



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.

Stellungnahme zur

**Bundesweiten
Ernährungsstrategie**

Chancen und Herausforderungen
aus Sicht von Schul- und Kitacaterern

Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC)

Oberlandstraße 13-14 · 12099 Berlin · www.vdskc.de

Mai 2023



Einleitung

Das Thema einer bundesweiten Ernährungsstrategie wird im VDSKC kontrovers diskutiert. Wir erleben von den Mitgliedsbetrieben sehr unterschiedliche Positionen, die mit viel Leidenschaft vertreten werden. Sie spiegeln das breite Spektrum der gesellschaftlichen Zerrissenheit bei Ernährungsthemen wider.

→ Einigkeit herrscht beim Punkt Klimaschutz: Er stellt bei der Versorgung von Kindern und Jugendlichen mit gesunder Gemeinschaftsverpflegung für Cateringunternehmen ein hohes und zu förderndes Gut dar.

Vision

VDSKC-Caterer zeigen grundsätzlich große Bereitschaft, sich für die Ziele der Ernährungsstrategie einzusetzen und die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger, gesundheitsförderlicher, tierwohlorientierter, inklusiver und vor allem klimafreundlicher zu gestalten. Das beste Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche im Schulalltag zu gewährleisten, steht für sie alle schon heute im Mittelpunkt ihres Tagesgeschehens.

Was wir dringend benötigen, sind klare Rahmenbedingungen für gutes Essen. Sie sollten in allen öffentlichen Einrichtungen gleichermaßen gelten. Es braucht einen Schulerschluss mit den politisch Verantwortlichen, den Verantwortlichen in den pädagogischen Einrichtungen und insbesondere mit den Eltern, die die Versorgungsleistung für ihre Kinder so dringend brauchen. Die Aufklärung aller beteiligten Menschen über die Bedeutung von gesunder Ernährung gehört zu den wesentlichsten Aufgaben, die die Bildungs-, Gesundheits- und Sozialministerien in nächster Zeit bewerkstelligen müssen.

Der Zugang zum täglichen Schulmittagessen muss niedrigschwellig und unbürokratisch sein, das heißt insbesondere, ein sozial gerechter Zugang für alle Essensteilnehmer muss gewährleistet werden.

Die Verpflegung in Kitas und Schulen gehört fest zum Bildungsauftrag, dennoch gehören Zeit- und Platzmangel in vielen Einrichtungen leider zur Realität. Damit sich die gewünschte Qualität entfalten kann, ist es wichtig, geeignete Räume für das Mittagessen in allen Bildungseinrichtungen auszubauen und ausreichend Mittel für die Entwicklung von Ernährungskompetenz und Esskultur zur Verfügung zu stellen.



Ernährungsräte, Kinderräte und Elternräte ebnen den Weg zu besserer Kommunikation mit den Beteiligten. Auch Verbraucherbildung ist ein wichtiger Schlüssel. Es braucht gezielte Unterstützung, um Pädagogen, Eltern und Schülern eine gesunde und nachhaltige Verpflegung näher zu bringen. Informationen dazu müssen in das Zuhause der Kinder und Jugendlichen gelangen. Eine intensive und langfristige Zusammenarbeit mit den Eltern ist daher unabdingbar.

→ Es muss ein ganzheitlicher und verstärkt präventiver Ansatz in der Ernährungsstrategie gefahren werden. Es kann nicht allein Aufgabe der Cateringunternehmen sein, gesundheitspolitische Bildung durchzuführen.

Sorgen

Cateringunternehmen sorgen sich vor allem um die wirtschaftliche Tragfähigkeit möglicher Maßnahmen der Ernährungsstrategie. Unsere Kunden sind die Kinder. Deren Wünsche sind nicht immer nur mit gesunden Lebensmitteln zu stillen. Die DGE-Standards in Reinform umzusetzen, hieße vermutlich auch, Essen für die Tonne zu produzieren. Einige Caterer befürchten Essensabmeldungen und Kundenverlust.

Es muss außerdem berücksichtigt werden, dass die Bundesländer große Unterschiede im Verbraucherverhalten aufweisen. Auch das große Gefälle zwischen Stadt und Land muss als Problemfeld erkannt werden – bestimmte Spielräume für die Dienstleistungsbetriebe sollten daher eingeräumt werden.

Aktuell verhindert die unterschiedliche Handhabung der Ausschreibungen in den Kommunen, mit teilweise totaler Aushebelung aller bekannten Standards, den Prozess des Voranschreitens auf dem Weg zu gesünderen Versorgungsangeboten. Ein großer Bedarf besteht somit beim Thema: Schulungen der ausschreibenden Stellen.

Auch alle anderen Beteiligten müssen durch passende Fortbildungen auf ihre neuen Aufgaben vorbereitet werden: das betrifft die Küchen- und Servicekräfte auf Seiten der Caterer ebenso wie die Pädagogen in den Einrichtungen. Dazu müssen Inhalte der Ernährungsbildung Einzug in die Schullehrpläne sowie die Lehrpläne der Universitäten finden, damit die kommenden Generationen ganz selbstverständlich ein gesundes, nachhaltiges Essverhalten lernen und leben. Auch die Mitarbeiter bei den Caterern müssen angemessen geschult werden. Die Unternehmen fragen sich: Wer übernimmt die kostenintensiven Schulungsgebühren? Werden die Angebote auf die betriebsspezifischen Gegebenheiten abgestimmt?



Fragen gibt es auch bezüglich der von politischer Seite skizzierten Zeiträume der Umsetzung. Sie erscheinen in ihrer bisher kommunizierten Form wenig realistisch.

Wer von Unternehmen schnelles Handeln fordert, der muss auch auf Seiten der Behörden für Tempo sorgen. Die bürokratischen Hürden, die Caterer z. B. beim Aus- oder Umbau ihrer Küchen überwinden müssen, sind viel zu hoch. Hier brauchen wir dringend einen Wandel in den Verwaltungen – weg von der Überregulierung, hin zu schlanken Prozessen und schnellen Verfahren.

→ Die Cateringunternehmen als zentrale Akteure der täglichen Essensversorgung in den Schulen und Kitas wollen Partner der Politik sein und nicht Gegner bei der Zusammenarbeit.

Konflikte

Bisher fehlt eine klare Definition des Begriffes Regionalität. Hierfür werden deutliche und gut nachvollziehbare Begriffsbeschreibungen erwartet, die bundesweit einheitlich gelten müssen.

Cateringbetriebe berichten vielfach von Schwierigkeiten bei der Beschaffung von bio-regionaler Ware – insbesondere am Beispiel von Kartoffeln und Gemüse aus Ost- und Mitteldeutschland sind uns Erfahrungen von fehlenden Ressourcen bekannt. Das Angebot am Markt reicht nicht aus, um größere Mengen zu beziehen.

Auch entsprechende Schäl- und Kühlbetriebe fehlen in vielen Regionen. Als Cateringbetriebe sind wir auf einen entsprechenden Vorverarbeitungsgrad der Lebensmittel (geschält und geschnitten, ggf. tiefgekühlt) angewiesen. Der Preis für die Ware muss in den wirtschaftlichen Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung passen. Deshalb brauchen wir finanzierungssichernde Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Teller.

→ Solange die Grundlagen für die Nutzung regionaler Lebensmittel fehlen – die Erzeugerbetriebe aus der Landwirtschaft, die Zulieferer und Verarbeiter – kann der Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung kaum steigen.