

Positionspapier

Für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung müssen alle Stellschrauben gedreht werden

Die Bedeutung der Außer-Haus-Gastronomie wächst und wird in Zukunft durch strukturelle Veränderungen weiter an Bedeutung gewinnen: durch den demographischen Wandel, den größer werdenden Anteil der Ganztagsbetreuung in Kindertageseinrichtungen, Schulen und der Seniorenverpflegung sowie knapper zeitlicher Ressourcen von Berufstätigen. Zum einen ist die Gemeinschaftsverpflegung damit ein wichtiger Absatzmarkt für die Ernährungswirtschaft. Zum anderen stellt sie einen wirkkraftigen Hebel dar, nachhaltige Entwicklungsprozesse zu fördern.

Gemeinschaftsverpflegungen bewegen sich in einem komplexen Spannungsfeld aus Preisdruck, klientelabhängigen Anforderungen an das Angebot sowie die Abhängigkeit von Lieferanten. Nur wenn alle Stellschrauben genutzt werden, können Gemeinschaftsverpflegungen ihren Beitrag zur nachhaltigen Ernährung leisten. Der Deutsche LandFrauenverband e.V. (dlv) fordert deshalb:

- Die verpflichtende Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). So kann in Gemeinschaftsverpflegungen eine gesundheitsfördernde, zielgruppengerechte Verpflegung gewährleistet werden, die Aspekte der Nachhaltigkeit in jedem Prozessschritt miteinbezieht.
- Eine bundesweit angeglichenere Vergaberichtlinie, die es öffentlichen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht, bei der Auftragsvergabe rechtssicher mehr regionale und saisonale Produkte zu beziehen. Aus Sicht des dlv ist dies ein dringend notwendiger Schritt zu einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährungspolitik. Zusammen mit der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards können öffentliche Einrichtungen so signifikant zu einer ökologisch und gesundheitlich nachhaltigen Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen beitragen und ihrer Vorbildfunktion nachkommen.
- Klar ist aber auch, dass ein deutlich veränderter Wareneinsatz mit vermehrt frischen Produkten und einer deutlichen Reduktion von vorverarbeiteten Lebensmitteln ein Umdenken und Umstellen in den Betriebsabläufen erfordert. Nur mit mehr und gut ausgebildetem, hauswirtschaftlichen Fachpersonal können Speisepläne auf Nachhaltigkeit geprüft und mithilfe handwerklicher Zubereitung umgesetzt werden.
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung müssen bei der umfassenden Prozessentwicklung unterstützt werden. Die in Modellprojekten erprobten Schulungs- und Beratungsangebote müssen für die Weiterentwicklung fortgeführt und flächendeckend ausgebaut werden. Initiativen, die regionale Angebote bündeln, sind zu fördern, denn sie erleichtern die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel.

- Aus Sicht des dlv sorgt eine bundesweit einheitliche Herkunftskennzeichnung für Klarheit darüber, wo Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Lange Transportwege sind nicht nachhaltig und daher möglichst zu vermeiden. Die Erkennbarkeit der Herkunft gibt zugleich mehr Transparenz für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sowie für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Bund und Länder sind gefordert innerhalb der Ernährungsstrategie 2023 diese Grundsteine für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu legen.

Vom dlv-Präsidium am 2. Juni 2022 verabschiedet.