

Grundlagenpapier des Ernährungsrats Oldenburg (EROL) zur Städtischen Außer-Haus-Verpflegung als Vorbild¹

Gliederung

1. Vorbemerkungen	2
2. Beschreibung nachhaltiger Grundsätze bei der Beschaffung von Lebensmitteln	3
2.1 Verarbeitung von Bioprodukten	3
2.2 Regional erzeugte Lebensmittel	4
2.3 Saisonale Produkte aus der Region	4
2.4 Frische Produkte	4
2.5 Fisch aus nachhaltiger Fischerei	5
2.6 Fleisch, Geflügel, Wurst- und Aufschnittwaren aus artgerechter Tierhaltung	5
2.7 Milch- und Milchprodukte in Bioqualität	5
2.8 Produkte aus fairem Handel	5
2.9 Reduzierung von Lebensmittelabfällen	5
2.10 Biozertifizierung aller kommunalen Einrichtungen der Außer- Haus- Verpflegung	6
2.11 Weitere relevante Nachhaltigkeitsaspekte	6
3. Wirtschaftlichkeit	6
4. True Cost - Der wahre Preis unserer Lebensmittel	7
5. Aspekte zur Entwicklung eines Konzeptes für eine nachhaltige Außer-Haus- Verpflegung	7
5.1 Vernetzung von Akteuren der kommunalen Außer- Haus- Verpflegung & Bestandsaufnahme	7
5.2 Berücksichtigung der Voraussetzungen in den einzelnen Einrichtungen	8
5.3 Speiseplanung	8
5.4 Schulung und Bildung	9
5.5 Motivation	9
5.6 Empfehlungen für erste Umsetzungsschritte	10
5.7 Marketing und Kommunikation nach innen und außen	10
6. Ein nachhaltiges Verpflegungskonzept für alle öffentlichen Einrichtungen	10
6.1 Kitas	10
6.2 Schulen	11
6.3 Kliniken und Rehaszentren	12
6.4 Seniorenzentren	13
6.5 Betriebskantinen und weitere städtische Einrichtungen	13
6.6 Veranstaltungsverpflegung	13
6.7 Konferenzverpflegung	13
6.8.Märkte	14
7. Vorbildfunktion der Stadt Oldenburg in der Außer- Haus- Verpflegung	14

¹ Punkt 3 des Positionspapiers des Ernährungsrats „Positionen und Handlungsstrategien für eine Ernährungswende“

1. Vorbemerkungen

Die Stadt Oldenburg engagiert sich auf vielfältigen Ebenen für den Umwelt- und Klimaschutz, unterstützt die 17 UN- Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (SDGs) und engagiert sich als Fairtrade Stadt für den Fairen Handel. Mit dem Ratsbeschluss vom 26.04.2021 hat Oldenburg sich verpflichtet bis 2035 klimaneutral zu werden. Ein Baustein auf diesem Weg ist der Bereich Konsum und Ernährung und die Unterstützung einer konsequenten Ernährungswende. Der Rat der Stadt Oldenburg hat dazu bereits beschlossen eine kommunale Ernährungsstrategie zu erarbeiten.

Ein wichtiger Bestandteil einer langfristig angelegten kommunalen Ernährungsstrategie ist ein nachhaltiges Ernährungskonzept in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie erreicht viele Menschen in unserer Stadt. Eine nachhaltig ausgerichtete Verpflegung, die darüber hinaus gesundheitsorientiert und zielgruppengerecht ist und mit Qualität und gutem Geschmack überzeugt, steigert das Wohlfühl der Essengäste. Ausstattung der Produktions- und Aufenthaltsräume und Transparenz zur Qualität des nachhaltigen Handelns tragen zudem zur Akzeptanz der Mitarbeiter*innen und Tischgäste erheblich bei.

Mit einem nachhaltigen Verpflegungskonzept werden folgende SDGs umgesetzt:

- Ziel 2: Bekämpfung von Hunger
- Ziel 3: Gesundheit und Wohlergehen
- Ziel 6: nachhaltiges Wassermanagement
- Ziel 11: nachhaltige Stadt
- Ziel 12: Nachhaltiger Konsum und Produktion
- Ziel 13: Klimaschutz
- Ziel 14: Nachhaltige Nutzung der Ozeane
- Ziel 15: Nachhaltige Forstwirtschaft, Umwelt- und Naturschutz

Eine konsequente Ernährungswende in allen öffentlichen kommunalen Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Jugend- und Freizeiteinrichtungen, Kliniken, Pflegeeinrichtungen und auf Veranstaltungen der Stadt, trägt maßgeblich zur Erreichung der Klimaschutzziele bei. Ökologische, regionale, fair produzierte und saisonale Produkte, sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, schonen die Umwelt, schützen die biologische Vielfalt, das Wasser, den Boden und das Klima.

Konzepte für die Kita- und Schulverpflegung wurden bereits von der Stadt Oldenburg erarbeitet. In diesen Rahmenkonzepten wird schon heute deutlich beschrieben, dass die Verpflegung zukunftsgerichtet und damit nachhaltig ausgerichtet werden soll. Die Stadt Oldenburg geht damit als Vorbild voran und greift die steigende Nachfrage unserer Gesellschaft nach ökologisch produzierten Lebensmitteln, artgerechter (Nutz)Tierhaltung und Nachhaltigem Handeln auf.

Der Ernährungsrat will im Dialog mit Politik, Zivilgesellschaft und Wirtschaft langfristige Strukturen für eine Ernährungswende aufzeigen und bietet mit diesem Grundlagenpapier eine Basis für die nachhaltigere Ausrichtung der städtischen Außer-Haus-Verpflegung an. Dabei ist wichtig anzumerken, dass dieses Grundlagenpapier stetig weiterentwickelt werden kann und wird und somit kein abgeschlossenes Dokument darstellt.

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung trägt zum Klimaschutz bei

Das Ernährungssystem ist laut Weltklimarat für mindestens 25 % der menschengemachten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Doch unsere Ernährung trägt nicht nur zum Klimawandel, sondern auch zu zahlreichen anderen Umweltproblemen bei, wie zum Beispiel zur Überdüngung, zur Versauerung von Böden, zum Verlust der Biodiversität oder zur Wasserverschmutzung.

Weitere Folgen unserer Ernährungsweise sind die Zunahme an Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten, die mangelnde Lebensmittelwertschätzung und die daraus folgende Lebensmittelverschwendung.

Eine Wende hin zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem fördert unsere Gesundheit und trägt maßgeblich zum Klimaschutz bei, schützt aber auch gleichzeitig unsere Böden, unser Wasser und die Biodiversität.

Jede*r kann mit dem persönlichen Kaufverhalten zum aktiven Klimaschutz beitragen. Dem Außer-Haus-Markt kommt dabei eine besondere Verantwortung in der gesamten Wertschöpfungskette zu.

Nachhaltige Ziele in der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung bis 2030

Nachhaltige Ziele lassen sich in der Außer-Haus- Verpflegung nicht von heute auf Morgen in die Tat umsetzen. Gilt es doch, alle Beteiligten mit ins Boot zu nehmen, um einen Erfolg auch langfristig zu sichern. Der Anbau von Lebensmitteln muss geplant, Pflanzen müssen ausgesät, gepflanzt, geerntet, verarbeitet und geliefert werden. Kleine und nachvollziehbare Schritte sind eine wichtige Grundlage, um nachhaltiges Denken und Handeln fest zu verankern. Gleichzeitig ist die Festlegung eines Zeitrahmens wichtig, um die Schritte zur Zielerreichung festlegen zu können. Bis 2030 sollten die kommunalen Einrichtungen der Stadt Oldenburg unten genannte Nachhaltigkeitskriterien in der Verpflegung umsetzen.

Nachhaltige Grundsätze der Beschaffungspolitik

Klar formulierte Kriterien einer nachhaltigen Beschaffungspolitik geben einen Weg vor und schaffen für alle Beteiligten Verbindlichkeiten.

Diese sollten in einem nachhaltigen Beschaffungshandbuch für alle kommunalen Einrichtungen zusammengefasst werden, um eine einheitliche und nachhaltige Beschaffung sicherzustellen. Bei Änderungen der Zuständigkeiten hinsichtlich Beschaffung, bleiben nachhaltige Standards erhalten. (Inhalte zum Beispiel: Darlegung der Entscheidungsstrukturen, Beschreibung der Grundsätze nachhaltiger Beschaffung, Kriterien zur Lieferant*innenauswahl, Lieferant*innenbewertung, Qualitätskriterien der verschiedenen Produktgruppen, Leistungsbeschreibungen und andere Kriterien, die mit dem Einkauf von Food und Non Food im Zusammenhang stehen).

2. Beschreibung nachhaltiger Grundsätze bei der Beschaffung von Lebensmitteln

2.1 Verarbeitung von Bioprodukten

Der Ökolandbau ist die aktuell nachhaltigste Form der Landwirtschaft und verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz. Damit trägt er zum Umwelt- und Klimaschutz bei.

- Ökolandbau führt zu einer höheren biologischen Aktivität im Boden und verringert Bodenverluste.
- Er verhindert eine Übersäuerung der Böden.
- Der geringere Einsatz von Tierarzneimitteln und das Verbot synthetischer Pflanzenschutzmittel schonen Grundwasser und Oberflächengewässer.
- Das Verbot mineralischer Dünger und synthetischer Pestizide vermindert den Energieverbrauch und zugleich die Emission klimaschädlicher Gase.
- Ökolandbau schafft Artenvielfalt und artgerechtere Tierhaltung trägt zur Tiergesundheit bei.
- Der Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut und Futtermitteln ist nicht erlaubt.
- Bei der Herstellung und Weiterverarbeitung gelten weitere strenge Auflagen, die unter anderem Geschmacksverstärker und künstliche Farb- und Aromastoffe ausschließen
- Durch regelmäßige Kontrollen wird die Glaubwürdigkeit erhöht

2.2 Regional erzeugte Lebensmittel

Die Beschaffung von regional erzeugten und in der Region verarbeiteten Lebensmitteln, trägt zum Klimaschutz bei. Durch kürzere Transportwege sind auch Rückführungen von Transportverpackungen möglich und der Ausstoß von klimaschädlichen Treibhausgasen verringert sich.

Darüber hinaus schafft eine Zusammenarbeit mit regionalen Lieferant*innen eine hohe Transparenz und eine Vernetzung von Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

Vor allem kleine und mittelständische Betriebe werden damit unterstützt und gemeinsam können unter Umständen neue Vermarktungsstrukturen geschaffen werden. Die Wertschöpfung bleibt in der Region.

Die Kennzeichnung regional ist gesetzlich nicht geschützt. Regionale Herkunft bedarf jedoch einer Definition, damit deutlich wird, was die Stadt unter Regionalität versteht,

- bezüglich Transparenz und Glaubwürdigkeit
- bezüglich der Kommunizierbarkeit gegenüber den Gästen und Marketing
- als Bezugsgröße zur Dokumentation von Erreichtem und Veränderungen und damit der Vergleichbarkeit untereinander

Empfehlung Definition von Regionalität in der Stadt Oldenburg:

Die nächstmögliche Bezugsquelle für ein Produkt, das den Qualitätsanforderungen und Lieferant*innenkriterien entspricht, wird als regional bezeichnet.

Die Entwicklung und Einführung eines Regionalsiegels sollte im Rahmen der kommunalen Ernährungsstrategie angestrebt werden.

Verankerung von regionalen Produkten in der öffentlichen Vergabe

Für den Begriff Regionalität besteht keine einheitliche Definition. Im Gegensatz dazu wird der Begriff Bio in der EU-Bioverordnung klar definiert. Daher gibt es rechtliche Einwände, regionale Produkte auszuschreiben. Es gilt zu prüfen, wie regionale Produkte rechtskonform ausgeschrieben werden können und welche anderen Möglichkeiten es gibt, um den Einsatz regionaler Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen.

2.3 Saisonale Produkte aus der Region

Die Energiebilanz für saisonale Produkte fällt günstiger aus. Obst und Gemüse, das vollständig ausgereift ist, ist gehaltvoller und wertgebende Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe bleiben erhalten. Diese bilden sich nur dann komplett aus, wenn die Pflanzen genügend Sonnen- und Tageslicht bekommen haben.

- Mit saisonalen Produkten werden regionale Betriebe unterstützt,
- Die Wertschöpfung verbleibt in der Region,
- Saisonale Produkte sind preislich günstiger zu beschaffen

2.4 Frische Produkte

Der Einsatz von frischen Produkten und eine Reduzierung von Fertigprodukten, erhöht die Qualität der angebotenen Speisen und schafft damit mehr Akzeptanz bei Tischgästen.

Fertigprodukte sind gegenüber frischen Produkten zum Teil erheblich teurer. Eine Reduzierung senkt Wareneinsatzkosten, kann jedoch zu höheren Personalkosten führen, wenn eine Überprüfung der Produktionsabläufe keine weiteren Einsparpotenziale erkennen lässt.

2.5 Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Aufgrund der Überfischung unserer Weltmeere können eigentlich keine Fischarten empfohlen werden. Daher sollte möglichst wenig bis kein Fisch auf dem Speiseplan stehen.

2.6 Fleisch, Geflügel, Wurst- und Aufschnittwaren aus artgerechter Tierhaltung

Artgerechte Tierhaltung trägt zu mehr Tierwohl und Tiergesundheit bei. Es gibt aber noch keine rechtlich eindeutige Definition für die artgerechte Tierhaltung von Nutztieren. Daher erfolgt die Beschaffung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ausschließlich in Bioqualität, der Tierwohlstufe 3 oder höher oder Neuland Fleisch, um die Herkunft aus artgerechter Tierhaltung sicher zu stellen.

Die Fleischproduktion trägt maßgeblich zu einem hohen Ausstoß von Treibhausgasen bei und eine Reduzierung des Fleischverzehr wird auch aus gesundheitlicher Sicht empfohlen. Ersatz können pflanzenbasierte Gerichte sein.

2.7 Milch und Milchprodukte in Bioqualität

Die Tierhaltung trägt maßgeblich zu einem hohen Ausstoß von Treibhausgasen bei. Der Einsatz von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft und pflanzlicher Ersatzprodukte wie Hafermilch, trägt zur Reduzierung des Ausstoßes der Treibhausgase bei.

2.8 Produkte aus fairem Handel

Oldenburg hat 2019 den Titel Fairtrade Town verliehen bekommen. Um ihn zu erhalten, sind durch Kommunen nachweislich fünf Kriterien zu erfüllen: Es gibt einen Ratsbeschluss zur Unterstützung der Fairtrade-Towns Kampagne, eine Steuerungsgruppe koordiniert die lokalen Aktivitäten, in Geschäften und Gastronomiebetrieben werden Produkte aus Fairem Handel angeboten, die Zivilgesellschaft leistet Informations- und Bildungsarbeit und die lokalen Medien berichten über die Aktivitäten vor Ort.

Daher liegt es nahe, fair gehandelte Produkte auch in der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung verbindlich einzusetzen. Unter anderem können Tee, Kaffee, Süßwaren, Bananen, Getränke, Reis, Kokos und auch Berufswäsche (Baumwolle) aus fairem Handel beschafft werden.

2.9 Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Eine Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist in vielerlei Hinsicht von Vorteil. Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an.

Durch eine Erfassung, an welcher Stelle in der Küche Lebensmittelabfälle anfallen, können Schwachstellen und Einsparpotenziale identifiziert werden.

Es gilt zu analysieren an welcher Stelle in Betrieben Lebensmittelabfälle entstehen und wie diese reduziert werden können.

Eine Reduzierung von Lebensmittelabfällen spart Kosten im Betrieb und schont Ressourcen wie Wasser, Rohstoffe, Energie und Boden.

Eine Analyse erfolgt durch:

- Abfallmessung in der Produktion, Verarbeitung und Tellerrücklauf
- Überprüfung der Arbeitsabläufe in der Küche
- Austausch mit allen am Ablauf Beteiligten über vermeidbare Lebensmittelabfälle
- Ermittlung der Kosten des Lebensmittelabfalls
- Viele Lebensmittelabfälle fallen schon auf den Produktionsbetrieben an. Durch Verderb von Lagerware oder weil die Früchte nicht der Norm hinsichtlich Größe oder Optik entsprechen. Hier könnten zwischen Produktionsbetrieben und Abnehmer*innen Absprachen getroffen werden, zu welchen Konditionen diese Produkte abgenommen werden könnten.

2.10 Bio-Zertifizierung aller kommunalen Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung

Warum soll eine Biozertifizierung für alle Einrichtungen verbindlich sein?

Eine Kontrolle schafft Transparenz innerhalb der Betriebe und in der Öffentlichkeit. Sie schafft Vertrauen und dient als Vorbildfunktion für andere Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung. Auch wenn keine Verpflichtung zur Biokontrolle besteht, sollte eine freiwillige Kontrolle gewählt werden, um Transparenz zu schaffen und Vertrauen aufzubauen.

(Wenn Großküchen Bioprodukte verarbeiten und diese bewerben, besteht eine Zertifizierungspflicht nach der EU- Bioverordnung. Caterer handeln gewerbsmäßig und müssen daher am Kontrollverfahren teilnehmen. Kitas und Schulen unterliegen nicht der Kontrollpflicht, sofern die Speisen vor Ort frisch zubereitet werden.)

2.11 Weitere relevante Nachhaltigkeitsaspekte

- Möglichst wenig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene
- Kein Einsatz von kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Produkten
- Keine Essenausgabe in Einwegverpackungen.
- Mehrwegsysteme bei Verpackung (Getränke, aber auch Fette und Non Food Verpackungen wie Geschirrspülmittel)
- Sortenreine Verpackungsmaterialien
- Energieeffizienz bei Geräten, wenn Neuanschaffungen anstehen
- Verringerung des Lieferverkehrs (Häufigkeit und Aufsplitterung bei der Vergabe)
- Bezug von Ökostrom
- Reduzierung Wasser, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch
- Berufswäsche regional produziert und/oder in Bioqualität

3. Wirtschaftlichkeit

Bio-Lebensmittel und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sind teurer. Dafür gibt es einige Gründe. Bio-Höfe können nicht so große Mengen produzieren, Tiere aus artgerechter Tierhaltung haben ein längeres Leben, erhalten ökologisches Futter und sind aufwändiger in der Haltung. Qualität sollte der Maßstab bei allen Kaufentscheidungen sein und dies sollte klar definiert werden. Gute Produktqualitäten reduzieren nicht nur den Wareneinsatz, auch das Ergebnis lässt sich dadurch verbessern. Der Preis sollte daher nicht der alleinige Maßstab in der Beschaffung sein.

Bevor Verkaufspreise angepasst werden, können Maßnahmen ergriffen werden, die den Wareneinsatz optimieren:

- Durch eine Anpassung der Rezepturen und Speisepläne können Mehrkosten weitgehend kompensiert werden.
- Die Mehrkosten für Bio Produkte tierischen Ursprungs in den Rezepturen durch vegetarische und vegane Produkte auffangen
- Reduzierung der Fleischmengen
- Weniger Convenience Produkte zugunsten frischer Lebensmittel einsetzen
- Saisonale Angebote nutzen
- Ausschließlich nach festgelegten Rezepturen produzieren
- Optimal ist der Einsatz einer Warenwirtschaft, um die Kosten im Blick zu behalten und Rezepturen einzupflegen
- Lebensmittelabfälle in der Produktion und Ausgabe reduzieren
- Lieferant*innenstrukturen überprüfen und möglichst wenig Zwischenhändler listen
- Einkaufsgemeinschaften bilden und Rahmenvereinbarungen mit Lieferant*innen schließen
- Im letzten Schritt können dann Preiserhöhungen vorgenommen werden.

4. True Cost - Der wahre Preis unserer Lebensmittel

Günstige Preise, die wir in Supermärkten für unsere Lebensmittel zahlen, sind keine ehrlichen Preise. Unsere Ernährungsgewohnheiten haben nicht nur Auswirkungen auf unser eigenes Portemonnaie und unsere eigene Gesundheit, sondern auch auf unseren Planeten und das Leben anderer Menschen. Lebensmittel möglichst kostengünstig zu produzieren, hat komplexe und zerbrechliche Lieferketten geschaffen mit Ausbeutung von Arbeitskräften, Kinderarbeit und ökologischen und sozialen Schäden. Verbraucher*innen bezahlen daher ihre Lebensmittel zweimal. Einmal an der Ladentheke und ein zweites Mal auf Umwegen durch die versteckten Kosten, die durch Gesundheits- und Umweltschäden entstehen. Ein Beispiel: Allein die Nitratbelastung durch die Tierhaltung verursacht in Deutschland jedes Jahr Folgekosten von über 10 Milliarden Euro.

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO leiden weltweit mehr als 800 Millionen Menschen an Hunger. Zugleich gelten 2,1 Milliarden Menschen als übergewichtig oder fettleibig. Ernährungsbedingte Krankheiten nehmen zu und gelten heute weltweit als die häufigste Todesursache. Die gesundheitlichen und finanziellen Folgen tragen wir alle. Diese unsichtbaren Lebensmittelkosten zahlen wir über Steuern, Abgaben und Krankenkassenbeiträge. Oder wir verlagern sie auf die Natur, die Menschen im globalen Süden und auf nachfolgende Generationen.

Würden die Umweltfolgekosten einberechnet werden, müssten beispielsweise die Erzeugerpreise für tierische Produkte aus konventioneller Landwirtschaft dreimal so teuer sein, ökologisch-tierische Produkte müssten 82 Prozent mehr kosten. Konventionell-pflanzliche Produkte müssten 28 Prozent und ökologisch-pflanzliche Produkte 6 Prozent mehr kosten. Würden die Kosten der ökologischen Schäden der Lebensmittelproduktion eingepreist werden, würden sich die Preise für Bio-Lebensmittel kaum noch von denen für konventionell erzeugte unterscheiden.

5. Aspekte zur Entwicklung und Umsetzung eines Konzeptes für eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung

Für die Entwicklung und Umsetzung eines Konzeptes für eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung sollten verschiedene Aspekte, von einer Bestandsaufnahme über die Vernetzung bis hin zu Kommunikation und Bildung, bedacht werden.

5.1 Vernetzung von Akteuren der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung & Bestandsaufnahme

Es gibt eine hohe Fachkompetenz hinsichtlich Produktion, Verarbeitung und Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln in unserer Region. Diese gilt es gemeinsam mit den Entscheider*innen dahingehend zu nutzen, zügig ein nachhaltiges Verpflegungskonzept in Oldenburg umzusetzen, das in die Ernährungsstrategie eingebettet ist.

Eine Bestandsaufnahme ist für eine Zusammenarbeit erforderlich und hilfreich für zukünftige Verhandlungen.

Mögliche Fragestellungen können sein:

- Wie viele kommunale Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung gibt es in Oldenburg und an welchen Standorten?
- Welche nachhaltigen Aspekte werden schon heute in den einzelnen Einrichtungen der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung in Oldenburg umgesetzt?
- Welche Produzent*innen haben Interesse, an die Außer-Haus-Verpflegung zu liefern?
- Welche Mengen sind aktuell schon verfügbar und an welchem Standort werden diese produziert?

- Welche Produzent*innen sind Bio-zertifiziert oder haben Interesse an einer Zertifizierung?
- Welche Verarbeitungsbetriebe können Ihre Kapazitäten erweitern und sind Bio-zertifiziert oder haben Interesse, sich zertifizieren zu lassen?
- Darüber hinaus eine systematische Datenerfassung, welche Produkte und von welchen Lieferant*innen schon heute in Bioqualität, aus der Region und artgerechter Tierhaltung eingesetzt werden

Als Kennzahl sollte der Wareneinsatz von Bioprodukten im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz verwendet werden:

- Eine IST Analyse ist aufwändig, bietet aber eine gute Grundlage für Verhandlungen, Wettbewerb untereinander und wirtschaftlichem Handeln
- Über die Jahre kann mit dem Zahlenmaterial eine Vergleichbarkeit hergestellt werden
- Ziele und Entwicklungen können klarer benannt werden
- Die Wirtschaftlichkeit kann optimiert werden, weil die Daten bei Preisverhandlungen eingesetzt werden können
- In der Kommunikation nach außen und innen kann mit fundierten Zahlen gearbeitet werden

5.2 Berücksichtigung der Voraussetzungen in den einzelnen Einrichtungen

Alle Veränderungsprozesse benötigen zusätzlich eine individuelle Vorgehensweise für jede Einrichtung, weil die Voraussetzungen schon aufgrund ihrer Aufgabenstellung sehr unterschiedlich sind und damit die Schritte zur Erreichung der Ziele unter Umständen anders aussehen können.

Ziel sollte sein, in allen Einrichtungen frisch vor Ort zu kochen. So kann am ehesten auf individuelle Anforderungen eingegangen werden. Darüber hinaus werden Speisen nicht unnötig lange warm gehalten. Eine Produktion vor Ort schafft mehr Vertrauen. Speiseabfälle können reduziert werden, weil auf eine schwankende Nachfrage direkt reagiert werden kann.

Mögliche Fragestellungen können sein:

- Bestehen schon nachhaltige Konzepte und Projekte, die weiterentwickelt werden können?
- Handelt es sich um Betreuungseinrichtung, Seniorenzentrum, Klinik, Kita, Schule, Betriebskantine?
- Wird in Eigenregie produziert oder liefert ein Caterer?
- Wie hoch ist der Anteil frisch verarbeiteter Produkte?
- Welche Räumlichkeiten und Geräte stehen zur Verfügung?
- Wieviel Personal steht zur Verfügung und in welcher Qualifikation?
- Mit wie vielen und welchen Lieferant*innen wird zusammengearbeitet?
- Welche und wieviel Mahlzeiten werden gereicht?
- Wie hoch ist der Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten?
- Welcher Wareneinsatz steht zur Verfügung?
- Wie stellt sich die Kostenstruktur dar?

5.3 Speisenplanung

Eine attraktive Speisekarte ist eine Visitenkarte für jede Küche und trägt wesentlich zur Gästezufriedenheit bei. Essen soll ein Genuss sein und nicht nur eine Notwendigkeit.

Bei der Erstellung von Speiseplänen sollte sich an den fünf Dimensionen der Ernährung orientiert werden; Gesundheit, Attraktivität, Ökologie, Wirtschaftlichkeit und Soziales.

Das bedeutet für die Praxis:

- Vegetarische und vegane Speisen täglich einplanen
- Ein kleines Speisenangebot spart Kosten und schafft Zeit für mehr Kreativität und Herstellung der Speisen. Daher eher Klasse statt Masse im Angebot.
- Orientierung an Saisonalität, Regionalität, Frische und Verfügbarkeit
- Regionale und saisonale Produkte in Form von Aktionstagen oder Wochen besonders hervorheben
- Speisepläne in Abständen wiederholen. Dann können mögliche Restanten verarbeitet werden
- Überregionale Thementage oder Wochen wie den veganen Tag, Fairtrade Tage, Bio Aktionstage oder Aktionen zum Tierwohl in der Speiseplanung berücksichtigen
- Reste vom Vortag am nächsten Tag mit anbieten
- Rezepturen verbindlich festlegen. Kosten können damit reduziert und eine einheitliche Angebotsqualität kann sichergestellt werden.

5.4 Schulung und Bildung

Damit Verständnis für ein nachhaltiges Verpflegungskonzept geschaffen werden kann, ist eine inhaltliche Begleitung und Unterstützung der Mitarbeiter*innen erforderlich. Gleichzeitig braucht es Maßnahmen zur Ernährungsbildung in Kitas und Schulen für die Kinder und Jugendlichen, um sie an eine nachhaltige Ernährung heranzuführen.

Mögliche Maßnahmen zur Personalschulung sind:

- Regelmäßige Schulung aller Mitarbeiter*innen in den Küchen durch externe Expert*innen zu nachhaltigen Themen
- Praxis-Workshops in den Küchen mit regionalen und saisonalen Produkten
- Vermittlung von Warenkenntnissen und Vermittlung von Ernährungsrichtungen
- Betriebsbesichtigungen von Bio-Produzent*innen und Verarbeitungsbetrieben
- Ausbau bestehender Projekte wie zum Beispiel Kistenbeete auf Schulhöfen und öffentlichen Flächen und Urban-Gardening-Projekten

Mögliche Bildungsmaßnahmen für Kinder und Jugendliche sind

- Auf- und Ausbau von Gartenprojekten
- Regelmäßige praktische Kochworkshops
- Einbezug des Themas nachhaltige Ernährung in den Schulunterricht
- Kooperation mit außerschulischen Bildungspartner*innen (Regionales Umweltbildungszentrum, Ernährungsrat Oldenburg)

5.5 Motivation

Für eine erfolgreiche Umsetzung ist es wichtig, dass der Veränderungsprozess möglichst von allen Beteiligten getragen wird. Angefangen von den Vertreter*innen der Kommunen und den ausschreibenden Stellen, der Einrichtungs- und Küchenleitung und dem gesamten Team der Küche. An Schulen sollten Schüler*innen sowie die Lehrkräfte und in Kitas alle Mitarbeiter*innen sowie die Eltern in den Veränderungsprozess eingebunden werden.

- Es ist wichtig, die Gedanken und Ideen aller ernst zu nehmen und in die Umsetzungsschritte zu integrieren
- Kommunikation und Transparenz, wie die Prozesse umgesetzt werden
- Eine Einbindung kann durch regelmäßige Gespräche oder durch ein tägliches Briefing vor Beginn der Arbeit oder Essenausgabe erfolgen
- Praxis-Workshops in den Küchen, um neue, nachhaltige Rezepturen kennen zu lernen
- Workshops für Eltern
- Ein Wettbewerb unter den kommunalen Einrichtungen: Wer erreicht als erstes ein Ziel oder wer schafft es die meisten Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

5.6 Empfehlungen für erste Umsetzungsschritte

- Austausch mit allen Verantwortlichen der Stadtverwaltung, den Leitungen der Einrichtungen und Küchenleitungen, dem Ernährungsrat, der Ökomodellregion Landkreis Oldenburg und weiteren Expert*innen
- Coaching und Schulung der Verantwortlichen und aller Mitarbeiter*innen einer Küche durch externe Expert*innen
- Organisation von Besichtigungen bei Produzent*innen und Verarbeitungsbetrieben, Vermittlung von Kontakten
- Erstellung von einheitlichen Schulungsunterlagen für alle Einrichtungen
- Erstellung eines Marketingkonzeptes für alle Einrichtungen
- Weitere Kontakte zu Lieferant*innen, Produzent*innen und Verarbeiter*innen aufnehmen
- Realistische Ziele setzen

5.7 Marketing und Kommunikation nach innen und außen

Eine attraktive Gemeinschaftsverpflegung ist wichtig für die gesamte Einrichtung. Essen spielt in Pflegeeinrichtungen, Kliniken, Schulen und Kitas eine zentrale Rolle. Eine gute Veranstaltungsbetreuung und Sitzungsverpflegung schaffen eine gute Atmosphäre.

Es geht aber auch um Verantwortung, Glaubwürdigkeit und Transparenz.

- Ziele daher klar benennen und kommunizieren
- Festlegen und darstellen, durch wen und wann die Ziele kontrolliert werden
- Auch die Speisekarte ist ein wichtiges Kommunikationsmittel
- Transparenz, mit welchen Lieferant*innen zusammengearbeitet wird
- Vorstellung des Teams der Küche und Service
- Information der Gäste und Mitarbeiter*innen zu wichtigen Nachhaltigkeitsthemen der Einrichtung

6. Ein nachhaltiges Verpflegungskonzept für alle öffentlichen Einrichtungen

Je nach Einrichtungsart sollten unterschiedliche Umsetzungsschritte gewählt werden.

6.1 Kitas

Im Rahmenkonzept Kitaverpflegung stellt der Caterer folgendes sicher:

- 100 % Bio-Fleisch- und Wurstwaren sowie 100 % Bio-Teigwaren beim Mittagessen
- langfristiges Ziel von 100 % Bio-Lebensmitteln beim Mittagessen
- allgemein Bevorzugung von biologischen, regionalen, saisonalen und fairen Lebensmitteln
- Bevorzugung von biologischen Lebensmitteln insbesondere bei frischem Obst und Gemüse
- Fisch und andere Meeresprodukte ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei
- Bananen ausschließlich aus fairem Handel

In diesem Zusammenhang sollten weitere verbindliche Qualitätsmerkmale definiert werden, um eine nachhaltige Gestaltung der Kitaverpflegung zu unterstützen:

- Ernährungsbildung in Zusammenarbeit mit den Eltern
- Bewirtschaftung von Hochbeeten mit den Kindern, mit Gemüsen oder Kräutern, die schnell verfügbar sind
- 100 % Bioprodukte beim Frühstück und den Zwischenmahlzeiten. Ausschließlich saisonales und regionales Obst in Bioqualität sollte angeboten werden. Bananen als Ausnahme, dann jedoch Bio und fair gehandelt.

- Für das Mittagessen kann mit einfachen und leicht erhältlichen Produkten in Bioqualität gestartet werden. Zum Beispiel mit Kartoffeln, regionalem Gemüse wie Karotten oder auch Nudeln, Reis und Tees.
- 100% Fleisch und Geflügel in Bioqualität
- Je nach Zahl der Essen, können Bio-Abo-Gemüsekisten den Einstieg erleichtern und sorgen gleichzeitig für Abwechslung auf dem Speiseplan
- Fisch ist bei kleinen Kindern nicht wirklich beliebt, daher sollte darauf verzichtet werden.
- Mineralwasser macht einen nicht unerheblichen Anteil bei dem Ausstoß von Emissionen aus. Leitungswasser ist klimafreundlicher und sollte ausschließlich Verwendung finden
- Säfte aus der Region und Orangensaft aus fairem Handel
- Gebäck und Backwaren von regionalen Anbietern

6.2 Schulen

Im Rahmenkonzept Schulverpflegung wird davon gesprochen, verbindliche Qualitätsmerkmale festzulegen:

„In diesem Zusammenhang sollen verbindliche Qualitätsmerkmale definiert werden, um eine nachhaltige Gestaltung speziell der Schulverpflegung zu unterstützen:

- Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, insbesondere der dort vorgesehenen Menge an Fleisch und Wurstwaren.
- 100 Prozent Bio-Fleisch und Wurstwaren sowie 100 Prozent Bio-Teigwaren beim Mittagessen
- langfristiges Ziel von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln beim Mittagessen
- allgemein Bevorzugung von biologischen, regionalen, saisonalen und fairen Lebensmitteln
- Bevorzugung von biologischen Lebensmitteln insbesondere bei frischem Obst und Gemüse
- Bezuschussung einer Zertifizierung zur Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards und zum Bio-Zertifikat
- Fisch und andere Meeresprodukte ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei
- Kaffee, Tee und Bananen ausschließlich aus fairem Handel
- Installation eines Trinkwasserspenders in jeder Mensa
- Vermeidung von Speiseresten durch die Bevorzugung von Selbstbedienungsinseln bei der Ausgabe und die verpflichtende Dokumentation der Reste
- Vermeidung von Abfall durch Verzicht auf Einzel-Portionsverpackungen (zum Beispiel Salatdressing oder Ketchup)
- Bevorzugung von Mehrwegverpackungen in Verbindung mit der Einführung eines Pfandsystems
- Einsatz von energieeffizienten Küchengeräten in Kombination mit einem verpflichtenden sparsamen Energieverbrauch
- Gestaltung eines wertschätzenden Zusammenwirkens mit dem Mensaausschuss als Schlüsselement
- subventionierter Ausgabepreis“

Quelle:

https://www.oldenburg.de/fileadmin/oldenburg/Benutzer/PDF/51/Rahmenkonzept_Schulverpflegung_barrierefrei.pdf

Das Rahmenkonzept enthält sehr gute Ansätze und viele der genannten Ziele befinden sich in der Umsetzung. Diese gilt es weiter zu entwickeln.

- Ergänzend zu den schon vorhandenen Projekten in der Ernährungsbildung, wird zusätzlich zur Beteiligung des Mensaausschusses eine intensive Einbindung der Eltern angestrebt. Ziel ist es hier, dass eine nachhaltige Ernährung im Elternhaus weiter fortgeführt wird.
- Im Einkauf und Vergabeverfahren sollte die Qualität der Lebensmittel eine hohe Gewichtung einnehmen. Eine ökologische und nachhaltige Produktion reicht nicht aus, die Qualität zu bewerten. Neben der Herkunft sind der Geschmack, Geruch, Frische und Verarbeitungsfähigkeit ein wichtiges Qualitätskriterium. Diese können im Rahmen von Verkostungen beurteilt werden.
- Die Produktliste für Zwischenmahlzeiten sollte überarbeitet werden. Berücksichtigt werden sollten Produkte in Bio-Qualität und aus fairem Handel.
- Das Angebot der Schulkioske sollte gemeinsam mit der Schüler*innenvertretung auf eine nachhaltige, faire und Bio-Angebot umgestellt werden.
- Reis, Getreide und Gewürze zu 100% in Bio-Qualität
- Zusätzlich empfehlen wir den Einsatz von 100 % Bio-Gemüse, das ganzjährig verfügbar ist, wie zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie. Sollten Gemüsesorten zum Beispiel aus erntetechnischen Gründen nicht verfügbar sein, kann dieses durch tiefgekühltes Bio-Gemüse ergänzt werden. Damit soll sichergestellt werden, dass eine korrekte Bio-Auslobung ganzjährig erfolgen kann.
- Heimisches Obst wie Äpfel, sollen ausschließlich in Bioqualität angeboten werden. Äpfel sind ganzjährig verfügbar.
- Milch- und Milchprodukte zu 100 Prozent in Bio-Qualität
- Kaffee, Tee, Kakao und Bananen ausschließlich fair gehandelt und in Bioqualität.
- Umsetzung ab 2024. Jährlich sollten neue Ziele gesetzt werden.

6.3 Kliniken und Rehasentren

- Einbindung einer gesunden Ernährung in den Heilungs- und Gesunderhaltungsprozess
- Informationen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle stationär aufgenommenen Menschen
- Informationen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Betreuungskräfte
- Ernährungsberatung unter Einbindung von Themen zur Nachhaltigkeit
- Informationen zu den Lieferant*innen
- Mineralwasser macht einen nicht unerheblichen Anteil bei dem Ausstoß von Emissionen aus. Leitungswasser ist klimafreundlicher und sollte ausschließlich Verwendung finden
- Säfte aus der Region und Orangensaft aus fairem Handel
- Gebäck und Backwaren von regionalen Anbietern
- Kaffee, Tee, Kakao und Bananen ausschließlich in Bio-Qualität und fair gehandelt
- Fleisch, Geflügel, Wurst- und Aufschnittwaren, Nudeln, Reis, Getreide und Gewürze zu 100 Prozent in Bioqualität
- Einsatz von 100 % Bio-Gemüse, das ganzjährig verfügbar ist, wie zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie. Sollten Gemüsesorten zum Beispiel aus erntetechnischen Gründen nicht verfügbar sein, kann dieses durch tiefgekühltes Bio-Gemüse ergänzt werden. Damit soll sichergestellt werden, dass eine korrekte Bioauslobung ganzjährig erfolgen kann.
- Heimisches Obst wie Äpfel, sollte ausschließlich in Bio-Qualität angeboten werden. Äpfel sind ganzjährig verfügbar.
- Umsetzung ab 2024. Jährlich sollten neue Ziele gesetzt werden.

6.4 Seniorenzentren

- Informationen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle stationär aufgenommenen Menschen
- Einbindung der Bewohner in die Essenplanung
- Informationen über eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Stations- und Pflegekräfte
- Information zu den Lieferant*innen
- Mineralwasser macht einen nicht unerheblichen Anteil bei dem Ausstoß von Emissionen aus. Leitungswasser ist klimafreundlicher und sollte ausschließlich Verwendung finden
- Kaffee, Tee, Kakao und Bananen ausschließlich in Bio-Qualität und fair gehandelt
- Säfte aus der Region und Orangensaft aus fairem Handel
- Gebäck und Backwaren von regionalen Anbietern
- Fleisch, Geflügel, Wurst- und Aufschnittwaren, Reis, Getreide, Nudeln und Gewürze zu 100 Prozent in Bioqualität
- Einsatz von 100 % Bio-Gemüse, das ganzjährig verfügbar ist, wie zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie
Sollten Gemüsesorten zum Beispiel aus erntetechnischen Gründen nicht verfügbar sein, kann dieses durch tiefgekühltes Bio-Gemüse ergänzt werden. Damit soll sichergestellt werden, dass eine korrekte Bio-Auslobung ganzjährig erfolgen kann.
- Heimisches Obst wie Äpfel, soll ausschließlich in Bio-Qualität angeboten werden. Äpfel sind ganzjährig verfügbar.
- Umsetzung ab 2024. Jährlich sollten neue Ziele gesetzt werden.

6.5 Betriebskantinen und weitere städtische Einrichtungen

Insbesondere die Verpflegung der Mitarbeiter*innen ist nachhaltig auszurichten. Eine genussvolle Ernährung kann viele Menschen überzeugen, dass der Einsatz von ökologischen Produkten dem nicht entgegensteht. Damit können Menschen überzeugt werden, diese Werte weiterzutragen.

Die Umsetzung sollte analog zur Schulverpflegung erfolgen. Gleiches gilt für weitere städtische Einrichtungen wie z.B. Stadtteiltreffs.

6.6 Veranstaltungsverpflegung

Veranstaltungen sollten von einer nachhaltigen Verpflegungsstrategie nicht ausgeschlossen werden. Veranstalter sollten verpflichtet werden, die nachhaltigen Grundsätze der Verpflegung umzusetzen. Caterer, die eine Veranstaltung betreuen, müssen Bio-zertifiziert sein.

- Einsatz von 100 % Bio-Gemüse, das ganzjährig verfügbar ist, wie zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie.
Sollten Gemüsesorten zum Beispiel aus erntetechnischen Gründen nicht verfügbar sein, kann dieses durch tiefgekühltes Bio-Gemüse ergänzt werden. Damit soll sichergestellt werden, dass eine korrekte Bio-Auslobung ganzjährig erfolgen kann.
- Heimisches Obst wie Äpfel, soll ausschließlich in Bioqualität angeboten werden.
- Milch und Milchprodukte zu 100 Prozent in Bio-Qualität
- Kaffee, Tee, Kakao und Bananen ausschließlich fair gehandelt und in Bio-Qualität.
- Nudeln, Reis, Getreide, Fleisch, Geflügel, sowie Wurst- und Aufschnittwaren zu 100% in Bio-Qualität
- Säfte aus der Region und Orangensaft aus fairem Handel
- Gebäck und Backwaren von regionalen Anbietern
- Mineralwasser macht einen nicht unerheblichen Anteil bei dem Ausstoß von Emissionen aus. Leitungswasser ist klimafreundlicher und sollte ausschließlich Verwendung finden
- Umsetzung ab 2024. Jährlich sollten neue Ziele gesetzt werden

6.7 Konferenzverpflegung

- Kaffee und Tee ausschließlich in Bio-Qualität und aus fairem Handel
- Mineralwasser macht einen nicht unerheblichen Anteil bei dem Ausstoß von Emissionen aus. Leitungswasser ist klimafreundlicher und sollte ausschließlich Verwendung finden
- Säfte aus der Region und Orangensaft aus fairem Handel
- Gebäck und Backwaren von regionalen Anbietern
- Schnittchen in Bio-Qualität und mit vegetarischen und veganen Komponenten
- Frisches und regionales Obst in Bio-Qualität
- Caterer sollten Bio-zertifiziert sein
- Umsetzung ab 2023

6.8. Märkte

Auch auf Weinfesten, Ostermarkt, Kramermarkt und Weihnachtsmärkten sollte das Verpflegungsangebot Bio und nachhaltig sein. Städte wie Köln, Berlin oder Hamburg zeigen, dass Märkte mit einem nachhaltigen, fairen und ökologischen Angebot von der Bevölkerung gerne und gut angenommen werden.

- Stände mit regionalen, ökologischen und fair erzeugten Waren werden bei der Standvergabe bevorzugt
- Bis Ende 2024 sollen mindestens 30% der angebotenen Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft stammen: Fleisch, Wurst- und Aufschnittwaren, Gemüse, Salate, Brot- und Backwaren, Süßwaren, Getränke wie Säfte, Kaffee, Tee, Bier, Wein und weinhaltige Getränke. Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Wasser aus der Region.
Bis Ende 2030 ist anzustreben, dass alle Märkte zu 100% ökologisch, regional und Fair ausgerichtet sind.
- Bis Ende 2024 soll ausschließlich Mehrweggeschirr zum Einsatz kommen
- Konventionelle Marktbesucher sollten für eine Umstellung motiviert werden durch:
 - Übernahme der Bio-Zertifizierungskosten für die ersten 3 Jahre
 - Kostenlose Beratung der Marktbesucher*innen durch Expert*innen, wie eine Umstellung organisatorisch, aber auch wirtschaftlich gelingen kann
 - Zentrale Waschstationen für Mehrweggeschirr und Kostenübernahme durch die Stadt Oldenburg für die ersten 3 Jahre

7. Vorbildfunktion der Stadt Oldenburg in der Außer- Haus- Verpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung ist ein wichtiger Hebel für die Ernährungswende. Als Schnittstelle zu Verbraucher*innen und Produzent*innen wird die Außer-Haus- Verpflegung zu einem wichtigen Aushandlungsort für mehr Gesundheit, Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz auf unseren Tellern.

Die Stadt Oldenburg zeigt bereits mit der Entwicklung der Rahmenkonzepte für die Schul- und Kitaverpflegung, wie eine Kommune eine Vorbildfunktion in der Umgestaltung unseres Ernährungssystems einnehmen kann. Nun sollten weitere kommunale Einrichtungen, das Veranstaltungscatering, die Konferenzverpflegung und die Ausrichtung von Märkten folgen. Wenn die Stadt Oldenburg als großes Vorbild voran geht, werden andere private Unternehmen folgen.