



Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg

📅 08.12.2016

ERNÄHRUNG

# Abschlussstagung des Kantinen-Coaching Projekts: Staatssekretärin Gurr-Hirsch MdL: „Unsere Pilotbetriebe zeigen, dass Gemeinschaftsverpflegung gesund, nachhaltig und wirtschaftlich sein kann.“

**„Immer mehr Menschen essen außer Haus – in Kitas, Schulen, Arbeitsstätten, Krankenhäusern, in Senioreneinrichtungen oder in der Gastronomie. Vor allem das Frühstück und das Mittagessen haben sich aus den eigenen vier Wänden nach draußen verlagert“, sagte die Staatssekretärin des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, bei der Abschlussstagung des Kantinen-Coaching-Projekts GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN am 7. Dezember in Stuttgart. „Deshalb möchten wir, dass Kinder und Jugendliche, Studierende, Berufstätige sowie Seniorinnen und Senioren außer Haus gute Essensangebote vorfinden, die es Ihnen leichter machen, sich gesund, ausgewogen und nachhaltig zu ernähren.“**

Alleine in Baden-Württemberg hätten die Bürgerinnen und Bürger im vergangenen Jahr über 1,6 Milliarden mal auswärts gegessen. Der Wunsch nach qualitativen Veränderungen in der Außer-Haus-Verpflegung werde dabei immer größer. Die Menschen im Land legten zunehmend mehr Wert auf Geschmack, aber auch auf regionale Aspekte und ökologische Herkunft, so die Staatssekretärin. Im Rahmen des vom Ministerium initiierten Projekts hätten sich zehn Pilotbetriebe unter Begleitung von erfahrenen Expertinnen in der Außer-Haus-Verpflegung auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit und zu mehr Wirtschaftlichkeit gemacht. „Ausgewogene Speisengestaltung, regionale Lieferketten, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie energiesparende Zubereitung sind einige Beispiele für Themen, die in dem umfassenden, individuellen Coaching über ein Jahr bearbeitet wurden. Die Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und die Bio-Zertifizierung waren dabei wichtige Meilensteine. Damit sind die Pilotbetriebe Leuchttürme und innovative Impulsgeber für eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Verpflegung in allen Lebenswelten außer Haus“, betonte die Staatssekretärin Gurr-Hirsch.

**Vereinigung von Nachhaltigkeit und Genuss**

„So vielfältig Kantinen und Mensen sind, so individuell sind ihre Ansprüche und Herausforderungen. Durch ihre Teilnahme am Projekt GROSSE KÜCHE – GUTES ESSEN zeigen die Pilotbetriebe hohes Engagement und Bereitschaft zur Veränderung“, lobte die Staatssekretärin. „Sie machen sichtbar, dass sich nachhaltiges Wirtschaften in der Außer-Haus-Verpflegung rechnet. Vor allem aber zeigen sie, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Außer-Haus-Verpflegung mit einem hohen Einsatz an ökologischen und regionalen Produkten Hand in Hand mit genussvollem Essen und Trinken einhergeht.“

### **Ein Projekt mit Vorbildcharakter**

Im Herbst 2015 hat das Ministerium das Kantinen-Coaching-Projekt GROSSE KÜCHE - GUTES ESSEN ins Leben gerufen. Aus über 60 Bewerbungen wurden von einer unabhängigen Experten-Jury zehn Betriebe ausgewählt – von der Kindertagesstätte und Schulmensa über die Betriebskantine bis zum Seniorenheim. Alle Pilotbetriebe erhielten ein individuelles Coaching mit den Schwerpunkten Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Ziel war neben einem erfolgreichen Coaching-Prozess eine Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und eine Bio-Zertifizierung. Am 7. Dezember 2016 fand die Abschlusstagung des Pilotprojekts im Hospitalhof in Stuttgart statt. Im Rahmen dieser Veranstaltung wurden die Projektergebnisse vorgestellt und die Zertifikate durch Frau Staatssekretärin Gurr-Hirsch und den Geschäftsführer der DGE, Herrn Dr. Helmut Oberritter, übergeben. Das Projekt ist ein wichtiger Teil des Aktionsprogramms „Nachhaltig essen“, das im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg aufgelegt wurde.

### **Aktionsprogramm Nachhaltig Essen**

Das Ministerium hat am 7. März 2015 vom Nachhaltigkeitsrat der Landesregierung den Auftrag erhalten, ein Aktionsprogramm „Nachhaltig essen“ zu entwickeln. Das Aktionsprogramm legt den Fokus noch stärker auf Nachhaltigkeitsaspekte und baut den Schwerpunkt „Auswärts Essen“ weiter aus.

Ziel des Aktionsprogramms ist die Verbesserung der Qualität der Essensangebote außer Haus und eine Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher für gutes Essen. Dabei werden beispielsweise die Themen ausgewogene Ernährung, Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Lebensmittelverschwendung beleuchtet. Mit unterschiedlichen Maßnahmen und Mitmachaktionen sollen unter dem Motto „Mach's Mahl – Gutes Essen für Baden-Württemberg“ die Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Ernährung im Land verbessert werden.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.machs-mahl.de](http://www.machs-mahl.de)