



Baden-Württemberg.de

📅 24.06.2021

ERNÄHRUNG

Fachtag „Nachhaltige und genussvolle Verpflegung in Betrieben“



📷 © picture alliance/dpa | Annette Riedl

Beim Online-Fachtag „Nachhaltige und genussvolle Verpflegung in Betrieben“ gab es eine große Beteiligung. Landeseinrichtungen gehen mit einer nachhaltigen und genussvollen Verpflegung mit gutem Beispiel voran.

„Eine gesundheitsfördernde, genussvolle und nachhaltige Ernährung der Beschäftigten trägt wesentlich zu deren Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit bei. Das **Modellprojekt ‚Gutes Essen in Landeseinrichtungen‘** unterstützt Betriebe und ihre Kantinen, sich um eine gute Verpflegung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu kümmern. Für viele Betriebe wird dies immer mehr zu einem Standortvorteil“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, anlässlich des **Online-Fachtags „Nachhaltige und genussvolle Verpflegung in Betrieben“**.

„Wenn alle Essensgäste die Möglichkeit haben, ausgewogene und schmackhafte Essensangebote auszuwählen, können zahlreiche Erkrankungen verhindert werden, die auch durch Fehlernährung und Übergewicht verursacht werden. Hier sehe ich Kantinen als wichtigen Hebel, den Rahmen für eine hochwertige und nachhaltige Ernährung zu schaffen“, sagte Minister Hauk.

Beitrag zum Klima- und Umweltschutz

Der vom Landeszentrum für Ernährung durchgeführte Online-Fachtag „Nachhaltige und genussvolle Verpflegung in Betrieben“ gab Impulse, wie Kantinen an den zentralen Stellschrauben einer nachhaltigen Betriebsverpflegung drehen können. In der Praxis geht es dabei zum Beispiel um regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel und weniger Lebensmittelverschwendung. „Ein attraktives Kantinenessen gelingt am besten mit frischen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln und den **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**. Ein nachhaltiges Verpflegungskonzept zeigt Wertschätzung gegenüber den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und leistet darüber hinaus einen großen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Wenn Kantinen bevorzugt regionale, bio-regionale und saisonale Produkte verwenden, werden gleichzeitig die regionalen Wertschöpfungsketten und die heimische Landwirtschaft gestärkt“, so der Minister.

Modellprojekt „Gutes Essen in Landeseinrichtungen“

Der Online-Fachtag „Nachhaltige und genussvolle Verpflegung in Betrieben“ fand im Rahmen des Projekts „Gutes Essen in Landeseinrichtungen“ statt. Mit diesem Modellprojekt knüpft das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz an das Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ an. Mit dieser Fortführung wird ein noch breiteres Spektrum an Kantinen und anderen Einrichtungen mit Landesbeteiligung angesprochen.

Ziele des Projekts sind die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, einschließlich der **DGE-Zertifizierung**, die Erhöhung des Einsatzes an ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 20 Prozent sowie die Durchführung einer Bio-Zertifizierung. Die Erhöhung des Einsatzes an regionalen Lebensmitteln und fair gehandelten Lebensmitteln, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und die Verbesserung der Kommunikation sind weitere Ziele des Modellprojekts.

Das Modellprojekt „Gutes Essen in Landeseinrichtungen“ wird vom **Landeszentrum für Ernährung** im Auftrag des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz durchgeführt. Es ist ein Baustein in der Umsetzung der **Erährungsstrategie Baden-Württemberg (PDF)**, in der sich das Land in einem von neun Leitsätzen vorgenommen hat, mit gutem Beispiel voranzugehen.

[Landeszentrum für Ernährung: Hochschul- und Betriebsverpflegung](#)

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Ernährung](#)

