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

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung (“Restauration collective”) kommunaler Einrichtungen

Appell an die Gemeinden: Verstärkt saisonale, regionale und Biolebensmittel sowie Produkte aus fairem Handel in den Gemeindeinfrastrukturen nutzen

---

Gemeinden können eine äußerst wichtige Rolle übernehmen, um das Konzept der nachhaltigen Entwicklung mit Leben zu füllen. Gerade in der Restauration liegen hier erhebliche Möglichkeiten. Fakt ist, dass in kommunalen Infrastrukturen (Gemeinschaftsverpflegung in z.B. Maisons Relais, Kantinen, Spitälern, Seniorenheimen…) allzu häufig nur sehr begrenzt oder kaum regionale und Biolebensmittel sowie Nahrungsmittel aus fairem Handel eingekauft und in die Menüplanung integriert werden.

Dabei liegt es auf der Hand, dass gerade Gemeinden als Großverbraucherinnen hier zur Förderung der regionalen und biologischen Landwirtschaft sowie im Interesse des Klima- und Umweltschutz wichtige Akzente setzen könnten… und darüber hinaus eine gesunde Ernährung fördern würden.

Mouvement Ecologique und OekoZenter Lëtzebuerg asbl regen deshalb in einem rezenten Schreiben die Gemeinden dazu an, neue Akzente in der Gemeinschaftsverpflegung („Restauration collective“) in Punkto Nachhaltigkeit zu setzen: hin zu Bio und regionalen Lebensmitteln bzw. frischen und saisonalen Produkten sowie Lebensmitteln aus fairem Handel. Um diese Idee mit Leben zu füllen, müssten im Rahmen der anstehenden Budgetdebatten für 2010 von den Gemeinden entsprechende Finanzmittel vorgesehen und somit ein konkreter Schritt in Richtung einer nachhaltigeren Einkaufspolitik die Wege geleitet werden.

In der Tat kann durch eine Erhöhung der finanziellen Mittel für die Beschaffung der Lebensmittel um 10-15% bereits ein erster grosser Schritt gemacht werden und ein aussagekräftiger Prozentsatz an nachhaltig produzierten Lebensmitteln eingekauft werden, mit dem die Gemeinde auch ein klares Signal setzen kann.

Diese Empfehlung beruht auf den im Rahmen des praxisorientierten Pilot-Projekts „Lecker!“ gesammelten Erfahrungen und Erkenntnissen, das von OekoZenter Lëtzebuerg asbl mit dem Partner Confédération Caritas asbl zur Förderung einer gesunden, ausgewogenen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung im Bereich der Kinderernährung durchgeführt wurde. Realisiert wurde das Projekt wurde mit der finanziellen Unterstützung der Leader+ Initiative „Lëtzebuerger Musel“.

Mouvement Ecologique und OekoZenter Lëtzebuerg asbl sind davon überzeugt, dass die vielfältigen Erfahrungen und Erkenntnisse, die im Rahmen des Projekts gesammelt wurden, für andere

Gemeinden von Nutzen sein können, denn prinzipiell sind die Resultate und Erkenntnisse sowie Empfehlungen auf jegliche kommunale Struktur wie zum Beispiel Schulkantinen, „Foyers scolaires“, Seniorenheime übertragbar, in denen die Gemeinde Trägerin ist und in der eine Gemeinschaftsverpflegung aus Großküchen angeboten wird - gleich ob die Verpflegung aus Küchen stammt, die in Eigenregie geführt werden oder aus Küchen externer Dienstleister, die mittels Ausschreibungsverfahren durch Catering-Dienstleistungsverträge mit der Verpflegung beauftragt wurden.

Detailliertere Informationen bei der Umweltberatung von
OekoZenter Lëtzebuerg asbl
4-6 rue Vauban L-2663 Luxemburg
Tel. 43 90 30 – 44 emweltberodung@oeko.lu
www.oeko.lu