Kommunen gestalten nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung



Bericht zum Workshop

David Sipple
Arnim Wiek
Saskia Stark-Ewing
Annelie Plachetka
Leonard Frank

universität freiburg
HUMBOLDT-PROFESSUR FÜR
NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

innovations-
campus
nachhaltigkeit

KIT
Karlsruher Institut für Technologie

2025

Kontakt
Prof. Dr. Arnim Wiek
arnim.wiek@vwl.uni-freiburg.de

Humboldt-Professur für
Nachhaltige Ernährungswirtschaft

Institut für Wirtschaftswissenschaften
Universität Freiburg

Zitationsvorschlag
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

Satz & Layout
Nina Giordano
Alice Tátrai-Gruda

Druck
Diese Publikation ist auf 100% Recyclingpapier gedruckt.

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)).

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung 4
Danksagung 5
1. Hintergrund und Ziele des Workshops 6
2. Programm und Teilnehmende 7
3. Ergebnisse 9
3.1. Rahmenbedingungen für die Anwendung kommunaler Instrumente 9
3.2. Beiträge von Expert:innen zur Anwendung kommunaler Instrumente 9
3.3. Kommunale Instrumente und Anwendungen für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung 11
3.4. Herausforderungen und Potenziale 18
4. Diskussion 19
5. Fazit und Ausblick 20
Quellenverzeichnis 21

Zusammenfassung

Die Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg bietet mit jährlich 160 Millionen ausgegebenen Essen allein in öffentlichen Einrichtungen einen großen Hebel für die Nachhaltigkeitstransformation im Ernährungssystem (Hoinle et al., 2025). Kommunen verfügen theoretisch über zahlreiche Ansatzpunkte, um Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung als Teil der lokalen Ernährungswirtschaft gezielt zu stärken und Nachhaltigkeitsziele wie die Versorgung mit gesunden Nahrungsmitteln zu erreichen. Obwohl einige Kommunen bereits erfolgreich Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung anwenden, fehlt es vielen Kommunalverwaltungen an Wissen und Kapazitäten für die Anwendung (vgl. Sipple & Wiek, 2023; Sipple et al., 2024; Wiek & Parodi, 2024).

Vor diesem Hintergrund fand am 7. November 2024 in Karlsruhe ein Workshop zum Thema “Kommunen gestalten nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung” statt. Organisiert wurde die Veranstaltung von der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft der Universität Freiburg und dem Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse am Karlsruher Institut für Technologie als Teil des vom Innovationscampus Nachhaltigkeit geförderten Projektes *Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg* (2024-2026).

Die Veranstaltung hatte zum Ziel, Herausforderungen und Möglichkeiten bei der Anwendung von kommunalen Instrumenten für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung anhand von Praxisbeispielen aufzuzeigen und zu diskutieren. Im Mittelpunkt standen die Instrumente kommunale Verordnungen, Beschaffung, kommunale Eigenbetriebe, sowie Ausbildungs- und Beratungsangebote.

Eine Reihe von Expert:innen stellten praktische Anwendungen von kommunalen Instrumenten und Unterstützungsangebote von Bundesländern vor. In zwei Gesprächsrunden diskutierten die Expert:innen mit den Teilnehmenden die Anwendbarkeit der Instrumente.

Der Workshop zeigte auf, dass Kommunen über Instrumente wie Verordnungen, Beschaffung, kommunale Eigenbetriebe, sowie Ausbildungs- und Beratungsangebote Möglichkeiten haben, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten. Der Austausch verdeutlichte, dass die Anwendbarkeit stark von den jeweiligen kommunalen Rahmenbedingungen abhängt und politische Unterstützung, geeignete Verwaltungsstrukturen, Finanzierung, Beratung und Qualifizierung wichtige Voraussetzungen für die Anwendung sind.

Mehr als 80 % der Teilnehmenden fühlten sich nach dem Workshop motivierter, Nachhaltigkeitsinitiativen zu planen, und über 50 % schätzten ihre Fähigkeit zur Initiierung entsprechender Maßnahmen als leicht verbessert, rund 30% als deutlich verbessert ein. Gleichzeitig wurde ein hoher Bedarf an weiterem Erfahrungsaustausch und insbesondere an verstetigten Vernetzungs- und Beratungsangeboten für Kommunen geäußert. Für den weiteren Austausch bieten sich insbesondere praxisorientierte Schulungsworkshops zur Anwendung konkreter kommunaler Instrumente an.

Danksagung

Wir bedanken uns bei den Teilnehmenden des Workshops für die produktive und offene Zusammenarbeit. Die Veranstaltung lebte von breitem Interesse, reger Diskussion und der Vielfalt der eingebrachten Perspektiven.

Wir danken Esther Wiese, Sophie Buckwitz, Baruch Kartje, Lisa Konheiser und Jaqueline Denk, Mitarbeitende an der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, für ihre Unterstützung bei der Durchführung der Veranstaltung.

Wir bedanken uns für die Finanzierung der Veranstaltung bei dem Innovationscampus Nachhaltigkeit (Finanzierung des Projekts *Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg*); dem Social Sciences and Humanities Research Council of Canada (Finanzierung des Projekts *TRANSFORM – Accelerating Sustainability Through Small and Medium-Sized Business*); und der Humboldt Stiftung (Finanzierung der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft).

1. Hintergrund und Ziele des Workshops

Angesichts von Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourcenknappheit und steigenden Gesundheitskosten ist die Nachhaltigkeitstransformation des Ernährungssystems unerlässlich (Willett et al., 2023). Die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten, Schulen, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen und Betrieben bietet mit der Vielzahl an ausgegebenen Essen dafür einen wichtigen Hebel (Pfefferle et al., 2021) – auch in Baden-Württemberg (Wiek & Parodi, 2024; Hoinle et al., 2025). Sie kann erheblich zur Förderung einer gesunden, pflanzenbasierten Ernährung, zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und zur Unterstützung regionaler Wertschöpfungsketten beitragen (Edringer, et al., 2023).

Die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung verfolgt mehrere Ziele gleichzeitig: Einhaltung von Richtlinien zu gesundem Essen (DGE-Qualitätsstandards), hoher Anteil pflanzlicher Zutaten (bspw. in Anlehnung an die Planetary Health Diet), hohe Anteile von biologischen und regionalen Zutaten (40-75%), faire Beschaffung von Zutaten (regional, national, international), Ausbildung von Fachkräften sowie betriebswirtschaftliche Robustheit. Für viele Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stellt die Erreichung dieser Ziele eine große Herausforderung dar (vgl. Greulich et al., 2024).

Kommunen verfügen theoretisch über zahlreiche Ansatzpunkte, um Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bei der Erreichung dieser Ziele zu unterstützen. Obwohl einige Kommunen bereits erfolgreich Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung anwenden, fehlt es vielen Kommunalverwaltungen an Wissen und Kapazitäten für die Anwendung (vgl. Sipple & Wiek, 2023; Sipple et al., 2024; Wiek & Parodi, 2024).

Vor diesem Hintergrund fand am 7. November 2024 in Karlsruhe ein Workshop zum Thema “Kommunen gestalten nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung” statt. Organisiert wurde die Veranstaltung von der Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft der Universität Freiburg und dem Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse am Karlsruher Institut für Technologie als Teil des vom Innovationscampus Nachhaltigkeit geförderten Projektes *Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg* (2024-2026).

Der Workshop hatte die folgenden Hauptziele: (1) das Vorstellen von exemplarischen landespolitischen Förderungen und konkreten Anwendungen kommunaler Instrumente zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung und (2) den Austausch zwischen Landesverwaltung, Kommunalverwaltung, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Wissenschaft über Herausforderungen und Möglichkeiten der Anwendung kommunaler Instrumente in vielen Gemeinden. Die Leitfrage war: *Wie können Land und Kommunen durch Politik und Verwaltung die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg bei der Einführung nachhaltiger Praktiken konkret unterstützen?*

Für den Workshop wurden dafür konkrete Anwendungen kommunaler Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung systematisch aufbereitet, um die Bedingungen ihrer breiten Umsetzung mit den Teilnehmenden zu diskutieren. Im Mittelpunkt standen die Instrumente kommunale Verordnungen, Beschaffung, kommunale Eigenbetriebe, sowie Ausbildungs- und Beratungsangebote.

Sandra Schmidt (KA.Wert, Karlsruhe), Philipp Stierand (Kantine Zukunft, Berlin), Kerstin Siebenmorgen (Amt für Schule und Bildung, Stadt Freiburg), Veronika Laukart (Gemeinde Au am Rhein), Emanuel Amrein (Direktion für Bildung, Kultur und Sport, Stadt Biel, Schweiz), Jutta Böhringer-Reuther und Kathrin Schweidler (beide Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Nürnberg), und Andrej Hänel (Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg) nahmen als Expert:innen an der Veranstaltung teil. Sie stellten praktische Anwendungen von kommunalen Instrumenten und Unterstützungsangebote von Bundesländern vor. In zwei Gesprächsrunden diskutierten die Expert:innen mit den Teilnehmenden die Anwendbarkeit der Instrumente.

2. Programm und Teilnehmende

In der Vorbereitung des Workshops wurden konkrete Anwendungen kommunaler Instrumente für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung identifiziert und über Dokumentenanalyse und Interviews mit Expert:innen in Profilen aufbereitet. In Anlehnung an den Leitfaden Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft (Sipple & Wiek, 2023) wurden Instrumente der Regulierung, z.B. kommunale Verordnungen; ökonomische Instrumente, z.B. Beschaffung und Eigenbetriebe; sowie Instrumente der Information, z.B. Ausbildungs- und Beratungsangebote und Nudging vorbereitet.

Den Rahmen zur Anwendung kommunaler Instrumente setzten Sandra Schmidt (KA.Wert, Karlsruhe) und Andrej Hänel (Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg) durch Impulsvorträge. Vorträge zur Umsetzung kommunaler Instrumente in der Praxis hielten Philipp Stierand (Kantine Zukunft, Berlin), Kerstin Siebenmorgen (Amt für Schule und Bildung, Stadt Freiburg), Veronika Laukart (Gemeinde Au am Rhein), Emanuel Amrein (Direktion für Bildung, Kultur und Sport, Stadt Biel, Schweiz), sowie Jutta Böhringer-Reuther und Kathrin Schweidler (beide Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Nürnberg).

Die Gesprächsrunden zu den Instrumenten zielten darauf ab, die präsentierten Anwendungen im Detail zu verstehen und die Anwendbarkeit auf andere Gemeinden auszuloten. Sie wurden von Prof. Arnim Wiek, Dr. David Sipple, Sophie Buckwitz, Esther Wiese und Saskia Stark-Ewing moderiert.

Das Programm war wie folgt gegliedert:

11:30 – 12:15	Einlass & Mittagessen
12:15 – 12:30	Begrüßung und Workshop-Einführung
12:30 – 12:45	Wie das Land Baden-Württemberg die Kommunen in der nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt *Andrej Hänel, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg*
12:45 – 13:00	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in der Region Karlsruhe – Herausforderungen und Lösungen für den Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten *Sandra Schmidt, KA. Wert, Karlsruhe*
13:00 – 13:15	Pause
13:15 – 14:45	Anwendungen aus der kommunalen Praxis • Kommunale Verordnungen und Eigenbetrieb für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Biel (Schweiz) *Emanuel Amrein, Direktion für Bildung, Kultur und Sport, Stadt Biel (Schweiz)* • Öffentliche Beschaffung von biologischen / regionalen Lebensmitteln in Schulen in Freiburg *Kerstin Siebenmorgen, Amt für Schule und Bildung, Stadt Freiburg* • Kommunale Eigenbetriebe für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kitas in Au am Rhein *Veronika Laukart, Gemeinde Au am Rhein* • Kommunale Ausbildungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg *Jutta Böhringer-Reuther & Kathrin Schweidler, Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Nürnberg* • Kommunale Beratungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin *Philipp Stierand, Kantine Zukunft, Berlin*
14:45 – 15:00	Pause
15:00 – 15:40	1. Gesprächsrunde zur Anwendung kommunaler Instrumente
15:45 – 16:25	2. Gesprächsrunde zur Anwendung kommunaler Instrumente
16:30 – 16:40	Wissenschaftliche Unterstützung bei der Anwendung kommunaler Instrumente zur nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung
16:40 – 17:00	Zusammenfassung und Abschluss

Die Verpflegung während der Veranstaltung wurde von der BGV-Betriebskantine bereitgestellt.

Insgesamt nahmen 30 Vertreter:innen von Städten und Gemeinden, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, zivilgesellschaftlichen Organisationen, sowie Forschungs- und Bildungseinrichtungen teil, siehe Tabelle 1.

Tabelle 1. Teilnehmende Organisationen

Städte und Gemeinden	• Stadt Freiburg • Stadt Göttingen • Stadt Heidelberg • Stadt Karlsruhe • Stadt Lörrach • Stadt Mannheim • Stadt Rastatt • Stadt Stuttgart • Stadt Ulm
Einrichtungen der Gemeinschafts-verpflegung und Catering-Unternehmen	• Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Freiburg-Schwarzwald • Universitätsklinikum Freiburg • Campus Gastronomie des Karlsruher Institut für Technologie • Städtisches Klinikum Karlsruhe • Stollsteimer GmbH, Stuttgart • Xäls eG – Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb, Tübingen
Zivilgesellschaftliche Organisationen	• Ernährungsrat Freiburg • Ernährungsrat Heidelberg • Ernährungsrat Köln • Ernährungsrat StadtRegion Stuttgart • Oekonsult Stuttgart • DREISEITLconsulting GmbH
Forschungs- und Bildungseinrichtungen	• Universität Freiburg • Karlsruher Institut für Technologie • Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg



3. Ergebnisse

3.1. Rahmenbedingungen für die Anwendung kommunaler Instrumente

In den Vorträgen zu Beginn der Veranstaltung ging es um die Unterstützung von Kommunen durch das Land und durch zivilgesellschaftliche Organisationen.

Andrej Hänel vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden-Württemberg stellte verschiedene Unterstützungsangebote des Landes für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg vor. Die Ernährungsstrategie Baden-Württembergs fördert gesunde, klimaschonende und faire Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Gemeinschaftsverpflegung soll dabei zum Vorbild für alle werden, wie eine solche Ernährung im Alltag umgesetzt werden kann. Mit der Verwaltungsvorschrift für Landeskantinen Baden-Württemberg (VwV Kantine) sind verbindliche Maßnahmen für die rund 50 Landeskantinen festgelegt worden. Bis 2030 sollen in diesen die DGE-Qualitätsstandards umgesetzt werden, der Anteil an Bio-Lebensmitteln auf über 40 Prozent und der Anteil an regionalen Lebensmitteln auf über 75 Prozent erhöht werden. Die Landeskantinen sollen eine Vorbildfunktion für die Einrichtungen der Gemein-schaftsverpflegung in Baden-Württemberg übernehmen. Ein weiterer Schwerpunkt des Landes liegt auf Projekten zur Unterstützung von Kommunalverwaltungen bei der nachhaltigen Gestaltung der Schulverpflegung. Hierzu gehören Beratungs- und Fortbildungsangebote, durch die Kommunen bei der Planung und Weiterentwicklung ihrer Verpflegungsangebote unterstützt werden, bspw. durch das Landeszentrum für Ernährung und die Ernährungsräte. Diese Angebote sollten dazu beitragen, vorhandenes Wissen in die kommunale Praxis zu übertragen und die Kommunen vor Ort bei der konkreten Umsetzung zu begleiten. Darüber hinaus bietet das kommunale Verpflegungskonzept für eine nachhaltige Schulverpflegung Kommunen eine Orientierung und konkrete Ansatzpunkte, um die Verpflegung an Schulen systematisch nachhaltiger zu gestalten. Ergänzend dazu sind bereits Pilotprojekte durchgeführt worden. Weitere Förder- und Unterstützungsangebote des Landes umfassten die Initiative „Bio gemeinsam genießen“, die über die Bio-Musterregionen umgesetzt werden, sowie die Initiative „Schmeck den Süden Baden-Württemberg“, an der derzeit 35 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beteiligt sind.

Sandra Schmidt von KA.Wert in Karlsruhe vernetzt Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gastronomie, um den Anteil an biologischen und regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen. Die Vernetzung mit dem Großhandel zeitigt bereits Erfolge, auch dadurch, dass Mindestbestellmengen durch Einkaufsgemeinschaften erfüllt werden könnten. Die Kosten für die Einrichtungen können dabei durch Direktlieferungen gering-gehalten werden. Auch für kleine Lagerkapazitäten gibt es Lösungen. Um das nötige Wissen bei den Einrichtungen aufzubauen, können durch das Programm RIBE geförderte Coachings genutzt werden[1]. Es gibt also eine Reihe von Unterstützungen und Lösungen, die Einrichtungen müssen aber die Veränderungen selber in die Hand nehmen. Zudem bietet das Kochen mit bio-regionalen Lebensmitteln ein spannenderes Arbeitsfeld, das sowohl für die Kommunikation mit (zukünftigen) Auszubildenden und der Belegschaft als auch mit der Kundschaft thematisiert werden sollte. Zur Erhöhung des Anteils bio-regionaler Lebensmittel ist das Ineinandergreifen von Maßnahmen notwendig: bei Rezepten werden Zutaten ersetzt, für Speisepläne werden neue Rezepturen gestaltet, und in der Beschaffung werden neue Lieferbeziehungen entwickelt (Speck et al., 2022).

3.2. Beiträge von Expert:innen zur Anwendung kommunaler Instrumente

Kommunale Verordnungen / Eigenbetrieb von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Biel (Schweiz)

Emanuel Amrein (Direktion für Bildung, Kultur und Sport, Stadt Biel) stellte das Modell der Stadt Biel vor. Die Stadt gestaltet die Gemeinschaftsverpflegung durch eine kommunale Verordnung und Bürgerbeteiligung nachhaltig. Die Stadt führt einen kommunalen Eigenbetrieb und verwendet dort einen sehr hohen Anteil (>60 %) an bio-regionalen Produkten (<35 km Transport).

Im Jahr 2016 verabschiedete die Stadt das „Reglement über die gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen“. Artikel 3 verlangt unter anderem: eine ausgewogene, altersgerechte Ernährung; frische, saisonale Zutaten – soweit möglich aus lokalem oder regionalem Bio-Anbau; Mehrweggebinde bei Zubereitung, Konservierung und Lieferung; keine gesundheitsschädigenden Stoffe. 2021 stimmte die Bevölkerung über die Umsetzung ab. 84 % der 10.538 Stimmenden sagten Ja. Die Beteiligung lag bei 45 %. Seit 2023 ist eine zentrale Produktionsküche in Betrieb. Sie beliefert die Tagesschulen und die städtischen Kitas im Cook-and-Chill-Verfahren. Die Politik gab zwei Bedingungen vor: Die Kosten für Stadt und Eltern bleiben gleich. Die Küche ist Teil der Verwaltung.

1 Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (RIBE-AHV).

Gelingensfaktoren sind der politische Wille und wenig Konkurrenz durch private Anbieter. Außerdem gehören Kitas, Tagesschulen und Alterszentren zur selben städtischen Organisation.

Fazit: Politik und Verwaltung können zugleich gesunde Ernährung und neue Absatzwege für Bio-Lebensmittel aus der Region fördern.

Kommunale Beschaffung von biologischen / regionalen Lebensmitteln in Schulen in Freiburg

Kerstin Siebenmorgen (Amt für Schule und Bildung, Stadt Freiburg) berichtet über die Ausschreibung vegetarischer Schulverpflegung, welche umstritten war.

Nach dem aktuellen Gemeinderatsbeschluss gilt für Kitas und Grundschulen: Es gibt ein vegetarisches Menü. An zwei Tagen pro Woche gibt es eine Auswahl bei der Vorspeise; für weiterführende Schulen: Menü 1 ist an allen fünf Tagen vegetarisch, Menü 2 bietet an zwei Tagen Fleisch oder Fisch und ist an drei Tagen vegetarisch.

Einige Schulen haben sich freiwillig für 100 % vegetarisches Essen entschieden. Ein Essen kostet rund 7,00 €. Die Eltern zahlen 4,80 €. Mit dem Landeszuschuss über das Bildungs- und Teilhabepaket zahlen sie nichts. Die Stadt gibt rund 2,20€ dazu.

Nach der Umstellung gab es viele Presseanfragen. Auch Eltern meldeten sich deutlich häufiger. Zeitweise aßen weniger Kinder in der Schule.

Die wichtigsten Erkenntnisse: Politischer Wille und Beteiligung sind entscheidend. Umfassende Informationen zum Start helfen. Langfristig stabilisieren sich die Essenszahlen. Die Anfragen gehen auf ein normales Maß zurück.

Die Ausschreibung verlangt die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards, 30 % Bio-Lebensmittel (Sätti-gungsbeilage, Obst, Gemüse) und Fair-Trade-Produkte. Eier und Eiprodukte stammen aus Freiland- oder Bio-Haltung. Obst und Gemüse sind saisonal und kommen aus der Region. Flugware ist ausgeschlossen. Sojaprodukte kommen aus Europa.

Das Konzept des Caterers zählt bei der Auswahl zu 20 %. Es besteht aus vier Bausteinen:

- Verpflegungskonzept: gesundes, schmackhaftes und nachhaltiges Essen; wenig Speiseabfälle
- Qualitätsmanagement: mehr Akzeptanz für Vollkorn, Hülsenfrüchte und Fleischalternativen; Kommunikation und Beschwerdemanagement; Beteiligung der Schüler:innen
- Personal: Auswahl, Weiterbildung, Kommunikation bei einem Wechsel von Caterer oder Personal
- Ernährungsbildung: regionale Lieferanten für Hoffahrten, ein Beispiel für einen Tagesausflug, Angebote für Pädagog:innen

Caterer nehmen pro Schuljahr an drei städtischen Qualitätszirkeln teil, teilweise zusammen mit der Schulkindbetreuung. Dazu kommen zwei Qualitätszirkel in der Schule. Diese organisiert die Schulkindbetreuung. Das Amt für Schule und Bildung führt pro Schuljahr eine Elternumfrage, zwei Feedbackrunden mit den Schüler:innen (je vier Wochen) und zwei Messungen der Speisereste (je zwei Wochen) durch.

Fazit: Viel (inkl. negatives) mediales Interesse ebbt wieder ab, wenn das Konzept gut ist.

Kommunale Eigenbetriebe für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen / Kitas in Au am Rhein

Veronika Laukart (Gemeinde Au am Rhein) zeigte Chancen und Herausforderungen der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung in einer kleinen Gemeinde auf.

Immer mehr Kinder essen in Kindergarten und Grundschulbetreuung zu Mittag. Deshalb musste die Gemeinde ihre Verpflegung weiterentwickeln. Sie führt jetzt eine eigene kommunale Küche. Dafür hat sie zusätzliche Küchenkräfte eingestellt. So steuert die Gemeinde die Verpflegung selbst. Sie setzt auf frisches Kochen und kurze Lieferwege. Weitere Gründe für die Umstellung: weniger Verpackungsmüll, kürzere Transportwege und ein leichterer Einsatz von Bio-Produkten.

Ein großer Vorteil ist die enge Zusammenarbeit mit den Köch:innen. Das Küchenpersonal gehört zur Gemeinde. Abläufe in der Küche lassen sich so direkt mit der Verwaltung abstimmen. Eine Anstellung in der Verwaltung und attraktive Arbeitszeiten verbessern die Arbeitsbedingungen. So bleibt gutes Personal langfristig. Die Gemeinde gewinnt Gestaltungsspielraum bei Speisen, Einkauf, Organisation und Personal.

Der Aufbau braucht allerdings viel Vorlauf. Lebensmittelhygiene und eine mögliche EU-Zulassung müssen früh bedacht werden. Die EU-Zulassung kann nötig werden, wenn die Küche auch andere Standorte beliefert. Die Gemeinde sprach deshalb früh mit dem Veterinäramt. Vorsorglich stellte sie einen Antrag auf EU-Zulassung.

Fazit: Planung und Umsetzung eines kommunalen Eigenbetriebs brauchen ausreichend Zeit.

Kommunale Ausbildungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg

Jutta Böhringer-Reuther und Kathrin Schweidler (Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, FAEVM, Nürnberg) stellten das Ausbildungsangebot der Akademie vor. Im Mittelpunkt stehen nachhaltige Ernährung und die Zusammenarbeit mit der Stadt Nürnberg.

Die Mensa der Akademie ist seit 2007 Bioland-zertifiziert. 2008 lag der Bio-Anteil bei 50 %. Bio-Lebensmittel sind fester Teil des didaktischen Jahresplans. Seit 2017 bildet die Akademie Multiplikator:innen zu „Bio-Coaches“ aus. Seit 2018 liegt der Bio-Anteil über 90 %. Damit hat die Akademie den Bioland-Goldstatus.

Weitere Auszeichnungen sind der Nachhaltigkeitspreis 2023 der Stadt Nürnberg, „Umweltschule in Europa“, der KEiM-Preis (Keep Energy in Mind) und der Titel Fairtrade-Schule. Ein Food-Sharing-Kühlschrank hilft gegen Lebensmittelverschwendung.

Gelingensfaktoren für Nachhaltigkeit im Schulprofil sind motivierte Lehrkräfte, Vollzeitklassen, Einbindung in den Unterricht, systematische Schulentwicklung (NQS), Aus- und Weiterbildung unter einem Dach, und Unterstützung durch die Schulleitung.

Die Stadt Nürnberg übernimmt in der Regel die jährliche Rezertifizierung. Sie bietet Projekte an, zum Beispiel das Biowochenende, die RegioPlus Challenge und SchoolFood4Change. Die Studierenden betreiben die Mensa selbst. So lernen sie den Umgang mit Bio-Produkten in der Praxis. Praktische Erfahrungen prägen auch die Pädagogik der Akademie.

Fazit: Ausbildungseinrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können ihre Wirkung durch Vorbildfunktion verstärken.

Kommunale Beratungsangebote für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin

Philipp Stierand (Kantine Zukunft, Berlin) stellte die Kantine Zukunft vor. Sie ist ein Beratungsangebot im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie. Die Berliner Senatsverwaltung fördert es. Die Kantine Zukunft unterstützt Küchenteams bei der nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Sie richtet sich unter anderem an Schul- und Kitaverpflegung, Betriebskantinen und weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Ziel ist ein Bio-Anteil von 60 %. Das Budget soll dabei nicht wesentlich steigen. Weitere Ziele sind: mehr pflanzliche und vegetarische Gerichte, weniger hochverarbeitete Convenience-Produkte, und mehr frische, handwerklich zubereitete, regionale und saisonale Lebensmittel.

Nachhaltigkeit bedeutet hier also mehr als ein höherer Bio-Anteil. Auch Speiseplanung, Einkauf, Küchenabläufe und Kochhandwerk entwickeln sich weiter.

Kern des Angebots ist die Kantinen-Werkstatt. Sie verbindet Beratung und praktische Arbeit in der Küche. Die Küchenteams werden über längere Zeit einzeln begleitet. Dazu gehören die Analyse von Einkauf und Speiseplänen, Koch-Workshops und Hospitationen. Rezepte und Arbeitsabläufe werden gemeinsam entwickelt. Die Küchen erhalten also nicht nur Empfehlungen. Sie lernen, Veränderungen im Alltag selbst umzusetzen.

Bisher nahmen 150 Küchen an dem kostenlosen Programm teil. Am Ende der Kantinen-Werkstatt liegt der Bio-Anteil im Durchschnitt bei 64 %. Eine Auszeichnung erhalten Küchen mit: mind. 60 % Bio-Anteil, höchstens 10 % hochverarbeiteten Fertigprodukten, mind. 60 % unverarbeiteten Rohprodukten, mind. 60 % pflanzlichen Rohstoffen, und mind. 60 % vegetarischen Gerichten.

Fazit: On-the-Job-Coaching erzielt hohe Wirkung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn alle Bereiche der Einrichtung behandelt werden.

3.3. Kommunale Instrumente und Anwendungen für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung

In Vorbereitung auf den Workshop wurden konkrete Anwendungen von kommunalen Instrumenten für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung identifiziert (Tab. 2). Die farbliche Kennzeichnung ordnet die Instrumente den Typen zu: Instrumente der Regulierung (Grün), Ökonomische Instrumente (Braun) und Instrumente der Information (Gelb). Die fünf von den Expert:innen vorgestellten Instrumenteanwendungen wurden in Profilen porträtiert (s. folgende Seiten) und dann in den Gesprächsrunden hinsichtlich der Anwendbarkeit in unterschiedlichen Gemeinden diskutiert.

Tabelle 2. Übersicht zu kommunalen Instrumenten und deren Anwendungen für die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung (die Farben beziehen sich auf unterschiedliche Typen von Instrumenten; fett markiert sind die in diesem Bericht beschriebenen Anwendungen)

Instrument	Kommune	Anwendung
Kommunale **Verordnungen** für GV-Einrichtungen	**Biel (Schweiz)**	**Gesunde Ernährung in Biel (CH): "Reglement über die gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen"**
Beschaffung in kommunalen GV-Einrichtungen	**Freiburg**	**"Freiburger Modell" zur Ausschreibung von Schulverpflegung**
	Göttingen	Modell für Schul- und Kitaverpflegung
	Leutkirch im Allgäu	Ausschreibung für nachhaltige Schulverpflegung
Kommunale GV-**Eigenbetriebe**	Holzkirchen	Frischeküche
	Biel (Schweiz)	Produktionsküche (Alterszentrum Redern)
	Darmstadt	Eigenbetrieb für Kommunale Aufgaben und Dienste
	Gemeinde Doren (AT)	Schulküchenprojekt „LOKAL“
	Rottendorf bei Würzburg	Modell für Großküche
	Au am Rhein	**"Frisch gekocht": Schulverpflegung in Au am Rhein**
Nudging in kommunalen GV-Einrichtungen	Freiburg	Food for Future Freiburg
Kommunale **Ausbildungsangebote** für GV-Einrichtungen	**Nürnberg**	**Weiterbildung zur nachhaltigen Ernährungsversorgung, FAEVM Nürnberg**
	Dormagen	Unterstützung der Stadt für Kitas bei nachhaltiger Ernährung
Kommunale **Beratungsangebote** für GV-Einrichtungen	Essen	Zukunftsküche Essen
	Berlin	**Kantine Zukunft: Beratungs-Angebot für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**



Anwendung

GESUNDE ERNÄHRUNG IN BIEL (CH): „REGLEMENT ÜBER DIE GESUNDE ERNÄHRUNG IN DEN STÄDTISCHEN BETREUUNGSSTRUKTUREN“

Die Stadt Biel verfolgt eine klare Strategie zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in ihren städtischen Betreuungseinrichtungen wie Tagesschulen, Kindertagesstätten und Alterseinrichtungen. Über ein Reglement wurde gesunde Ernährung in städtischem Recht festgelegt und so verbindliche Grundsätze für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene, nachhaltige und altersgerechte Verpflegung in Betreuungsstrukturen zu gewährleisten. Die Stadt betreibt mittlerweile eine eigene Produktionsküche und setzt auf bio-regionale, saisonale und nährstoffreiche Zutaten.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Möglichst ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche in Betreuungseinrichtungen
- Lokale Produktion von Kita- und Schulverpflegung mit hohem Einsatz bio-regionaler Produkte
- Förderung des regionalen Anbaus und Vertriebs von Bio-Lebensmitteln über einen neuen Absatzmarkt

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2012	Debatte im Bieler Stadtparlament zum mögl. Vertragsabschluss mit Großcaterer
2015	Bürgerinitiative „Für eine gesunde Ernährung“ in Betreuungseinrichtungen mit 2.530 Unterschriften
2016	Bieler Stadtrat genehmigt „Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen“ (SGR 811.01)
2022	Sanierung einer Produktionsküche im Alterszentrum, Umbau in Schulen und Kitas
2023	Start der Produktionsküche: Belieferung v. 21 Standorten mit 2.500 Essen

AUFWAND, HINDERNISSE & LÖSUNGEN → RESULTATE

- Enge rechtliche Vorgaben im Reglement → Gute Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben
- Höhere Kosten für regionale Bio-Lebensmittel →Effiziente und rationalisierte Produktion: kostensparendes „Cook and Chill“-Verfahren, Skaleneffekte, Bestellsystem, Nutzung d. Abwärme zur Beheizung d. Alterszentrum
- Steigende Nachfrage und geringe Resilienz → Planung einer zweiten Produktionsküche

- „Gesunde Ernährung“ ist gesetzlich festgeschrieben, inkl. Pflicht zur regelmäßigen Berichtserstattung über Label
- Menüplan mit vorwiegend bio-regionalen (max. 35 km) Produkten (60-100%) entlang eines strengen Kriterienkatalog
- Stadteigene Produktionsküche im Alterszentrum Riedern: Belieferung v. 21 Standorten mit 2.500 Essen/Schultag

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE → PARTNERSCHAFTEN

- Direktion Bildung, Kultur und Sport
- Direktion für Gesundheit und Soziales
- Direktion für Finanzen und Ressourcen
- Direktion für Sicherheit und Umwelt

- Lokale Ernährungswirtschaft (bio-regio)
- Gastronomieplaner

QUELLEN

- Artikel „Gesunde Ernährung in Biel – Eine Stadt setzt auf nachhaltige Verpflegung“, In Humpert et al. (Hrsg.) (2024), Feed the City. Konzepte – Strategie – Architekturen. Christoph Merian Verlag.
- Artikel „Bieler Schulen ziehen Bilanz zum Projekt «Gesunde Ernährung»“
- Artikel „Bioprodukte aus der stadteigenen Küche“
- Bericht „«Gesunde Ernährung» der Stadt Biel – oder von Bio und Regionalität in Tagesschulen und Kitas"
- Bericht „270’000 Mahlzeiten für Bieler Betreuungsstrukturen – oder Bio- und regionales «Cook and Chill»“
- Website zur Gesunden Ernährung der Stadt Biel



Foto: Katrina Swin

ANWENDUNG

„FREIBURGER MODELL“ ZUR AUSSCHREIBUNG VON SCHULVERPFLEGUNG

Über spezifische Ausschreibungskriterien erreicht die Stadt Freiburg, dass ein Großteil der städtischen Schulen mit bio-regionalen Lebensmitteln versorgt werden. Um dies zu gewährleisten wird u.a. ein verpflichtendes Angebot von Ernährungsbildung in der Schulverpflegung verankert.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Öffentliche Schulen mit nachhaltigen Lebensmitteln zu versorgen
- Verbesserte Umweltbilanz bei der Versorgung
- Ernährungsbildung an Schulen stärken
- Vorbild-Funktion der städtischen Schulkantinen → zur Nachahmung anregen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2014 Ratsbeschluss zur Reduktion der Treibhausgas-Emissionen auf 60% bis 2030
2015 Leistungsbeschreibung mit Kriterien; rechtliche Klärung; Caterer-Befragung
2016 Aufnahme in Ausschreibungsunterlagen
2017 Fortschreibung der Nachhaltigkeitsziele
2018 Klage von Großcaterer (abgewiesen wg. Formfehler)
2019 Neues Klimaschutzkonzept → Ratsbeschluss zu 100% bio-regionale Versorgung in städtischen Kantinen
2020 Schaffung einer städtischen Stelle zur Unterstützung der Ernährungsbildung

AUFWAND, HINDERNISSE & LÖSUNGEN ·· → RESULTATE

- Diskriminierungsverbot und Europäisches Vergaberecht ► rechtliche Prüfung und Kommunikation
- Städtische Bezuschussung
- Nachhaltige Erzeuger gewinnen in Zusammenarbeit mit Bio-Musterregion
- Schulen und deren Lehrkräfte gewinnen und Prozesse begleiten

- 63 Schulen mit bio-regionalen Produkten versorgt
- 20% bio-regionale Produkte (monetärer Wareneinsatz)
- Caterer beziehen mind. 3 Produkte von regionalen Erzeugern
- Erste Projekte der Ernährungsbildung umgesetzt
- Großes Interesse bei der Schulkindbetreuung

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE ·· → PARTNERSCHAFTEN

- Amt für Schule und Bildung
- Amt für städtische Kindertageseinrichtungen
- Gebäudemanagement Freiburg
- Umweltschutzamt
- Vergabemanagement
- Rechtsamt

- Catering-Unternehmen
- Lokale landwirtschaftliche Erzeuger
- Freie Träger der Schulkindbetreuung
- Organisationen mit Angebot außerschulischer Bildungsangebote zum Thema Ernährung

QUELLEN

- Bericht „Freiburger Klimaschutzkonzept 2019“ [47]
- Bericht „Freiburger Nachhaltigkeitsziele“ [48]
- Bericht „Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung“ [49]



Anwendung

„FRISCH GEKOCHT“: SCHULVERPFLEGUNG IN AU AM RHEIN

Die Gemeinde Au am Rhein verfolgt mit dem Projekt “Frisch Gekocht” das langfristige Ziel einer gesunden und resilienten Nahversorgung im Bereich der Schulverpflegung. Dies geschieht durch den Aufbau einer gemeindeeigenen Frischeküche zur Versorgung der Schulen und Kindertagesstätten in ihrer Trägerschaft.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Produktion von bis zu 800 Mahlzeiten/Tag
- Vorbereitung auf Antrag auf gebundene Ganztagsschule bis 2026
- Gründung eines Eigenbetriebs ab 2025
- Langfristig: Versorgung von Senior*innen
- Langfristig: Produktion von Frühstück- und Nachmittagssnack für Schulen und Kindertagesstätten

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2018	Belieferung durch Großcaterer (~25 Essen/Tag)
2020	Anmeldezahlen +: 80-100 Mahlzeiten/Tag
2022	Planung: Produktion in kommunaler Profi-Küche in Mehrzweckhalle (vorhanden)
2023	Gemeinderat beschließt: Betrieb kommunaler Küche und Anstellung v. Personal
2024	Produktion von Kita- und Schulverpflegung wird aufgenommen und direkt erweitert

AUFWAND, HINDERNISSE & LÖSUNGEN → RESULTATE

- Höhere Kosten → Bereitschaft der Eltern & Überzeugung des Gemeinderats
- Hoher Fachkräftemangel → attraktive Anstellung wg. Arbeitszeiten und Tariflohn
- Notwendige EU-Zulassung für GV-Einrichtungen (bürokratische Hürden) → beantragt und genehmigt

- 120 Mahlzeiten/Tag
- Ab Mitte September 2024: Belieferung d. dritten Einrichtung (+100 Mahlzeiten)
- Speiseplan wiederholt sich alle 6 Wochen
- 1 x Woche vegetarisch
- Bewirtung von Seniorenveranstaltungen

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE → PARTNERSCHAFTEN

- Gemeinderat
- Kindergartenleitung
- Küchenteam

- Katholische Pfarrgemeinde
- Lokale Gastronomie (Unterstützung bei Speiseplangestaltung etc.)

QUELLEN

- Artikel “Gemeinde Au am Rhein nimmt Verpflegung in eigene Hände”, Badische Neueste Nachrichten, 15. Nov. 2023
- Artikel “Wie zwei Köche in Au am Rhein Kinder für Salat und Gemüse begeistern”, Badische Neueste Nachrichten, 06. Jun. 2024



Foto: EVM Nürnberg

ANWENDUNG

WEITERBILDUNG ZUR NACHHALTIGEN ERNÄHRUNGS-VERSORGUNG, FAEVM NÜRNBERG

INFORMATION

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement (FAEVM), unter Trägerschaft der Stadt Nürnberg, bietet eine berufliche Weiterbildung zur nachhaltigen Ernährungsversorgung in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) an.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Vermittlung theoretischer und praktischer Kenntnisse über den Einsatz von Bio-Produkten im Bereich der AHV
- Ausbildung von Multiplikator*innen („Bio-Coaches“) für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der AHV

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2007 Zertifizierung der schuleigenen Mensa durch Bioland

2008 Erhöhung des Einsatzes von Bio-Produkten auf 50%; Etablierung der Wissensvermittlung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Lehrplan

2017 Beginn der Schulungen von Multiplikator*innen zu „Bio-Coaches“

2018 Erhöhung des Bio-Anteils auf >90% (Bioland-Goldstatus)

AUFWAND, HINDERNISSE & LÖSUNGEN ··→ RESULTATE

- Hindernisse bei Bio-Zertifizierung ► frühzeitige Kontaktaufnahme zu und Partnerschaft mit einem Verband
- Erschwerte Lieferantensuche für kleine Bestellmengen, da geringe Anzahl an Mahlzeiten (60/Tag) ► Lieferanten überzeugen, dass in Mensen spätere Geschäftskund*innen arbeiten

- Aus- und Weiterbildung von ~600 Schüler*innen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der AHV
- 60 Mahlzeiten/Tag in Mensa mit 90-100% Bio-Anteil (1 Fleischgericht/Woche)
- Absolvent*innen geben Impulse zur Umstellung auf Bio in AHV-Betrieben
- Großes Interesse seitens der Öffentlichkeit und der Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE ··→ PARTNERSCHAFTEN

- Umweltschutz
- Bildungswesen
- Gesundheitswesen

- Betriebe der lokalen Ernährungswirtschaft
- Bioland-Verband
- Initiative BioRegio Bayern (Freistaat Bayern)

QUELLEN

— Homepage der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Nürnberg [122]
— Beitrag „Fachakademie EVM Nürnberg“ [126]

Anwendung

KANTINE ZUKUNFT: BERATUNGS-ANGEBOT FÜR EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Kantine Zukunft Berlin ist eine Initiative zur nachhaltigen Transformation der Gemeinschaftsgastronomie in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Kitas und Krankenhäusern. Sie unterstützt Küchenteams durch intensive, individuelle Begleitung direkt in den Betrieben sowie praktische Koch-Workshops in der Trainingsküche, um den Bio-Anteil zu erhöhen und regionale, pflanzliche Zutaten zu fördern. So wird das Kantinenessen gesünder, nachhaltiger und zukunftsfähig gestaltet.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Einsatz von mehr Bio-Produkten ohne wesentliche Mehrkosten: nachhaltige Umstellung von Einkauf, Speisepläne, Rezepturen und Speisezubereitung
- Rezepte bilden Basis der Umstellung: “Gemüse
- in die Tellermitte”
- Motivation im Kochhandwerk steigern & Interesse in nachhaltige Zubereitung wecken: Umstellung von aufwärmen auf kreativ frisch kochen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

2019 Eröffnung der Kantine Zukunft im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie (House of Food/Kopenhagen als Vorbildmodell)

2020 Start der Modellprojekte: Test der Umstellung mit fünf Küchen

2024 112 Küchen in Beratung oder abgeschlossen (~45.000 ausgegebene Essen täglich)

AUFWAND, HINDERNISSE & LÖSUNGEN → RESULTATE

- Finanzielle Engpässe in Kantinen → kostenloses Beratungsangebot
- Fehlendes Know-How z. Nachhaltigkeit & beschränkte Personalkapazität → „Beratung auf Augenhöhe“
- Politische Unterstützung beibehalten → ökologische & ökonomische Vorteile von Vernetzung zwischen Erzeuger*innen & Kantine

- Umfangreiche Analyse des Einkaufs beim Einstieg, Abschlussauswertung am Ende der Beratung → Optimierung der Beschaffung
- Ausbildungslücke durch praxisnahe Begleitung gefüllt (“von Koch zu Koch”)
- KZF Zertifikat bei Beratungsabschluss: 60% Bio-Lebensmittel, 2/3 der Speiseangebote vegetarisch oder vegan

BETEILIGTE VERWALTUNGSBEREICHE → PARTNERSCHAFTEN

- Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (Förderung)

- Copenhagen Food System Centre
- Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.
- a’verdis (Beratung)
- Food Kompanions (Beratung)

QUELLEN

- Homepage der Kantine Zukunft, “Kantinen-Werkstatt”
- Beitrag von Muster, V. et al. (2021). “Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen.” ConPolicy: Institut für Verbraucherpolitik.
- Beitrag von Quack, D. & Teufel, J. (2020). “Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung.” Öko-Institut e.V..
- Pressemitteilung der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz, “Kantine Zukunft treibt Verbesserung des Ernährungssystems voran”, 24.04.2024.

3.4. Herausforderungen und Potenziale

Die Diskussionen unter den Workshopteilnehmenden verdeutlichten zentrale Herausforderungen und Potenziale für Kommunen.

Kommunale Verordnungen (Bspl. Biel) können Nachhaltigkeitsziele politisch legitimieren und verbindlich in kommunalen Strukturen verankern. Die Herausforderung besteht darin, diese Ziele in konkrete Zuständigkeiten und Verwaltungsprozesse zu überführen und dafür ausreichende personelle Ressourcen und Fachwissen bereitzustellen.

Kommunale Beschaffung (Bspl. Freiburg) kann über Ausschreibungen Anforderungen an biologische und regionale Zutaten, faire Beschaffung und vorwiegend pflanzliche Angebote stellen. Die Umsetzung ist jedoch von vergaberechtlichen und administrativen Anforderungen sowie von der Verfügbarkeit geeigneter Anbieter und regionaler Wertschöpfungsstrukturen abhängig.

Kommunale Eigenbetriebe (Bspl. Au am Rhein) ermöglichen eine weitreichende Steuerung von Speiseplanung, Beschaffung und Qualität und können kurze Lieferwege sowie eine enge Zusammenarbeit mit dem Küchenpersonal fördern. Gleichzeitig erfordern sie eigene Beschaffungsstrukturen, ausreichendes Personal sowie die Berücksichtigung von Hygiene- und Zulassungsanforderungen. Die Beispiele zeigen zudem, dass die Übertragbarkeit solcher Modelle von den jeweiligen örtlichen Voraussetzungen abhängt.

Kommunale Ausbildungsangebote (Bspl. Nürnberg) können die fachlichen Kompetenzen von Küchenpersonal, Leitungen und weiteren Mitarbeitenden stärken. Die Teilnahme an Weiterbildungen muss jedoch mit den Arbeitsabläufen der Einrichtungen vereinbar sein. Zudem benötigen Kommunen selbst entsprechende Fachkompetenz und Ressourcen, um geeignete Angebote aufzubauen oder externe Angebote zu koordinieren.

Kommunale Beratungsangebote (Bspl. Berlin) können besonders wirksam sein bei einer längerfristigen und praxisorientierten Begleitung, bei der nicht nur Empfehlungen vermittelt, sondern Speiseplanung, Einkauf und Küchenprozesse gemeinsam weiterentwickelt werden. Nachhaltige Veränderungen erfordern jedoch Zeit, kontinuierliche Begleitung und eine auf die jeweilige Küche zugeschnittene Beratung. Für einzelne Kommunen kann es schwierig sein, hierfür eigenes Fachpersonal vorzuhalten.

4. Diskussion

Häufig werden bisher in Kommunen nur einzelne Instrumente genutzt, während integrierte Ansätze selten vorkommen (vgl. Wiek et al., 2024). Die Diskussionen zeigten, dass die Umsetzung der fünf exemplarischen Instrumentenanwendungen aus Biel, Freiburg, Au am Rhein, Nürnberg und Berlin mit unterschiedlichen Hindernissen verbunden ist. Dazu zählen begrenzte personelle und finanzielle Ressourcen, fehlende Kenntnisse und Erfahrungen, komplexe Verwaltungs- und Vergabestrukturen sowie teilweise fehlende politische oder institutionelle Voraussetzungen. Diese Befunde entsprechen den allgemeinen Grenzen kommunaler Steuerungsfähigkeit, insbesondere fehlende politische Zielsetzungen, begrenzte operationelle Kapazitäten, hohe Arbeitsbelastung und mangelndes Wissen in Kommunalverwaltungen (vgl. Sipple et al., 2024).

Gleichzeitig ergaben die Diskussionen, dass viele dieser Hindernisse durch geeignete Unterstützungsstrukturen gemeistert werden können. So können beispielsweise **Ausbildungs- und Beratungsangebote**, die **Vernetzung von Kommunen und Akteuren entlang der Wertschöpfungskette** sowie die **Aufbereitung von Praxisbeispielen** dazu beitragen, Wissen und institutionelle Kapazitäten aufzubauen. Der Leitfaden zu kommunalen Instrumenten für die nachhaltige Ernährungswirtschaft (Sipple und Wiek, 2023) verfolgt diesen Ansatz, indem er für die einzelnen Instrumente und Anwendungen, Voraussetzungen, Hindernisse, Lösungsansätze und weiterführende Informationen dokumentiert. Ein ähnlicher *Leitfaden zu kommunalen Instrumenten für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung* ist derzeit in Vorbereitung.

Für eine breite Anwendung erscheinen insbesondere solche Instrumente geeignet, die (a) **an bestehende kommunale Zuständigkeiten anknüpfen**, (b) **schrittweise eingeführt werden können und** (c) **an unterschiedliche lokale Rahmenbedingungen angepasst werden können**. Hierzu zählen vor allem die Integration von Nachhaltigkeitskriterien in **öffentliche Beschaffung und Ausschreibungen**, kommunale **Verordnungen, Ausbildungs- und Beratungsangebote** sowie die **Förderung von Vernetzung**.

Kommunale Eigenbetriebe stellen ein besonders weitreichendes Instrument dar. Sie ermöglichen Kommunen die eigene Gestaltung der Verpflegung und können Versorgungslücken schließen, unterliegen aber hohen organisatorischen, personellen und finanziellen Voraussetzungen. Entsprechend ergaben die Diskussionen, dass Eigenbetriebe zwar für verschiedene Kommunen interessant sein können, ihre Eignung aber stark kontextabhängig ist: Während beispielsweise Au am Rhein die kommunale Verpflegung erfolgreich in die eigene Hand genommen hat, können bestehende Verwaltungsstrukturen, Ausschreibungsvorgaben oder andere Faktoren einer Übertragung des Modells entgegenstehen.

Die **Anwendung eines einzelnen Instruments** erscheint weniger zielführend als die **Kombination verschiedener Instrumente**. Die Diskussionen unterstreichen die Bedeutung gezielter Befähigung von Kommunen, Auswahl und Kombination an die jeweiligen institutionellen, finanziellen und lokalen Bedingungen anzupassen.

5. Fazit und Ausblick

Kommunen verfügen theoretisch über vielfältige Ansatzpunkte, um Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig zu gestalten. Der Workshop zeigte, dass die systematische **Aufbereitung geeigneter Instrumente und Anwendungen**, sowie der **Austausch zwischen Verwaltung, Praxis und Wissenschaft** einen Beitrag zur Erschließung dieser Handlungsmöglichkeiten leisten kann. Die vorgestellten Praxisbeispiele machten zugleich deutlich, dass kommunale Instrumente vom jeweiligen lokalen Kontext abhängig sind, d.h. an Größe, Verwaltungsstrukturen, Ressourcen und andere Aspekte der jeweiligen Kommune angepasst werden müssen. Der Anwendung bestimmter Instrumente steht daher neben mangelnder Kenntnis oft auch die fehlende Passung im Weg. Für Kommunen unterschiedlicher Größe und mit unterschiedlich aufgebauten Verwaltungen sind daher **unterschiedliche Kombinationen von Regulierung, Beschaffung, Eigenbetrieb, Kooperation, Beratung und Qualifizierung** sinnvoll. Die im Workshop diskutierten Beispiele können hierfür als Anregungen dienen.

Die Ergebnisse der Befragungen der Teilnehmenden weisen darauf hin, dass der Workshop **Wirkung** zeigte. Mehr als 50% der Teilnehmenden schätzten ihre Fähigkeit, Instrumente im eigenen Kontext anzuwenden, nach dem Workshop als „leicht verbessert“ und rund 30 % als „deutlich verbessert“ ein. Zudem gab die Mehrheit an, nach dem Workshop eine höhere Motivation zur Anwendung von Instrumenten zu haben. Über 80 % waren mit dem Beitrag des Workshops zum Aufbau von Kenntnissen über kommunale Gestaltungsmöglichkeiten nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung zufrieden; 95 % hielten eine erneute Teilnahme an zukünftigen Workshops für „sehr wahrscheinlich“ oder „wahrscheinlich“.

Für das **Land Baden-Württemberg** ergibt sich aus diesen Ergebnissen insbesondere die Aufgabe, Kommunen bei der kontextbezogenen Anwendung kommunaler Instrumente stärker zu unterstützen. Im Workshop wurde der Bedarf an einem **verstärkten Beratungsangebot** deutlich; sinnvoll erscheinen insbesondere Angebote, die Kommunalverwaltungen bei der Auswahl geeigneter Instrumente, deren ressortübergreifender Umsetzung und der Einbindung regionaler Akteure unterstützen. Ergänzend können **Qualifizierungsangebote** sowie eine systematische **Aufbereitung und Vermittlung von Praxiswissen** dazu beitragen, die Übertragbarkeit bestehender Erfahrungen zu erleichtern. Zudem müssen die Programme des Landes eine deutlich größere Anzahl an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung erreichen - die bisherigen Programme tun dies nicht (in der Regel werden nur wenige Prozent der über 10.000 Einrichtungen in Baden-Württemberg erreicht).

Als nächster Schritt bietet sich daher die **Verstetigung des Austauschs** zwischen Kommunen, Praxisakteuren und Expert:innen an. Zukünftige Formate könnten die Anwendung einzelner Instrumente vertiefen und dabei z.B. Beschaffung und Ausschreibungen als kommunale Handlungsmöglichkeiten sowie die Übertragung bestehender Ansätze auf unterschiedliche kommunale Kontexte in den Mittelpunkt stellen.

Quellenverzeichnis

Edringer, C. et al. (2023). Besser essen in Kantinen und Mensen: Analyse der Anbieter- und Nachfrageseite anhand von Beispielen guter Praxis und Handlungsempfehlungen. Umweltbundesamt. https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/besser-essen-in-kantinen-mensen-analyse-der

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.

Hoinle, B., Greiner, A., Bauer, C. & Bürker, F. (2025): Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Fördernde und hemmende Faktoren für den Aufbau und die Stärkung bioregionaler Wertschöpfungsketten in Baden-Württemberg. Stuttgart: Universität Hohenheim. https://doi.org/10.5281/zenodo.15295241

Nefzger, N. et al. (2016). Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. FiBL. https://www.fibl.org/de/themen/projektdatenbank/projektitem/project/1107

Pfefferle, H., Hagspihl, S., & Clausen, K. (2021). Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungs Umschau, 68(8), 470–483. https://doi.org/10.4455/eu.2021.034

Renner, B., Arens-Azevêdo, U., Watzl, B., Richter, M., Virmani, K., Linseisen, J. (2021). For the German Nutrition Society (DGE): DGE position statement on a more sustainable diet. Ernährungsumschau 2021; 68(7). https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/07_21/EU07_2021_PR_DGE_Position_neu.pdf

Roehl, R., Strassner, C. (2012). Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Institut für berufliche Lehrerbildung (ed.); Schriftenreihe des Projektes nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe Bd. 1. https://averdishome.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/06/2011_ibl_schriftenreihe_band_1.pdf

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

Sipple D., Wiek A., Schanz H. (Hrsg.) (2024). Nachhaltige Gestaltung von lokalen Ernährungssystemen durch Kommunalpolitik und -verwaltung. Springer Fachmedien, Wiesbaden. https://doi.org/10.1007/978-3-658-42720-7

Speck, M., Wagner, L., Buchborn, F., Steinmeier, F., Friedrich, S. (2022). How Public Catering Accelerates Sustainability - A German Case Study. Sustainability Science 17:2287–2299. https://doi.org/10.1007/s11625-022-01183-2

WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berlin. https://dserver.bundestag.de/btd/19/239/1923905.pdf

Kirchner C. (2024). Schrittweise in eine nachhaltigere GV-Zukunft – Interview mit Arnim Wiek und Oliver Parodi. GV-MANAGER - Das Magazin für die Gemeinschaftsverpflegung (10/2024), 20–22. https://blmedien.de/shop/fachmagazine/einzelhefte/gvmanager-10-2024-pdf/

Wiek, A., Sipple, D., Pomm, S., Krumböck, M., & Henle, H.-J. (2024). Integration von kommunalen Instrumenten zur nachhaltigen Entwicklung der lokalen Ernährungswirtschaft – Beispiele aus Leipzig und Leutkirch. In D. Sipple, A. Wiek & H. Schanz (Hrsg.), Nachhaltige Gestaltung von lokalen Ernährungssystemen durch Kommunalpolitik und -verwaltung (S. 69–91). Springer Fachmedien, Wiesbaden. https://doi.org/10.1007/978-3-658-42720-7_4

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet, 393(10170), 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4