MARTINA KELLER, ARNIM WIEK,
DAVID SIPPLE, LEONARD FRANK

Kommunale Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung






universität freiburg
HUMBOLDT-PROFESSUR FÜR
NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Kontakt
Prof. Dr. Arnim Wiek: arnim.wiek@vwl.uni-freiburg.de
Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft
Institut für Wirtschaftswissenschaften
Universität Freiburg

Zitationsvorschlag
Keller, M., Wiek, A., Sipple, D., & Frank, L. (2026). Kommunale Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Institut für Wirtschaftswissenschaften, Universität Freiburg.
DOI: https://doi.org/10.6094/UNIFR/287813

Satz & Layout
Jonas Ricken, www.jonas-ricken.de

Druck
Diese Publikation ist auf 100 % Recyclingpapier gedruckt.

Bildnachweise
iStock, Robert Kneschke (S. 14); Antal Thoma, zVg Stadt Biel (S. 15); Stadt Regensburg, Stefan Effenhauser (S. 16); iStock, monkeybusinessimages (S. 17); ILE Ampertal (S. 18); Colourbox.de/#821 (S. 19); Dominik H. Wolf, Stadt Leipzig (S. 20); ÖkoKauf Wien (S. 21); iStock, mapo (S. 22); Landeshauptstadt Stuttgart, Franziska Kraufmann (S. 23); Forum Küche (S. 24); iStock, Olga Yastremska (S. 28); iStock, Olga Yastremska (S. 29); Stadt Dortmund, Leopold Achilles (S. 30); iStock, monkeybusinessimages (S. 31); Hexentäler Kinderküche e.V. (S. 32); Christian Kirch (S. 33); iStock, KarepaStock (S. 34); Frischeküche Holzkirchen (S. 35); Anastasia Brant, Stadt Augsburg (S. 36); iStock, Milena Khosroshvili (S. 40); Ernährungsrat Freiburg und Region e.V. (S. 41); iStock, davit85 (S. 42); iStock, mediaphotos (S. 43); iStock, Sila Damrongsaringkan (S. 44); iStock, kuarmungadd (S. 45); iStock, monkeybusinessimages (S. 48); Kathrin Schweidler (S. 49); iStock, seb_ra (S. 50); BioRegion Kassel (S. 51); Landkreis Wesermarsch/Janwlecke (S. 52); iStock, MichaelJay (S. 53); Forum ebb (S. 54); Mittelschule Doren (S. 55); iStock, MachineHeadz (S. 56); iStock, Lordn (S. 57); Ernährungsrat Freiburg und Region e.V. (S. 58); iStock, Thai Noipho (S. 59); iStock, Miljan Živković (S. 60);

Lizenz
Wenn nicht anders angegeben, sind die Inhalte lizenziert unter der Creative Commons Lizenz (Lizenztyp: Namensnennung – Nicht kommerziell – Keine Bearbeitung 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)).

Diese Publikation wurde finanziert durch:

universität freiburg
HUMBOLDT-PROFESSUR FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

innovations-campus nachhaltigkeit

KANTine
Ernährungswende Südlicher Oberrhein

BESSER ESSEN IN DER REGION
MODELLREGIONEN WETTBEWERB

Gefördert durch:
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Vorwort

Die Gemeinschaftsverpflegung kann aufgrund der großen Anzahl an Gästen und ausgegebenen Essen u.a. für die Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln, den Klimaschutz und die regionale Wertschöpfung von großer Relevanz sein [1]. Allerdings werden nachhaltige Praktiken in vielen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bislang nicht oder nicht in ausreichendem Maße umgesetzt.

Es gibt eine Reihe von kommunalen Instrumenten, um die Einrichtungen dabei zu unterstützen. Diese Instrumente wurden bislang noch nicht systematisch und anwendungsorientiert aufbereitet. Viele Gemeinden wissen daher nicht, welche Instrumente es gibt und wie sie sie effizient anwenden können. In Anlehnung an den erfolgreichen Leitfaden „Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft“ [2] stellt der vorliegende Leitfaden solche Instrumente und konkrete Anwendungen aus der kommunalen Praxis vor. Kommunen können diesen Leitfaden nutzen, um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten.

Im November 2024 wurde eine erste Übersicht dieser Instrumente in einem Workshop in Karlsruhe mit Teilnehmenden aus kommunalen Verwaltungen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Beratungs- und Dienstleistungsorganisationen sowie Universitäten diskutiert [3]. Die vorgestellten Instrumente stießen auf hohe Resonanz. Nachgängig wurden weitere Instrumente identifiziert und in Zusammenarbeit mit verschiedenen Kommunen aufbereitet und validiert.

Der vorliegende Leitfaden umfasst Instrumente der Regulierung, Ökonomische Instrumente, Instrumente der Kooperation und Instrumente der Information. Alle Instrumente werden durch konkrete Anwendungsbeispiele aus der kommunalen Praxis beschrieben. Diese stammen aus Kommunen unterschiedlicher Größe, aus ländlichen und urbanen Räumen, sowie aus verschiedenen Regionen des deutschsprachigen Raums. Sie bedürfen zudem ganz unterschiedlicher kommunaler Ressourcen. Der Leitfaden will so möglichst viele Kommunen darin unterstützen, geeignete Instrumente auszuwählen und anzuwenden.

Wir möchten uns bei folgenden Personen in Kommunen, Einrichtungen und Organisationen bedanken, die die Erarbeitung des Leitfadens unterstützt haben:

Emanuel Amrein, Stadt Biel; Elke Oelkers, Stadt Regensburg; Michael Böhm und Rebecca Mühl, Ecozept; Sebastian Pomm, Stadt Leipzig; Herbert Sturm, Stadt Wien; Sabine Weick, Stadt Stuttgart; Anne Bockelmann und Tessa Bornemann, Forum Küche Bremen; Petra Torscher, Stadt Nürnberg; Laura Heiduk und Aiko Wichmann, Stadt Dortmund; Carmen Flum, Gemeinde Merzhausen; Johanna Leister, Bio-Musterregion Freiburg; Christian Kirch, Kreisseniorenzentrum Kenzingen; Barbara Schömig, Frischeküche Holzkirchen; Alexandra Wagner, Stadt Augsburg; Lea Bartels und Karlotta Ahrens, Ernährungsrat Freiburg und Region; Robert Gundlach und Florian Fletschinger, Stadt Freiburg; Bettina Maus, Stadt Witzenhausen; Rebecca Hummel, Stadt Münsingen; Leonie Guerrero Lara, Stadt Nürnberg; Jutta Böhringer Reuther, Fachakademie für Ernährung- und Versorgungsmanagement, Nürnberg; Silke Flörke, Öko-Modellregion Nordhessen; Nils Marscheider, Stadt Oldenburg; Sonja Denner, Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald; Ida Bals, LOKAL Vorderwald; Manuela Brugger, Gerhart-Hauptmann-Schule Wiesbaden.

Farah Fouani hat die Recherchen zu den kommunalen Instrumenten und das Layout des Leitfadens unterstützt.

Die Erstellung des Leitfadens wurde durch das Projekt „KANNtine – Gemeinschaftsverpflegung gestaltet Ernährungswende am Südlichen Oberrhein“ des Modellregionen-Wettbewerbs „Besser Essen in der Region“ vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat; durch das Projekt “Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg” des Innovationscampus Nachhaltigkeit vom Land Baden-Württemberg; und durch die Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft an der Universität Freiburg von der Alexander von Humboldt-Stiftung finanziert.

Die Autor*innen, Freiburg im Herbst 2026

Inhaltsverzeichnis

Vorwort **3**

Einleitung 6

Relevanz des Themas 6

Aufbau und Struktur der Instrumentenbeschreibungen 8

Übersicht zu den Instrumenten 10

Instrumente der Regulierung **12**

1 Kommunalpolitische Beschlüsse für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung 14

1.1 Reglement über die gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen, Biel 15

1.2 Stadtratsbeschluss: Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung, Regensburg 16

2 Kommunale Konzepte und Leitbilder für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung 17

2.1 Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Grundschulen in der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal 18

2.2 Qualitätskriterien für die nachhaltige Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen, Kassel 19

2.3 Leipziger Ernährungsstrategie 20

2.4 ÖkoKauf Wien - Programm für die ökologische Beschaffung 21

3 Ernährungsbezogene Einheiten in der Kommunalverwaltung 22

3.1 Koordinationsstelle für klimafreundliche Ernährung, Stuttgart 23

3.2 Forum Küche - Bremer Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung 24

Ökonomische Instrumente **26**

1 Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 28

1.1 Nachhaltigkeitskriterien für die Beschaffung von Kitaverpflegung, Nürnberg 29

1.2 Lebensmittelrahmenverträge für die nachhaltige Beschaffung, Dortmund 30

2 Kommunale Finanzierung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 31

2.1 Finanzielle Unterstützung beim Aufbau einer Frischküche, Merzhausen 32

2.2 Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel im Kreisseniorenzentrum, Kenzingen 33

3 Kommunale Eigenbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung 34

3.1 Frischeküche Holzkirchen als kommunaler Eigenbetrieb 35

3.2 Frischküchen als Teil einer nachhaltigen Kitaverpflegung, Augsburg 36

Instrumente der Kooperation 38

1 Förderung von und Mitarbeit in partizipativen Prozessen für die Gemeinschaftsverpflegung 40

1.1 Unterstützung des Ernährungsrats Freiburg & Region 41

1.2 Runder Tisch „Bio Bitte“ zu Austausch und Vernetzung, Witzenhausen 42

2 Partnerschaften für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung 43

2.1 Bildungspartnerschaft der Stadt Münsingen 44

2.2 Gute Lebensmittel weitergeben, Nürnberg 45

Instrumente der Information 46

1 Aus- und Weiterbildungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 48

1.1 Weiterbildungsangebot an der FAEVM Nürnberg 49

2 Informations- und Beratungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 50

2.1 Praxisworkshops und Exkursionen im Projekt „BioRegion Kassel Stadt und Land“ 51

2.2 Beratung für Küchen im Projekt „EAT“, Oldenburg 52

3 Informationen und Beteiligungsformate für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 53

3.1 Forum „ernähren, bewegen, bilden“ des Landratsamtes Breisgau-Hochschwarzwald 54

3.2 Küchenparlament der Mittelschule Doren 55

4 Anreize für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 56

4.1 Nudging an der Gerhart-Hauptmann-Schule, Wiesbaden 57

4.2 Food for Future Freiburg 58

5 Studien zur Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung 59

5.1 Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung 60

Kombination von Instrumenten 62

Fazit und Ausblick 64

Quellenverzeichnis 66

Interviewverzeichnis 73

Über die Autor*innen 75

EINLEITUNG

Relevanz des Themas

Die nachhaltige Gestaltung von Ernährungssystemen ist weltweit eine zentrale Herausforderung unserer Zeit. So beziehen sich fast die Hälfte der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDGs) direkt oder indirekt auf Ernährung (SDG 2, 3, 6, 8, 12, 13, 14, 15). Globale Krisen wie Klimawandel, Pandemien und Kriege verschärfen diese Herausforderungen noch [4, 5].

Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wesentlicher Bestandteil von Ernährungssystemen und kann einen wichtigen Beitrag zu deren (Un-)Nachhaltigkeit leisten [1, 6]. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung geben in Deutschland täglich 15-18 Millionen Essen in Kindertagesstätten, Schulen, Hochschulen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und Betrieben aus [7]. Auf diese Weise versorgen sie große Teile der Bevölkerung mit Essen, erzeugen eine erhebliche Nachfrage nach Lebensmitteln und haben zudem eine Vorbild- und Bildungsfunktion.

Nachhaltige Praktiken werden jedoch bislang nicht flächendeckend in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt [8, 9]. Nachhaltigkeitsziele für die Gemeinschaftsverpflegung umfassen u.a. die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für gesundes Essen, ein überwiegend pflanzenbasiertes Angebot, die schrittweise Erhöhung des Anteils bio-regionaler Zutaten (bspw. auf 40–75 % [10]), die faire Beschaffung aller Lebensmittel, die Verringerung von Lebensmittelabfällen, sowie die Erfüllung von Vorbild- und Bildungsfunktion [11].

Viele Kommunen in Deutschland haben sich zum Ziel gesetzt, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beim Erreichen von Nachhaltigkeitszielen zu unterstützen [12]. Die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung für Kommunen ist dabei eng mit anderen kommunalen Zielen verschränkt, z.B. kommunale Daseinsvorsorge, Klimaschutz, Gesundheit der Bevölkerung, ressourcenschonende Stadt- und Raumentwicklung, intergenerationelle Gerechtigkeit und Förderung der regionalen Wirtschaft.

Bei der nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung können sich Stadt- und Gemeindeverwaltungen einer Reihe von Instrumenten bedienen [3]. Die diesem Leitfaden zugrundeliegenden Recherchen zeigten, dass Kommunen bisher primär auf Bildungsinitiativen in Schulen bzw. auf Verhaltenssteuerung von Konsument*innen setzen. Vergleichsweise selten werden Instrumente aus dem breiteren Spektrum wirtschaftspolitischer und regulatorischer oder kooperationsorientierter Maßnahmen eingesetzt, um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten.

Insgesamt haben Kommunen alle diese Instrumente bereits angewandt, und so lassen sich viele konkrete Beispiele aus der kommunalen Praxis aufzeigen. Bemerkenswert ist, dass es sich in den meisten Fällen um die Anwendung etablierter kommunaler Maßnahmen zur Steuerung der Gemeinschaftsverpflegung handelt – mit Ausrichtung auf Nachhaltigkeitsziele. Zum Beispiel nutzen Kommunen bei der Beschaffung der Verpflegungsleistungen für Schulen und Kitas auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Vergabekriterien. Natürlich bedarf eine solche Umorientierung etablierter Instrumente einer ausreichenden gesellschaftlichen und politischen Akzeptanz. Zudem agieren Kommunen bei der Anwendung der Instrumente nicht im Alleingang, sondern in Kooperation mit der Ernährungswirtschaft.

Während das Interesse an kommunalen Instrumenten zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung kontinuierlich wächst, sind den praktischen Anwendungen oft Grenzen gesetzt. Die Gründe hierfür sind u.a. Fehlen klarer politischer Ziele, hohe Belastung der Kommunalverwaltung durch zahlreiche Aufgaben, begrenzte personelle und finanzielle Mittel, hoher öffentlicher Druck, sowie Mangel an Kenntnissen und Erfahrungen. Während die erstgenannten Hindernisse struktureller Veränderungen bedürfen, lassen sich Kenntnisse und institutionelle Kapazitäten durchaus erweitern. Hier setzt der vorliegende Leitfaden an.

Der Leitfaden richtet sich an Personen in Kommunalverwaltungen, die mit Beschaffung, Ernährung, Landwirtschaft, Klima- und Umweltschutz oder Bildung zu tun haben. Ziel des Leitfadens ist es, einen anwendungsorientierten Überblick über die Instrumente zu vermitteln, Hilfestellungen für konkrete Anwendungen zu bieten und für diese zu motivieren. Aus diesem Grund basiert er auf zahlreichen kommunalen Praxisbeispielen. „Instrumente“ sind standardisierte und reproduzierbare Verfahren der kommunalen Verwaltung, einschließlich Politikinstrumente, Strategien, Verordnungen, Verfahren, Angebote, Initiativen, Programme und Projekte. Für die Auswahl der Anwendungsbeispiele der Gemeinschaftsverpflegung wurde breit recherchiert, mit dem Ziel, gut dokumentierte Anwendungen aus dem deutschsprachigen Raum zu identifizieren. Zur Validierung der Instrumente wurden Interviews mit Expert*innen aus Kommunalverwaltungen geführt, die Er-

fahrungen mit der Anwendung der Instrumente haben.

Der Leitfaden ist wie folgt strukturiert. Im nächsten Abschnitt wird kurz erläutert, anhand welcher Attribute die Instrumente beschrieben sind. Danach werden sie in 4 Gruppen vorgestellt, nämlich Instrumente der Regulierung, Instrumente, Instrumente der Kooperation und Instrumente der Information. Jede der 4 Instrumentengruppen wird mit einem allgemeinen Überblick und Hintergrundinformationen eingeführt, gefolgt von einer generellen Beschreibung der Instrumente und in der Regel mehreren Anwendungsbeispielen. Der Leitfaden schließt mit einem kurzen Fazit und Ausblick.

Aufbau und Struktur der Instrumentenbeschreibungen

Die kommunalen Instrumente und deren Anwendungen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung werden anhand einheitlicher Attribute beschrieben.[1] Wie in der Einleitung erwähnt, ist das Ziel des Leitfadens, die Anwendung dieser Instrumente in der kommunalen Verwaltungspraxis zu fördern. Es geht also darum, die Praxistauglichkeit der Instrumente zu demonstrieren und deren Einsatz anzuregen bzw. zu unterstützen.[2]

Alle Instrumente und Anwendungen sind im Hinblick auf diese Praxis anhand unterschiedlicher Attribute in genereller bzw. spezifischer Form beschrieben.

Bei den Instrumenten gibt eine *zusammenfassende Beschreibung* einen einleitenden Überblick, gefolgt von der Aufzählung der beispielshaften *Anwendungen* aus den Kommunen; der *Funktion* des Instruments folgt das *generelle Vorgehen*; *Herausforderungen*, die bei der Umsetzung auftreten können, werden erprobten *Lösungen* gegenübergestellt; die an der Anwendung *beteiligten Verwaltungsbereiche* werden durch *Kooperationen* aus Wirtschaft und Gesellschaft ergänzt; abschließend werden *weiterführende Leitfäden und Literatur* aufgeführt.

Bei den Anwendungen folgt einer *zusammenfassenden Beschreibung* ein Überblick über die *Ziele*, welche die konkrete Kommune mit der Umsetzung des Instruments verfolgt(e); anschließend werden das *spezifische Vorgehen* und die *Resultate* aufgeführt; *Herausforderungen* werden auch hier *Lösungen* gegenübergestellt; abschließend erfolgt die Angabe von *Quellen* für das Anwendungsbeispiel.

Nummerierung und Titel. Jedes Instrument sowie die beispielhaften Anwendungen sind innerhalb der 4 Instrumente-Gruppen nummeriert, um die Übersicht zu erleichtern. Die Titelgebung der Instrumente sowie deren Anwendung lehnt sich an gängige Beschreibungen in der kommunalen Verwaltungspraxis an, während die Titelgebung der konkreten Anwendungsbeispiele von der jeweiligen Kommunen stammt.

Zusammenfassende Beschreibung. Eingangs wird das Hauptanliegen bzw. der Hauptmechanismus des jeweiligen Instrumentes bzw. der jeweiligen Anwendung in wenigen Sätzen vorgestellt.

Anwendungen. Für jedes Instrument existieren unterschiedliche Ausgestaltungsmöglichkeiten. Diese werden als Anwendungen aufgeführt und anhand der kommunalen Anwendungsbeispiele illustriert.

Funktion | Ziele. Jedes Instrument erfüllt eine oder mehrere Funktionen. Diese wird/werden bei den Anwendungsbeispielen in Zielen konkretisiert.

Resultate. Die Resultate beziehen sich auf die Anwendungsbeispiele aus den Kommunen. Sie zeigen auf, was durch die Anwendung eines Instruments erreicht wurde. Mit Blick auf die vorab gesetzten Ziele, kann so die Zielerreichung evaluiert werden. Eine Übertragung der Resultate auf andere Kommunen muss unterschiedliche Ausgangssituationen und Kontexte berücksichtigen.

Generelles und spezifisches Vorgehen. Beim generellen Vorgehen werden die Schritte beschrieben, welche die Kommune unternehmen sollte, um das jeweilige Instrument erfolgreich (= zielführend) anzuwenden. Das generelle Vorgehen ist aus der allgemeinen Literatur und mehreren Anwendungsbeispielen abgeleitet. Das spezifische Vorgehen bezieht sich auf das jeweilige Anwendungsbeispiel und stellt dar, wie die konkrete Kommune bei der Anwendung des Instruments vorgegangen ist. Mit Blick auf die Übertragbarkeit müssen auch hier die Gegebenheiten in der jeweiligen Kommunalverwaltung berücksichtigt werden.

1 Strenggenommen unterscheidet der Leitfaden zwischen *Instrument*, dessen grundsätzlichen *Anwendungen* und konkreten *Anwendungsbeispielen* aus der kommunalen Praxis (siehe Tabelle, S. 11). Zur Vereinfachung nehmen wir diese Differenzierung nur dort vor, wo sie notwendig ist.

2 Zu den wissenschaftlichen Grundlagen der Instrumente siehe Sipple et al. (2024) [13].

Herausforderungen. Bei der Anwendung der vorgestellten Instrumente begegnen Kommunalverwaltungen oft rechtlichen, institutionellen, finanziellen und anderen Herausforderungen. Für jedes Instrument sind die häufig auftretenden Herausforderungen zusammengefasst, um Kommunalverwaltungen bei deren Antizipation und Überwindung zu unterstützen. Tatsächliche Herausforderungen sind in den Anwendungsbeispielen aus den Kommunen dargestellt.

Lösungen. Mit der Zeit haben sich dieReihe von wirksamen Lösungen etabliert, die genannten Herausforderungen zu überwinden. Je Herausforderung wird, sofern vorhanden, eine oder mehrere Lösungen beschrieben. Ein Austausch mit Kommunalverwaltungen, welche hier bereits Erfahrungen gesammelt haben, kann die Chancen auf eine effiziente Umsetzung solcher Lösungen erhöhen.

Beteiligte Verwaltungsbereiche. Trotz Bestrebungen das Verwaltungssystem zu vereinheitlichen, sind die Kommunalverwaltungen in Deutschland unterschiedlich strukturiert und bezeichnet. Daher werden in den Instrumentenbeschreibungen nur allgemeine Bezeichnungen der Verwaltungsbereiche, nämlich politische Leitung und zentrale Steuerung, Planung, Infrastruktur und Stadtentwicklung, Finanzwesen, Rechts- und Ordnungswesen, Liegenschaftswesen, Beschaffungswesen, Wirtschaftsförderung, Umwelt- und Klimaschutz, Bildungs- und Sozialwesen, Gesundheitswesen und kommunale Unternehmen verwendet. Das bedeutet, dass bei der Anwendung der Instrumente die hier angegebenen Verwaltungsbereiche in die spezifischen Zuständigkeiten und Strukturen der jeweiligen Kommunalverwaltung übersetzt werden müssen, um keine wichtigen Ämter auszulassen. Dementsprechend sind in den Anwendungsbeispielen die konkreten beteiligten Verwaltungsbereiche der jeweiligen Kommunen angegeben.

Kooperationen. Für jedes Instrument werden nützliche Kooperationen für die beteiligten Verwaltungsbereiche angegeben. Dabei geht es um Kooperationen mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, deren Tischgästen (und ggf. deren Erziehungsberechtigten), sowie weiteren Unternehmen der regionalen (nachhaltigen) Ernährungswirtschaft; mit öffentlichen Einrichtungen, welche nicht direkt zur Kommunalverwaltung gehören, wie z.B. Landeseinrichtungen (z.B. Vernetzungsstelle Schulverpflegung oder Kompetenzzentrum für Ernährung); und mit anderen nicht-öffentlichen Einrichtungen, wie z.B. sozialen Trägern, Vereinen und Verbänden (z.B. kirchliche oder soziale Organisationen), weiteren Privatunternehmen (z.B. Beratungsunternehmen). Bei den Instrumenten werden jeweils nur die wichtigsten Kooperationspartner angegeben. Diese beziehen sich nur auf Organisationen, die sich mit der nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung befassen.

Weiterführende Leitfäden und Literatur | Quellen. Für die meisten Instrumente gibt es mittlerweile einschlägige Literatur und auch praxisorientierte Leitfäden, welche die Anwendung des jeweiligen Instrumentes unterstützen sollen. Für jedes Instrument wurde eine Auswahl der relevanten Literatur getroffen, sowie Praxis-Leitfäden identifiziert. Die Anwendungsbeispiele aus den Kommunen sind mit Quellen für weitere Informationen hinterlegt.

Übersicht zu den Instrumenten

Kommunale Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung sind bisher nicht systematisch dargestellt worden. Bisherige Studien fokussieren sich auf einzelne Instrumente wie Ausschreibungen zur Beschaffung nachhaltiger Schulverpflegung, Konzepte für die nachhaltige Kita- und Schulverpflegung oder Regulierungsmaßnahmen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung [14, 15, 16]. Der vorliegende Leitfaden stellt somit den ersten systematischen Überblick über vorhandene kommunale Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung dar.

Die Instrumente sind gemäß [2] in **4 Gruppen** gegliedert:



Instrumente der Regulierung – diese Gruppe fasst Instrumente zusammen, bei denen die Kommunalverwaltung durch Beschlüsse, Konzepte und Leitbilder sowie ernährungsbezogene Einheiten in der Verwaltung die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestaltet.



Ökonomische Instrumente – diese Gruppe fasst Instrumente zusammen, die zur direkten kommunalen Wirtschaftsförderung (im engeren Sinne) zählen oder bei denen die Kommune selbst als Wirtschaftsakteurin auftritt, um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten.

Instrumente der Kooperation – diese Gruppe fasst Instrumente zusammen, bei denen die Kommunalverwaltung zwar federführend ist, aber durch starke Partnerschaften und Partizipation die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestaltet.



Instrumente der Information – diese Gruppe fasst Instrumente zusammen, bei denen die Kommunalverwaltung durch Aufklärung, Bildung und Beratung die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestaltet.

Bei allen Instrumenten ist die Kommunalverwaltung federführend. Aufgrund dieser Zielgruppenorientierung sind Instrumente anderer Politikebenen, die auf Kommunalverwaltungen einwirken (bspw. landesweite Schulungsprogramme) nicht berücksichtigt. Dennoch sind im Sinne der modernen kommunalen „Governance“ durchaus enge Partnerschaften mit anderen öffentlichen und nicht-öffentlichen Organisationen vorgesehen, bei denen die Kommunalverwaltung als Kooperationspartnerin auftritt. Eine solche Handhabung der Instrumente, sowie im Speziellen die Instrumente der Kooperation, gewinnen gegenüber den gängigen Instrumenten der Regulierung und den ökonomischen Instrumenten an Bedeutung.

In der folgenden Tabelle sind alle im Leitfaden vorgestellten Instrumente, deren grundsätzliche Anwendungen und konkrete Anwendungsbeispiele aus der kommunalen Praxis zusammengestellt.

Kategorie	Instrumente	Anwendungen	Beispiele
Instrumente der Regulierung	1. Kommunalpolitische Beschlüsse für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Beschluss zu gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung	Biel (CH)
		1.2 Beschluss zu Nachhaltigkeitskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung	Regensburg
	2. Kommunale Konzepte und Leitbilder für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Interkommunales Verpflegungskonzept für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	Ampertal
		2.2 Qualitätsrahmen für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	Kassel
		2.3 Kommunale Ernährungsstrategie (inkl. nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung)	Leipzig
		2.4 Leitfaden für nachhaltige Beschaffung	Wien
	3. Ernährungsbezogene Einheiten in der Kommunalverwaltung	3.1 Koordinationsstelle für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung (ämterübergreifend)	Stuttgart
		3.2 Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung	Bremen
Ökonomische Instrumente	1. Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungs- und Vergabeprozessen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Nürnberg
		1.2 Rahmenverträge für Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Dortmund
	2. Kommunale Finanzierung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Finanzierung von Frischküchen zur Bereitstellung eines nachhaltigen Speiseangebots	Merzhausen
		2.2 Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel	Kenzingen
	3. Kommunale Eigenbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Betrieb von nachhaltigen Produktionsküchen und Auslieferung	Holzkirchen
		3.2 Betrieb von nachhaltigen Frischküchen in Einrichtungen	Augsburg
Instrumente der Kooperation	1. Förderung von und Mitarbeit in partizipativen Prozessen für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Förderung von Institutionen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	Freiburg
		1.2 Austausch- und Vernetzungsangebote für Küchen und weitere Akteure entlang der Wertschöpfungskette	Witzenhausen
	2. Partnerschaften für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Kooperation zwischen Kommune und Betrieben zur Verknüpfung von Bildungsangeboten und Verpflegungsdienstleistung	Münsingen
		2.2 Kooperation zwischen Kommune und weiteren Akteuren zur Vermeidung von Lebensmittelresten	Nürnberg
Instrumente der Information	1. Aus- und Weiterbildungsangebote für Personal von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Weiterbildung zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung für Küchenpersonal	Nürnberg
	2. Informations- und Beratungsangebote zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Informationsangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen	Kassel
		2.2 Individuelle Beratungs- und Coachingangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen	Oldenburg
	3. Informationen und Beteiligungsformate für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Bildungsangebote für nachhaltige Ernährung	Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
		3.2 Beteiligungsformate für nachhaltige Ernährung	Vorderwald (AT)
	4. Anreize für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.1 Nudging für nachhaltige Ernährung	Wiesbaden
		4.2 Kennzeichnung für nachhaltige Ernährung	Freiburg
	5. Studien zur Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung	5.1 Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung	Freiburg, Kassel, Dortmund

INSTRUMENTE DER REGULIERUNG

Übersicht

Kommunen können durch kommunalpolitische Beschlüsse, Konzepte und Leitbilder sowie die Einrichtung ernährungsbezogener Einheiten in der Kommunalverwaltung die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten.

Kommunalpolitische Beschlüsse sind das direkteste regulatorische Instrument zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Sie weisen die Kommunalverwaltung und ggf. andere Organisationen an und machen damit spezifische Vorgaben für die Umsetzung nachhaltiger Praktiken in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sollten in strategische Konzepte und Leitbilder wie z.B. Klimaschutzkonzepte oder Ernährungsstrategien eingebettet sein [16].

Kommunale Konzepte und Leitbilder verankern nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung strategisch in Kommunalpolitik und -verwaltung (und ggf. in weiteren Organisationen wie Ernährungsräten). Besonders wirksam sind sie mit konkreten Zielen und wenn sie als „Meta-Instrument" genutzt werden, indem sie die Anwendung anderer Instrumente anleiten, bspw. die Schaffung *Ernährungsbezogener Einheiten in der Kommunalverwaltung*. Konzepte und Leitbilder können durch kommunale Beschlüsse zu verbindlichen Vorgaben werden. Kommunale Konzepte und Leitbilder können zudem zur Implementierung weiterer Instrumente durch verschiedene Einheiten der Kommunalverwaltung beitragen, bspw. indem sie die *Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung* anregen.

Bei der Erstellung kommunaler Konzepte und Leitbilder, sowie vor der Verabschiedung von Beschlüssen sollten die relevanten Verwaltungsbereiche, wie z.B. das Amt für Schule und Bildung oder das Amt für Umwelt- und Klimaschutz, sowie das Leitungspersonal der betroffenen Einrichtungen, Catering-Unternehmen, Beratungs- und Bildungsdienstleister konsultiert und eingebunden werden. Das schafft die Grundlage für eine koordinierte und produktive Umsetzung [3].

Ernährungsbezogene Einheiten dienen dazu, Kompetenzen und Wissen zur Ernährung in spezialisierten Verwaltungseinheiten zu bündeln, um Wirksamkeit und Kosteneffizienz des Verwaltungshandelns zu erhöhen. Bei der Gestaltung sollten amtsübergreifende Verantwortlichkeiten, Schnittstellen und Synergien, sowie Sichtbarkeit nach innen und außen im Vordergrund stehen. Solche Einheiten müssen nicht komplett neu aufgebaut werden; so könnten z.B. bestehende Stellen für Kita- und Schulverpflegung ausgebaut werden, um die Gemeinschaftsverpflegung insgesamt nachhaltig zu gestalten.

Kategorie	Instrumente	Anwendungen	Beispiele
Instrumente der Regulierung	1. Kommunalpolitische Beschlüsse für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Beschluss zu gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung	Biel (CH)
		1.2 Beschluss zu Nachhaltigkeitskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung	Regensburg
	2. Kommunale Konzepte und Leitbilder für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Interkommunales Verpflegungskonzept für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	Ampertal
		2.2 Qualitätsrahmen für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	Kassel
		2.3 Kommunale Ernährungsstrategie (inkl. für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung)	Leipzig
		2.4 Leitfaden für nachhaltige Beschaffung	Wien
	3. Ernährungsbezogene Einheiten in der Kommunalverwaltung	3.1 Koordinationsstelle für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung (ämterübergreifend)	Stuttgart
		3.2 Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung	Bremen



INSTRUMENT DER REGULIERUNG 1

KOMMUNALPOLITISCHE BESCHLÜSSE FÜR DIE NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kommunalpolitische Beschlüsse weisen durch spezifische Ziele und Maßnahmen die Kommunalverwaltung zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung an.

ANWENDUNGEN

1.1 Beschluss zu gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung

1.2 Beschluss zu Nachhaltigkeitskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung

FUNKTION

- Rechtsverbindliche Vorgaben für die operative Umsetzung von Maßnahmen für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung durch Verwaltung und ggf. andere Organisationen

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen
2. Partnerschaften bilden und betroffene Akteursgruppen einbeziehen
3. Umsetzungskriterien festlegen
4. Ratsbeschluss vorbereiten
5. Ratsbeschluss fällt positiv aus
6. Beschlüsse werden umgesetzt
7. Beschlüsse werden evaluiert
8. Beschlüsse werden ggf. angepasst

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Zielkonflikte kommunaler Beschlüsse	→ Erfassung und Beteiligung aller relevanten Verwaltungsabteilungen und Akteursgruppen; Identifizierung, Diskussion und Überwindung kommunaler Zielkonflikte
Vorbehalte von relevanten Akteursgruppen	→ Frühzeitige Einbindung aller relevanten Verwaltungsabteilungen und Akteursgruppen; transparente Zielfindung und Umsetzungsplanung; Kompromissbereitschaft
Fehlen von Fakten, kommunalspezifischen Daten und Informationen	→ Erhebung bzw. Beschaffung von Fakten und kommunalspezifischen Daten und Informationen
Belange der Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung werden bisher kaum in kommunalen Beschlüssen adressiert	→ Thematische Sensibilisierung und Aufklärung bei allen relevanten Akteursgruppen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Finanzwesen
- Gesundheit und Ernährung
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Landeseinrichtungen
- Netzwerke und Initiativen
- Tischgäste (und ggf. deren Erziehungsberechtigte)
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Broschüre „Kommunale Bio-Verantwortliche: Grundlagen & Tipps für den Start“ [17]
- Broschüre „Bio auf kommunaler Ebene erfolgreich einführen“ [18]
- Website Ökolandbauportal „Die Rolle der Politik und Verwaltung für mehr Bio“ [19]



ANWENDUNG 1.1

Beschluss zu gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung

REGLEMENT ÜBER DIE GESUNDE ERNÄHRUNG IN DEN STÄDTISCHEN BETREUUNGSSTRUKTUREN

KOMMUNE

Biel

Das Reglement macht verbindliche Vorgaben für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene, nachhaltige und altersgerechte Verpflegung in Betreuungsstrukturen (Kitas, Tagesschulen).

ZIELE

- Möglichst ausgewogene, bedürfnisgerechte und nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche in Betreuungseinrichtungen
- Zubereitung in einer durch die Stadt Biel oder Dritte betriebenen lokalen Produktionsküche
- Hoher Einsatz saisonaler, regionaler Bio-Produkte (> 60 %; < 35 km)
- Verwendung von Mehrweggebinden bei Zubereitung, Konservierung und Lieferung

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2015	Bürgerinitiative „Für eine gesunde Ernährung“ in Betreuungseinrichtungen mit 2.530 Unterschriften (anstelle von Vertrag mit externem Catering-Unternehmen)
2016	Bieler Stadtrat genehmigt „Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen“
2018	Öffentliche Ausschreibung der Produktion und Verpflegungsleistungen inkl. Kriterien wie Bio-Anteil, Regionalität
2019	Ausarbeitung Geschäftsplan und Entscheid zugunsten stadtinterner Produktionsküche
2021	Volksabstimmung über Baukredit: 84 % Befürwortung
2022	Sanierung der Produktionsküche im Alterszentrum Redern, Anpassung von Küchen in Kitas und Tagesschulen zu Regenerationsküchen
2023	Start der Produktionsküche im cook & chill-Verfahren: Belieferung von 21 Standorten mit täglich 2.500 Mahlzeiten

RESULTATE

- „Gesunde Ernährung“ ist gesetzlich festgeschrieben, inkl. Pflicht zur regelmäßigen Berichterstattung
- Gerichte aus 60-100 % regionalen Bio-Produkten (< 35 km Transportradius um zubereitende Einrichtung)
- Produktionsküche im Alterszentrum Redern: Belieferung von 21 Standorten mit täglich 2.500 Mahlzeiten
- Großes Beschaffungsvolumen fördert den regionalen Anbau und Vertrieb von Bio-Lebensmitteln sowie Umstellung auf eine nachhaltigere Produktion

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Enge rechtliche Vorgaben im Reglement	→ Gute Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben
Höhere Kosten für regionale Bio-Lebensmittel	→ Effiziente und rationalisierte Produktion: kostensparendes cook & chill-Verfahren, Skaleneffekte und bessere Konditionen beim Wareneinkauf, Nutzung der Abwärme zur Beheizung des Alterszentrums
Steigende Nachfrage und geringe Ausbaukapazität	→ Planung einer zweiten Produktionsküche

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Direktion Bildung, Kultur und Sport (politische Verantwortung, Betrieb); Direktion für Bau, Energie und Umwelt (Umsetzung und Unterhalt)

KOOPERATIONEN

Regionale Ernährungswirtschaft (bio-regio); Gastronomieplanung; Projekt zu regionalen Ernährungssystem im Rahmen der Modellvorhaben nachhaltige Raumentwicklung 2025-2030

QUELLEN

- Beschluss Stadt Biel „Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen“ [20]
- Tätigkeitsbericht Stadt Biel “Gesunde Ernährung - Nachhaltig produzieren“ [21]
- Artikel „Gesunde Ernährung in Biel – Eine Stadt setzt auf nachhaltige Verpflegung“ [22]
- Website Stadt Biel „Gesunde Ernährung“ [23]



ANWENDUNG 1.2

Beschluss zu Nachhaltigkeitskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung

STADTRATSBESCHLUSS: MEHR BIOREGIONALE LEBENSMITTEL IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

KOMMUNE

Regensburg

Der Stadtratsbeschluss schreibt zur Erreichung der Ziele von Bio-Stadt und Öko-Modellregion vor, den Anteil an regionalen Bio-Produkte in öffentlichen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung deutlich zu erhöhen.

ZIELE

- Erhöhung des Anteils an regionalen Bio-Produkte in städtischen Kantinen sowie in Kita- und Schulverpflegung bis 2025 auf > 30 % und bis 2030 auf > 50 %
- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten mit Bio-Erzeugern und -Verarbeitern zur Schaffung eines Absatzmarktes für regionale Bio-Produkte und zur Unterstützung der Akteure entlang der gesamten Kette

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2017	Beitritt zum Netzwerk der Bio-Städte
2019	Ernennung zur „staatlich anerkannten Öko-Modellregion“ zusammen mit dem Landkreis Regensburg
2021	1. Stadtratsbeschluss „Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung in Einrichtungen städtischer Trägerschaft“
2022-2023	1. Speed-Dating zwischen regionalen Erzeuger- und Gastronomiebetrieben
	Bio-Regio-Coaching und Individual-Coaching von 7 Küchen (Bio-Zertifizierung)
	Workshops und Exkursionen (z.B. Bio-Zertifizierung, Bio kann Jeder, Bio Bitte) für Catering-Unternehmen und Küchen-Pächter
	Bedarfsermittlung von jährlichen Mengen und Verarbeitungsstufen der Catering-Unternehmen und Küchen-Pächter
	Netzwerkbildung: Vermittlung und Koordination zwischen Erzeugerbetrieben, Verarbeitungsbetrieben und Catering-Unternehmen
Ab 2022	Finanzielle Förderung regionaler Bio-Betriebe zur Eingliederung in den Wertschöpfungsprozess (über jährliche Fördergelder)
2024	Anpassung des Stadtratsbeschlusses als Reaktion auf Umsetzbarkeit der Caterer und Küchen-Pächter: Bio als Pflichtkriterium, Regionalität als Zuschlagskriterium
2024-2027	Bundesförderprojekt Modellregionenwettbewerb „Ganz große Küche! Regional. Bio. Regensburg.“: Coaching von 12 Küchen mit Begleitprogramm (Workshops, Exkursionen, Kommunikationsmittel, Bio-Zertifizierung)

RESULTATE

- Ca. 30 % Bio-Anteil über alle 70 Einrichtungen in städtischer Trägerschaft
- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten: Schaffung eines Absatzmarktes für regionale Bio-Produkte und Sicherstellung regionaler Beschaffung durch die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Aufbau einer regionalen B2B-Plattform (Regiothek) inkl. Logistik-Lösung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Umsetzbarkeit des Kriteriums Bio-Regionalität in Ausschreibungen	Änderungen der Bezugsgröße „regional“ von 100 km Radius um den Zubereitungsort zu regionalem Bio-Siegel, z.B. Bayerisches Bio-Siegel oder gleichwertig; Reduzierung von Bio-Regionalität als Pflichtkriterium in 2021 auf Regionalität als Zuschlagskriterium in 2024
Fehlende Personalstelle bei der Stadt	Erfolgreiche Antragsstellung für Personal (halbe Stelle für Bio-Stadt und Öko-Modellregion)
Aufwendiges Ausschreibungsverfahren für Stadtverwaltung	Entwicklung einer Musterleistungsbeschreibung durch interdisziplinäre Arbeitsgruppe (50 % Qualitätskriterien und 50 % Preis)
Sicherstellung regionaler Wertschöpfungsketten	Notwendige finanzielle Unterstützung einiger Bio-Erzeuger (über Fördergelder, z.B. von Öko-Modellregion „Kleinprojekteförderung“ oder Modellregionenwettbewerb)
Keine zeitlichen Kapazitäten der Küchen für die Einführung von Bio	Individuelles Küchen-Coaching über einen Zeitraum von ca. 1,5 Jahren und Angebot von Workshops, Exkursionen und Kommunikationsmaterialien

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Umweltamt; Verwaltungspersonal der Bio-Stadt & Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg

KOOPERATIONEN

Politik und Verwaltung auf Landesebene; Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg-Schwandorf (AELF); Netzwerk der Öko-Modellregionen und Bio-Städte; Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft; Initiativen: „Bio Bitte“, „Bio kann jeder“; Sanddorf-Stiftung; Ernährungsrat, Radis & Bona

QUELLEN

- Beschlussvorlage der Stadt Regensburg VO/21/17623/3 [24]
- Beschlussvorlage der Stadt Regensburg VO/24/21149/31 [25]
- Website der Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg [26]
- Beitrag „Bio-Schälkartoffeln für Kantinen im Regensburger Land“ [27]



INSTRUMENT DER REGULIERUNG 2

KOMMUNALE KONZEPTE UND LEITBILDER FÜR DIE NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

Kommunale Konzepte und Leitbilder schaffen (allerdings unverbindlichen) Orientierungsrahmen für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung durch die Kommunalverwaltung und ggf. andere Organisationen (z.B. Ernährungsräte).

ANWENDUNGEN

2.1 Interkommunales Verpflegungskonzept für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

2.2 Qualitätsrahmen für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

2.3 Kommunale Ernährungsstrategie inkl. nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

2.4 Leitfaden für nachhaltige Beschaffung

FUNKTION

- Strategische Orientierungen
- Grundlagen für kommunalpolitische Beschlüsse

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen
2. Steuerungs-/Arbeitsgruppe bilden
3. Betroffen Akteursgruppen und ggf. externe Expertise einbeziehen
4. Entwicklung von Konzept, Qualitätsrahmen, Strategie, Leitfaden
5. Vorstellung der Ergebnisse
6. Übergabe und Berücksichtigung in den jeweiligen Ämtern

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Nicht alle relevanten Ämter und Abteilungen werden miteingebunden	→ Identifizierung aller relevanten Ämter vorab (Akteursanalyse)
Fehlen von Fakten, kommunalspezifischen Daten und Informationen	→ Erhebung bzw. Beschaffung von Fakten und kommunalspezifischen Daten und Informationen
Fehlende Verbindlichkeit und daher fehlende Anreize für Amtsleitungen und Mitarbeitende in der Verwaltung	→ Sensibilisierung und Aufklärung, z.B. durch Exkursionen zu einer Küche oder einem landwirtschaftlichen Betrieb; thematische Kommission oder Beirat; externe Prozessbegleitung und Moderation

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Liegenschaftswesen
- Planung, Infrastruktur und Stadtentwicklung
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Andere Kommunen
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Forschungseinrichtungen
- Privatunternehmen
- Vereine und Verbände

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Nachhaltige Schulverpflegung als Perspektive für Kommunen“ [28]
- Leitfaden „Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger“ [29]
- Leitfaden „Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule“ [30]



ANWENDUNG 2.1

Interkommunales Verpflegungskonzept für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

VERPFLEGUNGSKONZEPT FÜR KINDERTAGESSTÄTTEN UND GRUNDSCHULEN IN DER ÖKO-MODELLREGION KULTURRAUM AMPERTAL

KOMMUNE

Kommunen der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal

Das interkommunale Verpflegungskonzept schafft den Rahmen für die Kooperation von 11 Gemeinden, um die Mittagsverpflegung für Schulen und Kitas nachhaltig zu gestalten.

ZIELE

- Ausbau der gesunden, bedarfsgerechten und klimafreundlichen Mittagsverpflegung
- Vorbereitung auf Ganztagesbetreuung (Anspruch)
- Reduzierung des Verwaltungsaufwands der einzelnen Kommunen durch Synergien und Steigerung der Wirtschaftlichkeit (z.B. zentrale Organisation der Vergabe, geringerer Personalaufwand, Skaleneffekte)
- Erhöhung der Qualität und Zufriedenheit durch einheitliche Standards

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2006	Beginn der interkommunalen Zusammenarbeit (ILE Kulturraum Ampertal)
2019	Start der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal
2024	Vernetzungstreffen zur Verpflegung in Kitas und Schulen im Ampertal
2025	Verabschiedung des Verpflegungsleitbilds zur Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen
	Verabschiedung des Verpflegungskonzepts für die Gemeinden Allershausen, Attenkirchen, Fahrenzhausen, Haag a. d. Amper, Kirchdorf a. d. Amper, Kranzberg, Langenbach, Paunzhausen, Wolfersdorf, Zolling, Stadt Freising
	Bewilligung der Förderung für interkommunale Zusammenarbeit
2026	Unterzeichnung einer Zweckvereinbarung von 7 Gemeinden zur Teilnahme an einem interkommunalen Vergabeverfahren
	Erstellung von Vergabeunterlagen für 7 der elf Gemeinden für die Mittagsverpflegung in Kitas und Grundschulen

RESULTATE

- Verpflegungsleitbild „Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen in der ILE-Region Kulturraum Ampertal“ als Teil des Verpflegungskonzepts
- Verpflegungskonzept für kommunale Kindertageseinrichtungen, Horte und Grundschulen mit inhaltlichen Schwerpunkten:
  - Qualitätsstandards der Verpflegung, z.B. Vermeidung von cook & freeze, Orientierung an DGE-Standards, Bio-Anteil > 30 %
  - Mittagessen als Teil des pädagogischen Konzepts
  - Laufende Anpassung der Mengenkalkulation durch Messung der Lebensmittelreste
  - Einheitliche Gebühr durch Mischkalkulation, differenziert nach Einrichtungsart und Alter der Tischgäste
- Interkommunale Vergabe für die Mittagsverpflegung in Kitas und Grundschulen in 7 Gemeinden der ÖMR Kulturraum Ampertal

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Unterschiedliche Ausgangslagen in den Gemeinden, z.B. unterschiedliche Ansprüche, bauliche Voraussetzungen, Preisstrukturen	Abstimmungstreffen um Rahmenbedingungen zu klären; Einbezug externer Fachleute; Kompromisse für einheitliche Standards
Hoher Verwaltungsaufwand und damit verbundene Kosten für die Organisation der Kita- und Schulverpflegung in den Gemeinden	Gemeinsame Kostenübernahme durch einen auf Einwohnerzahl basierenden Verteilungsschlüssel; Förderung für externe Kosten bei interkommunaler Zusammenarbeit (z.B. Rechtsberatung); Projektumsetzung durch das ÖMR-Management
Hohe Kosten für qualitativ hochwertige Mahlzeiten mit Bio-Anteil	Einheitliches digitales Bestell-, Abmelde- und Bezahlsystem; Preisvorteile durch Skaleneffekte bei höheren Bestellmengen

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Bürgermeister*innen der elf Gemeinden; Gemeinderäte; Projektmanagement der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal und der ILE Kulturraum Ampertal; Schulamt; Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Finanzverwaltung

KOOPERATIONEN

Kitas und Schulen; Arbeitskreis (Kommunen und Küchenchef); Rechtsberatung zur Vergabe; Kooperationspartner zur Ernährungsbildung

QUELLEN

- Leitfaden „Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Grundschulen in der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal“ [31]
- Website Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal [32]
- Artikel „Verpflegung von Kita und Schule - möglichst bio und regional!“ [33]



ANWENDUNG 2.2

Qualitätsrahmen für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

QUALITÄTSKRITERIEN FÜR DIE NACHHALTIGE MITTAGSVERPFLEGUNG IN KITAS UND SCHULEN

KOMMUNE

Kassel

Das Konzept, inkl. Ist-Analyse, Qualitätskriterien, Prüfkonzept und Ausschreibungsunterlagen, sowie Empfehlungen, schafft einen Rahmen für die bio-regionale Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen.

ZIELE

- Umfassende Bestandsaufnahme der Mittagsverpflegung in öffentlichen Schulen und Kitas
- Erarbeitung von Versorgungsclustern für zukünftige Ausschreibungen
- Entwicklung von Qualitätskriterien für die Ausschreibung und Vergabe der Mittagsverpflegung sowie eines Prüfkonzepts zur Qualitätssicherung
- Bereitstellung von Handlungsempfehlungen für die Stadt Kassel sowie übertragbarer Ergebnisse für andere Kommunen

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2023	Bildung einer Steuerungsgruppe und regelmäßige Treffen bestehend aus Projektteam und beteiligten Ämtern
	Ist-Analyse der Verpflegungsstrukturen inkl. Vergleich unterschiedlicher Verpflegungssysteme, Auswertung von Speiseplänen
	Entwicklung von Versorgungsclustern anhand vorab erhobener Daten
	Entwicklung von Qualitätskriterien, Prüfkonzept und Textbausteine für Ausschreibungsunterlagen
2014	Validierung des Prüfkonzepts mit Zertifizierungsstelle und Praxisbetrieben
	Erarbeitung von Empfehlungen für die praktische Umsetzung sowie eines Handlungsplans für das weitere Vorgehen
	Validierung des Prüfkonzepts mit Zertifizierungsstelle und Praxisbetrieben
	Erarbeitung von Empfehlungen für die praktische Umsetzung sowie eines Handlungsplans für das weitere Vorgehen

RESULTATE

- Bericht „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel“, darin:
  - Bestandsaufnahme der Verpflegungsstruktur an Kitas und Schulen der Stadt Kassel
  - Mögliche Versorgungscluster für zukünftige Ausschreibungen
  - 11 Qualitätskriterien mit Nachhaltigkeitsfokus für zukünftige Ausschreibungen, inkl. Mustertextbausteine
  - Internes und externes Prüfkonzept zur Qualitätssicherung
  - Empfehlungen für die praktische Umsetzung der Qualitätskriterien

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Geringe Kommunikation zwischen beteiligten Ämtern erschwert ganzheitliche Betrachtung von Verpflegungsstrukturen	→ Steuerungsgruppe und regelmäßige Treffen mit Ämtern, um Austausch zu ermöglichen
Unklar welche Akteure einbezogen werden müssen	→ Gespräche mit unterschiedlichen Ämtern, um relevante Akteure zu identifizieren
Keine belastbaren Daten	→ Datenerhebung durch Ämter und Forschungsgruppe zur Durchführung einer Ist-Analyse
Keine zuständige Personalstelle für die Umsetzung der Empfehlungen	→ Schaffung von personellen Kapazitäten

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Amt für Kindertagesbetreuung; Amt für Schule und Bildung; Umwelt- und Gartenamt; Zentrales Vergabemanagement; Hochbauamt

KOOPERATIONEN

Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen; Lokale Catering-Unternehmen, Lokale Landwirtschaftsbetriebe; Gesellschaft für Ressourcenschutz Göttingen (Öko-Kontrollstelle), Rechtsberatung zur Vergabe; andere Kommunen für fachlichen Austausch

QUELLEN

- Bericht „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel“ [15]
- Artikel „Bio in der Kita- und Schulverpflegung richtig ausschreiben“ [34]
- Artikel „Bio-regionale Kita- und Schulverpflegung in Kassel“ [35]



ANWENDUNG 2.3

Kommunale Ernährungsstrategie inkl. nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

LEIPZIGER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

KOMMUNE

Leipzig

Die Ernährungsstrategie verfolgt das Ziel, ein gesundes, klimafreundliches und sozial gerechtes Ernährungssystem, inkl. Gemeinschaftsverpflegung aufzubauen.

ZIELE

- Förderung einer nachhaltigen Ernährung für alle Leipziger*innen
- Stärkung der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft
- Erhöhung des Anteils von Bio- und regionalen Lebensmitteln
- Verbesserung der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung (Kitas, Schulen, Kantinen)
- Reduktion der klimarelevanten Emissionen im Ernährungssystem

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2020	Sofortmaßnahmenprogramm zum Klimanotstand mit strategischen Zielen zu einer nachhaltigen Ernährung
2022	Ratsbeschluss zum Energie- und Klimaschutzprogramm 2030 (Klimaneutralität bis 2040) → Nachhaltige Ernährung als Erfolgsfaktor
2023	Beginn der Entwicklung einer kommunalen Ernährungsstrategie
	Vorarbeiten und Abstimmungen mit dem Leipziger Ernährungsrat
2024	Grundlagenstudie zum Ernährungssystem der Stadt Leipzig
2025	Online-Bürgerumfrage mit ca. 1.700 Teilnehmenden
2025	Fachbeteiligung zur Konsultation der Maßnahmenvorschläge für die Ernährungsstrategie
	Einbindung von Zivilgesellschaft, Verwaltung und Wirtschaft, Wissenschaft
2026	Vorbereitung der politischen Beratung der Ernährungsstrategie im Stadtrat

RESULTATE

- Ganzheitliches Leitbild für Ernährungspolitik in Leipzig
- > 30 Maßnahmenvorschläge in 5 Zieldimensionen, inkl. Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung
- Grundlage für langfristige kommunale Wirtschaftsförderung im Ernährungssektor

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Komplexe Koordination vieler Akteure während des Entwicklungsprozesses	→	Strukturierter Beteiligungsprozess und bereits aufgebaute Netzwerke (inkl. aus der Gemeinschaftsverpflegung)
Ansprache der unterschiedlichen Akteure	→	Sukzessiver Aufbau einer Arbeits- und Vertrauensbasis über mehrere Jahre
Stakeholder-Fatigue der Praxisakteure	→	Gezielte Ansprache für relevante Veranstaltungen; Wertschätzung gegenüber den Praxisakteure innerhalb des Netzwerks; Dialogformat zwischen Projekten zum Austausch und zur Abstimmung

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Referat Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz; Volkshochschule Leipzig; Amt für Schule; Amt für Digitalisierung und Organisation; Gesundheitsamt; Amt für Stadtgrün und Gewässer; Amt für Umweltschutz; Amt für Wirtschaftsförderung; Amt für Jugend und Bildung

KOOPERATIONEN

Ernährungsrat Leipzig e.V.; Regionale Landwirt*innen und Verarbeitungsbetriebe; Bildungseinrichtungen (Kitas, Schulen); Zivilgesellschaftliche Initiativen; Forschungsprojekte

QUELLEN

- Website Stadt Leipzig „Leipziger Ernährungsstrategie“ [36]
- Website Ernährungsrats Leipzig e.V. „Beteiligungsprozess zur Ernährungsstrategie“ [37]

ANWENDUNG 2.4

Leitfaden für nachhaltige Beschaffung

ÖKOKAUF WIEN - PROGRAMM FÜR DIE ÖKOLOGISCHE BESCHAFFUNG

KOMMUNE

Wien

Das Programm reguliert die öffentliche Beschaffung in allen Bereichen nach umweltfreundlichen Kriterien, inkl. Lebensmittel für die öffentlichen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

ZIELE

- Maximierung des Einkaufs umwelt- und klimaschonender Waren und Dienstleistungen
- Nutzung des kommunalen Beschaffungsvolumens, um Anreize für nachhaltige Produktion zu schaffen
- Vorbildfunktion für Wirtschaft und private Konsument*innen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

1998	Gründung und Start von ÖkoKauf Wien zur Etablierung eines umweltgerechten Einkaufs
2014	Durchführung einer Wirkungsanalyse; Präsentation der Ergebnisse in einer Jubiläums-Ausstellung
	Ausbau des interdisziplinären Beteiligungsprozesses zur Weiterentwicklung der Standards (Einführung eines Qualitätssicherungssystems)
2016	Veröffentlichung des Positionspapiers für den nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln (Fokus auf Saisonalität, Regionalität, Bio-Qualität und geringen Verarbeitungsgrad)
2018	Weiterentwicklung der Richtlinien für die Beschaffung von Eiern und Eiprodukten
2019	Steigerung des Bio-Anteils in der Schulverpflegung auf > 50 %
2025 - 2027	Neue Programmperiode mit Schwerpunkt auf Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft

RESULTATE

- Verbindliche Kriterien für die öffentliche Beschaffung
- Nachhaltigkeitskriterien für 120.000 Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen, inkl. > 30 % Bio-Anteil aller eingekauften Lebensmittel, in Kindergärten > 60 % Bio-Anteil, in Schulen > 50 % Bio-Anteil

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Komplexität der Beschaffungsprozesse erfordert hohes Maß an Koordination und Fachwissen	→ Etablierung eines professionellen Programmmanagements (z.B. Programmleitung im Magistrat)
Schwierigkeit bei der Nachverfolgung von Lieferketten	→ Nutzung zertifizierter Standards (Bio, Fairtrade) und Aufbau einer eigenen Datenbank
Spannungsfeld zwischen Nachhaltigkeitszielen und EU-Vergaberecht	→ Entwicklung rechtssicherer Kriterienkataloge und Leitfäden, die als Mindeststandards in Ausschreibungen integriert werden
Konflikt zwischen lowest-price-Ansatz und Bio-Qualität	→ Ganzheitliche Betrachtung der Lebenszykluskosten und Nutzung des Volumeneffekts zur Preisstabilisierung

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Magistratsabteilung Stadt Wien – Umweltschutz; diverse Fachabteilungen der Stadtverwaltung (Kindergärten Schulen); Wiener Gesundheitsverbund; Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser

KOOPERATIONEN

Bereichsleitung für Klimaangelegenheiten; Wiener Stadtwerke; Die Umweltberatung; FAIRTRADE Österreich

QUELLEN

- Artikel „Ökologischer Einkauf von Lebensmitteln und nachhaltig durchgeführte Veranstaltungen“ [38]
- Leitfaden „Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien“ [39]



INSTRUMENT DER REGULIERUNG 3

ERNÄHRUNGSBEZOGENE EINHEITEN IN DER KOMMUNALVERWALTUNG

Ernährungsbezogene Einheiten ermöglichen es der Kommunalverwaltung, Ernährungsthemen departementsübergreifend zu behandeln, Synergien zwischen den Ämtern zu erzeugen und den Austausch mit externen Akteuren zu fördern.

ANWENDUNGEN

3.1 Koordinationsstelle für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung (ämterübergreifend)

3.2 Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung

FUNKTION

- Erarbeitung von Konzepten und Leitbildern, sowie Umsetzung von Beschlüssen

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen (basierend auf kommunalpolitischen Beschlüssen)
2. Klärung und Sicherung von Finanzierungsmöglichkeiten (z.B. Haushalt, Projektförderungen)
3. Aus- und Aufbau von Einrichtungen (z.B. Küchen) sowie Stellen und Kompetenzen in den jeweiligen Ämtern
4. Bei Bedarf Unterstützung von Externen einholen
5. Vernetzung und Kooperation mit zivilgesellschaftlichen Akteuren
6. Konzeptionelle Erarbeitung und Umsetzung von Inhalten

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Keine klare Verantwortlichkeit für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung in der Verwaltung	→	Dauerhafte Einrichtung einer Personalstelle (z.B. Stabsstelle)
Keine ausreichende finanzielle Förderung von Stellen und Maßnahmen	→	Einplanen von Mittel in den Haushalt, sowie Beantragung von Drittmitteln
Personalmangel	→	Zusammenarbeit mit zivilgesellschaftlichen Organisationen
Akzeptanz- und Sichtbarkeitsproblem der Maßnahmen	→	Sensibilisierung und Vertrauensbildung mit der Zielgruppe
Zu hohe Nachhaltigkeitsanforderungen	→	Schrittweise Steigerung von Anforderungen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Planung, Infrastruktur und Stadtentwicklung
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Umwelt- und Klimaschutz
- Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Ministerien auf Bundes- und Landesebene
- Privatunternehmen
- Vereine und Verbände
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Website Ökolandbauportal „Ernährungshäuser als kommunale Kompetenzzentren für Ernährung“ [40]
- Leitfaden „Kommunen gestalten Ernährung: neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung“ [41]



ANWENDUNG 3.1

Koordinationsstelle für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung (ämterübergreifend)

KOORDINATIONSSTELLE FÜR KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG

KOMMUNE

Stuttgart

Die Koordinationsstelle entwickelt in Abstimmung mit anderen Abteilungen Konzepte und Maßnahmen und koordiniert Projekte innerhalb der Stadtverwaltung und in Kooperation mit externen Organisationen, u.a. zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

ZIELE

- Bündelung und Sichtbarkeit für Aktivitäten zu Klimaschutz und Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung
- Identifizierung und Förderung von Schnittstellen sowie Schaffung geeigneter Rahmenbedingungen zur Umsetzung von Maßnahmen, z.B. Qualitätsleitlinien für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung
- Stärkung von Ernährungskompetenz und Förderung einer klimafreundlichen Ernährungsweise
- Identifizierung nachhaltiger und/oder regionaler Wertschöpfungsketten und Begleitung innovativer Ansätze

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2022	Einrichtung der dauerhaften Koordinationsstelle für klimafreundliche Ernährung
	Motivationserklärung zur Foodsharing-Stadt
	Verabschiedung des Klimafahrplans 2035 mit Zusatzmaßnahme Ernährung
2023	Förderprogramm für öffentliche Lebensmittel-Fairteiler
2026	Laufender Prozess zur ämterübergreifenden Konzeption Ernährung und (Weiter-)Entwicklung von Maßnahmen im Bereich Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung

RESULTATE

- Informationen zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung und zielgruppengerechte Vermittlung
- Ämterübergreifender Austausch einzelner Fachbereiche zum Thema nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung und Bildung von Arbeitsgruppen zur weiteren Bearbeitung
- Nachhaltiges Catering bei städtischen Veranstaltungen
- Teilnahme an landesweiten Messwochen gegen Lebensmittelverschwendung
- Kampagne für höhere Lebensmittelwertschätzung in der städtischen Betriebskantine
- Vernetzungsveranstaltungen und Schulungen von Multiplikator*innen, z.B. Kochworkshops

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Fehlende strukturelle Verankerung	→	Dauerhafte Einrichtung einer Abteilung Klimaschutz mit finanziellem Budget für klimafreundliche Ernährung
Personalmangel	→	Sehr gute interne Vernetzung zwischen den Ämtern durch regelmäßige Austauschrunden und Synergieeffekte; langfristige Kooperation mit Vereinen, Stiftungen, Initiativen und Bürger*innen
Fehlende Sichtbarkeit des Themas	→	Unterschiedliche Bildungsformate und Kampagnen
Fehlendes Interesse der Bevölkerung	→	Positive Kommunikation und Unterstützungsangebote für Multiplikator*innen, z.B. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Gesundheitsamt; Stuttgarter Bildungspartnerschaften; Haupt- und Personalamt (u.a. Betriebsrestaurants); Wirtschaftsförderung; Schulverwaltungsamt; Jugendamt; Betriebliches Gesundheitsmanagement; Garten-, Friedhofs- und Forstamt; Strategische Sozialplanung

KOOPERATIONEN

Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart e.V.; Raupe Immersatt e.V.; Stuttgarter Jugendhaus Gesellschaft; Bürgerstiftung Stuttgart; Fairteiler-Betreiber*innen; Bio-Musterregion Ludwigsburg-Stuttgart

QUELLEN

- Artikel „Klimafreundliche Ernährung“ [42]
- Website Jetzt Klimachen [43]
- Website Ernährungsrat Stuttgart [44]
- Artikel „Klimastrategie“ [45]



ANWENDUNG 3.2

Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung inkl. Gemeinschaftsverpflegung

FORUM KÜCHE - BREMER KOMPETENZZENTRUM FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

KOMMUNE

Bremen

Forum Küche unterstützt Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei, die Anforderungen des Senats zu gesunder und nachhaltiger Ernährung umzusetzen.

ZIELE

- Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in teilnehmenden Einrichtungen (DGE-Empfehlungen, Bio-Anteil, Regionalität, Saisonalität, Reduktion Fleischanteil, Halbierung Lebensmittelabfälle)
- Höheres Qualifizierungsniveau bei den Kursteilnehmer*innen im Umgang mit frischen, saisonalen, unverarbeiteten (Bio-)Zutaten
- Steigerung der Akzeptanz für Bio-Lebensmittel bei allen Zielgruppen
- Aufbau und Vernetzung von Kontakten und Kooperationspartner*innen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2015	Bremen wurde Bio-Stadt
2016	Bürgerantrag gegen Billigfleisch in Kitas und Schulen
2018	Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen durch den Senat der Freien Hansestadt Bremen beschlossen
2022	Beschluss der Klimaschutzstrategie 2038
2023 - 2024	Bau der Räumlichkeiten in der Bremer vhs und Einstellung der Mitarbeiter*innen im Forum Küche
2024	EU Organic Award für die beste Bio-Stadt Europas der Europäischen Kommission für Bremen
2025	Einrichtung der Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung bei der Bremer vhs in Kooperation mit dem Senator für Kinder und Bildung

RESULTATE

- 57 Fortbildungen/Veranstaltungen zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung (insg. 910 Teilnehmende und Multiplikator*innen erreicht)
- Bio-Anteil in öffentlichen Bremer Kitas > 50 %
- Kooperationen mit Organisationen aus dem Ernährungs- Gesundheits- und Bildungsbereich
- Beschluss zur Grundfinanzierung bis 2029
- Protoküchenberatung (Intensivcoaching für Kitas über mehrere Monate)
- Kostenloser Verleih von mobilen Küchen für Kitas und Schulen zu Maßnahmen der Ernährungsbildung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Raum- und Standortprobleme	→ Ansiedlung bei der Bremer Volkshochschule
Unsichere politische Finanzierung	→ Senatsbeschluss und Drittmittel
Schlechte Erreichbarkeit der Zielgruppe	→ Vertrauensbildende, aufsuchende, praxisnahe Küchenberatung; Peer-to-Peer-Beratung
Geringe Bekanntheit	→ Digitale Präsenz (Website, Social Media), Presseartikel, Netzwerkpartnerschaften

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Senatorin für Umwelt, Klima & Wissenschaft (Förderung von Forum Küche); Senator für Kinder & Bildung; Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucher*innenschutz; Bremer Volkshochschule (Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen und Trägerin von Forum Küche)

KOOPERATIONEN

Landesinstitut für Schule Bremen; Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS; Krankenkassen; Umweltzentrum Hannover e.V.; Zivilgesellschaftliche Organisationen; Moin! Ernährungsrat für Bremerhaven, das Cuxland und Umzu e.V.; Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen Bremen e.V.; Verbraucherzentrale Bremen e.V.; Kita Bremen und Freie Bremer Kitaträger; Sarah Wiener Stiftung

QUELLEN

- Senatsbeschluss Stadt Bremen „Steigerung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Bremer Gemeinschaftsverpflegung durch Fortsetzung der Finanzierung des Forum Küche.“ [46]
- Bericht „Umsetzung des Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ [47]
- Website Forum Küche [48]
- Website „Klimaschutzstrategie 2038 der Freien Hansestadt Bremen“ [49]

ÖKONOMISCHE INSTRUMENTE

Übersicht

Kommunen können durch die öffentliche Beschaffung, die Finanzierung von Infrastrukturen und den Betrieb eigener Einrichtungen – sofern diese an entsprechenden Kriterien ausgerichtet sind – die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten.

Die kommunale Wirtschaftsförderung ist zentral für die Erreichung kommunaler und übergeordneter Nachhaltigkeitsziele [50]. Sie sollte auch für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden, bspw. um eine verlässliche Nahversorgung zu gewährleisten [51]. Bei den hier vorgestellten wirtschaftlichen Instrumenten tritt die Kommune als wirtschaftliche Akteurin auf und tätigt direkte ökonomische Transaktionen.

Das Instrument *Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung* wird angewendet, indem Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungs- und Vergabeprozesse einbezogen werden bzw. Rahmenverträge für die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel abgeschlossen werden. So wird sichergestellt, dass ökologische und soziale Standards, wie sie z.B. in *Kommunalen Beschlüssen* und/oder *Konzepten/Leitbildern* verankert sind, in den betrieblichen Abläufen der Einrichtungen berücksichtigt werden. Für die effektive Anwendung des Instruments müssen rechtliche Spielräume ausgereizt und eng mit dem kommunalen Beschaffungswesen, sowie ggf. mit externen Vergabeexpert*innen kooperiert werden.

Die *Kommunale Finanzierung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung* ermöglicht Mehrkosten, die z.B. durch den Bezug nachhaltiger Lebensmittel entstehen, zu tragen oder nachhaltigkeitsorientierte Infrastrukturmaßnahmen umzusetzen, wie z.B. die energetische Modernisierung von Frischküchen. Solche gezielten finanziellen Anreize und Investitionen ermöglichen die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung selbst in Einrichtungen mit limitierten Budgets. Derartige Finanzierungen können bspw. aus Mitteln für Klimaschutz und Gesundheitsförderung erfolgen.

Kommunale Eigenbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung stellen das direkteste ökonomische Engagement von Kommunen dar. Durch den Betrieb eigener Produktionsküchen inklusive der Logistik und Auslieferung oder den Betrieb von Frischküchen in den Einrichtungen kann die Kommune Beschaffung und Qualität der Lebensmittel und Gerichte kontrollieren. Dies reduziert die Abhängigkeit von externen Anbietern und erlaubt die konsequente Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen anstelle von überwiegend preisgesteuerten Ausschreibungen.

Kategorie	Instrumente	Anwendungen	Beispiele
Ökonomische Instrumente	1. Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungs- und Vergabeprozessen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Nürnberg
		1.2 Rahmenverträge für Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Dortmund
	2. Kommunale Finanzierung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Finanzierung von Frischküchen zur Bereitstellung eines nachhaltigen Speiseangebots	Merzhausen
		2.2 Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel	Kenzingen
	3. Kommunale Eigenbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Betrieb von nachhaltigen Produktionsküchen und Auslieferung	Holzkirchen
		3.2 Betrieb von nachhaltigen Frischküchen in Einrichtungen	Augsburg



ÖKONOMISCHES INSTRUMENT 1

NACHHALTIGE BESCHAFFUNG IN KOMMUNALEN EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Durch Nachhaltigkeitskriterien in der Ausschreibung können Kommunen die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel in ihren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sicherstellen.

ANWENDUNGEN

1.1. Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungs- und Vergabeprozessen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

1.2 Rahmenverträge für Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

FUNKTION

- Sicherstellung der Verwendung nachhaltiger Lebensmittel

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen
2. Ratsbeschluss für Ausschreibungskriterien vorbereiten
3. Ratsbeschluss fällt positiv aus
4. Markterkundung durchführen und Machbarkeit prüfen
5. Lose definieren
6. Leistungsbeschreibung mit Kriterien erstellen
7. Kriterien formal prüfen (lassen)
8. Ausschreibung (und aktive Bewerbung)
9. Evaluation und Vergabe
10. Lieferungen (ggf. zusätzliche Maßnahmen)
11. Prüfung und Anpassung (falls nötig)

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Unwissen und begrenzte Kapazitäten in der Verwaltung	→	Kapazitäten und Kompetenzen in der Verwaltung aufbauen
Kriterien für Nachhaltigkeit tlw. nicht rechtlich definiert (z.B. Regionalität)	→	Zusammenarbeit mit Vergabeexpert*in zur Erstellung rechtsicherer Kriterien
Zu kurz angelegte Ausschreibungsprozesse	→	> 1,5 Jahre für Ausschreibungsprozess einplanen
Schwankende Qualität des Angebots	→	Prüfkonzept zur Qualitätssicherung einführen; Markterkundung durchführen, um Vielfalt des Angebots zu kennen
Hoher bürokratischer Aufwand für kleinere, regionale Catering-Unternehmen	→	Informationsveranstaltungen für kleine, regionale Catering-Unternehmen
Fehlende Angebote von kleinen, regionalen Catering-Unternehmen aufgrund des bürokratischen Aufwands	→	Zielgruppenspezifische Informationsveranstaltungen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Kantinen kommunaler Eigenbetriebe
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Rechts- und Ordnungswesen
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Landeseinrichtungen
- Privatunternehmen
- Vereine und Verbände
- Weitere Unternehmen der Betriebe der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ [52]
- Leitfaden „Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen “ [53]
- Leitfaden „Nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung erfolgreich umsetzen“ [54]
- Musterleistungsbeschreibung für Rahmenverträge im Leitfaden „Nachhaltige Beschaffung Verwaltungsvorschrift Kantine“ [55]



ANWENDUNG 1.1

Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungs- und Vergabeprozessen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

NACHHALTIGKEITSKRITERIEN FÜR DIE BESCHAFFUNG VON KITAVERPFLEGUNG

KOMMUNE

Nürnberg

Nachhaltigkeitskriterien – u.a. hoher Bio-Anteil – in Ausschreibungs- und Vergabeprozesse ermöglichen die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel für die städtischen Kitas.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Qualitativ hochwertiges Mittagessen
- Ernährungsbildung
- Vorgabe der Speiseplangestaltung nach DGE-Qualitätsstandards
- > 50 % Bio-Anteil (monetärer Warenwert), bei Fleisch > 90 % Bio-Anteil, 100 % Bio-Anteil bei Eiern und Milch
- Weitere Nachhaltigkeitskriterien wie Saisonalität, Regionalität, nachhaltiger Fisch (MSC zertifiziert), Kakao und Bananen aus fairem Handel

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2014	Ratsbeschluss: Erhöhung Bio-Anteil auf bis zu 75 % bei Kita-Mahlzeiten bis 2020
2017	Schaffung der Stelle „Schnittstellenkoordinatorin für Schul- und Kitaverpflegung /DGE“
	Ausschreibung der Kitaverpflegung und Umsetzung des gemeinsamen Verpflegungskonzepts für alle städtischen Kitas
Ab 2017	Vertrag zur zentralen Mittagsversorgung für bis zu 130 städtischen Kitas mit einer Gewichtung von Preis/Qualität 45/55 in der Ausschreibung
	Gründung „Speiseplan Arbeitsgruppen“ zur Unterstützung der Catering-Unternehmen bei der Umsetzung der Nachhaltigkeitskriterien
2019	Ratsbeschluss zum Ziel den Bio-Anteils stufenweise auf 90 % zu erhöhen

RESULTATE

- 9.000 Mittagsmenüs pro Tag
- > 50 % Bio-Anteil, 90 % Bio-Anteil bei Fleischprodukten
- Umsetzung weiterer Nachhaltigkeitskriterien

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Schwankendes Qualitätsmanagement	→	Implementierung einer Stelle „Qualitäts- und Beschwerdemanagement“ zwischen Catering-Unternehmen und Kitas; Vertragliche Regelungen zum kontinuierlichen Bio-Nachweis und Herkunftsnachweise
Beschaffungsengpässe bei regionalen (Bio-)Lebensmitteln	→	Auf- und Ausbau von regionalen Wertschöpfungsketten

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Amt für Kinder, Jugendliche und Familien (Verwaltung für städtische Kindertageseinrichtungen); Zentrale Dienste (Vergabestelle der Stadt Nürnberg); Rechtsamt (Prüfung Vertragsunterlagen, Vergabemanagement); Fachkräfte in den städtischen Kitas/Speisplan AG (päd. Fachkräfte); Gesundheitsamt; Ordnungsamt; Rechnungsprüfungsamt; Personalrat

KOOPERATIONEN

Catering-Unternehmen als Vertragspartner; Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land und Roth

QUELLEN

- Artikel “Nürnberg – Ökologisch nachhaltige Mittagsverpflegung für Kindertagesstätten” [56]
- Website Jugendamt Stadt Nürnberg [57]
- Artikel „Bioverpflegung in Kitas“ [58]



ANWENDUNG 1.2

Rahmenverträge für Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

LEBENSMITTELRAHMENVERTRÄGE FÜR DIE NACHHALTIGE BESCHAFFUNG

KOMMUNE

Dortmund

Lebensmittelrahmenverträge sichern die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel für einen Teil der städtischen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und in der Verwaltung.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Klimafreundliche und gesunde Ernährung in städtischen Einrichtungen (Klimaneutralitätsziel bis 2035)
- Nachhaltige Ausrichtung der kommunalen Beschaffung
- Messung des Lebensmitteleinkaufs (Mengen) in der Verwaltung und Steuerung der Qualität des Einkaufs
- 50 % Bio-Anteil, fair, bio-regional und saisonal in städtischen Kantinen und bei Catering für die Kommune in 2025

SPEZIFISCHES VORGEHEN

Ab 2009	Vergabe- und Beschaffungsordnung mit Ziffer für Bündelung und Abnahme über Rahmenverträge
2014	Abschluss von Rahmenvertrag mit überregionalem Lebensmittelhändler mit Bio-Sortiment
2019	Grundsatzbeschluss zu nachhaltiger Beschaffung in der Gesamtverwaltung
	Abschluss von Rahmenvertrag mit regionalem Bio-Lebensmittelproduzent und -händler
2021	Beschluss Handlungsprogramm Klima-Luft 2030 (Handlungsfeld Landwirtschaft und Ernährung)
Ab 2021	Ressortübergreifender Arbeitskreis für regelmäßigen Austausch zur nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung
2024	Durchführung verschiedener Veranstaltungen, z.B. Filmvorführung, Ausstellung, Kochshow, Dinner-Events
Ab 2024	BMLEH-Förderprojekt „FoodConnectRuhr“ zum Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten
	EU-Förderprojekt „Turn the Tables“ zur Förderung der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung
2025	Verwaltungsinterne Umfrage zu Beschaffungsprozessen und Lebensmittelbedarfen
	Workshops mit Bedarfsträgern zur Neugestaltung des Warenkorbs
Ab 2026	Beratungsangebot für Produktionsküchen der Kita- und Schulverpflegung

RESULTATE

- 2 Rahmenverträge für FABIDO (städtischer Kitaträger), städtische Betriebskantine, Jugendfreizeitstätten, Vorzimmer und weitere dezentrale Bedarfe
- Kooperationen zu Ernährungsbildung mit regionalem Vertragspartner
- Gesteigerte Abnahme von Bio-Produkten auf > 50 % (gesamtstädtisch), Ø 70 % bei FABIDO
- Gesteigerte Abnahme aus Rahmenvertrag mit regionalem Bio-Lebensmittelproduzent und -händler

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Unvertrautes Thema in der Verwaltung	→ Verständnis schaffen und auf Ziele einigen
Kritik und fehlende Akzeptanz	→ Argumente und Faktencheck bei Nachhaltigkeitskriterien (z.B. Bio); Exkursionen zu Erzeugerbetrieben
Komplexes Berechnungssystem	→ Veranstaltungen mit Informationen zur Berechnung
Unwissen und begrenzte Kompetenzen	→ Unterschiedliche Kommunikationsmaßnahmen (z.B. Umfrage, Workshops, E-Learning „Nachhaltige Beschaffung“, Intranet)
Schwankende Verfügbarkeit und Bedarfe von Produkten	→ Abschluss von 2 Rahmenverträgen für verschiedene Bedarfe
Kosten der Umstellung auf nachhaltige Produkte	→ Rezeptanpassungen und Speiseplanänderungen; Reduzierung von Lebensmittelverschwendung → Rabattsatz über Rahmenvertrag; Einsparung indirekter Kosten (z.B. Personal, Zeit) durch Rahmenvertrag

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Vergabe- und Beschaffungszentrum (inkl. Finanzausschuss); Umweltamt – Koordinierungsstelle Klimaschutz und Klimafolgenanpassung; Amt für Angelegenheiten des Oberbürgermeisters und des Rates - Büro für Internationale Beziehungen; FABIDO – Eigenbetrieb

KOOPERATIONEN

Regionale (Bio-)Lebensmittelproduzent*innen und Lieferanten, Catering-Unternehmen; Ernährungsrat Dortmund und Region e.V.; Private Beratungsunternehmen; Verbraucherzentrale NRW, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung; Ökolandbauportal; Initiative „BioBitte“; Bio-Städte Netzwerk; EU Public Food Procurement Network; Netzwerk Faire Metropole Ruhr; BioMentoren; Welthaus Dortmund e.V.

QUELLEN

- Website Stadt Dortmund „Ernährung und Landwirtschaft“ [59]
- Beschluss Stadt Dortmund „Nachhaltige Beschaffung“ [60]
- Strategiepapier Stadt Dortmund „Handlungsprogramm Klima-Luft 2030“ [61]



ÖKONOMISCHES INSTRUMENT 2

KOMMUNALE FINANZIERUNG VON EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

Durch kommunale Finanzierung lassen sich nachhaltige Praktiken, Technologien und Infrastrukturen in (kommunalen) Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung realisieren.

ANWENDUNGEN

2.1. Finanzierung von Frischküchen zur Bereitstellung eines nachhaltigen Speiseangebots

2.2 Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel

FUNKTION

- Unterstützung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durch (Anschub-,Teil- oder Voll-) Finanzierung

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen
2. Finanzbedarf ermitteln
3. Ratsbeschluss vorbereiten
4. Ratsbeschluss fällt positiv aus
5. Finanzierung umsetzen
6. Regelmäßige Überprüfung bzgl. Erfordernis
7. Resultate, inklusive Multiplikationseffekte, evaluieren; ggf. Anpassungen vornehmen

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Unklare rechtliche Basis für kommunale wirtschaftliche Betätigung	→	Rechtliche Basis prüfen und über geeignete Fördervorgaben (z.B. multiplikative „Schlüssel"-Unternehmen) realisieren
Öffentliche Zurückhaltung/Vorbehalte gegenüber kommunale wirtschaftliche Betätigung	→	Aufklärung bzgl. öffentlichem Zweck (Gemeinwohl), Daseinsvorsorge, Subsidiaritätsprinzip, Klimaschutz

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Finanzwesen
- Gesundheitswesen
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Rechts- und Ordnungswesen
- Umwelt- und Klimaschutz
- Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Staatliche Fachstellen (Bund/Land)
- Stiftungen
- Vereine und Verbände
- Zivilgesellschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Artikel „Wirtschaftsförderung 4.0 – Kooperative Wirtschaftsformen in Kommunen" [62]
- Artikel „Stuttgarter Kitas: Bio-Anteil über 50 Prozent" [63]



ANWENDUNG 2.1

Finanzierung von Frischküchen zur Bereitstellung eines nachhaltigen Speiseangebots

FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG BEIM AUFBAU EINER FRISCHKÜCHE

KOMMUNE

Merzhausen

Durch die Nachrüstung einer Zuluftanlage in der kommunalen Küche kann diese durch den Verein Hexentäler Kinderküche als Frischküche für die Schulverpflegung genutzt werden.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Ausbau einer gemeinnützigen Küche durch die Kommune zur Mittagsverpflegung der Grundschule
- Förderung einer gesunden, regionalen und klimafreundlichen Ernährung
- Integration pädagogischer Elemente (z.B. Schulgarten)
- Langfristige Eigenfinanzierung des Küchenbetriebs über Essens- und Mitgliedsbeiträge, ehrenamtliches Engagement der Hexentäler Kinderküche und Umsatzsteuerbefreiung

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2020	Gründung des Vereins Hexentäler Kinderküche e.V.
2021	Teilnahme an kommunaler Ausschreibung für Schulverpflegung
2022	Zuschlag durch Gemeinde
	Spendenakquise, Anschaffung von Küchenausstattung und Betriebsorganisation durch den Verein
2023	Einbau der Zuluftanlage durch Gemeinde
	Beginn der Versorgung
	Integration in Ferienbetreuung
	Aufbau pädagogischer Angebote (Kinderkochkurse)
2024	Start des Projekts Schulgarten
	Einsatzstelle Bundesfreiwilligendienst
2026	Pädagogisches Angebot "KinderHexenKüche"
Ab 2026	Beratungsangebot für Produktionsküchen der Kita- und Schulverpflegung

RESULTATE

- Frischküche mit 610 Mahlzeiten wöchentlich
- 80 % in Bio-Qualität, keine Tiefkühlprodukte, regionale Produkte, saisonale Zubereitung, DGE-Qualitätsstandard
- Ernährungsbildung durch Schulgarten und KinderHexenKüche
- Wirtschaftliche Tragfähigkeit bei 4,20 €/Mahlzeit (ehrenamtliche Arbeit, Essens- und Mitgliedsbeiträge)
- „Schnippelomis“ als ehrenamtliche Unterstützung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Ausschreibungspflicht mit hohem Aufwand für Verein verbunden	→ (bisher keine Lösung)
Keine Förderung durch Land, Bund oder EU	→ Finanzielle Unterstützung durch Gemeinde, Stiftungen, Unternehmen, Privatpersonen; niedriger Mietzins für Küche durch Gemeinde; Ehrenamtliches Engagement in den Bereichen Projektorganisation, Verwaltung, Küche
Umsatzsteuerpflicht, wenn Außerhausbelieferung > 30 %	→ Bewusster Verzicht auf Außerhausbelieferung

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Bürgermeister; Verwaltung (Hauptamtsleiter); Gemeinderat; Veterinäramt; Landratsamt; Gesundheitsamt

KOOPERATIONEN

Landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe; Ortsansässige Bäckerei; Naturkostgroßhandel; Ehrenamtliche (Vereinsmitglieder, „Schnippelomis“); Bundesfreiwilligendienst; Gartenfreunde Merzhausen e.V.; Förderverein Hexentalschule e.V.; Schulleitung, Lehrer*innenkollegium

QUELLEN

- Website Hexentäler Kinderküche e.V. [64]
- Abschlussarbeit „Frischeküchen als Hebel nachhaltiger Kommunalpolitik“ [65]



ANWENDUNG 2.2

Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel

ÜBERNAHME VON MEHRKOSTEN FÜR NACHHALTIGE LEBENSMITTEL IM KREIS-SENIORENZENTRUM

KOMMUNE

Kenzingen und Landkreis Emmendingen

Die Übernahme von Mehrkosten ermöglicht dem Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe die teilweise Beschaffung von (regionalen) Bio-Produkten.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Erhöhung des Anteils (regionaler) Bio-Produkte auf 30 %
- Erhalt der Bio-Zertifizierung für externe Kommunikation
- Nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung für Tischgäste
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Förderung von Betrieben der lokalen Ernährungswirtschaft durch Kooperationen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2021	Teilnahme am landesgeförderten Projekt "Bio in der Gemeinschaftsverpflegung" begleitet durch die Bio-Musterregion Freiburg
2022	Fraktionsantrag im Kreistag zur Finanzierung der Mehrkosten für Bio-Produkte in Höhe von 100.000 €
	Erhalt der Bio-Zertifizierung für 30 % Bio-Anteil für Produktgruppen wie Marmelade, Kaffee, Obst, Gemüse, Fleisch
2023	Präsentation von Kosten und Verbrauch durch die Heimleitung im Kreistagsausschuss → Förderung von 100.000 €
2024	Präsentation von Kosten und Verbrauch durch die Heimleitung im Kreistagsausschuss → Förderung auf 65.000 € gesenkt
2025	Anpassung der Förderung auf 53.000 € für das Haushaltsjahr 2026 aufgrund enger Haushaltslage

RESULTATE

- Bio-Zertifizierung mit 30 % Bio-Anteil
- Vorbildfunktion für andere Einrichtungen
- Bewusstseinssteigerung für hochwertige Verpflegung bei Angehörigen, Beschäftigten im Haus, sowie Kreistag und Bürgermeister

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Mehrkosten von 60.000 € für (regionale) Bio-Produkte	→ Jährliche Förderung durch Träger; Kostenreduzierung durch Vergleich und Optimierung der Lieferantenpreise; Anpassung von Portionsgrößen und Senkung des Fleischanteils
Fachkräftemangel	→ Möglichkeit Personal selbst auszubilden
Keine weitere Steigerung des Bio-Anteils aufgrund zeitintensiver Verarbeitung frischer Bio-Produkte	→ Anschaffung geeigneter Küchenmaschinen
Teilnahme an Netzwerkveranstaltungen aufgrund von Personalmangel nicht möglich	→ Online-Veranstaltungen als einfacher Zugang

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Kreistag; Sozial- und Krankenhausausschuss Emmendingen; Dezernat Finanzen; Eigenbetrieb Kreisseniorenzentrum; Bio-Musterregion Freiburg

KOOPERATIONEN

Lokale Bio-Betriebe; Lebensmittelgroßhändler; Pflegedienste („Essen auf Rädern"); Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

QUELLEN

- Broschüre „Bio gemeinsam genießen" [66]
- Sitzungsvorlage „Regionales Bio-Essen im Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe 2024" [67]
- Sitzungsvorlage „Regionales Bio-Essen im Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe 2025" [68]



ÖKONOMISCHES INSTRUMENT 3

KOMMUNALE EIGENBETRIEBE DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kommunale Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. Produktionsküchen oder Frischküchen, erlauben die direkte nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

ANWENDUNGEN

3.1. Betrieb von nachhaltigen Produktionsküchen und Auslieferung

3.2 Betrieb von nachhaltigen Frischküchen in Einrichtungen

FUNKTION

- Schließen von Versorgungslücken
- Selbstbestimmte Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung

GENERELLES VORGEHEN

1. Lücke in der Versorgung identifizieren
2. Potentielle privatwirtschaftliche Gründung erkunden
3. Falls negativ, kommunalen Bestand und Strukturen prüfen
4. Geschäftsplan für kommunales Unternehmen erstellen
5. Ratsbeschluss vorbereiten
6. Ratsbeschluss fällt positiv aus
7. Kommunales Unternehmen gründen
8. Regelmäßige Überprüfung bzgl. Erfordernis/Erweiterung

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Unklare rechtliche Basis für kommunale wirtschaftliche Betätigung	→	Rechtliche Basis prüfen und geeignete Unternehmensform wählen (Eigenbetrieb, GmbH, gGmbH, etc.)
Öffentliche Zurückhaltung bzw. Vorbehalte	→	Aufklärung bzgl. öffentlichem Zweck, Daseinsvorsorge, Subsidiaritätsprinzip, Klimaschutz
Fehlendes Know-How	→	Kompetenzen ausbauen
Fehlende Strukturen	→	Strukturen prüfen, z.B. Altbestand, Erweiterung bestehender Küchen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Finanzwesen
- Kommunale Unternehmen
- Umwelt- und Klimaschutz
- Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Netzwerke und Initiativen
- Privatunternehmen (u.a. Gastronomieplaner)
- Soziale Träger (u.a. Bildung, Pflege, etc.)
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Artikel „Die Kommune als Unternehmer – Rechtliche Voraussetzungen“ [69]
- Artikel „Wirtschaftliche Betätigung von Kommunen“ [70]
- Leitfaden „Küchenplanung für die Schulverpflegung“ [71]



ANWENDUNG 3.1

Betrieb von nachhaltigen Produktionsküchen und Auslieferung

FRISCHEKÜCHE HOLZKIRCHEN ALS KOMMUNALER EIGENBETRIEB

KOMMUNE

Markt Holzkirchen und Landkreis Miesbach (50/50)

Der kommunalen Eigenbetrieb verpflegt öffentliche Betreuungs- und Bildungseinrichtungen im Landkreis mit gesundem und teilw. regionalem Essen.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Zuverlässige und langfristige Sicherstellung eines gesunden und regionalen Verpflegungsangebots nach DGE-Grundsätzen in den landkreiseigenen Bildungseinrichtungen
- Vielfältiges, saisonales und zielgruppenspezifisches Verpflegungsangebot zu fairen Preisen

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2012	Identifikation einer Versorgungslücke mit gesundem und hochwertigem Essen in Schulen und Kindertagesstätten
	Ausschreibung und privatwirtschaftliche Organisation nicht erfolgreich
	Erstellung Geschäftsplan und Verabschiedung Ratsbeschluss
2013	Gründung der Frischeküche gKU des Markts Holzkirchen und des Landkreises Miesbach
2014	Start der Frischeküche als Zentralküche mit eigenem Fuhrpark
2016	Angebotserweiterung durch Gründung der Frische Kiosk GmbH als 100 %-Tochtergesellschaft
	Erweiterung des Liefergebiets (über den Landkreis hinaus)
2026	Start des Bistrobetriebs im Landratsamt Miesbach
2027	Umwandlung der Geschäftsform in einen Zweckverband (Markt Holzkirchen, Landkreis Miesbach, Mittelschulverband Holzkirchen)

RESULTATE

- Anstieg der täglich gelieferten Essen von 250 Essen (2014) auf 1.000 Essen (2016) und auf 2.000 Essen (2024)
- 3 Menülinien (Vollwert, vegetarisch, allergenfrei)
- Betrieb von 6 Schulkiosken durch die Frische Kiosk GmbH als Ergänzung zum Mittagessen
- Bundesweites Interesse an Unternehmenskonzept
- Jährliche Defizite, da Essenspreise nur ein Teil der Kosten decken

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Fehlende Mittagsversorgung in Betreuungs- und Bildungseinrichtungen	→ Gründung Frischeküche gKU
Zweifel des Kreisrats an Gründung eines Kommunalunternehmens	→ Betriebserfolg löst Zweifel
Geringe Küchenauslastung und Interessenten außerhalb des Liefergebiets	→ Erweiterung des Liefergebiets
Unzufriedenheit mit Qualität der externen Pausenverpflegung	→ Gründung Frische Kiosk GmbH
Jährliche Defizite durch Zins und Tilgung	→ Jeweils 50 % Ausgleichszahlungen durch die Träger und Gründung Zweckverband zur Verteilung der Finanzierung

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN	KOOPERATIONEN
Landkreis Miesbach; Markt Holzkirchen; Bürgermeister; Kreistag; Gemeinderat; Küchenteam (Küchenchef, Ökotrophologin, Administration)	Regionale Lebensmittelproduzenten und Lieferanten; Schulvernetzungsstelle Bayern; DGE

QUELLEN

- Website Frischeküche Holzkirchen [72]
- Website Markt Holzkirchen [73]
- Website Landkreis Miesbach [74]
- Artikel „Frischeküche Holzkirchen wird Zweckverband“ [75]



ANWENDUNG 3.2

Betrieb von nachhaltigen Frischküchen in Einrichtungen

FRISCHKÜCHEN ALS TEIL EINER NACHHALTIGEN KITAVERPFLEGUNG

KOMMUNE

Augsburg

Die Frischküchen – betrieben durch eine eigene Hauswirtschaftsabteilung – beschaffen Lebensmittel über 2 Rahmenverträge und verpflegen einen Großteil der Kitas mit einem nachhaltigen Speiseangebot.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Einrichtung von weiteren Frischküchen in den Kitas wo möglich
- Umsetzung eines möglichst hohen Bio-Anteils (Zielwert in Frischküchen ca. 80 %)
- Schaffung von verlässlichen Rahmenverträgen zur nachhaltigen Beschaffung in den Einrichtungen
- Integration einer gesunden Ernährung in das pädagogische Konzept

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2007	Stadtratsbeschluss „Biostadt Augsburg“ (30 % Bio-Anteil)
2015	3 Kitas mit Frischküche betrieben durch Abteilung Hauswirtschaft, restliche Küchen als TK-Mischküchen/Küchen mit Warmbelieferung durch Catering-Unternehmen
Ab 2015	Schrittweise Umwandlung von TK-Mischküchen in Frischküchen durch Investitionen in die Küchenausstattung und Personal
	Bio-Coachings sowie weitere Veranstaltungen zum Einsatz von Bio-Produkten in der Küche bei gleichbleibendem Finanzbudget
2021	Stadtratsbeschluss – „Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Kindertagesbetreuung“
2022	40 % Bio-Anteil ohne Erhöhung des Verpflegungsgelds
2023	Gründung AG Lebensmittel-Ausschreibung Kitas
2023-2025	Ausschreibungsprozess inkl. Markterkundung für Rahmenverträge
2025	80 % Bio-Anteil (5 Kitas mit Bio-AHVV Silber und Gold)
	Einführung von Rahmenverträgen mit spezifischen Losen
2026	11 Kitas mit Frischküche, 14 Küchen mit Warmbelieferung durch Catering-Unternehmen
Ab 2026	Beratungsangebot für Produktionsküchen der Kita- und Schulverpflegung

RESULTATE

- Erhebliche Verbesserung der Speisenqualität durch Frischküchen (Bio-Anteil > 80 %) bei stabilen Essenpreisen
- Gesteigerte Zufriedenheit von Erzieher*innen, Eltern und Kinder
- Gesteigerte Zufriedenheit der Mitarbeitenden durch mehr Gestaltungsspielraum und Wertschätzung des Handwerks
- Effizienz und Flexibilität in der Zubereitung

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Finanzielle Bedenken gegenüber Frischküchen	→	Mischkalkulation: Infrastruktur wird über 20 Jahre abgeschrieben; Personal aus dem Bereich Hauswirtschaft als Teil des Bildungskonzepts
Vorbehalte von Entscheider*innen gegenüber Verpflegungskonzept	→	Stetige Sensibilisierung; Hofbesuche bei Erzeugerbetrieben
Vorbehalte von Hauswirtschaftspersonal gegenüber Verpflegungskonzept	→	Regelmäßige Austauschtreffen ohne Leitungspersonal zu Speiseplangestaltung, etc.
Vorbehalte der Elternschaft	→	Hauswirtschaftspersonal als Multiplikator*innen
Mehrkosten von Bio-Lebensmitteln	→	Einsparungen bei Convenience-Produkten; Optimierung der Speisepläne; Schulung zur Vermeidung von Lebensmittelresten
Hoher Aufwand und Schwierigkeiten bei Ausschreibung der Rahmenverträge	→	Einbindung von Expert*innen aus dem Zentraleinkauf und externe Rechtsberatung; Nutzung von Ausnahmeregelungen für händischen Einkauf (unter 10 % Gesamtsumme), z.B. regionaler, frischer Fisch

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Amt für Kindertagesbetreuung mit Bereich Hauswirtschaft; Zentraler Einkauf; Bildungsimmobilienmanagement; Büro für Nachhaltigkeit /Fachstelle Biostadt Augsburg

KOOPERATIONEN

Andere Kommunen; Öko-Modellregion Stadt Land Augsburg; Bio-Städte Netzwerk; Bio-Coaches; Regionale Bio-Lieferbetriebe; Rechtsberatung

QUELLEN

- Website Stadt Augsburg „Ernährung in Kitas“ [76]
- Website Stadt Augsburg „Biostadt Augsburg“ [77]
- Vortrag „Ausschreibung eines Rahmenvertrages zum Lebensmitteleinkauf für Kitas der Stadt Augsburg“ [78]
- Vortrag „Bio in Augsburger Kitas“ [79]
- Beschluss Stadt Augsburg „Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Kindertagesbetreuung“ [80]

INSTRUMENTE DER KOOPERATION

Übersicht

Kommunen können durch die Förderung partizipativer Prozesse und den Aufbau strategischer Partnerschaften Synergien zwischen Verwaltung, lokalen Produzenten und zivilgesellschaftlichen Organisationen schaffen, um die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten.

Im Sinne einer modernen Governance beinhaltet die Anwendung dieser Instrumente enge Partnerschaften der Kommunalverwaltung mit anderen öffentlichen und nicht-öffentlichen Organisationen. Hierbei soll die Kommunalverwaltung explizit als federführende oder zentrale Kooperationspartnerin auftreten, jedoch nicht Weisungen durchsetzen. So können zahlreiche Akteure außerhalb der Weisungsbefugnis der Kommunalverwaltung in die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung eingebunden werden. Die vorgestellten Instrumente der Kooperation gewinnen seit einigen Jahren an Bedeutung, insbesondere gegenüber etablierten ökonomischen und informationsbasierten Instrumenten [81].

Das Instrument *Förderung von und Mitarbeit in partizipativen Prozessen* dient dazu, die Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung zu demokratisieren und Fachwissen aus Praxis und Wissenschaft besser zu nutzen. Es umfasst die Förderung von Institutionen, die die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung vorantreiben, wie z.B. Ernährungsräte oder Forschungseinrichtungen, sowie die Schaffung von Austausch- und Vernetzungsangeboten für Betriebe entlang der Wertschöpfungskette. Ziel ist die Entwicklung von Dienstleistungen wie z.B. Bildungsangebote oder akteursübergreifende Strategien für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung.

Das Instrument *Partnerschaften* zielt darauf ab, langfristige, verbindliche Kooperationen zwischen der Kommunalverwaltung und lokalen Betrieben oder anderen öffentlichen oder nicht-öffentlichen Organisationen zu etablieren. Solche Partnerschaften ermöglichen beispielsweise die Verbindung von Verpflegungsdienstleistungen mit Angeboten zur Ernährungsbildung, die gemeinsame Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder den Vertragsanbau nachhaltiger Nahrungsmittel für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen durch lokale Erzeugerbetriebe.

Kategorie	Instrumente	Anwendungen	Beispiele
Instrumente der Kooperation	1. Förderung von und Mitarbeit in partizipativen Prozessen für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Förderung von Institutionen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	Freiburg
		1.2 Austausch- und Vernetzungsangebote für Küchen und weitere Akteure entlang der Wertschöpfungskette	Witzenhausen
	2. Partnerschaften für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Kooperation zwischen Kommune und Betrieben zur Verknüpfung von Bildungsangeboten und Verpflegungsdienstleistung	Münsingen
		2.2 Kooperation zwischen Kommune und weiteren Akteuren zur Vermeidung von Lebensmittelresten	Nürnberg



INSTRUMENT DER KOOPERATION 1

FÖRDERUNG VON UND MITARBEIT IN PARTIZIPATIVEN PROZESSEN FÜR DIE NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Personelle und/oder finanzielle Beteiligung der Kommune an partizipativen Prozessen und Initiativen (z.B. Ernährungsräte) sowie Angebote zum Austausch und zur Vernetzung ermöglichen die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

ANWENDUNGEN

1.1. Förderung von Institutionen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung

1.2 Austausch- und Vernetzungsangebote für Küchen und weitere Akteure entlang der Wertschöpfungskette

FUNKTION

- Unterstützung durch Mitarbeit oder Finanzierung
- Förderung von Vernetzung und Austausch

GENERELLES VORGEHEN

1. Initiative wird aus Wirtschaft oder Zivilgesellschaft an die Verwaltung herangetragen oder von der Verwaltung identifiziert
2. Personelle und/oder finanzielle Beteiligung der Verwaltung klären
3. Ratsbeschluss vorbereiten
4. Ratsbeschluss fällt positiv aus
5. Unterstützung einbringen
6. Mögliche Verlängerung im folgenden Haushalt oder permanente Förderung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Bestehende personelle Auslastung in der Verwaltung	→ Finanzierung ermöglicht Professionalisierung partizipativer Prozesse
Fluktuationen und Diskontinuitäten von ehrenamtlich getragenen Prozessen	→ Schaffung fester Strukturen, welche Ehrenamtliche längerfristig bindet, z.B. über Vereinsgründung
Fehlende Motivation zentraler Akteure	→ Schaffung von Akzeptanz und Einbindung zentraler Akteure; Beziehungsaufbau und regelmäßiger Austausch

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Bildungs- und Sozialwesen
- Finanzwesen
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Hochschulen und Forschungseinrichtungen
- Netzwerke und Initiativen
- Vereine und Verbände
- Zivilgesellschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Kann der Speiseplan die Erde retten? Fünf Aktionsvorschläge zu Beschleunigung einer kommunalen Ernährungswende“ [82]
- Handbuch „Unser Essen mitgestalten! Ein Handbuch zum Ernährungsrat [83]
- Artikel „Der Ernährungsrat Köln und Umgebung“ [84]



ANWENDUNG 1.1

Förderung von Institutionen zur nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung

UNTERSTÜTZUNG DES ERNÄHRUNGSRATS FREIBURG & REGION e.V.

KOMMUNE

Freiburg im Breisgau

Der Ernährungsrat wird personell und finanziell von der Kommune unterstützt, um ernährungsrelevante Akteure zu vernetzen und Projekte der Ernährungsbildung und der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung zu koordinieren.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Partnerschaftliche Zusammenarbeit
- Praktische Perspektive aus dem Ernährungsbereich
- Weiterentwicklung der kommunalen Ziele für Ernährung als Teil des Klimaschutzkonzepts
- Identifikation und Vernetzung relevanter Akteursgruppen für das Erreichen von Nachhaltigkeitszielen
- Wissenstransfer der kommunalen Nachhaltigkeitsziele zu verschie-denen Akteursgruppen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2018	Offizielle Vereinsgründung unter der Schirmherrschaft des Oberbürgermeisters
Ab 2019	Finanzielle Förderung des Ernährungsrats durch die Stadt Freiburg mit zunächst 45.000 €/Jahr
Ab 2020	Durchführung von Kantinengesprächen durch den Ernährungsrat
2023	Veröffentlichung Vorkonzept einer Ernährungsstrategie durch den Ernährungsrat
Ab 2024	Ernährungsrat als Konsortialführerin im Projekt KANNtine
2025	Begleitung einer städtischen Arbeitsgruppe im Vergabeprozess für Kita- und Schulverpflegung durch den Ernährungsrat
2026	Durchführung eines Ernährungsgipfels

RESULTATE

- Neutrales Forum für alle Akteure der Lebensmittelwirtschaft
- Nachhaltigkeitsziele im Feld Ernährung als Teil des Klimaschutzkonzepts
- Zielgruppengerechte Vernetzungsaktivitäten wie z.B. ein „Ernährungsgipfel“ oder „Kantinengespräche“
- Angebot von Küchencoachings für z.B. städtische Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Fehlende Organisation und Professionalisierung	→ Kommunale Förderung
Fehlende Verbindlichkeit	→ Ratsbeschlüsse
Unwissen über Unterstützung durch lokale Initiativen	→ Akteursmapping lokaler Initiativen; (jährlicher) thematischer Austausch
Vorbehalte von Akteuren an zentralen Stellen	→ Aktive Einbindung und Beziehungsaufbau

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Dezernat II (Büro der Bürgermeisterin für Umwelt, Jugend, Schule und Bildung); Referat für Steuerung und Koordination des Oberbürgermeisters; Amt für Schule und Bildung; Rechtsamt; Vergabemanagement; Umweltschutzamt

KOOPERATIONEN

Agrikultur e.V.; Bio-Musterregion Freiburg; Regionalwert AG; Die Agronauten; Badischer Landwirtschaftlicher Hauptverband e.V.; Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft

QUELLEN

- Website Ernährungsrat Freiburg [85]
- Artikel „In Freiburg entsteht ein Ernährungsrat“ [86]
- Website Netzwerk Ernährungsräte [87]
- Artikel „Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.“ [88]



ANWENDUNG 1.2

Austausch- und Vernetzungsangebote für Küchen und weitere Akteure entlang der Wertschöpfungskette

RUNDER TISCH „BIO BITTE“ ZU AUSTAUSCH UND VERNETZUNG

KOMMUNE

Witzenhausen

Der runde Tisch bietet unterschiedliche Austausch- und Vernetzungsformate zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung in städtischen und nicht-städtischen Einrichtungen.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Austausch und Vernetzung zum Einsatz von regionalen Bio-Produkten (z.B. Beschaffung, Lagerung, Personaleinsatz), zu Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung in insb. kleinen Einrichtungen, zur Reduzierung von Lebensmittelresten
- Sensibilisierung für Bedeutung und Relevanz einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung
- Erarbeitung von Lösungsvorschlägen

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2017	Aufnahme in das Netzwerk der Bio-Städte
2018	Durchführung von Vernetzungsveranstaltungen (z.B. Kantine sucht Region) durch Öko-Modellregion Nordhessen
2022	Fortbildung „Vom Acker bis zur Großküche – Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten“, Workshop „Neue Ideen für die saisonale Küche“
	Gründung runder Tisch „BioBitte“ → > 4 jährliche Treffen (Austausch, Exkursionen) → Einladung über Budget- und Gesamtleitung der städtischen Kitas → Teilnehmende Akteure sind Kitas, Schulen, Senior*inneneinrichtungen, Erzeugerbetriebe
2026	Kooperation mit Universität Kassel – Angebotsanalyse, Beteiligungskonzept
	Politischer Auftrag zur Intensivierung von BioBitte

RESULTATE

- Austausch und Vernetzung über runden Tisch hinaus und Gewinnung weiterer Akteure, z.B. Zusammenarbeit mit der Universität Kassel
- Bekanntheit des runden Tisches auf politischer Ebene
- Kooperation mit neuen Erzeugerbetrieben aus der Region, weniger Beschaffung über Großhändler
- Auf nachhaltigere Lebensmittel (z.B. Ebly statt Reis) umgestellt
- Fleischanteil reduziert
- Gestiegene Zufriedenheit bei Erzieher*innen, Küchenkräften, Eltern, Kinder
- Gestiegene Bedeutung von Mittagsverpflegung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Begrenzte zeitliche Ressourcen für Treffen	→ (bisher keine Lösung)
Fehlende politische Relevanz	→ Veranstaltungen zur Bekanntmachung von BioBitte
Fehlende Kapazität in der Verwaltung	→ Verstärkung durch Ehrenamtliche (Initiative Bio-Stadt)
Keine finanziellen Ressourcen	→ Einwerben von Fördermitteln, z.B. BioBitte

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Bürgermeister; Verwaltung städtische Kitas; Verwaltung Schulen; AB Bio-Stadt

KOOPERATIONEN

Freie Träger; Kitas und Schulen; Netzwerk der Bio-Städte; Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft; Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, Universität Kassel; Öko-Modellregion Nordhessen

QUELLEN

- Website Stadt Witzenhausen [89]
- Präsentation „Gemeinschaftsverpflegung für Kitas und Schulen in Witzenhausen“ [90]



INSTRUMENT DER KOOPERATION 2

PARTNERSCHAFTEN FÜR DIE NACHHALTIGE GESTALTUNG DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Partnerschaften ermöglichen die enge Zusammenarbeit zwischen Kommunen und Einrichtungen, Schulen, Eltern, etc. zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

ANWENDUNGEN

2.1. Kooperation zwischen Kommune und Betrieben zur Verknüpfung von Bildungsangeboten und Verpflegungsdienstleistung

2.2 Kooperation zwischen Kommune und weiteren Akteuren zur Vermeidung von Lebensmittelresten

FUNKTION

- Bündelung und Nutzbarmachung von Wissen, Kompetenzen, Ressourcen und Beziehungen
- Synergien zwischen Gemeinschaftsverpflegung und anderen kommunalen Zielen

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf abklären und Ziele festlegen
2. Ratsbeschluss für die Umsetzung der jeweiligen Kooperation einholen
3. Ggf. Erhebung der Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung durchführen
4. Beteiligte Akteure wie Schul-/Kitaleitungen, Eltern, Schüler*innen informieren
5. Kooperation mit Akteuren eingehen
6. Fortlaufender Austausch zur Qualitätssicherung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Ungeklärte rechtliche Fragen, z.B. zur Haftung	→ Zusammenarbeit mit Rechts- und Ordnungswesen; Schaffung verbindlicher Vorgaben
Fehlende Akzeptanz der beteiligten Akteursgruppen	→ Sensibilisierung durch direkten Austausch und stetige Kommunikation
Qualitätsmängel und Hygienerisiken	→ Direkte Kommunikation und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Betrieben; Vorgaben und Sensibilisierung

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Finanzwesen
- Gesundheitswesen
- Politische Leitung und zentrale Steuerung
- Rechts- und Ordnungswese
-

KOOPERATIONEN

- Andere Kommunen
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Bildungseinrichtungen
- Netzwerke und Initiativen
- Zivilgesellschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

— Website des BzfE zu „Whole Institution Food Approach“ [91]

— Leitfaden zur „Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ [92]



ANWENDUNG 2.1

Kooperation zwischen Kommune und Betrieben zur Verknüpfung von Bildungsangeboten und Verpflegungsdienstleistung

BILDUNGSPARTNERSCHAFT DER STADT MÜNSINGEN

KOMMUNE

Münsingen

Die Bildungspartnerschaft mit dem Unternehmen Brüder Tress gewährleistet nachhaltige Verpflegung und Ernährungsbildung in Kitas und Schulen.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Neuer Zugang zum Thema Lebensmittel und Lebensmittelproduktion für Kitas und Schulen
- Zuverlässige Verpflegung im cook & hold Verfahren
- Saisonale, regionale und ökologische Beschaffung der Lebensmittel sowie Stärkung regionaler Strukturen
- Keine Benachteiligung von Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten
- Beitrag zu einer gesunden Ernährung als Teil der Initiative „Gesunde Stadt“
- Bildung für nachhaltige Entwicklung im Sinne der Bio-Musterregion

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2024	Lokaler Verpflegungsdienstleister gibt lokale Speisenproduktion (cook & hold) auf, Umstellung auf cook & chill durch überregionalen Anbieter
	Prüfung der Kücheninfrastruktur in den Einrichtungen → kein cook & chill möglich
2025	Gemeinderatsbeschluss zum Abschluss einer Bildungspartnerschaft mit dem Unternehmen Brüder Tress
Ab 2025	Start der Belieferung von Kitas und Schulen durch Unternehmen Brüder Tress
	Fortlaufender Austausch und Kommunikation mit Kommune, Einrichtungsleitungen und Eltern
	Begleitende Ernährungsbildung

RESULTATE

- Ernährungsbildung durch Besuch der landwirtschaftlichen Betriebe
- 300 Essen in Kita und Schule
- 100 % Bio-Anteil, saisonale und regionale Produkte, Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards
- Wertschätzende Kommunikation zwischen Einrichtungen und Unternehmen
- Austausch zwischen Eltern und Unternehmen
- Konstante Essenspreise, auch für Allergie-Essen
- Angebote von Schulpraktika beim Unternehmen Brüder Tress
- Interesse der Schüler*innen am Berufsfeld Gemeinschaftsverpflegung

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Kritik an DGE-Vorgaben (reduzierter Fleischanteil) und folglich Abmeldungen vom Mittagessen	→ Direkter Austausch des Unternehmens mit Eltern/Erziehungsberechtigten zur Sensibilisierung
Kalte Essen bei Warmanlieferung	→ Verbesserungsgespräche und Einsatz neuer Wärmebehälter
Höhere Kosten für Allergie-Essen bei ehemaligem Verpflegungsdienstleister	→ Gleiche Kosten bei Attest-Nachweis bei Tress Brüder (Inklusionsansatz)

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Bildung, Soziales und Ordnungsamt; Bürgermeister; Hauptamt; Bauamt

KOOPERATIONEN

Brüder Tress GmbH; Initiative „Gesunde Gemeinde“; Einrichtungsleitungen; Eltern, Erziehungsberechtigte; Bio-Musterregion; Biosphärengebietsverwaltung

QUELLEN

- Ratsbeschluss Stadt Münsingen „Abschluss einer Bildungspartnerschaft“[93]
- Leitfaden „Bildungspartnerschaft zwischen der Firma Gebrüder Tress und der Stadt Münsingen“ [94]
- Website Stadt Münsingen „Gesunde Stadt“ [95]



ANWENDUNG 2.2

Kooperation zwischen Kommune und weiteren Akteuren zur Vermeidung von Lebensmittelresten

GUTE LEBENSMITTEL WEITERGEBEN

KOMMUNE

Nürnberg

Die Initiative vermeidet Lebensmittelverschwendung, indem sie die offizielle Weitergabe von übriggebliebenen, nicht ausgegebenen und noch genießbaren Speisen aus der Kita-Mittagsverpflegung an die Eltern ermöglicht.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Reduktion von Lebensmittelabfällen in städtischen Kindertagesstätten
- Sensibilisierung von Familien für den Wert von Lebensmitteln

SPEZIFISCHES VORGEHEN		RESULTATE
2026	Erprobung in 10 ausgewählten Einrichtungen ab Februar mit anschließender Auswertung im März und Roll-Out bei allen städtischen Kitas	· Gestärktes Bewusstsein für Lebensmittelwerte bei Kindern und Familien · Wachsendes Interesse von Eltern, nicht verbrauchte Mittagsessensreste mitzunehmen · Finanzielle Entlastung von Familien durch Mitnahme der übriggebliebenen Speisen
	Erstellung spezifischer Merkblätter für Personal und Eltern zur Sicherstellung der Hygiene	
	Kategorisierung der Lebensmittel: → Robuste Speisen: (z.B. durchgegartes Fleisch, Gemüse): Weitergabe empfohlen → Sensible Speisen: (z.B. Reis, Nudeln, Fisch): Strenge Kühlketten-Vorgaben → Risikoprodukte: (z.B. roher Fisch, rohe Eier): Werden grundsätzlich nicht ausgegeben	
	Dokumentation der Anzahl der abholenden Familien, Abholverhalten und dem damit verbundenen organisatorischen Aufwand	

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Hygienische Risiken	→	Abstimmung mit dem Ordnungsamt und detaillierte Definition von Produktgruppen (robust vs. sensibel); Sensibilisierung des Kitapersonals
Haftungsrisiko	→	Klärung der rechtlichen Verantwortlichkeiten zwischen Stadt und Catering-Unternehmen
Unklare Logistik	→	Verbindliche Vorgabe von wiederverwendbaren Behältnissen durch die Eltern zur Vermeidung von zusätzlichem Verpackungsmüll

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN	KOOPERATIONEN
Jugendamt; Bereich Städtische Kindertageseinrichtung; Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim; Referat für Umwelt und Gesundheit; Ordnungsamt	Catering-Unternehmen; Eltern/Erziehungsberechtigte

QUELLEN

- Artikel „Nachhaltige Kitaverpflegung: Stadt Nürnberg reduziert Lebensmittelabfälle in städtischen Kindertageseinrichtungen“ [96]
- Sitzungsunterlagen „Sitzung des Jugendhilfeausschusses 16.04.2026“ [97]
- Informationsdokumente „Weitergabe von übriggebliebenen Speisen aus städtischen Kindertagesstätten in Nürnberg“ [98]

INSTRUMENTE DER INFORMATION

Übersicht

Kommunen können durch Bildung, Beratung und Informationsbeschaffung die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten. Ziel ist es, Fachpersonal und Tischgäste zu sensibilisieren, Kompetenzen zu vermitteln und die notwendige Wissensbasis für nachhaltige Praktiken zu schaffen.

Aus- und Weiterbildungsangebote für Personal sowie *Informations- und Beratungsangebote* richten sich an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung.

Aus- und Weiterbildungsangebote dienen der Stärkung und Professionalisierung von Küchenteams und Verwaltungsmitarbeitenden. Weiterbildungen zu Themen der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung vermitteln dem Personal notwendige Kompetenzen zur Umsetzung von nachhaltigen Praktiken. Sie sind ein wichtiger Hebelpunkt, um betriebliche Praktiken an Nachhaltigkeitszielen auszurichten.

Informations- und Beratungsangebote bieten Betrieben Unterstützung bei der praktischen Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Allgemeine Informationsangebote adressieren bspw. Themen wie bio-regionale Beschaffung oder Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Individuell ausgestaltete Beratungen oder Coachings behandeln bspw. die Optimierung der Speiseplangestaltung, eine Verbesserung der Beschaffungswege sowie Effizienzgewinne bei betrieblichen Abläufen.

Informationen und Beteiligungsformate für Gäste adressieren Tischgäste. Durch Bildungsangebote und aktive Beteiligungsformate werden diese in die Gestaltung ihrer Verpflegung einbezogen, um ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu schaffen. Bildungsangebote sind als kommunalpolitisches Instrument zur Stärkung nachhaltiger Ernährungssysteme fest etabliert [99]. Das hier vorgestellte Instrument und seine Anwendungen erweitern den bisherigen Fokus von Ernährungsbildung von gesunder auf nachhaltige Ernährung [41].

Das Instrument *Anreize für Gäste* setzt ebenfalls am Konsumverhalten an, um die Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Speiseangeboten zu steigern. Dies geschieht durch den Einsatz von Nudging (d.h. Impulse zur Verhaltenssteuerung über Produktplatzierungen und Entscheidungslenkung) [13], sowie durch transparente Kennzeichnung nachhaltiger Speisen.

Studien zur Gemeinschaftsverpflegung helfen der Kommunalverwaltung, Evidenz für die strategische Planung und operative Umsetzung in der Kommune bereitzustellen. Durch die Untersuchung von Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung, die Analyse regionaler Ernährungssysteme oder die Ermittlung des Abnahmepotenzials für nachhaltige Lebensmittel können Bedarfe und Kooperationsmöglichkeiten identifiziert werden. Studienergebnisse können als Entscheidungsgrundlage für den Einsatz weiterer Instrumente genutzt werden, wie etwa zur Festlegung von Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen oder die Erstellung von Beschaffungsleitfäden.

Kategorie	Instrumente	Anwendungen	Beispiele
Instrumente der Information	1. Aus- und Weiterbildungsangebote für Personal von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Weiterbildung zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung für Küchenpersonal	Nürnberg
	2. Informations- und Beratungsangebote zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Informationsangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen	Kassel
		2.2 Individuelle Beratungs- und Coachingangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen	Oldenburg
	3. Informationen und Beteiligungsformate für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Bildungsangebote für nachhaltige Ernährung	Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
		3.2 Beteiligungsformate für nachhaltige Ernährung	Vorderwald (AT)
	4. Anreize für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.1 Nudging für nachhaltige Ernährung	Wiesbaden
		4.2 Kennzeichnung für nachhaltige Ernährung	Freiburg
	5. Studien zur Gemeinschaftsverpflegung	5.1 Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung	Freiburg, Kassel, Dortmund



INSTRUMENT DER INFORMATION 1

AUS- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTE FÜR PERSONAL VON EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kommunale und beauftragte Aus- und Weiterbildungsangebote stärken die Nachhaltigkeitskompetenz des Personals in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

ANWENDUNGEN

1.1. Weiterbildung zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung für Küchenpersonal

FUNKTION

- Verbreitung von Kenntnissen und Fähigkeiten zu nachhaltigen Praktiken in der Gemeinschaftsverpflegung

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf bei Einrichtungen erheben
2. Kooperationspartner gewinnen
3. Finanzierung sicherstellen (ggf. Ratsbeschluss)
4. Angebot gemeinsam entwickeln
5. Kriterien zur Erfolgsmessung festlegen
6. Bildungsangebot durchführen
7. Evaluation und ggf. Anpassung
8. Beibehaltung prüfen

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Fehlende Partnerschaften mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und relevanten Verbänden	→ Beziehungen mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und relevanten Verbänden aufbauen
Mangelnde Nachhaltigkeitskenntnisse in der Verwaltung	→ Kompetente Bildungseinrichtungen und/oder Coaches gewinnen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Kommunale Unternehmen
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Hochschulen und Bildungseinrichtungen
- Soziale Träger (u. a. Bildung, Pflege, etc.)
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft
- Wirtschaftsvertretunge
-

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Artikel „Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – ein Überblick zu Angebot und Bedarf“ [100]
- Artikel „Vom Acker bis zum Teller und zurück. Bildung für Nachhaltige Ernährung“ [101]
- Artikel „Hohenloher Lebensmittelschule: Weiterbildungen im Kochhandwerk“ [102]



ANWENDUNG 1.1

Weiterbildung zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung für Küchenpersonal

WEITERBILDUNGSANGEBOT AN DER FAEVM NÜRNBERG

KOMMUNE

Nürnberg

Die berufliche Weiterbildung zur Ernährungsversorgung mit Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung – mit Abschluss Bachelor Professional in Wirtschaft – vermittelt relevantes Fachwissen und bildet Multiplikator*innen aus.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Vermittlung theoretischer und praktischer Kenntnisse über den Einsatz von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung
- Ausbildung von Multiplikator*innen für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2007	Bio-Zertifizierung der schuleigenen Mensa
2008	Erhöhung des Einsatzes von Bio-Produkten auf 50 %
	Etablierung der Wissensvermittlung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Lehrplan
2015	Bioland-Zertifizierung
2018	Erhöhung des Bio-Anteils auf > 90 % (Bioland-Goldstatus)

RESULTATE

- Aus- und Weiterbildung von ~650 Schüler*innen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln seit 2007
- 50 Mahlzeiten/Tag in Mensa mit 90-100 % Bio-Anteil (1 Fleischgericht/Woche)
- Absolvent*innen geben Impulse zur Umstellung auf Bio
- Großes Interesse seitens der Öffentlichkeit und der Betriebe der regionalen Ernährungswirtschaft

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Hindernisse bei Bio-Zertifizierung	→ Frühzeitige Kontaktaufnahme zu Partnerschaften mit einem Verband
Erschwerte Lieferantensuche für kleine Bestellmengen	→ Lieferanten überzeugen, dass in Mensen spätere Geschäftskund*innen arbeiten

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Umweltschutz; Bildungswesen; Gesundheitswesen

KOOPERATIONEN

Betriebe der regionalen Ernährungswirtschaft; Bioland-Verband; Initiative BioRegio Bayern (Freistaat Bayern); Öko-Modellregion

QUELLEN

- Website Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Nürnberg [103]
- Artikel „Fachakademie EVM Nürnberg“ [104]



INSTRUMENT DER INFORMATION 2

INFORMATIONS- UND BERATUNGSANGEBOTE ZUR NACHHALTIGEN GESTALTUNG DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kommunale und beauftragte Informations- und Beratungsangebote unterstützen Gründungen oder Erhalt von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und deren nachhaltige Gestaltung.

ANWENDUNGEN

2.1. Informationsangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen

2.2 Individuelle Beratungs- und Coachingangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen

FUNKTION

- Unterstützung von nachhaltiger Ausrichtung, Gründung oder Erhalt von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

GENERELLES VORGEHEN

1. Bedarf der Einrichtungen erheben
2. Bestehende Angebote ermitteln
3. Kooperationspartner gewinnen
4. Finanzierung sicherstellen (ggf. Ratsbeschluss)
5. Angebot gemeinsam entwickeln
6. Kriterien zur Erfolgsmessung festlegen
7. Beratungen durchführen
8. Evaluation und ggf. Anpassung
9. Beibehaltung prüfen

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Kosten der Beratung sowie der dadurch ausgelösten Umstellungen (z.B. auf Bio-Lebensmittel)	→ Geförderte Beratungs- und Informationsangebote; Beratung führt zu Kosteneinsparungen (weniger Lebensmittelabfälle, saisonale Speisepläne, Reduktion des Fleischanteils etc.)
Begrenzte zeitliche und personelle Kapazität der Einrichtungen für Beratung	→ Anpassung der Beratung an Berufsalltags der Einrichtungen (Termine und Dauer)
Mangelndes Know-How in der Verwaltung	→ Partnerschaft mit externen Berater*innen und Initiativen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Gesundheitswesen
- Kommunale Unternehmen
- Umwelt- und Klimaschutz
- Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

- Bildungseinrichtungen
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Netzwerke und Initiativen
- Staatliche Fachstellen (Bund/Land)
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ [105]
- Booklet „Rezepte für die Kantine der Zukunft“ [106]
- Leitfaden „Initiative klimaGastronomie“ [107]
- Bericht „Evaluation Kantine Zukunft“ [108]



ANWENDUNG 2.1

Informationsangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen

PRAXISWORKSHOPS UND EXKURSIONEN IM PROJEKT „BIOREGION KASSEL STADT UND LAND“

KOMMUNE

Stadt und Landkreis Kassel

Die Praxisworkshops und Exkursionen vermittelten Inhalte zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung und trugen zur Vernetzung der Teilnehmenden bei.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Entwicklung nachhaltiger Versorgungskonzepte mit saisonalen, regional erzeugten Bio-Lebensmitteln für Kita- und Schulverpflegung, Senior*inneneinrichtungen, Krankenhäuser und Betriebskantinen
- Vernetzung relevanter Akteure entlang der Wertschöpfungskette

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2024	Konzeption und Durchführung der Workshops „pflanzenbasierte Fleischalternativen“ und „Foodlab Presskuchen I“
	Konzeption und Durchführung der Exkursion zu einer Ölmühle
	Ergänzende Akteursworkshops zu „Lieferbeziehungen und Beschaffungswege der Gemeinschaftsverpflegung“ mitunter mit dem Fokus auf die Produktgruppen Flüssig-Ei und Kartoffeln
2025	Konzeption und Durchführung der Workshops „Foodlab Presskuchen II“, „Beliebte Kantinenklassiker – neu gedacht“ und „Gemüse in der Kita – schnell, leicht und lecker“
	Konzeption und Durchführung der Exkursionen zu einer Vollkornbäckerei Vollkornbäckerei und zu einem Gemüsehof
	Ergänzender Akteursworkshop zu „Lösungen für Bündelung und Logistik in der Region Kassel“
	Veröffentlichung der Rezeptbroschüre Presskuchen

RESULTATE

- Praxisworkshops zu den Themen „pflanzenbasierte Fleischalternativen“, „Foodlab Presskuchen I + II, „Beliebte Kantinenklassiker – neu gedacht“
- Exkursionen zu Ölmühle, Vollkornbäckerei und Gemüsehof
- Rezeptbroschüre zur Verwendung von Presskuchen
- Neue Lieferbeziehungen zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und gemeinschaftsverpflegenden Einrichtungen

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Begrenzte zeitliche Kapazitäten bei Küchenpersonal für Teilnahme	Abstimmung zu passenden Zeiträumen; Mehrfache Bewerbung der Angebote tlw. direkt bei der Einrichtungsleitung; Hervorhebung des Mehrwerts der Angebote
Bedingt vorhandene Motivation bei Küchenpersonal für Teilnahme	Teilnahme an Workshops für angestelltes Küchenpersonal im Rahmen der Arbeitszeit oder als interne Fortbildung; thematische Interessen vorab abfragen; interessantes Rahmenprogramm und Raum für Vernetzung
Erreichbarkeit der Örtlichkeiten	ÖPNV-Anbindung; Organisation von Fahrgemeinschaften

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Öko-Modellregion Nordhessen; Amt für Schule und Bildung; Amt für Kindertagesbetreuung

KOOPERATIONEN

Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Universität Gießen; Ölmühle; Vollkornbäckerei; Gemüsehof; Staatsdomäne; Schule

QUELLEN — Website BioRegion Kassel Stadt und Land [109]



ANWENDUNG 2.2

Individuelle Beratungs- und Coachingangebote zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen

BERATUNG FÜR KÜCHEN IM PROJEKT „EAT“

KOMMUNE

Oldenburg

Kostenfreie Küchenberatungen unterstützen Küchen, ihr Verpflegungsangebot nachhaltig auszurichten.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Unterstützung von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung bei der zukunftsweisenden Ausrichtung ihres Verpflegungsangebots
- Implementierung pflanzenbasierter Gerichte
- Erhöhung des Einsatzes regionaler und/oder Bio-Produkte
- Vereinfachter Bezug regionaler Lebensmittel
- Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards
- Reduzierung der Lebensmittelabfälle

SPEZIFISCHES VORGEHEN		RESULTATE
2025	Erstgespräche mit den Betrieben, individuelle Betrachtung der Ausgangsituation, gemeinsame Überlegungen zu Zielsetzung und zeitlichem Rahmen der Umsetzung	· Individuelle Analyse der Ausgangssituation in 30 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung · 4 abgeschlossene Bio-Zertifizierungen und Steigerung des Bio-Anteils in teilnehmenden Betrieben · Gesteigerter Bezugs regionaler Produkte · Verringerter Anteil tierischer Produkte (Menge und Auswahl) · Verringerter Einsatz hochverarbeiteter Lebensmittel
	Start der kontinuierlichen Beratung für die Betriebe	
	Angebot von Netzwerkveranstaltungen und Workshops für Küchenleitungen und -personal	
2026	Aufbau der „Regiothek“ zur Vereinfachung des Handels zwischen regionaler Landwirtschaft und Außer-Haus-Verpflegung	
	Durchführung von Messungen von Lebensmittelabfällen in 3 Einrichtungen	
	Fortsetzung der individuellen Beratungen, z.B. bei Beschaffung und Arbeitsabläufen	
	Unterstützung bei der Bio-Zertifizierung, Begleitung und Vorbereitung der Zertifizierungen	
	Angebot von Netzwerk- und Infoveranstaltungen für Betriebe z.B. zur Nutzung der Regiothek, zu vegetarischen Hauptgerichten oder zur Zwischenverpflegung	

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Begrenzte zeitliche und personelle Kapazitäten bei den Küchenbetrieben für zusätzliche Aktivitäten	→	Kontinuierlicher Austausch und Gespräche mit den Küchenbetrieben; einfach und niedrigschwellig gestalteter Beratungsprozess; individuelle Ausgangssituation einbeziehen und Wünsche und Ziele des Betriebs klar erfassen; Fokus auf Nutzen für Betrieb und Gäste legen
Mehrkosten durch Preissteigerungen bei Lebensmitteln und Energie	→	Frühzeitig Potentiale zur Kosteneinsparung bei Lebensmitteln (Saisonalität, Fleischanteil) und Energiekosten (Lagerhaltung, Kochprozesse) sowie durch Verringerung von Lebensmittelabfällen aufzeigen; Investition eingesparter Kosten in Produkte mit höherer Qualität
Geringe Beachtung von Nachhaltigkeitsfaktoren in der Krankenhausgastronomie	→	Potential individuelle Ziele der Küche kleinschrittig zu formulieren und Akzeptanz im Küchenteam zu schaffen

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN	KOOPERATIONEN
Fachdienst Klimaschutz	Landkreis Wesermarsch; Landkreis Oldenburg; Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems; Ernährungsrat Oldenburg; Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat; „Ernährungswende in der Region“; Vernetzung mit Erzeugungs-/Verarbeitungsbetrieben

QUELLEN

- Website EAT Oldenburg Wesermarsch „Beratung für Küchen“ [110]
- Website Stadt Oldenburg „Beratung für Küchen“ [111]



INSTRUMENT DER INFORMATION 3

INFORMATIONEN UND BETEILIGUNGSFORMATE FÜR GÄSTE VON EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kommunale und beauftragte Informationen und Beteiligungsformate vermitteln praktisches Ernährungswissen und incentivieren nachhaltiges Ernährungsverhalten von Tischgästen.

ANWENDUNGEN

3.1 Bildungsangebote für nachhaltige Ernährung

3.2 Beteiligungsformate für nachhaltige Ernährung

FUNKTION

- Sensibilisierung für nachhaltigen Konsum in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

GENERELLES VORGEHEN

1. Ziele festlegen
2. Programm entwickeln oder externes Angebot identifizieren
3. Kooperationspartner gewinnen
4. Finanzierung sicherstellen (ggf. Ratsbeschluss)
5. Kriterien zur Erfolgsmessung festlegen
6. Programm/Angebot durchführen
7. Evaluation und ggf. Anpassung
8. Beibehaltung prüfen

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Unzureichende personelle/finanzielle Ressourcen in der Verwaltung	→ Nutzung von externen Beratungsangeboten zur Finanzierung und Umsetzung des Angebots
Fehlendes Bewusstsein für innovative Bildungsansätze bei Zielgruppen	→ Nutzung von Beratungsangeboten zur Finanzierung und Umsetzung des Angebots; Priorisierung der nachhaltigen Ernährungsbildung
Zu geringe oder zu große Nachfrage der Zielgruppe	→ Klare Kriterien, um geeignete Partnerschaften und Angebote zu ermitteln

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Planung, Infrastruktur und Stadtentwicklung
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Bildungseinrichtungen- und anbieter
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Netzwerke und Initiativen
- Soziale Träger (u.a. Bildung, Pflege, etc.)
- Tischgäste (und ggf. deren Erziehungsberechtigte) von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Jugendliche in die Gestaltung ihrer Schulverpflegung einbinden“ [112]
- Website des LErn „Gästefeedback einholen – wie funktioniert es?“ [113]
- Website des LErn „Infobroschüren und Materialien für die Gemeinschaftsverpflegung“ [114]
- Leitfaden „Gästekommunikation – Kantinenprogramm NRW“ [115]



ANWENDUNG 3.1

Bildungsangebote für nachhaltige Ernährung

FORUM „ERNÄHREN, BEWEGEN, BILDEN“ DES LANDRATSAMTES BREISGAU-HOCHSCHWARZWALD

KOMMUNE

Kommunen im Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald

Das Forum bietet Menschen jeden Alters vielfältige Bildungsangebote zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln, zu ausgewogener Ernährung und zur Wertschätzung für Nahrungsmittel.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Stärkung des Bewusstseins für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung durch unterschiedliche Bildungsangebote
- Kompetenz- und Wissensaufbau durch Fortbildungen und Multiplikator*innenschulungen
- Umsetzung der Landesinitiativen und Aktionen des Ministeriums für ländlichen Raum, Baden-Württemberg
- Beratung und Vernetzung von unterschiedlichen Zielgruppen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2010	Eröffnung des Forums und Start des Angebots für offene und geschlossen Gruppenworkshops, Entwicklung des Schulklassenprogramms
2013	Start externer Lernzirkel und Erweiterung des Schulklassenprogramms
2015	Einweihung einer neuen Gruppenküche und Erweiterung des Angebots für Firmen
Ab 2016	Mitarbeit in der Präventionskette des Landratsamts
Ab 2018	Entwicklung und Durchführung des Schülermentoren-Programms
Ab 2019	Angebot von Gruppenworkshops für Jugendliche und junge Erwachsene
2021	Erweiterung des Angebots um die Zielgruppe Senior*innen
Ab 2023	Veranstaltungen für geflüchtete Jugendliche
2024	Durchführung eines Nachhaltigkeitsmarktes
2025	Weiterentwicklung eines Bildungspfades Ernährung und Bewegung
2026	Entwicklung von neuen Verbraucherformaten (Ernährungsnotfallvorsorge, Ernährung mit Bildungsbike)

RESULTATE

- Schulungsküche für bis zu 20 Personen zur gemeinsamen Zubereitung von Mahlzeiten im Rahmen von Workshops
- Forum als Koordinationsstelle der Landesinitiative „Bewusste Kinderernährung“ im Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
- Aktionen und Lehrmaterial für Schulen, z.B. Besuch des Forums und der Schulungsküche
- Mentoringprogramm für Schüler*innen zum Thema „Nachhaltig essen“
- Sammlung von Rezepten
- Fortbildungen und Workshops für Lehrkräfte und Studierende, pädagogische Fachkräfte in Kita und Tagespflege, hauswirtschaftliche Fachkräfte
- Betriebsbesichtigungen, Vorträge und Workshops für Verbraucher*innen und Einzelpersonen
- Veranstaltungen für Vereine, Jugendliche und junge Erwachsene

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Erschwerte Workshop-Durchführung durch Corona-Pandemie	→ Digitale Angebote und Präsenzworkshops mit reduzierter TN-Zahl
Tlw. Verlust des Kundenstammes durch Corona-Pandemie	→ Ausgleich durch unterschiedliche Formate der Bewerbung, z.B. Presseartikel, Social Media, Teilnahme an Messen und Festivals, Mund-zu-Mund-Propaganda
Begrenzte Sichtbarkeit der Angebote	→ Anschaffung eines Bildungs-Kochanhängers mit E-Bike zur besseren Sichtbarkeit bei Veranstaltungen
Personelle Engpässe	→ Minijobber als Aushilfskräfte, Zusammenarbeit mehrerer Landkreise, interdisziplinäre Veranstaltungen innerhalb des Landkreises (z.B. Gesundheitsamt, Gleichstellung)

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Bildungswesen; Sozialwesen; Umwelt - und Klimaschutz; Gesundheitsamt; Migration und Integration

KOOPERATIONEN

Badischer Sportbund; Bio-Musterregion Freiburg; Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.; VHS Breisach und Titisee-Neustadt; Landeszentrum Ernährung Baden-Württemberg (LErn); Bund Badischer Landjugend e.V.; Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Staatliches Schulamt Freiburg, Stadt Freiburg, Angrenzende Landkreise, Pädagogische Hochschule Freiburg, Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung, Evangelische Hochschule Freiburg, Landfrauen, Badisches rotes Kreuz, Netzwerk Demenz Freiburg, Schulen des LK, Slowfood e.V., Verbraucherschutz, Foodsharing, DRK/BRK, SC Freiburg, Gemeindereferent*innen

QUELLEN — Website Forum ernähren, bewegen, bilden [116]



ANWENDUNG 3.2

Beteiligungsformate für nachhaltige Ernährung

KÜCHENPARLAMENT DER MITTELSCHULE DOREN

KOMMUNE

Doren (AT)

Die Mittelschule nutzt – im Zuge der Umsetzung des regionalen Essenskonzepts LOKAL in der Region Vorderwald – ein „Küchenparlament", um Schüler*innen an der Gestaltung des Mittagessens zu beteiligen.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Schaffung eines Dialogs zwischen Küche und Kindern zur Verbesserung des Angebots und der Stärkung des Bewusstseins für eine gesunde Ernährung
- Sensibilisierung des Küchenpersonals für die Bedürfnisse und Wünsche der Tischgäste
- Förderung des Verständnisses der Schüler*innen für das LOKAL-Konzept

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2020	Entwicklung des regionalen Essenskonzepts LOKAL
2021	Start der ersten Frischküche in der Gemeinde Doren
2026	Austausch zwischen Gemeindevertreter*innen, Eltern, Schullokal-Team und Schüler*innen führt zur Idee für ein eigenes Mitwirkungsformat
	Gründung des Küchenparlaments mit 9 Schüler*innen
Ab 2026	Begleitung des Küchenparlaments durch LOKAL-Organisationsteam

RESULTATE

- Partizipative Einbindung der Tischgäste in das Verpflegungskonzept durch Küchenparlament und Ernährungsteams
- Schulmenü-Ranking mit beliebtesten Gerichten
- Sammlung von Vorschlägen für neue Speisen
- Wissen über Zutaten der Gerichte
- Auseinandersetzung mit dem LOKAL-Konzept, welches Grundsätze wie Regionalität, Frische, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Mitbestimmung vermittelt

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Zeit- und Personalressourcen für die Organisation des Küchenparlaments	Etablierung eines regelmäßigen, strukturierten Beteiligungsformats max. zweimal im Schuljahr
Abstimmungsbedarf zwischen Schule und Küche	Prozess zur Sammlung, Priorisierung und Prüfung der Umsetzbarkeit von Rückmeldungen unterstützt durch Koordinatorin
Begrenzter Spielraum des Küchenteams im Rahmen des LOKAL-Konzepts	Umsetzung der Essenswünsche soweit wie möglich
Sinkende Motivation zur Beteiligung seitens der Schülerschaft	Sichtbare Umsetzung von Rückmeldungen zum Verpflegungsangebot

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Gebäudemanagement; Wirtschaftsförderung; Finanzverwaltung; Öffentliche Beschaffung; Öffentlichkeitsarbeit; Sozial- und Bildungswesen

KOOPERATIONEN

Schüler*innen; Eltern; Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft; Firma Essenszeit; Energieinstitut Vorarlberg; Energieregion Vorderwald; Soziale Träger; Gesundheitsministerium; Land Vorarlberg

QUELLEN

- Artikel „Good Practice-Beispiel: LOKAL – Das Essenskonzept für den Vorderwald" [117]
- Website LOKAL „Das Essenskonzept für den Vorderwald" [118]
- Artikel „Eine Schulküche, die allen schmeckt" [119]



INSTRUMENT DER INFORMATION 4

ANREIZE FÜR GÄSTE VON EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Verhaltensbasierte Maßnahmen in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung regen Tischgäste zu nachhaltigen Konsumentscheidungen an und bilden Bewusstsein für gesunde und klimafreundliche Ernährung.

ANWENDUNGEN

4.1 Nudging für nachhaltige Ernährung

4.2 Kennzeichnung für nachhaltige Ernährung

FUNKTION

- Die Wahl nachhaltiger Gerichte zu incentivieren

GENERELLES VORGEHEN

1. Ausgangssituation erheben und Ziele festlegen
2. Umsetzungspartner gewinnen
3. Maßnahmen gemeinsam planen und gestalten
4. Kriterien zur Beurteilung festgelegen
5. Test der Maßnahmen
6. Evaluation und ggf. Anpassung
7. Maßnahmen werden durchgeführt
8. Evaluation und ggf. Anpassung
9. Beibehaltung prüfen

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
„Nudging“ kaum bekannt	→ Transparenz und frühzeitige Einbindung der Umsetzungspartner in die Entwicklung der Nudges sicherstellen
Geringere Akzeptanz als gewohnte Instrumente (z.B. Verbote oder finanzielle Anreize)	→ Freiwilligkeit von Nudges betonen: freie Wahl zwischen Optionen
Überfrachtung mit Informationen und Labeln eher kontraproduktiv	→ Zurückhaltende, genussorientierte Kommunikation

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Gesundheitswesen
- Umwelt- und Klimaschutz
- Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Hochschulen und Forschungsreinrichtungen
- Krankenkassen
- Tischgäste (und ggf. deren Erziehungsberechtigte) von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Vereine und Verbände

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Leitfaden „Nudging leicht gemacht – Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa“ [120]
- Artikel „Stupser bei Essentscheidungen“ [121]
- Artikel „Nudging in der Betriebsgastronomie – systematisch einführen“ [122]
- Website NAHgast „Handbuch – Kernprozesse – Ausgabe“ [123]
- Leitfaden NAHgast „Ausloben nachhaltiger Speisen“ [124]
- Broschüre „KlimaTeller“ [125]



ANWENDUNG 4.1

Nudging für nachhaltige Ernährung

NUDGING AN DER GERHART-HAUPTMANN-SCHULE

KOMMUNE

Wiesbaden

Nudging-Maßnahmen machen den Tischgästen ein gesundes Speiseangebot schmackhaft.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Angebot eines appetitlichen und gesunden Mensaangebots auch für höhere Klassen (ab 8. Klasse)
- Schaffung eines attraktiven Essambientes
- Partizipation der Schülerschaft bei Auswahl an angebotenen Speisen

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2018	Planung und Umsetzung der Nudging-Maßnahmen mit externer Unterstützung: → Verschönerung der Mensa → Einrichtung einer Salatbar zum Selbstzusammenstellen Weitere unterstützende Maßnahmen: → Förderung des gemeinsamen Essens in der 5. Klasse → Möglichkeit für tägliches Feedback
2024	Planung und Umsetzung eines Schulkiosks mit eigener Küche und einem gesunden, leckeren Produktangebot Umsetzung folgender Nudging-Maßnahmen: → Angebot gesunder Getränke- und Speiseoptionen → Ansprechende Präsentation von gesunden Essensoptionen (Fensterauslage des Kiosks, farbenfrohe Tabletts)

RESULTATE

- Verdopplung der Essenszahlen durch Verschönerung der Mensa
- Ausweitung des Essensangebots und Anstellung einer weiteren Küchenkraft in der Mensa durch Wechsel des Catering-Unternehmens
- Offenheit der Tischgäste bei gesundem Essen (Gemüse und Salatbar) in Mensa und Kiosk
- Gesteigerte Attraktivität der Schule durch Ernährungsangebot

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Geringe finanzielle Mittel	→	Förderprogramme; Schulpaten: Sponsoring
Fehlendes Wissen und Akzeptanz	→	Fortbildungen für Kollegium; Beratung und Fortbildung der Schulverpflegung; Erarbeitung gemeinsamer Leitmotive; Ritualisierung und Werteorientierung; Kommunikation, Mitspracherecht, Partizipation; Information der Eltern; Mensakreis

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Schulamt (Bereich Gesunde Schule, Schulverpflegung, Schulraumvermietung)

KOOPERATIONEN

Externe Referent*innen; Rotary - gesundekids e.V.; Cleveres Klassenzimmer

QUELLEN

- Artikel „Praxisbeispiel - Nudging an der Gerhart-Hauptmann-Schule“ [126]
- Website „Schulkiosk ESSBAR“ [127]
- Website „Mensa“ [128]



ANWENDUNG 4.2

Kennzeichnung für nachhaltige Ernährung

FOOD FOR FUTURE FREIBURG

KOMMUNE

Freiburg

Zugängliche und informative Kennzeichnung der Speisen vermittelt klimarelevante Informationen an die Öffentlichkeit, u.a. in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Sensibilisierung der Öffentlichkeit und Gastronomieszene für eine klimafreundliche Ernährung
- Vermittlung von Praxiswissen und konkrete Handlungsangebote für entsprechende Ernährungsgewohnheiten (in Form von Aktionsgerichten, Veranstaltungen, Rezeptsammlung)
- Aufzeigen der persönlichen Wirksamkeit durch Einsparung von ernährungsbedingten Emissionen
- Steigerung der Sichtbarkeit und Vernetzung von progressiven Akteuren des Freiburger Ernährungssystems

SPEZIFISCHES VORGEHEN	
2022	Projektstart mit Auftaktveranstaltung "Taste and Greet“
	Durchführung von fünf5 Veranstaltungen
	Akquise interessierter Betriebe
	Aktionswoche mit 5 teilnehmenden Betrieben
	Berechnung der CO2e-Einsparungen
2023	Aktionsmonat Juli mit 11 teilnehmenden Betrieben
	Durchführung von acht8 Veranstaltungen, z.B. Vorträge, Showkochen, Ausstellung „Klima und Ernährung“
2024	Durchführung verschiedener Veranstaltungsformate, z.B. Filmvorführung, Ausstellung, Kochshow, Dinner-Events

RESULTATE

- Quantifizierung der Einsparung von Aktionsgerichten: 22,9t CO2e
- Sammlung klimafreundlicher Rezepte zum Nachkochen
- Thematische Veranstaltungen z.B. Grill- und Kochkurse
- Konzeption und kostenfreier Verleih der Wanderausstellung „Ernährung & Klima“

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Zeitintensive Betreuung der Gastronomiebetriebe	→ Fokus auf wenige Betriebe; Mehr Personalaufwand einplanen
Hoher zeitlicher Aufwand für die Konzeption und Kalkulation klimafreundlicher Gerichte	→ Intrinsische Motivation der Betriebe für die Berechnung der Gerichte fördern
Komplexes Berechnungssystem	→ Veranstaltungen mit Informationen zur Berechnung organisieren

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Umweltschutzamt

KOOPERATIONEN

Energieagentur Freiburg (bis Anfang 2023); Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.; Betriebe der regionalen Ernährungswirtschaft; eaternity; VHS

QUELLEN

- Artikel „Den Freiburg-Moment genießen“ [129]
- Website „Food for Future“ [130]



INSTRUMENT DER INFORMATION 5

STUDIEN ZUR NACHHALTIGKEIT DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Beauftragte Studien, wie z.B. Angebots- und Bedarfsanalysen, Strukturerhebungen, Nachhaltigkeitsbewertungen und Maßnahmen-Evaluationen, helfen Kommunen Probleme und Lösungen für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung zu identifizieren, zu planen und zu evaluieren.

ANWENDUNGEN

5.1 Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung

FUNKTION

- Erarbeitung von Handlungsbedarfen und -optionen für strategische Initiativen und politische Beschlüsse

GENERELLES VORGEHEN

1. Spezifische Ziele und Bedarf abklären
2. Leistungsbeschreibung erstellen
3. Ratsbeschluss vorbereiten
4. Ratsbeschluss fällt positiv aus
5. Ggf. Leistung ausschreiben
6. Angebote evaluieren und auswählen
7. Studie durchführen lassen
8. Ergebnisse vorstellen
9. Leistung evaluieren/abnehmen
10. Maßnahmen ableiten

HERAUSFORDERUNGEN	→	LÖSUNGEN
Unzureichende personelle/finanzielle Mittel für Studien	→	Einwerbung von Fördermitteln bei/m Bundesland/Bund/EU oder Stiftung; Schaffung von personellen/finanziellen Ressourcen
Datenverfügbarkeit oft unzureichend und Datenerhebung oft aufwendig	→	Frühzeitige Einbeziehung der Einrichtungen und der Ernährungswirtschaft sowie von Vereinen und Verbänden
Öffentlicher Nutzen der Studien oft unklar	→	Transparenz, Kommunikation und Zusammenarbeit bereits während der Entwicklungsphase
Fehlende Umsetzung der Empfehlungen	→	Frühzeitige Einbeziehung der Einrichtungen und der Ernährungswirtschaft sowie von Vereinen und Verbänden

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE

- Beschaffungswesen
- Bildungs- und Sozialwesen
- Planung, Infrastruktur und Stadtentwicklung
- Umwelt- und Klimaschutz

KOOPERATIONEN

- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Hochschulen und Forschungseinrichtungen
- Organisationen der Regionalentwicklung
- Staatliche Fachstellen (Bund/Land)
- Weitere Unternehmen der regionalen Ernährungswirtschaft

LEITFÄDEN & LITERATUR

- Interview „Kommunen und Wissenschaft: Zusammenarbeit auf Augenhöhe“ [131]
- Workshopbericht „Kommunen und Forschung“ [132]
- Workshopbericht „Methoden zur Analyse von Akteuren und Netzwerken in Ernährungssystemen“ [133]



ANWENDUNG 5.1

Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung

DIVERSE STUDIEN ZU STRUKTUR UND NACHHALTIGKEIT DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG AUF KOMMUNALER EBENE

KOMMUNE

Freiburg, Kassel, Dortmund

Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung, zu regionalen Wertschöpfungsketten und zum landwirtschaftlichen Angebot schaffen eine Grundlage für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Erkenntnisse über
  - Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung (Anzahl, Art, etc.)
  - (Bio-)regionalen Produktangebots
  - Wertschöpfungsketten in einer Region (z.B. auf Ebene der Kommune oder des Landkreises), inkl. Verarbeitung, Bündelung, Logistik
  - Stellschrauben für eine nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung

SPEZIFISCHES VORGEHEN

Siehe generelles Vorgehen Instrument der Information 5

Studien werden durchgeführt, inklusive:

→ Definition des Untersuchungsraums/Sektors

→ Bestimmung relevanter Produktgruppen/Einrichtungstypen

→ Erhebung von Daten zu Produktion, Verarbeitung, Konsum, Strukturen der Gemeischaftsverpflegung, etc.

→ Ermittlung von Potenzialen und Handlungsmaßnahmen

RESULTATE

- Daten zur aktuellen Struktur und Nachhaltigkeit der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in einer Region
- Selbstversorgungsgrad einer Region als Grundlage für den Auf- und Ausbau von Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung
- Abnahmepotenzial von Einrichtungen als Grundlage für Bio-Quoten in öffentlichen Ausschreibungen
- Praxistaugliche Funktionsmodelle zur Warenbündelung innerhalb einer Region als Ansätze für die Förderung der Kooperation regionaler Akteure

HERAUSFORDERUNGEN	→ LÖSUNGEN
Fehlende Finanzierung	→ Beantragung und Einwerbung von Fördermitteln bei Bundesland/Bund/EU oder Stiftung
Hoher Aufwand der Analyse der Strukturen	→ Fokus festlegen, ausreichend Zeit einplanen, relevante Akteure frühzeitig einbinden
Begrenzte Datenverfügbarkeit	→ Berücksichtigung bei der Definition des Untersuchungsraums; Kooperation mit öffentlichen Einrichtungen

BETEILIGTE ÄMTER UND DIENSTSTELLEN

Umwelt- und Klimaschutz; Bildungswesen; Wirtschaftsförderung

KOOPERATIONEN

Universität Freiburg, Universität Gießen; Beratungsunternehmen; Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft; Soziale Träger (u. a. Bildung, Pflege, etc.); Staatliche Fachstellen

QUELLEN

- Studie „Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in der Region Freiburg“ [8]
- Studie „Machbarkeit für ein nachhaltiges Ernährungsnetzwerk in Stadt und Landkreis Kassel“ [134]
- Gutachten „Gemeinschaftsverpflegung an Dortmunder Kindertagesstätten und Schulen“ [135]

KOMBINATION VON INSTRUMENTEN

Für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung reicht der Einsatz einzelner kommunaler Instrumente nicht aus. Vielmehr ist es notwendig, Instrumente aus allen 4 Gruppen zu kombinieren und Synergien zu erzeugen. Die eingesetzten Instrumente sollten aufeinander abgestimmt sein bzw. aufeinander aufbauen, um ihre Wirkung zu verstärken [12]. Im Folgenden wird ein solches Vorgehen am Beispiel der Stadt Dortmund beschrieben.

Strategische Ausrichtung der Kommune

Durch Instrumente der Regulierung schafft die Kommune den gesetzlichen Rahmen zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung, oft auch durch Schaffung einer amtsübergreifenden ernährungsbezogenen Einheit in der Kommunalverwaltung. Studien liefern die notwendigen Daten, um den Ausgangszustand zu bestimmen, Ziele zu setzen und Maßnahmen zu evaluieren.

Beispiel Dortmund: Die Stadt hat bereits unterschiedliche politische Beschlüsse für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung gefasst. Dazu gehören ein „Grundsatzbeschluss zu nachhaltiger Beschaffung in der Gesamtverwaltung“ (2019) das „Handlungsprogramm Klima-Luft 2030“ (2021), sowie die „Charta Faire Metropole Ruhr“ (2022) [60, 61, 141]. Das Handlungsprogramm behandelt die Themen Landwirtschaft und Ernährung als eigenes Handlungsfeld und beinhaltet u.a. die Gründung eines Ernährungsrates; klimafreundliche, gesunde Ernährung in städtischen Einrichtungen; Bildung für nachhaltige Ernährung. 2023 schuf die Stadt zudem die „Koordinierungsstelle Klimaschutz und Klimafolgenanpassung“ im Umweltamt als federführendes Verwaltungsressort zur Gestaltung der Dortmunder Ernährungswende [59]. Seit 2025 gibt es einen vom Rat beschlossenen „Qualitätsrahmen für die Ganztägige Förderung von Kindern im Grundschulalter“, der ein Modul zur Gemeinschaftsverpflegung mit dem Ziel der gesundheitsfördernden, kindgerechten und nachhaltigen Verpflegung enthält [136]. Parallel dazu ließ die Stadt das „Gutachten Gemeinschaftsverpflegung an Dortmunder Kindertagesstätten und Schulen“ (2025) erstellen, um einen Überblick über die Verpflegungssituation in Kitas und Schulen zu erhalten und Maßnahmen für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot weiterzuentwickeln [135].

Operative Umsetzung

Die strategischen Ziele werden durch ökonomische Instrumente, Instrumente der Kooperation und Instrumente der Information umgesetzt. Zuständig dafür sind ernährungsbezogene Einheiten in der Kommunalverwaltung, die idealerweise ämterübergreifend arbeiten und mit externen Akteuren, wie z.B. Vereinen und Verbänden, Zivilgesellschaft oder Bildungseinrichtungen kooperieren. Weiterbildungen für Küchenpersonal stellen sicher, dass eine nachhaltige Gestaltung des Speiseplans erfolgt und regionale und Bio-Lebensmittel auch verarbeitet werden können. Nudging und Bildungsangebote für Gäste steigern Akzeptanz und Nachfrage.

Beispiel Dortmund: Die Koordinierungsstelle für Klimaschutz und Klimafolgenanpassung sowie das Vergabe- und Beschaffungszentrum arbeiten mit dem städtischen Kita-Träger FABIDO, dem städtischen Betriebsrestaurant, den Jugendfreizeitstätten, etc. bei der Umsetzung der Rahmenverträge für eine nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung ressortübergreifend zusammen. Des Weiteren organisiert die Stadt Dortmund das städtische Betreuungsangebot von Kindern im Alter von 8 Wochen bis 6 Jahren durch FABIDO als kommunaler Eigenbetrieb [137]. Dieser bietet Gemeinschaftsverpflegung an und ist dabei an Rahmenverträge für eine nachhaltige Beschaffung gebunden. Mit dem Projekt „Dortmund tischt auf“ (EU-Projekt „Turn the Tables“) und „FoodConnectRuhr“ (BMELH) zielt die Stadt mit Partner*innen darauf ab, Küchen dabei zu unterstützen, durch fachliche Beratung und enge Begleitung im Küchenalltag die kommunalen Anforderungen wirtschaftlich und dauerhaft zu verankern [138]. Das Pilot-Projekt „Kita & Solidarische Landwirtschaft: Gemeinsam säen, ernten, essen“ behandelt als Bildungsangebot für nachhaltige Ernährung die Wertschöpfungskette von regional und saisonal erzeugten Lebensmitteln und bezieht die Kinder durch wöchentliche, praxisorientierte Workshops auf dem Acker in den Anbauprozess ein [139]. Als weiteres Bildungsangebot gemeinsam mit dem Ernährungsrat Dortmund Region e.V. lernen Kinder und Jugendliche auf dem „Weltacker Dortmund“ über den Lebensmittelanbau sowie globale und lokale Herausforderungen des Ernährungssystems [140]. Damit werden die Hintergründe der Lebensmittel, welche die Kinder und Jugendlichen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung essen, anschaulich und erfahrbar.

FAZIT UND AUSBLICK

Die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung bietet großes Potential für die Sicherung einer gesunden Versorgung der Bevölkerung, den Klimaschutz und die Stärkung der lokalen Wirtschaft. Die in diesem Leitfaden vorgestellten Instrumente und Anwendungsbeispiele zeigen Städten und Gemeinden Möglichkeiten auf, dieses Potenzial zu realisieren.

Instrumente aus den Bereichen Regulierung, Ökonomie, Kooperation und Information greifen dabei idealerweise ineinander: Regulatorische Rahmenbedingungen schaffen die gesetzliche Grundlage für das Handeln öffentlicher und privater Akteure, ökonomische Instrumente sichern die wirtschaftliche Tragfähigkeit nachhaltiger betrieblicher Praktiken, Instrumente der Kooperationen stärken institutionelle Kapazitäten, und Instrumente der Information fördern die Akzeptanz einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Gleichzeitig deutet der Leitfaden an, dass die Transformation der Gemeinschaftsverpflegung ein langfristiger und komplexer Prozess ist. Entscheidend für den Erfolg ist die Zusammenarbeit der Kommunen mit regionalen Betrieben der Ernährungswirtschaft, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Bildungseinrichtungen und vielen anderen.

Verwendung des Leitfadens

Der Leitfaden richtet sich in erster Linie an Mitarbeitende in Kommunalverwaltungen, die mit Beschaffung, Ernährung, Klimaschutz, Stadtentwicklung oder Bildung befasst sind. Er ist so aufgebaut, dass er sowohl als Einstiegslektüre genutzt werden kann als auch als Handreichung für erfahrenere Verwaltungen, die gezielt einzelne Instrumente anwenden, weiterentwickeln oder mit bestehenden Maßnahmen kombinieren möchten. Empfohlen wird, den Leitfaden nicht linear, sondern bedarfsorientiert zu nutzen: Je nach Ausgangspunkt, vorhandenen Strukturen und politischen Zielen können einzelne Instrumente oder Instrumentenkombinationen gezielt ausgewählt und auf die jeweiligen kommunalen Gegebenheiten angepasst werden. Der Austausch mit Kommunen, die bereits Erfahrungen mit bestimmten Instrumenten gesammelt haben, kann diesen Prozess erheblich beschleunigen.

Weitere Datenbedarfe

Trotz der Fülle praxisnaher Beispiele bestehen weiterhin erhebliche Datenlücken, die eine fundierte Steuerung der Gemeinschaftsverpflegung auf kommunaler Ebene erschweren. So fehlen bundesweit einheitliche und systematisch erhobene Daten zu Nachhaltigkeitsindikatoren in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – insbesondere jenseits von Bildungseinrichtungen – etwa zur Einhaltung von Qualitätsstandards, zu Preisstrukturen, zum Anteil bio-regionaler Lebensmittel oder zu Lebensmittelabfällen. Darüber hinaus mangelt es an Studien, die die Wirksamkeit kommunaler Instrumente unter verschiedenen lokalen Bedingungen systematisch evaluieren und vergleichen. Kommunen sind daher aufgerufen, Daten zur Verpflegungssituation zu erheben und diese – durch beauftragte Gutachten oder Studien – für Auswertungen und den überregionalen Wissenstransfer zugänglich zu machen.

Ausblick

Die Transformation der Gemeinschaftsverpflegung ist bereits im Gange. Der vorliegende Leitfaden möchte dazu beitragen, dass viele Kommunen den Schritt wagen, mehrere der erprobten Instrumente einzusetzen. Nicht zuletzt wird die Weiterentwicklung rechtlicher und finanzieller Rahmenbedingungen auf Landes- und Bundesebene darüber entscheiden, in welchem Tempo und Ausmaß Kommunen die Gestaltungsmöglichkeiten nutzen können, die dieser Leitfaden aufzeigt.

QUELLENVERZEICHNIS

[1] Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE) (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung - Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berlin. Online: https://www.bmleh.de/SharedDocs/Archiv/Downloads/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

[2] Sipple D. & Wiek A. (2023). Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft. Freiburg i.Br.: Institut für Umweltsozialwissenschaften und Geographie, Universität Freiburg. https://doi.org/10.6094/UNIFR/235345.

[3] Sipple D., Wiek A., Stark-Ewing S., Plachetka A. & Frank L. (2025). Kommunen gestalten nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – Bericht zum Workshop. Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Institut für Wirtschaftswissenschaften, Universität Freiburg.

[4] Von Koerber K. & Cartsburg M. (2020). UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung – Der Beitrag der Ernährung. In: Bundeszentrum für Ernährung (Hrsg.). *Ernährung im Fokus, 1, 34–41.*

[5] G7 Development Ministers (2022). Achieving the Sustainable Development Goals in Times of Multiple Crises – G7 Development Ministers' Meeting Communiqué. Online: https://www.bmz.de/resource/blob/109512/a8488cf9a237324535aac5307783c02b/220519-abschlusserklaerung-der-g7-entwicklungsminister-innen-data.pdf

[6] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2024). Gutes Essen für Deutschland – Ernährungsstrategie der Bundesregierung. Berlin. Online: https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.pdf?__blob=publicationFile&v=8

[7] Tecklenburg E. (2024). Wie viele Menschen essen in Deutschland täglich in der Gemeinschaftsverpflegung. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.). Online: https://www.dge.de/blog/2024/wie-viele-menschen-essen-in-deutschland-taeglich-in-der-gemeinschaftsverpflegung/

[8] Greulich K., Wiek A. & Sipple D. (2024). Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in der Region Freiburg – Ergebnisse einer explorativen Studie. Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Institut für Wirtschaftswissenschaften, Universität Freiburg. https://doi.org/10.6094/UNIFR/275995

[9] Täger M., Chalupová L. & Thiele S. (2024) Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich einer nachhaltigen Produktionsweise. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.). 15. DGE-Ernährungsbericht. PUBLISSO, Bonn, 479–540.

[10] Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) (2026). Die Verwaltungsvorschrift für Landeskantinen. Online: https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung/landeskantinen

[11] Kirchner C. (2024). Schrittweise in eine nachhaltigere GV-Zukunft – Interview mit Arnim Wiek und Oliver Parodi. *GVMANAGER - Das Magazin für die Gemeinschaftsverpflegung* (10/2024), 20–22.

[12] Sipple D., Wiek A., Schanz H. (Hrsg.) (2024). Nachhaltige Gestaltung von lokalen Ernährungssystemen durch Kommunalpolitik und -verwaltung. Springer Fachmedien, Wiesbaden.

[13] Sipple D., Wiek A. & McRae S. (2024). Steuerbarkeit des Ernährungssystems durch Kommunalpolitik und -verwaltung. In: Sipple D., Wiek A. & Schanz H. (Hrsg.). Nachhaltige Gestaltung von lokalen Ernährungssystemen durch Kommunalpolitik und -verwaltung. Springer Fachmedien, Wiesbaden, 45–68.

[14] Waskow F. & Niepagenkemper L. (2020). Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung – Ergebnisse der bundesweiten Befragungen von Schulträgern und Verpflegungsanbietern und Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung von Schulverpflegung. Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Online: https://refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse_Ausschreibung_Schulverpflegung.pdf

[15] Keller M., Landgrebe I. & Herzig C. (2024). Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel – Konzeptentwicklung und Empfehlungen. Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Justus-Liebig-Universität Gießen. https://doi.org/10.22029/jlupub-18724. Online: https://jlupub.ub.uni-giessen.de/server/api/core/bitstreams/837e7519-ec90-4608-9031-f79a7b1ba437/content

[16] Ellen, F. ter, Grijzenhout, M., Vastenhoud, J., Oude Groeniger, J., van Lenthe, F. J., Stronks, K., Oude Hengel, K. M. & Hagenaars, L. L. (2026). Agenda-setting in local food environment policy: A comparative Multiple Streams Analysis of the City Deal network in the Netherlands. *Food Policy*, *141, 103097*. https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2026.103097

[17] Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2026). Kommunale Bio-Verantwortliche: Grundlagen & Tipps für den Start. Online: https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/tool_starterpaket_final-1.pdf

[18] Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2026). Bio auf kommunaler Ebene erfolgreich einführen. Online: https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/tool_bio_gerade_jetzt_final-2.pdf

[19] Ökolandbauportal (2023). Die Rolle der Politik und Verwaltung für mehr Bio. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/info-materialien/die-rolle-der-politik-und-verwaltung-fuer-mehr-bio

[20] Stadt Biel (2016). Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen. Online: https://biel-bienne.tlex.ch/app/de/texts_of_law/8.1-1

[21] Stadt Biel (2025). Gesunde Ernährung Nachhaltig produzieren – Tätigkeitsbericht 2024. Direktion Bildung, Kultur und Sport. Online: https://www.biel-bienne.ch/public/upload/assets/36083/Gesunde-Ernährung_Tätigkeitsbericht_2024.pdf?fp=1

[22] Amrein E. (2024). Gesunde Ernährung in Biel – Eine Stadt setzt auf nachhaltige Verpflegung. In: Humpert A., Lenherr B. & Seidel T. (Hrsg.). Feed the city. Konzepte, Strategien, Architekturen. Christoph Merian Verlag, Basel, 207–219.

[23] Stadt Biel (2026). Gesunde Ernährung. Online: https://www.biel-bienne.ch/de/gesunde-ernaehrung.html/2781

[24] Stadt Regensburg (2021). Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung - Beschlussvorlage VO/21/17623/3. Online: https://ribisl.org/wp-content/uploads/2021/05/23_02-2021_Ökomodellregion_regionale_lebensmittel_VO211762331.pdf

[25] Stadt Regensburg (2024). Mehr Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung – Beschlussvorlage VO/24/21149/31. Online: https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/fileadmin/user_upload/KK-Dokumente/Regensburg_RB-Bio-Quote_Beschlussvorlage_2024.pdf

[26] Bayerisches Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (BayLE) (2026). Öko-Modellregionen Stadt.Land.Regensburg. Online: https://oekomodellregionen.bayern/stadt.land.regensburg/infos

[27] Ökolandbauportal (2023). Bio-Schälkartoffeln für Kantinen im Regensburger Land. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/oeko-modellregionen/bio-schaelkartoffeln-fuer-kantinen-im-regensburger-land/

[28] Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (2023). Nachhaltige Schulverpflegung als Perspektive für Kommunen – Praktische Tipps für den Entwicklungsprozess. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.). Online: https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/Bilder/Projekte/Schulverpflegung/Handreichung_NachhaltigeSchulverpflegungKommunen.pdf

[29] Wieber F., Chilla S. & Vonderach P. (2020). Schritt für Schritt Anleitung – Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (Hrsg.). Online: https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf

[30] Eitel K., Schlichenmaier J., Burger S., Eberhardt M., Gaster C., Laumeyer B., Mack B. & Marihart M. (2021). Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule – Erfolgsfaktoren, Good Practice Beispiele und Leitfäden für die Praxis. Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn) (Hrsg.). Online: https://lern-bw.de/site/pbs-bw-lern/get/params_E2064931025_Dattachment/23346648/optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule-ergebnisbroschuere.pdf

[31] Mühl R., Böhm M. & Linck J. (2025). Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Grundschulen in der Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal – Leitfaden zur interkommunalen Verankerung einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten und Grundschulen. Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal. Online: https://oekomodellregionen.bayern/file/f90ed80e-94cc-4fdf-9613-b4986faf24bb.pdf/verpflegungskonzept-kitas-schulen-oemr-ampertal

[32] Bayerisches Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (BayLE) (2026). Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal. Online: https://oekomodellregionen.bayern/kulturraum-ampertal

[33] Bayerisches Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (BayeLE) (2024). Verpflegung von KiTa und Schule im Ampertal - möglichst bio und regional!. Online: https://oekomodellregionen.bayern/nachrichten/3794/verpflegung-von-kita-und-schule-im-ampertal-moeglichst-bio-und-regional

[34] Ökolandbauportal (2025). Bio in der Kita- und Schulverpflegung richtig ausschreiben. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/ausschreibungen/bio-in-der-kita-und-schulverpflegung-richtig-ausschreiben

[35] Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (2024). Bio-regionale Kita- und Schulverpflegung in Kassel. Online: https://www.gemeinsamgutessen.de/service/aktuelles/bio-regionale-kita-und-schulverpflegung-in-kassel

[36] Referat Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz (2026). Leipziger Ernährungsstrategie. Online: https://www.leipzig.de/leipzig-strategie/energie-und-klima/ernaehrung

[37] Ernährungsrat Leipzig e.V. (2025). Beteiligungsprozess: Die Leipziger Ernährungsstrategie ist auf dem Weg. Online: https://ernaehrungsrat-leipzig.org/beteiligungsprozess-die-leipziger-ernahrungsstrategie-ist-auf-dem-weg/

[38] Stadt Wien (2026). Ökologischer Lebensmitteleinkauf und nachhaltig durchgeführte Veranstaltungen. Online: https://www.wien.gv.at/umwelt/oekokauf-einkauf-lebensmittel-veranstaltungen

[39] Mosor T. (2016). Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien – Positionspapier. Magistrat der Stadt Wien.

[40] Ökolandbauportal (2026). Ernährungshäuser als kommunale Kompetenzzentren für Ernährung. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/bio-komm-mit/navigation-bio-komm-mit/ernaehrungshaeuser-neue-knotenpunkte-um-bio-essen-in-die-flaeche-bringen/

[41] Schanz H., Pregernig M., Baldy J., Sipple D. & Kruse S. (2020). Kommunen gestalten Ernährung: neue Handlungsfelder nachhaltiger Stadtentwicklung. Dokumentation Nr. 153. Deutscher Städte- und Gemeindebund (Hrsg.). https://doi.org/10.6094/UNIFR/154838

[42] Landeshauptstadt Stuttgart (2025). Klimafreundliche Ernährung. Online: https://www.stuttgart.de/leben/umwelt/klima/klimastrategie/klima-fahrplan-2035/klimagerechte-ernaehrung

[43] Landeshauptstadt Stuttgart (2026). Jetzt Klima Machen! – Gemeinsam gegen Food Waste. Online: https://jetztklimachen.stuttgart.de/2teliebe

[44] Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart (2026). Food Netzwerk. Online: https://www.ernaehrungsrat-stuttgart.de/

[45] Landeshauptstadt Stuttgart (2026). Klimastrategie. Online: https://www.stuttgart.de/leben/umwelt/klima/klimastrategie/

[46] Freie Hansestadt Bremen (2025). Steigerung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Bremer Gemeinschaftsverpflegung durch Fortsetzung der Finanzierung des Bremer Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung (Forum Küche) – Vorlage für die Sitzung des Senats am 19.08.2025.

[47] Freie Hansestadt Bremen (2024). Bericht zur Umsetzung des „Aktionsplan 2025 - Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ – Vorlage für die Sitzung des Senats am 09.04.2024.

[48] Forum Küche (2026). Gesundes Essen, nachhaltig & gemeinsam. Online: https://www.forumkueche-bremen.de/

[49] Freie Hansestadt Bremen (2026). Klimaschutzstrategie 2038 – Klimaschutz im Land Bremen. Online: https://umwelt.bremen.de/klima/klimaschutzstrategie-2038-2388549

[50] Hallmann I. A. (2021). Ansätze einer nachhaltigen Wirtschaftsförderung auf kommunaler Ebene. In: Stember J., Vogelgesang M., Pongratz P. & Fink A. (Hrsg.). Innovationen für Management und Standort. 2. Aufl. Springer Gabler, Wiesbaden, Heidelberg, 421–438.

[51] Kopatz M. (2021). Wirtschaft ist mehr! – Wachstumsstrategien für nachhaltige Geschäftsmodelle in der Region: das Buch zur »Wirtschaftsförderung 4.0«. oekom, München.

[52] Böhm M., Ebert W., Erhart A., Linck J., Meier M., Schön T. & Zeiss C. (2025). Mehr Bio in Kommunen. Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V..

[53] Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (2026). Vergabe von Verpflegungsleistungen – So verankern Sie Qualitätsstandards im Vergabeprozess. Online: https://www.bestellen.bayern.de/med/3b9c9440-282e-11f1-97e7-9aab9eafdd34/4b0e6a70-1059-11d9-4c85-9d915831e9eb/0/08012026.pdf

[54] Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität (2024). Nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung erfolgreich umsetzen – Ein Leitfaden für Kita- und Schulträger mit Praxisbeispielen aus Rheinland-Pfalz. Online: https://mkuem.rlp.de/fileadmin/14/Themen/Ernaehrung/Verpflegung_gesund_und_nachhaltig/20240415_Broschuere_NachhaltigeVerpflegung.pdf

[55] Marx C., von Voß M. & Süpple S. (2024). Leitfaden nachhaltige Beschaffung Verwaltungsvorschrift Kantine – Für mehr regionale und bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) (Hrsg.). Online: https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/Leitfaden_nachhaltige_Beschaffung.pdf

[56] ENGAGEMENT GLOBAL (2026). Kompass Nachhaltigkeit – Lebensmittel Bayern Ausschreibungsbeispiele - Kompass Nachhaltigkeit. Online: https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/kommunaler-kompass/bayern/lebensmittel

[57] Jugendamt der Stadt Nürnberg (2026). Bereich 1: Städtische Kindertageseinrichtungen. Online: https://www.nuernberg.de/internet/jugendamt/bereich_kindertageseinrichtungen.html

[58] Bayerisches Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (BayLE) (2026). Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth – Bioverpflegung in Kitas. Online: https://oekomodellregionen.bayern/menschen/164/petra-torscher

[59] Umweltamt Stadt Dortmund (2026). Ernährung & Landwirtschaft. Online: https://www.dortmund.de/themen/umwelt-nachhaltigkeit-und-klimaschutz/klimaschutz-und-erneuerbare-energien/klimaschutz-und-klimafolgenanpassung/ernaehrung-und-landwirtschaft/

[60] Stadt Dortmund (2019). Beschlussvorschlag Nachhaltige Beschaffung – Drucksache Nr.: 13909-19.

[61] Umweltamt Stadt Dortmund (2021). Handlungsprogramm Klima-Luft 2030 – Gesamtbericht Juli 2021.

[62] Kopatz M. (2015). Wirtschaftsförderung 4.0. *Politische Ökologie* (142), 104–110.

[63] Ökolandbauportal (2021). Stuttgarter Kitas: Bio-Anteil über 50 Prozent. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bio-ahv-in-der-praxis/kita/stuttgarter-kitas-bio-anteil-ueber-50-prozent/

[64] Hexentäler Kinderküche e.V. (2026). Willkommen. Online: https://hexenkueche-merzhausen.de/

[65] Fouani F. (2025). Frischeküchen als Hebel nachhaltiger Kommunalpolitik. Innovative Schulverpflegung in Merzhausen und Au am Rhein. Bachelorarbeit [unveröffentlicht]. Freiburg: Albert-Ludwigs-Universität Freiburg.

[66] Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) (2023). Bio gemeinsam genießen – Leuchttürme aus dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“. Online: https://biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-rebrush2024/get/documents_E-417925592/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Broschüre_Bio-in-der-Gemeinschaftsverpflegung.pdf

[67] Landkreis Emmendingen (2024). Regionales Bio-Essen im Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe, Kenzingen – Sitzungsvorlage Nr. 2024/061.

[68] Landkreis Emmendingen (2025). Regionales Bio-Essen im Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe, Kenzingen – Sitzungsvorlage Nr. 2025/177.

[69] Scholl M. (2000). Die Kommune als Unternehmer- Rechtliche Voraussetzungen - Eine Synopse. Kommunalpolitik. Konrad-Adenauer-Stiftung. Online: https://www.kas.de/documents/252038/253252/7_dokument_dok_pdf_3526_1.pdf/321e43f8-b79a-1e48-2370-135bd0bdcaaf?version=1.0&t=1539667210995

[70] Meyer L. & Scholl M. (2000). Wirtschaftliche Betätigung von Kommunen. Kommunalpolitik. Konrad-Adenauer-Stiftung.

[71] Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (2024). Küchenplanung für die Schulverpflegung. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Online: https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/PDF/NQZ_Kuechenplanung_web.pdf

[72] Frischeküche Holzkirchen (2026). Leckeres und Gesundes – frisch gekocht!. Online: https://www.frischekueche-holzkirchen.de/

[73] Markt Holzkirchen (2015). Frischeküche gKU. Online: https://www.holzkirchen.de/de/Ihr-Rathaus/Verwaltung/Unsere-kommunalen-Betriebe/Frischekueche-gKU#

[74] Landkreis Miesbach (2026). Beteiligungen des Landkreises. Online: https://www.landkreis-miesbach.de/Landratsamt-Verwaltung-Aktuelles/Landratsamt-und-Politik/Beteiligungen-des-Landkreises/

[75] Schmid, D. (2026). Frischeküche Holzkirchen wird Zweckverband. *Merkur*, 17.04.2026. Online: https://www.merkur.de/lokales/region-holzkirchen/holzkirchen-ort28831/frischekueche-holzkirchen-wird-zweckverband-94279474.html

[76] Stadt Augsburg (2026). Ernährung in den Kitas – Regional, Bio und Fair – hohe Qualität bei der Kita-Verpflegung. Online: https://www.augsburg.de/umwelt-soziales/kindertagesbetreuung-in-augsburg/staedtische-traegerin/ernaehrung-in-den-kitas

[77] Stadt Augsburg (2026). Biostadt Augsburg. Online: https://www.augsburg.de/umwelt-soziales/umwelt/biostadt-augsburg

[78] Wagner, A. (2025). Ausschreibung eines Rahmenvertrages zum Lebensmitteleinkauf für Kitas der Stadt Augsburg – Vorgehen und Erfahrungen. München: Fachstelle Biostadt Augsburg im Büro für Nachhaltigkeit.

[79] Wagner, A. (2026). Bio in Augsburger Kitas. Augsburg: Fachstelle Biostadt Augsburg im Büro für Nachhaltigkeit.

[80] Stadt Augsburg (2021). Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Bereich der Kindertagesbetreuung – Beschlussvorlage BSV/21/05976.

[81] Möltgen-Sicking K. (2019). Lokale und regionale Governance als Ansätze der Steuerung, Koordination und Organisation in Kommunen und Regionen. In: Möltgen-Sicking K. & Winter T. (Hrsg.). Governance. Eine Einführung in Grundlagen und Politikfelder. Springer VS, Wiesbaden, Heidelberg, 23–44.

[82] Faltermeier K., Ratzmann N. & Plessing J. (2022). Kann der Speiseplan die Erde retten? Fünf Aktionsvorschläge zur Beschleunigung einer kommunalen Ernährungswende. IASS Study, Oktober 2022. https://doi.org/10.48481/IASS.2022.040

[83] Heuser A., Pohl C., Urhahn J. & Buron S. (2021). Unser Essen mitgestalten – Ein Handbuch zum Ernährungsrat. INKOTA-netzwerk e.V.. Online: https://www.inkota.de/sites/default/files/2024-01/inkota-handbuch-ernaehrungsraete.pdf

[84] Thurn V. (2020). Der Ernährungsrat Köln und Umgebung. In: Etezadzadeh C. (Hrsg.). Smart City - Made in Germany. Die Smart-City-Bewegung als Treiber einer gesellschaftlichen Transformation. Springer Vieweg, Wiesbaden, Heidelberg, 219–226.

[85] Ernährungsrat Freiburg und Region e.V. (2024). Gemeinsam Ernährung gestalten – fair, regional und nachhaltig! Online: https://ernaehrungsrat-freiburg.de/

[86] Badischer Landwirtschaftlicher Hauptverband e.V. (2018). In Freiburg entsteht ein Ernährungsrat. Online: https://www.blhv.de/in-freiburg-entsteht-ein-ernaehrungsrat/

[87] Netzwerk Ernährungsräte (2026). Gutes Essen für alle! Bundesweit. Online: https://www.ernaehrungsraete.org/

[88] Stadt Freiburg im Breisgau (2026). Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.. Online: https://www.freiburg.de/pb/743524.html

[89] Stadt Witzenhausen (2024). Biopionierstadt und Fairtrade Town - Stadt Witzenhausen. Online: https://www.witzenhausen.eu/biopionierstadt-und-fairtrade-town/

[90] Seminargruppe „Nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme gestalten“ (2026). Präsentation Abschlussveranstaltung: Gemeinschaftsverpflegung für Kitas und Schulen in Witzenhausen [unveröffentlicht].

[91] Bundeszentrum für Ernährung (BzfE) (2025). Whole Institution Food Approach – Ein vielversprechender Ansatz für Schulen. Online: https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/whole-institution-food-approach

[92] Börnert N., Gerwin P., Friedrich S. & Strotmann C. (2021). Leitfaden zur Beteiligungserklärung der Zielvereinbarung „Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“. Online: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/daten/Werkzeuge/Handlungsleitfaden_Schulverpflegung_final.pdf

[93] Stadt Münsingen (2025). Abschluss einer Bildungspartnerschaft zwischen der Firma Tress Brüder GmbH und der Stadt Münsingen – GR-Drucksache - Nr.: 2025-035.

[94] Stadt Münsingen (o. J.). Bildungspartnerschaft zwischen der Firma Gebrüder Tress und der Stadt Münsingen.

[95] Stadt Münsingen (2022). Gesunde Stadt. Online: https://www.muensingen.de/Gesunde-Stadt

[96] Stadt Nürnberg (2026). Nachrichten aus dem Rathaus: Nachhaltige Kita-Verpflegung: Stadt Nürnberg reduziert Lebensmittelabfälle in städtischen Kindertageseinrichtungen. Online: https://www.nuernberg.de/presse/mitteilungen/pm_27323.html

[97] Stadt Nürnberg (2026). Sitzung des Jugendhilfeausschusses.

[98] Stadt Nürnberg (2026). Weitergabe von übriggebliebenen Speisen aus städtischen Kindertagesstätten in Nürnberg.

[99] Moragues-Faus A. & Morgan K. (2015). Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A: Economy and Space*, *47* (7), 1558–1573. https://doi.org/10.1177/0308518X15595754

[100] Nölle M. (2016). Nachhaltigkeitsbezogene Weiterbildungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – ein Überblick zu Angebot und Bedarf. *Haushalt in Bildung & Forschung*, *5* (1), 104–117. https://doi.org/10.3224/hibifo.v5i1.22278

[101] Grundmann S., Groth K. & Langen N. (2022). Vom Acker bis zum Teller und zurück. Bildung für Nachhaltige Ernährung.

Haushalt in Bildung & Forschung, 11 (4), 73–88. https://doi.org/10.25656/01:32112

[102] Ökolandbauportal (2026). Hohenloher Lebensmittelschule: Weiterbildungen im Kochhandwerk. Online: https://www.oekolandbau.de/umwelt-und-gesellschaft/bildung/oeko-landbau-in-der-aus-und-weiterbildung/fortbildung-und-weiterbildung/hohenloher-lebensmittelschule-weiterbildung-im-kochhandwerk/

[103] Stadt Nürnberg (2026). Berufliche Schule 7: Bio-zertifizierte Mensa – Einblicke in die Mensaverpflegung. Online: https://www.nuernberg.de/internet/berufsschule_7/mensa.html

[104] Ökolandbauportal (2026). BioBitte: Fachakademie EVM Nürnberg. Online: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bio-ahv-in-der-praxis/hochschulgastronomie/biobitte-fachakademie-evm-nuernberg/

[105] Erhart A. & Neuthard C. (2020). Hessisch Bio für die Großküche. FiBL Deutschland e.V. (Hrsg.). Online: https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1223-bio-in-grosskuechen-hessen.pdf

[106] Kantine Zukunft (2020). FÜR VIELE – Rezepte für die Kantine der Zukunft. Online: https://kantine-zukunft.de/files/2021/02/fuer-viele-rezepte-fuer-die-kantine-der-zukunft_digital.pdf

[107] Lust auf besser leben (2023). Initiative klimaGastronomie – Ein Leitfaden für die Frankfurter Gastronomie. Online: https://www.lustaufbesserleben.de/wp-content/uploads/2023/04/Leitfaden_InitiativeKlimaGastronomie_IGF_labl_2023.pdf

[108] Kantine Zukunft (2023). Evaluation Kantine Zukunft. Online: https://kantine-zukunft.de/files/2024/04/2024_evaluationsbericht_kantine-zukunft.pdf

[109] Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft (2026). BioRegion Kassel. Online: https://www.bioregionkassel.de/

[110] EAT Oldenburg Wesermarsch (2026). Beratung für Küchen – Mehr als satt - Kantine neu denken. Online: https://eat-ow.de/fuer-kuechen/

[111] Stadt Oldenburg (2026) Klimaportal Oldenburg. Online: https://klimaportal.oldenburg.de/foerderprogramme/beratung-fuer-kuechen

[112] „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH (o.J.). Unser Schulessen - Leitfaden zur Partizipation Jugendlicher. Online: https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgut-media/Downloads/Vitalkueche/Tg_VK_Unser_Schulessen_Leitfaden_zur_Partizipation_Jugendlicher.pdf

[113] Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn) (2025). Gästefeedback einholen – Wie funktioniert es?. Online: https://lern-bw.de/startseite/gemeinschaftsverpflegung/gaestfeedback-einholen-wie-funktioniert-es

[114] Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn) (2026). Materialien Gemeinschaftsverpflegung Business und Care. Online: https://lern-bw.de/,Lde/startseite/wir/materialien-gemeinschaftsverpflegung-care-und-business

[115] Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Leitfaden Gästekommunikation – Kantinenprogramm NRW (o.J.). Online: https://www.kantinenprogramm.nrw/sites/default/files/2025-07/gastekommunikation_leitfaden_kantinenprogrammnrw.pdf

[116] Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald (2026). Forum ernähren, bewegen, bilden. Online: https://www.breisgau-hochschwarzwald.de/Start/Wirtschaft+_+Mobilitaet/Gesunde+Ernaehrung+im+Forum+ebb.html

[117] naBe-Plattform (2026). Good Practice-Beispiel: LOKAL – Das Essenskonzept für den Vorderwald. Online: https://www.nabe.gv.at/good-practice-beispiel-lokal-das-essenskonzept-fuer-den-vorderwald/

[118] Gemeinde Lingenau (2026). LOKAL – Das Essenskonzept für den Vorderwald. Online: https://www.schullokal.at/

[119] Energieinstitut Vorarlberg (2024). Eine Schulküche, die allen schmeckt. Online: https://www.energieinstitut.at/gemeinden/massnahmen-und-projekte-im-wirkungsbereich-von-gemeinden/aktivierung-der-bevoelkerung/best-practice-beispiele/eine-schulkueche-die-allen-schmeckt

[120] Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) (2018). Nudging leicht gemacht – Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa. Online: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf

[121] Bundeszentrum für Ernährung (BzfE) (2024). Stupser bei Essentscheidungen. Online: https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/stupser-bei-essentscheidungen

[122] Pfannes U. & Adam S. (2025). Nudging in der Betriebsgastronomie – systematisch einführen. In: Flothow A., Lichtenstein S. & Feller A. (Hrsg.). Betriebliche Gesundheitsförderung für Ernährungsfachkräfte. Springer Berlin Heidelberg, 437–448.

[123] NAHgast (2026). Handbuch – Kernprozesse - Ausgabe. Online: https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/node/289

[124] NAHgast (2018). Ausloben nachhaltiger Speisen. Online: https://www-backend.fh-muenster.de/isun/downloads-isun/genah/NAHGAST_Einsatz-von-Labeln.pdf

[125] NAHhaft e.V. (2024). Der leckere Klimaschutz. Online: https://www.klimateller.de/fileadmin/KlimaTeller/KlimaTeller-Broschuere.pdf

[126] Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2022). Nudging an der Gerhart-Hauptmann-Schule – ein Stups zur gesünderen Wahl. Online: https://schulverpflegung.hessen.de/sites/schulverpflegung.hessen.de/files/2025-02/pb_19_interview_gerhardt_hauptmann_schule.pdf

[127] Gerhart-Hauptmann-Schule Wiesbaden (2026). Gesundes Frühstück. Online: https://www.gerhart-hauptmann-schule-wi.de/gesundes-fruehstueck/

[128] Gerhart-Hauptmann-Schule Wiesbaden (2026). Mittagessen in der Mensa. Online: https://www.gerhart-hauptmann-schule-wi.de/mensa-3/

[129] Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (2026). Den Freiburg-Moment genießen. Online: https://www.freiburgtourismus-partnerportal.de/aktuelles/food-for-future-in-freiburg

[130] Ernährungsrat Freiburg und Region e.V. (2022). Food for Future Freiburg. Online: https://foodforfuturefreiburg.de/

[131] Forschung für Nachhaltigkeit (FONA) (2018). Kommunen und Wissenschaft: Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Online: https://www.fona.de/de/kommunen-und-wissenschaft-zusammenarbeit-auf-augenhoehe

[132] Deutsches Institut für Urbanistik (2018). Workshop Kommunen und Forschung. Dokumentation. BMBF-Fördermaßnahme „Kommunen innovativ“. Online: https://kommunen-innovativ.de/sites/default/files/21062018_dokumentation_-_workshop_kommunen_und_forschung_0.pdf

[133] Demes A.-K., Keller M., Tolle N., Wahlen S. & Herzig C. (2024). Methoden zur Analyse von Akteuren und Netzwerken in Ernährungssystemen. 17. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau (Hrsg.). Online: https://orgprints.org/id/eprint/53995/2/WiTa2024_359_Demes_etal_Doku_Workshop_Ernaehrung.pdf

[134] Herzig C., Keller M., Bruse M., Tolle N., Flörke S., Ross S., Büning L., Herrlich L., & Nutz K. (2025). Machbarkeit für ein nachhaltiges Ernährungsnetzwerk in Stadt und Landkreis Kassel – Abschlussbericht BioRegion Kassel Stadt + Land. Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Justus-Liebig-Universität Gießen. https://doi.org/10.22029/jlupub-20810

[135] Bury F. & Roehl R. (2025). Gemeinschaftsverpflegung an Dortmunder Kindertagesstätten und Schulen – Gutachten. Stadt Dortmund. Online: https://www.dortmund.de/dortmund/projekte/rathaus/verwaltung/umweltamt/downloads/klimaschutz/handlungsprogramm-klima-luft-2030/averdis_gutachten_final_ci-stadtdo-logo.pdf

[136] Dezernat Schule, Jugend und Familie, Stadt Dortmund (2026). Gemeinschaftsverpflegung im Ganztag. Online: https://www.dortmund.de/themen/bildung/schulische-bildung/qualitaetsrahmen-ganztaegige-foerderung-von-kindern-im-grundschulalter-der-stadt-dortmund/gemeinschaftsverpflegung-im-ganztag/

[137] Stadt Dortmund (2026). FABIDO. Online: https://www.dortmund.de/themen/bildung/fabido/

[138] Stadt Dortmund (2026). Dortmund tischt auf. Online: https://www.dortmund.de/themen/umwelt-nachhaltigkeit-und-klimaschutz/klimaschutz-und-erneuerbare-energien/klimaschutz-und-klimafolgenanpassung/ernaehrungswende/dortmund-tischt-auf/

[139] Stadt Dortmund (2026). EU-Förderprojekt „Turn the Tables“. Online: https://www.dortmund.de/themen/umwelt-nachhaltigkeit-und-klimaschutz/klimaschutz-und-erneuerbare-energien/klimaschutz-und-klimafolgenanpassung/eu-foerderprojekt-turn-the-tables/

[140] Ernährungsrat Dortmund und Region e.V. (2026). Weltacker Dortmund. Online: https://ernaehrungsrat-dortmund.de/projekte/weltacker/#wa

[141] Faire Metropole Ruhr e.V. (2026). Charta Faire Metropole Ruhr 2030 - Eine Fairfassung für das Ruhrgebiet. Online: https://www.faire-metropole-ruhr.de/charta/

Interviewverzeichnis

Die nachstehende Tabelle listet die zur Validierung geführten Interviews mit den Ansprechpersonen der Kommunen auf. Die Validierung fand im August und September 2026 statt.

Kategorie	Instrumente	Anwendungsbeispiel	Ansprechperson, Institution
Instrumente der Regulierung	1. Kommunalpolitische Beschlüsse für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Reglement über die gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen	Emanuel Amrein, Direktion Bildung, Kultur und Sport, Stadt Biel
		1.2 Beschluss zu Nachhaltigkeitskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung	Elke Oelkers, Öko-Modellregion und Bio-Stadt Regensburg, Umweltamt Stadt Regensburg
	2. Kommunale Konzepte und Leitbilder für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten und Grundschulen	Rebbeca Mühl, ECOZEPT / Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal
		2.2 Qualitätskriterien für die nachhaltige Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen	Martina Keller, Projekt „Bio-regionale Mittagsverpflegung an Kitas und Schulen der Stadt Kassel“
		2.3 Leipziger Ernährungsstrategie	Sebastian Pomm, Sachgebiet Nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft, Stadt Leipzig
		2.4 ÖkoKauf Wien - Programm für die ökologische Beschaffung	Herbert Sturm, ÖkoKauf Wien, Umweltschutz Stadt Wien
	3. Ernährungsbezogene Einheiten in der Kommunalverwaltung	3.1 Koordinationsstelle für klimafreundliche Ernährung	Sabine Weick, Abteilung Klimaschutz, Landeshauptstadt Stuttgart
		3.2 Forum Küche - Bremer Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung	Anne Bockelmann & Tessa Bornemann, Forum Küche, Freie Hansestadt Bremen
Ökonomische Instrumente	1. Nachhaltige Beschaffung in kommunalen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Nachhaltigkeitskriterien für die Beschaffung von Kitaverpflegung	Petra Torscher, Qualitätsmanagement für zentrale Essensversorgung, Jugendamt, Stadt Nürnberg
		1.2 Lebensmittelrahmenverträge für die nachhaltige Beschaffung	Laura Heiduk, Koordinierungsstelle Klimaschutz und Klimafolgenanpassung, Umweltamt, Stadt Dortmund; Aiko Wichman, Vergabe- und Beschaffungszentrum, Stadt Dortmund
	2. Kommunale Finanzierung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Finanzielle Unterstützung beim Aufbau einer Frischküche	Carmen Flum, Hexentäler Kinderküche e.V., Merzhausen
		2.2 Übernahme von Mehrkosten für nachhaltige Lebensmittel im Kreisseniorenzentrum	Christian Kirch, Kreisseniorenzentrum Kenzingen; Johanna Leister, Bio-Musterregion Freiburg
	3. Kommunale Eigenbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Frischeküche Holzkirchen als kommunaler Eigenbetrieb	Barbara Schömig, Frischeküche Holzkirchen
		3.2 Frischküchen als Teil einer nachhaltigen Kitaverpflegung	Alexandra Wagner, Büro für Nachhaltigkeit, Biostadt Augsburg

Kategorie	Instrumente	Anwendungsbeispiel	Ansprechperson, Institution
Instrumente der Kooperation	1. Förderung von und Mitarbeit in partizipativen Prozessen für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Unterstützung des Ernährungsrats Freiburg & Region e.V.	Karlotta Ahrens & Lea Bartels, Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.; Florian Fletschinger & Robert Gundlach, Umweltschutzamt Stadt Freiburg im Breisgau
		1.2 Runder Tisch "Bio Bitte" zu Austausch und Vernetzung	Bettina Maus, Städtische Kindertagesstätten, Stadt Witzenhausen
	2. Partnerschaften für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Bildungspartnerschaft zwischen der Stadt Münsingen und dem Unternehmen Brüder Tress	Rebecca Hummel, Bildung, Soziales und Ordnungsamt, Stadt Münsingen
		2.2 Gute Lebensmittel weitergeben in Kitas	Leonie Guerrero Lara, Referat für Umwelt und Gesundheit, Stadt Nürnberg
Instrumente der Information	1. Aus- und Weiterbildungsangebote für Personal von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	1.1 Weiterbildungsangebot an der FAEVM Nürnberg	Jutta Böhringer-Reuther, Berufliche Schule 7, FAEVM, Stadt Nürnberg
	2. Informations- und Beratungsangebote zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung	2.1 Praxisworkshops und Exkursionen im Projekt "BioRegion Kassel Stadt und Land"	Martina Keller, Projekt „BioRegion Kassel Stadt und Land“
		2.2 Beratung für Küchen im Projekt "EAT"	Nils Marscheider, Fachdienst Klimaschutz, Stadt Oldenburg
	3. Informationen und Beteiligungsformate für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	3.1 Forum "ernähren, bewegen, bilden"	Sonja Denner, Forum ernähren, bewegen, bilden, Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald
		3.2 Küchenparlament der Mittelschule Doren	Ida Bals, LOKAL Vorderwald, Hittisau
	4. Anreize für Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	4.1 Nudging an der Gerhart-Hauptmann-Schule	Manuela Brugger, Gerhardt-Hauptmann-Schule, Wiesbaden
		4.2 Food for Future Freiburg	Karlotta Ahrens & Lea Bartels, Ernährungsrat Freiburg und Region e.V.; Florian Fletschinger & Robert Gundlach, Umweltschutzamt Stadt Freiburg im Breisgau
	5. Studien zur Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung	5.1 Studien zu Struktur und Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung	

Über die Autor*innen



Martina Keller arbeitet als Doktorandin und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Ihre Forschung umfasst die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung mittels kommunaler Instrumente. Zuvor war sie an Forschungen zu bio-regionalen Wertschöpfungsketten und zur nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung am Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen und an der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde beteiligt.



Prof. Dr. Arnim Wiek leitet die Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Die Professur erforscht die Entwicklung, Umsetzung und Skalierung von nachhaltigen Innovationen für kleine und mittlere Betriebe, für regionale Wertschöpfungsketten und für ganze Sektoren der Ernährungswirtschaft. Schwerpunkte liegen auf der Lebensmittelverarbeitung, der Gemeinschaftsverpflegung und dem Bio-Fachhandel. Zudem bietet die Professur eine Reihe von innovativen Aus- und Weiterbildungsprogrammen an, unter anderem zu kooperativem Wirtschaften und zur nachhaltigkeitsorientierten Kommunalpolitik. Forschung und Lehre erfolgt in enger Zusammenarbeit mit Praxispartnern aus Wirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft. Professor Wiek war von 2008 bis 2023 als Professor für Nachhaltigkeitswissenschaft an der School of Sustainability der Arizona State University in den USA tätig.



Dr. David Sipple ist Forschungsgruppenmanager und wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Zuvor war er als (remote) Lab Manager an der School of Sustainability der Arizona State University (USA) sowie als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Professur für Environmental Governance der Universität Freiburg tätig. Sein Forschungsschwerpunkt sind Unterstützungsfunktionen von Politik und weiteren Systemdienstleistern zur Stärkung der Nachhaltigkeit und Resilienz der Ernährungswirtschaft.



Dr. Leonard Frank arbeitet als Forschungsgruppenmanager und wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft am Institut für Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg. Seine Forschung fokussiert auf Umweltpolitik und die Governance von Nachhaltigkeitstransformationen, mit besonderem Schwerpunkt auf Agrar- und Ernährungssysteme. Zuvor war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an den Professuren für Sustainability Governance und Environmental Governance an der Universität Freiburg sowie am Forschungszentrum für Umweltpolitik der Freien Universität Berlin.




