

Gutachten zum Status Quo der Gemeinschaftsverpflegung in Bremen mit Handlungsempfehlungen

Inhalt

1	Auftrag und Anlage der Untersuchung.....	2
1.1	Beschlüsse.....	2
1.2	Aufträge	3
1.3	Untersuchungsanlage	4
2	IST-Zustand.....	5
2.1	Schulen.....	5
2.1.1	Rahmendaten	5
2.1.2	Wareneinsatz	7
2.1.3	Warenherkunft	8
2.2	Kitas.....	9
2.2.1	Rahmendaten	9
2.2.2	Wareneinsatz und -herkunft	10
2.3	Betriebsverpflegung	12
2.3.1	Rahmendaten	12
2.4	Krankenhäuser.....	13
2.4.1	Rahmendaten	13
2.4.2	Wareneinsatz	13
2.4.3	Warenherkunft	14
2.5	Fazit: Gemeinsamkeiten und Unterschiede	15
3	Handlungsempfehlungen.....	16
3.1	Einzelmaßnahmen Schulen	16
3.1.1	Qualitätsanforderungen überprüfen	16
3.1.2	Nachweis von Fachkenntnissen.....	16
3.1.3	Standardisierung der technischen Voraussetzungen	17
3.1.4	Ausschreibungen anpassen.....	17
3.1.5	Kommunikation der Bezugsquellen.....	17
3.1.6	Ernährungsbildung an allen Schulformen.....	17
3.2	Einzelmaßnahmen Kindergärten	18
3.2.1	DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in allen Kitas einführen	18
3.2.2	Trägerübergreifende Fortbildungsmaßnahmen	18
3.2.3	Standardisierung der technischen Voraussetzungen	18
3.2.4	Entwicklung von Kooperationskonzepten mit nahegelegenen Frischküchen.....	18
3.2.5	Kommunikation der Bezugsquellen.....	18
3.2.6	Ernährungsbildung	19
3.3	Einzelmaßnahmen Betriebsverpflegung.....	20
3.3.1	Modellversuch durchführen	20
3.3.2	DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betriebskantinen einführen	20
3.3.3	Wettbewerb „beste Betriebskantine Bremens“ durchführen	20
3.3.4	Kommunikation der Bezugsquellen.....	20
3.4	Einzelmaßnahmen Krankenhäuser	21
3.4.1	DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern einführen	21
3.4.2	Verpflegungssätze der Fallpauschalen (DRG) zielgruppenspezifisch bewirtschaften	21
3.4.3	Unterstützung der Kommunikation mit PatientInnen	21
3.4.4	Fortbildungen für Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft	22
3.4.5	Initiierung von Best-Practice-Kooperationen	22
3.4.6	Krankenhäuser benötigen veränderte Konfektionierungen von Lebensmitteln.....	22
3.4.7	Modellprojekt Bremen-Ost	22
3.5	Hauptmaßnahme: Aktionsplan	23
3.5.1	Strategische Überlegungen.....	23
3.5.2	Einheitlicher Ansprechpartner, Studien und Modellprojekte	23
3.5.3	Verlässliche Datenbasis herstellen	24
3.5.4	Aktionsplan in mehreren Stufen	25
3.5.5	Schaubild zum Aktionsplan	26
4	Literaturhinweise	27
4.1.1	Links	28

1 Auftrag und Anlage der Untersuchung

1.1 Beschlüsse

Am 20. September 2016 hat die Stadtbürgerschaft auf Empfehlung des städtischen Haushalts- und Finanzausschusses (Drs. 19/84) beschlossen, den Senat aufzufordern:

- „1. Binnen zwölf Monaten nach Beschlussfassung die öffentliche Beschaffung von tierisch erzeugten Lebensmitteln für öffentliche Veranstaltungen der Stadt Bremen, welche diese unmittelbar selbst durchführt (z. B. für öffentliche Empfänge im Rathaus) auf Produkte umzustellen, die mindestens den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen entsprechend produziert werden.
2. Binnen zwölf Monaten nach Beschlussfassung der Stadtbürgerschaft einen mehrstufigen Aktionsplan vorzustellen, der aufzeigt, wie aufwendungsneutral
 - a) bis zum Jahr 2022 die Beschaffung von tierisch erzeugten Lebensmitteln für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen auf Produkte umgestellt werden kann, die mindestens den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen entsprechend produziert werden. Dies gilt für Kitas und Schulen soweit sie Dienststellen oder Unternehmen der Stadtgemeinde Bremen sind, auf die die öffentliche Hand aufgrund Eigentum, finanzieller Beteiligung, Satzung oder sonstiger Bestimmungen, die die Tätigkeit des Unternehmens regeln, unmittelbar oder mittelbar einen beherrschenden Einfluss ausüben kann.
 - b) bis zum Jahr 2024 die Beschaffung von tierisch erzeugten Lebensmitteln für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern zu 75% auf Produkte umgestellt werden kann, die mindestens den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen entsprechend produziert werden. Langfristig soll die komplette Umstellung erfolgen. Dies gilt für Unternehmen der Stadtgemeinde Bremen, auf die die öffentliche Hand aufgrund Eigentum, finanzieller Beteiligung, Satzung oder sonstiger Bestimmungen, die die Tätigkeit des Unternehmens regeln, unmittelbar oder mittelbar einen beherrschenden Einfluss ausüben kann.
3. Zur Umsetzung des mehrstufigen Aktionsplans eine entsprechende Anpassung der öffentlichen Beschaffungsrichtlinien und der Pachtverträge für Kantinen in Dienststellen und Unternehmen der Stadtgemeinde Bremen, auf die die öffentliche Hand aufgrund Eigentum, finanzieller Beteiligung, Satzung oder sonstiger Bestimmungen, die die Tätigkeit des Unternehmens regeln, unmittelbar oder mittelbar einen beherrschenden Einfluss ausüben kann, zu überprüfen und ggf. vorzunehmen.
4. bei der Beschaffung von tierisch erzeugten Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung nach Möglichkeit regionale Produkte zu bevorzugen.“

Gleichzeitig wurde der Bürgerantrag gegen Billigfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung, der insbesondere eine schnellere Umsetzung vorsah, auf Empfehlung des städtischen Haushalts- und Finanzausschusses (Drs. 19/219 S) abgelehnt.

Im Vorfeld der Beschlussfassung der Stadtbürgerschaft hatte der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr der städtischen Deputation für Umwelt, Bau, Verkehr, Stadtentwicklung, Energie und Landwirtschaft in der Sitzung am 11. August 2016 mitgeteilt, dass er gekoppelt an den Bestand des Projektes BioStadt Bremen eine Koordinierungsfunktion für die Erstellung einer IST-Analyse und weiterer Handlungsempfehlungen für die Beschaffung von Lebensmitteln aus nachhaltiger und artgerechter Tierhaltung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung übernimmt. Die Deputation hat dies zur Kenntnis genommen.

1.2 Aufträge

Mit Schreiben vom 30. August 2016 beauftragte der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr über die Projektleitung BioStadt Bremen den Gutachter mit der Erstellung einer „Analyse des Status Quo zur nachhaltigen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung“.

Die Analyse soll einen Überblick zum aktuellen Stand der Qualität des Essens in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere an Schulen, Kindergärten und Krankenhäusern in der Stadt Bremen geben. Darüber hinaus soll die Einhaltung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-Standards) ermittelt werden. Befragt werden sollten ausschließlich Caterer und Leitungen der Küchen.

Für ca. 30 Schulen sowie einige Krankenhäuser der GENO waren die folgenden Kennwerte bei den Verpflegungsdienstleistern („Caterern“) zu erheben:

- Anzahl der Essen
(je Kalenderjahr)
- Bezugspreis
(Geld netto je Essen an den Caterer)
- Umsatzsteuerbelastung des Essens
(0% - 7% - 19% - Mischform)
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards
(nicht – eher weniger – eher mehr – vollständig)
- Anteil des Wareneinsatzes am Bezugspreis
(Prozent)
- Anteil von Bio-Produkten am Wareneinsatz
(Geld/Gewicht)
- Anteil von Fleisch und Wurst am Wareneinsatz
(Geld/Gewicht)
- Anteil der Tierarten beim Fleisch- und Wursteinsatz
(Schwein – Rind – Pute – Huhn – Lamm – sonstige)
- Anteil von Fischereierzeugnissen
(Geld/Gewicht)
- Anteil von ganzen Eiern
(frisch und pasteurisiert) (Geld/Gewicht)
- Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst
(nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa - Welt)
- Herkunftsnachweise von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs wie Obst und Gemüse
(nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa - Welt)
- Herkunftsnachweise von Milch
(nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa - Welt)
- Convenience-Anteil (Stufen 3 – 5) am Wareneinsatz
(gar nicht – eher weniger – eher mehr - vollständig)
- Fairtrade-Anteil des Kaffees/Tees in der Pausenverpflegung
(gar nicht – eher weniger – eher mehr - vollständig)
- Verpflegungssystem und technische Ausstattung
(Frischküche/Cook-and-Chill/Finishing vor Ort/Warm-Anlieferung/Kiosk)
- Gesellschaftsform des Caterers und Gemeinnützigkeitsstatus
(Einzelunternehmen – Personengesellschaft – Kapitalgesellschaft)

Für ca. 50 Kindergärten sollten die folgenden Kennwerte ermittelt werden:

- Anteil von Bio-Produkten am Wareneinsatz (Geld und Gewicht)
- Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst (nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa)
- Herkunftsnachweise von Milch (nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa)
- Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst (nicht eindeutig nachvollziehbar – regional – Deutschland – Europa)“

Ein Zwischenstand wurde dem Auftraggeber am 21. November 2016 vorgelegt und erläutert. Zu diesem Zeitpunkt lagen noch keine Ergebnisse für die Kindergärten und Krankenhäuser vor, da bis dahin keine Befragungstermine zustande gekommen waren.

Am 24. November 2016 bat der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr darum, die fehlenden Daten noch zu erheben und erteilte zusätzlich den Auftrag, aus der Analyse Handlungsempfehlungen zu entwickeln und diese an dem Beschluss der Bürgerschaft vom 20. September 2016 (Drs. 19/372 S), insbesondere an den Beschlussziffern 2.) und 4.), auszurichten. Damit soll sichergestellt werden, dass anhand der Handlungsempfehlungen der von der Stadtbürgerschaft geforderte mehrstufige Aktionsplan für Schulen, Kitas und Krankenhäuser erstellt werden kann.

Ein Grundansatz der Handlungsempfehlungen soll sein, dass in einem Stufenmodell Anreize für eine Umstellung der Beschaffung und Zubereitung von Lebensmitteln gegeben und damit Lerneffekte für alle beteiligten Akteure in Gang gesetzt werden. Es sollen eventuell vorhandene Synergie-Potenziale benannt werden, die – wie von der Stadtbürgerschaft gefordert – eine „aufwendungsneutrale“ Umstellung erleichtern.

1.3 Untersuchungsanlage

Das Gutachten folgt einem explorativen Ansatz. Es werden erstmals die Rahmenbedingungen für den Einsatz von Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Bremen erkundet. Dabei geht es nicht um eine Bewertung der aktuellen Speisenqualität im Allgemeinen, sondern um die Beschreibung von Anknüpfungs- und Ankerpunkten zur Erreichung der Ziele der Stadtbürgerschaft. Fachlich orientiert sich die Untersuchung vor allem an den Studien von Röhl und Strassner (2017) zum Thema „Bio in Kommunen“, den Standardwerken zum Management in Hotellerie Gastronomie von E. Schätzing (10. Aufl. 2013), zur Gemeinschaftsverpflegung von Bölts/Fladung/Seidl (2015) und an den bundesweiten Analysen zu Kostenstrukturen von Arens-Azevedo (2015).

Darüber hinaus wurden die umfangreichen Materialien des Bundeszentrums für Ernährung (BzFE; <http://www.bzfe.de>) sowie des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Schule und Kita (NQZ; <http://www.nqz.de>) herangezogen.

Für die Analyse der IST-Zustandes wurden die Speisepläne der Monate August bis Dezember 2016 nach dem im Auftrag festgelegten Raster ausgewertet. Darüber hinaus wurden 14 einstündige, leitfadengestützte Interviews mit von den Einrichtungen benannten Gewährspersonen auf der Ebene der Verantwortlichen für kaufmännische Entscheidungen sowie für die Speiseplangestaltung durchgeführt. Schließlich wurden

für die Kinder- und Jugendverpflegung exemplarisch Lieferscheine und Rechnungen zu den untersuchten Speisekarten ausgewertet.

Bis zum Abschluss der Datenerhebung am 26. Januar 2017 konnte die Verpflegungssituation an allen Bremer Schulen, bei Kita Bremen gGmbH, bei den Einrichtungen des Verbandes der evangelischen Kindertagesstätten, bei der GENO sowie einigen betrieblichen Verpflegungseinrichtungen beleuchtet werden. Die Ergebnisse beziehen sich damit auf ein jährliches Volumen von ca. 7,9 Mio. Portionen einer vollen Mahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung zzgl. ca. 2 Mio. Portionen an Zwischenverpflegungsangeboten, Frühstücken und Imbissen in Schulen und Kitas.

Die durchschnittlichen Netto-Vollkosten für eine vollwertige Mahlzeit wurden von der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg im Jahre 2012 mit ca. 5,50 € angegeben (vgl.: Arens-Azevedo/HAW 2012: Studie zu Kostenstrukturen, S. 27 ff.). Das bewirtschaftete Volumen alleine der untersuchten Einrichtungen beläuft sich damit ohne Umsatzsteuer auf mindestens 50 Mio. Euro.

2 IST-Zustand

2.1 Schulen

2.1.1 Rahmendaten

Anzahl der Schulen mit Mittagessen	gesamt	103
	anteilig untersuchte Einheiten	51
Verpflegungssystem und technische Ausstattung	Frischküche	54
	Cook-and-Chill	0
	Warmanlieferung mit Finishing vor Ort	0
	Warm-Anlieferung ohne Finishing	49
	Kiosk	41
Anzahl der Mittagessen (p.a.)	gesamt p.a. (190 Schultage)	3.100.000
	Anteil der untersuchten Einheiten p.a.	1.852.500
	Anteil der untersuchten Portionen	771.875
	je Standort (Median) pro Tag	215
Anzahl Caterer	Einzelunternehmen	5
	Personengesellschaft (Vereine, GbR)	23
	Kapitalgesellschaft (GmbH, AG)	6
	gesamt	34
Gemeinnützigkeitsstatus	Gemeinnützig ja – nein	25 – 9
Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards	nicht – eher weniger – eher mehr – vollständig	0 – 15 – 36 – 0
Convenience-Anteil (Stufen 3 – 5) am Wareneinsatz	gar nicht – eher weniger – eher mehr – alles	23 – 13 – 15 – 0
Bezugspreis	Ø netto	2,98 €
Umsatzsteuerbelastung	0% – 7% – 19%	26 – 9 – 16

Erläuterungen:

a) Frischküche - Warmanlieferung

Die technische Ausstattung an den Schulen zerfällt in zwei Gruppen: Schulen mit Frischküchen und Schulen, in denen die technische Ausstattung lediglich für eine

Essensanlieferung reicht. Die Küchen der ersten Gruppe sind überwiegend in einem guten Zustand, kompakt und effizient zu bewirtschaften. Die Ausgabestationen der zweiten Gruppe bieten oftmals keine angemessene Trennung reiner und unreiner Bereiche, verfügen über keine ausreichende Be- und Entlüftung und haben nicht genügend Lagermöglichkeiten, um vor Ort Speisen fertigen zu können. Die Qualität eines angelieferten Essens läuft strukturell den Anforderungen aus dem DGE-Standard entgegen. Es sollen überwiegend pflanzenbasierte Speisen angeboten werden, diese vertragen aber – im Gegensatz zu Fleischzutaten – keine langen Standzeiten bei Wärme. Qualitätsverbesserndes Finishing mit frisch vor Ort hergestellten Salaten, Kräutern u.ä. kommt in den Küchen mit Warmanlieferung nicht systematisch zur Anwendung.

b) Essenszahlen

Die Essenszahlen liegen bei den Frischküchen in Grundschulen meist deutlich über 200 Portionen, in weiterführenden Schulen um 130 Portionen, in den großen Gesamtschulen bei bis zu 400 Portionen und bei den Anlieferküchen (nur Grundschulen) meist unter 80 Portionen.

c) DGE-Qualitätsstandard

Alle Schulverpfleger haben den Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Auflage seitens der Senatorin für Kinder und Bildung akzeptiert und sind überwiegend im Besitz entsprechender Verträge. Die Inhalte des Standards werden regelmäßig auf Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung erläutert. Seit 2010 haben praktisch alle Akteure an wenigstens einer Veranstaltung teilgenommen.

Der Erfüllungsgrad des DGE-Standards ist in der Praxis jedoch sehr unterschiedlich; in den Frischküchen ist er nachweislich höher. Die Standorte mit der schlechtesten Erfüllung des DGE-Standards weichen vor allem bei dem Fleisch nach oben und gleichzeitig bei dem Anteil an frischem Gemüse nach unten ab.

d) Preis und Umsatzsteuer

Der Nettobezugspreis der Verpflegungsdienstleister liegt in einer Bandbreite von ca. 2,20 € bis zu 3,50 €. Bis zu einem Nettopreis von 3,10 € steigen die Umsetzung des DGE-Standards und die Qualität des Speisenangebotes mit dem Preis. Über dieser Schwelle werden die Unterschiede geringer und liegen vor allem in der Präsentation und dem personellen Angebot. In Bremen unterliegen die Caterer unterschiedlichen Umsatzsteuersätzen (0% für gemeinnützige Betriebe der Wohlfahrtspflege; 7% für gemeinnützige Zweckbetriebe und 19% Regelbesteuerung). In der Praxis kann das einen Unterschied von 70 Cent je Essen ausmachen, der sich vor allem im Wareneinsatz niederschlägt.

Je höher der Umsatzsteuersatz und je geringer der Nettopreis, desto größer ist die Abweichung vom DGE-Standard.

2.1.2 Wareneinsatz

Anteil des Wareneinsatzes am Bezugspreis	je Portion Geld von ... bis Ø netto	0,45 € bis 2,10 € 1,12 €
Anteil von Bio-Produkten am Wareneinsatz	Gewichtsanteile von ... bis Durchschnitt	0% bis 90 % ca. 30 %
	Geldanteile von ... bis Durchschnitt	0% bis 72 % ca. 26 %
Anteil von Fleisch und Wurst am Wareneinsatz	wöchentliches Gewicht von ... bis Durchschnitt	60 g bis >300 g > 90 g
	je Portion Geld von ... bis Durchschnitt	0,20 € bis 1,60 € 0,80 €
Anteil der Tierarten beim Fleisch- und Wursteinsatz	Schwein Grundschule	0 %
	Schwein weiterführende Schulen	25 %
	Rind	25 %
	Pute	20 %
	Huhn	10 %
	Lamm	selten
	Fisch	15 %
Anteil von ganzen Eiern	frisch und pasteurisiert	10 % - 90%

Erläuterungen:

a) Bio-Anteil

Es gibt keinen Zusammenhang zwischen Betriebsform (Verein, Einzelunternehmen, GmbH/AG) und Bio-Anteil. Der Anteil an Bioprodukten hängt augenscheinlich von den konkret handelnden Personen und nicht von der Betriebsform ab.

Der Bio-Anteil am Wareneinsatz zufällig ausgewählter Mahlzeiten kann bei gleichem Bezugspreis zwischen 0% und 100 % liegen.

Bis zu einem Bezugspreis von 3,10 € steigt der durchschnittlich verwendete Bio-Anteil an. Der Bio-Anteil ist bei denjenigen Caterern höher, die den DGE-Qualitätsstandard besser einhalten. Insbesondere setzen die weniger Convenience-Produkte ein.

Der Bio-Gewichtsanteil am Wareneinsatz steigt schneller als der Bio-Geldanteil. Günstige pflanzenbasierte Rohstoffe wie Nudeln, Reis, Couscous etc. nehmen bis zur dreifachen Menge Wasser auf und tragen dadurch mit überproportionalen Gewichtsanteilen zum Gesamtbild bei.

Fleisch wird häufiger in konventioneller Qualität eingesetzt als Gemüse, d.h. der Einsatz von Bio-Produkten wird in der Praxis mit die pflanzlichen Zutaten begonnen (wie es auch in den Kampagnen der Bundesministerien z.B. „Bio kann jeder“ empfohlen wird).

b) Fleisch-Anteil

Je höher der Bio-Anteil insgesamt ist, desto geringer ist der Fleischeinsatz. Sowohl die eingesetzte Fleischmenge als auch der Bio-Anteil werden aber unabhängig vom Bezugspreis und sehr uneinheitlich realisiert. Der Fleischanteil variiert mengenmäßig zwischen 3% und 50% der Gewichtsanteile einer Mahlzeit.

In Grundschulen gibt es kein Schwein. In den weiterführenden Schulen gibt es Rind, Pute, Huhn, Schwein, Seelachs, Kabeljau, Lachs. Besondere Empfehlungen

Convenience-Stufe	Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1 entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertigte Lebensmittel	2 Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertigte Lebensmittel	3 Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertigte Lebensmittel	4 einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertigte Lebensmittel	5 kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

der NGOs zur Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fischfang (z.B. Hering) werden nur selten umgesetzt.

2.1.3 Warenherkunft

Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst vorhanden	regional	24 %
	Deutschland	50 %
	Europa	20 %
	Welt	selten
	nicht eindeutig nachvollziehbar	selten
Herkunftsnachweise von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs wie Obst und Gemüse vorhanden	regional	18 %
	Deutschland	40 %
	Europa	30 %
	Welt	10 %
	nicht eindeutig nachvollziehbar	selten
Herkunftsnachweise von Milch	regional	30 %
	Deutschland	60 %
	Europa	gering
	Welt	0 %
	nicht eindeutig nachvollziehbar	0 %
Fairtrade-Anteil des Kaffees/Tees in der Pausenverpflegung	kein – mittel – ausschließlich	75 % - 0% - 25 %

Erläuterungen:

a) Herkunftsnachweise

Mit dem entsprechenden Aufwand lässt sich aus den Lieferscheinen über Recherchen bei den Lieferanten stets die Herkunft der Produkte herausfinden. Die Verpflegungsverantwortlichen können spontan meist nur bei solchen Produkten Auskunft geben, die für sie eine besondere persönliche Bedeutung haben und darum meist aus der Region kommen.

Nirgends wird zurzeit die Herkunft der Produkte, sei es Fleisch, Milch, Obst oder Gemüse aktiv kommuniziert. Selbst auf Nachfrage wussten die Gewährsleute fast nie, wo die Produkte erzeugt wurden – selbst wenn es den Leitungsebenen der Verpflegungsdienstleiter nach eigener Auskunft wichtig war. Eine Ausnahme davon stellen die Milch der Biomolkerei Dehlwes sowie regionale Kartoffeln aus konventionellem und aus Bio-Anbau dar. Wenn diese Produkte eingesetzt wurden, dann gab es nach Angaben der Caterer vor Ort auch entsprechende mündliche Hinweise.

b) Fairtrade, Bio, Regionalität

Trotz des Bremischen Tariftreue- und Vergabegesetz und der Bremische Kernarbeitsnormenverordnung – BremKernV (in Kraft seit Juni 2011) spielen fair gehandelte Produkte bei Kaffee, Kakao, Bananen und Kleidung keine große Rolle. Es gibt einige Anbieter, die in den weiterführenden Schulen Fair-Trade-Kaffee verwenden, allerdings ohne dies entsprechend zu kennzeichnen. Selbst wenn Fair-Trade-Bananen ausgegeben werden, wurde das nicht besonders kommuniziert.

Der Einsatz von Fairtrade-Produkten ist durchgängig höher, wenn der Bio-Anteil höher ist. Bei Anbietern, die Bioprodukte einsetzen, kommen häufiger auch regionale Produkte zum Einsatz. Je besser der DGE-Standard umgesetzt wird, desto höher der Bio-Anteil.

2.2 Kitas

2.2.1 Rahmendaten

Anzahl der Kitas	gesamt	450
	anteilig untersuchte Einheiten	130
Verpflegungssystem und technische Ausstattung	Frishküche kleine Küchen Warmanlieferung mit Finishing vor Ort Warm-Anlieferung ohne Finishing	n.a.
	Imbisse morgens, zwischendurch, nachmittags	alle
Anzahl der Mittagessen (p.a.)	gesamt p.a. (230 Öffnungstage)	3.750.000
	Anteil der untersuchten Einheiten p.a.	3.100.000
Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards	nicht – eher weniger – eher mehr – vollständig	uneinheitlich
Convenience-Anteil (Stufen 3 – 5) am Wareneinsatz	gar nicht	0 %
	eher weniger	50 %
	eher mehr	50 %
	vollständig	0 %
Bezugspreis	Ø netto	3,50 €
Anteil des Wareneinsatzes am Bezugspreis	Ø netto	1,50 €

Erläuterungen:

a) Küchensituation

Die technische Ausstattung an den Kitas ist uneinheitlich. Sie reicht von kompakten, effizienten und modernen kleinen Profi-Küchen bis zu Provisorien, die den Küchen in privaten Haushalten ähneln.

Die technische Ausstattung bei Geräten und Räumen ist in etwa der Hälfte aller Fälle so beschaffen, dass ein professioneller Mischküchenbetrieb im Sinne der DGE-Definitionen mit einem hohen Frischkostanteil möglich ist. Eine exakte Übersicht dazu gibt es zurzeit nicht. Die Betriebserlaubnis einer Kindertageseinrichtung (Richtlinien für den Betrieb von Tageseinrichtungen für Kinder im Land Bremen – RiBTK) sieht lediglich eine „Küche, die der Art und Zahl der täglich zu erstellenden Essensportionen entspricht und deren Ausgestaltung die Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ermöglicht“ sowie einen „Vorratsraum für die Lagerung von notwendigen Lebensmitteln“ vor. Weitergehende Anforderungen, die handwerklich tätiges Personal für den professionellen Umgang mit frischen Zutaten benötigt, sind an dieser Stelle nicht erwähnt.

b) Essenszahlen

Die Essenszahlen in den Kindertageseinrichtungen sind deutlich höher als in den Schulen. Die Kinder essen zwei- bis viermal täglich, das pädagogische Personal nimmt an den Mahlzeiten üblicherweise teil. Wir gehen davon aus, dass - anders als in Schulen – praktisch alle Kinder in Kitas im Tagesverlauf etwas verzehren, das dort bereitgestellt wird!

c) DGE-Qualitätsstandard und Bio

Die DGE-Qualitätsstandards spielen in Bremer Kitas bisher keine Rolle. Im Zuge der Betriebserlaubnisse wird lediglich eine Beratung durch den Kinder- und Jugendgesundheitsdienst „zu den gesundheitlichen Aspekten der Förderung und Be-

treuung (...), insbesondere zu Impfschutz und Hygiene“ eingefordert. Ernährung spielt auch bei der Betriebserlaubnis bisher keine Rolle.

KITA Bremen als Eigenbetrieb und größte Einrichtung hat sich allerdings schon seit 2008 unter Federführung des Bremer Instituts für Prävention und Sozialforschung (BIPS) einen hauseigenen Qualitätsstandard zur Verpflegung gegeben. Er basiert auf den Optimix-Empfehlungen und auf der damals innovativen „Bremer Checkliste“ von 2006, die später in den DGE-Qualitätsstandards aufgegangen ist. In diesem Rahmenpapier sind bereits Verweise auf das Thema Bio vorhanden – heute nach einer hausinternen Vorgabe sollen etwa 10% aller Lebensmittel in Bioqualität beschafft werden (KITA Bremen 2012).

Der Erfüllungsgrad des DGE-Standards ist sehr unterschiedlich und in den Frischküchen nachweislich höher. Zu große Fleischportionen spielen im Kita-Bereich keine Rolle. Gelegentlich wird eher das Fleisch als das Obst und Gemüse in Bioqualität und regional bezogen.

d) Preis

Je Kind stehen etwa 3,50 € netto pro Tag für die Verpflegung zur Verfügung, wovon etwa 1,50 € - 2,00 € (incl. Umsatzsteuer) für Lebensmittel ausgegeben werden. Das ist auf den ersten Blick mehr, als in den Grundschulen zur Verfügung steht, zumal Kinder im Vorschulalter geringere Mengen verzehren. Allerdings müssen von diesem Budget alle Mahlzeiten des Tages und häufig auch die Bedarfe der pädagogischen Betreuer abgedeckt werden. Eine differenzierte Bewirtschaftung findet beim Wareneinkauf zum Berichtszeitpunkt nicht statt.

2.2.2 Wareneinsatz und -herkunft

Anteil Bio-Produkten am Wareneinsatz		10 % - 75 %
Anteil von Fleisch und Wurst am Wareneinsatz	wöchentliches Gewicht von ... bis Durchschnitt	40 g bis 100 g < 90 g
Anteil der Tierarten beim Fleisch- und Wursteinsatz	Schwein	40 %
	Rind	20 %
	Pute	20 %
	Huhn	20 %
	Lamm	selten
Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst	regional	30 %
	Deutschland	50 %
	Europa	
	Welt	
	nicht eindeutig nachvollziehbar	20 %
Herkunftsnachweise von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs wie Obst und Gemüse	regional	
	Deutschland	
	Europa	
	Welt	
	nicht eindeutig nachvollziehbar	selten
Herkunftsnachweise von Milch	regional	30 %
	Deutschland	70 %
	Europa	
	Welt	
	nicht eindeutig nachvollziehbar	

Erläuterungen

a) Bio-Anteil

Obwohl alle Einrichtungen im Prinzip unter den gleichen ökonomischen Bedingungen handeln, sehen wir in der Analyse sehr unterschiedliche Ausgestaltungen in Bezug auf den Bio-Anteil.

Die Einrichtungen, die in ihrer Arbeitsorganisation professioneller aufgestellt sind und sich z.B. die Zutaten liefern lassen, haben mit besonderen Anforderung an die Herkunft der Lebensmittel geringere Probleme als die Einrichtungen, in denen eher improvisiert wird und die KüchenmitarbeiterInnen im Lebensmittel-Einzelhandel zu Fuß einkaufen gehen.

Die Herkunft der Zutaten lässt sich nur bei den Einrichtungen nachvollziehen, die reguläre Lieferscheine der Händler verwahren – die ebenfalls üblichen Kassenzettel aus Supermärkten geben im Nachhinein keine Auskunft, woher die Lebensmittel stammen.

Wenn ein Bioanteil vorgegeben ist (bei KITA Bremen sind es 10%), dann kommen die KüchenmitarbeiterInnen dem häufig nach, indem sie eine bestimmte Produktgruppe (z.B. Milch, Obst oder Fleisch) komplett in Bio kaufen. Dieses Verfahren ist aber nicht einheitlich geregelt und wird vor Ort auch nicht aktiv kommuniziert oder zentral gesteuert.

b) Fleisch-und Fisch-Anteil

Anders als in den Schulen wird in den Kitas oftmals das Fleisch in Bioqualität beschafft und damit bereits komplett die geforderten 10 Prozent (bei KITA Bremen) abgedeckt. Da die zu verarbeitenden Mengen im Vorschulalter recht gering sind (< 90g/Woche), ist dieses Vorgehen nachvollziehbar. Diese Situation ist abhängig von den einzelnen Akteuren und nicht standardisiert.

Fisch spielt nur eine untergeordnete Rolle. Die Empfehlungen z.B. von Greenpeace oder dem WWF in Bezug auf die Verarbeitung bestimmter Fischarten (Hering) werden nicht umgesetzt.

c) Fairtrade

Trotz des Bremischen Tariftreue- und Vergabegesetz und der Bremische Kernarbeitsnormenverordnung – BremKernV (in Kraft seit Juni 2011) spielen fair gehandelte Produkte bei Kaffee, Kakao, Bananen und Kleidung keine große Rolle. Das Personal besorgt den Betriebskaffee meist privat.

2.3 Betriebsverpflegung

2.3.1 Rahmendaten

Anzahl	Vollständige Mahlzeiten der kommunal verantworteten BV insgesamt p.a. (Schätzung)	> 750.000
	anteilig untersuchte Einheiten	208.000
Convenience-Anteil (Stufen 3 – 5) am Wareneinsatz	gar nicht eher weniger eher mehr vollständig	eher mehr
Bezugspreis	Ø netto je Mahlzeit	4,10 €
Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards („jobfit“)	nicht – eher weniger – eher mehr – vollständig	nicht

Erläuterungen:

Die Erhebung von Daten der sehr heterogen strukturierten Betriebsverpflegung (individuelle Pachtverträge) erwies sich auf Grund mangelnder Compliance vor Ort als besonders schwierig. Für valide Aussagen sind weitere Untersuchungen erforderlich.

a) Datenrahmen

Jede/r zehnte MitarbeiterIn nutzt die Betriebsverpflegung (vgl. Roehl/Strassner 2016). Damit entfallen auf die Kantinen im direkten kommunalen Einfluss Bremens über 750.000 Mahlzeiten pro Jahr, was einem Volumen von mehr als 3 Mio. € pro Jahr (ohne Merchandising) entspricht.

Für die Betriebsverpflegung in Kantinen fällt der allgemeine Steuersatz von 19% an.

b) Speisenangebot

Von vier Kantinen wurden die Speisepläne genauer analysiert. Die Angebote und die Produktionsabläufe sind überall hochgradig auf Convenience-Produkte abgestimmt; saisonale oder regionale Aspekte spielen praktisch keine Rolle. Die Speisen werden im Cook&Chill-Verfahren hergestellt und vor der Ausgabe einem Regenerationsprozess unterzogen. Es kommen deutlich mehr Schweinefleischprodukte und weniger Vollkornprodukte als in den übrigen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zum Einsatz.

Frische Zutaten und Bioprodukte werden nur dort verwendet, wo es explizite Vereinbarungen mit dem Pächter gibt.

Der DGE-Qualitätsstandard („jobfit“) war unseren Gewährspersonen nur in einem Fall bekannt, kam aber auch da nicht zur Anwendung.

c) Herkunftsnachweise

In den Einrichtungen gab es keine Hinweise auf die Herkunft der Produkte im Sinne einer guten Verbraucherinformation.

d) Fairtrade

Trotz des Bremischen Tariftreue- und Vergabegesetz und der Bremische Kernarbeitsnormenverordnung – BremKernV (in Kraft seit Juni 2011) spielen fair gehandelte Produkte bei Kaffee, Kakao, Bananen und Kleidung nur eine sehr geringe Rolle und wurden nirgends offensiv beworben.

2.4 Krankenhäuser

2.4.1 Rahmendaten

Anzahl	Belegungstage insgesamt p.a.	1.158.818
	anteilig untersuchte Einheiten	870.000
Convenience-Anteil (Stufen 3 – 5) am Wareneinsatz	gar nicht eher weniger eher mehr vollständig	eher sehr hoch
Bezugspreis	Ø netto (drei Mahlzeiten)	13,48 €
	je Mahlzeit	4,49 €
Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards	nicht – eher weniger – eher mehr – vollständig	eher weniger

Erläuterungen:

a) Speisenangebot

Patienten und MitarbeiterInnen der untersuchten Einheiten werden von einer zentralen Küche aus mit bis zu drei Mahlzeiten täglich versorgt. Damit ergibt sich ein Aufkommen von ca. 2,7 Mio. Portionen p.a.

Die Produktionsprozesse sind hochgradig auf Convenience-Produkte abgestimmt, die nur wenig fachlichen Gestaltungsspielraum lassen. Die Speisen werden im Cook&Chill-Verfahren hergestellt und vor Ort dann einem Finishing unterzogen. Produkte der Convenience Stufen 4 und 5 werden durch frische Lebensmittel ergänzt. Saisonale Aspekte spielen keine Rolle bei der Speiseplangestaltung.

Es ist zurzeit kein Qualitätssicherungssystem etabliert, dass eine systematische Patientenabfrage oder eine Rückmeldung durch das Pflegepersonal vorsieht.

Der DGE-Qualitätsstandard („jobfit“) für die Betriebsverpflegung, also für die MitarbeiterInnen in Verwaltung, Pflege und Medizinischem Dienst ist unseren Gewährspersonen zwar bekannt, kommt allerdings nicht zur Anwendung.

Die zurzeit noch existierende Küche soll nach aktuellen Optimierungsüberlegungen der GENO zeitnah abgewickelt und ebenfalls durch eine Zentralversorgung ersetzt werden.

2.4.2 Wareneinsatz

Anteil des Wareneinsatzes am Bezugspreis	Ø netto (drei Mahlzeiten) ca. 35 %	4,71 €
	je Mahlzeit	1,57 €
Anteil von Bio-Produkten am Wareneinsatz	Gewicht (Durchschnitt) Geld (Durchschnitt)	---
Anteil von Fleisch und Wurst am Wareneinsatz	Gewicht (täglicher Durchschnitt)	80 g – 120 g
	Geld (täglicher Durchschnitt)	1,18 €
Anteil der Tierarten beim Fleisch- und Wursteinsatz	Schwein	25 %
	Rind	40 %
	Pute	15 %
	Huhn	17 %
	Lamm	2 %
	Fisch: Seelachs – Lachs – Thunfisch – Hoki	60 – 20 – 10 – 10 %
Anteil von ganzen Eiern	frisch – pasteurisiert	0 – 100 %

Erläuterungen:

a) Wareneinsatz

Der Wareneinsatz in Geld liegt etwa 20% höher als an Schulen und Kindergärten. Der relativ hohe Geldbetrag, der für Fleisch aufgewendet wird, relativiert sich durch die vier angebotenen Menülinien, von denen eine bis zwei Linien vegetarisch ausgerichtet sind. Um diesen Aspekt bereinigt, ergibt sich ein durchschnittlicher Fleischeinsatz je warmer Mahlzeit in Höhe von 0,78 €. Das entspricht der Situation an Schulen und Kindergärten.

Allerdings sind die verschiedenen Menülinien nicht gleichwertig – die vegetarischen Linien finanzieren die Fleischlinien quer. Es gibt Tage mit einem Wareneinsatz von etwa 2 Euro für das Fleischessen, während parallel das vegetarische Essen unter 70 Cent bleibt (z.B. „Kalbsfrikassee mit Spargel“ vs. „Wirsing-Möhreneintopf“).

2.4.3 Warenherkunft

Herkunftsnachweise von Fleisch und Wurst	regional Deutschland Europa Welt nicht eindeutig nachvollziehbar	--- überwiegend --- --- ---
Herkunftsnachweise von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs wie Obst und Gemüse	regional Deutschland Europa Welt nicht eindeutig nachvollziehbar	--- überwiegend teils teils ---
Herkunftsnachweise von Milch	regional Deutschland Europa Welt nicht eindeutig nachvollziehbar	--- überwiegend teils teils ---
Fairtrade-Anteil des Kaffees/Tees in der Pausenverpflegung	nicht vorhanden – mittel – ausschließlich	nicht vorhanden

Erläuterungen:

b) Herkunftsnachweise

Die Nachvollziehbarkeit der Lebensmittelherkunft ist erwartungsgemäß sehr hoch, da die professionelle Verwaltung eines Krankenhaussystems vorgehalten wird. Die Produkte werden von Großhändlern bezogen, die jedoch keine regionalen Produkte im Angebot haben. In der Folge finden sich in den Einrichtungen auch keine Hinweise auf die Herkunft der Produkte.

c) Fairtrade

Trotz des Bremischen Tariftreue- und Vergabegesetz und der Bremische Kernarbeitsnormenverordnung – BremKernV (in Kraft seit Juni 2011) spielen fair gehandelte Produkte bei Kaffee, Kakao, Bananen und Kleidung keine Rolle. Hauptargument der Gewährspersonen ist die schlechte Verfügbarkeit von geeignet konfektionierten Produkten, die den strengen Hygiene-Anforderungen in Krankenhäusern gerecht werden. So wird in den Interviews ausdrücklich benannt, dass keine geeigneten Bezugsquellen für einzeln verpackte Teebeutel sowie Kaffee- und Zuckersticks verfügbar seien.

2.5 Fazit: Gemeinsamkeiten und Unterschiede

Preis, Wareneinsatz und Bioqualitäten sind offenbar in einem gewissen Maße voneinander unabhängig. Ihre Konfiguration scheint zum Berichtszeitpunkt wesentlich von der Gestaltung der handelnden Personen abzuhängen. Nirgends sind die Verpflegungssituationen betriebswirtschaftlich optimiert. Wir sehen für viel Geld „zu einfache“ konventionelle Speisen und wir sehen für eine mittlere Preislage hohe Bioanteile, die saisonal und sogar regional ausgerichtet sind.

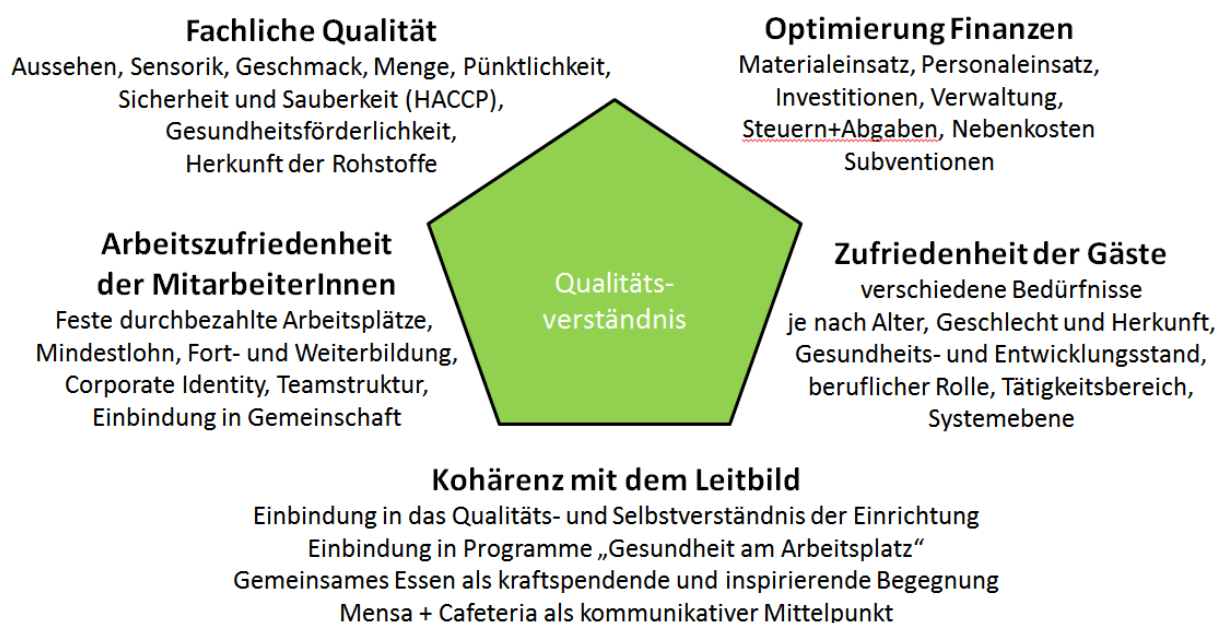
Die technische Ausstattung der Küchen ist ein wesentlicher Parameter des Speiseangebotes. Kleine Frischküchen sind in Bremen verbreitet und sie scheinen konsumtiv die besseren wirtschaftlichen und qualitativen Ergebnisse zu liefern.

Bei hygienischen Sicherheitsfragen wird an allen von uns besuchten Einrichtungen ein großer Aufwand mit hohem Gefahrenbewusstsein getrieben. Nirgends allerdings wurde die ausgegebene fachliche Qualität (Geschmack, Präsentation, Geruch, Komposition, Saisonalität, Gesundheitsförderlichkeit usw.) mit den vorgegebenen oder selbst gesetzten Vorgaben abgeglichen und überprüft. Das ist insofern verwunderlich, als hier ein enormer Umsatz (> 50 Mio. € p.a.) ohne fach-systematische Qualitätskontrolle betrieben wird (Hygiene ausgenommen).

Dieses Phänomen begegnete uns auch auf der kaufmännischen Ebene. Alle Beteiligten äußerten, dass die „Kosten gedrückt werden müssen“ – es gab in den Gesprächen hingegen keinen Ansatz, mit produktbezogen differenzierten Budgets zu wirtschaften oder z.B. für jede ausgegebene Speise einen Mindest-Wareneinsatz vorab festzulegen, um die Produktqualität zu steuern und zu garantieren.

Die nachfolgende Grafik bringt die Faktoren zusammen, die wir unter fachlichen Gesichtspunkten als dynamische Bedingungen des Gelingens ansehen. Sie stellt gleichsam die Kombination aller besten Praxen dar. Keine der besuchten Einrichtungen hat nach unserer Beobachtung alle Aspekte optimal umgesetzt.

Gelingensbedingungen



3 Handlungsempfehlungen

Die Stadtbürgerschaft thematisiert in ihrem Beschluss eine kostenneutrale Umstellung bestimmter Anteile tierischer Lebensmittel auf zertifizierte Bio-Qualitäten. Um Mehrausgaben für den Warenbezug zu vermeiden, ist es erforderlich, die Prozesse insgesamt anzupassen und die Wertschöpfung wieder in die Küchen zu holen. Dabei geht es um eine Verbesserung der handwerklichen Fertigungstiefe, eine Abkehr von Convenience- und Fertigprodukten sowie die Einhaltung der Mengenverhältnisse für Fleisch und Frischkost, die von den Fachgesellschaften empfohlen werden. Im Zuge dieser Restrukturierungen können dann die pflanzenbasierten Rohstoffe ebenfalls auf Bioqualität umgestellt werden, solange sie saisonbezogen eingesetzt werden. Für die Konsistenz der erforderlichen Maßnahmen ist dies auch erforderlich. **Eine isolierte Umstellung der tierischen Produkte wäre nicht kostenneutral und damit nicht zielführend.**

Die nachstehenden Handlungsempfehlungen gliedern sich in kurzfristig (auch getrennt) umsetzbare Einzelmaßnahmen (Kap. 3.1) und in Vorschläge für einen konzentrierten Aktionsplan (Kap. 3.2). Maßnahmen, die auf neue Vereinbarungen zum Einsatz bestimmter Lebensmittelqualitäten (z.B. in Bezug auf Regionalität oder Bio) abzielen, sind für die Praktiker - abhängig vom etablierten Convenience-Grad - unterschiedlich aufwändig. Aus diesem Grund empfehlen wir schrittweise vorzugehen und zunächst die strikte Einhaltung der Qualitätsstandards der DGE mit ihrem hohen Frischkostanteil zu gewährleisten. Erst wenn diese Vorgaben nicht nur vereinbart, sondern auch umgesetzt sind, lassen sich weitergehende Anforderungen stellen. Sie dann im gelingenden Fall nur geringfügige Änderungen beim Einkauf zur Folge.

3.1 Einzelmaßnahmen Schulen

3.1.1 Qualitätsanforderungen überprüfen

Alle Akteure an Bremer Schulen sind seit etwa 2009 in ihren Verträgen mit der Senatorin für Kinder und Bildung per Auftrag oder per Dienstleistungskonzession an die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards gebunden. Die Umsetzung erfolgt allerdings mit erheblichen Unterschieden und teilweise großen Abweichungen von diesen Vereinbarungen. Wir schlagen vor, künftig ein geeignetes Überprüfungsverfahren zu etablieren, das gleiche Qualitäten im Stadtgebiet garantiert. Es sollte sichergestellt werden, dass die Schulverpflegung so geliefert wird, wie sie bestellt worden ist. Um den Verwaltungsaufwand gering zu halten, empfehlen wir, die Verpflegungsdienstleister aufzufordern, künftig in geeigneter Weise (z.B. durch Zertifikate Dritter) laufend nachzuweisen, dass sie die bestellten Leistungen im vereinbarten Umfang erbringen.

3.1.2 Nachweis von Fachkenntnissen

Die Fachkenntnisse der Beschäftigten der Caterer/Verpflegungsdienstleister sind in Bezug auf die Verarbeitung und Präsentation von Lebensmitteln in Schulen äußerst unterschiedlich. Für alle weiteren Entwicklungsmaßnahmen wäre ein modularisiertes gemeinsames Fundament an Kenntnissen und Fertigkeiten eine wichtige Voraussetzung. Wir empfehlen, bei Auftragsvergabe künftig einen Sachkundenachweis zu verlangen und von den jetzigen Akteuren nach einer Übergangszeit entsprechende Nachweise regelmäßig beibringen zu lassen. Geeignete Qualifizierungsmaßnahmen bietet der Weiterbildungsmarkt in ausreichendem Umfang bereits an.

3.1.3 Standardisierung der technischen Voraussetzungen

Die handwerkliche Verarbeitung von Lebensmitteln setzt einen Mindeststandard an technischen Gegebenheiten voraus. Die Akzeptanz gesunder Ernährung bei SchülerInnen in einer Mensa (und damit die wirtschaftliche Tragfähigkeit) ist wesentlich von den räumlichen und konzeptionellen Gestaltungsansätzen abhängig. Dazu gehören auch bauphysikalische Anforderungen (z.B. akustische), die nicht von den Caterern oder der Vergabestelle beeinflusst werden können (vgl. Arens-Azevedo 2015). Um teure individuelle Planungen oder gar Nachbesserungen zu vermeiden, empfehlen wir, drei Ausstattungstypen für die Schulverpflegung zu standardisieren: (a) Kleine Frischküche, (b) Küche für offene Ganztagschulen sowie (c) Pantry für die Zwischenverpflegung, jeweils mit altersspezifischen Aufenthalts- und Essensbereichen.

3.1.4 Ausschreibungen anpassen

Aufträge oder Dienstleistungskonzessionen werden aktuell nach einer Ausschreibung von der Bildungsbehörde vergeben. Wir empfehlen, in den Ausschreibungstexten künftig folgende Anforderungen zu ergänzen: (a) Nachweise zur Lebensmittelqualität, (b) Nachweise zur Fachkunde des eingesetzten Personals und (c) Nachweis eines Mindestmaterialeinsatzes. Um gewerbliche und gemeinnützige Akteure besser vergleichen zu können, sollte die Ausschreibung über Nettopreise erfolgen. Weiterhin könnte – wie in Berlin – ein fester Preis vorgegeben werden (z.Zt. 3,25 €), um dann einen Wettbewerb um die besten Qualitäten stattfinden zu lassen, statt um den niedrigsten Preis zu kämpfen. Schließlich sollte eine Koppelung an die vom Bundesfinanzministerium veröffentlichte jährliche Inflationsrate erfolgen, damit Kostensteigerungen im Laufe der Zeit nicht die Lebensmittelqualität drücken.

3.1.5 Kommunikation der Bezugsquellen

In keiner Einrichtung ist es bisher etabliert, die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel zu kommunizieren. Wir schlagen vor, hier in Kooperation mit mehreren Partnern (Krankenkassen, Erzeugern der bäuerlichen Landwirtschaft, Initiativen, Umweltbildungsgruppen u.a.) im Rahmen von Transparenz-Wettbewerben schulgerechte Verbraucherinformationen zu etablieren, die in besonderem Maße den Zielgruppen ‚Schüler und Eltern Primarbereich‘, ‚SchülerInnen des Sekundarbereichs I‘ sowie ‚LehrerInnen‘ Rechnung tragen.

3.1.6 Ernährungsbildung an allen Schulformen

Im System Schule gibt es eine bildungstheoretische und eine versorgungstheoretische Perspektive auf Ernährung. Während die *Organisation* einer gesunden Mahlzeit als Teil der zentralen Dienste einer Behörde erscheint, liegen Fragen der *Ernährungsbildung* in der Verantwortung der LehrerInnen. Im schulischen Alltag gibt es im Kontext *Schulqualität* eine Vielzahl von praktischen Schnittstellen zwischen Ernährungsversorgung und Ernährungsbildung.

Wir empfehlen, die verschiedenen Aktivitäten (pädagogisches Begleitprogramm der Schulmilch/-obst/-gemüse, AID-Ernährungsführerschein, Module zur Bildung nachhaltiger Entwicklung, Schulgärten, Klimaschutz, Umweltbildung, Gesundes Schule u.v.m.) mit verbindlichen Verbraucherinformationen der Verpflegungsdienstleister in Schulen zu koordinieren. In Kooperation mit den Einrichtungen der Lehrerbildung (LIS, Uni Bremen) könnte ein Bremer Rahmencurriculum für Ernährungsbildung erarbeitet werden, das den Besonderheiten der Kommune in Bezug auf eine sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltige Ernährung gerecht wird.

3.2 Einzelmaßnahmen Kindergärten

3.2.1 DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in allen Kitas einführen

Während der Träger ‚Kita Bremen gGmbH‘ einen eigenen Qualitätsrahmen verfolgt, ist ein entsprechender Referenzrahmen bei den übrigen Trägern nicht verbindlich. Die Qualitäten schwanken zwischen den Trägern - aber auch innerhalb der Träger - preisunabhängig in einer großen Bandbreite. Die fachliche Umsetzung ist letztlich von dem Engagement, den Kenntnissen, Fertigkeiten und Überzeugungen einzelner Personen abhängig.

Wir empfehlen deshalb die Koppelung der kommunalen Betriebsgenehmigung an die Einhaltung und Kontrolle eines einschlägigen Referenzrahmens.

3.2.2 Trägerübergreifende Fortbildungsmaßnahmen

Alle Gewährspersonen beklagten in den Gesprächen zum vorliegenden Gutachten die uneinheitliche Qualifizierung der mit der Verpflegung befassten Akteure. So ist das Wissen darum, welche Zutaten (Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fleisch) sich am besten eignen, um einen bestimmten Bioanteil umzusetzen, sehr unterschiedlich verteilt. Es gibt keinen systematischen Austausch der unterschiedlichen Arbeitsansätze.

Darüber hinaus kennen Kitas mit warm angeliefertem Essen nur in wenigen Ausnahmefällen die Möglichkeiten, ein solches Essen mit Produkten besserer Qualitätsprofile durch ‚Finishing‘ aufzuwerten.

Wir schlagen deshalb vor, trägerübergreifende modularisierte Fortbildungen zu küchenfachlichen und kalkulatorischen Kenntnissen und Fertigkeiten für alle MitarbeiterInnen zu initiieren, systematisch umzusetzen und Fördermittel an nachgewiesene Fachkenntnisse zu koppeln.

3.2.3 Standardisierung der technischen Voraussetzungen

Es gibt in Bremen sehr gut ausgestattete, hochfunktionelle kleine kompakte Mischküchen, die eine qualitativ hochwertige Produktion vor Ort zulassen. In anderen Einrichtungen lassen sich dagegen kaum einfachste Arten der Lebensmittelzubereitung durchführen. Wir empfehlen, gemeinsam mit Fachplanern eine kostengünstige Standardlösung zu identifizieren und bei Kita-Neubauten anzuwenden.

3.2.4 Entwicklung von Kooperationskonzepten mit nahegelegenen Frischküchen

Selbst wenn eine Kita fußläufig zu einer existierenden Frischküche einer anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung liegt, werden mögliche Synergien nur im Ausnahmefall genutzt. Es fehlen standardisierte Konzepte im Hinblick auf vertragliche Vereinbarungen, Arbeitsabläufe, Speiseangebote und auf den Transport zwischen den Kooperationspartnern. Wir empfehlen deshalb die Entwicklung eines entsprechenden Rahmenkonzeptes an einem konkreten Modell.

3.2.5 Kommunikation der Bezugsquellen

In keiner Einrichtung ist es bisher üblich, die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel den KonsumentInnen gegenüber transparent zu kommunizieren. Wir schlagen vor, hier in Kooperation mit mehreren externen Partnern (Krankenkassen, Bauern, Initiativen, Umweltbildungsgruppen, Verbraucherschutz u.a.) im Rahmen von

Wettbewerben kitagerechte Formen der Verbraucherinformationen zu etablieren, die in besonderem Maße der Zielgruppe ‚Eltern von kleinen Kindern‘ Rechnung tragen.

3.2.6 Ernährungsbildung

„Kleine Obst- und Gemüsestückchen schneiden, ein Brot belegen, eine Quarkspeise rühren und lecker abschmecken, ein Müsli bereiten, den Tisch decken, schmücken, sich selbst Essen nehmen und andere versorgen, Getränke für sich und andere eingießen, abräumen, das Geschirr abwaschen und wieder in den Schrank räumen, all das stärkt das Vertrauen der Kinder in die eigenen Fähigkeiten. Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack. Nebenbei lernen die Kinder mit Küchenwerkzeugen umzugehen, was ihre Motorik ebenso schult wie ihre Selbständigkeit.“ (Qualitätsrahmen KITA Bremen 2008, S. 16)

Die hier beleuchteten Fragen der Ernährungsbildung betreffen im Kita-Bereich jedoch keineswegs nur die Kinder, sondern auch die Elternhäuser und häufig MitarbeiterInnen der Einrichtungen. Welche Lebensmittel eingesetzt, empfohlen und bewertet werden, hängt von dem individuellen Erfahrungshintergrund der Akteure ab und ist nicht einheitlich vorgegeben.

Wir empfehlen, ein gesondertes Curriculum für den Elementarbereich im Sinne von Public Health entwickeln zu lassen, das alle Beteiligten (auch die erwachsenen Akteure) berücksichtigt.

3.3 Einzelmaßnahmen Betriebsverpflegung

3.3.1 Modellversuch durchführen

Wir empfehlen vor dem Hintergrund uneinheitlicher Aussagen und nicht ausreichender Compliance der aktuell tätigen Pächter, einen Modellversuch (z.B. mit der Kantine im Haus des Reichs) durchzuführen. Das Ziel wäre die Gewinnung belastbarer Daten zu Akzeptanz, Kostenstrukturen und Arbeitsabläufen bei der Umstellung des Speiseplanes auf die Anforderungen einer zeitgemäßen Verpflegung mit hohem Bio-Anteil.

Im Rahmen eines 24-monatigen Versuchs sollten außerdem Kommunikationsmittel entwickelt werden, um die VerwaltungsmitarbeiterInnen im Sinne hochwertiger Verbraucherinformation sowie betrieblicher Gesundheit rund um die Verpflegung weiterzubilden.

Über den Verlauf des Versuchs und die wichtigsten Erkenntnisse sollte regelmäßig berichtet werden.

3.3.2 DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betriebskantinen einführen

Der *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betriebskantinen* geht weit über die in Bremen etablierten Speiseangebote hinaus, soweit sie sich in den veröffentlichten Speisekarten zeigen.

Wir empfehlen deshalb, bei künftigen Ausschreibungen einen Wettbewerb durchzuführen. Bieter sollten – bei einem fix vorgegebenen Abgabepreis - ihre Möglichkeiten, den DGE-Standard umzusetzen, praktisch vorstellen. Die Jury sollte in Bezug auf Gender und Alter paritätisch besetzt sein.



3.3.3 Wettbewerb „beste Betriebskantine Bremens“ durchführen

Gemeinsam mit einer Tageszeitung oder Krankenkasse könnte das beste Team einer Betriebskantine ausgezeichnet werden. Kriterien sollten aber – neben der fachlichen Qualität – alle Kriterien nachhaltigen Wirtschaftens (ökologisch – sozial – ökonomisch) sein. Außerdem sollten die Bezüge zur Betriebsgesundheit Berücksichtigung finden.

3.3.4 Kommunikation der Bezugsquellen

Die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel wurden in keiner der besuchten Einrichtungen kommuniziert. Wir schlagen vor, in Kooperation mit Partnern der Betriebsgesundheit (Krankenkassen, Betriebssportbund u.a.) für ausgewählte Produkte (frisches Obst und Gemüse, Fleisch, Kaffee) eine zeitgemäße verbrauchergerechte Information verpflichtend zu etablieren. Darüber hinaus sollte in den kommunalen Kantinen regelmäßig über den Stand des Aktionsplanes (S. 25) zu informiert werden, um das Thema unter Qualitätsgesichtspunkten bei den Nutzern zu verankern.

3.4 Einzelmaßnahmen Krankenhäuser

3.4.1 DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern einführen

Der *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern* geht weit über hygienerechtliche und diätetische Aspekte hinaus. Neben der Verhältnis- wird auch die Verhaltensprävention fokussiert: „Die Ernährung kann im Krankenhaus einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit leisten, den Genesungsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patienten steigern. Zudem hat die Ernährung im Krankenhaus eine Vorbildfunktion. Dementsprechend kommt einer bedarfsgerechten und bedürfnisorientierten Verpflegung ein hoher Stellenwert zu“ (S. 8). Ähnliche Überlegungen liegen dem *DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung* im Hinblick auf die MitarbeiterInnen-Gesundheit zu Grunde. Beide Referenzrahmen beziehen sich auf alle wichtigen Bedingungen einer vollwertigen und zeitgemäßen Verpflegung von PatientInnen und MitarbeiterInnen.



Ihre Einhaltung stellt die Grundlage für jede weitergehende fachliche Umsetzung von Anforderungen an die Produktqualitäten (z.B. Regionalität oder Bio) dar.

3.4.2 Verpflegungssätze der Fallpauschalen (DRG) zielgruppenspezifisch bewirtschaften

Nach § 2 Abs. 1 KHEntgG sind unter dem Begriff ‚Krankenhausleistung‘ die „ärztliche Behandlung, die Krankenpflege, die Versorgung mit Arznei-, Heil- und Hilfsmitteln (...) sowie Unterkunft und Verpflegung“ zusammengefasst (vgl. Spitzenverbände der GKV, 2016: Kalkulation von Behandlungskosten, S. 13).

Einsparungen im Verpflegungsbereich verringern damit unter rein betriebswirtschaftlicher Perspektive die Kostenbelastung der ganzen Krankenhausleistung. Aktuell wird in Bremen keine zielgruppenoptimierte Bewirtschaftung umgesetzt, sondern die Maxime „im Durchschnitt so kostengünstig wie möglich“ verfolgt. Die kaufmännische Speiseplanung unterscheidet die KonsumentInnen nicht, es wurden für die unterschiedlichen Gruppen keine gesonderten Referenzen oder Minimalqualitäten definiert. Eine vegetarische Patientin führt aktuell zur Senkung der Betriebskosten bzw. im Rahmen einer „Mischkalkulation“ zu höheren Fleisch-Grammaturen bei anderen, nicht aber dazu, dass sie Bio-Produkte (für dasselbe Geld) bekommt.

Deshalb schlagen wir vor, die verschiedenen Menülinien verbraucherbezogen zu optimieren und unterschiedliche ökonomische und qualitative Zielkorridore („vegetarisch-bio“; „vegan“; „konventionell“; etc.) für den Wareneinsatz zu hinterlegen.

3.4.3 Unterstützung der Kommunikation mit PatientInnen

Wir empfehlen zur Unterstützung eventueller Veränderungsprozesse und als essentielle Beiträge zur Prävention und Verbraucherinformation einschlägige Informationsmaterialien bereits bei der Aufnahme der PatientInnen auszuhändigen. Da zusätzliche Kommunikation mit den PatientInnen über Gespräche, Flyer, Bildtafeln o.ä. nach Auskunft der Gewährspersonen im Rahmen der aktuellen Arbeitsverteilung weder von Verwaltung noch von Pflege geleistet werden kann, bedarf es hierfür der Erarbeitung eines neuen Modells.

3.4.4 Fortbildungen für Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft

Anpassungen bei der Qualität der Verpflegung im Krankenhaus treffen nach Auskunft der Gewährspersonen auf ganz unterschiedliche Kenntnisse und Haltungen der jeweiligen Berufsgruppen im Krankenhaus. Es sollten verpflichtende Fortbildungsmaßnahmen zur Bedeutung der Verpflegung in Krankenhäusern eingeführt werden. Es ist wichtig, die jeweiligen fachlichen Perspektiven von Verwaltung, Pflegepersonal und Ärzteschaft angemessen zu berücksichtigen. Es sollte ein Diskurs zur Bedeutung der Ernährung in Krankenhäusern als integralem Element von Genesung und Verhaltensprävention in Gang gebracht werden.

3.4.5 Initiierung von Best-Practice-Kooperationen

Im Zuge der Vorbereitungen für das vorliegende Gutachten wurden einige Gespräche mit Akteuren von Kliniken in anderen Städten geführt. Es fällt auf, dass die Einschätzungen zu Schwierigkeiten bei der Umsetzung veränderter Beschaffungsstandards einer starken Bandbreite unterliegen. Um die bestmöglichen Lösungen für Bremen zu erreichen, schlagen wir vor, eine Tagung zur Vorstellung von Best-Practice-Lösungen durchzuführen. In einer ersten Veranstaltung könnten z.B. die Erfahrungen der LWL Klinik Münster und der Stadt Kopenhagen gehört werden.

3.4.6 Krankenhäuser benötigen veränderte Konfektionierungen von Lebensmitteln

In den Gesprächen mit Verpflegungsverantwortlichen in Krankenhäusern wurde die schlechte Verfügbarkeit krankenhause geeigneter Verpackungsgrößen und –formen vor allem für Bio-Produkte kritisiert. Hierzu sollte eine gesonderte Veranstaltung z.B. mit dem BÖLN (Bundesprogramm ökologischer Landbau), Herstellern, Bremer Akteuren der Beschaffung und der Bremer Wirtschaftsförderung durchgeführt werden. In diesem Zusammenhang erwarten wir auch Synergien bei der Umsetzung des Tarif- treue- und Vergabegesetzes (ILO-Kernarbeitsnormen) sowie bei der Müllvermeidung.

3.4.7 Modellprojekt Bremen-Ost

Das Wissen um Kennziffern und Rahmenbedingungen einer Ausrichtung von Krankenhausverpflegung an Lebensmittelqualitäten, die über Hygiene und Einkaufspreis hinausgehen, ist im System Krankenhaus unvollständig. Aus diesem Grunde schlagen wir vor, die geplante Schließung des Küchenbereichs am Krankenhaus Ost für drei Jahre auszusetzen und dort ein Modellprojekt durchzuführen. Der Rahmen dieses Experimentes sollte so gesetzt werden, dass die höchsten Anforderungen aus dem Stufenplan (vgl. S. 25) unter laufendem Monitoring als Ausgangsbedingungen gesetzt werden. Die dort gewonnenen Einsichten können dann die Grundlage für weitergehende Anforderungen an andere Krankenhäuser sein.

3.5 Hauptmaßnahme: Aktionsplan

3.5.1 Strategische Überlegungen

Der nachfolgende Entwurf eines Aktionsplans enthält einige ordnungspolitische Maßnahmen, die durch die Verwaltung nach Maßgabe entsprechend angepasster Verordnungen umgesetzt werden sollen. Er enthält aber auch subsidiär angelegte, freiwillige Maßnahmen, die von den Beteiligten vor Ort belebt werden sollen.

Der Plan geht davon aus, dass Umstellungs- bzw. Transaktionskosten durch einen höheren Einsatz von Lebensmitteln mit Anforderungen in Bezug auf ‚Bio‘, ‚Fair‘ oder ‚Regional‘ umso geringer sind, je besser die Verpflegungsdienstleister mit frischen Lebensmitteln umgehen können, je qualifizierter sie sind und je angemessener die technischen Voraussetzungen („Mischküche“) sind.

Im besten Falle können sich die Wareneinstandskosten sogar verringern, wenn von industriell hochverarbeiteten Fertigprodukten auf lediglich küchenfertige Grundlebensmittel umgestellt wird. Die Personalkosten können dann im erforderlichen Umfang angepasst werden, was zu einem höheren Arbeitsplatzangebot führt. Die lokale Wertschöpfung würde entsprechend steigen.

Zum Berichtszeitpunkt kannten die interviewten Gewährsleute der Verpflegungsdienstleister zwar die in der Breite bekannt gemachten Standards der DGE, aber keine weiter gehenden Details oder wissenschaftlichen Studien zum Verbraucherverhalten in der Gemeinschaftsverpflegung, zu Kostenstrukturen oder zu Zusammenhängen von Gesundheit und Ernährung. Keiner der Gesprächspartner konnte zuverlässig angeben, um welchen Geldbetrag der Wareneinsatz für Bioprodukte steigen würde und wie sich das auf die Gesamtkalkulation auswirken würde.

Aus diesem Grunde empfehlen wir, zunächst konventionelle Qualitätsstandards fest zu etablieren und zu überprüfen. Auf dieser Stufe können die Verpflegungsdienstleister den Fleischeinsatz auf die vereinbarten Grammaturen einstellen und ihre Arbeitsabläufe im Hinblick auf eine bessere Fertigungstiefe (Erhöhung des Frischkostanteils) anpassen.

Durch eine (konventionelle) Optimierung der Prozesse können sogar Geldmittel in geringem Umfang (ca. 10%) frei werden. Diese sollten dann in drei Entwicklungsstufen sofort für die Verpflichtung zur Erhöhung des Bio-Anteils verwendet werden.

3.5.2 Einheitlicher Ansprechpartner, Studien und Modellprojekte

Die wichtigsten Aktivitäten zur Steuerung der Gemeinschaftsverpflegung mit Bezügen zur Öffentlichen Hand sollten zusammengefasst und an einer einzigen kommunalen Stelle koordiniert werden. Dann wäre ein einheitlicher Ansprechpartner für die technische Ausstattung und Vergabe von Mensen, für die Kontrolle der erbrachten Leistungen, das EU-Schulprogramm für Milch, Obst und Gemüse, die Koordination von Klimaschutzaktivitäten im Ernährungskontext und eine korrekte Verbraucherinformation in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung zuständig.

Dort könnte auch eine (neu einzurichtende) bremische Ernährungsreferentin angesiedelt sein, um alle einschlägigen Studien und Veröffentlichungen in Bezug auf Ernährung und Gesundheit in den verschiedenen Lebenswelten der Gemeinschaftsverpflegung zusammenzuführen. Von dort könnten dann auch Aktualisierungen des

Ernährungsbildungs-Curriculums der allgemeinbildenden Schulen, der Berufsschulen und für die Politik initiiert werden.

Es stehen für Bremen bisher keine genuinen Erkenntnisse zu Kostenwirkungen von Umstellungsmaßnahmen auf Bio-Lebensmittel zur Verfügung. Es wird angeregt, für jede Lebenswelt (Kita, Schule, Betriebsverpflegung, Krankenhaus sowie zusätzlich Pflegeeinrichtungen) ein Modellprojekt aufzulegen und Umstellungsmaßnahmen fachwissenschaftlich sowie betriebswirtschaftlich zu begleiten.

3.5.3 Verlässliche Datenbasis herstellen

Für das vorliegende Gutachten konnte nicht auf eine fachspezifische Datenbasis des statistischen Landesamtes zurückgegriffen werden, da für dieses Feld – anders als für die gewerbliche Gastronomie - bisher nichts Einschlägiges erhoben wurde. Um künftige Untersuchungen zu vereinfachen, regen wir an, das Statistische Landesamt mit der Erhebung von Grund- und Strukturdaten im Feld der Gemeinschaftsverpflegung zu beauftragen. Von spezifischem Interesse wären gender-differenzierte stadtteilbezogene Nutzungszahlen, Preisentwicklung, Arbeitsstunden, Zahl und Art der Arbeitsplätze, Betriebsformen, Umsätze, gezahlte Gehaltssummen, Wareneinsatz und ggf. Zertifizierungshäufigkeiten.

3.5.4 Aktionsplan in mehreren Stufen

(i) Einheitliche Qualitätsanforderungen

Senatsbeschluss zur Einführung einheitlicher lebensweltspezifischer Anforderungen in Kita, Schule, Betriebsverpflegung und Krankenhaus (ggf. auch Pflege) auf der Basis der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung unter Berücksichtigung der verschiedenen Entwicklungsstände.

Schule: bis Winter 2017
Kita: bis Sommer 2018
Krankenhaus: bis Ende 2018
Betriebe: bis Ende 2018

(ii) Qualitätssicherung

Senatsbeschluss zur Einführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen in Form von Zertifizierungen (DGE oder äquivalent), die von den Verpflegungsdienstleistern beizubringen sind.
Jährlicher Statusbericht zur Lage der öffentlichen Verpflegung an die Bremische Bürgerschaft.
Erhebung von Grund- und Strukturdaten zur Gemeinschaftsverpflegung in Bremen

Schule: bis Winter 2017
Kita: bis Ende 2018
Krankenhaus: bis Ende 2018

ab sofort

(iii) Herkunft der Lebensmittel kommunizieren

Durchführung dotierter Wettbewerbe zur Verbraucherinformation, Ernährungsbildung und zu Qualitätszielen der Einrichtungen. Entwicklung von Flyern, Plakaten, Rollups, Vitrinen.
Mögliche Kooperationspartner:

- Krankenkassen im Rahmen von Verhaltensprävention
- Lieferanten im Kontext Biostadt und Fairtrade-Stadt
- Akteure der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- Bundesprogramm ökologischer Landbau Bonn
- Bundeszentrum für Ernährung (BzfE)
- Hochschulbereiche ‚Kommunikation‘, ‚Design‘, ‚Public Health‘

Alle: ab Herbst 2017

(iv) Öffentliche Empfänge zur Präsentation nutzen

Auf allen öffentlichen Empfängen eine Verpflegungspraxis etablieren, die den jeweilig erreichten Stand der Kommune repräsentiert. Herkunft der regionalen Lebensmittel wird stets mit professionellen Materialien kommuniziert. Koordination: Biostadt Bremen

Ab 2018

(v) Koordinierungsstelle für öffentliche Verpflegung

Einrichtung eines kommunalen Zentrums zur Initiierung, Koordinierung und Begleitung der Maßnahmen des Aktionsplanes z.B. durch Ausbau der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.
Arbeitsberichte fließen in den jährlichen Statusbericht unter ii) ein.

Ab Sommer 2018

(vi) Stufenweise Erhöhung der Anforderung

Weiterführung der Stufen (i) bis (iii) in Bezug auf die geforderten Qualitäten (z.B. 100% der Milch in Bioqualität; 50% aller pflanzenbasierten Produkte in Bio-Qualität, 30% Fleisch in Bioqualität; 100% Kaffee und Tee in Fairtrade-Qualität). Die Ergebnisse fließen in den Statusbericht unter ii) ein.

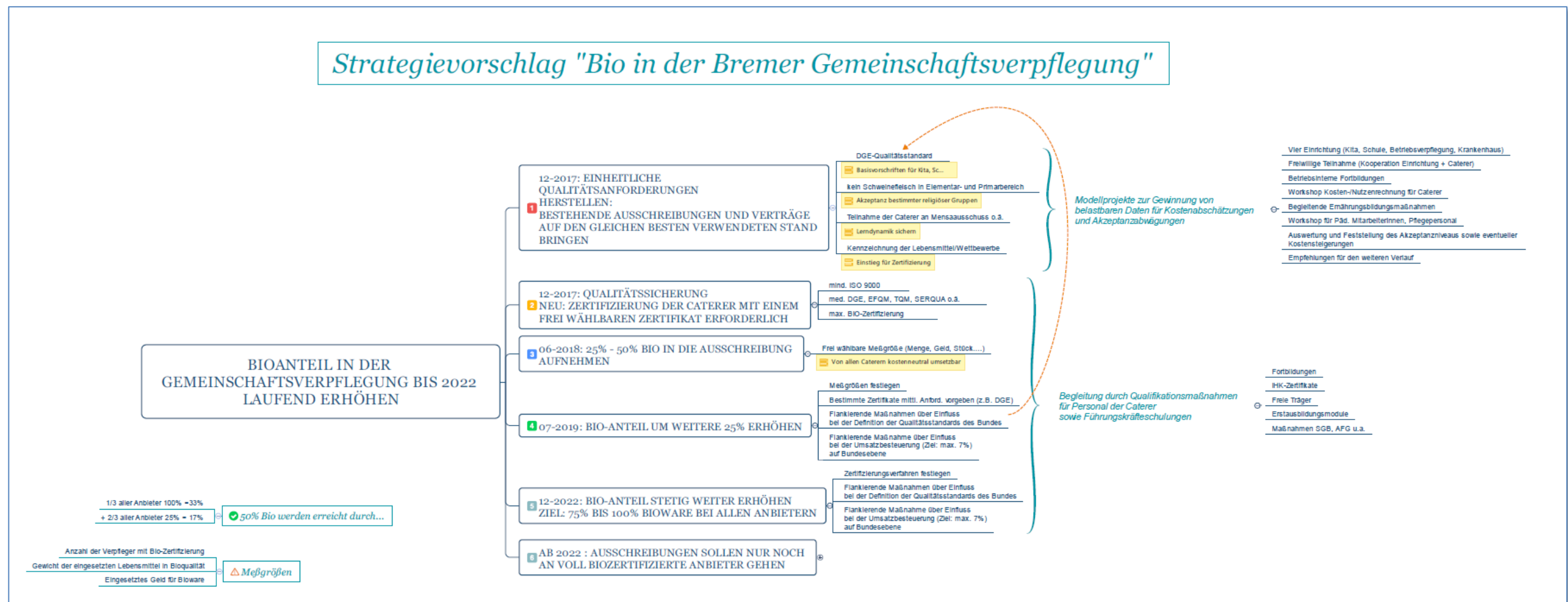
Alle: bis Sommer 2019

(vii) Erreichung der Zielzahlen bis 2022

Anpassung der Stufen (i) bis (iii) an die Zielzahlen (Schulen und Kitas: 100% der tierischen Lebensmittel in Bioqualität; 100% aller pflanzenbasierten Produkte in Bio-Qualität; Krankenhäuser 75% tierischer Lebensmittel in Bioqualität etc.)

Alle: bis Sommer 2022

3.5.5 Schaubild zum Aktionsplan



4 Literaturhinweise

- Althans, B. et. al. (2014): Nahrung als Bildung. Interdisziplinäre Perspektiven auf einen anthropologischen Zusammenhang. Weinheim
- Arens-Azevedo, U.; Tecklenburg, M.E; Alber, R. (2010): Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung. - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen -. Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg
- Arens-Azevedo, U. (2012): Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin. Berlin
- Arens-Azevedo, U.; Schillmöller, Z.; Hesse, I.; Paetzelt, G.; Roos-Bugiel, J. (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Hamburg
- Bölts, M.; Flading, U.; Seidl, M. (2015): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie.
- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (2017): Die Biobranche 2017. Zahlen, Daten, Fakten. Berlin
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.) (2016): Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. Ergebnisse einer bundesweiten Studie. Bonn
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.) (2017): Zukunftsstrategie ökologischer Landbau. Berlin
- Bundesprogramm ökologischer Landbau (BÖLN) (2016): Bioverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Bonn.
- Danish Veterinary and Food Administration (2016): Bio im dänischen Foodservice-Sektor. Hamburg
- Danish Department for Food, Nutrition and Research (2016): Bio im Krankenhaus. Hamburg
- Deutsche Krankenhausgesellschaft (DKG) (2016): Kalkulation von Behandlungskosten. Handbuch zur Anwendung in Krankenhäusern. Version 4.0. Düsseldorf
- DGE (2009): Kostenstrukturen in der Schulverpflegung. Bonn
- DGE (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Bonn
- DGE (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. Bonn
- DGE (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn
- DGE (2016): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn
- DGE (2016): 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn
- Fritz, K.-P. et al. (2015): Veränderungsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung unter besonderer Berücksichtigung der Umsetzung nachhaltiger Speisepläne. In: Fritz et al. (Hrsg.): Forschungsfeld Gastronomie, S. 57-86. Wiesbaden
- Keller, C.; Markert, F.; Bucher, T. (2014): Nudging product choices: The effect of position change on snack bar choice. Amsterdam
- Kettschau, I.; Mattausch, N. (Hrsg.) (2014): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Hamburg
- KITA Bremen (2008): Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale. Bremen
- KITA Bremen (2012): Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale. 2. überarbeitete Auflage. Bremen
- Landeshauptstadt München (2010): Bio für Kinder. Ein Aktionshandbuch. München
- Netzwerk deutscher Biostädte (Hrsg.) (2017): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden. Strategien und Konzepte. Nürnberg
- Oxfam, Misereor et al. (2016): Besser anders, anders besser. Berlin
- Roehl, R.; Strassner, C. (2016): Bio im deutschen Foodservice-Sektor. Münster
- Schätzing, E. (2013): Management in Hotellerie und Gastronomie. 10. Aufl. Stuttgart
- Søndergaard, A. (2016): Bio in der Küchenschule. Hamburg
- Statistische Ämter des Bundes und der Länder (2016): Kindertagesbetreuung regional 2016
- Statistisches Landesamt Bremen (2015): Allgemeinbildende Schulen im Land Bremen 2013
- Statistisches Landesamt Bremen (2016): Statistisches Jahrbuch 2016

Strassner, C. (2012): Food Service and Catering in Europe and Future Perspectives for European Regulation. Münster

Techniker Krankenkasse (2017): Iss was, Deutschland. TK-Studie zur Ernährung 2017. Hamburg

Waters, A. (2008): Edible Schoolyard. A universal idea. San Francisco

Zukunftsinstitut (2017): FoodReport 2017. Frankfurt/M.

4.1.1 Links

Bio in der bayerischen Gemeinschaftsverpflegung (Staatsministerium für Ernährung und Landwirtschaft)
http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung/142852/index.php

Bio in der dänischen Gemeinschaftsverpflegung:

<http://organicdenmark.de/bio-in-d%C3%A4nemark/das-d%C3%A4nische-bio-cuisine-logo-f%C3%BCr-gro%C3%9Fk%C3%BCchen>

Bio in der österreichischen Ernährungsbildung:

<http://www.bio-austria.at/schule/bio-fuer-volksschulen-hauptschulen-und-unterstufe/>

Bundeszentrum für Ernährung:

<https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungskommunikation-618.html>

Kompass Nachhaltigkeit:

<http://oeffentlichebeschaffung.kompass-nachhaltigkeit.de/>

Nationales Qualitätszentrum Kita- und Schulverpflegung

http://www.ble.de/DE/BZfE/NOZ/hqz_node.html

Ökomodellregionen in Bayern:

<http://www.oekomodellregionen.bayern/projekt/gemeinschaftsverpflegung>

Schulverpflegung in Dänemark

<http://en.kbhmadhus.dk/children's-food>