



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

BIODIVERSITÄT

Projekte aus dem Bereich Verbraucherschutz



Clipdealer / Svetlana Kolpakova

Im Bereich Verbraucherschutz wird das Projekt "Außer-Haus-Verpflegung" in mehreren öffentlichen Einrichtungen fortgeführt. Ein Ziel der Projekte ist die Erhöhung des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln, wodurch ein Beitrag zur Stärkung der biologischen Vielfalt geleistet werden soll.

Aktuelle Vorhaben

„Gesundheitsfördernde, genussvolle und nachhaltige Verpflegung in Hochschulen und Betrieben sowie in Kliniken und Rehabilitationseinrichtungen“ ∨

Mit den Erfahrungen aus vergangenen Modellprojekten wird seit 2021 am Landeszentrum für Ernährung ein festes Beratungsangebot für die Lebenswelten Hochschul- und Betriebsverpflegung sowie Klinik- und Rehabilitationseinrichtungen geschaffen. Ziel des Projektes ist, ein dauerhaftes Beratungsangebot zur Umsetzung einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten dauerhaft beim Landeszentrum für Ernährung zu etablieren.

Das zentrale Instrument ist ein Coaching Angebot, das interessierten Betrieben und Hochschulen sowie Kliniken und Rehabilitationseinrichtungen den Einstieg in die Verbesserung ihres Verpflegungsangebotes bietet. Nach einer kostenlosen Basisberatung können individuell die Optimierungspotentiale besprochen und weiterbearbeitet werden.

[Link zum Beratungsangebot](#)

Projekt "Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert" ∨

Das im Oktober 2021 gestartete Modellprojekt zielte darauf ab, Kommunen bei der Entwicklung eines nachhaltigen Verpflegungskonzepts für ihre Schulen zu unterstützen. Der Fokus lag dabei auf der Entwicklung eines Konzepts auf Trägerebene für einen erhöhten Einsatz von Bio- und regionalen Lebensmitteln sowie zur Umsetzung der Empfehlungen des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Daneben ging es auch um die Vernetzung aller Akteurinnen und Akteure in der Schulverpflegung, weshalb die Etablierung eines Runden Tisches oder eines Verpflegungsbeirats angestrebt wurde.

Drei Kommunen und ein Landkreis nahmen an dem Projekt teil und brachten als Schulträger allgemeinbildende Schulen, Berufsschulen und Sonderpädagogische Beratungs- und Bildungszentren (SBBZ) als Modellschulen in das einjährige Projekt ein. Die Kommunen und der Landkreis erhielten individuelle Coaching-Gespräche und Gruppencoachings, wodurch innerhalb eines Jahres bereits weitreichende Veränderungsprozesse angestoßen werden konnten.

Für die Begleitung längerfristiger Prozesse und um die Projektziele dauerhaft umzusetzen, werden die Kommunen und der Landkreis auch 2023 von einem Coach begleitet.

[Weitere Informationen](#)

„Förderung der Küchenkompetenzen im Bereich pflanzliche Frischküche zur Erhöhung des regionalen Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung“



Ziel des aktuellen Projektes mit der Laufzeit 2022 – 2023 ist es, die Kompetenzen der Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung zu stärken und diese bei der Etablierung einer kreativen vegetarischen Frischküche zu unterstützen. Durch eine Workshopreihe werden die Potentiale einer pflanzenbetonten Kost nähergebracht und Tipps und Tricks für die Umsetzung im Küchenalltag mit auf den Weg gegeben. Der Workshop richtet sich an Küchenleitungen und Verpflegungsverantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung in Hochschulen, Betrieben, Kliniken und Senioreneinrichtungen.

Es wird das Bewusstsein dafür geschaffen, dass bereits mit dem Einkauf und der Verwendung von ökologischen, regionalen, saisonalen Lebensmitteln und alten Sorten einen Beitrag zur Biodiversität und Nachhaltigkeit geleistet wird.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können abwechslungsreiche pflanzenbetonte Rezepturen in ihrem Küchenalltag umsetzen, die vorwiegend regionale Bio-Lebensmittel und saisonale Lebensmittel enthalten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen kreative Möglichkeiten kennen, vollwertige vegetarische Gerichte zusammen zu stellen.

[Weitere Informationen](#)

Vorhaben im Zeitraum 2018 bis 2021

Modellprojekte „Gutes Essen in Kliniken“ und „Gutes Essen in Hochschulgästen“



Die beiden Modellprojekte starteten im Mai 2019 mit jeweils fünf Krankenhäusern und drei Hochschulgästen. Ziele waren die Etablierung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung durch die Erhöhung des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 15 Prozent im Wareneinsatz eines Jahres. Zudem sollte der Einsatz von regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln erhöht, Lebensmittelverschwendung vermieden und die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung umgesetzt werden. Durch die Bio- und DGE-Zertifizierung sollte die Qualität transparent und überprüfbar werden.

[Link Ergebnisbroschüre \(pdf\)](#)

Durchführung:
Landeszentrum für Ernährung, Schwäbisch Gmünd.

Modellprojekt „Gutes Essen in Mensen und Betrieben des Landes“



Die in den Jahren 2018/2019 durchgeführten Modellprojekte haben gezeigt, dass es auch in kurzer Zeit in der Gemeinschaftsverpflegung möglich ist, den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 15 Prozent im Wareneinsatz zu erhöhen und eine Bio-Zertifizierung durchzuführen und damit einen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt zu leisten, wenn dies durch weitere Maßnahmen wie die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergänzt wird. Die Erfahrungen zeigten aber auch, dass seitens der Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung gerade zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln und zur Bio-Zertifizierung noch großer Aufklärungs-, Schulungs- und Beratungsbedarf besteht. Demnach profitieren die Akteure insbesondere von den Gelegenheiten, sich untereinander zu vernetzen und ihre Erfahrungen auszutauschen. Diese Erkenntnisse sollten 2020/2021 in einem Modellprojekt zur Verbesserung der Verpflegung in Kantinen von Betrieben und Einrichtungen des Landes oder mit Landesbeteiligung umgesetzt werden. Dabei sollte der Bioanteil auf mindestens 20 Prozent im Wareneinsatz erhöht werden, die interne und externe Kommunikation der Einrichtungen und Betriebe verbessert werden, der Einsatz von regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln erhöht und Lebensmittelverschwendung vermieden werden. Durch die Bio- und DGE-Zertifizierungen wurde die Qualität transparent und kontrollierbar gemacht. Die Betriebe und Einrichtungen wurden durch gemeinsame Schulungen, Coachings, Fachtage, Netzwerkveranstaltungen und individuelle Beratungstermine unterstützt.

[Link Ergebnisbroschüre \(pdf\)](#)

[Flyer „Mahlzeiten klimagesund gestalten – Biodiversität erhalten“ \(pdf\)](#)

Durchführung:

Landeszentrum für Ernährung, Schwäbisch Gmünd

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/biodiversitaet-und-landnutzung/sonderprogramm-biol-vielfalt/projekte-verbraucherschutz>