



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 23.06.2022

ERNÄHRUNG

Online-Fachtag ‚Hochschul- und Betriebsverpflegung‘



MLR BW / Jan Potente

Gutes Essen in Betriebskantinen und in Hochschulmensen steigert die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie der Studierenden. Mit einem Projekt am Landeszentrum für Ernährung möchte das Land Schulungs- und Beratungsangebote entwickeln, um Verantwortliche bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden, genussvollen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes und bei der Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zu unterstützen.

„Essen und Trinken als Teil einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Unternehmenskultur haben einen positiven Einfluss auf das Wohlbefinden, die Leistungsfähigkeit und die Zufriedenheit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Betrieben. Gleichzeitig wird ein gutes Kantinenangebot immer wichtiger für die Gewinnung von Arbeitskräften und ist Teil der Unternehmenskommunikation“, sagte

der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum, Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, anlässlich des Online-Fachtages ‚Zukunft der Hochschul- und Betriebsverpflegung – von Ansprüchen einer veränderten Arbeitswelt zu Perspektiven‘ am Donnerstag (23. Juni) in Stuttgart.

„Mit dem Projekt am Landeszentrum für Ernährung möchten wir Schulungs- und Beratungsangebote entwickeln, um Verantwortliche bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden, genussvollen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes und bei der Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zu unterstützen“, erläuterte Minister Hauk.

Wichtig ist es auch, die Verpflegung zukunftsfähig zu machen. „Daher müssen die Ansprüche der Tischgäste an eine nachhaltige Verpflegung berücksichtigt werden. Und natürlich auch tragfähige Verpflegungskonzepte entwickelt werden, die in der veränderten Hochschul- und Arbeitswelt bestehen können. Ein optimales Konzept mit einem nachhaltigen, ausgewogenen, regionalen und schmackhaften Essensangebot in einer angenehmeren Essatmosphäre werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Studentinnen und Studenten auch nach der Pandemie wertschätzen“, so der Minister.

Die Landesregierung strebt bis zum Jahr 2030 einen regionalen Bio-Anteil von 30 bis 40 Prozent in allen Einrichtungen der öffentlichen Hand an – dazu zählen auch Betriebskantinen in Landesbehörden. Im Sinne einer nachhaltigen Verpflegung sollen möglichst viele Betriebskantinen auch den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln aus der Region erhöhen. Durch die Reduktion entstehender Lebensmittelabfälle hat sich in bisherigen Modellprojekten gezeigt, dass die dadurch eingesparten Kosten wiederum in die Qualität der Verpflegung investiert werden können.

Das Landeszentrum bündelt Kompetenzen in der Gemeinschaftsverpflegung mit Kompetenzen in der Ernährungsinformation und -bildung. Künftig soll es dort feste Ansprechpersonen für alle Bereiche in der Gemeinschaftsverpflegung zur Verstetigung der bisherigen Aktivitäten geben. „Somit können wir in den kommenden Jahren nicht nur Betriebskantinen und Hochschulmensen dabei unterstützen, gutes Essen noch besser zu machen, sondern auch Kitas, Schulen, Kliniken und Senioreneinrichtungen“, so der Minister abschließend.

Hintergrundinformationen:

Weitere Informationen finden Sie auf den Internetseiten des [Landeszentrums für Ernährung Baden-Württemberg](#).

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/online-fachtag-hochschul-und-betriebsverpflegung?print=1&cHash=f3b436c79ec0af9c22d14df1ced6024b>