



Stellungnahme

Ampel-Koalitionsvertrag aus Sicht von Schul- und Kitacaterern

Auf 177 Seiten hat die neue Regierung aus SPD, Grünen und FDP ihre Vorhaben für die nächsten vier Jahre festgehalten – darunter auch Ziele zur Verbesserung der Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen. Der Verband deutscher Schul- und Kitacaterer kommentiert im Folgenden die für die Kita- und Schulverpflegung relevanten Aussagen.

1. Wir werden, insbesondere mit Blick auf Kinder, mit den Akteuren bis 2023 eine Ernährungsstrategie beschließen, um eine gesunde Umgebung für Ernährung und Bewegung zu schaffen.

Bereits 2015 verabschiedeten die Vereinten Nationen „ein Paket an umfassenden und auf Menschen fokussierte, allgemeingültige und auf Transformation ausgerichtete Ziele“, die bis 2030 global erreicht werden sollen. Zu den zentralen Punkten darin gehören der Kampf gegen Hunger, gesunde Ernährung und nachhaltige Nahrungsproduktion. Nach sechs Jahren des „Aussitzens“ durch die Vorgängerregierung fordern wir endlich die Aufnahme von spürbarem Tempo in Bezug auf diese Themen.

Wir begrüßen das bundesweite Vorhaben der Ampelkoalition bis 2023 eine Ernährungsstrategie zu entwickeln und diese umsetzungsreif an den Start zu bringen. Wir sind bereit, in ein zukünftiges Bündnis für Nachhaltigkeit einzutreten und uns für das gemeinsame Ziel zu engagieren. Punktuell berichten unsere Mitgliedsunternehmen bereits von Kontakten zu entstehenden regionalen Ernährungsräten, z. B. in Berlin, Brandenburg und Niedersachsen. Eine Beteiligung an Gesprächen zur Etablierung von Ernährungsstrategien gab es bislang gar nicht – diese ist jedoch geboten.

Die Versorgung von Kindern und Jugendlichen im Alltagsbetrieb der Kitas und Schulen spielt eine entscheidende Rolle beim Gelingen der zukünftigen deutschen Ernährungsstrategie. Unsere Expertise ist dabei unabdingbar und sollte von der Diskussion nicht ausgeschlossen werden.

2. Wir werden die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung aktualisieren, in der Gemeinschaftsverpflegung als Standard etablieren, Vernetzungsstellen weiterbetreiben und Modellregionenwettbewerb durchführen.

Die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung haben seit ihrer Einführung 2007 für die Fachkräfte der Gemeinschaftsverpflegung, die ausschreibenden Stellen, die Schulen und die Eltern einen kompetenten Handlungsleitfaden dargestellt. Die kontinuierliche Weiterentwicklung der Standards mittels der Ergebnisse wissenschaftlicher Studien bietet eine fachlich anerkannte und stabile Grundlage. Wir haben diese Standards im Verpflegungsalltag weitestgehend etabliert. Für die Aktualisierung in den kommenden Jahren ist allerdings die Beteiligung weiterer Akteure zwingend erforderlich, fanden doch Cateringunternehmen und Verbraucher bislang nur selten

Verband deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.
Lorenzweg 5
12099 Berlin

Tel.: 0152-07434966
E-Mail: info@vdskc.de

www.vdskc.de



Gehör. Das muss sich ändern, denn wichtig sind nicht nur höhere Standards, sondern auch eine sozialverträgliche Finanzierung, die von Anfang an mitgedacht werden muss.

Die Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen der Schulverpflegung ist uns als VDSKC e.V. sehr willkommen, vielerorts könnte sie allerdings deutlich intensiviert werden, hier insbesondere bei der Betrachtung von Bedarfslagen und der Entwicklung neuer konzeptioneller Ansätze.

3. Unser Ziel ist, den Anteil regionaler und ökologischer Erzeugnisse entsprechend unserer Ausbauziele zu erhöhen.

Regionalität und Saisonalität sind essentiell für eine gesunde und nachhaltige Ernährung: Der freiwillige Einsatz regionaler Waren wird in Berlin seit 2019 durch das Projekt „WO KOMMT DEIN ESSEN HER?“ erfolgreich erprobt. Der langfristige und bundesweite Einsatz jedoch funktioniert nur mit politischer Unterstützung für die Umsetzung eines EU-rechtskonformen verpflichtenden Anteils regionaler Waren, mit finanzieller Unterstützung bestehender und neuer landwirtschaftlicher Strukturen sowie mit der Stärkung und Entwicklung regionaler Handelsbeziehungen.

Von unseren Berliner Mitgliedsunternehmen konnten wir erfahren, wie es funktionieren kann: Dort wurde 2020 ein überarbeitetes Vergabegesetz verabschiedet, eine landesweit für alle Bezirke gleichermaßen gültige Leistungsbeschreibung erstellt und entsprechende Pflichtquoten für die Verwendung ökologischer Erzeugnisse benannt. Leider ist bislang die Quotierung für die regionalen Lebensmittel noch ausstehend. Erwartungsvoll blicken wir jedoch diesbezüglich auf eine mutige Politik und das Regionalitätskonzept der Rot-Grün-Roten Koalition in der neuen Legislaturperiode.

4. Wir werden gemeinsam mit allen Beteiligten die Lebensmittelverschwendung verbindlich branchenspezifisch reduzieren, haftungsrechtliche Fragen klären und steuerrechtliche Erleichterung für Spenden ermöglichen.

Die Versorgung der Menschen mit gesundheitsförderlichen Lebensmitteln stellt uns vor große Herausforderungen. Dabei müssen die begrenzten Anbauflächen so erhalten werden, dass auch die nachfolgenden Generationen noch eine gesunde Lebensgrundlage haben. Zum ressourcenschonenden Umgang gehören ein verantwortungsvoller Einsatz von Rohstoffen und eine gute Planung, um keine Lebensmittel zu verschwenden. Jede zubereitete Mahlzeit soll zum Wohle der Kinder sein und nicht für die Mülltonne. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, alle Kinder „restlos“ satt zu bekommen.

5. Wir stärken pflanzliche Alternativen und setzen uns für die Zulassung von Innovationen wie alternative Proteinquellen und Fleischersatzprodukten in der EU ein.

Die verpflichtende bundesweite Einhaltung der DGE-Standards wäre ein wichtiger Schritt zu einem deutlich begrenzteren Fleischanteil auf den Speiseplänen in den Kitas und Schulen. Dieses starke, wirkungsvolle Steuerungsinstrument muss schnellstmöglich



und flächendeckend zur Anwendung kommen. Als Kita- und Schulcaterer unterstützen wir dieses Vorhaben mit leckeren und gesunden Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche in den Gemeinschaftseinrichtungen.

6. Wir unterstützen die Entwicklung von Kriterien für einen ökologischen Fußabdruck.

Ernährung beeinflusst den ökologischen Fußabdruck jedes Menschen. Als Verband der Schul- und Kitacaterer sind wir uns dieser Verantwortung bewusst. Unsere junge Kundschaft und deren Eltern in Kitas und Schulen erwarten zu Recht von uns einen sparsamen Gebrauch aller natürlichen Ressourcen. Wir teilen das Ziel, unsere Umwelt als Lebensgrundlage zu schützen und ökologisches Wirtschaften und Handeln an die erste Stelle im Alltagsbetrieb zu setzen. Wir nehmen die Herausforderung an, diese Anforderungen heute und zukünftig zu realisieren.

7. Wir schaffen wissenschaftlich fundierte und auf Zielgruppen abgestimmte Reduktionsziele für Zucker, Fett und Salz.

Beispielgebend ist auch in diesem Fall die Leistungsbeschreibung für die Schulverpflegung im Bundesland Berlin, bzw. die DGE-Empfehlungen:

- Zucker maximal 6 Prozent auf 100 Gramm Nahrungsmittel (z.B.: Desserts)
- Fett = Rapsöl und Olivenöl; keine gehärteten Fette
- Salz sparsam

Diese Anforderungen sind nachvollziehbar, realistisch und ohne Probleme zu erfüllen.