



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung

NRW isst besser!

Wegweiser zu einem nachhaltigeren
Ernährungssystem in NRW

Prof. Dr. Guido Ritter

cand. B.Sc. Kirsten Reichardt

M.Sc. Janina Hielscher

Im Auftrag der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Landtag NRW

Projektlaufzeit: 04/21 – 09/21

Projektleitung: Prof. Dr. Guido Ritter

FH Münster

Institut für nachhaltige Ernährung iSuN

Mitarbeiterinnen:

M.Sc. Janina Hielscher

cand. B.Sc. Kirsten Reichardt

Zitation: Ritter, Guido; Hielscher, Janina; Reichardt, Kirsten (2021): NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW. Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster.

Zusammenfassung

Wie kann das Ernährungssystem in NRW sozial-ökologisch transformiert werden? Welche Potentiale bestehen für die Landespolitik in NRW Ernährungsumgebungen und Ernährungsbildung zu gestalten, um allen Menschen die Verfügbarkeit von und den Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung zu ermöglichen? Zur Beantwortung dieser Fragen wurde das Transformationsfeld mittels Desk-Research und qualitativer Interviews systematisch untersucht. Die Analyse der Verpflegungssituation zeigt, dass in nur ca. 30 % der Kitas und in 14 % der Schulen frisch vor Ort gekocht wird. In Kantinen der Landesbehörden und Senioreneinrichtungen ist die Frisch- und Mischküche stärker verbreitet. **Über die Hälfte der untersuchten Einrichtungen orientieren sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, eine DGE-Zertifizierung bildet die Ausnahme.** Mängel bei der Umsetzung der Standards wurden deutlich: Vor allem **Fleisch und Wurstwaren werden zu häufig angeboten.** Meist wird aber auch eine vegetarische Alternative angeboten. Biologisch angebaute, regionale und/oder saisonale Lebensmittel scheinen von Bedeutung zu sein, der geldwerte oder gewichtsmäßige Anteil kann allerdings nicht beziffert werden. In öffentlichen Einrichtungen sind **Beschaffer*innen oft mit der Ausschreibung für eine nachhaltige und gesunde Betriebsverpflegung überfordert** und die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien ist für entsprechende Bieter*innen oft zu komplex. **Ernährungsbildung findet in Kitas und Schulen nur punktuell statt,** hängt oft vom persönlichen Engagement der Pädagog*innen ab und basiert auf unzureichendem Alltagswissen. Ernährungsbezogene Inhalte sind in der Ausbildung von Pädagog*innen wenig curricular verankert. Es gibt **viele ernährungspolitische Initiativen in NRW,** die aber teilweise Schwierigkeiten mit der Verstetigung ihrer Aktivitäten und dem Zugang zu vorhandenen Fördermöglichkeiten haben. Auf der Grundlage der Recherche und ermittelter Daten wurden vom Institut für Nachhaltige Ernährung **Handlungsempfehlungen** formuliert: Von zentraler Bedeutung ist die Entwicklung einer **integrierten Ernährungsstrategie für das Land NRW:** alle relevanten Handlungsfelder (Gesundheit, Umwelt, (Land-)Wirtschaft, Regionalentwicklung, Bildungspolitik, Verbraucherschutz etc.) und bereits bestehende Strategien werden mitgedacht. Für die Umsetzung braucht es **Regionale Kompetenzzentren für Ernährung und Verpflegung (RegE):** Kompetenzen im Bereich Ernährungsumgebungen und -bildung werden gebündelt, Multiplikator*innen fortgebildet, der Aufbau von regionalen, wie lokalen Ernährungsnetzwerken zur Stärkung des zivilgesellschaftlichen Engagements gefördert. **Food Hubs zur Weiterverarbeitung und Distribution von regionalen landwirtschaftlichen Produkten** ermöglichen die Entstehung von regionalen Wertschöpfungsnetzwerken für die Außer-Haus-Gastronomie. Das Personal öffentlicher Einrichtungen wird geschult, die **Rahmenbedingungen für nachhaltiges Wirtschaften und nachhaltige und gesunde Ernährung in öffentlichen Kantinen** werden geschaffen und privatrechtliche Einrichtungen im Care-Bereich durch Coaching unterstützt. **Ernährungsscouts installieren lokale Strukturen,** um die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen in Schulen und Kitas gesund und nachhaltig zu gestalten und lokale Ernährungsinitiativen zu unterstützen. **Verpflegung und Ernährungsbildung in Kitas und Schulen müssen in einem pädagogischen Gesamtkonzept neu gedacht** werden: In Kitas und Schulen werden Küchen eingebaut, um mit den Kindern gemeinsam frisch zu kochen. Erzieher*innen und Lehrer*innen werden im Bereich der Ernährungsbildung theoretisch wie praktisch fortgebildet. Eine **kostenfreie, gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung für alle Kinder** wird realisiert. Die Ausbildung im Bereich „Ernährung und Hauswirtschaft“ integriert nachhaltige und gesunde Verpflegung. **Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems in NRW tut Not, sie ist möglich und sie sollte umgehend begonnen werden.**

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2	
2. Aktuelle Lage in NRW	4	
2.1	Verpflegung und Ernährungsbildung in Kindertagesstätten	4
2.2	Verpflegung und Ernährungsbildung in Schulen	6
2.3	Verpflegung in Hochschulen	8
2.4	Verpflegung in öffentlichen Kantinen	9
2.5	Verpflegung in Einrichtungen des Care-Bereichs	9
2.6	Fachliche berufliche Bildung	10
2.7	Beschaffung und öffentliche Ausschreibungen	11
2.8	Wertschöpfungsnetzwerke	12
2.9	Offene Bildungsangebote für Erwachsene	13
2.10	Kommunale und Regionale Ernährungsnetzwerke	14
3. Handlungsempfehlungen	15	
Handlungsempfehlung 1:	Erstellung einer integrierten sozial-ökologischen Ernährungsstrategie für NRW	15
Handlungsempfehlung 2:	Den Transformationsprozess konkret angehen: Kommunale und regionale Umsetzungsstrukturen aufbauen	15
Handlungsempfehlung 3:	Zivilgesellschaftliches Engagement von regionalen und lokalen Ernährungsinitiativen stärken	16
Handlungsempfehlung 4:	Öffentliche Beschaffung nachhaltig aufstellen	16
Handlungsempfehlung 5:	Reaktivierung des Runden Tisches „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“	17
Handlungsempfehlung 6:	Ein ganzheitliches Konzept, das Betreuung, Verpflegung und Bildung in Kitas zusammendenkt.	17
Handlungsempfehlung 7:	Ein ganzheitliches Konzept, das Betreuung, Verpflegung und Bildung in Schulen zusammendenkt	18
Handlungsempfehlung 8:	Stärkung der Studierendenwerke	19
Handlungsempfehlung 9:	Öffentliche Kantinen bei der Entwicklung hin zu nachhaltigem Wirtschaften unterstützen	19
Handlungsempfehlung 10:	Coaching für privatrechtlich geführte Küchen & Einrichtungen im Care-Bereich fördern	19
Handlungsempfehlung 11:	Nachhaltigkeit in die fachliche Berufliche Bildung integrieren	20
4. Literaturverzeichnis	21	

1. Einleitung

Jede*r von uns trifft am Tag 200 Entscheidungen, die mit unserer Ernährung zu tun haben. Oft unbewusst, aber es ist klar: Unser Handeln hat einen direkten Einfluss auf das Ernährungssystem und auch auf unser Wohlbefinden. Viele Lebensmittel tragen einen großen sozialen, umwelt-, und klimabezogenen Fußabdruck und zeigen große Defizite mit Blick auf den Tierschutz. Die nachhaltige Perspektive unserer täglichen Ernährung steht auf der globalen politischen Tagesordnung ganz oben. Jedes der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs Sustainable Development Goals), für die auch Deutschland sich verpflichtet hat, sie bis 2030 zu erreichen, ist mit der Art und Weise, wie wir uns ernähren verbunden (Rockström und Sukhdev 2016). Der aktuelle UN-Food System Summit (23.9.2021) machte die Notwendigkeit eines Systemwechsels und der Bekämpfung von Hunger, Klimawandel und Ernährungsgerechtigkeit zu einem zentralen Punkt internationaler Politik. Gleichzeitig zu der globalen Diskussion gibt es eine immer stärkere Bewegung von Initiativen auf lokaler Ebene, die eine aktive Mitgestaltung und Änderung des Ernährungssystems einfordern. Die Rolle des Zugangs, der Verfügbarkeit und der Bezahlbarkeit nachhaltiger Ernährung durch weiterentwickelte Ernährungsumgebungen und die verstärkte Einführung der Ernährungsbildung in unser Schulsystem stehen dabei im Mittelpunkt. Politik wird auf allen Ebenen nach Lösungen gefragt, um Transformation zu begleiten, Rahmenbedingungen für das Ernährungssystem neu zu setzen und nachhaltigere Ernährung für alle einfacher zu machen.

Die vorliegende wissenschaftliche Studie „NRW isst besser! Wegweiser zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in NRW“ wurde im Auftrag der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Landtag NRW vom Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster durchgeführt. Sie **widmet sich der Frage, wie das Ernährungssystem in NRW sozial-ökologisch transformiert werden kann**. Welche Potentiale bestehen für die Landespolitik in NRW, Ernährungsumgebungen und Ernährungsbildung zu gestalten, um allen Menschen die Verfügbarkeit von und den Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung zu ermöglichen? **Ziel der Studie ist es, den aktuellen Stand der verfügbaren Daten zur Verpflegung in Kitas, Schulen, öffentlichen Einrichtungen und Pflegeeinrichtungen in NRW, zur Ernährungsbildung in Kita und Schule, sowie den Aktivitäten von ernährungspolitischen Initiativen in NRW darzustellen und davon Handlungsempfehlungen für die Ernährungspolitik des Landes NRW abzuleiten**. Das Transformationsfeld wurde mittels Desk-Research, einer Analyse vorhandener Studien und Daten sowie neun qualitativen Interviews systematisch untersucht. Die Interviews erfolgten mit Expert*innen der öffentlichen Beschaffung, Pädagog*innen verschiedener Bildungseinrichtungen und Vertreter*innen von zivilgesellschaftlichen Initiativen.

Die Analyse der Verpflegungssituation zeigt, dass in nur ca. 30 % der Kitas und in 14 % der Schulen frisch vor Ort gekocht wird. In Kantinen der Landesbehörden und Senioreneinrichtungen ist die Frisch- und Mischküche stärker verbreitet. Über die Hälfte der untersuchten Einrichtungen orientiert sich bei der Speisengestaltung an den DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, eine dementsprechende Zertifizierung bildet in allen Settings die Ausnahme: 2020 waren bspw. nur 6 % der Kantinen der Landesbehörden JOB-FIT und 2017 2,5 % der Kitas (bundesweit) FIT-KID zertifiziert. Mängel bei der Umsetzung der Standards ergab die Auswertung von Speiseplänen in verschiedenen Studien: Vor allem Fleisch und Wurstwaren wurden im Untersuchungszeitraum zu häufig angeboten. So weit erfasst, wird in der Regel eine vegetarische Alternative angeboten bzw. auf Anfrage bereitgestellt. Biologisch angebaute, regionale und/oder saisonale Lebensmittel scheinen von Bedeutung zu sein, der geldwertige oder gewichtsmäßige Anteil kann allerdings nicht beziffert werden. In öffentlichen Einrichtungen sind Beschaffer*innen oft mit der Ausschreibung für eine nachhaltige und gesunde

1. Einleitung

Betriebsverpflegung überfordert und die Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien ist für entsprechende Bieter*innen oft zu komplex. Bei der Analyse der Ernährungsbildung in Kitas und Schulen fällt auf, dass Ernährungsbildung nur punktuell stattfindet und oft vom persönlichen Engagement der Pädagog*innen abhängt und auf ihrem unzureichendem Alltagswissen basiert. Ernährungsbezogene Inhalte sind in der Lehrer*innenausbildung und der Ausbildung pädagogischer Mitarbeiter*innen wenig curricular verankert. An Realschulen und Gymnasien wird Ernährungsbildung vorwiegend aus naturwissenschaftlicher Perspektive gelehrt. Es gibt eine Vielzahl an ernährungspolitischen Initiativen in NRW, die aber teilweise Schwierigkeiten mit der Verstetigung ihrer Aktivitäten und dem Zugang zu vorhandenen Fördermöglichkeiten haben.

Auf der Grundlage der Analyseergebnisse und den Erkenntnissen aus den Expert*inneninterviews wurden Handlungsempfehlungen formuliert: Von zentraler Bedeutung ist die Entwicklung einer **integrierten Ernährungsstrategie für das Land NRW**. Integriert bedeutet das alle relevanten Handlungsfelder (Gesundheit, Umwelt, (Land-)Wirtschaft, Regionalentwicklung, Bildungspolitik, Verbraucherschutz etc.) und bereits bestehende Strategien mitgedacht werden. Dafür braucht es **Regionale Kompetenzzentren für Ernährung und Verpflegung (RegE)**. Hier können Kompetenzen im Bereich Ernährungsumgebungen und -bildung gebündelt werden, Multiplikator*innen fortgebildet und der Aufbau von regionalen, wie lokalen Ernährungsnetzwerken, zur Stärkung des zivilgesellschaftlichen Engagements gefördert, werden. **Food Hubs zur Weiterverarbeitung und Distribution von regionalen landwirtschaftlichen Produkten** ermöglichen die Entstehung von regionalen Wertschöpfungsnetzwerken und die Zusammenarbeit mit der Gemeinschaftsverpflegung. Aber auch die Individualgastronomie und die Konsument*innen in der Stadt und auf dem Land profitieren von einer größeren Verfügbarkeit und einfacheren Zugänglichkeit von gesunden und nachhaltigen Produkten. Außerdem sollten **durch Ernährungsscouts lokale Strukturen** installiert werden, um die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen in Schulen und Kitas gesund und nachhaltig zu gestalten und lokale Ernährungsinitiativen zu unterstützen.

Das Personal öffentlicher Einrichtungen von der Beschaffung bis hin zum Küchenpersonal muss geschult werden, die **Rahmenbedingungen für nachhaltiges Wirtschaften und nachhaltige und gesunde Ernährung in öffentlichen Kantinen** müssen geschaffen werden und privatrechtliche Küchen im Care-Bereich durch Coaching unterstützt werden. Der Entstehung von Lebensmittelabfällen muss durch die Reaktivierung des Runden Tisches „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ begegnet werden.

Verpflegung und Ernährungsbildung in Kitas und Schulen müssen in einem pädagogischen Gesamtkonzept neu gedacht werden. Dafür braucht es einerseits den Umbau bzw. Einbau von Küchen in allen Kitas und Schulen, in denen mit den Kindern gemeinsam frisch gekocht werden kann. Andererseits müssen Erzieher*innen und Lehrer*innen im Bereich der Ernährungsbildung theoretisch, wie praktisch fortgebildet werden. Schlussendlich sollte eine **kostenfreie gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung für alle Kinder** realisiert werden. Die Ausbildung im Bereich „Ernährung und Hauswirtschaft“ muss stärker auf Nachhaltigkeit ausgerichtet werden.

Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems in NRW tut Not, sie ist möglich und sie sollte umgehend begonnen werden.

2. Aktuelle Lage in NRW

2.1 Verpflegung und Ernährungsbildung in Kindertagesstätten

In Kitas wird in 98 % der Einrichtungen täglich ein Mittagessen angeboten, die Teilnahmequote liegt bei 74 % (Wehrmöller und Liebau 2013, S. 11). Es überwiegt das System der Warmverpflegung (Cook & Hold): In 44 % der Kitas wird das Essen heiß angeliefert, 30 % der Kitas kochen frisch (Cook & Serve), Tiefkühlsysteme werden in 11 % und Kühlkostsysteme in 5 % der Einrichtungen umgesetzt (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW 2018; zitiert nach Landtag NRW 2019, S. 3)¹. Im Bereich der Frisch- und Mischküche wird größtenteils eigenes Personal bei der Zubereitung eingesetzt, allerdings beschäftigen nur 38 % der bundesweit befragten Kitas Fachkräfte mit einschlägiger Berufserfahrung (Arens-Azevêdo et al. 2017, S. 114). Bundesweit werden Kitas vorwiegend von überregionalen (19 %) und regionalen Cateringunternehmen (15 %) beliefert. Aussagen, wie sich die Verteilung auf regionale oder überregionale Cateringunternehmen in NRW darstellt, können nicht getroffen werden. (ebd., S. 116).

Biologisch erzeugte Produkte werden deutschlandweit in 44 % der Kitas, regionale zu 72 % eingesetzt. Saisonalität ist der zweitwichtigste Aspekt bei der Zusammenstellung des Speisenplans (ebd., S. 123). Dabei ist weder klar, was die Betriebe unter regional, bzw. saisonal verstehen und welchen geldwerten oder gewichtsmäßigen Anteil die Produkte haben. Bei der Verpflegungsgestaltung orientieren sich 46 % der Kitas in NRW an den Qualitätsstandards der DGE (Wehrmöller und Liebau 2013, S. 6), bundesweit sind nur 2,5 % der Einrichtungen FIT-KID (DGE-QSt.) zertifiziert (Arens-Azevêdo et al. 2017, S. 122). Eine konsequente Umsetzung des Qualitätsstandards ist nicht gegeben: Eine Auswertung von Speiseplänen (ebd., S. 125–127) ergab, dass in Kitas zu häufig Fleisch und Wurstwaren eingesetzt werden und der Einsatz von Fisch meist unterhalb des geforderten Angebots liegt. Die Gemüsequote wird überwiegend, der Salat/Rohkost-Anteil nur in 39 % der Speisepläne erfüllt. Eine Begrenzung des Angebots von frittierten und/oder panierten Produkten halten 97 % der Einrichtungen ein.

Im Rahmen der Mittagsverpflegung fallen in öffentlichen Kindertageseinrichtungen und der öffentlich geförderten Kindertagespflege jährlich in NRW schätzungsweise 5.564 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Die Berechnung erfolgte auf Grundlage von „Lebensmittelabfälle in Deutschland. Baseline 2015“ (Schmidt et al. 2019). Ausführlichere Informationen dazu finden sich in der Langfassung der Studie.

Die **Ernährungsbildung in Kitas** und Kindertagespflegestellen ist in NRW in den Bildungsgrundsätzen für frühkindliche Bildung verankert. Der Bildungsbereich „Körper, Gesundheit und Ernährung“ zielt darauf ab, „Kindern früh die Grundlagen einer gesundheitsfördernden und -erhaltenden Ernährung nahezubringen“ (MKFFI NRW und MSB NRW 2018, S. 87). Von insgesamt 25 Kriterien aus sieben

¹Frisch- und Mischküche (Cook & Serve): Zutaten mit unterschiedlichem Convenience-Grad werden vor Ort frisch zubereitet und ausgegeben; Warmverpflegung (Cook & Hold): Speisen werden heiß am Verzehrort angeliefert und bis zur Ausgabe warmgehalten; (Tief-)Kühlsysteme (Cook & Chil/Freeze): Bei den thermisch entkoppelten Verfahren werden die Speisen nach der Zubereitung runter gekühlt/tiefgefroren und vor Ort regeneriert. Weitere Informationen unter **FIT KID: Verpflegungssysteme** (fitkid-aktion.de)

2. Aktuelle Lage in NRW

Themenfeldern des Europäischen Kerncurriculums² für Ernährungsbildung deckt der Bildungsplan in NRW zehn inhaltlich ab, vor allem aus dem Bereich „Essen und emotionale Entwicklung“ (vgl. Hesecker und Hirsch 2019, S. 11). Im Fokus der Ernährungsbildung steht das „Kennenlernen von Essregeln und Esskultur“, der „Umgang mit Küchengeräten/Messer(n)“ und die Gewöhnung „(s)ich selbst Essen nehmen zu dürfen“ (Wehrmöller und Liebau 2013, S. 13). Außerhalb der Mahlzeiten findet Ernährungsbildung vorwiegend in Form von „Aktionen, Themenwochen und Exkursionen“ statt, z.B. bei „Back- und Kochaktionen mit den Kindern“, in „Ernährungs- und Bewegungsprojekten“ und „Exkursionen zum Bauernhof, Lebensmittelhandwerk“ (Arens-Azevêdo et al. 2014, S. 23; Arens-Azevêdo et al. 2017, S. 118). In nordrhein-westfälischen Kitas ist nur in 10 % der Einrichtungen eine Küche rein für ernährungspädagogische Angebote vorhanden, ca. 40 % verfügen allerdings über eine vollausgestattete Produktionsküche (Wehrmöller und Liebau 2013, S. 8). Bundesweit besitzen rund 79 % der Kitas eine Küche in der Ausstattungsqualität eines Privathaushaltes (Arens-Azevêdo et al. 2014, S. 17). Der vergleichsweise hohe Anteil an Kitas, die vor Ort kochen und selbst einkaufen, birgt großes Potenzial, die Kinder aktiv in die Zubereitung einzubinden und somit ein „wichtiges Bindeglied zur Ernährungsbildung“ zu schaffen (Arens-Azevêdo et al. 2017, S. 154).

Pädagogisches Personal in Kindertagesstätten ist als Kinderpfleger*innen, Sozialassistent*innen und Erzieher*innen ausgebildet. Die Ausbildung zur Kinderpfleger*in weist viele Anknüpfungspunkte im Bereich Essen und Ernährung auf, in den Lehrplänen für angehende Sozialassistent*innen und Erzieher*innen ist Ernährungsbildung kaum curricular verankert (vgl. Hesecker und Hirsch 2019, S. 18–20). Eine Analyse von Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen für das Studienfach Kindheitspädagogik oder vergleichbare Studienfächer in NRW zeigt, dass der Fokus ernährungsbezogener Inhalte in der Regel allgemeiner gefasst ist und sich vor allem auf Inhalte der Themenkomplexe „Gesundheit“ oder „Ernährung und Gesundheit“ konzentriert (vgl. ebd., S. 21–22). Der Bereich „Kita-Verpflegung“ wurde nur in einer der untersuchten Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen nachgewiesen (ebd., S. 18–20). Die Untersuchung der Ausbildungsgänge, die im Arbeitsfeld frühe Bildung münden, lassen vermuten, dass das pädagogische Personal unzureichend im Thema Essen, Ernährung und Gesundheit geschult ist und notwendige Kompetenzen zur Vermittlung von Ernährungsbildung fehlen. Ernährungsbezogene Inhalte scheinen, außer in der Ausbildung zur Kinderpfleger*in, eher ein Randthema in den curricularen Verordnungen zu sein. Eine professionelle Umsetzung der in den Bildungsplänen formulierten Anforderungen der frühkindlichen Ernährungsbildung ist aufgrund des fehlenden Kompetenzerwerbs im Bereich Essen und Ernährung nicht möglich. Um das ernährungspädagogische Konzept in Kitas zu stärken und Rahmenbedingungen für eine gelungene Ernährungsbildung zu schaffen, bedarf es weiterer Akteur*innen und Kompetenzen. In der Langfassung der Studie wird auf diese Aspekte vertiefend eingegangen.

² Das „Europäische Kerncurriculum – Inhalte und Lernziele der Ernährungsbildung“ entspricht „einer anwendungsbezogenen gesundheitswissenschaftlichen Grundbildung“ für das Lernfeld Ernährung. Durch seinen spiralförmigen Aufbau führt er „(a)usgehend von der Alterstufe der 4- bis 6-Jährigen bis zum Ende der Sekundarstufe [...] durch die kontinuierliche Erweiterung und Vertiefung (der sieben Themendelfer)“ (Heindl 2009, S. 570). Das Kerncurriculum dient auch für die Ernährungsbildung in Kitas als Referenzrahmen (Hesecker und Hirsch 2019, S. 8).

2.2 Verpflegung und Ernährungsbildung in Schulen

Die Verpflegung an deutschen Schulen erfolgt hauptsächlich über Fremdbewirtschaftung (64 %) oder einer Kombination aus Fremd- und Eigenbewirtschaftung (25 %). In NRW ist im Rahmen der Mittagsverpflegung die Warmverpflegung am stärksten verbreitet (48 %), gefolgt von (Tief-)Kühlsystemen mit ca. 30 %. In 14 % der Schulen wird vor Ort gekocht (Arens-Azevêdo et al. 2015, S. 43–44). Aussagen zur Anbieterstruktur bei externer Anlieferung können für NRW nicht getroffen werden. Bundesweit übernehmen hauptsächlich Cateringunternehmen und externe Lieferanten die Mittagsverpflegung (ebd., S. 44).

Bei der Mahlzeitenzubereitung setzen 30 % der nordrhein-westfälischen Schulen biologische und 42 % regionale Produkte ein (ebd., S. 40). Es kann keine Aussage getroffen werden, wie hoch der geldwerte oder gewichtmäßige Anteil ist. Für die Ausschreibung der Mittagsverpflegung existiert in ca. 41 % der Schulen eine Vertragsgrundlage (ebd., S. 29-31, 40). Bio-Qualität zählen nur 8 % der befragten Schulträger zu den wichtigsten Kriterien bei der Anbieterauswahl (ebd., S. 31–32). Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wird laut den Schulträgern in NRW zu 57 % vertraglich gefordert, eine vertragliche Qualitätskontrolle besteht nur zu 19 % (ebd., S. 33, 35, 52). Es liegen keine NRW-spezifischen Speiseplan-Auswertungen vor, um die Umsetzung des Qualitätsstandards (QSt.) zu beurteilen. Bundesweit zeigt sich auch hier vor allem ein zu häufiger Einsatz von Fleisch und Wurstwaren, bezüglich des Angebots von Fisch erfüllen 58 % die Anforderung. In 96 % der Schulen werden täglich wechselnde Kohlenhydrat-Komponenten angeboten, Aussagen zum Anteil von Vollkornprodukten können nicht getroffen werden. 66 % der Schulen entsprechen dem Standard in Bezug auf Gemüse und 53 % bezüglich Salat und Rohkost. Im Bereich Milchprodukte erfüllen 94 % die Anforderungen des QSt. (ebd., S. 76).

Im Rahmen der Mittagsverpflegung in öffentlichen allgemeinbildenden und beruflichen Schulen fallen jährlich in NRW schätzungsweise 7.915 Tonnen Lebensmittelabfall an. Die Berechnung erfolgte auf Grundlage von „Lebensmittelabfälle in Deutschland. Baseline 2015“ (Schmidt et al. 2019). Ausführlichere Informationen dazu finden sich in der Langfassung der Studie.

Kernelemente der **Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen** wurden von der Kultusministerkonferenz (KMK) durch die Beschlüsse zur Gesundheitsförderung an Schulen (KMK 2012) und zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (KMK 2013) festgelegt. In NRW münden die Vorgaben in der Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schulen. Bei der Gestaltung der Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen orientiert sich das Land NRW am REVIS-Curriculum³. Das Leitfach für Ernährungsbildung ist in Grundschulen Sachunterricht und in weiterführenden Schulen Biologie. Zu den bundeslandspezifischen Fächern mit Ernährungsbezug zählen in NRW in Hauptschulen, Sekundarschulen und Gesamtschulen das Fach Hauswirtschaft und im Gymnasium Ernährungslehre als Wahlpflichtfach.

³ Die Ergebnisse der Paderborner EIS-Studie (Ernährung in Schulen) zwischen 1998 und 2000 führten zu dem länderübergreifenden Forschungsprojekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) mit Beteiligung von NRW. Das so genannte REVIS-Curriculum mit neun Bildungszielen erweiterte das europäische Kerncurriculum um Aspekte der Verbraucherbildung (Heindl 2009, S. 570–571).

2. Aktuelle Lage in NRW

Ein vergleichbares Fach existiert in Realschulen nicht. In weiteren Fächern sind Aspekte der Ernährungsbildung hauptsächlich fakultativ im Lernplan verankert.

Eine Analyse der Lehrpläne zeigt eine unterschiedliche Ausprägung ernährungsbildender Inhalte je nach Schulform in den Curricula: In der **Grundschule** finden sich vereinzelte Anknüpfungspunkte zu Sinneswahrnehmungen, Essgewohnheiten und -kulturen, Stoffwechsel, sowie Empfehlungen und Richtlinien im Sachunterricht (vgl. Heseker und Hirsch 2019, S. 183–199). Themen der Ernährungsbildung sind einer fächerübergreifenden Konkurrenz ausgesetzt durch ein Gesamtkontingent von 13-15 Wochenstunden für die Fächer Sachunterricht, Deutsch, Mathematik und Förderunterricht (Ministerium für Schule, Jugend und Kinder 2005, Anlage: Tabelle 2). Für das Schuljahr 2022/2023 tritt ein neuer Rahmenlehrplan mit ausgeweiteter Themenkomplexität in Kraft. Der Deutsche Gewerkschaftsbund NRW (DGB NRW) und die Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft (GEW) kritisieren, „dass allein die Zahl der Themen und Kompetenzerwartungen im Sachunterricht so hoch ist, dass es zeitlich nicht möglich ist, alle Themen angemessen zu bearbeiten“ und dadurch wenig Freiraum für die Vertiefung einzelner Themen und Projekte bliebe (DGB NRW und GEW NRW 2021, S. 16). Die curriculare Verankerung von Ernährungsbildung in **weiterführenden Schulen** ist davon abhängig, ob das Fach Hauswirtschaft angeboten wird: Die Studienergebnisse weisen deutlich mehr ernährungsbezogene Inhalte in den Lehrplänen für Haupt-, Sekundar- und Gesamtschulen nach als in den Lehrplänen von Realschulen und Gymnasien. Ernährungsbildung wird hier hauptsächlich aus naturwissenschaftlicher Sicht gelehrt, Aspekte der Nachhaltigkeit scheinen von geringer Bedeutung zu sein (vgl. Heseker und Hirsch 2019, S. 183–199). In der Sekundarstufe II wird im Gymnasium zwar Ernährungslehre als explizites Fach der Ernährungsbildung angeboten, durch die Verankerung im Wahlpflichtbereich steht das Fach allerdings immer in Konkurrenz zur Attraktivität anderer Angebote.

Für eine adäquate Ernährungsbildung bedarf es entsprechender Lehrmaterialien. Eine Studie des BMEL untersuchte **Schulbücher und Unterrichtsmaterialien** auf die fachliche Richtigkeit ernährungs- und lebensmittelwissenschaftlicher Themen: In mehr als 50 % der analysierten Schulbücher und in 32 bzw. 19 % (Primarstufe bzw. Sekundarstufe) der weiteren Unterrichtsmaterialien wurden fachliche Mängel nachgewiesen, vorwiegend in Form von Falschinformationen (ebd., S. 148, 153). Für die praktische Vermittlung von ernährungsbezogenen Inhalten sollten in Schulen **Lehrküchen** vorhanden sein. In NRW verfügen laut einer Befragung von Schulleitungen 53 % über eine Lehrküche (Arens-Azevêdo et al. 2015, S. 83). Eine bundesweite Untersuchung zur Ausstattung mit Schul- und/oder Lehrküchen zeigt jedoch, dass der Anteil in Grundschulen (36 %) und in Gymnasien (23 %) deutlich geringer ist, als in sonstigen weiterführenden mittleren Schulen (95 %) (Heseker und Hirsch 2019, S. 140).

Für die Studienfächer Sachunterricht oder Studienfächer ähnlicher Thematik, Hauswirtschaft, Biologie und Ernährungslehre hat **Ernährungsbildung in der Lehramtsausbildung** je nach Hochschule einen unterschiedlich hohen Stellenwert. Dies ergab eine Studie des BMEL im Rahmen von Analysen entsprechender Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen: Zum Teil finden sich ernährungsbezogene Inhalte nur im Wahlpflichtbereich oder Begrifflichkeiten wie „Ernährung“ und/oder „Gesundheit“ werden in den untersuchten Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen genannt ohne genauere Ausführung der Inhalte und des Kompetenzerwerbs (vgl. ebd., S. 104–108). Weiterführende und vertiefende Thematiken wie z.B. „Ernährungsgewohnheiten“ oder „Ernährung & Konsum“ wurden fast ausschließlich in den

2. Aktuelle Lage in NRW

untersuchten Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen der Studienfächer Hauswirtschaft und Ernährungslehre identifiziert (Heseker und Hirsch 2019, S. 104–108). In mehr als der Hälfte der Prüfungsordnungen/Modulbeschreibungen für das Studienfach Biologie sind ernährungswissenschaftliche Grundlagen nicht curricular verankert (ebd.). Die Studie macht weiterhin auf eine mangelnde Teilnahme der Lehrkräfte an **ernährungsbezogenen Fortbildungen** aufmerksam: Laut der bundesweiten Befragung gaben 63 % an, in den letzten drei Jahren keine entsprechende Fortbildung besucht zu haben (ebd., S. 136). Neben fehlender Zeit für eine Teilnahme wurden als Gründe auch ein mangelndes oder fehlendes Angebot bzw. fehlende Information über Angebote identifiziert (ebd., S. 138). Der Fortbildungsbedarf wurde in den Expert*inneninterviews bestätigt und als Herausforderung die Konkurrenz verschiedener Querschnittsthemen benannt. Um das ernährungspädagogische Konzept in Schulen zu stärken und Rahmenbedingungen für eine gelungene Ernährungsbildung zu schaffen, bedarf es weiterer Akteur*innen und Kompetenzen. In der Langfassung der Studie wird auf diese Aspekte und auf eine weiterführende Analyse der Lehr- und Studienpläne vertiefend eingegangen.

2.3 Verpflegung in Hochschulen

2019 betrieben die 12 Studierendenwerke in NRW 184 gastronomische Betriebe. Das günstigste Menssaessen kostet im Durchschnitt 1,96 € (Studierendenwerke NRW 2020, S. 9). In der Regel existieren gestaffelte Preise für Studierende, Beschäftigte und Gäste. Über das Angebot entscheiden die Studierendenwerke eigenständig, dabei orientieren sie sich an den gemeinsam erarbeiteten Qualitätsleitlinien und Einkaufsrichtlinien des Dachverbands, die unter anderem den bevorzugten Kauf von regionalen, saisonalen Produkten und Produkten aus ökologischer Erzeugung vorsehen (Deutsches Studentenwerk o.J.). Die Umsetzung ist freiwillig und aufgrund fehlender unabhängiger Daten nicht verifizierbar. Eine mögliche Differenz zwischen Selbsteinschätzung der Studierendenwerke und einer externen Bewertung der Qualität in Bezug auf Gesundheit und Nachhaltigkeit muss beachtet werden. Die Studierendenwerke in NRW haben sich vor fast 40 Jahren zu einer Einkaufskooperation für die Hochschulgastronomie zusammen geschlossen mit den Zielen: „Kosten [zu] reduzieren und den Einkaufsprozess zugleich [zu] modernisieren und weiter[zu]entwickeln. Mithilfe einer gebündelten Nachfragemenge können günstigere Abnahmepreise und Rahmenverträge mit den Lieferanten realisiert werden. Es werden nur Lieferanten berücksichtigt, die zu identischen Konditionen alle Studierendenwerke in NRW beliefern.“ (Studierendenwerk Bonn 2019). Nicht für alle Lebensmittel können Rahmenverträge nach den genannten Bedingungen geschlossen werden, weshalb die Studierendenwerke auch individuelle Verträge schließen. Einen Überblick über das Angebot der Studierendenwerke in NRW hinsichtlich gesunder und nachhaltiger Verpflegung kann den Webseiten der einzelnen Werke entnommen werden. Die bereitgestellten Informationen variieren hinsichtlich der benannten Aspekte und der Ausführlichkeit. In der Langfassung dieser Studie ist das Angebot ansatzweise beschrieben und Besonderheiten einzelner Werke im Bereich Ernährungsumgebung und Nachhaltigkeit dargestellt. Allerdings fehlen Daten, die einen allgemeinen Überblick über die Beschaffung der Produkte und die Ausstattung Küchen der Studierendenwerke in NRW geben. Im Rahmen der Mittagsverpflegung fallen in den Kantinen der Hochschulen des Landes ca. 18.712 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall im Jahr an. Die Berechnung erfolgte auf Grundlage von „Lebensmittelabfälle in Deutschland. Baseline 2015“ (Schmidt et al. 2019). Ausführlichere Informationen dazu finden sich in der Langfassung der Studie.

2.4 Verpflegung in öffentlichen Kantinen

Das Projekt „NRW KANTinen Nachhaltig gestalten“ (NRW KANN) des Landesamts für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW verfolgt das Ziel, die Kantinenstruktur in öffentlichen Einrichtungen zu optimieren. Im Rahmen des Projekts wurden Daten zur Kantinenstruktur und zum Mahlzeitenangebot in Kantinen der Landesbehörden erfasst. Die Ergebnisse geben einen Einblick in die Ernährungssituation in öffentlichen Betriebskantinen:

31 % der Kantinen organisieren die Verpflegung in Eigenbewirtschaftung. Vorwiegend werden die Kantinen fremdbewirtschaftet: 46 % der Kantinen werden durch Pachtverträge betrieben und 16 % von Cateringunternehmen (LANUV 2020, S. 5). Der Großteil der Betreiber*innen gibt an, vor Ort zu kochen, überwiegend wird die Frisch- und Mischküche umgesetzt (ebd., S. 7).

Bei der Rohstoff-Beschaffung achten die Kantinenbetreiber*innen vor allem bei Brot und Backwaren (64 %) sowie bei Kartoffeln (41 %) und Eiern (39 %) auf Regionalität. Allerdings fehlt eine Definition des Regionalitätsbegriffs. Mehr als die Hälfte der Betreiber*innen bezieht auch Obst und Gemüse aus der Region, allerdings nur zum Teil. Mit 42-48 % (je nach Fleischsorte) zeigt sich ein ähnliches Bild für den Fleischeinkauf. Biologisch erzeugte Lebensmittel werden wenig eingesetzt. Am ehesten werden Gemüse, Milch, Obst, Eier und Kartoffeln in Bio-Qualität verarbeitet (10-18 %), sehr selten werden einzelne Produkte zu 100 % in biologischer Qualität beschafft (ebd., S. 20–25). Der Einkauf erfolgt vorwiegend im Großhandel (mit oder ohne Bio-Sortiment). Brot und Backwaren stellen eine Ausnahme dar: 62 % bzw. 66 % beziehen die Produkte vom Fachhandwerk. Frisches Gemüse, Obst, Kartoffeln und Eier stammen teilweise auch direkt von Erzeuger*innen oder werden von Obst-/Gemüse-Lieferanten bezogen. Der Einkauf im Bio-Handel liegt unter 5 % und variiert je nach Produktgruppe (ebd.). Eine detaillierte Übersicht der Ergebnisse zu den Themen Regionalität, Bio-Qualität und Beschaffung in Kantinen der Landesbehörden in NRW ist in der Langfassung enthalten.

In Kantinen der Landesbehörden fallen ca. 727 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall im Jahr an. Die Berechnung erfolgte auf Grundlage von „Lebensmittelabfälle in Deutschland. Baseline 2015“ (Schmidt et al. 2019). Ausführlichere Informationen dazu finden sich ebenfalls in der Langfassung.

2.5 Verpflegung in Einrichtungen des Care-Bereichs

Da Krankenhäuser und Einrichtungen für Senior*innen zu einem überwiegenden Anteil privatwirtschaftlich betrieben werden, sind in diesem Bereich kaum Daten verfügbar und konnten auch im Rahmen dieser Studie nicht erhoben werden. Für eine umfassende Ist-Analyse der Ernährungssituation in Einrichtungen des Care-Bereichs reicht die Datenlage nicht aus, NRW-spezifische Daten liegen nicht vor. Ergebnisse bundesweiter Untersuchungen geben einen kleinen Einblick in die Verpflegungssituation in Krankenhäusern und Einrichtungen für Senior*innen und sind in der Langfassung der Studie beschrieben. Im Rahmen der Mittagsverpflegung in öffentlichen Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen fallen jährlich in NRW schätzungsweise 1.667 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an, inklusive privater und kirchlicher Träger ca. 29.650 Tonnen/Jahr. Vorsorge- und Rehakliniken können nicht nach Trägerschaft differenziert werden. Hier fallen jährlich ca. 820 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall an. Die Berechnung erfolgte auf Grundlage von „Lebensmittelabfälle in Deutschland. Baseline 2015“ (Schmidt et al. 2019). Ausführlichere Informationen dazu finden sich ebenfalls in der Langfassung.

2. Aktuelle Lage in NRW

Um die Verpflegungssituation in Einrichtungen des Care-Bereichs zu verbessern, bieten beispielsweise die Vernetzungsstellen Seniorenernährung verschiedener Bundesländer Workshops und Seminare für eine bedarfsgerechte Verbesserung des Verpflegungsangebots und die Erweiterung des Verpflegungskonzepts an. Für das Setting Krankenhaus existieren kaum landespolitisch geförderte Projekte und Angebote in Deutschland: Das Land Baden-Württemberg unterstützte 2019/20 mit dem Modellprojekt „Gutes Essen in der Klinik“ ausgewählte Krankenhäuser bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden, genussvollen und nachhaltigen Verpflegungsangebot. Projektziele waren unter anderem die Durchführung der DGE-Zertifizierung „Station Ernährung“, die Erhöhung des Einsatzes an ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 15 % Wareneinsatz eines gesamten Jahres, die Erhöhung des Einsatzes regionaler und fair gehandelter Lebensmittel, sowie die Reduktion der Lebensmittelabfälle. In NRW besteht kein vergleichbares Projekt/Angebot für Krankenhäuser. Im Sommer 2021 wurde auch in NRW eine Vernetzungsstelle Seniorenernährung in Trägerschaft der Verbraucherzentrale implementiert und für fünf Jahre von Bund und Land finanziert.

2.6 Fachliche berufliche Bildung

Hauptakteur*innen der Gemeinschaftsverpflegung werden dem Berufsfeld „Ernährung und Hauswirtschaft“ zugeordnet. Die Ausbildungsberufe gehören zu den Bereichen Hauswirtschaft, Gastgewerbe, Nahrungsgewerbe und Nahrungshandwerksberufe. Um Grundsteine für eine gesunde und nachhaltige Verpflegung zu legen und die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung sicherzustellen, ist Ernährungsbildung in der beruflichen Ausbildung daher ein guter Ausgangspunkt. Eine Ausbildung im dualen System erfolgt zeitgleich im Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule. Grundlage für den berufsbezogenen Unterricht bilden Rahmenlehrpläne, die von der Kultusministerkonferenz beschlossen werden. Sie sind mit den entsprechenden Ausbildungsordnungen des Bundes für den betrieblichen Teil abgestimmt. Die Einflussnahme auf Landesebene ist daher begrenzt.

Im April 2020 einigte sich eine Arbeitsgruppe des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) unter Beteiligung des Bundes, Arbeitgeberverbänden und Gewerkschaften, der Länder und des BIBB zu modernisierten Standardberufsbildpositionen, die für alle Ausbildungsberufe gelten. Diese traten am 01. August 2021 in Kraft. Im Zuge der Modernisierung wurde der Bereich „Umweltschutz“ explizit auf das Thema „Nachhaltigkeit“ erweitert: Bei der Nutzung von Produkten, Waren oder Dienstleistungen, Materialien und Energie sollen die drei Dimensionen von Nachhaltigkeit (ökonomisch, ökologisch und sozial) berücksichtigt und abgewogen werden. Aspekte von nachhaltigen Wertschöpfungsketten, fairem Handel und die Reflexion von Zielkonflikten zwischen den einzelnen Nachhaltigkeitsdimensionen sollen Bestandteil der Betrachtung sein (BIBB o.J.). Der Hauptausschuss des BIBB empfiehlt, „diese modernisierten Standardberufsbildpositionen auch jetzt schon in sämtlichen Ausbildungsberufen nach [dem Berufsbildungsgesetz] BBiG und [der Handwerksordnung] HwO integrativ im Zusammenhang mit berufsspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten [...] zu vermitteln – auch wenn sie noch nicht in allen Ausbildungsordnungen enthalten sind.“ (ebd.). Eine Analyse ausgewählter Rahmenlehrplänen auf Nachhaltigkeitsaspekte mit Fokus auf die Prozesse der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere der Schulverpflegung, ist in der Langfassung beschrieben.

2.7 Beschaffung und öffentliche Ausschreibungen

Grundlage der Beschaffung öffentlicher Einrichtungen bildet die Ausschreibung eines Beschaffungsauftrags. Er gliedert sich in vier Teile: Leistungsbeschreibung, Eignungskriterien, Ausführungsbedingungen und Zuschlagskriterien. Zum Monitoring ist eine konkrete Beschreibung messbarer Qualitätskriterien notwendig. Die Vergabeverordnung (VgV) und Unterschwellenvergabeverordnung (UvGO) ermöglichen das Festsetzen ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitskriterien. Regionale Produkte dürfen aus Wettbewerbsgründen nicht gefordert werden, denn Unternehmen aus anderen EU-Ländern dürfen nach dem EU-Vergaberecht nicht benachteiligt werden. In den Formulierungen der Leistungsbeschreibung können aber Anforderungen gestellt werden, die nur regionale Lieferanten erfüllen können. Zum Beispiel kann man bei Obst und Gemüse fordern, „saisonale Frischeprodukte“ zu verwenden oder bei Fleisch eine maximale Kilometerzahl für den Lebendtransport festlegen. Allerdings ist es wichtig zu beachten, dass keine konkreten Markenprodukte oder Herstellernamen genannt werden dürfen. Für die Bestimmung der Prozessqualität ist es sinnvoll, die verschiedenen Siegel/Gütezeichen zu verwenden, die die ökologische und soziale Nachhaltigkeit des Produkts absichern. Es ist jedoch notwendig, bei der Nennung eines bestimmten Siegels die Formulierung „oder gleichwertig“ zu verwenden, um Anbieter, die vergleichbare Standards erfüllen, nicht auszuschließen.

Öffentliche Ausschreibungen mit einem Gesamtauftragswert unterhalb des definierten EU-Schwellenwerts (zurzeit: 214.000 €) unterliegen in NRW, neben den nationalen Gesetzen, den Regelungen des TVgG-NRW (Tariftreue- und Vergabegesetz) sowie weiteren kommunalen Regelungen. 2018 trat die reformierte und stark verkürzte Fassung des TVgG-NRW in Kraft. Die Neufassung mit dem Ziel der Entbürokratisierung umfasst nur noch drei inhaltliche Paragraphen (zuvor 20). Verbindliche Aspekte der Nachhaltigkeit sowie Nachweispflichten, die über die bundesgesetzlichen Vorgaben hinausgingen, wurden im neugefassten TVgG-NRW gestrichen und es wird wieder vermehrt auf Freiwilligkeit gesetzt.

Für alle Kantinen in den Dienststellen des Landes greift die Kantinenrichtlinie des Landes NRW. Nur ein Absatz (3) befasst sich mit der Angebotsgestaltung und der Qualität der Mahlzeiten: „Die Speisen haben ernährungsphysiologischen Anforderungen zu genügen und sollen den DGE-Empfehlungen für die Betriebsverpflegung entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass gute, ausreichende und zugleich preiswerte Mahlzeiten angeboten werden. Mittags sollen nach Möglichkeit mindestens zwei unterschiedliche Hauptgerichte angeboten werden.“ (Innenministerium NRW 2015). Es fällt auf, dass Nachhaltigkeitsaspekte wie Vorgaben zur Prozessqualität der eingesetzten Rohstoffe, dem Anteil an vegetarischen oder veganen Mahlzeiten oder der Beachtung von Saisonalität bei der Speiseplanerstellung fehlen. Ein weiterer Aspekt, der im Sinne der Nachhaltigkeit von Bedeutung ist, ist der Ressourcenverbrauch. Dies regeln Absatz 4 „Bauliche Gestaltung“ und Absatz 7 „Kosten der Einrichtung, Unterhaltung, Ersatz und Beschaffung“ der Kantinenrichtlinie. In diesen Punkten wird vorgegeben mit Energie und Wasser „sparsam umzugehen“ und festgelegt, dass das Land für die Ausstattung der Kantinenräume mit Geräten, Kochgeschirr etc. zuständig ist. Es wird jedoch nicht näher spezifiziert, was „sparsam“ bedeutet. Vorgaben zur Energieeffizienz der Geräte fehlen ebenfalls.

Im Rahmen von Expert*inneninterviews wurden folgende Kritikpunkte an der Kantinenrichtlinie bezüglich der Vorgaben und der praktischen Umsetzung deutlich: 1. Die Kantinenrichtlinie sei nicht anspruchsvoll genug formuliert, denn es fehlten verbindliche Vorgaben und Zielwerte. 2. Den Küchen in den Landeseinrichtungen fehle es sowohl baulich als auch in Bezug auf die Ausstattung an Möglichkeiten frisch

2. Aktuelle Lage in NRW

zu kochen. 3. Das Personal in der öffentlichen Verwaltung, das mit der Vergabe der Ausschreibungen betraut ist, ist mit dieser Aufgabe überfordert. 4. In der Zusammenarbeit mit Caterern/Konzessionsnehmern gibt es Schwierigkeiten bei der Erfüllung der vereinbarten Nachhaltigkeitsanforderungen.

Trotz dieser Kritikpunkte betonten die Expert*innen, dass es auch einzelne Betriebe gebe, die vorbildlich arbeiteten. Hier wurde zum Beispiel die Kantine der Landesfinanzschule NRW genannt. Solchen Betrieben sollte von Seiten der Landesregierung mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Denkbar wären Besuche durch das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV) oder die Erstellung von Videos oder Berichten, um anderen Betrieben positive Beispiele zu geben.

2.8 Wertschöpfungsnetzwerke

Voraussetzung für eine Absatzerhöhung der regionalen Landwirtschaft an öffentliche Einrichtungen ist es, dass sich die landwirtschaftlichen Betriebe mit den Küchen und Caterer und deren spezifischen Anforderungen abstimmen. Diese umfassen die Verfügbarkeit in ausreichender Menge und Qualität, zum gewünschten Zeitpunkt und im benötigten Vorverarbeitungs-/Convenience-Grad⁴. Landwirtschaftliche Betriebe, die mit der Gemeinschaftsverpflegung zusammenarbeiten wollen, müssen Produkte mindestens küchenfertig anbieten. Je nach Rohstoff und Verwendungszweck werden vorwiegend garfertige Produkte oder Produkte mit einem höheren Convenience-Grad gefordert. Die Erfüllung der gewünschten Vorverarbeitungsstufen bedeutet für die Landwirt*innen einen erheblichen Mehraufwand und durch die Anschaffung der Gerätschaften auch einen hohen Kostenaufwand. Wenn die Leistungserbringung für den Betrieb nicht erfüllbar oder zu kostenaufwendig ist, besteht die Möglichkeit einer Kooperation mit Unternehmen der Vorverarbeitung (Zilz 2006). Auch die erforderlichen Mengen können, je nach Größe der regionalen Betriebe, ein Hemmnis für die Landwirtschaft bedeuten, wodurch der Kreis potenzieller Kund*innen der Gemeinschaftsverpflegung eingeschränkt wird. Der Zusammenschluss zu Erzeuger*innengemeinschaften wirkt der Problematik entgegen und trägt auch zum Ausgleich von Ertragsschwankungen bei (ebd.).

Unter Federführung des Landesverbands Regionalbewegung NRW e.V. läuft seit Januar 2019 das Projekt „Landesdialog Regionalitätsstrategie NRW – Zukunftschancen für Regionalvermarktung, Biodiversität und bäuerliche Betriebe“. Bis Mitte 2021 soll eine Regionalitätsstrategie erarbeitet werden. Es sollen Handlungsansätze für eine Förderung regionaler Strukturen und nachhaltiger Regionalvermarktung aufgezeigt werden (Landesverband Regionalbewegung 2020). Um regionale Strukturen zu fördern, regionale Wirtschaftskreisläufe auf- bzw. auszubauen, sowie Akteur*innen stärker zu vernetzen, empfiehlt der Landesverband Regionalbewegung NRW die Errichtung von regionalen Wertschöpfungscentren (RegioWez) in NRW. Die Handlungsfelder der RegioWez sollen auch den Aufbau von Absatzmöglichkeiten über die Gemeinschaftsverpflegung beinhalten (Landesverband Regionalbewegung NRW e.V. 2020, S. 1–2). Auch die befragten Expert*innen sprechen sich für solche Wertschöpfungscentren –

⁴ Einteilung des Convenience-Grad: Grundstufe = unbehandelte Ware; küchenfertig = Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden; garfertig = ohne weitere Vorbereitung zu garen; aufbereitetfertig = fertige Speisen werden durch das Aufbereiten (Mischen, Auffüllen ec.) fertiggestellt; regenerierfertig = durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig.

sogenannte „Food Hubs“ – aus. Hier können nicht nur regionale Produkte gebündelt und weiterverteilt werden, sondern ggf. auch für die Gemeinschaftsverpflegung vorverarbeitet werden.

2.9 Offene Bildungsangebote für Erwachsene

In Bezug auf das Themenfeld des nachhaltigen Konsums, gibt es eine immer stärker werdende Nachfrage nach z.B. klimaneutralen und regionalen Produkten oder Fleischersatzprodukten. Andererseits sind viele Menschen mit der Komplexität des Themas nachhaltiger Ernährung überfordert. Viele Verbraucher*innen wünschen sich „konkrete Handlungsempfehlungen für den Alltag [...] und eine bessere Aufklärung über den ökologischen Fußabdruck einzelner Produkte.“ (Nestlé Deutschland AG 2021, S. 27). Mehr praxisorientierte Bildung zum Thema nachhaltige Ernährung ist notwendig. Allerdings wünschen sich Verbraucher*innen ebenso Veränderungen in der Ernährungsumgebung z.B. durch eine klarere Kommunikation über die Klimaauswirkung der Produkte, die sie kaufen. Ernährungsbildung, die sich mit dem Ernährungsverhalten mit Fokus auf Gesundheit auseinandersetzt, steht aufgrund von im Erwachsenenalter bereits stark ausgeprägten Gewohnheiten vor speziellen Herausforderungen: „Wir lernen aufgrund von Erfahrungen (assoziativem Lernen) den Zusammenhang zwischen Lebensmitteln bzw. Speisen einerseits und Geschmack und Sättigung andererseits („flavor-nutrient learning“). Auf dieser Grundlage bilden wir entsprechende Erwartungen (z. B. Sättigungsgehalt) aus, die wiederum unseren Konsum steuern (Martin 2016, S. 123). [...] Allerdings zeigen viele Produktklassen (z. B. Fertiggerichte, verarbeitete Produkte) teils hohe Variationen in ihrer Energiedichte (sowie anderen Merkmalen wie Makronährstoffe, Textur etc.), und dadurch wird das Lernen für uns erheblich erschwert bzw. unmöglich. Hinzu kommen verschiedene, oft konkurrierende Reize in der Ernährungsumgebung (z. B. Label) [...]. Es ist deshalb fraglich, ob mehr edukative Angebote und Bildung diese Wahrnehmungsverzerrungen und Einschätzungsfehler in Bezug auf die Quantität (z. B. Kalorien, Zucker- oder Fettgehalt) verhindern und grundsätzlich die Auswahl und den Konsum im Alltag entscheidend verbessern würden“ (WBAE 2020, S. 54–55).

Eine Analyse der derzeitigen Weiterbildungsangebote zu gesunder und nachhaltiger Ernährung in NRW von Volkshochschulen, Familien-/Weiterbildungsstätten, Krankenkassen, Ernährungsinitiativen sowie privaten Anbietern zeigt: Es gibt eine hohe Varianz in der Art und Anzahl der Angebote. Im ländlichen Raum sind deutlich weniger Ernährungsinitiativen zu finden als im städtischen Raum. Initiativen beschäftigen sich eher mit dem Thema nachhaltige Ernährung/Konsum statt dem Thema Gesundheit. Insgesamt bieten Familienbildungsstätten, Volkshochschulen und Krankenkassen eine große Anzahl verschiedener Kurse an. Der Fokus liegt dabei auf dem Ernährungs- und Gesundheitsaspekt. Angebote zum Thema nachhaltiger Konsum werden eher selten angeboten. Hier besteht also noch Potential, das Angebot auszubauen.

Im Rahmen der Expert*inneninterviews, wurde die Wirkung von Erwachsenenbildung kritisch hinterfragt: Es gebe zwar Interesse an Angeboten zu nachhaltiger und gesunder Ernährung, jedoch sei vor allem im ländlichen Raum eine Veränderung hin zu mehr Nachhaltigkeit im individuellen Konsumverhalten langsamer zu beobachten als in der Stadt. Der Einfluss der eigenen Arbeit wurde kritisch betrachtet, da meist nur gebildete Milieus erreicht würden. Menschen aus prekären Hintergründen hätten oft drängendere Sorgen wie z.B. Arbeitslosigkeit oder fehlenden Wohnraum. Dadurch sei das Thema

2. Aktuelle Lage in NRW

Ernährung generell, gesunde und nachhaltige Ernährung im Besonderen, nicht von hoher Priorität. Hinzu komme der Einfluss von Ernährungsumgebungen und der Werbung auf die Ernährungsgewohnheiten von Erwachsenen. Die Wirkung von Erwachsenenbildung für die Veränderung hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem wurde von den Expert*innen als relativ gering eingeschätzt, wenn ungesunde und nichtnachhaltige Lebensmittel überall ständig und günstig verfügbar seien und gleichzeitig auch mit wirkmächtigen Marketingmaßnahmen beworben würden.

Gesetzlich ist Weiterbildung im Weiterbildungsgesetz NRW verankert. Der Gesetzesentwurf der Fraktionen CDU, SPD, FDP und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN aus dem Frühjahr 2021 zur Weiterentwicklung des Weiterbildungsgesetzes (WbG-Weiterentwicklungsgesetz) sieht vor die Aufgaben der Weiterbildung durch die Berücksichtigung einer Bildung für nachhaltige Entwicklung im Bildungsangebot der Einrichtungen, insbesondere der Volkshochschulen zu erweitern (Landtag NRW, 3, 11). Die Inhalte offener Erwachsenenbildungsangebote für eine nachhaltige Entwicklung hin zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung werden durch die zuständigen Träger bestimmt. Die Wirkung einer solchen Bildung wird durch die Realität des Angebots besonders fett-, zucker- und salzhaltiger Lebensmittel und der fehlenden Entscheidungshilfe bezüglich Nachhaltigkeitskriterien begrenzt. Diese Diskrepanz kann nur europa- und bundespolitisch aufgelöst werden. Die Notwendigkeit der Gestaltung fairer Ernährungsumgebungen wird in diesem Zusammenhang besonders deutlich. An dieser Stelle sollten die politischen Akteur*innen des Landes NRW auf höheren politischen Ebenen Einfluss nehmen. Es wird darüber hinaus keine weitere explizite Handlungsempfehlung in diesem Themenfeld gegeben.

2.10 Kommunale und Regionale Ernährungsnetzwerke

In NRW existieren zahlreiche Initiativen und Projekte, die sich mit den Themenfeldern Ernährung, Ernährungspolitik und/oder Nachhaltigkeit auseinandersetzen. Die Bedeutung von zivilgesellschaftlichem Engagement (insb. Ernährungsräte) für die erfolgreiche Implementation ernährungspolitischer Strategien vor allem im städtischen Raum, ist in den letzten Jahren gewachsen. Ernährungsräte können als partizipative Gremien, die sich aus verschiedenen Teilen der Stadtbevölkerung und der Lebensmittelwertschöpfungskette zusammensetzen, auf die Entwicklung von Ernährungsumgebungen, -bildung und nicht zuletzt lokalen ernährungspolitischen Entscheidungen Einfluss nehmen (Food Trails 2021, S. 7). Es ist wichtig Landwirt*innen in die Arbeit zu integrieren, da diese eine Verbindung zwischen Stadt und Land herstellen. Die Unterstützung von Ernährungsräten und -initiativen durch die Schaffung von oder Einbeziehung in institutionalisierten Strukturen und finanzielle Unterstützung von Aktivitäten sind wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen zivilgesellschaftlichen Akteur*innen und Stadtverwaltungen, um lokale Veränderungen im Ernährungssystem zu ermöglichen (ebd., S. 25–28). Die Arbeit von Ernährungsinitiativen ist oft sehr kontextbezogen, wodurch viel spezifisches Wissen produziert wird. Daher ist es zielführend, Strukturen zu schaffen in denen Austausch zwischen den verschiedenen Initiativen ermöglicht wird und Wissen gesammelt und strukturiert wird, um dieses für Prozesse in anderen Städten zu nutzen (ebd., S. 28–31). Die Neuauflage des Programms „Qualifizierung des bürgerschaftlichen Engagements“ MULNV schließt seit 2021 auch Projekte aus dem Bereich „Nachhaltiger Konsum/Nachhaltige Ernährung“ mit ein (Landtag NRW 2021, S. 4). 2021 wurden 16 Ideen gefördert, u.a. Projekte von Ernährungsräten und der Aufbau eines Food-Hubs (vgl. ebd., S. 4–5).

3. Handlungsempfehlungen

Handlungsempfehlung 1: Erstellung einer integrierten sozial-ökologischen Ernährungsstrategie für NRW

Auch wenn es schon verschiedene Strategien im Klimaschutz-, Nachhaltigkeits- und Umweltbereich gibt, so ist es dennoch notwendig einen integrierten Leitfaden für die Umsetzung der Veränderung des Ernährungssystems in Richtung einer nachhaltigeren Ernährung zu entwickeln.

- **Entwicklung einer landespolitischen Strategie unter Einbindung der Politikfelder Umwelt/Klimaschutz, Gesundheit, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Bildung & Wirtschaft.** Eine Bündelung der Kompetenzen in einem Ministerium könnte helfen, strukturell aufwändige, interministerielle Abstimmungsprozesse zu überwinden. Eine integrierte Ernährungsstrategie wird der Nachhaltigkeitsstrategie des Landes NRW untergeordnet sowie mit den Klimaschutz- und Biodiversitätsstrategien verzahnt. Eine **Änderung der Verhältnisse** ist notwendig – statt allein auf Aufklärung und Verhaltensänderung zu setzen.
- **Partizipation von zivilgesellschaftlichen Gruppen und der Wirtschaft** gewährleisten.
- **Implementierung von messbaren Zielen, effizienten Maßnahmen und eines begleitenden Monitorings.** Eine **grundlegende Erfassung und Analyse von Basisdaten** sind erforderlich.
- **Ziel der Strategie muss Ernährungssicherheit für alle** sein. Das **Ernährungssystem muss für NRW resilient** sein und deshalb auch einen in der **Landwirtschaft adäquaten Selbstversorgungsgrad an pflanzlichen Lebensmitteln** anstreben. Die **Steigerung des biologischen Anbaus in der Landwirtschaft ist ein Schlüsselfaktor in der erfolgreichen Umsetzung von nachhaltigen regionalen Wertschöpfungsnetzwerken.** Vorgaben für die Verpachtung landdeseigener Flächen werden mitgedacht.

Handlungsempfehlung 2: Den Transformationsprozess konkret angehen: Kommunale und regionale Umsetzungsstrukturen aufbauen

Die Transformation unseres Ernährungssystems muss in konkreten Schritten und an den richtigen Stellen so schnell wie möglich umgesetzt werden. Folgende drei wichtige Hebel wurden identifiziert.

- **Installation von „Kommunalen Ernährungsscouts“** für das Querschnittsthema Ernährung. Deren **Aufgabe liegt im Aufbau, der Koordinierung und Begleitung von kommunalen Ernährungsnetzwerken.** Sie unterstützen beim **Aufbau von nachhaltigen Beschaffungs- und Verpflegungsstrukturen** für Kitas, Schulen und weitere öffentliche Einrichtungen und stehen Ernährungsinitiativen beratend zur Seite.
- **Aufbau von Regionalen Kompetenzzentren für Ernährung & Verpflegung (RegE):** Hier werden Kompetenzen im Bereich Ernährungsumgebungen und -bildung gebündelt, Multiplikator*innen fortgebildet und der Aufbau von regionalen wie lokalen Ernährungs- und Wertschöpfungsnetzwerken gefördert (siehe Food Hubs). **Die RegE haben die Aufgabe Netzwerke zu betreuen und zu erweitern, Weiterbildungen und fachliche Beratung anzubieten und bei Förderanträgen und Ausschreibungen zu unterstützen.**

3. Handlungsempfehlungen

- **Aufbau von Food Hubs** als Wertschöpfungscentren **zur Weiterverarbeitung und Distribution von regionalen landwirtschaftlichen Produkten**, um diese **zu bündeln**, für die Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung **weiterzuverarbeiten** und **zu vermarkten**.

Handlungsempfehlung 3: Zivilgesellschaftliches Engagement von regionalen und lokalen Ernährungsinitiativen stärken

Um das bereits vorhandene Engagement von Initiativen und Netzwerken für eine nachhaltigere Ernährung zu fördern, braucht es regionale und kommunale Unterstützungsstrukturen.

- **Zivilgesellschaftliches Engagement aktiv in die Ernährungsstrategie und den Transformationsprozess einbinden.**
- **Unkomplizierte Projektförderung von einzelnen Initiativen oder Netzwerken.**
- **Begleitung durch „Kommunale Ernährungsscouts“.**
- **Beratung von Initiativen durch die RegE** bei der Beantragung von Fördergeldern und der Herstellung der eigenen Wirtschaftlichkeit zur Bedarfsdeckung.
- **Aufbau von Strukturen** über die RegE für **Austausch- und Netzwerk-Arbeit zwischen den Initiativen und Bündelung von Wissen und Kompetenzen.**

Handlungsempfehlung 4: Öffentliche Beschaffung nachhaltig aufstellen

Öffentliche Beschaffung hat das Potential, eine Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit einnehmen zu können und zu müssen. Hier besteht für die Landespolitik eine direkte Einflussmöglichkeit.

- **Fortbildung der Beschaffer*innen im Themenfeld nachhaltige Beschaffung, besonders zum Thema Verpflegung.**
- **Öffentliche Kantinen: Kantinenrichtlinie in Richtung Nachhaltigkeit schärfen:** Klare Vorgaben mit Zielen inklusive Maßnahmen, Kennzahlen und Kontroll- bzw. Sanktionsmechanismen wie zum Beispiel: DGE-Qualitätsstandards verpflichtend einführen. Mit 30 % Bio-Anteil in der Beschaffung anfangen und sukzessive steigern. Die Schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils verursacht geringe Mehrkosten⁵, die z.T. durch Maßnahmen der Lebensmittelabfallvermeidung kompensiert werden können. Genauso ist mit Fair Trade-Produkten zu verfahren. Produkte aus artgerechter Tierhaltung und die Saisonalität des Speiseplans einfordern.
- **Konkrete Nachhaltigkeitskriterien für die Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen in Kitas und Schulen sowie für den Einkauf in der Eigenbewirtschaftung verpflichtend einführen.** Verlässliche Regeln entsprechend der Kantinenrichtlinie schaffen.

⁵ Eine Erhöhung des geldwerten Anteils biologischer Lebensmittel auf 20 % in der Primarstufe führt zu einer geschätzten Preissteigerung von 2,2 % der Vollkosten (1,4 – 3,4 % je nach Verpflegungssystem und Mahlzeitemenge). Die Mehrausgaben setzen sich aus höheren Wareneinstandskosten und Zertifizierungskosten zusammen (Tecklenburg et al. 2019, S. 60). Die Übertragung der Berechnung auf andere Verpflegungssettings ist nur bedingt möglich, da die Berechnung in der Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) auf den Portionsgrößen für Grundschüler*innen basiert.

3. Handlungsempfehlungen

- **DGE-Qualitätsstandard für Kitas und Schulen verpflichtend** einführen. Im Vergleich zu konventioneller Verpflegung fallen Mehrkosten für die Verpflegung nach DGE-Qualitätsstandard inklusive Zertifizierung von unter 2 % im Rahmen der Frisch- und Mischküche an⁶.
- **Unterstützung durch „Kommunale Ernährungsscouts“ bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen** in Kitas, Schulen und öffentlichen Einrichtungen.

Handlungsempfehlung 5: Reaktivierung des Runden Tisches „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“

Die Reduzierung von Lebensmittelabfall in der ganzen Wertschöpfungskette ist als großer Hebel für mehr Nachhaltigkeit anerkannt. Das Land NRW hat als erstes Bundesland die Wertschätzung von Lebensmitteln in den Mittelpunkt einer Reihe von Aktivitäten für ein nachhaltigeres Ernährungssystem gestellt. Viele andere Bundesländer sind dem Beispiel gefolgt. Dieses Engagement braucht neue Impulse.

- **Vorreiterstellung des Landes NRW zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung** durch eine Reaktivierung des Runden Tisches „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ **wiedererlangen**.

Nationale Strategie zur Lebensmittelabfallvermeidung im Land konsequent umsetzen: In allen untersuchten Settings der Gemeinschaftsverpflegung ist eine Reduzierung des vermeidbaren Lebensmittelabfalls durch geeignete Maßnahmen möglich. Einsparungen durch geringeren Lebensmittelabfall können dazu beitragen, Mehrkosten für eine qualitativ hochwertige, gesunde und nachhaltige Verpflegung zu kompensieren

Handlungsempfehlung 6: Ein ganzheitliches Konzept, das Betreuung, Verpflegung und Bildung in Kitas zusammendenkt.

Eine nachhaltigere Ernährung in den Kitas hat einen langfristigen, positiven Einfluss auf unsere Gesundheit und bewirkt eine Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln. Die Belohnung: Weniger ernährungsmitbedingte Krankheiten, geringere Kosten im Gesundheitssystem und weniger Lebensmittelverschwendung.

- **Kostenlose Verpflegung im Rahmen gesunder & nachhaltiger Ernährung** für alle Kinder (siehe Handlungsempfehlung 4: Öffentliche Beschaffung nachhaltig aufstellen.)
- **Verantwortungsbewusstsein für nachhaltige und gesunde Verpflegung in den Kitas steigern und Strukturen aufbauen. Unterstützung durch „Kommunale Ernährungsscouts“ als Ansprechpartner*innen und für die Koordination:** Beratung beim Verpflegungsangebot und -konzept und bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen.
- Förderung der lebensweltlichen Gestaltung der Kitas durch **die Ausstattung mit Küchen zur Selbstversorgung** und **für eine aktive Mitarbeit der Kinder** an der Nahrungszubereitung

⁶ Der Mehraufwand für die Verpflegung nach DGE sinkt absolut und relativ gesehen je mehr Mahlzeiten am Tag ausgegeben werden. Mahlzeiten im Rahmen der Warmverpflegung oder in Kühlsystemen werden meist von Großküchen produziert. „[B]ereits bei kleinen Verpflegungsbetrieben mit 1000 produzierten Mahlzeiten pro Tag (sind die Mehrkosten) kleiner als 1 Cent [...]“ (Tecklenburg et al. 2019, S. 60).

3. Handlungsempfehlungen

(**praktische Ernährungsbildung**). Zum Übergang können Synergieeffekte und Kooperationen zwischen Kitas mit im Umfeld vorhandenen externen Bildungsträgern und Kochschulen mit Unterstützung der "Kommunalen Ernährungsscouts" koordiniert werden.

- **Essräume angenehm und entspannend gestalten**, aber auch Gemeinschaft und Austausch ermöglichen.
- **Systematische Integration von Ernährungswissen und Kompetenzen** in allen Lehrplänen der pädagogischen Mitarbeiter*innen

Handlungsempfehlung 7: Ein ganzheitliches Konzept, das Betreuung, Verpflegung und Bildung in Schulen zusammendenkt

Das Lernen und Leben in Schulen prägt unser künftiges Konsumverhalten. Die Chance liegt in der Weiterentwicklung der Lehrkonzepte für eine nachhaltige Entwicklung. Ernährung kann hier eine zentrale Rolle spielen.

- **Kostenfreie Verpflegung im Rahmen gesunder und nachhaltiger Ernährung** für alle Schüler*innen (siehe Handlungsempfehlung 4: Öffentliche Beschaffung nachhaltig aufstellen).
- **Verantwortungsbewusstsein für nachhaltige und gesunde Verpflegung in den Schulen steigern und Strukturen aufbauen.**
- **Unterstützung durch „Kommunale Ernährungsscouts“ als Ansprechpartner*innen und für die Koordination:** Beratung beim Verpflegungsangebot und -konzept und bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen.
- **Ausstattung der Schulen mit Küchen und/oder Lehrküchen zur Implementierung der Frisch- und Mischküche, für die praktische Vermittlung der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung** und, um Schüler*innen an Grund- und weiterführenden Schulen das **Mitkochen zu ermöglichen**.
- **Schulgärten in das Raumprogramm von Grundschulen aufnehmen.**
- Kantinen/Mensen/**Essräume angenehm und entspannend gestalten**, aber auch Gemeinschaft und Austausch ermöglichen.
- **Alternative Verpflegungsideen** (z.B. fahrbare Müslibar für gesundes Frühstück, von und für Schüler*innen) **unbürokratisch und schnell fördern**.
- **Weiterbildung/Schulungen für Lehrer*innen und Betreuer*innen zum Thema nachhaltige und gesunde Ernährung** anbieten und ermöglichen.
- **Ernährungs- & Verbraucher*innenbildung integrativ** in Rahmenlehrplänen **fördern**, Angebote des **Offenen und Gebundenen Ganztags mitdenken** und **ein Leitfach** (z.B. Hauswirtschaft oder Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung) **verpflichtend in allen Schulformen einführen**.
- **Erstellung und Bekanntmachung von Lehrmaterialien**, ggf. vorhandene Materialien korrigieren und aktualisieren. Bedarf an Lehr-/Lernmaterialien ermitteln, auf vorhandene Quellen hinweisen oder neu entwickeln.

Handlungsempfehlung 8: Stärkung der Studierendenwerke

Die Studierendenwerke haben eine große Innovationskraft, wie die Recherche zu Aktivitäten der Studierendenwerke in NRW gezeigt hat. Diese Entwicklung muss gefördert werden, wo es noch an Ideen zur Umsetzung fehlt.

- **Externe Untersuchung zum Investitions- und Zuschussbedarf** in den Studierendenwerken: Die Digitalisierung der Lehre und die Corona-Pandemie sorgen für Herausforderungen und bedürfen ggf. einer **Neuorganisation der Ernährungsangebote der Studierendenwerke**. Eine Anpassung des allgemeinen Zuschusses des Landes NRW für die Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben der Studierendenwerke muss überprüft werden. Mögliche zusätzliche Kosten sind noch nicht abschätzbar.
- **Studierendenwerke als Beispiel guter Praxis fördern**: Die Studierendenwerke in NRW bergen großes Potenzial mit der ansässigen Hochschulgastronomie eine Vorbildrolle im Bereich gesunder und nachhaltiger Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie einzunehmen. Neben der Einkaufskooperation für eine gebündelte Nachfragemenge zeigen individuelle Ansätze der Werke, dass Nachhaltigkeitsaspekte einen immer höheren Stellenwert einnehmen. Das Land NRW kann diesen Prozess durch die Bezuschussung unterstützen und fördern.

Handlungsempfehlung 9: Öffentliche Kantinen bei der Entwicklung hin zu nachhaltigem Wirtschaften unterstützen

Die Planung einer Küche hat bereits einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Speisenangebots. Unsere Recherche und die Exper*inneninterviews zeigen, dass es einen Bedarf zur Schulung und Modernisierung der Infrastruktur an vielen Stellen gibt, aber Good Practice Beispiele Mut machen.

- **Schärfung der Kantinenrichtlinie in Richtung Nachhaltigkeit** (siehe Handlungsempfehlung 4: Öffentliche Beschaffung nachhaltig aufstellen).
- **Modernisierung der Infrastruktur**: Ausstattung der Küchen für Frischküche verbessern, Energieeffizienz beachten und Erneuerbare-Energien-Konzepte für Gebäude umsetzen.
- **Regelmäßige Schulungen** für Akteur*innen der Gemeinschaftsverpflegung, um praktische Umsetzung und Verständnis für Nachhaltigkeitskriterien zu steigern. Dafür Regionale Kompetenzzentren für Ernährung & Verpflegung (RegE) nutzen.
- **Auszeichnung von Leuchtturmprojekten / Beispielen guter Praxis** zur Förderung von Wertschätzung und Nachahmung.

Handlungsempfehlung 10: Coaching für privatrechtlich geführte Küchen & Einrichtungen im Care-Bereich fördern

Der Einfluss der Landespolitik auf die Qualität der Ernährung in privatrechtlich geführten Küchen ist begrenzt. Dabei zeigen Modellprojekte, dass Unterstützung durch Beratung die Lage deutlich verbessern kann.

3. Handlungsempfehlungen

- **Coaching zu gesunder und nachhaltiger Praxis:** Ein Großteil der Einrichtungen im Care-Bereich ist in privater Trägerschaft, die Einflussnahme durch das Land daher begrenzt. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung, die auf die (krankheits-/altersbedingten) Bedürfnisse der Patient*innen/Bewohner*innen abgestimmt ist, wird durch entsprechende Angebote gefördert, wie z.B. in den Baden-Württembergischen Modellprojekten „Gutes Essen in der Klinik“ / “Gutes Essen in der Reha“ / “Gutes Essen in Senioreneinrichtungen“.
- Entwickelte **Coaching-Programme** können **zur Förderung gesunder und nachhaltiger Verpflegung in privatrechtlichen Betriebskantinen** beitragen.
- **Auszeichnung von Leuchtturmprojekten / Beispielen guter Praxis** zur Förderung von Wertschätzung und Nachahmung. Prämierung anhand der konsequenten Umsetzung der DGE Richtlinien, Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten, Durchführung regelmäßiger Schulungen, Nutzung Erneuerbarer-Energie-Konzepte für Gebäude, etc.

Handlungsempfehlung 11: Nachhaltigkeit in die fachliche Berufliche Bildung integrieren

Die Ausbildung in der Ernährungswirtschaft ist im Umbruch. Nachhaltigkeit als Thema ist ein Vorteil im Werben um engagierte und motivierte junge Nachwuchskräfte. Allerdings fehlt es Berufsschullehrer*innen und Ausbilder*innen im Betrieb oft selbst an Wissen und/oder an Zeit nachhaltige Aspekte in der Ausbildung zu berücksichtigen.

- **Anreize für nachhaltige Herstellung:** Auszeichnungen für nachhaltige, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung, wie z.B. „Meister.Werk.NRW“, weiterentwickeln. Ausbildungsbetriebe müssen gute Vorbilder sein.
- **Fortbildung des Personals im Berufsfeld „Ernährung & Hauswirtschaft“ in allen Bereichen** mit dem Fokus auf gesunde und nachhaltige Ernährung sowie nachhaltiges Wirtschaften.
- **Förderprogramm für Auszubildende im Berufsfeld „Ernährung & Hauswirtschaft“**, das ihnen ermöglicht, ihre Ideen zum Thema Nachhaltigkeit umzusetzen/ausprobieren (Ziel: Entlastung für Betriebe und Ausbilder*innen).
- **Anpassung der Rahmenlehrpläne für Ausbildungen im Berufsfeld „Ernährung & Hauswirtschaft“** mit dem Fokus auf gesunde und nachhaltige Ernährung sowie nachhaltiges Wirtschaften.
- **Stärkung der Kompetenz der Berufsschullehrer*innen:** Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung anbieten.

4. Literaturverzeichnis

- Arens-Azevêdo, Ulrike; Pfannes, Ulrike; Tecklenburg, Meike Ernestine (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Studie im Auftrag der Bertelsmann Stiftung. Gütersloh.
- Arens-Azevêdo, Ulrike; Schillmöller, Zita; Hesse, Inga; Paetzelt, Gunnar; Roos-Bugiel, Joana (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Unter Mitarbeit von Marieke Glashoff. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Berlin. Online verfügbar unter https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf.
- Arens-Azevêdo, Ulrike; Tecklenburg, Meike Ernestine; Häusler, Michael; Pfannes, Ulrike (2017): Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards. In: 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn: Deutsche Ges. f. Ernährung, S. 103–160.
- BIBB (o.J.): Standardberufsbildpositionen - Hintergründe, Inhalte, Perspektiven. Nachhaltigkeit im Fokus der neuen Standardberufsbildpositionen. Bundesinstitut für Berufsbildung. Online verfügbar unter <https://www.bibb.de/de/134916.php#>, zuletzt geprüft am 10.10.2021.
- Deutsches Studentenwerk (o.J.): Qualitätsleitlinien der Studentenwerke. Online verfügbar unter <https://www.studentenwerke.de/de/content/qualit%C3%A4tsleitlinien-der-studentenwerke>, zuletzt geprüft am 01.07.2021.
- DGB NRW; GEW NRW (2021): Stellungnahme des DGB Bezirks Nordrhein-Westfalen und des GEW Landesverbandes Nordrhein-Westfalen zu den Kernlehrplänen für die Primarstufe im Rahmen der Verbändebeteiligung gemäß § 77 Schulgesetz NRW. Deutscher Gewerkschaftsbund Bezirk Nordrhein-Westfalen; Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft Landesverband Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter https://www.gew-nrw.de/fileadmin/user_upload/Mein_Bildungsbereich_PDFs/Grundschule_PDFs/Stellungnahme-012021-DGB-GEW-grundschule-lehrplaene.pdf, zuletzt aktualisiert am 27.08.2021.
- Food Trails (Hg.) (2021): Report food-based urban participatory policies. Online verfügbar unter https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2021/09/Food-Trails-D1.3_-_Report-food-based-urban-participatory-policies.pdf, zuletzt geprüft am 04.10.2021.
- Heindl, Ines (2009): Ernährungsbildung - curriculare Entwicklung und institutionelle Verantwortung. In: *Ernährungs Umschau* (56), S. 568–573. Online verfügbar unter https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd_2009/10_09/EU10_568_573.qxd.pdf, zuletzt geprüft am 13.07.2021.
- Heseker, Helmut; Hirsch, Julia (2019): Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (Ern-Bildung). Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Hg. v. Universität Paderborn, Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit. Paderborn. Online verfügbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/StudieErnaehrungsbildunglang.pdf?__blob=publicationFile&v=3.
- Innenministerium NRW, Referat 14 (2015): Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Landes (Kantinenrichtlinien) RdErl. d. Finanzministeriums - B 3115 - 0.3 - IV A 2 v. 15.1.2015. Ministerium des Innern des Landes Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter

4. Literaturverzeichnis

- https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_text_anzeigen?v_id=10000000000000000056, zuletzt aktualisiert am 21.09.2021, zuletzt geprüft am 21.09.2021.
- Landesverband Regionalbewegung NRW e.V. (2020): Landesdialog Regionalitätsstrategie NRW. Konzept für Regionale Wertschöpfungszentren. Kurzversion. Online verfügbar unter https://www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/2020/Regionalbewegung_NRW/Kurzfassung_RegioWez_Regionalbewegung-NRW_09112020.pdf, zuletzt geprüft am 05.07.2021.
- Landtag NRW (2019): Antwort der Landesregierung auf die Kleine Anfrage 1808 vom 7. Dezember 2018. Drucksache 17/4517. Landtag Nordrhein-Westfalen.
- Landtag NRW (2021): Antwort der Landesregierung auf die Kleine Anfrage 5701 vom 14. Juli 2021. "Welchen Stellenwert haben zivilgesellschaftliche Initiativen für nachhaltige Ernährung in NRW?". Drucksache 17/14511. Landtag Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter <https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMD17-14845.pdf>, zuletzt geprüft am 19.10.2021.
- Landtag NRW: Gesetz zur Weiterentwicklung des Weiterbildungsgesetzes. WbG-Weiterentwicklungsgesetz. Online verfügbar unter <https://www.mkw.nrw/system/files/media/document/file/mmd17-12755-1.pdf>, zuletzt geprüft am 26.09.2021.
- LANUV (2020): NRW KANtinen Nachhaltig gestalten. Ergebnisse der Online-Befragung von Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW. Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen.
- Martin, Ashley A. (2016): Why can't we control our food intake? The downside of dietary variety on learned satiety responses. In: *Physiology & behavior* 162, S. 120–129. DOI: 10.1016/j.physbeh.2016.04.010.
- Ministerium für Schule, Jugend und Kinder (2005): Verordnung über den Bildungsgang in der Grundschule (Ausbildungsordnung Grundschule - AO-GS). AO-GS, vom 01.05.2021. Online verfügbar unter <https://bass.schul-welt.de/pdf/6181.pdf?20210827105113>, zuletzt geprüft am 27.08.2021.
- MKFFI NRW; MSB NRW (Hg.) (2018): Bildungsgrundsätze. Mehr Chancen durch Bildung von Anfang an. Grundsätze zur Bildungsförderung für Kinder von 0 bis 10 Jahren in Kindertagesbetreuung und Schulen im Primarbereich in Nordrhein-Westfalen. Ministerium für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration des Landes Nordrhein-Westfalen; Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen. 2. Aufl. Freiburg, Basel, Wien: Herder.
- MULNV (2020): Neuauflage des Programms "Qualifizierung des bürgerschaftlichen Engagements". Peter Sülz. Online verfügbar unter <https://www.land.nrw/de/pressemitteilung/neuauflage-des-programms-qualifizierung-des-buergerschaftlichen-engagements>, zuletzt geprüft am 06.09.2021.
- Nestlé Deutschland AG (Hg.) (2021): Klima und Ernährung. Unter Mitarbeit von Institut für Demoskopie Allensbach. Online verfügbar unter https://www.nestle.de/sites/g/files/pydnoa391/files/2021-05/01_Brosch%C3%BCre_Klima-Studie_FINAL.pdf.

4. Literaturverzeichnis

- Rockström, Johann; Sukhdev, Pavan (2016): How food connects all the SDGs - Stockholm Resilience Centre. Online verfügbar unter <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html>, zuletzt geprüft am 29.09.2021.
- Schmidt, Thomas; Schneider, Felicitas; Leverenz, Dominik; Hafner, Gerald (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015 -. Thünen Report 71. Hg. v. Johann Heinrich von Thünen-Institut. Braunschweig.
- Studierendenwerk Bonn (2019): Essen & Trinken. FAQ: Wie werden Lebensmittel in der Größenordnung des Studierendenwerks Bonn eingekauft? Online verfügbar unter <https://www.studierendenwerk-bonn.de/essen-trinken/>, zuletzt geprüft am 06.10.2021.
- Studierendenwerke NRW (2020): Leistungsbilanz 2019. Hg. v. Arbeitsgemeinschaft Studierendenwerke NRW.
- Tecklenburg, Meike Ernestine; Arens-Azevêdo, Ulrike; Papenheim-Tockhorn, Heike; Belke, Lara; Klein, Stephanie (2019): KuPS - Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. Hg. v. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Bonn. Online verfügbar unter <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf>.
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW (2018): Evaluation der Qualifizierungsreihe "Mahlzeit Kinder" und des Infoservices "Essen und Trinken. Berlin.
- WBAE (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL. Berlin.
- Wehrmöller, Dörte; Liebau, Martin (2013): Erste landesweite Befragung zur Verpflegung in Kindertagesstätten in Nordrhein-Westfalen. Abschlussbericht. Hg. v. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Berlin, Düsseldorf. Online verfügbar unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2018-10/Erste%20landesweite%20Befragung%20zur%20Verpflegung%20in%20Kindertagesst%C3%A4tten%20in%20Nordrhein-Westfalen%20Abschlussbericht.pdf>.
- Zilz, Claudia (2006): Köche als Kunden. CMA-Kampagne "Bio. Mir zuliebe" unterstützt Bio-Direktvermarkter. In: *Lebendige Erde* (3). Online verfügbar unter https://www.lebendigeerde.de/index.php?id=a063_ernaehrung, zuletzt geprüft am 25.08.2021.