

Positionspapier Runder Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“

Zusammenfassung

Bremsende politische Rahmenbedingungen sind Anlass für und Fokus dieses Positionspapiers.

Eine nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie ist machbar! Sie ist gleichzeitig aber auch komplex. Aber die Akteure in der Branche (Verpflegungsbetriebe, Erzeuger/Verarbeiter und Handel) sind offen, sich dieser Komplexität zu stellen. Dazu benötigen alle Akteure in der Wertschöpfungskette **Rückenwind durch die Politik**.

Folgende Forderungen werden aus den Diskussionen mit der Praxis abgeleitet, um hemmende Rahmenbedingungen zu verändern:

- Vernetzung erleichtern
 - Koordinative und finanzielle Unterstützung für mehr Transparenz zwischen Küchenbedarfen und landwirtschaftlicher Erzeugung
 - Vernetzung und Abstimmung der Aktivitäten im Bereich Ernährungswende auf Ebene von Bund, Land und Kommune
- Eindeutige Rechtsrahmen schaffen / rechtliche Hürden abbauen
 - politischer Rückenwind für Empfehlungen zur nachhaltigen Ernährung (z. B. DGE, Planetary Health Diet), für mehr Aufmerksamkeit und Gewicht in der Öffentlichkeit
 - Bio-Quoten für Erzeuger und Abnehmer
 - Gesetzliche Verpflichtungen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung
 - Veränderungen im Vergaberecht
 - Transparenzverpflichtungen
 - Mindeststandards für „fair“ und „regional“ definieren
 - Vergleichbarkeit von Zertifizierungen ermöglichen, um nachhaltige Beschaffungen zu vereinfachen (z. B. die verschiedenen Tierwohliniitiativen)
 - Prüfung von Hygieneauflagen auf Augenmaß in Bezug auf Lebensmittelabfallvermeidung (Beispiel MHD)
- Finanzielle Unterstützung
 - Unterstützung bei der Finanzierung der Umstellung in der Landwirtschaft
 - Förderung heimischen Anbaus pflanzlicher Nahrungsmittel
 - Förderung landwirtschaftlicher Modellversuche für faire Produkte
 - Forschungsförderung für Züchtungsarbeiten bei pflanzlichen Produkten für den Anbau in Deutschland
 - Begünstigung von nachhaltigen Produkten z. B. durch Senkung der MwSt.
 - Förderung von Zertifizierungen wie EMAS, grüner Hahn, Bio für die Küchen
 - Faire Verpflegungssätze in öffentlichen Einrichtungen, die eine nachhaltige Beschaffung ermöglichen
 - Nachhaltige Ernährung in Schule und Kita bundesweit zu geringen Beiträgen / kostenlos ermöglichen
- Bildungsarbeit
 - Aufklärung, Sensibilisierung durch noch stärkere Einbindung von (praktischer) Ernährungsbildung und BNE in allen Bildungsphasen.
 - Ernährung als verpflichtendes Schulfach
 - Fördermittel für Weiterbildungen zum Thema „Nachhaltige Verpflegung“
 - Unterstützung bei der Gewinnung von Personal, indem die Berufsbilder in Küche und Landwirtschaft aktiv attraktiver gestaltet werden, z. B. durch mehr finanzielle und fachliche Wertschätzung

Positionspapier aus den Ergebnissen des Runden Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ vom 12. Mai und 6. September 2022

Hintergrund

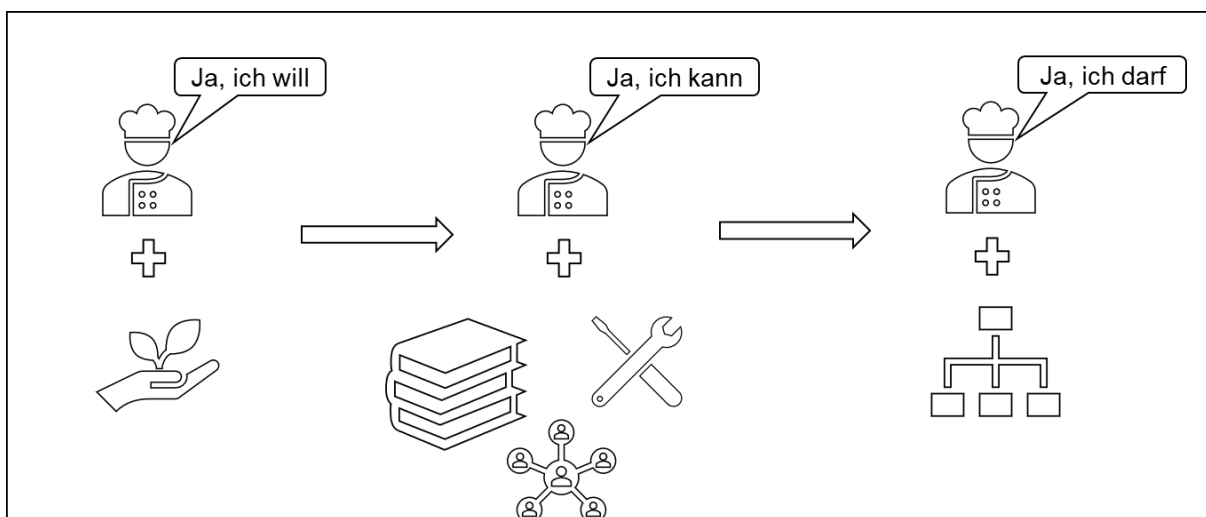
Die hier dargestellten Inhalte basieren auf den Diskussionen der Teilnehmenden am Runden Tisch. Dieser setzt sich zusammen aus Vertreter*innen von Branchen- und Berufsverbänden sowie einzelnen Verpflegungsbetrieben und Caterern. Dadurch sind sowohl verschiedene Größenklassen als auch die verschiedenen Sektoren (Care, Education, Business) am Runden Tisch vertreten.

Das Positionspapier gibt die Diskussionsergebnisse wieder, angereichert um Hintergrundinformationen und weiterführenden Input aus Fachdiskussionen mit Vertretern der Lieferkette. Das Papier wurde den Beteiligten vorgestellt, hat aber keinen ausführlichen Abstimmungsprozess hinsichtlich konkreter Einzelformulierungen durchlaufen. Damit ist es eine Quintessenz, die durch die wissenschaftliche Instanz des iSuN im Rahmen des Transferprojekts GeNAH (Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten www.fh-muenster.de/genah) veröffentlicht wird.

Im Projekt GeNAH haben wir herausgearbeitet, dass nachahmbare Blaupausen und das Sichtbarmachen von Praxiserfolgen weitere Branchenvertreter*innen motivieren kann, eine nachhaltige Beschaffung anzugehen. Die Teilnehmenden am Runden Tisch bestätigen, dass es engagierte Menschen (Macher und Entscheider) braucht, da institutionelle Strukturen Veränderungen in Richtung Nachhaltigkeit zwar ermöglichen, aber nicht initiieren können. Gleichzeitig bremsen oder verhindern sowohl interne Strukturen als auch politische / gesellschaftliche Rahmenbedingungen noch zu oft. Bremsende politische Rahmenbedingungen sind der Anlass für und der Fokus dieses Positionspapiers.

Kernaussage:

Der Wille ist da, das notwendige Wissen ist verfügbar – jetzt müssen ermöglichende Rahmenbedingungen geschaffen werden



Der Wille / Die Bereitschaft ist da!

Eine nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie ist machbar! Sie ist gleichzeitig aber auch komplex. So ist häufig nicht eindeutig, welches Produkt im Einkauf die nachhaltigste Alternative ist. Ist die regionale Tomate nachhaltig, wenn sie aus einem beheizten Gewächshaus kommt? Was, wenn ich die Bio-Milch nur in Kleingebinden bekomme. Ist das Mehr an Verpackung dann noch nachhaltig? Und oft ist der Preisunterschied zwischen den verschiedenen Alternativen groß, meistens zu Ungunsten der nachhaltigeren Alternative. Aber die Akteure in der Branche (Verpflegungsbetriebe, Erzeuger/Verarbeiter und Handel) sind offen, sich dieser Komplexität zu stellen. Sie versuchen den Preisspielraum zu erhöhen (z. B. durch Lebensmittelabfallvermeidung, eine Reduktion des Anteils tierischer Produkte) oder die Akzeptanz der Gäste durch Information und Nudging zu steigern und neue Angebote auf den Markt zu bringen. Die Gemeinschaftsgastronomie strebt eine Transformation des Ernährungssystems u.a. durch einen Fokus auf die Nutzung heimischer und nachhaltig angebaute Zutaten an. Dazu benötigen alle Akteure in der Wertschöpfungskette **Rückenwind durch die Politik.**

Verpflegungsbetriebe sind bereit, sich aktiv mit den Akteuren der Lieferkette zu vernetzen. Sie möchten regionale, saisonale, ökologische und fair gehandelte Produkte einsetzen und diese aktiv in der Lieferkette nachfragen. Dafür überarbeiten sie bereits Speisepläne und Rezepturen und formulieren neue Anforderungen an die Qualität der Produkte. Die Verpflegungsbetriebe sind sich bewusst, dass sie an einer besseren Planbarkeit der Mengen für Erzeuger, Verarbeiter und Handel arbeiten müssen.

Wie so oft sind finanzielle Spielräume ein wesentlicher begrenzender Faktor. Häufig haben regionale Zutaten oder ökologische und faire Produkte einen wesentlich höheren Verkaufspreis als die bisher beschaffte, konventionelle Ware vom Weltmarkt. Leider stellen wir fest, dass die durch die geopolitische Entwicklung angeheizten Preissteigerungen bisherige positive Entwicklungen abbremsen und sogar rückgängig machen.

Um die finanziellen Spielräume auszubauen, optimieren die Verpflegungsbetriebe ihre Prozesse und leisten Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit bei Auftraggebern sowie Tischgästen, um die Preisbereitschaft zu erhöhen. Durch Sensibilisierung und Nudging begünstigen sie Verhaltensänderungen. Hierzu ist häufig zunächst die Sensibilisierung und auch Weiterbildung des bestehenden Personals notwendig.

Erzeuger zeigen sich offen, andere Produkte anzubauen (z. B. Hülsenfrüchte und Getreide für die menschliche Ernährung) bzw. Produkte anders zu erzeugen (nachhaltigere Bewirtschaftungsformen). **Verarbeiter** sind aktiv, energieeffizient zu verarbeiten, innovative Verpackungslösungen zu finden und Transparenz über die gesamte Lieferkette zu ermöglichen.

Im Umkehrschluss sind sie auf Transparenz und Kontinuität bei den Bedarfen der Küchen angewiesen. Insbesondere die Landwirtschaft hat hier längere Vorläufe und

Planungszyklen. Eine bessere Versorgung der Bürger*innen mit einem breiten Angebot an tierischen und vor allem pflanzlichen Produkten durch die heimische Landwirtschaft ist bei einer gleichzeitigen Veränderung der Ernährungsgewohnheiten mit den vorhandenen Flächen möglich.¹ Den vorhandenen Status Quo in diese Richtung zu ändern, stellt allerdings eine umfangreiche Veränderung mit einem hohen Maß an finanziellen Investitionen dar.

Der **Großhandel inkl. Logistikdienstleistung** wird als Partner wertgeschätzt. Gewünschte Produkte verfügbar zu machen ist die Kernkompetenz dieses Akteurs. So haben Handelsvertreter*innen am Runden Tisch die Bereitschaft gezeigt, ihr Sortiment insbesondere hinsichtlich ökologischer und regionaler Produkte und bezüglich verschiedener Gebindegrößen oder auch Mehrweglösungen zu erweitern. Der tatsächlichen Nachfrage kann durch eine effiziente Logistik nachgekommen werden. Allerdings müssen die entstehenden Kosten weitergegeben werden. Daher ist es wichtig, eine hohe stabile Nachfrage zu erhalten, um Größeneffekte zu generieren.

Das Wissen ist verfügbar

In verschiedenen Organisationen und Projekten wurde das Thema einer nachhaltigen Verpflegung bereits untersucht und für die Branche aufbereitet. So sind Leitfäden, Mentorenkonzepte, Instrumente, Vorlagen oder Bildungsmodule vorhanden und häufig kostenfrei zugänglich:

Verweis auf:

- Ergebnisse Netzwerktreffen...
- Von der DBU geförderte Projekte im Themenfeld „Nachhaltige Ernährung und nachhaltiger Umgang mit Lebensmittel“
- Verbraucherzentrale „Mehrwert Konsum“
- Biomentoren und Bio-Initiativen des Bundes und der Länder
- NAHGAST-Leitbild und Praxishandbuch;
- Verschiedene Nachhaltigkeitsrechner
- DGE Standards
- Planetary Health Diet inkl. Studie zur Auswirkung auf Landwirtschaft
- Bildungsangebote z. B. InVia, Chef Culinar

Das Projekt GeNAH hat sich auch da Ziel gesetzt, das vorhandene Umsetzungswissen zu bündeln und für die Anwender:innen entlang der Lieferkette übersichtlich als attraktive Hilfestellung bereitzustellen.

Jetzt müssen ermöglichende Rahmenbedingungen geschaffen werden

¹ Gesundes Essen fürs Klima - Auswirkungen der Planetary Health Diet auf den Landwirtschaftssektor: Produktion, Klimaschutz, Agrarflächen, Eine Studie des Öko-Instituts im Auftrag von Greenpeace, 2022, S. 48.

Folgende Forderungen werden aus den Diskussionen mit der Praxis abgeleitet, um hemmende Rahmenbedingungen zu verändern und Pfadabhängigkeiten zu beseitigen:

- Vernetzung erleichtern

Transparenz von Angebot und Bedarf ist ein Schlüssel für eine funktionierende Versorgung der Großküchen mit regionalen Produkten. Zudem sind die sinnvollen Aktivitäten, die aktuell auf allen politischen Ebenen parallel stattfinden, sehr positiv. Die Schlagkraft könnte hier aber noch erhöht werden, indem Ergebnisse geteilt und Aktivitäten miteinander vernetzt würden.

- Koordinative und finanzielle Unterstützung für mehr Transparenz zwischen Küchenbedarfen und landwirtschaftlicher Erzeugung
- Vernetzung und Abstimmung der Aktivitäten im Bereich Ernährungswende auf Ebene von Bund, Land und Kommune

- Eindeutige Rechtsrahmen schaffen / rechtliche Hürden abbauen

Konkrete und verlässliche Vorgaben können die Umsetzung erleichtern und verhindern Willkür und Ausweichstrategien. Bei der Schaffung von Regelungen ist aber auf unnötige Bürokratie zu verzichten.

Auch wenn Küchenleitungen den Willen für Veränderungen haben, stehen interne Budgetrestriktionen im Weg, oder die externe Transparenz ist nur aufwendig auf Nachfrage oder gar nicht erreichbar. Durch gesetzlich geforderte Mindeststandards wird der Druck auf die Trägerorganisationen und die Lieferkette erhöht, so dass motivierte Küchen Rückendeckung erhalten und nicht individuell Überzeugungsarbeit leisten müssen.

- politischer Rückenwind für Empfehlungen zur nachhaltigen Ernährung (z. B. DGE, Planetary Health Diet), für mehr Aufmerksamkeit und Gewicht in der Öffentlichkeit
- Bio-Quoten für Erzeuger und Abnehmer
- Gesetzliche Verpflichtungen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung
- Veränderungen im Vergaberecht
- Transparenzverpflichtungen
- Mindeststandards für „fair“ und „regional“ definieren
- Vergleichbarkeit von Zertifizierungen ermöglichen, um nachhaltige Beschaffungen zu vereinfachen (z. B. die verschiedenen Tierwohliniinitiativen)
- Prüfung von Hygieneauflagen auf Augenmaß in Bezug auf Lebensmittelabfallvermeidung (Beispiel MHD)

- Finanzielle Unterstützung

Im Vergleich höhere Beschaffungskosten, Umstellungsinvestitionen, Kosten für Zertifizierungen, höhere Personalaufwendungen hemmen eine nachhaltigere Verpflegung. Hier ist der dringendste Handlungsbedarf, um nachhaltiges Arbeiten attraktiv zu machen und einfacher umsetzen zu können.

- Unterstützung bei der Finanzierung der Umstellung in der Landwirtschaft
- Förderung eines heimischen Anbaus pflanzlicher Produkte für die menschliche Ernährung
- Förderung landwirtschaftlicher Modellversuche für faire Produkte
- Forschungsförderung für Züchtungsarbeiten bei pflanzlichen Produkten für den Anbau in Deutschland (Ziel Ertragssteigerung, Anpassung an Böden und Trockenheit...)
- Begünstigung von nachhaltigen Produkten z. B. durch Senkung der Mehrwertsteuer
- Förderung von Zertifizierungen wie EMAS, grüner Hahn, ETZ und Bio für die Küchen
- Faire Verpflegungssätze in öffentlichen Einrichtungen, die eine nachhaltige Beschaffung ermöglichen
- Nachhaltige Ernährung in Schule und Kita bundesweit zu geringen Beiträgen / kostenlos ermöglichen

- **Bildungsarbeit**

Auch wenn viel Wissen verfügbar ist, heißt das nicht, dass es auch im Alltagshandeln angekommen ist. Hier bedarf es sowohl bei den Gästen als auch bei den Küchenkräften noch weitere Anstrengungen.

Bezogen auf die Gäste sollte der Fokus auf die Sensibilisierung der jungen Generation in Kita und Schule gelegt werden. Mehr Wissen über Herkunft, Umweltwirkung, soziale Missstände in den Lieferketten unserer Lebensmittel verbunden mit einer nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung kann zu einer höheren Wertschätzung für Nahrung und eine langfristige Veränderung von Ernährungsgewohnheiten beitragen. Zudem kann die politisch geförderte, intensivere Wahrnehmung der Empfehlungen (s. „Eindeutige Rechtsrahmen schaffen“) für eine nachhaltige Ernährung in der Öffentlichkeit die Akzeptanz für Veränderungen in den Speiseplänen und Preisanpassungen erhöhen.

Dass in der Ausbildung zum Koch / zur Köchin heute das Thema Nachhaltigkeit stärker integriert wird und beispielsweise vegetarisch / vegan einen anderen Stellenwert erhält, ist positiv zu werten. Für die bereits ausgebildeten Mitarbeitenden oder Quereinsteiger*innen ist es aber noch dringend notwendig, Kompetenzen zur Entwicklung nachhaltiger Speisepläne und Fähigkeiten zur Herstellung geschmacklich attraktiver, gesunder und nachhaltiger Gerichte zu vermitteln oder zu verankern.

- Unterstützung der Aufklärung, Sensibilisierung durch noch stärkere Einbindung von (praktischer) Ernährungsbildung und BNE in allen Bildungsphasen.
- Ernährung als verpflichtendes Schulfach
- Fördermittel für Weiterbildungen zum Thema „Nachhaltige Verpflegung“
- Unterstützung bei der Gewinnung von Personal, indem die Berufsbilder in Küche und Landwirtschaft aktiv attraktiver gestaltet werden, z. B. durch mehr finanzielle und fachliche Wertschätzung.