19.12.2019
ERNÄHRUNG

Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ endet

© picture alliance/dpa | Christoph Soeder

Mit dem Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz den Einsatzes regionaler, ökologisch erzeugter und fair gehandelter Lebensmittel in Kantinen gefördert.

„Gutes Essen ist die Voraussetzung für Lebensqualität und Leistungsfähigkeit. Das gilt zu Hause genauso wie am Arbeitsplatz. Kantinen können mit einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung einen großen Beitrag zur Gesundheitsförderung, zur Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen und zum Klima- und Umweltschutz leisten. Außerdem gewinnt das Betriebsrestaurant als Wettbewerbsfaktor für Arbeitgeber immer mehr an Bedeutung“, sagte der Minister im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, anlässlich der Abschlusstagung des Modellprojekts „Gutes Essen in Landeskantinen“. „Wir nehmen als Landesregierung mit der öffentlichen Hand in Sachen Gemeinschaftsverpflegung eine Vorbildrolle ein und möchten die Qualität der

Verpflegung in unseren Landeskantinen auf hohem Niveau verbessern", betonte Hauk. Deshalb startete am 14. Dezember 2018 das Landeszentrum für Ernährung das Modellprojekt. Ein Ziel war die Umsetzung des Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

„Die DGE-Qualitätsstandards sind unsere wissenschaftliche Grundlage bei der Verankerung einer gesundheitsfördernden Verpflegung in allen Lebenswelten außer Haus", betonte der Minister. Damit die Qualität transparent und überprüfbar sei, sei die DGE-Zertifizierung wichtig. „Drei unserer elf Modellkantinen waren bereits vor dem Modellprojekt DGE-zertifiziert, vier Modellkantinen ist die Zertifizierung noch im Modellprojekt gelungen und vier Modellkantinen führen sie zu Beginn des kommenden Jahres durch. Das ist ein tolles Ergebnis, denn wie viele Einrichtungen und Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung, waren auch unsere Modellkantinen mit Rahmenbedingungen wie Fachkräftemangel konfrontiert", so der Minister.

Erhöhung des Einsatzes regionaler Lebensmittel als wichtiges Ziel

Prof. Dr. Peter Grimm, Leiter der Sektion Baden-Württemberg der DGE, übergab die DGE-Zertifikate an die erfolgreichen Betriebe. „Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards ermöglichen die Kantinen Ihren Gästen, jeden Tag vollwertig zu genießen. Sie leisten damit einen wesentlichen Beitrag zur Prävention und zur Lebensqualität." Im Modellprojekt seien auch die Erhöhung des Einsatzes regionaler, ökologisch erzeugter und fair gehandelter Lebensmittel wichtige Ziele gewesen. Der Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln sei eines der wirksamsten Instrumente, mit denen sowohl die Beschaffung umweltorientierter erfolgen als auch die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden könne. „Lebensmittel aus Baden-Württemberg stehen für Qualität. Unsere Modellkantinen haben einen Wareneinsatz von mindestens 15 Prozent an ökologisch erzeugten, möglichst regionalen Lebensmitteln erreicht. Mit der Bio-Zertifizierung, die mittlerweile sieben Modellkantinen erfolgreich durchgeführt haben, können sie dies auf den Speiseplänen transparent machen", betonte Hauk.

Gemeinsam mit dem Umweltministerium habe man den Modellkantinen außerdem die Teilnahme am Projekt United Against Waste ermöglichen können, denn ein wichtiges Kriterium für ein nachhaltiges, klimaschonendes und wirtschaftliches Kantinenessen ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Hierdurch hätten die Modellkantinen Kosten und Ressourcen einsparen können, die sie wiederum in die Qualität der Verpflegung investieren hätten können.

„Die Modellkantinen haben in nur einem Jahr gezeigt, wie gutes Essen in Landeskantinen gelingen kann. Diese positiven Erkenntnisse möchten wir weiter in die Fläche tragen und die Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg in allen Lebenswelten auf hohem Niveau weiter verbessern", betonte der Minister.

Das waren die Modellkantinen

- Betriebsrestaurant mezzogiorno im Landesamt für Besoldung und Versorgung Fellbach – FRISCO Catering UG

- Kantine der Forstlichen Versuchs- und Forschungsanstalt Baden-Württemberg
- Kantine der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg – Institut für Ausbildung und Training Biberach
- Kantine der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg - Institut für Ausbildung und Training Lahr
- Kantine der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
- Kantine des Regierungspräsidiums Freiburg – Bellini Catering GmbH
- Kantine des Regierungspräsidiums Stuttgart – Gourmet Compagnie GmbH
- Kantine Refugium des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration Baden-Württemberg - Philitia GmbH Catering
- Mensa der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau Heidelberg
- Mensa im Bildungszentrum Schwäbisch Gmünd der Oberfinanzdirektion Karlsruhe
- Mitarbeitercafeteria Klinikum Ludwigsburg – RKH Klinikenservice & Gastronomie GmbH

Mit dem Modellprojekt rückte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Qualität der Verpflegungsangebote in Landeskantinen in den Fokus, als eines der insgesamt sechs Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in allen Lebenswelten, die es seit 2018 durchführt. Durchgeführt wurde das Modellprojekt vom Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd. Ziele des Modellprojekts waren die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“, die Erhöhung des Anteils an ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 15 Prozent im Wareneinsatz eines Jahres und die Durchführung der Bio- und DGE-Zertifizierung. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, die Erhöhung des Einsatzes von regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln und die Verbesserung der internen und externen Kommunikationen waren weitere Ziele des Modellprojekts.

Landeszentrum für Ernährung: Ernährungsinformationen

#Gesundheit #Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/modellprojekt-gutes-essen-in-landeskantinen-endet