerien und der Staatskanzlei bis zu den nachgeordneten Staatsbehörden.

Quelle: <https://www.bayern.de/wp-content/uploads/2020/01/200113-ministerrat.pdf> zuletzt abgerufen am 03.02.2020

Empfehlungen an politische Akteure:

- BMEL: In seiner Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau (BMEL 2019) adressiert das BMEL mit den Maßnahmen 18 und 19 die Außer-Haus-Verpflegung: Es handelt sich dabei einerseits um eine angestrebte Erhöhung des Bio-Anteils in den BMEL-eigenen Einrichtungen sowie Veranstaltungen und andererseits um die Informationskampagne „20 plus X“ im Rahmen von BOELN, die Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung adressiert. Empfehlungen vor diesem Hintergrund:
 - Formulierung von verbindlichen Zielsetzungen und Anforderungen für das BMEL (Maßnahme 18), um die derzeit gegebenen Ausweichmöglichkeiten aufgrund der bisherigen Verwendung von Formulierungen wie „soll möglichst“ oder „soweit möglich“ zu beenden.
 - Es fehlt insgesamt eine verbindliche Zielsetzung sowie ein Maßnahmenbündel, das die beteiligten Akteure effektiv & effizient bei der Transformation unterstützt und folgende Ansatzpunkte adressiert: An die geänderten Anforderungen angepasstes Aus- und Weiterbildungssystem (z.B. Ausbildungsrahmenplan für Köch*innen), Beratungs- und Förderprogramme für Einrichtungen der AHV, gestuftes Zertifizierungssystem für Großküchen⁵. Das Maßnahmenbündel ist in Abstimmung mit den Maßnahmenbündeln der folgenden Ebenen (Länder, Kommunen) zu entwickeln.
- Landesministerien / Landesregierungen: In verschiedenen Bundesländern gibt es (Stand Januar 2020) bereits mehr oder weniger umfassende Programme, die die Außer-Haus-Verpflegung adressieren und z.B. auf eine Steigerung des Anteils von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung abzielen (z.B. Bayern, NRW). Empfehlungen vor diesem Hintergrund:
 - Optimierung der jeweiligen Programme auf Basis eines regelmäßigen Monitorings und Abgleichs mit der Zielsetzung, ggf. Verschärfung der Ziele und Ergänzung von Programmelementen
 - Austausch zwischen den Akteuren mit dem Ziel voneinander zu lernen (z.B. Best Practice-Beispiele, Erfolgsfaktoren & Hemmnisse, Anforderungen an Rahmenbedingungen auf anderen Ebenen)
 - Übertragung der erfolgreichen Programme / Programmelemente auf die übrigen Bundesländer, die diesbezüglich noch nicht explizit aktiv sind
- Biomusterregionen und Ökomodellregionen in den Bundesländern Baden-Württemberg, Hessen, Bayern und Niedersachsen
- Kommunen: Festlegung spezifischer Ziele und Maßnahmenpläne

⁵ Vgl. z.B. das 3-stufige System für die Zertifizierung von Großküchen in Dänemark: Bronze (30-60 % Bio), Silber (< 60-90 % Bio), Gold (< 90 % Bio) vgl. Martinez, L. in collaboration with Hultberg, A. 2015

3.3. Aktuelle gesellschaftliche Trends bieten vielfältige Chancen für die Unterstützung der Transformation

Für Gemeinschaftsverpflegung können eine Reihe von Trends identifiziert werden, die für die angestrebte Transformation relevant sind:

Insgesamt liegt die Außer-Haus-Verpflegung bei Verbraucher*innen im Trend (vgl. Kapitel 2.1) und die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wesentlicher Teil davon. Damit hat dieser Bereich das Potenzial, in Zukunft eine noch stärkere Hebelwirkung im Sinne nachhaltigerer Ernährungssysteme auszuüben, wenn entsprechende Maßnahmen getroffen werden.

Auf Seiten der Konsument*innen, d.h. der potenziellen Nutzer*innen von Gemeinschaftsverpflegung, unterstützen folgende Trends die angestrebte Transformation:

- Verbraucher finden regionale Produkte – oder zumindest in Deutschland hergestellte Produkte – zunehmend attraktiv. Großküchen können ihr Angebot daher mit regionalen Produkten attraktiver machen, werden aber gleichzeitig vor zwei Herausforderungen gestellt: Wie können sie die Regionalität der von ihnen verwendeten Produkte sicherstellen und ihren Kund*innen verständlich und korrekt kommunizieren? Wie können sie Lieferanten finden, die ihnen regionale Produkte in der benötigten z.B. vorverarbeiteten Form und Menge bereitstellen können?
 - Eine einheitliche Regelung, wie Regionalität für ein Produkt definiert und rückverfolgbar ist und auf einem Produkt ausgezeichnet werden darf, würde Großküchen dabei unterstützen, gegenüber ihren Kund*innen glaubwürdig und transparent zu sein. Die Initiative Regionalfenster (vgl. www.regionalfenster.de) bietet hier einen zwar freiwilligen Kennzeichnungsansatz, u.a. für Gemüse, Obst, Fleisch und Fleischwaren, jedoch erfährt dieser durch eine Beteiligung von relevanten Akteuren der gesamten Wertschöpfungskette sowie einem Beirat mit Vertreter*innen u.a. aus Wissenschaft, Politik und Verbraucherschutz eine breite Absicherung. Allerdings findet er derzeit erst Anwendung im Lebensmitteleinzelhandel.
 - Die (Re)Etablierung von regionalen Wertschöpfungsketten, die neben einem regionalen Angebot an Gemüse in mehr oder weniger auch vorbereiteter Form (z.B. gewaschene und geschälte Karotten) auch ein Angebot an umwelt- und tierfreundlich hergestellten tierischen Produkten umfasst (das schließt neben der Nutztierhaltung auch die regionale Infrastruktur für Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung ein), würde den Trend zu regionalen Produkten ebenfalls aufgreifen.
- Die heute weitgehend übliche Intensivtierhaltung bei Nutztieren wird von vielen Verbraucher*innen und gesellschaftlichen Anspruchsgruppen nicht mehr akzeptiert. Großküchen können daher ihr Angebot durch die Verwendung von nachgewiesenermaßen besonders tierfreundlich hergestellten tierischen Produkten wie z.B. Eier, Milchprodukte, aber auch Fleisch, ihr Angebot attraktiver machen. Aufgrund der höheren Kosten, die diese Produkte im Vergleich zu konventionellen Produkten verursachen, bedarf es hierfür im Küchenmanagement aber weitergehender Umstellungen sofern – wie voraussichtlich in der Mehrheit der Fälle – die Verkaufspreise nicht entsprechend erhöht werden können. Diese Umstellungen können dabei beispielsweise auch eine Reduktion des Einsatzes tierischer Lebensmittel beinhalten. Im Hinblick auf die Verbesserung der Nutztierhaltung gilt grundsätzlich:
 - Die Bundesregierung sollte konsequent den Vollzug bestehender Tierschutz-Regelungen umsetzen und Mängel in der Vollzugskontrolle beheben. Darüber hinaus sollten die Tierschutzvorgaben verschärft und so dem Bedürfnis der Verbraucher*innen nach einer tiergerechteren Nutztierhaltung Rechnung getragen werden. Diese Verschärfung muss begleitet werden durch ein

- noch zu entwickelndes – Finanzierungskonzept⁶, da eine tiergerechtere Produktion Mehrkosten verursacht.
- Die Bundesregierung sollte sich für die Einführung einer obligatorischen Deklaration der Haltungsbedingungen auf Fleischprodukten – ähnlich wie für Eier – sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene einsetzen. Da dies bis zur Umsetzung vermutlich noch eine Weile dauern wird, sollte geprüft werden, ob die von der Initiative Tierwohl eingeführte Deklaration der Haltungsbedingungen auf Fleisch und Fleischprodukten im Einzelhandel auch für die Vertriebswege, auf die Großküchen zugreifen, angewendet werden kann.
- Als Kaufgründe für Bio-Lebensmittel werden von Verbraucher*innen nach Tierwohl an zweiter Stelle die regionale Herkunft / Unterstützung regionaler Betriebe genannt (BLE 2019). Regional, Tierwohl und Bio muss daher zwingend zusammengedacht werden. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass die Bio-Lebensmittelbranche derzeit noch stark auf Importe angewiesen und die Versorgung mit regionalen Bio-Lebensmitteln nicht flächendeckend gegeben ist.
 - Umsetzungs- und Förderprogramme sollten vor diesem Hintergrund den Aspekt “regionale Bio-Lebensmittel“ besonders auch in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung adressieren. Zum Teil geschieht das derzeit im Rahmen von Pilotprojekten in den ausgewiesenen Biomuster- und Ökomodellregionen, oder in bundeslandspezifischen Bio-Programmen (z.B. Bayern und Baden-Württemberg).
- Qualität ist Konsument*innen wichtiger als der Preis. Der inzwischen langjährige Trend, dass Verbraucher*innen bei der Kaufentscheidung für Lebensmittel die Qualität vor den Preis stellen, kann von Großküchen genutzt werden, um hochwertige Angebote (z.B. Bio-Fleisch; täglich ein Bio-Menü etc.) in ihr Angebot zu integrieren und einen entsprechenden Preis zu verlangen. Ob das so umgesetzt werden kann, hängt im Einzelfall sicherlich von der spezifischen Zielgruppe ab und davon, ob die Nachweise der Hochwertigkeit glaubwürdig sind und das eigentliche Angebot attraktiv und lecker ist. Jenseits der Zahlungsbereitschaft deutet dieser Trend aber auch darauf hin, dass bei vielen Verbraucher*innen grundsätzlich eine Akzeptanz für hochwertige Produkte wie z.B. Bio-Lebensmittel da ist.
- Besondere Anforderungen der Verbraucher*innen an die Menüangebote. Verbraucher*innen erwarten in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zunehmend, dass (auch) ein gesundes Essen angeboten wird, und dass Spezialanforderungen erfüllt werden, wie z.B. allergenfrei oder glutenfrei etc. Gleichzeitig steigt der Anteil an Verbraucher*innen, die sich fleischarm („Flexitariër“), vegetarisch oder vegan ernähren. Vor diesem Hintergrund wird eine an diese vielfältigen Anforderungen angepasste Küche, insbesondere auch eine attraktive fleischarme Küche, immer wichtiger.

In Großküchen gibt es darüber hinaus einen Trend zur Verwendung von immer mehr und einem immer höheren Grad an Convenience-Produkten. Konkret konstatiert der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. einen Trend weg von einer zentralen, autarken Produktion mit Convenience-Produkten „Ready to Cook“ hin zu Convenience-Produkten „Ready to Eat“. Nicht zuletzt sei dies auch bedingt durch den Trend zur Produktion der Speisen im sogenannten Front Cooking Center vor den Augen der Gäste (DEHOGA Bundesverband 2017). Großküchen, die diesem Trend folgen, stehen vor besonderen Herausforderungen, entsprechende Convenience-Produkte in der Qualität regional und Bio zu beschaffen.

⁶ Vgl. Vorschläge der Borchert-Kommission <https://www.fleischwirtschaft.de/politik/nachrichten/Borchert-Kommission-30-Mrd.-Euro-fuer-Mehr-Tierwohl-41199>, am 13.03.20 zuletzt abgerufen

Der folgende Textkasten veranschaulicht das Aufgreifen der Trends Regional und Bio anhand eines aktuellen Beispiels.

Programm BioRegio Bayern 2020

Die ambitionierten Ziele des Programms können durch den Einsatz reiner Finanzhilfen nicht erreicht werden. Vielmehr verfolgt „BioRegio Bayern 2020“ einen ganzheitlichen Ansatz, der Maßnahmen in der Bildung, Beratung, Förderung, Vermarktung und Forschung kombiniert, um bessere Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau zu schaffen.

[...] Besonderes Augenmerk verdient die Verpflegung in Kindergärten, Schulen und Betriebskantinen, deren Bedeutung stetig zunimmt. Daher setzt das Landesprogramm „BioRegio Bayern 2020“ gezielt bei Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung an. Begonnen wurde im eigenen Haus: [...] Vorreiter ist die Kantine des LVFZ Kringell, die biozertifiziert ist. [...]

Ein weiterer wichtiger Schritt bestand in der Entwicklung der „Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie“. Diese Leitlinien bieten Küchen-Verantwortlichen Wissen und Orientierung für ein gesundheitsbewusstes, nachhaltiges Ernährungsangebot unter besonderer Beachtung von Regionalität, Saisonalität und Ökologie. Einzelne Firmen werden durch die Fachzentren Ernährung / Gemeinschaftsverpflegung gecoacht. Neben Kantinen von Behörden und Firmen haben auch andere Institutionen zunehmend Interesse daran, Ökologie und Regionalität ihrer individuellen Speisepläne zu fördern. So wurden etwa Modellprojekte zur bio-regionalen Ernährung in Kindertageseinrichtungen sowie Schulen erfolgreich durchgeführt. Anhand dieser Modellprojekte wurden Handlungs-Leitfäden entwickelt, die vergleichbaren Einrichtungen zur Orientierung und Unterstützung dienen.

Quelle: Broschüre BioRegio Bayern 2020 (2017), download unter <http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/> zuletzt abgerufen am 03.02.2020

3.4. Initiativen aufgreifen und Neues wagen

Für die angestrebte Transformation sind Innovationen nötig. Allerdings reichen rein technische Innovationen nicht aus, es bedarf auch sozialer Innovationen, wie z.B. neue Praktiken, neue Dienstleistungen und Organisationsformen. Häufig hängen technische und soziale Innovationen auch zusammen und entfalten gemeinsam größere Veränderungspotenziale. Man spricht daher auch von System-Innovationen. Soziale Innovationen hängen oft stark von engagierten (Nischen-)Akteuren ab und treffen auf ähnliche Hemmnisse wie technische Innovationen – v. a. mangelnde Ressourcen.

Für die angestrebte Transformation können mehrere Innovationen benannt werden, die unterstützend wirken:

- Aufbau von innovativen, regionalen Lieferketten, die es Großküchen z.B. erleichtert, den Bedürfnissen entsprechend mehr oder weniger vorbereitetes regionales Bio-Gemüse zu beschaffen. Gleichzeitig können damit neue Absatzwege für Bio-Lebensmittel geschaffen werden, insbesondere aber auch für Produkte, die die Erzeuger*innen aufgrund ihrer Größe, Form, oder optischen Mängel andernfalls nicht verkaufen könnten oder die in so großer Menge anfallen (z.B. in der Haupterntezeit), dass sie über die üblichen Vertriebswege nicht abgesetzt werden können. Unterstützend wirken hier die Durchführung von Pilotprojekten, die Beratung entsprechender Betriebe und Start-ups sowie die Kommunikation von Best-Practice-Beispielen.
- Die öffentliche Beschaffung steht im Hinblick auf die Anforderung, regionale Bio-Lebensmittel zu beschaffen, vor einer Herausforderung: Das Kriterium „Regionalität“ ist laut Vergaberecht nicht zulässig, zumindest nicht, wenn eine Ausschreibung über einem bestimmten Schwellenwert liegt.

Vor diesem Hintergrund wäre zu prüfen, wie der Anforderung an die Integration eines spezifischen, möglichst hohen Anteils an Bio-Lebensmittel in die Gemeinschaftsverpflegung nachgekommen werden kann.

- Entwicklung von innovativen Ansätzen im Küchenmanagement, die es erlauben, einen hohen Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln möglichst ohne Mehrkosten pro Menü im Vergleich zu einer heute üblichen konventionellen Großküche zu erreichen. Sollen Anteile wie in Kopenhagen erreicht (90 % Bio-Lebensmittel) oder in Berlin angestrebt (60 % Bio-Lebensmittel) werden, so sind in den jeweiligen Großküchen tiefgreifende Transformationen notwendig. Das House of Food in Kopenhagen hat hierfür bereits ein Programm und einen 10-Punkte-Plan entwickelt (vgl. 1. Textkasten) und die Kantine Zukunft in Berlin wird dies in den kommenden Jahren tun (vgl. 5. Textkasten).
- Die Entwicklung von innovativen Ansätzen, mit denen die Akzeptanz von Verbraucher*innen z.B. für fleischarme Gerichte erhöht werden kann. Beispiele hierfür sind „Nudging“ und Gamification. Der Begriff Nudging steht dabei für strategisch verhaltensbasierte Instrumente, die die Entscheidungsarchitekturen verändern, ohne regulierend einzugreifen. Beispielsweise kann dies durch die gezielte Anordnung von Speisen bei der Essensausgabe geschehen, z.B. indem gesunde, fleischarme Speisen an einer für Verbraucher*innen besonders attraktiven Stelle angeboten werden. Gamification-Instrumente stellen einen neuartigen Ansatz zur Transformation privater Verhaltensweisen dar, bei der Verbraucher*innen spielerisch animiert werden sollen, ihre Verhaltensweisen z.B. hin zu einer gesunden, fleischarmen Ernährung zu ändern.

Insgesamt sollten Programme zur Innovationsförderung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung gezielt transformationsfördernde Ansätze, d.h. beispielsweise neben technischen auch soziale Innovationen, berücksichtigen und dabei experimentelle Ansätze nicht ausschließen.

Die folgenden beiden Textkästen veranschaulichen den Aspekt soziale und systemische Innovationen anhand von zwei aktuellen Beispielen.

Gründung der Bioservice Südbaden GmbH im Herbst 2019

Die Bioservice Südbaden gGmbH ist ein mittelständiges gemeinnütziges Integrationsunternehmen, das über seinen wirtschaftlichen Zweckbetrieb Menschen mit Behinderung für den Arbeitsmarkt qualifiziert und beschäftigt. Ihre Leistungen umfassen u.a. Gemüse waschen und Gemüse verarbeiten, um es z.B. für Groß-Gastro vorzubereiten (ready cut). In der „Schnibbelküche“ wird optisch unverkäufliche Ware für die Schulverpflegung und Gastronomie verarbeitet.

Die Bioservice Südbaden GmbH hat vier Gesellschafter: Reha-Südwest ist ein privater, gemeinnütziger Träger der freien Wohlfahrtspflege; Werner Danzeisen ist Landwirt in Eichstetten und der Vertreter der Erzeugergemeinschaft Biogemüse Südbaden; der Förderverein der Eduard-Spranger Schule, der sich v.a. für die Verbesserung der Lebensqualität geistig behinderter Schülerinnen und Schüler und die Förderung einer gleichberechtigten Teilnahme am Leben mit dem Ziel der sozialen Integration in die Gesellschaft einsetzt; Rinklin Naturkost ist ein Naturkostgroßhändler aus Eichstetten und beliefert über 850 Kunden.

Quelle: www.bioservice-suedbaden.de zuletzt abgerufen am 03.02.2020

Berlin ruft 2019 die „Kantine Zukunft“ ins Leben – Vorbild ist Kopenhagen

Die Gemeinschaftsgastronomie wird zu einem wichtigen Ausgangspunkt für Innovation und nachhaltige Entwicklung. Die Kantine Zukunft wird diesen Weg anregen, unterstützen und begleiten. [...]

Im Mittelpunkt der Kantine Zukunft steht ein innovatives Beratungs- und Schulungsprogramm, das die Küchenteams darin unterstützt, Prozesse und Kompetenzen an die neuen Notwendigkeiten anzupassen. Die Kantine Zukunft wird die Küchenteams dabei sehr intensiv, sehr individuell und sehr praktisch bis an Kippbratpfanne und Schälmaschine begleiten. [...]

Anfang 2020 starten fünf Modellprojekte. Mit diesen fünf Küchen wird in sehr enger Zusammenarbeit und intensiver Begleitung der Umstellungsprozess modellhaft durchlaufen.

Quelle: <https://www.kantine-zukunft.de/> zuletzt abgerufen am 24.02.2020

3.5. Unterstützung der Transformation durch Netzwerke sicherstellen

Transformationsprozesse werden in der Regel von konkreten Akteuren vorangetrieben, darunter zum einen die Pioniere, die neue Ideen haben und in die Tat umsetzen, und zum anderen Promotoren, die für die Durchsetzung und Verbreitung dieser Innovationen sorgen. Es hat sich als zentral für die Unterstützung von Transformationen erwiesen, dass Akteurskonstellationen unterschiedliche Ressourcen und Kompetenzen kombinieren. Dabei muss es sich nicht notwendigerweise um Akteure handeln, die sich selbst als Nachhaltigkeitsakteure bezeichnen würden. Grundlegend ist dabei, die Perspektiven und Handlungslogiken der anderen Akteure zu verstehen, gemeinsame Interessen zu identifizieren und schließlich gemeinsame Aktivitäten abzustimmen.

Die Bedeutung von Netzwerken für die angestrebte Transformation kann gar nicht unterschätzt werden. Sie können durch folgende Maßnahmen unterstützt werden:

- Den Aufbau und die Pflege von Plattformen unterstützen, beispielsweise
 - für den Wissenstransfer (z.B. Rezepte, Küchenorganisation, Kostenmanagement, Zertifizierung, Best-Practice-Beispiele),
 - die Beschaffung (z.B. wo findet man mehr oder weniger vorbereitete⁷ regionale Bio-Lebensmittel oder Produkte aus Haltungssystemen, die anspruchsvollen Kriterien an die Nutztierhaltung genügen).
- Unterstützung des Aufbaus von Netzwerken für innovative und interessierte Akteure, z.B. Entscheider*innen, Küchenleiter*innen, Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen, Logistiker*innen, Vertreter*innen der Verwaltung.

Die folgenden beiden Textkästen veranschaulichen den Aspekt Vernetzung anhand von zwei aktuellen Beispielen.

⁷ Z.B. Kartoffeln oder Karotten, die gewaschen, geschält oder als ready-cut geliefert werden.

Das vom BOELN geförderte Bio-Städte-Netzwerk:

Ziele sind u.a.: *Den Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung fördern. Vorrang für Bio-Lebensmittel bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten. Insbesondere bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel setzen. Über vielfältige Aktionen, Veranstaltungen und Maßnahmen private Verbraucherinnen und Verbraucher, aber auch Betriebskantinen und Cateringunternehmen ansprechen.*

Quelle: www.biostaedte.de zuletzt aufgerufen am 03.02.2020

Gründung und Vernetzung von Ernährungsräten

Seit dem Jahr 2016 haben sich im deutschsprachigen Raum über 40 Ernährungsräte gegründet.

Das Ziel der Ernährungsräte ist es, die nachhaltige und lokale Lebensmittelversorgung in den Städten zu verbessern. Dazu knüpfen sie ein partnerschaftliches Netzwerk zwischen Politik, Verwaltung, Landwirten, Händlern, Verbrauchern und Gastronomen.

[...] Ein Ernährungsrat erarbeitet Vorschläge für ganzheitliche Strategien und initiiert und unterstützt auf lokale Bedürfnisse zugeschnittene Programme und Projekte. Das können u.a. sein: gesunde und regionale Essenversorgung in Großküchen anstoßen, [...] Informations- und Austauschplattform für Menschen sein, die sich für nachhaltige Ernährung einsetzen wollen.

In den meisten Ernährungsräten arbeitet die Verwaltung mit Organisationen aus der Zivilgesellschaft zusammen.

Quelle: <https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsraete-31926.html> zuletzt aufgerufen am 03.02.2020

3.6. Den Ausstieg aus nicht nachhaltigen Strukturen aktiv angehen

Für nachhaltige Transformationsprozesse sind nicht nur Innovationen und deren Förderung wichtig. Nötig sind auch „Exnovationen“, d.h. der Ausstieg aus etablierten, nicht-nachhaltigen Technologien, Produkten und Praktiken. Dieser Ausstieg muss aktiv gestaltet werden, da meist erheblich Beharrungskräfte vorhanden sind, die ein hohes Konfliktpotenzial beinhalten und einen hohen Legitimationsanspruch notwendig machen. Die Politik sollte daher klare Ausstiegsziele kommunizieren und durch entsprechende Politikinstrumente unterfüttern. Diese sollten angemessene zeitliche Vorgaben und ggf. finanzielle Unterstützung umfassen.

Im Transformationsfeld Gemeinschaftsverpflegung können zwei Bereiche benannt werden, für die die Entwicklung und Umsetzung von Exnovationsstrategien die angestrebte Transformation unterstützen würden. Beide betreffen die Primärproduktion der Lebensmittel, d.h. die Landwirtschaft:

- Der Ausstieg aus nicht nachhaltigen und gesellschaftlich nicht akzeptierten Haltungsformen von Nutztieren:
 - Beispiel Schweinehaltung: Die Intensivtierhaltung von Mastschweinen, wie sie heute überwiegend praktiziert wird, ist gesellschaftlich nicht mehr akzeptiert. Dabei stellt die in Deutschland heute noch weitgehend übliche Haltung von Mastschweinen in unstrukturierten Buchten mit Vollspaltenböden die am wenigsten tiergerechte Haltungsform dar. Es wäre ein wichtiger Schritt für die Transformation, wenn diese Haltungsform in der Mastschweinehaltung mit einem klaren Zeitplan und Planungssicherheit für die Betriebe zukünftig verboten würde, dies sowohl national

durch das Anheben des Standards der Tierschutzgesetzgebung mit angemessenen, nicht zu langen Vollzugsfristen auf nationaler Ebene als perspektivisch auch EU-weit⁸.

- Der Ausstieg aus nicht nachhaltigen Praktiken der Landwirtschaft jenseits der Nutztierhaltung betrifft u.a. den Einsatz von Pestiziden und Wachstumsmitteln, die Ausbringung von Stickstoff und Mineraldüngern. Nicht zuletzt handelt es sich um eine Reduktion von Betrieben und Flächen der konventionellen Landwirtschaft zugunsten von ökologisch bewirtschafteten Betrieben und Flächen.

Relevante Akteure sind in diesem Zusammenhang das BMEL und das BOELN sowie das BMU.

Der folgende Textkasten veranschaulicht den Aspekt Exnovation anhand eines aktuellen Beispiels.

Rede des SPD-Abgeordneten Johann Saathoff zu Glyphosat (14.02.2019, Deutscher Bundestag)

[...] Wir brauchen eine Strategie für den grundsätzlichen Ausstieg. Wir wollen den Schutz unserer Böden und die Artenvielfalt erhalten – auch im Sinne unserer Bäuerinnen und Bauern. Das muss an dieser Stelle gesagt werden. Auch für unsere Nahrungsgrundlage ist das wichtig. Diese hat nämlich einen besonderen Schutz verdient. Den besonderen Schutz der Böden erreicht man nicht nur durch das Verbot von Glyphosat. Perspektivisch brauchen wir eine neue Landwirtschaft; daran geht gar kein Weg vorbei. Wir müssen von der konventionellen Landwirtschaft mit Monokulturen zu mehr Biodiversität und zum Ökolandbau kommen. [...]

Quelle: <https://www.spdfraktion.de/themen/reden/wir-brauchen-strategie-grundsatzlichen-ausstieg> zuletzt abgerufen am 03.02.20

3.7. Klassischen Policy-Mix nutzen: Die Umsetzung eines konsistenten Maßnahmenbündels ist zentral

Zur Beförderung und Gestaltung von Transformationen bedarf es neben neuartigen Ansätzen der ganzen Palette klassischer Politikinstrumente, beispielsweise Ordnungsrecht, Anreiz-, Informations- und Planungsinstrumente sowie die Möglichkeiten öffentlicher Beschaffung. Möglich und nötig sind dabei sowohl ermöglichende und fördernde Politikinstrumente, die nachhaltige Optionen unterstützen, als auch einschränkende Politikinstrumente, die das Nicht-Nachhaltige erschweren, u.a. durch eine bessere Internalisierung externer Kosten.

In Bezug auf die angestrebte Transformation im Bereich Gemeinschaftsverpflegung entfalten insbesondere folgende Ansätze unterstützendes Potenzial:

Die öffentliche Beschaffung als Hebel nutzen

In der öffentlichen Beschaffung haben Politik und Verwaltung die Chance und die Verantwortung, mit gutem Beispiel voranzugehen. In Schulkantinen und Kitas / Mensen beispielsweise sollte die Umsetzung der Empfehlungen der DGE für eine fleischarme Menügestaltung (vgl. WBAE 2020) sowie die Anwendung von Kriterien für die Beschaffung von besonders umwelt- und tiergerecht produziertem Fleisch und Fleischwaren (z.B. Bio) die Regel werden. Auch der Ansatzpunkt „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ sollte zwingend über konkrete verbindliche Anforderungen adressiert werden. Der Systemhebel öffentliche Beschaffung wird oft unterschätzt, denn er hat nicht nur die direkte Wirkung in den jeweiligen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung, sondern generiert mit seiner Nachfrage auch eine weitergehende Wirkung auf die Wertschöpfungskette, indem

⁸ Z.B. durch Anpassung der Richtlinie 2008/120/EG des Rates vom 18. Dezember 2008 über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen. Übersetzung berichtigt am 16.2.2016: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0120R\(03\)&from=DE](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0120R(03)&from=DE)

entsprechende Angebote erst durch die Nachfrage ermöglicht werden. Damit stehen diese Angebote z.T. auch anderen Akteuren zur Verfügung und/oder sind beispielhaft für potenzielle Nachahmer und können so ihre positive Wirkung in größerem Umfang entfalten.

Es gibt bereits eine ganze Reihe von Beschaffungsleitfäden, die Großküchen hier unterstützen können, beispielsweise den Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ (Netzwerk deutscher Biostädte 2017). Die Verabschiedung von Verwaltungsvorschriften oder entsprechenden Erlassen, Beschlüssen etc., die den nachgeordneten Stellen klare Vorgaben machen, ist dabei allerdings ein wesentlicher Erfolgsfaktor für die Umsetzung. Diese Vorgaben sollten mehrere Aspekte umfassen: Die Einhaltung der Empfehlungen der DGE und einen Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln. Darüber hinaus sollten auch die Kommunikation mit den Kund*innen (z.B. Feedback zu Speisemengen und Menügestaltung) sowie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen adressiert werden. Als handelnde Akteure sind hier insbesondere Bund, Länder und Kommunen angesprochen.

Der folgende Textkasten veranschaulicht den Aspekt öffentliche Beschaffung anhand eines aktuellen Beispiels.

Maßnahmen der französischen Regierung für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Gesetz EGalim (loi EGalim):

Alle Schul- und Universitätsverpflegungsdienste, Verpflegungsdienste in Einrichtungen für Kinder unter sechs Jahren, Gesundheits-, Sozial- und medizinisch-soziale Einrichtungen sowie Gefängnisse in Verantwortung des französischen Staates müssen bis zum 1. Januar 2022 mindestens 50 % hochwertige und nachhaltige Produkte anbieten. Von diesen 50 % der Lebensmittel müssen mindestens 20 % aus biologischem Anbau, die übrigen 30 % müssen durch spezifische, im Gesetz konkret benannte Label mit entsprechenden Nachhaltigkeitskriterien, beispielsweise Label rouge, nachgewiesen werden.

Seit 1.11.2019 müssen alle Schulkantinen in Frankreich außerdem ein vegetarisches Menü pro Woche anbieten, d.h. ein Menü ohne Fleisch oder Fisch, Schalentiere und Meeresfrüchte. Es kann allerdings Eier oder Milchprodukte enthalten. Es kann entweder das einzige Menü sein oder eines von mehreren Menüs. Perspektivisch: Einführung von mehr pflanzlichen Proteinen in allen staatlich verantworteten Einrichtungen mit mehr als 200 Mahlzeiten am Tag. In einem ersten Schritt müssen diese einen mehrjährigen Diversifizierungsplan für Proteine aufstellen, der Alternativen auf pflanzlicher Basis beinhaltet.

Am 13.3.2019 rief der Landwirtschaftsminister den Nationalrat für Gemeinschaftsverpflegung ins Leben (le Conseil national de la restauration collective, CNRC). Er soll die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung dabei unterstützen, die Anforderungen des Gesetzes umzusetzen (z.B. durch Menüpläne, Fortbildungen etc.).

Quelle: (CNRC 2020)

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/107125?token=fd4fab8f34e14cdebf026c26e3d2865b>

zuletzt abgerufen am 24.02.2019

Mit flankierenden Maßnahmen die Umstellung von Großküchen unterstützen

Die Umstellung einer Großküche im Sinne der DGE-Empfehlungen und die Integration eines hohen Anteils an Bio-Lebensmitteln ist kein Selbstläufer. Ohne eine sorgfältige Menügestaltung, die attraktive fleischarme Gerichte beinhaltet, und durch die Verarbeitung von frischen, saisonalen und regionalen Produkten etwaige Mehrkosten durch Bio etc. ausgleicht, – um nur einige wesentliche Ansatzpunkte zu nennen – lässt sich die Transformation nicht erreichen. Vor diesem Hintergrund sind flankierende Maßnahmen erforderlich, beispielsweise:

- Beratungsprogramme auflegen, die Küchenleiter*innen und Großküchen bei der Umstellung auf eine gemäß DGE-Empfehlungen gesunde und fleischarme Küche sowie die Berücksichtigung von Bio-Lebensmitteln unterstützen. Diese sollten u.a. die Menügestaltung unter Berücksichtigung der Attraktivität für die Kund*innen, Zertifizierungsverfahren (insbesondere Bio und DGE), Vermeidung von Lebensmittelabfällen⁹ sowie das Kostenmanagement beinhalten.
- Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen (weiter-)entwickeln und fördern, die die Mitglieder eines Küchenteams bei der Umstellung begleiten. Schulungen in den Betrieben selbst haben sich dabei besonders bewährt.
- Unterstützung bei der Kommunikation der Gemeinschaftsverpfleger*innen mit ihren Kund*innen, um diese bei der Transformation „mitzunehmen“ und einzubeziehen.
- Die Förderung der Bio- und DGE-Zertifizierung von Großküchen und Cateringbetrieben, z.B. durch die Übernahme eines Anteils der Zertifizierungskosten.

Als handelnde Akteure sind hier insbesondere BOELN, BMEL, Landesministerien, Bio-Musterregionen und Ökomodellregionen und Kommunen angesprochen.

Der folgende Textkasten veranschaulicht den Aspekt flankierende Maßnahmen für Großküchen anhand eines aktuellen Beispiels.

Richtlinie zur Förderung der Biozertifizierung von Verarbeitung, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel im Landkreis Rhön-Grabfeld gültig ab 01.01.2019

Gefördert werden Betriebe der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung, wie z.B. Metzger und Bäcker, sowie Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel mit bis zu 50 Mitarbeitern, die Ihre Produkte mit einem Bio-Zertifikat aufwerten möchten.

Gefördert werden die Bio-Zertifizierungskosten für einen Zeitraum von zwei Jahren mit einem Fördersatz von bis zu 50 %.

Quelle: https://www.oekomodellregionen.bayern/wp-content/uploads/2019/01/F%C3%B6rderrichtlinie-Biozertifizierung_%C3%96MR.pdf zuletzt abgerufen am 03.02.2020

⁹ Vgl. z.B. <https://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/gastgewerbe-gemeinschaftsverpflegung/> zuletzt abgerufen am 26.03.2020

Den Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin modernisieren und an die heutigen Anforderungen anpassen

Im aktuellen Ausbildungsrahmenplan von 1998 (BMW i im Einv. mit BMBF 13.02.1998) ist der Anteil für die Zubereitung pflanzlicher Lebensmittel (u.a. Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte) gegenüber der Zubereitung von Fleisch sowie Fisch und Meeresfrüchten deutlich unterrepräsentiert. Bio-Lebensmittel sowie eine vegetarische oder vegane Küche werden nicht explizit thematisiert. Vielfältige Rückmeldungen aus der Praxis zeigen, dass Köch*innen damit nicht angemessen befähigt sind, ihr Speisenangebot entsprechend des heutigen Bedarfs zu gestalten.

Eine Überarbeitung sollte zwei Zielrichtungen verfolgen: Köch*innen sollten besser auf die Anforderungen ihrer zukünftigen Kund*innen vorbereitet werden, die zunehmend eine gesunde fleischarme sowie attraktive vegetarische und ggf. vegane Küche wünschen. Die Ausbildung sollte außerdem den Umgang mit Bio-Lebensmitteln berücksichtigen, um den politischen Zielsetzungen an den Anteil biologischer Landwirtschaft und den Anteil biologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung Rechnung zu tragen.

Als handelnde Akteure sind hier insbesondere BMBF und BMWi, das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) und die Kultus- / Bildungsministerien der Bundesländer angesprochen.

4. Fazit

Der Bereich Gemeinschaftsverpflegung ist ein wirksamer Systemhebel, um die Ernährung in Deutschland insgesamt umweltverträglicher und nachhaltiger zu gestalten. Für diese Transformation ist ein systemischer Ansatz notwendig, der unterschiedliche Elemente adressiert: Politik, Bildung, Infrastruktur, Produkte etc. Gleichzeitig gibt es verschiedene gesellschaftliche Trends, die die angestrebte Transformation unterstützen, und die mit entsprechenden Instrumenten aufgegriffen werden können. Darüber hinaus gibt es verschiedene Best-Practice-Beispiele für die Umsetzung einer möglichst nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung, die unterschiedliche Ebenen und Systemelemente adressieren. Insgesamt kann daher konstatiert werden, dass aktuell ein Gelegenheitsfenster für die umweltfreundliche und nachhaltige Gestaltung des Bereichs Gemeinschaftsverpflegung besteht, das von politischen Akteuren aktiv genutzt werden sollte. Wesentlich für den Erfolg ist dabei eine klare und verbindliche, zeitlich terminierte Zielsetzung sowie die Identifikation und Umsetzung eines umfassenden Maßnahmenbündels unter Nutzung der passenden Instrumente. Zur konsequenten Verfolgung des Ziels gehört darüber hinaus aber auch ein Monitoring, auf dessen Basis ggf. eine Kurskorrektur durchgeführt werden kann.

5. Literaturverzeichnis

- BLE (Hg.) (2019): Ökobarometer 2018. Umfrage zum Konsum von Biolebensmitteln. Online verfügbar unter <https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/service/Zahlen/Oekobarometer2018.pdf>, zuletzt geprüft am 24.02.2020.
- BMEL (Hg.) (2019): Zukunftsstrategie ökologischer Landbau. Impulse für mehr Nachhaltigkeit in Deutschland.
- BMWi im Einv. mit BMBF (13.02.1998): Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin. In: *Bundesgesetzblatt* 1998 (Teil I Nr. 10).
- CNRC (2020): Les Mesures de la Loi EGalim concernant la Restauration collective. Hg. v. Conseil National de la Restauration Collective. Frankreich.
- DEHOGA Bundesverband (Hg.) (2017): Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland. Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie.
- Heyen, D.; Grießhammer, R.; Wolff, F. (2020): Gesellschaftliche Transformationsprozesse nachhaltig gestalten. Ein Handbuch für Akteure aus Politik und Verwaltung. Hg. v. Öko-Institut e.V. Berlin / Freiburg.
- Martinez, L. in collaboration with Hultberg, A. (2015): Towards a sustainable Public Food Service in Copenhagen using the lever of education and training. Case Study number 4. City Food Policies. Project CITEGO. Online verfügbar unter base.citego.org/docs/fiche_copenhagen.pdf, zuletzt geprüft am 24.02.2020.
- Netzwerk deutscher Biostädte (Hg.) (2017): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. Nürnberg.
- Sala, S.; Beylot, A.; Corrado, S.; Crenna, E.; Sanyé-Mengual, E.; Secchi, M. (2019): Indicators and Assessment of the environmental impact of EU consumption. Consumption and Consumer Footprint for assessing and monitoring EU policies with Life Cycle Assessment. JRC114814. Hg. v. Publications Office of the European Union. Luxembourg (JRC technical reports).
- WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin