4 - 6 rue Vauban ● L-2663 Luxembourg
Tel.: 43 90 30 - 1 ● Mail : meco@oeko.lu

Neue Akzente in der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Budgetdebatten setzen

Aufruf an Gemeinden zur Förderung der regionalen und biologischen Landwirtschaft, für Klima- und Umweltschutz und eine gesunde Ernährung durch eine Neuorientierung der Einkaufspolitik in der Gemeinschaftsverpflegung („Restauration collective“) hin zu Bio und regionalen Lebensmitteln bzw. frischen und saisonalen Produkten

1. Aus den Erfahrungen des Pilotprojektes „Lecker!“ lernen: Schritt für Schritt in Richtung einer nachhaltigen Beschaffung im Lebensmittelbereich in der Ausser-Haus-Verpflegung

OekoZenter Lëtzebuerg asbl und Confédération Caritas asbl führten 2007/2008 ein gemeinsames Pilotprojekt zur Förderung einer gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegung in Großküchen durch. Realisiert wurde das Projekt mit der finanziellen Unterstützung der Leader+ Initiative „Lëtzebuerger Musel“.

Das Projekt, mit dem Schwerpunkt eine ausgewogene Kinderernährung basierend auf frischen, saisonalen, regionalen / biologischen Lebensmittel zu gewährleisten, wurde in drei Maisons Relais Caritas aus den Gemeinden Betzdorf, Grevenmacher und Mondorf-les-Bains des Leader-Gebiets „Lëtzebuerger Musel“ durchgeführt. In den am Projekt beteiligten Häusern werden täglich vor Ort in Großküchen frische Malzeiten für über 1 000 Kinder zubereitet.

Ziel war es einen ersten Schritt in Richtung einer nachhaltigen Einkaufspolitik im Bereich der Lebensmittel zu machen und Möglichkeiten und praktikable Wege aufzuzeigen, wie regionale und saisonale sowie aus kontrolliert biologischem Anbau stammende Lebensmittel verstärkt in die Menüplanung integriert werden können.

Das Pilotprojekt sollte die LeiterInnen der Großküchen in die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung einführen und ihnen Möglichkeiten und Wege aufzeigen, wie sie in ihrer Großküche, *auch unter der Berücksichtigung von wirtschaftlichen Aspekten*, eine nachhaltige Einkaufspolitik schrittweise umsetzen können.

Die Umweltberatung der OekoZenter Lëtzebuerg asbl informierte und sensibilisierte im Rahmen des Projekts im Bereich „Ernährung & Umwelt- und Klimaschutz“ und begleitete die KöchInnen im

Projektverlauf. OekoZenter Lëtzebuerg unterstützte die KüchenleiterInnen u.a. mit Informationen zu marktverfügbaren Produktsortimenten und (regionalen und überregionalen) Lieferantenadressen, die auf Basis einer Marktanalyse gesammelt wurden, organisierte Vor-Ort-Besuche bei regionalen Produzenten sowie Infoveranstaltungen mit ausländischen ExpertInnen aus spezialisierten Beratungsunternehmen für nachhaltige Ausser-Haus-Verpflegung usw.

Zudem wurde eine Optimierung des Verpflegungskonzepts im Hinblick auf eine gesunde, kindgerechte und ausgewogene Ernährung angestrebt. Hierzu wurden ErnährungsexpertInnen mit in das Projekt einbezogen.

Parallel hierzu beinhaltete das Projekt die Ausarbeitung eines pädagogischen Konzepts zur Ernährungsbildung von Seiten der Confédération Caritas, das gemeinsam mit dem pädagogischen Personal der Häuser erarbeitet wurde. Denn: Kinder sollen nicht nur gesund und ausgewogen essen – sie sollen auch wissen warum.

Durch das Projekt „Lecker!“ konnten in den beteiligten Häusern die Weichen für eine nachhaltigere Einkaufspolitik gestellt werden. Die vielfältigen Erfahrungen und Erkenntnisse, die im Rahmen des Projekts gesammelt wurden, können für andere Gemeinden von Nutzen sein. Das Projekt war auf den Bereich der Kinderernährung fokussiert und wurde in Strukturen durchgeführt in denen Malzeiten durch vor Ort vorhandene Großküchen zubereitet wurden.

Die Erfahrungen und Erkenntnisse sind jedoch prinzipiell auf jede andere Struktur wie zum Beispiel Schulkantinen, „Foyers scolaires“, Seniorenheime, Kliniken usw. übertragbar, in denen die Gemeinde Trägerin ist und in der eine Gemeinschaftsverpflegung aus Großküchen angeboten wird - gleich ob die Verpflegung aus Großküchen stammt, die in Eigenregie geführt werden oder aus Großküchen externer Dienstleister, die mittels Ausschreibungsverfahren durch Catering-Dienstleistungsverträge mit der Verpflegung beauftragt wurden.

2. Warum Gemeinden den Weg in Richtung einer auf regionalen und biologischen Lebensmitteln basierenden saisonalen und frischen Küche einschlagen sollten ...

Nachhaltiger Einkauf heißt konkret, frische Lebensmittel und Getränke aus der Region einzukaufen, die Menuplanung auf die Saisonalität der Produkte abzustimmen, verstärkt auf Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zurückzugreifen und darüber hinaus auch Lebensmittel aus fairem Handel beim Einkauf zu berücksichtigen. Idealerweise werden beim nachhaltigen Einkauf in der Gemeinschaftsverpflegung Regionalität, Saisonalität und Bio-Qualität miteinander vereint.

Die Gründe für die Beschaffung nachhaltig produzierter Lebensmittel sind demnach also vielfältig:

... um mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln einen konkreten Beitrag zu Klima- und Umweltschutz zu leisten

Ernährung und Klimaschutz: die Treibhausgasproblematik

Viele Lebensmittel haben eine weite Reise oder einen aufwändigen Produktionsablauf hinter sich. Herstellung, Verarbeitung, Kühlung, Transport – jeder Europäer verursacht allein durch seine Ernährung durchschnittlich 2 Tonnen Treibhausgase pro Jahr. In Europa entfallen rund 20% des gesamten Energieverbrauchs und damit gleichzeitig etwa 20% der Treibhausgasemissionen auf die Ernährung.

Pflanzliche Produkte bevorzugen, den Fleischkonsum einschränken und verstärkt vegetarische Speisen anbieten

Tierische Produkte verursachen wesentlich höhere Treibhausgasemissionen als pflanzliche Lebensmittel. Bedingt durch unseren hohen Fleischkonsum ist die Viehzucht der größte Landnutzer. Weltweit werden die für unser Klima wichtigen Tropenwälder gerodet um Flächen für Viehzucht und/oder den Anbau von Futtermitteln zu schaffen. Der Ausstoß von Methangas u.a. durch Rinder trägt zusätzlich zum Klimawandel bei. Deshalb sollen bevorzugt Obst, Gemüse und Getreideprodukten auf dem Speiseplan stehen, und weniger tierische Produkte (Fleisch- und Milchprodukte).

Bevorzugt frische, saisonale und in der Region produzierte Lebensmittel einkaufen

Saisonales, in der Region produziertes Obst und Gemüse ist frisch und durch kürzere Wege und Transportzeiten geschmacklich voll ausgereift. Darüber hinaus ist der Einkauf regionaler und saisonaler Lebensmittel "gelebter Klimaschutz". Kurze Transportwege, statt Transporte über weite Strecken, und statt im geheizten Gewächshaus ausgereiftes, im Freiland angebautes Obst und Gemüse sind mit weniger Energieverbrauch und einem reduzierten Ausstoß an Treibhausgasen verbunden.
Und zusätzlich: durch regionale Lebensmittel werden Landwirte vor Ort / in der Region unterstützt, d.h. Arbeitsplätze geschaffen und ein Beitrag auch zum sozialen Leben in einer Gemeinde geleistet.

Bio-Lebensmittel als konkreter Klima- und Umweltschutz

Bio-Lebensmittel gehören unbedingt in den nachhaltigen Einkaufskorb einer Großküche. Durch den Einkauf von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz und zum Schutz der natürlichen Ressourcen geleistet. Zudem weisen Bio-Produkte nachweislich deutlich geringere Rückstände an Schadstoffen (v.a. Pestizide) als konventionell hergestellte Lebensmittel auf und tragen somit zu einer gesunden Ernährung bei.
Der Bio-Landbau benötigt im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft weniger Energie, vor allem wegen des Verzichts auf mineralische Stickstoffdünger, deren Herstellung sehr viel Energie beansprucht. Auch bei der Tierhaltung werden in der ökologischen Landwirtschaft Energie und Treibhausgase eingespart. Bei der in der Biolandwirtschaft vorgeschriebenen extensiven Tierhaltung auf Weideland wird auf Kraftfutterimporte (z.B. Sojabohnen aus Süd-Amerika) verzichtet. Transportweg und Waldrodung entfallen.

... um soziale und wirtschaftliche Aspekte zu beachten

Lebensmittel aus der Region = Stärkung der Wirtschaft in der Region

Im großen Stil regional einkaufen heißt auch einen bewußten Beitrag zur Steigerung der Wirtschaftskraft und der Stärkung der Wirtschaftsstrukturen in der Region zu leisten.

Lebensmittel aus fairem Handel = gerechtere Handelsbeziehungen und Umweltschutz in den Ländern des Südens

Um auch sozialen Aspekten gerecht zu werden, sollten auch Lebensmittel aus fairem Handel in den Speiseplan eingebunden werden. Hierbei handelt es sich beispielsweise um Kaffee, Tee, Reis, Kakaoprodukte sowie exotische Früchte, die aus klimatischen Gründen importiert werden müssen. Der Faire Handel unterstützt Produzentinnen und Produzenten in den Entwicklungsländern, um ihnen eine menschenwürdige Existenz aus eigener Kraft zu ermöglichen. Durch gerechtere Handelsbeziehungen sollen die Lebensbedingungen der Menschen in den Ländern des Südens verbessert, die Binnenwirtschaft gestärkt und langfristig ungerechte Weltwirtschaftsstrukturen abgebaut werden. Da der Faire Handel im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung umweltverträglichen Produktionsweisen eine immer wichtigere Bedeutung beimisst, sind viele fair gehandelte Produkte zudem auch in Bio-Qualität verfügbar.

... um mit gesunden Lebensmitteln eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung sicher zu stellen

Regionale und biologische Lebensmittel haben häufig gesundheitliche Vorteile gegenüber bestimmten anderen Massenprodukten (Stichwort: Schadstoffbelastung u.a.m.). Vor allem aber kann durch eine gezielte Politik einer Gemeinde im Bereich Ernährung auch das Bewusstsein, sowohl der Kinder als auch der Erwachsenen für die Thematik der gesunden Ernährung geschärft werden.

... um als Gemeinde die Möglichkeit wahrzunehmen den Markt zu bewegen und eine wichtige Vorbildfunktion zu übernehmen

Die Gemeinschaftsverpflegung zählt zu den bedeutendsten Nahrungsmittelkonsumenten. Gemeinden sind durch „ihre Großküche" in der Lage große Produktmengen abzunehmen und üben somit einen Einfluß auf den Nahrungsmittelmarkt aus.

Darüber hinaus können Gemeinden dadurch, dass sie in der Gemeinschaftsverpflegung Akzente im Bereich der Nachhaltigkeit setzen eine äußerst wichtige Vorbildfunktion übernehmen für BürgerInnen.

3. Notwendige Schritte der Gemeinden in Richtung nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

A. Grundsatzentscheidung für den verstärkten Einsatz nachhaltig produzierter Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung treffen

Es ist wichtig, zunächst innerhalb des Gemeinderates – ggf mit Absprache mit beratenden Kommissionen sowie betroffenen Akteuren - die Grundsatzentscheidung zu treffen, die Beschaffung von Lebensmitteln im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung neu zu orientieren und verstärkt nachhaltig produzierte Produkte in die Menüplanung einzubinden. Die Umsetzung kann dabei schrittweise erfolgen, sollte aber in der Anfangsphase mindestens 10% der Gesamteinkaufsmenge betragen.

B. Finanzmittel im Rahmen der anstehenden Budgetdebatten für nachhaltig produzierte Lebensmittel vorsehen

Bei der Neuorientierung der Lebensmittelbeschaffung müssen auch ökonomische Gesichtspunkte unter die Lupe genommen werden. Denn: vor allem Bio-Produkte sind in der Regel teurer als konventionelle Waren – bedingt durch die höheren Kosten in den Bereichen der Produktion und Verarbeitung sowie durch die anfallenden Kontrollkosten: Obst & Gemüse sowie Trockenprodukte (wie z.B. Nudeln) sind i.d.R. etwas teurer als ihre Pendants aus dem konventionellen Bereich; der Mehrpreis für Bio-Qualität ist im Bereich Fleisch/Fleischwaren am höchsten.

Jedoch: Das Projekt Lecker! hat gezeigt, dass es nichtsdestotrotz möglich ist die Mehrkosten beim Einkauf von Bio-Waren im Rahmen zu halten. Bio-Produkte können in einem ersten Schritt und bis zu einem gewissen Grad nahezu kostenneutral in den Speiseplan aufgenommen werden. Zum Beispiel durch den Einkauf von Produkten mit geringem Preisabstand zu konventioneller Ware und durch saisonalen Einkauf. Denn: in der Saison sind die Preise für Bio-Produkte vergleichbar mit denen konventioneller Ware.

Ausserdem können durch Änderungen im Verpflegungskonzept, z.B. durch reduzierte Fleischportionen, finanzielle Einsparungen realisiert werden. Diese Einsparungen lassen es wiederum zu, zum Beispiel mehr Obst und Gemüse in Bio-Qualität einzukaufen und ein erweitertes Angebot an attraktiven vegetarischen Speisen anzubieten sowie punktuell auch auf Fleisch in Bio-Qualität zurückzugreifen. Wird der Fleischbedarf reduziert, kommt dies zudem der Gesundheit zugute. Hier decken sich die Empfehlungen der ErnährunsexpertInnen mit den Forderungen im Bereich des Klimaschutzes.

Grundsätzlich müssen Sie als Gemeinde jedoch im Rahmen der anstehenden Budgetdiskussionen bereit sein, im Interesse des Klima- und Umweltschutzes, der Landwirtschaft und der Gesundheit leichte Budgeterhöhungen anzunehmen.
Die im Projekt „Lecker!“ auf praktischer Eben gewonnenen Erfahrungen haben gezeigt, dass mit einer Erhöhung der finanziellen Mittel für die Beschaffung der Lebensmittel um 10-15% bereits ein erster grosser Schritt gemacht wird und ein aussagekräftiger Prozentsatz an Bio-Lebensmitteln eingekauft werden kann mit dem die Gemeinde auch ein klares Signal setzen kann.
Die Höhe des Prozentanteils von Bio-Produkten am Gesamtwareneinkauf, die in der Praxis realisiert wird, ist jedoch letztendlich abhängig von den „kostenreduzierenden Strategien“ die angewandt werden. Entscheiden Sie sich als Gemeinde zum Beispiel, im Hinblick auf Klimaschutz und Gesundheit, für reduzierte Fleischportionen oder gar zusätzlich für 2-3 abwechslungsreiche vegetarische Malzeiten pro Woche so ist der Prozentanteil an Bio-Waren den sie einkaufen können höher als wenn Sie andere kostenreduzierenden Maßnahmen umsetzen, die sich beispielsweise auf den Einkauf von saisonalen Waren oder Sonderangeboten stützen.

C. Finanzmittel zur Begleitung des Projektes vorsehen

Darüber hinaus ist zu beachten, dass weitere – aber auf die Startphase begrenzten - Kosten anfallen, die ebenfalls budgetär abgedeckt werden müssen. Hierbei handelt es sich u.a. vorrangig um Kosten im Zusammenhang mit Beratung und Begleitung der Neuorientierung und Umstellung des Einkaufs und der Menüzusammenstellung durch ExpertInnen sowie Kosten für Schulungen und Info-Veranstaltungen, für Weiterbildung im Bereich neuer Ernährungskonzepte der Köchinnen sowie des (pädagogischen) Personals.
Ausserdem gilt es zu beachten, dass ein gewisser Grad an Mehrarbeit im Küchenbereich anfällt, insbesonders in der Anfangsphase wo der Einkauf umgestellt wird, Menüplanung und Menüzusammensetzung überdacht werden. (siehe auch Punkt D.)

D. Information und Beratung als Voraussetzung für das Gelingen der Umstellung gewährleisten

Im Verlauf des Projekts „Lecker!“ hat sich bewiesen, dass Information, Beratung und Begleitung aller implizierten Akteure wichtig sind und massgeblich zum Gelingen der Umstellung des Einkaufs und der Menüplanung beitragen.

Es ist wichtig die Köchinnen und Köche und das (pädagogische) Personal für nachhaltig produzierte Lebensmittel zu sensibilisieren und ihnen die Hintergründe für eine veränderte Einkaufspolitik zu vermitteln, dies um eine breite Akzeptanz und die Bereitschaft neue Wege zu gehen zu erreichen und schliesslich eine erfolgreiche Umstellung der Einkaufspolitik sicher zu stellen.

Information, Beratung und Begleitung durch ExpertInnen für Gesundheit und Ernährungsfragen (und ausgewogene Malzeiten) sind den Köchinnen und Köchen ebenfalls eine wichtige Stütze und tragen ebenfalls maßgeblich zum Gelingen der Umstellung bei, v.a. da durch die Neuorientierung des Einkaufs ggf. auch eine Überarbeitung der Menüzusammenstellung hin zu einem breiteren Angebot an vegetarischen Malzeiten erfolgt.

E. Umstellung schrittweise angehen

Nachhaltig produzierte Produkte in den Speiseplan zu integrieren ist möglich - sowohl was das Angebot und die Belieferung angeht als auch was die ökonomischen Aspekte betrifft. Das praxisorientierte Projekt „Lecker!“ hat dies bewiesen.

Die Umstellung der Einkaufspolitik einer Großküche erfolgt dabei jedoch idealerweise Schritt für Schritt. Im Verlauf des Projekts „Lecker!“ hat sich bestätigt, dass die erste Phase einer Umstellung des Einkaufs mit wenigen, ausgesuchten Produkten am erfolgreichsten verläuft (z.B. im Bereich der Trockenprodukte und im Bereich Obst & Gemüse).

Großküchen stehen bei der Umstellung auf einen nachhaltigeren Einkauf vor größeren organisatorischen und ökonomischen Herausforderungen, als ein privater Haushalt. Die Umstellung auf regionale und biologische Lebensmittel sowie fair gehandelte Produkte stellt oftmals eine wahre Herausforderung hinsichtlich Organisation und Belieferungslogistik dar.

Wurden z.B. bislang alle Produkte bei einem einzigen oder einigen wenigen Großlieferanten geordert, so müssen nun ggf. noch zusätzliche Bestellungen bei anderen regionalen bzw. auf Bio- oder Fairtrade spezialisierten Lieferanten aufgegeben werden. Hierfür müssen zunächst neue potentielle Belieferer, deren Produktpalette ermittelt werden. Die geforderten Auflagen bezüglich der Lebensmittelhygiene an die Lieferanten sind zu überprüfen. Anschliessend müssen Erfahrungen in punkto Angebot, Service und Belieferungslogistik mit neuen Lieferanten gesammelt und neue Produkte im Hinblick auf Kochverhalten, Qualität und Geschmack sowie Handling in der Küche getestet werden.

Es empfiehlt sich von Anfang an die Umstellung des Einkaufs im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung von ExpertInnen beraten und begleiten zu lassen.

E. Begleitende Information für Nutznießer sicherstellen

Die Neuorientierung der Gemeinschaftsverpflegung hin zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln muss unbedingt mit der Information der Nutznießer einhergehen.

Im Projekt „Lecker!“ wurde dieser wichtige Ansatz von Anfang an berücksichtigt. Ein pädagogisches Konzept zur Ernährungsbildung wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Personal der Häuser erarbeitet und in der Praxis erprobt. Darüber hinaus war es wichtig die Eltern/Erziehungsberechtigten über das Pilotprojekt eingehend zu informieren.

Die Kinder, die in den Betreuungsstrukturen zu Mittag essen und auch darüber hinaus ausserschulisch betreut werden, wurden im Rahmen von pädagogischen Aktivitäten in das Projekt einbezogen.
Es wurden Aktivitäten rund um die Themen "gesunde und nachhaltige Ernährung" und "Herkunft der Lebensmittel" durchgeführt, wobei das pädagogische Personal und die Köche gleichermassen gefordert waren, da die Aktivitäten oftmals gemeinsam durchgeführt wurden.
Zu den Aktivitäten zählten Besuche bei lokalen Produzenten, wie z.B. beim Bäcker oder die Teilnahme an der Tafeltraubenlese. Auch stand in einem Haus die Nussernte auf dem Programm – anschliessend wurde gemeinsam mit dem Koch ein leckerer Nusskuchen gebacken. Die Kindern kauften im Bio-Laden ein und haben anschließend mit den Produkten eine Malzeit zubereitet. Weitere Beispiele sind die Aktivität "Kinder kochen für Eltern", das Kennen lernen von Lebensmitteln mit allen Sinnen, aber auch das Ausprobieren pädagogischer Spiele und die Erprobung von Material rund um die Themen "gesundes Essen" und "Herkunft der Lebensmittel" (z.B. Ernährungspyramide).

Für weitere Informationen steht die Umwelberatung von OekoZenter Lëtzebuerg asbl zur Verfügung: Myriam Schiltz (Projektleiterin) Tel.43 90 30 - 44 emweltberodung@oeko.lu