

SCHAFFUNG EINER NEUEN „RESTOPOLIS“-VERWALTUNG SEITENS DES ERZIEHUNGSMINISTERIUMS (GESETZESPROJEKT NO 7792):

ÖFFENTLICHE KANTINEN WEITERHIN MANGELHAFT IN SACHEN REGIONALE, BIO, VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE!? – VERLETZUNG VOM BIOAKTIONSPLAN VORGEPLANT

Im März diesen Jahres hat das Erziehungsministerium ein Gesetzesprojekt zur Umgestaltung von *Restopolis* (der Versorgungsstruktur für die öffentliche Restauration, und vor allem Schulen) in eine eigenständige Verwaltung in der Abgeordnetenkammer eingereicht.

Was auf den ersten Blick vielleicht als eher „administrativ / technische Entscheidung“ angesehen werden mag, ist von wesentlicher Bedeutung für die Ernährung in öffentlichen Infrastrukturen sowie die Landwirtschafts-, Klimaschutz- und Biodiversitätspolitik in Luxemburg.

1. Zum Hintergrund

Seit der Umbenennung des „*Service des restaurants scolaires (SERS)*“ in *Restopolis* im Jahre 2006, agiert *Restopolis* als „*Service du ministère*“ als autonome organisatorische und administrative Führungsstruktur für die Verwaltung von Schulkantinen.

Im vorliegenden *projet de loi* heißt es, *Restopolis* habe sich im Laufe der letzten Jahre zu einem „*service de l'Etat à gestion séparée*“ mit zahlreichen zusätzlichen Funktionen weiterentwickelt. Deshalb wäre es angebracht, einen adäquaten legalen Rahmen für dieses erweiterte Aufgabenfeld von *Restopolis* zu schaffen.

Des Weiteren wird angeführt, die Umwandlung von *Restopolis* in eine Verwaltung sei deshalb erforderlich, da *Restopolis* heutzutage einen **strategischen Dienst in der nationalen Bildung übernehme**. Dies insbesondere im Hinblick auf soziale, kulturelle und ökologische Themen. *Restopolis* müsse entsprechend - so die Ausführungen im „*exposé des motifs*“ - nicht nur die Erwartungen der Kunden, sondern auch staatliche Anforderungen (Bio- und lokale Landwirtschaft, Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, nachhaltige Entwicklung, Ernährungserziehung, öffentliche Gesundheit, Inklusion und Integration usw.) erfüllen. All jene Argumente würden für die Schaffung einer eigenständigen Verwaltung sprechen.

Restopolis verzeichnete 2019, um eine Größenordnung zu geben, Ausgaben in Höhe von über 35 Mio. € und bewirtete gemäß „*exposé des motifs*“ in diesem Zeitraum 72.000 Personen mit 2.682.531 „*fréquentations*“.

Der Gesetzesvorschlag soll, den Autoren nach, entsprechend nicht nur dafür sorgen, den heutigen organisatorischen und budgetären Realitäten gerecht zu werden und das Ressourcenmanagement zu verbessern. **Er zielt vielmehr ebenfalls darauf ab, den gewandelten Tätigkeitsbereich von *Restopolis* zu erfassen und zu verankern.**

Doch: die im Gesetzesprojekt gewählte Vorgehensweise zementiert die heutige Vorgehensweise von *Restopolis*, die de facto den Anforderungen einer zeitgemäßen Restauration nicht mehr gerecht wird.

Angesichts der Bedeutung der öffentlichen Restauration, hinterfragt der *Mouvement Ecologique*, dass nun einfach die Kompetenzen von *Restopolis* in dieser Weise verankert / ausgeweitet werden sollen, ohne dass eine ehrliche Debatte darüber geführt wird, ob grundsätzlicher Reformbedarf im Sektor besteht oder nicht, und falls ja, wie er behoben werden kann.

Der *Mouvement Ecologique* tritt für eine grundsätzliche Reform des Sektors ein; entsprechend besteht ebenfalls grundsätzlicher Reformbedarf am vorliegenden Gesetzesentwurf!

2. Zielsetzungen von *Restopolis*: Regionale und biologische, vegetarische und vegane Gerichte: kein Thema! - Artikel 3

Artikel 3 des Gesetzesprojektes legt die Ziele von *Restopolis* fest. So wird z.B. gesetzlich vorgeschrieben, dass die Versorgung der betroffenen Strukturen sichergestellt werden muss, welche Ziele im Rahmen dieser Leistung zu respektieren sind u.a.m.

Wichtige Ziele, die noch im „*exposé des motifs*“ (Funktion von *Restopolis* als Bildungsstruktur, als Akteur zur Umsetzung staatlicher Ziele wie lokale Landwirtschaft, Biolandbau, nachhaltige Entwicklung...) angeführt werden, haben dabei jedoch leider keinen Niederschlag im Gesetzesprojekt gefunden! Sie werden schlichtweg ignoriert und



Zahlreiche Schüler*innen und Direktionen treten dafür ein, dass vermehrt biologische, regionale und vegetarische / vegane Gerichte in ihren Kantinen angeboten werden. Es werden Reformen in der Vorgehensweise von *Restopolis*, der Struktur welche diese Arbeit übernimmt, erwartet. Dabei wird ebenfalls die zentralistische Vorgehensweise von *Restopolis* mehr und mehr in Frage gestellt. Nun soll mit einem neuen Gesetzesprojekt des Erziehungsministeriums die Rolle von *Restopolis* sogar noch gefestigt werden, ohne dass *Restopolis* neue entsprechende Vorgaben erhalten soll. Der *Mouvement Ecologique* erwartet deshalb eine Überarbeitung des Gesetzesprojektes und eine Diskussion über die Struktur, die in Luxemburg die Kantinen in Luxemburgs Schulen sicherstellt. Dies nach dem Vorbild von Kopenhagen (siehe Kasten S. 11).

haben somit keine wirkliche Verbindlichkeit, bzw. werden als weit aus weniger relevant eingestuft.

So sucht man in Artikel 3, betreffend die Ziele von *Restopolis*, vergeblich nach verbindlichen **Mindestvorgaben** welche die obligatorische Verwendung von regionalen, biologischen und transfair gehandelten Produkten betreffen, resp. auch zum Angebot an vegetarischen und veganen Speisen. Der so dringend gebotene vorbildhafte Anspruch der alten/neuen Verwaltung bleibt beim Gesetz demnach auf der Strecke.

Das Erziehungsministerium mag nun argumentieren, diese Ziele müsse man nicht im Gesetzestext selbst festschreiben, sie würden eine Selbstverständlichkeit darstellen und bereits heute würde *Restopolis* sein diesbezügliches Angebot systematisch verbessern. Dies solle auch in Zukunft der Fall sein...

Eine derartige Argumentation ist jedoch nach Ansicht des *Mouvement Ecologique* in keiner Form stichhaltig:

- ... würde das Argument, dass derartige Vorgaben sowieso eingehalten, resp. zeitnah und graduell verbessert werden würden, zutreffen, dann müsste dies ja auch für die anderen Ziele gelten, die im Projekt festgehalten sind. Warum soll die „*éducation au goût*“ gesetzlich verankert werden oder aber der „*équilibre alimentaire*“ (der wirklich eine Selbstverständlichkeit sein müsste), nicht aber die Herkunft und die Qualität der Waren? Hier scheinen die Verfasser des Gesetz-

es schon bei der Ausarbeitung auf einem Auge blind zu sein.

Dass die fundamentalen Fragen der Produktherstellung, der Herkunft der Produkte, resp. einer fleischreduzierten Ernährung außen vor gelassen werden und scheinbar als weniger relevant als eine „*éducation au goût*“ angesehen werden, ist in keiner Form akzeptabel und nachvollziehbar.

- ... würde keine entsprechende Vorgabe im Gesetz selbst verankert, dann wäre es dem alleinigen Gutdünken der leitenden Struktur der neuen Verwaltung überlassen zu entscheiden, welchen Stellenwert sie der Regionalität, dem Biolandbau und dem vegetarischen und veganen Essen einräumen will. Dies ist in Zeiten des gravierenden Biodiversitätsverlustes, der Klimaveränderung, dem Impact verschiedener Substanzen auf die Gesundheit (Stichwort Pestizide), dem Wunsch von immer mehr Menschen nach vegetarischer Ernährung ... nicht mehr angemessen und sogar für ein Erziehungsministerium inakzeptabel.

Auch zahlreiche politische Verpflichtungen (z.B. sogar auf europäischer Ebene) und Versprechen, die Produktion regionaler und biologischer Lebensmittel würde voranzutreiben sowie den Fleischkonsum zu reduzieren, verlangen klare gesetzlich verbindliche Vorgaben. Deren Wahrung darf nicht dem alleinigen Ermessensspielraum einer Verwaltung obliegen.

Wëllt Dir och, datt d'Restauration an de Schoulen ännert? Da mëllt lech!

De Gesetzesprojet zu Restopolis soll viraussichtlech am Hierscht an der zoustänneger Chamberkommissioun geschwat ginn.

Als Mouvement Ecologique wëlle mir eis da konsequent fir eng Reform vum Gesetzesprojet asetzen, esou wéi an dëser Stellungnam beschriwwen.

Hutt Dir Loscht lech an dëser Campagne anzebréngen? Sief et an deem Dir un Diskussiounen deelhueft, Är Meenung sot, lech aktiv bedeelegt (ggf. hëlleft Ënnerschrëfte sammelen)....?

Da sot eis Bescheed, mir organiséieren am September / Oktober eng Versammlung mat allen Interesséierten. Maacht eis e mail op meco@oeko.lu.

Merci am Virus!



Die Regierung hat sich im Aktionsplan Biolandbau engagiert, einen konsequenten Ausbau des Biolandbaus sicherzustellen. Parallel wird seitens des Landwirtschaftsministeriums immer wieder von der so dringend gebotenen Förderung der regionalen Landwirtschaft gesprochen. Warum nicht vorgeschrieben wird, dass diese Produkte verstärkt in Schulen eingesetzt werden müssen, ist unverständlich.

Die öffentliche Restauration ist ein zentraler Eckstein zur Umsetzung des Bioaktionsplanes und z.T. auch des nationalen Klima- und Energieplanes! Hier hat Luxemburg auch auf EU-Ebene verankerte Verpflichtungen, deren Respekt mit diesem Gesetzesentwurf nicht gegeben ist. Im Gegenteil!

Der Mouvement Ecologique besteht deshalb mit Nachdruck darauf, dass als zentrales Ziel einer neuen Verwaltung klare Mindestvorgaben, betreffend den Anteil der obligatorischen Verwendung regionaler Qualitäts- und biologischer Produkte sowie dem Angebot an veganen und vegetarischen Speisen aufgenommen und festgeschrieben werden. Es spricht kein Argument gegen diese Verankerung, es sei denn, man möchte sich nicht festlegen wollen und die Versorgung der luxemburgischen Schulkantinen dem Gutdünken einer Verwaltung überlassen und darüber hinaus für den Weltmarkt offenhalten?!

3. Die Aufgabenbiete von Restopolis: Wo bleibt die Verantwortung in Bezug auf nachhaltig produzierte und gesunde Lebensmittel - Artikel 4

Noch weniger nachvollziehbar wird die Herangehensweise der Autoren des Gesetzesprojektes bezüglich der Festlegung der konkreten Arbeitsgebiete der neuen Verwaltung.

So werden im Gesetz 17 (!) Missionen / Aufgabengebiete von Restopolis festgehalten. Von diesen 17 bezieht sich jedoch keine einzige auf die genannten Themen: Regionalität – Biolandbau – vegetarisches / veganes Angebot.

Es mutet schon fast etwas absurd an, wenn in Punkt (4) als eines der 17 Aufgabengebiete festgehalten wird, die Verwaltung müsse ein Sättigungsgefühl und die Freude am guten Essen garantieren („garantissant une sensation de satiété“ et le „plaisir de bien manger“), die Herkunft und Qualität der Produkte sowie das vegetarische / vegane Essen aber außen vor gelassen werden.

Auch hier wird wohl das Ministerium und vor allem Restopolis vielleicht anführen, diese Ziele wären in der generellen Bestimmung 4 « la contribution à l'équilibre alimentaire nutritionnel ... » enthalten, ebenso wie in den generellen Bestimmungen „équilibre alimentaire nutritionnel“, „alimentation saine, équilibrée et durable“, « le respect de l'environnement ».

Jedoch: Wenn diese vagen Begriffe so zielführend wären, dann müsste auch nicht spezifisch auf die diätetischen Ansprüche von Menschen oder auf den Bedarf nach Sättigung u.a.m. verwiesen werden müssen. Diese Arbeitsgebiete werden aber sicherlich zu Recht deshalb konkretisiert, da es keine juristische Definition von „alimentation durable“ gibt und jede Zweifel an den Aufgaben von Restopolis in diesen Punkten vermieden werden soll.

Insofern: der Mouvement Ecologique tritt mit aller Entschiedenheit dafür ein, dass auch die Verwendung von regionalen Qualitätsprodukten, Biolebensmitteln sowie das Angebot an vegetarischen und veganen Speisen im Gesetz als konkrete Aufgabengebiete der neuen Verwaltung verankert werden!

Weitere Aspekte, die geregelt werden sollten, wäre das Verbot der Verwendung von künstlichen Zusatzstoffen, oder aber Prinzipien wie jene des „nose to tail“ (Ganztiernutzung) die von grundlegender Bedeutung sind.

4. Zementierung einer höchst umstrittenen zentralistischen Vorgehensweise, die eine regionale Versorgung weitestgehend unmöglich macht?! - Artikel 3

Es ist aber zudem befremdlich, dass das Gesetzesprojekt zur Gestaltung von Restopolis in eine eigenständige Verwaltung ohne eigentliche Diskussion über die Herausforderungen einer zukünftigen nationalen Versorgungsstruktur erfolgen soll.

Dabei stellen sich doch zahlreiche Fragen, so z.B. folgende:

- Ist die heutige zentralistische Vorgehensweise noch zeitgemäß, wie könnte die Kooperation mit Schulen usw. verbessert werden?
- Welchen Beitrag kann eine neu zu schaffende Struktur leisten, um nationale Ziele in den verschiedensten Bereichen umzusetzen (Landwirtschaft, Bildung, Klimaschutz, Biodiversität, Gesundheit...)?
- Sollte die nationale Versorgungsstruktur, als herausragender Akteur in der öffentlichen Restauration, nicht viel stärker zum Aushängeschild und Motor der Entwicklung der Nachfrage nach regionalen und biologisch zertifizierten Lebensmitteln aufgebaut werden?

Fakt ist: die heutige Vorgehensweise von Restopolis wird nicht von allen Akteuren geteilt und ein offener Diskurs über die Orientierung dieser Struktur ist seit Jahren überfällig. So wird vor allem die zentralistische Vorgehensweise, bei welcher Schuldirektionen in keiner Weise eingebunden werden, von so Manchem moniert.

Kommt hinzu: Neben dem Problem, dass hier einige wenige Personen über erhebliche Machtbefugnisse verfügen und ihre gesellschaftlich antiquierte Meinung den einzelnen Schulen aufzwingen, führt die **zentralisierte Organisation der Kantinen**, welche mittlerweile nicht nur die Schulkantinen, sondern auch die Universitätskantinen, Primärschulkantinen und einige mehr umfasst dazu, dass **eine ausreichende Verwertung von lokalen und auch Biobiolebensmitteln z.T. de facto kaum machbar ist.**

Muss es im Laufe einer begrenzten Zeitspanne in allen Restopolis-Kantinen quer durchs Land Salat und Hühnerschenkel geben, dann können diese Quantitäten gleicher Produkte in einem engen Zeitrahmen nur mit erheblichem Rückgriff auf die ausländische (intensive) Landwirtschaft und die Massentierproduktion gewährleistet werden.

Regionale Projekte mit Vorbildcharakter, wie jene von „Natur genießen“, sowie kleine regionale Produzenten, haben bei diesen Bestellmengen keine Chance! Auch dezentralisierte Lieferungen sind kaum möglich.

Allein durch diese Bestimmung wird dem biologischen Angebot und regionalen Qualitätsprodukten quasi ein Riegel vorgeschoben.

Obwohl diese Probleme seit langem bekannt sind und von zahlreichen Akteuren kritisiert werden, soll diese Vorgehensweise nun per Gesetzestext zementiert werden. Zitat aus dem Gesetzesentwurf, betreffend die Ziele von Restopolis in Artikel 3:

„l'organisation et la gestion centralisée de la restauration collective dans le contexte des établissements et des administrations de l'Éducation nationale“.

Die Majoritätsparteien der Regierung müssen hier ihre Verantwortung übernehmen und sicherstellen, dass im Sinne der regionalen Produktion nicht in allen Kantinen des Landes während einer kurzen Zeitspanne das gleiche Angebot gewährleistet werden muss.

Die Philosophie und Handelsweise von Restopolis als „Alleinentscheider“ spiegelt sich dann aber auch in weiteren Bestimmungen, wie z.B. in Artikel 6., wider. Dieser sieht vor, dass für die einzelnen Standorte ein „gérant“ genannt werden soll. Explizit wird festgehalten, dass dieser von Restopolis bestimmt und unter deren Regie arbeiten soll.

Artikel 7 seinerseits regelt, dass im Falle eines Standortes der unter „régie privée“ exploitiert wird, dieser ebenfalls exklusiv von Restopolis bestimmt wird. **Hier werden großen ausländischen „global player“ Multinationalen wie DUSSMANN, EUREST u.a.m., der Weg zu einem staatlichen abgesicherten Markt geebnet, anstatt lokale und regionale Initiativen und Strukturen zu fördern und aufzubauen. Nachhaltigkeit sieht definitiv anders aus!**

Dass eine nationale Struktur eine verantwortliche Rolle in der Gesamtorganisation übernehmen soll, ist nachvollziehbar. **Warum aber die Mitsprache, bzw. Zustimmung der Direktionen nicht ansatzweise vorgesehen ist, ist absolut nicht tragbar!**

Neu zu schaffender „comité d'accompagnement“ ändert nichts an den fundamentalen Schwachstellen

Die Autoren des Gesetzestextes mögen nun anführen, die vorgebrachten Probleme würden durch den neu zu schaffenden „comité d'accompagnement“ (Artikel 19) aufgehoben.

Dies ist jedoch aus mehreren Gründen nicht der Fall:

- Dieser hat **nur eine beratende Funktion!** Umso wichtiger ist es, dass die angeführten Ziele der Herkunft und Qualität der Produkte bzw. des fleischlosen Angebotes gleichberechtigt zu anderen Zielen und Aufgaben im Gesetzestext selbst verankert wer-

den. Deren Respekt darf keine Verhandlungsmasse darstellen, lediglich die Frage des „Wie die Vorgabe umgesetzt werden soll“, könnte im beratenden Gremium besprochen werden;

- Als rein beratende Funktion werden dem „comité“ **keine formalen Rechte** eingeräumt. Geklärt ist auch nicht, inwiefern Dokumente und Berichte des Komitees öffentlich zugänglich sind;

- Die Zusammensetzung ist zudem höchst fragwürdig, da **keine Nutzer vertreten** sind, weder Direktionen noch Schüler*innen;

Sinnvoll wäre es zudem, **externe Experten** in dieses Gremium zu nehmen, wie z.B. Ernährungsberater aber auch Betroffene (u.a. Direktionen).

Kommt hinzu, dass die Funktionsweise in keiner Form geregelt wird. Weder die Präsidentschaft noch andere Aspekte sind, wie ansonsten üblich, rechtlich geklärt.

Exkurs zu Vorbildern im Ausland: Kopenhagen

Wie Kopenhagen durch eine zukunftsorientierte Zielsetzung und klare Zuständigkeiten zum internationalen Vorbild im Bereich der nachhaltigen öffentlichen Restauration wurde.

Die öffentliche Restauration der Metropole Kopenhagen mit ihren Kantinen in den Bereichen Schule, öffentliche Verwaltungen, Krankenhäuser, Pflegestrukturen usw., ist mit täglich 70.000 servierten Mahlzeiten nicht nur in puncto Größe mit Restopolis vergleichbar, sondern auch hinsichtlich ihrer Komplexität.

In Dänemark wurde früh erkannt, dass die öffentliche Restauration ein Schlüsselfaktor in der Umsetzung des **nationalen Bio-Aktionsplans** („Organic Action Plan for Denmark“¹) darstellt. Konkret nennt der Aktionsplan den Wissenstransfer hin zur öffentlichen Restauration - neben der Bereitstellung finanzieller Mittel - als wichtigsten Faktor bei der Umsetzung der beschlossenen nationalen Politik.

Dieser nationale Aktionsplan wurde von der Stadt Kopenhagen aufgegriffen und eine umfassende Strategie unter dem Titel „**The City of Copenhagen's Food Strategy**“² soll die Vorgehensweise auf kommunaler Ebene bestimmen. Dies mit der übergeordneten Vi-

sion: „green, healthy and vital food city that is closely interlinked with its regional food system for the benefit of all its residents“.

Teil dieser Vision ist auch die aus luxemburgischer Sicht geradezu phänomenale Marke von **90% biologischer Lebensmittel** in der öffentlichen Restauration, welche Stand 2019 mit 87% fast vollständig erreicht wurde! (Restopolis liegt aktuell bei 3% und plant ein Ziel von 5% zu erreichen.³)

Genau wie bereits der nationale Bioaktionsplan wurde auch in der kommunalen Strategie der Wissenstransfer unbedingt in den Mittelpunkt gesetzt, dies einerseits im Sinne der **verbesserten Ausbildung des Kantinenpersonals**, aber andererseits auch im Sinne der **Ernährungsbildung bei Kindern und Jugendlichen** (food culture & food literacy).

Um die öffentliche Restauration auf ein ganzheitliches Modell umzustellen erfordert es **klare Zuständigkeiten auf allen Ebenen!** Im Fall Kopenhagen wurde deshalb mit dem „House of Food“⁴ ein zuständiger (temporärer) Akteur etabliert. Ausgestattet mit einem Budget von 2 % des kommunalen Etats der Gemeinschaftsverpflegung für 10 Jahre, sowie mit einem interdisziplinären Team aus

Projekt-Manager*innen, Köch*innen, Ernährungswissenschaftler*innen, Lehrpersonal und Kommunikationsexpert*innen konnte so eine erfolgreiche Umstellung garantiert werden.

Das „House of Food“ übernahm die Schulungen des Kantinenpersonals (von Gemeindeangestellten oder von Privatfirmen) und unterstützte die kommunalen Dienststellen bei der Erstellung der Lieferverträge, um bei gleichbleibenden Menüpreisen eine gesündere und nachhaltigere Kochkultur zu etablieren.

Kopenhagen stellt mit seinem ganzheitlichen Modell, klaren Zielsetzungen auf nationaler und kommunaler Ebene sowie dem ausdrücklichen politischen Willen die festgelegten Ziele erreichen zu müssen eine Vorbildfunktion dar. Und ebenfalls in der Entscheidung, einen Akteur mit den nötigen finanziellen und personellen Kompetenzen aufgrund der genannten Vorgaben, mit der Umsetzung zu beauftragen.

Schlussfolgerungen

Während alle Welt - und in der Theorie auch die luxemburgische Regierung - von Regionalisierung, Förderung des Biolandbaus, Reduktion des Pestizideinsatzes, Bekämpfung des Artenverlusts und der Biodiversitätskrise spricht, folgt dieser Gesetzesvorschlag noch immer alten Mustern!

Somit unterstützt auch das Bildungsministerium einerseits einen Anbau, der mitverantwortlich für Biodiversitätsverlust, Artensterben, Klimaveränderung, Wasserbelastung u.a.m. ist und verpasst erneut die Chance all jene Landwirte und Akteure zu unterstützen, die sich stärker im Interesse des Gemeinwohls einsetzen!

Wenn diese Regierung:

- endlich Ernst machen will, mir ihren generellen Aussagen die regionale Landwirtschaft unterstützen zu wollen,
- ihr erklärtes Ziel erreichen will, bis zum Jahre 2025 die Biolandwirtschaft in Luxemburg auf 20% auszubauen,
- Prinzipien des Klima- und Biodiversitätsschutzes und der gesunden Ernährung auch in die Realität umsetzen will,

- Schulen und deren Direktionen und Schüler*innen nicht als alleinige Erfüllungsgehilfen von Restopolis, sondern als verantwortungsvolle Partner ansehen will,

so setzt dies voraus,

- **dass Bioprodukte in öffentlichen Kantinen einen weitaus höheren Stellenwert erhalten.** Es darf dann auch keine Verwaltung geschaffen werden, welche keine Vorgaben zur Mindestquantität an Bio-Produkten einhalten muss. Dies wäre nicht nur ein Schritt zurück, sondern politisch nicht verantwortlich und stünde im Widerspruch zum Nationalen Aktionsplan zur Förderung der biologischen Landwirtschaft. (Zitat Bioaktionsplan: „*Stufe 3: Entwicklung der Nachfrage. Maßnahme 4-5: Ziel: Bis 2025 sollen in den gemeinschaftsgastronomischen Betrieben, beginnend mit der staatlich subventionierten Gemeinschaftsgastronomie, 50 % der Produkte aus der luxemburgischen Landwirtschaft stammen, davon 2 / 5 aus der biologischen Landwirtschaft und 3 / 5 aus der lokalen Landwirtschaft, wobei Erzeugnissen aus der in Umstellung befindlichen Landwirtschaft Vorrang eingeräumt wird. In zwei*

Jahren soll Bilanz gezogen werden.“

- **dass Mindestquoten für regionale Qualitätsprodukte verankert werden und dabei auch dezentrale Initiativen zur Versorgung von Kantinen eine Chance erhalten** (z.B. Projekte wie „Natur genießen“);
- **dass reelle Alternativen zum Fleischkonsum angeboten werden.** Dies entspricht zudem dem Wunsch zahlreicher Jugendlicher. Denn die negativen Auswirkungen des hohen Fleischkonsums und der Massentierhaltung auf die Umwelt, das Klima, das Wohlergehen der Nutztiere aber auch die Gesundheit des Menschen sind hinlänglich bekannt. Eine zeitgemäße Esskultur besteht ohne Dauerangebot von Fleischprodukten. Dieser Einsicht sollte auch und vor allem eine öffentliche Kantinenverwaltung Rechnung tragen – entsprechende Vorgaben gilt es im Gesetz zu verankern.
- **dass eine Debatte über die zukünftige Ausrichtung der nationalen Versorgungsstruktur geführt wird, nach dem Vorbild der Stadt Kopenhagen.**

¹ https://en.mfvm.dk/fileadmin/user_upload/FVM.dk/Dokumenter/Landbrug/Indsats/Oekologi/7348_FVM_OEkologip-lanDanmark_A5_PIXI_English_Web.pdf

² https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewjen5zM-4rLxAhXxg_0HHShhAeQQFjACegQIBRAD&url=https%3A%2F%2Fwww.kk.dk%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fupload-ed-files%2Fthe_city_of_copenhagen_food_strategy_2019.pdf&usq=AOvVaw1GJg3YE9EKWnHVFM93a_Y

³ <https://portal.education.lu/restopolis/HOSPITALITY/ENGAGEMENTS/ENG03-FR>

⁴ <https://speiseraume.de/house-of-food-berlin-kopenhagen/>

