

30.08.2021

Besser essen in NRW: Strategien für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

- Fachtagung in Düsseldorf über Wege zu einer zukunftsfähigen Verpflegung in öffentlichen Kantinen und Mensen.
- Regional, ökologisch, klimafreundlich: Neue Küchenkultur in der Gemeinschaftsgastronomie kann eine nachhaltige Ernährungsweise fördern.
- ConPolicy-Institut empfiehlt in einer Studie, eine Ernährungsstrategie für Nordrhein-Westfalen zu erarbeiten.

Immer mehr Menschen essen regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Wie kann das Speisenangebot in Nordrhein-Westfalens Kantinen, Mensen und anderen öffentlichen Großküchen nachhaltiger werden? Erste Konzepte und Empfehlungen hat das ConPolicy-Institut für Verbraucherpolitik im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW erarbeitet. Sie werden heute in einer hybriden Fachtagung mit Vertreter:innen aus Landes- und Kommunalpolitik, Fachpraxis, Wissenschaft und Zivilgesellschaft diskutiert.

„Wir begrüßen es sehr, dass mit der Studie und Fachtagung die Diskussion über Strategien und Instrumente für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW eingeleitet wird. Die Ergebnisse und Vorschläge schließen sich sehr gut an unsere Aktivitäten zur Förderung einer zukunftsgerichteten Gemeinschaftsverpflegung, einer ökologischen Landwirtschaft und unseren Austausch zur nachhaltigen Entwicklung in Kommunen. Jetzt muss es darum gehen, die Rahmenbedingungen und Voraussetzungen so zu gestalten, dass wir eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung auf den Weg bringen und verstetigen“, sagte Dr. Heinrich Bottermann, Staatssekretär im Landesministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, zur Eröffnung.

„Früher sollte das Essen in der Schulmensa oder der Betriebskantine eher zweckmäßig sein – nach dem Motto ‚Hauptsache satt‘. Ich erinnere mich an zerkochtes Gemüse, Kartoffelbrei und ein großes Stück Fleisch, wenig lecker und schon gar nicht nachhaltig. Inzwischen ist längst klar, dass die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen Vorreiter für unsere zukünftige Ernährung sein sollte“, so Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale NRW. Vor diesem Hintergrund bietet die Verbraucherzentrale mit der Fachtagung eine Plattform, um erste Ideen, Konzepte und Vorschläge für eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren.

Pressestelle

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V.

Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Tel. (0211) 38 09-101

Fax (0211) 38 09-216

presse@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw

Rahmen für politisches und praktisches Handeln

Das ConPolicy-Institut hat für die Studie unter anderem Good-Practice-Beispiele zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung analysiert: Die Stadt Kopenhagen mit dem „House of Food“ und das Land Berlin mit „Kantine Zukunft“ sowie das Land Hessen und die Biostadt München setzen ihren Schwerpunkt auf ökologisch erzeugte Lebensmittel. Allen Praxisbeispielen gemeinsam ist eine politisch unterstützte Gesamtstrategie. Eine solche Ernährungsstrategie, die im Dialog mit Stakeholdern entwickelt wird, empfehlen die Forschenden von ConPolicy auch für Nordrhein-Westfalen, um Ziele und Maßnahmen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung einzubetten.

Weniger Lebensmittelabfälle, mehr bioregionale Versorgung

In NRW gibt es durch die Vernetzungsstellen Kita- und Schulpflege sowie Seniorenernährung und weitere vom Land geförderte Projekte eine gute Ausgangsbasis und Erfahrungen im Hinblick auf eine attraktive und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie. Eine stärkere Vernetzung und Unterstützung der Akteur:innen vor Ort ist jedoch erforderlich, um Ziele und Ansätze für mehr Qualität und Nachhaltigkeit schrittweise umzusetzen: Lebensmittelabfälle verringern, Bio-Anteil erhöhen, weniger, aber besseres Fleisch einsetzen, saisonale und unverarbeitete Lebensmittel bevorzugen, bioregionale Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung aufbauen. Mit solchen Maßnahmen könnte auch die NRW-Nachhaltigkeitsstrategie in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung konkretisiert und ein spürbarer Wandel eingeleitet werden.

Vor-Ort-Lösungen unterstützen

Um die unterschiedlichen Rahmenbedingungen von Land, Kommunen und Kreisen in NRW zu berücksichtigen, empfiehlt das ConPolicy-Institut konkrete Maßnahmen wie beispielsweise regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung, ein Landesprogramm „Bio-Städte NRW“ oder ein Kantinen-Beratungsangebot für nachhaltige Verpflegung, das Küchen, Kantinen und Caterer beim Umstellungsprozess begleitet.

Weitere Infos und Links:

Die **Studie** „Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen“ ist online abrufbar unter www.mehrwert.nrw/studie-nachhaltige-verpflegung.

Die Tagung „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW“ findet statt im Rahmen des EU- und landesgeförderten Projekts MehrWertKonsum. Weitere Info: www.mehrwert.nrw/fachtagung

Für weitere Informationen

Pressestelle der Verbraucherzentrale NRW

Tel. (0211) 38 09-101

presse@verbraucherzentrale.nrw