



ConPolicy
Institut für Verbraucherpolitik

Juni 2021

Wege zu einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen

Bericht

Erstellt im Auftrag von:

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Düsseldorf

durch:

ConPolicy GmbH
Institut für Verbraucherpolitik
Friedrichstr. 224
10969 Berlin
www.conpolicy.de

Autor*innen:

Dr. Viola Muster
Dr. Julius Rauber
Prof. Dr. Christian Thorun

Zusammenfassung

Nordrhein-Westfalen (NRW) hat in seiner Nachhaltigkeitsstrategie festgeschrieben, wie es zur Erreichung der globalen Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, kurz: SDGs) beitragen will. Eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann zur Erreichung mehrerer SDGs beitragen: einer gesunden Ernährung (SDG 2 und 3), einer nachhaltigen Landwirtschaft (SDG 2) und nachhaltigen Lebensstilen (SDG 12).

Um eine nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion in NRW zu fördern, ist die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen besonders geeignet. Einrichtungen wie Kitas, Schulen oder öffentliche Kantinen stellen zentrale Alltagsorte von Menschen dar, in denen wichtige Ernährungserfahrungen gesammelt werden. Durch die Verarbeitung großer Warenmengen und die Verpflegung einer hohen Anzahl an Verbraucher*innen kann auf die Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Ernährungssituation vor Ort ein relevanter Einfluss ausgeübt werden. Politik kann zudem einen direkten Einfluss auf die Ausgestaltung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ausüben und im Rahmen einer nachhaltigen Beschaffung eine zentrale Vorbildrolle einnehmen.

Vor diesem Hintergrund zeigt der vorliegende Bericht auf, wie in Nordrhein-Westfalen eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen gefördert werden kann.

In einem **ersten Schritt** werden hierfür **bestehende Good-Practice-Beispiele analysiert**, die Aufschluss darüber geben, wie in anderen Städten und Regionen eine nachhaltige Ernährung bzw. eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung gefördert wird. Anhand von acht Kriterien werden die Beispiele Kopenhagen, Berlin, Hessen und München analysiert. Zudem werden relevante wissenschaftliche Empfehlungen ergänzt. Die Analyse zeigt etwa, dass ein übergeordneter, ernährungspolitischer Rahmen und die Festlegung von Zielen relevant sind. Der Ausbau einer bioregionalen Versorgung steht bei allen Beispielen im Mittelpunkt. Zur Erreichung der Ziele werden etwa Schulungs-, Beratungs- und Vernetzungsmaßnahmen für die verschiedenen Akteure der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt. Zentrale Adressaten sind dabei Kitas, Schulen und Verwaltungseinrichtungen. Die Bedingungen in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion der Good-Practice-Beispiele unterscheiden sich dabei recht deutlich.

In einem **zweiten Schritt** werden **die Ausgangsbedingungen in NRW für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung analysiert**. Anhand der entwickelten Analyse Kriterien wird der Status quo in NRW beschrieben. Anschließend wird bewertet, wie diese Bedingungen vor dem Hintergrund der Good-Practice-Analyse einzuordnen sind. Es zeigt sich, dass in NRW – im Unterschied zu den Beispielen – sowohl der politische Rahmen als auch die Ziele für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung stärker ausgearbeitet werden sollten. Zwar gibt es eine Nachhaltigkeitsstrategie; diese ist jedoch angesichts ihrer Breite für den Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung nicht konkret genug. Es gibt zahlreiche relevante Projekte und Aktivitäten unterschiedlicher Akteure, was sehr positiv zu bewerten ist. Diese agieren jedoch vielfach „nebeneinander“. Mögliche Synergieeffekte gilt es deshalb in Zukunft noch besser auszuschöpfen. Ähnlich zu den Good-Practice-Beispielen werden in den Projekten zwar maßgeblich Schulungs-, Beratungs- und Vernetzungsmaßnahmen umgesetzt. Zukünftig sollte jedoch noch stärker der Fokus daraufgelegt werden, langfristige Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung in NRW voranzutreiben. Hierfür könnten strategisch wirksame und verlässliche Unterstützungsangebote geschaffen werden, die in der Fläche wirksam sind und attraktive Anreize für Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung bieten.

Auf Basis dieser beiden Analysekapitel werden in einem **dritten Schritt Empfehlungen für Maßnahmen erarbeitet**, wie eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW gefördert werden kann. Die Maßnahmen sollen zu folgenden zentralen Zielsetzungen beitragen: **(i)** Es sollten **eine Vision und konkrete Ziele** benannt werden. **(ii)** Die **Vernetzung** sollte **gefördert** und eine **Strategie entwickelt** werden. **(iii)** Eine **verlässliche Unterstützung** sollte geleistet und **Bestehendes** besser **genutzt** werden. **(iv)** **Dezentralität und Vor-Ort-Lösungen** sollten gewährleistet werden. **(v)** Schließlich sollte **mehr Transparenz** geschaffen und **Wirkungen gemessen** werden.

Folgende konkrete Empfehlungen werden vorgeschlagen: Erstens sollte das Land NRW einen **Dialogprozess zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung** in NRW initiieren, in dem die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung ein

zentrales Handlungsfeld einnimmt. Für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung sollten die folgenden relevanten Zielbereiche diskutiert werden: Bio-Anteil schrittweise erhöhen; Lebensmittelabfälle reduzieren; Weniger, aber besseres Fleisch einsetzen; Saisonale und unverarbeitete Lebensmittel bevorzugen; Bioregionale Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung aufbauen sowie die Attraktivität des Speisenangebots und die Gästekommunikation verbessern.

Zweitens wird empfohlen, dass das Land drei **Umsetzungshilfen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung auf den Weg bringt**. Die Umsetzungshilfen sollten insbesondere die Regierungspräsidien und Kommunen adressieren, damit diese regional bzw. kommunal tätig werden. Hierfür werden drei Vorschläge unterbreitet: **(i)** Regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung; **(ii)** Landesprogramm Bio-Städte NRW und **(iii)** Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung.

Alle drei Umsetzungshilfen sollen schrittweise eingeführt und umgesetzt werden. Für eine praxistaugliche und möglichst effiziente Umsetzung ist es sinnvoll, die Umsetzungshilfen zunächst in einem kleinen Rahmen zu testen, dann zu evaluieren und - nach positiver Bewertung - in größerem Umfang umzusetzen.

Die **Regionalen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung** könnten unter anderem zum Vergabeprozess informieren und beraten, regionale Bieter-Dialoge organisieren, regionale Akteure beraten und beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten unterstützen. Die regionalen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung könnten in einer Pilotphase zunächst nur von einem Regierungspräsidium umgesetzt und z.B. an dessen zentrale Vergabestelle angegliedert werden. Alternativ wäre denkbar, dass zunächst eine Pilotregion ausgewählt wird und die Umsetzung der Kompetenzstelle von einem Akteur übernommen wird, der bereits in der Beratung und Vernetzung zu regionaler Wertschöpfung und Beschaffung aktiv ist.

Das **Landesprogramm Bio-Städte NRW** knüpft an die Idee des bereits bestehenden Bio-Städte-Netzwerks Deutschland an. Auch für eine Bewerbung im Rahmen des NRW-Landesprogrammes müssten Voraussetzungen erfüllt werden. So sollten z.B. ein Beschluss des Stadt- bzw. Gemeinderats sowie Interessenbekundungen von relevanten Stakeholdern vorliegen. Die Kommunen könnten anschließend Mittel z.B. für die Schaffung einer Koordinationsstelle, für Austauschformate, Öffentlichkeitsarbeit oder Beratungsangebote erhalten. Das Landesprogramm Bio-Städte NRW sollte vom MULNV eingerichtet und vom LANUV betreut werden. Entsprechend sollte das Programm im neuen Haushalt nach der Landtagswahl 2022 veranschlagt werden. In einer ersten Programmphase könnten fünf bis zehn Bio-Städte (möglichst aus unterschiedlichen Regionen NRWs) gefördert werden. Nach drei Jahren könnte die zweite Programmphase mit höherem Volumen und anspruchsvolleren Bewerbungskriterien eingeleitet werden.

Die **Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung** lehnt sich an das Erfolgsmodell „House of Food“ in Kopenhagen und die „Kantine Zukunft“ in Berlin an. Es sollen regionale Kantinen- bzw. Caterer-Beratungsteams gegründet werden, die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung im Umstellungsprozess praktisch und vor Ort begleiten. Von der Bestandsaufnahme über die Definition von Handlungsbereichen hin zur praktischen Anpassung und Neuausrichtung der Kantinen- und Cateringprozesse und -produkte sollen die regionalen Beratungsteams den Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung umfassend zur Seite stehen. Die Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung könnte in einem ersten Schritt an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung angegliedert werden, die über umfangreiche Erfahrungen in der Beratung von Kantinen und Caterern verfügt. In der Anfangsphase könnte ein Konzept entwickelt werden, wie die Kantinen-Beratung auch regional verankert und ausgestaltet werden kann.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	6
1.1	Hintergrund	6
1.2	Zielsetzung und Fragestellungen der Studie	7
1.3	Verwendete Methodik	7
1.4	Struktur der Studie	7
2	Praxis-Beispiele und wissenschaftliche Empfehlungen zur Ausgestaltung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung	8
2.1	Politische Rahmenbedingungen	8
2.2	Ziele und Zielerreichung	9
2.3	Zentrale Handlungsbereiche und Maßnahmen	10
2.4	Relevante Akteure und Zusammenarbeit mit Stakeholdern	12
2.5	Adressaten	14
2.6	Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion	14
2.7	Merkmale der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung	16
2.8	Sozio-kulturelle Rahmenbedingungen	17
3	Rahmenbedingungen und Engagement für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen	19
3.1	Politische Rahmenbedingungen	19
3.2	Ziele und Zielerreichung	20
3.3	Zentrale Handlungsbereiche	21
3.4	Relevante Akteure und Zusammenarbeit mit Stakeholdern	23
3.5	Adressaten	24
3.6	Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion	24
3.7	Merkmale der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung	26
3.8	Sozio-kulturelle Rahmenbedingungen	27
4	Empfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW	29
4.1	Zielsetzungen	29
4.2	Empfehlungen im Überblick	32
4.3	Dialogprozess erarbeitet Ernährungsstrategie	32
4.3.1	Hintergrund, Gesamtausrichtung und Narrativ des Dialogprozesses	32
4.3.2	Inhaltliche Ausgestaltung des Dialogprozesses	33
4.3.2.1	Zielsetzungen	33
4.3.2.2	Verschiedene Ebenen des Dialogprozesses	34
4.3.2.3	Handlungsfeld Gemeinschaftsverpflegung	34
4.3.3	Institutionelle Ausgestaltung des Dialogprozesses	36
4.3.4	Stakeholder und Kooperationspartner*innen	37
4.3.5	Road Map	37

4.4	Umsetzungshilfen fördern eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung vor Ort	38
4.4.1	Hintergrund, Gesamtausrichtung und Narrativ	38
4.4.2	Inhaltliche Ausgestaltung	39
4.4.2.1	Regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung	39
4.4.2.2	Landesprogramm Bio-Städte NRW	40
4.4.2.3	Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung	41
4.4.3	Institutionelle Ausgestaltung	42
4.4.4	Stakeholder und Kooperationspartner*innen	43
4.4.5	Road Map	44
5	Fazit	45
6	Literaturverzeichnis	46
	Anhang 1 Interviewleitfaden für Expert*inneninterviews	54
	Anhang 2: Übersicht über Interviewpartner*innen und Fokusgruppenteilnehmer*innen	56

1 Einleitung

1.1 Hintergrund

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung stellt einen zentralen Hebel dar, um eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und eine nachhaltige Ernährung zu fördern. Einerseits kann durch die Nachfrage und Verarbeitung großer Warenmengen in der Gemeinschaftsverpflegung und andererseits durch die Bereitstellung von Speisen für eine große Anzahl an Verbraucher*innen ein bedeutender Einfluss auf die Lebensmittelproduktion und Ernährungssituation vor Ort ausgeübt werden. Die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Krankenhäusern, Seniorenheimen, Strafanstalten oder Behördenkantinen als Teilbereich der öffentlichen Beschaffung (kurz: öffentliche Gemeinschaftsverpflegung), spielt für den Wandel hin zu einer nachhaltigen Ernährung eine herausgehobene Rolle. Schließlich tragen öffentliche Institutionen ein besonderes Maß an gesellschaftlicher Verantwortung und nehmen eine Vorbildfunktion ein.

In den letzten Jahren hat sich eine zunehmende Anzahl an kommunalen und zivilgesellschaftlichen Akteuren für Förderung einer nachhaltigen Ernährung vor Ort eingesetzt, in deren Mittelpunkt immer auch eine nachhaltige (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung steht. Diese Good-Practice-Beispiele zeigen zwar auf, welche Stellschrauben für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung relevant sein können. Allerdings ist bislang unklar, unter welchen Voraussetzungen diese „Vor-Ort-Lösungen“ (wie etwa in Kopenhagen oder Berlin) auf andere Regionen, z.B. auf das Bundesland Nordrhein-Westfalen (NRW), übertragen werden können.

Auch in NRW gibt es kommunale und zivilgesellschaftliche Initiativen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung und einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Ernährungsräte in Köln und Bonn). Die NRW-Landesregierung unterstützt mit Aktivitäten wie dem Projekt MehrWertKonsum, der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, der neu eingerichteten Vernetzungsstelle Seniorenverpflegung, dem Hochschulprojekt NEiS, dem Projekt „NRW kocht mit Bio“, dem Projekt „NRW KANTinen Nachhaltig gestalten“ oder dem bereits abgeschlossenen „100-Kantinen-Programm“ eine nachhaltige Ernährung und nachhaltige (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung in NRW.

Im Rahmen des Projektes MehrWertKonsum hat die Verbraucherzentrale NRW (VZ NRW) erfolgreich mit Kitas, Schulen und Jugendherbergen Maßnahmen zur Förderung einer abfallarmen, klimafreundlichen Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt. Die Ergebnisse zeigen jedoch – neben den Erfolgen – auch Barrieren auf, die einem weiteren Vorkommen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung entgegenstehen. So ist beispielsweise deutlich geworden, dass ein fortlaufender, einrichtungsspezifischer Unterstützungsbedarf notwendig ist, der über den regulären Projektrahmen hinaus geht.

Aufbauend auf diesen verschiedenen Aktivitäten ist es daher für NRW wichtig, ein strategisch ausgerichtetes und systematisches Gesamtverfahren zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu erarbeiten. Es sollte geklärt werden, was die zentralen Bausteine zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW sind.

1.2 Zielsetzung und Fragestellungen der Studie

Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, wie eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW realisiert werden kann. Ziel der vorliegenden Studie ist es, genauer zu beleuchten, wie die Ausgangsbedingungen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW sind und wie hierauf aufbauend politische Empfehlungen aussehen könnten, um eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW voranzutreiben.

1.3 Verwendete Methodik

Die vorliegende Studie baut auf einer Kombination aus Literatursauswertung und qualitativer Sozialforschung durch Expert*inneninterviews und eine Expert*innen-Fokusgruppe auf. Die fünf Expert*inneninterviews wurden zur Bestandsaufnahme von NRW (Kapitel 3) herangezogen. Sie wurden im März 2021 telefonisch bzw. per Videotelefonie durchgeführt und dauerten zwischen 30 und 50 Minuten. Grundlage der Expert*inneninterviews bildete ein Leitfaden, der im Anhang der Studie zu finden ist.

Die Expert*innenfokusgruppe fand am 29. März 2021 mit sechs Expert*innen ebenfalls mittels eines Videokonferenzsystems statt. Zudem waren zwei Vertreter der VZ NRW anwesend. Die Fokusgruppe dauerte zwei Stunden und diente vorrangig zur Diskussion und Bewertung der entwickelten Empfehlungen (Kapitel 4). Auch wurden die Bewertungen zum Status quo in NRW kritisch reflektiert (Kapitel 3). Grundlage bzw. Stimulus der Expert*innenfokusgruppe waren zwei kurze, fachliche Impulse durch die Autor*innen der vorliegenden Studie.

Weder aus den Expert*inneninterviews noch aus der Fokusgruppe wird wörtlich zitiert. Vielmehr wurden die Ergebnisse und Anregungen aus den Gesprächen in den vorliegenden Text integriert. Wir danken allen Interviewpartner*innen und den Teilnehmer*innen der Fokusgruppe für Ihre Zeit und Expertise.

1.4 Struktur der Studie

Im ersten Schritt werden vier ausgewählte Praxisbeispiele (Kopenhagen, Berlin, München, und Hessen) anhand von acht Analyse Kriterien vorgestellt und miteinander verglichen. Zudem werden Literaturempfehlungen zu diesen Kriterien vorgestellt.

Im zweiten Schritt werden die Ausgangsbedingungen in NRW anhand der acht Kriterien analysiert und – im Vergleich zu den Praxiserfahrungen und wissenschaftlichen Empfehlungen – bewertet.

Schließlich werden vor diesem Hintergrund in einem dritten Schritt Handlungsempfehlungen entwickelt, wie eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW unterstützt werden kann. Der Bericht endet mit einem Fazit.

2 Praxis-Beispiele und wissenschaftliche Empfehlungen zur Ausgestaltung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

In den letzten Jahren haben sich sowohl international als auch in Deutschland unterschiedliche Akteure aus Politik und Zivilgesellschaft für die Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung engagiert. Es entstanden zahlreiche lokale und regionale Strategien, Programme und Projekte, die teilweise als „Good-Practice-Beispiele“ und Vorbilder für andere Regionen diskutiert werden. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass die regionalen Ausgangs- und Rahmenbedingungen jeweils sehr unterschiedlich sind. Ob und inwieweit die Erfahrungen und Erfolge bestehender Beispiele auf andere Kommunen und Regionen übertragen werden können, ist somit unklar. Um aus unterschiedlichen Praxisbeispielen zu lernen, ist es deshalb notwendig, anhand zentraler Vergleichskriterien Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu beleuchten. Auch ist es von Bedeutung, bestehende wissenschaftliche Erkenntnisse und Empfehlungen zu verschiedenen Kriterien zu sondieren. Praxisleitfäden, insofern sie von wissenschaftlichen Beratungs- und Forschungsinstituten erstellt wurden, werden hierbei ebenfalls berücksichtigt.

Nachfolgend werden die Analyseergebnisse zu acht Vergleichskriterien dargestellt. Analysiert wurden die Aktivitäten der Stadt Kopenhagen, des Landes Berlin, des Landes Hessen und der Stadt München. Diese vier Praxisbeispiele wurden wegen ihres Leuchtturm-Charakters (Kopenhagen, Berlin), wegen der Relevanz als Flächenland (Hessen) und der besonderen Schwerpunktsetzung (Biostadt München) ausgewählt. Neben der Auswertung dieser vier Praxisbeispiele werden für jedes Analysekriterium die relevanten Erkenntnisse und Empfehlungen aus wissenschaftlicher Sicht kondensiert dargestellt.

Die acht Vergleichskriterien wurden in einem zweistufigen Verfahren entwickelt: In einem ersten Schritt wurden deduktiv Analysekriterien festgelegt, die dazu geeignet sind, die Praxisbeispiele möglichst ganzheitlich zu erfassen, zentrale Merkmale herauszustellen und die Durchführung des Desk Research zu steuern. Die Recherche-Ergebnisse wurden in einem Analyseraster festgehalten. In einem zweiten Schritt wurden die Analysekriterien – auf Basis der Recherche-Ergebnisse – induktiv ergänzt und angepasst.

2.1 Politische Rahmenbedingungen

Praxis: Berlin, Kopenhagen und München sind Städte bzw. Stadtstaaten. Hier von ist Berlin mit ca. 3,7 Mio. Menschen am bevölkerungsreichsten und Kopenhagen mit rund 600.000 Einwohner*innen am kleinsten. München hat ca. 1,5 Mio. Einwohner*innen. Hessen ist das siebtgrößte Bundesland in Deutschland mit rund 6,2 Mio. Einwohner*innen.

In allen vier Praxisbeispielen gibt es einen übergeordneten politischen Rahmen, innerhalb dessen die Gemeinschaftsverpflegung Richtung Nachhaltigkeit weiterentwickelt werden soll. Die Bundesländer Berlin und Hessen haben

Ernährungsstrategien als übergeordneten Rahmen zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung verabschiedet (MUKLV, 2020; SenJVA, 2021a). Die Ernährungsstrategien umfassen neben der Gemeinschaftsverpflegung auch andere ernährungspolitisch relevante Bereiche, wie z.B. die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten oder Ernährungsbildung. München fördert eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Vorhabens „Biostadt München“ (Landeshauptstadt München, 2020). Im Mittelpunkt stehen dabei die Förderung einer bioregionalen Versorgung, des dafür notwendigen Ökolandbaus in der Region und die Steigerung des Anteils an Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie. In Kopenhagen entstand die Idee für die Verbesserung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung im Kontext der Vision „Öko-Metropole – Unsere Vision für Kopenhagen 2015“. Hierbei ging es nicht nur um nachhaltige Ernährung im engeren Sinne, sondern um die Förderung einer nachhaltigen Lebensweise in Kopenhagen insgesamt (Stierand & Lünenborg, 2018).

Wissenschaft: Aus wissenschaftlicher Sicht wird eine systemische, ganzheitliche Vorgehensweise zur Transformation von Ernährungssystemen empfohlen, da nur auf diese Weise auch relevante, häufig systemische Hemmnisse wie z.B. Preisdruck, fehlende Infrastrukturen und Netzwerke sowie fehlendes Wissen abgebaut werden können (Eberle et al., 2018; Quack & Teufel, 2020). Übergeordnete Ernährungsstrategien und die damit verbundenen Koordinations- und Abstimmungsprozesse sind daher besonders gut geeignet, solche Veränderungsprozesse anzustoßen und zu lenken.

2.2 Ziele und Zielerreichung

Praxis: In den vier analysierten Praxisbeispielen steht die *Steigerung des Bio-Anteils* im Mittelpunkt. Zudem soll die *Regionalität* der Lebensmittel gefördert werden. Der Ausbau einer *bioregionalen Versorgung* steht somit im Mittelpunkt. Um entstehende Mehrkosten so gering wie möglich zu halten bzw. gänzlich zu vermeiden, sollen Veränderungen vom Einkauf über die Speisenplanung und die Speisenzubereitung erfolgen (Kopenhagen, Berlin). Zentrale Grundsätze sind hierbei etwa den Gemüseanteil zu erhöhen und den Fleischanteil zu reduzieren, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und möglichst frische und saisonale Lebensmittel zu verwenden. In der hessischen Ernährungsstrategie stellt die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einen zentralen Handlungsbe- reich dar, der jedoch – zumindest im Strategiedokument – nicht explizit mit der Gemeinschaftsverpflegung verknüpft ist (MUKLV, 2020). Ein zentrales Ziel der Praxisbeispiele ist zudem, die *Attraktivität und Qualität* des Verpflegungsangebots zu steigern (Kopenhagen, Berlin). Das Essen soll gesünder, schmackhafter und nachhaltiger sein, ohne dabei mehr zu kosten. Ein möglicher Trade-off zwischen „Nachhaltigkeit“ und „Attraktivität durch Preis und Geschmack“ soll unbedingt vermieden werden.

Während Kopenhagen, Berlin und München feste Zielvorgaben für den Bio-Anteil definieren, enthält die Ernährungsstrategie Hessens keine konkreten, überprüf- baren Zielvorgaben. In Kopenhagen etwa wurden die Zielvorgaben sukzessive von 60 Prozent im Jahr 2009, auf 75 Prozent im Jahr 2011 und auf 90 Prozent im Jahr 2015 erhöht. In Berlin lautet der aktuelle Zielwert 50

Prozent Bio-Anteil des Gesamtwareneinsatzes bis Ende 2021 (Food Service, 2020).

In Kopenhagen wurde das genannte Ziel bis 2015 auch tatsächlich erreicht. Die anderen Praxisbeispiele stehen noch am Anfang der Umsetzung (in Berlin und Hessen seit 2020). In München laufen verschiedene Aktivitäten seit 2006, die stetig erweitert werden.

Wissenschaft: Eine nachhaltige Ernährung zeichnet sich dadurch aus, dass sie überwiegend pflanzlich, ökologisch hergestellt, möglichst regional und saisonal, wenig verarbeitet, fair und ressourceneffizient sowie zugleich gesund und wohlschmeckend ist (von Koerber, 2014). Zur Realisierung einer nachhaltigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung, sollten Transformationsprozesse deshalb auf folgende zentrale Ziele fokussieren (Quack & Teufel, 2020): Mengemäßig deutliche Reduktion des Anteils tierischer Produkte/ Erhöhung des Anteils an attraktiven, fleischfreien Alternativen bzw. qualitativ hochwertigen Fleischprodukten, Reduktion des Lebensmittelabfalls, Erhöhung des Anteils an nachhaltig produzierten Lebensmitteln, insbesondere Bio-Produkten, und Erhöhung der Wertschätzung bei Verbraucher*innen. Übergeordnete Visionen bzw. Leitziele sowie konkrete, operationalisierbare Handlungsziele werden als zentrale Voraussetzung zur Schaffung von Legitimation und Akzeptanz bei allen Beteiligten, zur Ressourcenmobilisierung und effektiven Umsetzung gesehen (Quack & Teufel, 2020). Die Ziele sollten also im Bestfall SMART sein (d.h. spezifisch, messbar, akzeptiert, realistisch und terminiert). Sinnvoll kann auch ein Wirkungsmodell sein, das aufzeigt, wie die verschiedenen Maßnahmen zur Zielerreichung beitragen. Um den Umsetzungs- und Zielerreichungsprozess zu steuern (und ggf. nachzubessern), sollte dieser durch ein schlankes Monitoring begleitet werden.

2.3 Zentrale Handlungsbereiche und Maßnahmen

Praxis: In den vier Praxisbeispielen sind Schulungs-, Beratungs- und Vernetzungsmaßnahmen für die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung von Bedeutung. Hierfür haben Kopenhagen und Berlin (vorrübergehend) Institutionen geschaffen, die diese Maßnahmen koordinieren und umsetzen (Kopenhagen: House of Food (das mittlerweile aber nicht mehr existiert); Berlin: Kantine Zukunft). In Berlin und München wurden die Beschaffungskriterien bzw. die Vorgaben für Ausschreibungen angepasst. Zudem zeichnen sich Kopenhagen, Berlin und München dadurch aus, dass es verschiedene Maßnahmen(bündel) gibt, die sich gegenseitig ergänzen.

Zentrale Maßnahmen in Kopenhagen waren Angebote zur systematischen Analyse der Ausgangsbedingungen jeder Organisation und individuellen Ableitung von Handlungsempfehlungen (Öko-Lift), ein Schulungsangebot aus sechs Modulen, ein Programm zur Förderung der Speisenversorgung an Schulen ohne Kücheninfrastruktur (EAT-Programm), Modellschulen, in denen die Kinder in die Speisenplanung und -zubereitung partizipativ mit eingebunden wurden (Food-Schools), die Etablierung des House of Food und die Entwicklung eines Bio-Logos in drei Stufen, die je nach Bio-Anteil an Kantinen vergeben werden können (Bio-Cuisine-Logo) (Stierand & Lünenborg, 2018).

Berlin hat ebenfalls konkrete, strategische Maßnahmen(bündel) benannt: **(i)** der Aufbau der „Kantine Zukunft“ für Weiterbildung, Beratung (u.a. erstellen hier Spitzenköche kostenlos nachhaltige Rezepte für die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung) und Vernetzung, **(ii)** die Bio-Zertifizierung von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung, **(iii)** eine stärkere Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in der Beschaffung und **(iv)** die Qualitätssteigerung in der Kita- und Schulverpflegung (SenJVA, 2021b).

In München ist von zentraler Bedeutung, dass die Vorgaben für Ausschreibungen verändert wurden und ein Bio-Mindestanteil von 50 Prozent (des Geldwertes) und ein Drittel frische Lebensmittel gefordert werden (Fülles et al., 2017). Im Projekt „Bio für Kinder“ wurden etwa Kitas mit Hilfe von Unternehmenspaten finanziell unterstützt und erhielten Beratungsangebote für die Umstellung auf Bio. Es wurde ein Biospeiseplan-Manager allen Kitas zur Verfügung gestellt. Für die Verankerung von Bio in den städtischen Kantinen und auf Veranstaltungen wurde etwa ein Arbeitskreis gegründet und es wurden Pilotprojekte in ausgewählten Kantinen gestartet. Zudem hat sich München in die Gründung und Ausgestaltung des Biostädte-Netzwerkes eingebracht, in dem die Vernetzung zwischen den Kommunen gefördert und Erfahrungen ausgetauscht werden. Als nächsten Schritt wird auch in München die Gründung eines „House of Food“ diskutiert (RGU München, 2018; Stadtratsfraktion Die Grünen München, 2020).

In der hessischen Ernährungsstrategie gibt es keine übergeordneten Maßnahmenbündel, sondern zunächst eine Zusammenstellung an derzeit laufenden und neuen Maßnahmen im Handlungsbereich Gemeinschaftsverpflegung. Als neue Maßnahmen werden etwa die Erstellung eines Handlungsleitfadens, der Start eines Landesprogramms „100 Klima-Kantinen“ und ein Förderprogramm für bioregionale Versorgung in Verbindung mit den Ökomodellregionen des Landes genannt (MUKLV, 2020).

Wissenschaft: Aus wissenschaftlicher Sicht ist es von zentraler Bedeutung, dass Ziele mit konkreten Maßnahmen hinterlegt werden (Quack & Teufel, 2020). Dabei geht es bei der Erreichung komplexer gesellschaftlicher Ziele selten um Einzelmaßnahmen, sondern um sogenannte „Maßnahmenbündel“, die aus unterschiedlichen harten und weichen, sich gegenseitig ergänzenden Instrumenten bestehen (am Beispiel des nationalen Programms für nachhaltigen Konsum z.B. Muster et al., 2020). Unter „harte“ Maßnahmen fallen z.B. ordnungsrechtliche und finanzielle Maßnahmen. Unter „weiche“ Maßnahmen fallen z.B. Kommunikations- und Bildungsmaßnahmen. So erscheint es auch für die Gestaltung einer Gemeinschaftsverpflegungsstrategie sinnvoll, ausgerichtet am Gesamtziel, unterschiedliche Maßnahmen zu kombinieren – etwa eine Anpassung von Verwaltungsvorschriften in der Beschaffung, Anreizsysteme zur Förderung relevanter Marktbereiche und Kommunikations-, Beratungs- und Vernetzungsmaßnahmen (siehe hierzu z.B. auch die Empfehlungen für Berlin, Haack et al., 2018).

Zur *Erhöhung des Bio-Anteils* durch Kommunen werden beispielsweise folgende Maßnahmen diskutiert (Fülles et al., 2017; Huber et al., 2019): Bestandsaufnahme, politische Beschlüsse fassen, den rechtlichen Rahmen anpassen (z.B. Verwaltungsvorschriften erlassen), Verantwortlichkeiten benennen, personelle und finanzielle Ressourcen bereitstellen, Kommunikation und

Beteiligung relevanter Akteure, Beratung und Unterstützung für die Anwendung der Vorgaben, eine übergeordnete (Ernährungs-)Strategie, Austauschformate mit potentiellen Bietern schaffen, begleitende, die Öffentlichkeit sensibilisierende Aktionen und Formate umsetzen sowie Monitoring, Erfolgskontrolle und ggf. Nachsteuerung und Weiterentwicklung der Maßnahmen.

Erfolgsversprechende Maßnahmen zur *Reduktion von Lebensmittelabfällen* in der Gemeinschaftsverpflegung sind etwa (Kuntscher et al., 2020; Schmidt et al., 2019): Monitoring von Abfallmengen, die Förderung von professionellen Verpflegungsbeauftragten, eine bewusste Gestaltung von Ausschreibungen sowie die Förderung von Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals. Die Akteure der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung sollten darin unterstützt werden z.B. ein Managementsystem für die Mittagsverpflegung einzuführen, selbst Abfallmessungen durchzuführen, die Planung von Speisemengen bedarfsgerechter vorzunehmen, kleinere Portionen anzubieten (und stattdessen Nachschlag zu ermöglichen), die Kommunikation und Wertschätzung bei allen relevanten Stakeholdern zu fördern (Gästen, Caterer, Zulieferer, etc.) sowie ein Leitbild zu entwickeln.

2.4 Relevante Akteure und Zusammenarbeit mit Stakeholdern

Praxis: Bei den analysierten Praxisbeispielen ist jeweils die Verwaltung des Landes oder der Kommune im Bereich Umwelt (Kopenhagen, Hessen, München) oder Verbraucherschutz (Berlin) federführend verantwortlich. In Kopenhagen und Berlin wurden – wie bereits erwähnt – zudem (vorrübergehend) Institutionen geschaffen, die für die Beratung, Qualifizierung und Vernetzung zuständig sind. Das sogenannte „House of Food“ (Kopenhagen) bzw. die nach diesem Beispiel errichtete „Kantine Zukunft“ (Berlin) fungier(t)en als Beratungs- und Schulungszentrum sowie als Vernetzer zwischen regionalen, ökologischen Erzeuger*innen und öffentlichen Kantinen, (Groß-)küchen und Caterern. Auch in München wird die Einrichtung solch einer Institution diskutiert.

Die Einbindung von Stakeholdern in die Entwicklung und Umsetzung von Strategien und Maßnahmen unterscheidet sich bei den vier Praxisbeispielen deutlich. In Kopenhagen lag der Fokus klar auf dem Einbezug städtischer Institutionen und angestellten Personen, da Kopenhagen mit 43.000 Mitarbeiter*innen Dänemarks größter Arbeitgeber ist (Europäische Kommission, 2020). In Berlin wurde die Ernährungsstrategie und damit auch das Vorgehen zur Gemeinschaftsverpflegung in einem partizipativen Multi-Stakeholder-Prozess erarbeitet, in den Akteure aus Land- und Ernährungswirtschaft, Zivilgesellschaft und Wissenschaft eingebunden waren. Der Prozess bestand aus einer Steuerungsgruppe, einem Arbeitsgremium (dem Plenum) und einem Fachbeirat (Haack et al., 2018). Kritisiert wird jedoch, dass die Zivilgesellschaft zum Ende des Strategieprozesses und in der Umsetzung nicht mehr ausreichend Gehör und Beteiligung findet (Ronzheimer, 2019). Seit vielen Jahren gibt es in Hessen das „Netzwerk Ernährung“, in welchem ebenfalls unterschiedliche Akteure aus Politik, Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft vernetzt sind. Der Entwicklung der Ernährungsstrategie ging zudem das Projekt „Essen in Hessen“ voraus, das u.a. vom MUKLV Hessen gefördert wurde und neben der Zusammenarbeit mit Modellbetrieben auch eine Dialogplattform für den

Austausch relevanter Stakeholder initiiert und umgesetzt hat (WWF Deutschland, 2019). An der Erarbeitung der hessischen Ernährungsstrategie waren das Netzwerk bzw. die Dialogplattform jedoch nicht direkt beteiligt. So heißt es auf einer Webseite des hessischen Umweltministeriums aus Sicht des „Netzwerkes Ernährung“ lediglich, dass das Netzwerk die „Leitgedanken der hessischen Ernährungsstrategie“ unterstützt (MUKLV, 2021). Zur Bio-Stadt München heißt es auf der Webseite der Stadt, dass „[d]ie Biostadt München [...] von Anfang an mit einem breiten Spektrum an Kooperationspartnern aus den Bereichen Landwirtschaft, Handel, Umwelt und nachhaltige Ernährung zusammen[arbeitet]“ (Landeshauptstadt München, o.J.). Zudem war bzw. ist München sehr aktiv in der überregionalen Vernetzung mit anderen Kommunen, die eine bioregionale Versorgung vorantreiben wollen und ist Gründungsmitglied im Netzwerk deutscher Bio-Städte (Landeshauptstadt München, o.J.).

Wissenschaft: Klare Zuständigkeiten in Politik und Verwaltung für die Umsetzung einer regionalen Ernährungs- oder Gemeinschaftsverpflegungsstrategie, stellen einen zentralen Erfolgsfaktor dar (Wunder, 2018). Dabei ist es hilfreich, wenn die zuständigen Akteure ausreichend Gestaltungsspielraum haben (Wunder, 2018). Unabhängig vom konkreten Politikfeld „Ernährung“ ist festzuhalten, dass Strategien und Programme vor allem dann Aussicht auf erfolgreiche Umsetzung haben, wenn die verantwortlichen Akteure proaktiv handeln und durchsetzungsstark sind. Dabei gilt, je höher die politische Ebene, die sich zu den Zielen einer Strategie (öffentlich und auch nach innen in die eigenen Institutionen) bekennt, desto wahrscheinlicher werden dann auch konkrete Maßnahmen erfolgreich umgesetzt (Muster et al., 2020).

Grundsätzlich ist nachhaltige Ernährungspolitik dadurch geprägt, dass sich relevante Akteure auf unterschiedlichen Ebenen (Bund, Länder, Kommunen) und in unterschiedlichen Zuständigkeitsbereichen (z.B. Verbraucherschutz, Umwelt und Landwirtschaft) befinden (WBAE, 2020). Dies ist vor allem dann eine Herausforderung, wenn alle etwas, aber keiner die leitende Verantwortung übernimmt oder wenn aufgrund von Ressortprinzip und Zuständigkeitsgrenzen keine konstruktive Zusammenarbeit erfolgt.

Strategien zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung können „bottom up“ (z.B. durch zivilgesellschaftliche Institutionen wie Ernährungsräte) oder „top down“ (durch Politik) initiiert und entsprechend von unterschiedlichen Akteuren vorangetrieben werden. Angesichts der Komplexität regionaler Ernährungssysteme (mit der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung als zentralem Handlungsfeld) werden neue Formen von Governance, sogenannter „Urban Food Governance“ diskutiert (Hirsch, 2018), die sich durch eine aktivierende und ermöglichende Zusammenarbeit unterschiedlicher Akteure (Politik und Verwaltung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft) auszeichnen (Hirsch, 2018). Eberle et al. (2018) empfehlen eine regionale und auf Wertschöpfungsketten bezogene Zusammenarbeit vielfältiger Akteure aus Praxis, Zivilgesellschaft, Wissenschaft, Politik und Verwaltung. Entsprechend nehmen Kommunen (im Unterschied zu Landesakteuren) hier eine besondere Rolle ein. Auch Quack und Teufel (2020) konstatieren, dass Vernetzung und Kollaboration verschiedener Akteure für die angestrebte Transformation unverzichtbar sind. Dadurch können schließlich ein gemeinsames Verständnis,

Praxistauglichkeit, Akzeptanz und Identifikation mit den (zu entwickelnden) Lösungen gefördert werden (Wunder, 2018).

2.5 Adressaten

Praxis: In allen analysierten Praxisbeispielen wird die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kitas sowie Verwaltungseinrichtungen des Landes bzw. der Kommune adressiert. Darüber hinaus sind z.B. in Berlin auch andere öffentliche Einrichtungen, z.B. Studentenwerke, Krankenhäuser oder soziale Einrichtungen und städtische Betriebe wie die Berliner Verkehrsbetriebe beteiligt. In München sollen neben den kommunalen Kantinen auch sämtliche städtische Veranstaltungen, die sich an ein unterschiedliches Publikum richten, die Kriterien zum Bioanteil umsetzen.

Wissenschaft: Grundsätzlich sind alle Adressatengruppen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung relevant: Mitarbeiterverpflegung in Kantinen der Verwaltung/ öffentlichen Einrichtungen, die Krankenhaus- und Heimverpflegung, Verpflegung in der Bildung (Kitas, Schulen, Hochschulen) und Verpflegung in anderen öffentlichen Einrichtungen (z.B. Bundeswehr, Strafvollzug, etc.) (Göbel et al., 2017). Wichtig ist vor allem, dass die Adressatengruppe im Rahmen einer Strategie zur Förderung nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung genau benannt wird (Quack & Teufel, 2020). Während bekannt ist, dass die Adressatengruppe der Studierenden eine im Vergleich hohe Nachhaltigkeitsorientierung aufweist und nachhaltige Angebote verstärkt nachfragt (z.B. hierzu bereits Roehl & Strassner, 2011), weisen andere Adressatengruppen eine höhere Heterogenität auf. Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung verspricht insbesondere in Einrichtungen mit Kindern zahlreiche positive Effekte, da sich in dieser Altersgruppe Ernährungsgewohnheiten erst ausbilden (Steenbock et al., 2015; WBAE, 2020). Entsprechend liegen gerade für die Bereiche Schule und Kita zahlreiche Empfehlungen und Handreichungen vor (z.B. Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen, siehe INFORM, 2020). Im Unterschied zwischen Schulen und Kitas scheint es in Kitas leichter zu sein, den Bio-Anteil zu erhöhen, da es ein tendenziell höheres Gesundheitsbewusstsein der Eltern gibt, das Essen als Teil der Betreuung verstanden wird und zudem Preisunterschiede bei den Kita-Portionsgrößen eine weniger wichtige Rolle spielen (BLE, 2020).

2.6 Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

Praxis: Die landwirtschaftlichen Rahmenbedingungen unterscheiden sich bei den vier Praxisbeispielen. Die Ausgangsbedingungen in München sind besonders günstig, um auf eine bioregionale Versorgung in der Gemeinschaftsverpflegung umzustellen (z.B. Nefzger et al., 2016). Unter den deutschen Bundesländern liegt Bayern was Bio-Betriebe und biologisch bewirtschaftete Fläche angeht an der Spitze. Jeder dritte deutsche Bio-Betrieb befindet sich in Bayern (Stmelf, 2020a). Zwar gibt es auch in Bayern regionale Unterschiede, jedoch hat München im Regierungsbezirk Oberbayern den Vorteil, dass die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Produkten – im Vergleich etwa zu Regionen wie Oberfranken – besonders stark ausgeprägt sind. Der Ausbau des

Ökolandbaus in Bayern wächst zudem kontinuierlich (Ziel bis 2030: 30 Prozent der Fläche). Die bioregionale Versorgung und bioregionalen Wertschöpfungsketten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung werden insbesondere auch in Verbindung mit den Ökomodellregionen in Bayern gefördert (Stmelf, 2020b). Zwar sind auch in Brandenburg die biologisch bewirtschafteten Flächen in den letzten Jahren stark angestiegen und liegen über dem deutschen Durchschnittswert. Mittlerweile stellen rund 1.300 Betriebe in Brandenburg Bio-Produkte her (Kiel, 2020). Dennoch gibt es in Berlin weiterhin eine Unterversorgung an regionalen (konventionellen und biologisch hergestellten) Produkten wie Obst, Gemüse, Backwaren oder Fleisch (Stefanovic et al., 2016). Zudem sind – trotz verschiedener bestehender Initiativen – regionale Wertschöpfungsketten etwa im Bereich der Logistik und der Verarbeitungsinfrastruktur noch deutlich ausbaufähig (Kiel, 2020; Stefanovic et al., 2016). Es mangelt an Vernetzung und fachlichem Austausch zwischen den Landwirten, um die große Nachfrage aus Berlin zu befriedigen (Kiel, 2020). Mit der Förderung regionaler Wertschöpfungsketten soll ebenfalls die Außer-Haus-Verpflegung stärker mitberücksichtigt werden (MLUK, 2021).

In Hessen gibt es ebenfalls 12 Ökomodellregionen, in denen es darum geht, die Herstellung und Vermarktung von bioregionalen Produkten zu fördern. In einzelnen Ökomodellregionen wird bereits daran gearbeitet, bioregionale Wertschöpfungsketten stärker für die Gemeinschaftsverpflegung aufzubauen (z.B. Region Lahn-Dill-Gießen; Bio-Press, 2021).

Der dänische Bio-Lebensmittelsektor wurde bereits seit den 1980er Jahren gefördert und ist somit inzwischen sehr etabliert und professionalisiert (Kjeldsen & Ingemann, 2009, 2010; Michelsen, 2001). Die durchschnittliche Betriebsgröße unter den Bio-Betrieben innerhalb des dänischen Milchsektors ist beispielsweise schon größer als bei den konventionellen Konkurrenten (Kjeldsen et al., 2015). Mit einem Anteil von knapp 11 Prozent Ökolandbaufläche an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche liegt Dänemark im europaweiten Vergleich auf Platz 7. Deutschland ist mit knapp 8 Prozent auf Platz 13 (Eurostat, 2020).

Wissenschaft: Die landwirtschaftlichen und ernährungswirtschaftlichen Strukturen einer Region und die Ausgestaltung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung bedingen einander. Einerseits erleichtern zwar vorhandene bioregionale Versorgungsketten eine Neuausrichtung der Gemeinschaftsverpflegung. Andererseits kann gerade auch die Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung zu einem wichtigen „Pull-Faktor“ für den Ausbau des Ökolandbaus und einer ökologisch ausgerichteten Ernährungswirtschaft werden (Gusenbauer et al., 2018; Krämer & Roehl, 2018), indem etwa eine Erhöhung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung eine Anreizwirkung für die Umstellung auf ökologischen Landbau hat.

Um gemäß der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie im Jahr 2030 auf 20 Prozent der Ackerfläche Ökolandbau zu betreiben, braucht es auch eine entsprechend wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten. Gerade die (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung stellt hierfür einen zentralen Wachstumsmarkt dar. Durch die Nachfrage nach großen Warenmengen könnten die Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung zu einem wichtigen und verlässlichen Partner des Ökolandbaus werden.

2.7 Merkmale der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Praxis: Ein zentrales Merkmal der Gemeinschaftsverpflegung bei allen vier Praxisbeispielen (insbesondere im Kita- und Schulbereich) ist der hohe Anteil an Fremdbewirtschaftungen: Im Jahr 2018 wurden 57 Prozent der Schulen in Deutschland fremdbewirtschaftet (BMEL, 2018). Das heißt, die verantwortlichen Akteure der Gemeinschaftsverpflegung können nur mittelbar auf die Versorgung Einfluss nehmen, indem durch veränderte Ausschreibungs- und Vergabekriterien und die Auswahl von Verpflegungsanbietern Nachhaltigkeitskriterien verstärkt Berücksichtigung finden (hiervon ausgenommen sind sogenannte Dienstleistungskonzessionen bzw. Kantinenpachtverträge).

In Zusammenarbeit mit einem zivilgesellschaftlichen Bündnis wurde das Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz zur Stärkung von Nachhaltigkeitskriterien überarbeitet und im Jahr 2020 verabschiedet (Berliner Fairgabe-Bündnis, 2020). Konkretisiert wird das Gesetz durch die Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (SenUVK, 2019). Laut Verwaltungsvorschrift ist nur ein Anteil von 15 Prozent Bio gemessen am monetären Wareneinsatz vorgegeben. Tatsächlich lag aber wohl der Anteil an Bio-Lebensmitteln bereits in früheren Jahren oft höher (bis 40 Prozent) (Stefanovic et al., 2016; Stierand & Lünenborg, 2018). Allein in den Grundschulen werden täglich ca. 165.000 Mittagessen angeboten (Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg, 2019). Um die Schulverpflegung insgesamt konkurrieren ca. 24 Caterer (Stierand & Lünenborg, 2018). Um die anvisierte Steigerung des Bio-Anteils auf 50 Prozent zu erreichen (sowie für die Einhaltung zahlreicher weiterer Kriterien etwa zum Einsatz fairer Lebensmittel), wurden die Musterausschreibungen für die Schulverpflegung im Jahr 2020 entsprechend angepasst, die die 12 Berliner Bezirke nutzen. Es steigt zudem der Festpreis auf 4,36 Euro im Jahr 2021. Da das Schulessen für die Klassen 1 bis 6 in Berlin kostenfrei ist, werden die Mehrausgaben entsprechend zu großen Teilen vom Senat getragen.

In Kopenhagen gibt es über 1.000 kommunale Küchen, um das Essen für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung zu produzieren (Stierand & Lünenborg, 2018). Da nur einige Schulen wegen mangelnder Infrastruktur nicht selbst Essen produzieren und anbieten konnten, wurden Zentralkantinen zur Verbesserung der Verpflegungssituation geschaffen.

Wissenschaft: Zentrale Herausforderungen der (öffentlichen) Gemeinschaftsverpflegung sind der Preisdruck, eine häufig geringe Qualifikation der Mitarbeitenden sowie ein zumindest bei manchen Anbietern hoher Anteil an Convenience-Produkten, die eingesetzt werden (z.B. Teitscheid et al., 2018). Im Bereich der Beschaffung z.B. in den Kommunen, mangelt es häufig an Fachkompetenzen für (nachhaltige) Ernährung und Lebensmittelqualität sowie oft auch an Zeit und Personal. Bereits die standardmäßigen Beschaffungsvorgänge stellen vielfach eine Überforderung dar (Waskow & Niepagenkemper, 2020).

Obwohl der hohe Anteil an Fremdbewirtschaftung nahelegt, dass dies die kostengünstigste Möglichkeit zur Bewirtschaftung darstellt, zeigen Analysen, dass ab einer Anzahl von ca. 300 Essen auch die Eigenbewirtschaftung oder eine Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung preislich mithalten kann (BMEL, 2018). Vielmehr kommt es auf die Art der Umsetzung an. Auch lässt

sich nicht pauschal sagen, welche Art des Verpflegungssystems (Warmküche, Frischküche, Cook & Chill, etc.) das abfallärmste und klimafreundlichste ist. Auch hier kommt es auf die Umsetzung an. Gleichzeitig weisen Ergebnisse aus dem Projekt „Mehrwertkonsum“ darauf hin, dass Veränderungen in der Speisenplanung bei Frischküche und eigener Beschaffung schneller implementiert werden als bei Belieferungen durch Caterer (Schmidt, 2020).

Wie bereits dargelegt, sind entsprechend Veränderung bei Einkauf, Speisenplangestaltung und Rezepturen zentral, um ökologischer und zugleich kosteneffizienter zu wirtschaften. So zeigt eine Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, dass eine Steigerung des Bio-Anteils von 0 auf 20 Prozent zwar nur mit minimalen Mehrkosten verbunden ist, Steigerungen darüber hinaus aber überproportional starke Kostensteigerungen hervorrufen (BMEL, 2018). Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, dass zunächst kostengünstige Essensbestandteile (meist die Stärkebeilagen wie Kartoffeln oder Nudeln) umgestellt werden. Die Umstellung von Fleisch und Fisch hingegen ist deutlich kostenintensiver. Insofern ist eine Umstellung des Speiseplans unverzichtbar, um entstehende Mehrkosten durch eine Reduzierung von z.B. Fleischanteilen und Lebensmittelabfällen zu reduzieren (BMEL, 2018). Zudem ist zu berücksichtigen, dass nicht nur zusätzliche Kosten für nachhaltige Lebensmittel entstehen, sondern etwa auch für Schulungen und organisationale Veränderungsprozesse. Der Erfolg dieser Veränderungsprozesse hängt schließlich in hohem Maße vom Personal und dessen Kompetenzen ab. Zudem sind Veränderungsprozesse jeweils organisationspezifisch. Das heißt, dass Standardlösungen, die z.B. anhand von Leitfäden umgesetzt werden, kaum praxistauglich sind. Vielmehr braucht es jeweils individuelle Analysen der Ausgangssituation und organisationspezifische Empfehlungen für die Umsetzung. Beides macht eine individuelle Beratung und Schulung vor Ort und in der Küche unersetzlich, was grundsätzlich zeit- und ressourcenintensiv ist.

2.8 Sozio-kulturelle Rahmenbedingungen

Praxis: Berlin verfügt über eine starke Food- und Nachhaltigkeitsszene. Die Nachfrage nach Bio-Produkten ist im Vergleich zu anderen Städten in Deutschland (und auch Europa) überdurchschnittlich hoch. Nach Berechnung der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau liegt der Gesamtumsatz des regionalen Naturkostfachhandels bei über 580 Mio. Euro (bioverlag, 2020). Es gibt allein 131 Bio-Supermärkte in Berlin. Insgesamt gilt Berlin als Spitzenreiter unter den europäischen Städten, was die Nachfrage nach Bio-Produkten angeht (Keilani, 2019). Auch in München gibt es eine hohe Nachfrage nach Bio-Produkten. Sowohl in Bayern bzw. München als auch in Hessen existieren regionale Bio-Siegel (Bio aus Hessen; Bio Bayern), die für eine bioregionale Versorgung sensibilisieren und die Motivallianz „ökologisch, gesund und regional“ adressieren.

Im Vergleich zu den deutschen Städten ist das sozio-kulturelle Umfeld für die Förderung von Bio-Lebensmitteln in Kopenhagen als Hauptstadt Dänemarks noch günstiger: Denn laut FiBL-AMI Survey 2021 wiesen die Dänen 2019 mit 344 Euro pro Einwohner den höchsten Pro-Kopf-Konsum von Bio-Lebensmitteln weltweit auf (Willer et al., 2021).

Wissenschaft: Zahlreiche Verbraucherbefragungen zeigen, dass Umweltschutz, Tiergerechtigkeit, Regionalität und Qualität bei Lebensmitteln für Verbraucher*innen zunehmend von Bedeutung sind. Laut Öko-Barometer (BMEL, 2020b) geben mehr als ein Drittel der Befragten an, regelmäßig Bio-Produkte zu kaufen. Im Rahmen der Covid-19-Pandemie hat es im Jahr 2020 die bislang höchste Umsatzsteigerung mit Bio-Produkten gegeben (um ca. 22 Prozent im Vergleich zum Vorjahr). Dabei ist gerade auch die Kombination aus Regionalität und Bio-Qualität aus Verbrauchersicht sehr relevant (Quack & Teufel, 2020). Sehr wahrscheinlich ist, dass regionale Produkte auch in Zukunft von steigender Bedeutung sein werden. Laut BMEL-Ernährungsreport (BMEL, 2020b) äußern 83 Prozent der Befragten voll und ganz oder eher Zustimmung, dass sie auf Regionalität Wert legen. Auch zeigt ein großer Teil der befragten Verbraucher*innen eine Mehrzahlbereitschaft für tierische Produkte, die aus artgerechter Haltung stammen. Gleichwohl ist zu berücksichtigen, dass die Mehrzahlbereitschaft im konkreten Kaufverhalten häufig niedriger ausfällt als in Befragungen. Der Anteil der Befragten, die der Aussage zustimmen, dass sie auf preiswerte Produkte Wert legen, hat hingegen leicht abgenommen. Zudem gibt rund die Hälfte der Befragten an, dass sie beim Einkauf immer oder meistens auf das Bio-Siegel achten (BMEL, 2020b).

Gleichzeitig liegt der Marktanteil an Bio-Produkten am gesamten Lebensmittelumsatz weiterhin in einer (wenn auch sehr stark wachsenden) Nische bei etwas mehr als fünf Prozent. In der Außer-Haus-Verpflegung liegt er sogar noch darunter, bei schätzungsweise 0,5 bis ein Prozent (MULNV, 2019).

3 Rahmenbedingungen und Engagement für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Nordrhein-Westfalen

Um beurteilen zu können, inwieweit die in Kapitel 2 dargestellten Erfahrungen der Praxisbeispiele und wissenschaftlichen Erkenntnisse auf NRW übertragen werden können, ist es in einem nächsten Schritt wichtig, das bestehende Engagement für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung und existierende Rahmenbedingungen in NRW genauer zu betrachten.

Hierfür werden wieder die acht Analyse Kriterien genutzt, die bereits zur Bewertung der Praxisbeispiele in Kapitel 2 verwendet wurden. Für jedes Kriterium wird beschrieben, wie der Status quo in NRW ist und anschließend bewertet, wie diese Bedingungen vor dem Hintergrund der Erkenntnisse aus Kapitel 2 zu bewerten sind.

3.1 Politische Rahmenbedingungen

Beschreibung: Mit knapp 18 Mio. Einwohner*innen und über 34.000 km² ist NRW das bevölkerungsreichste und viertgrößte Bundesland Deutschlands. Im Jahr 2022 wird der Landtag neu gewählt. Seit 2016 hat NRW eine Nachhaltigkeitsstrategie, die im Jahr 2020 weiterentwickelt und aktualisiert wurde (Landesregierung NRW, 2020). Zur Erreichung des Sustainable Development Goal 12 (SDG 12 „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster“) wird einer abfallarmen Ernährung eine besondere Bedeutung zugemessen. In diesem Kontext werden auch die Außer-Haus-Verpflegung insgesamt und die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung thematisiert. Letztere vor allem mit Bezug zum Projekt „MehrWertKonsum“ der VZ NRW und den darin umgesetzten Maßnahmen. Auch eine nachhaltige Beschaffung soll ausgebaut werden (worunter etwa auch die Verpflegung in Kantinen der Landesverwaltung fällt) – und auf Basis der Auswertung aktueller Daten in 2021 – mit Ziel und Indikator messbar gemacht werden (Landesregierung NRW, 2020).

Seit dem Jahr 2020 gibt es zudem die Enquete-Kommission im NRW-Landtag „Gesundes Essen. Gesunde Umwelt. Gesunde Betriebe. – Zukunftschancen für die nordrhein-westfälische Landwirtschaft gestalten, mittelständische Betriebe stärken, hohe Standards in Ernährung und Umweltschutz gemeinsam sichern“. Ziel der Kommission ist es, Lösungen zu erarbeiten, wie die Landwirtschaft zukunftsfähiger, regionale Wertschöpfungsketten und eine nachhaltige Lebensmittelversorgung gestaltet werden können. Ob und wenn ja, in welcher Weise hierbei der Gemeinschaftsverpflegung Bedeutung beigemessen wird, ist bislang noch nicht absehbar.

Bewertung: Es ist positiv zu beurteilen, dass NRW eine Nachhaltigkeitsstrategie hat, in der eine nachhaltige Ernährung und in diesem Zusammenhang auch die (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung als bedeutsam herausgestellt werden. Da es sich jedoch um eine breit angelegte Nachhaltigkeitsstrategie handelt, die alle 17 SDGs adressiert, sind die Ausführungen im Themenfeld

verständlicherweise recht knapp und wenig konkret. Aufbauend auf den Erkenntnissen aus den analysierten Praxisbeispielen und den dargestellten wissenschaftlichen Empfehlungen wäre es auch für NRW vorteilhaft, wenn es eine konkrete Strategie für das umfangreiche Feld der Ernährungspolitik und der Gemeinschaftsverpflegung gäbe.

3.2 Ziele und Zielerreichung

Beschreibung: Die in der Nachhaltigkeitsstrategie für die Bereiche nachhaltige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung genannten Ziele beziehen sich auf die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln, die Lebensmittelverschwendung und die öffentliche Beschaffung. Zu Bio-Lebensmitteln heißt es (Landesregierung NRW, 2020): „Der Ausgabenanteil von biologisch erzeugten Nahrungsmitteln (mit EU-Biosiegel) an den Gesamtlebensmittelausgaben soll in Nordrhein-Westfalen bis 2030 substantiell erhöht werden“ (S. 60). Zur Lebensmittelverschwendung auch mit Bezug zur Gemeinschaftsverpflegung wird im Strategie-Dokument folgendes formuliert: „Nordrhein-Westfalen hat es sich daher zum Ziel gemacht, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und sich für mehr Wertschätzung für unsere Nahrungsmittel stark zu machen. An erster Stelle stehen Beratungs- und Coachingansätze, vor allem im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung. Aber auch Zugänge zu neuen Zielgruppen zu erschließen, Forschung und Ursachenanalyse, den Austausch mit den Beteiligten und deren Vernetzung oder Bildungs- und Öffentlichkeitsmaßnahmen zur Sensibilisierung von Verbraucher*innen gehören zu den notwendigen Maßnahmen.“ (S. 60f.).

Um eine nachhaltige Beschaffung (ohne konkreten Bezug zu Ernährung oder Gemeinschaftsverpflegung) zu fördern, sollen „Schulungen und Qualifizierungen der öffentlichen Beschaffer ergänzt werden. Durch einen nachhaltigen öffentlichen Einkauf können Anreize für die Entwicklung nachhaltiger Produkte gesetzt und damit der nachhaltige Konsum insgesamt gestärkt werden. Das Beschaffungsverhalten der öffentlichen Hand übernimmt damit Vorbildcharakter.“ (S. 63).

Bewertung: Die in der Nachhaltigkeitsstrategie formulierten Zielsetzungen geben bereits eine erste wichtige Orientierung für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung. Wünschenswert wäre jedoch, dass diese Zielsetzungen für die Gemeinschaftsverpflegung noch weiter präzisiert werden. Zwar ist nachvollziehbar, dass eine Nachhaltigkeitsstrategie nicht auf dem Konkretionsniveau bedarfsfeldbezogener Strategien wie einer Ernährungsstrategie ausgestaltet sein kann. Gleichzeitig erscheint es auf Grund der Schlüsselrolle der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung für eine nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft jedoch sinnvoll und praktikabel, auch in der breit angelegten Nachhaltigkeitsstrategie für diesen Bereich einen spezifischen Indikator zu formulieren. Wie auch das Wuppertal Institut (2018) vorschlägt, könnte etwa ein Indikator zur Messung des Anteils von biologischen (ggf. auch regionalen) Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung integriert werden. Im Unterschied zu den analysierten Praxisbeispielen kann festgehalten werden, dass NRW noch keine ausreichend konkreten Zielsetzungen für mehr Nachhaltigkeit in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung hat.

3.3 Zentrale Handlungsbereiche

Da es bisher keine übergeordnete Gesamtstrategie in NRW für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung gibt, können die Handlungsbereiche und Maßnahmen anhand ausgewählter Projekte nachfolgend dargestellt werden:

Von besonderer Bedeutung ist das Engagement des Landes durch die institutionelle Finanzierung der *Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung* sowie die Projektförderung der neuen *Vernetzungsstelle für Seniorenernährung*, die eine gute Ausgangsbasis für eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung in NRW bieten.

Mit dem Projekt „*NRW KANTinen Nachhaltig gestalten – Qualifizierungs- und Schulungsangebot für Kantinen der Landeseinrichtungen zur Unterstützung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung* (NRW KANN)“ fördert das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MULNV) (umgesetzt durch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz, LANUV) ein Projekt, in dem es um die Unterstützung einer nachhaltigen Verpflegung in den Kantinen der Landesbehörden geht. Damit knüpft das Projekt am Vorgängerprojekt „Nachhaltige Verwaltung der Zukunft“ an. Aufbauend auf einer Analyse des Status quo in den Kantinen liegt auch hier der Fokus auf der Konzeption von Schulungsangeboten zu den Themen nachhaltige Ernährung, Lebensmittelverluste, Vergabeprozesse, Bio-Zertifizierung und Stärkung regionaler Netzwerke (LANUV, 2021). Insgesamt werden ca. 130.000 Bedienstete der Landesverwaltung in rund 550 Behörden und Landeseinrichtungen an rund 650 Standorten in NRW versorgt.

Für eine nachhaltige Ernährung im Studienalltag setzt sich das Projekt *NEiS (Nachhaltige Ernährung im Studienalltag)* ein, das von der VZ NRW umgesetzt und vom MULNV gefördert wird (z.B. Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, 2021). In Kooperation mit fünf Partnerhochschulen aus Köln und Bonn sollen Studierende darin unterstützt werden, sich für eine nachhaltige Ernährung in ihrer Hochschule zu engagieren. Zudem werden Informations- und Bildungsangebote für die breite Studierendenschaft zum Thema umgesetzt.

Die VZ NRW befasst sich zudem seit vielen Jahren mit einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Im Projekt „*MehrWertKonsum*“ hat die VZ NRW Schulen, Kitas und Jugendherbergen durch Informationen, Beratung und Begleitung sowie individuelle Coaching-Angebote dabei unterstützt, eine klimafreundliche und abfallarme Verpflegung umzusetzen. So wurden etwa Abfallmessungen durchgeführt, es wurde ein Menü- und Speiseplan-Check angeboten sowie Bildungs- und Partizipationsangebote zum Thema vor Ort umgesetzt (VZ NRW, 2019). Von besonderer Bedeutung ist auch das Engagement der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, die Information, Beratung, Fortbildungen und Vernetzung rund um eine (nachhaltige) Schul- und Kitaverpflegung anbietet (VZ NRW, 2021).

Mit Öko-Modellregionen will das Land die Umstellung von Landwirtschaftsbetrieben, Verarbeitung, Handel und Gemeinschaftsverpflegung Richtung Bio vorantreiben. Dazu passt das Projekt „*NRW kocht mit Bio*“, das den Austausch von Bio-Küchen, Bio-Lieferanten und Multiplikatoren fördert (a'verdis, 2021).

Die Initiative unterstützt neue Geschäftsbeziehungen durch Vernetzungsveranstaltungen, Best-Practice-Beispiele sowie Coaching. Ziel ist es, die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung darin zu unterstützen, mehr Bio-Produkte einzusetzen.

Im Rahmen des Projektes *„Freiwillig fair – für eine global verantwortliche Beschaffung in NRW“* wurden durch das „Eine Welt Netz NRW“ Austausch- und Vernetzungsangebote zum Thema nachhaltige Beschaffung, regionale Workshops mit Kommunen sowie Kommunikationstrainings angeboten, um Widerständen gegenüber einer nachhaltigen Beschaffung begegnen zu können (Sokoll & Ardicoglu, 2020). Seit März 2021 läuft das Projekt *„Global produziert – lokal beschafft; Sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung in NRW fördern“*. Hier liegt ein besonderer Fokus auf der Gemeinschaftsverpflegung.

Mit dem *EU-Schulprogramm* unterstützen das MULNV und das Ministerium für Schule und Bildung (MSB) mit Hilfe von Landes- und EU-Geldern eine gesunde Pausenverpflegung in Schulen mit Obst, Gemüse und Milchprodukten (MULNV, 2021). Im integrierten Konzept *„Essen und Trinken in der Schule“*, das vom MSB in Kooperation mit MULNV, der Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung und VZ NRW entwickelt wurde, wird aufgezeigt, wie die Ernährungssituation in Schulen ganzheitlich verbessert werden kann (MSB, 2021). Sowohl das EU-Schulprogramm als auch das Konzept zu Essen und Trinken legen einen Fokus auf gesunde, weniger auf nachhaltige Ernährung.

Mit dem bereits beendeten *„100-Kantinen-Programm“* beabsichtigte das MULNV Kantinen dazu zu motivieren, mehr regionale Lebensmittel einzusetzen (MULNV, o.J.). Im Rahmen des Projektes wurden Akteure der Gemeinschaftsverpflegung, Erzeuger und Ernährungswirtschaft auf einem „virtuellen Marktplatz“ und im Rahmen von Veranstaltungen miteinander vernetzt. Schulungen wurden angeboten. Auch wurden vorbildhafte Kantinen, die bereits vielseitig regionale Produkte nutzen („Pionier-Kantinen“), vorgestellt und bekannt gemacht. Ein Leitfaden über den Einsatz regionaler Produkte wurde erarbeitet.

Das 100-Kantinen-Programm stand in Zusammenhang mit der Initiative *„NRW is(s)t gut“* (koordiniert vom Verein Ernährung-NRW), die darauf abzielt, die Vermarktung und Wertschätzung regionaler Lebensmittel zu fördern (Ernährung-NRW e.V., 2021). Mit dem Produktsiegel *„NRW geprüfte Qualität“* und dem Betriebszeichen *„NRW is(s)t gut“* sollen die Sichtbarkeit regionaler Herkunft und regionalen Engagements gefördert werden. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Regionalinitiativen, die häufig auch einzelne Produkte aus der Region bewerben (z.B. Milch, Eier).

Bewertung: Die verschiedenen Projekte machen deutlich, dass es bereits viel Engagement in NRW für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung gibt. Dies ist besonders positiv hervorzuheben. Auch zeigt sich, dass in den genannten Projekten und Aktivitäten ähnliche Maßnahmen wie bei den analysierten Praxisbeispielen umgesetzt wurden. Besonders herauszustellen sind dabei die vielfältigen Informations-, Beratungs- und Schulungsangebote, die für die Unterstützung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung relevant sind.

Deutlich zeigt sich jedoch auch, dass die Projekte und Initiativen teilweise „nebeneinander“ agieren und – obwohl sie ähnliche Inhalte bearbeiten (z.B. Bewusstseinsbildung, Beschaffung, Speisenplanung, Speisenzubereitung) – jeweils eigene Angebote und Materialien konzipieren und anbieten. Hier scheint es ein hohes Synergiepotential zu geben, das noch stärker genutzt werden könnte.

3.4 Relevante Akteure und Zusammenarbeit mit Stakeholdern

Beschreibung: Zentraler politischer Akteur für den Bereich „nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung“ ist das MULNV. Für gesunde Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung ist dort das Referat Ernährungspolitik und nachhaltiger Konsum der Verbraucherschutzabteilung zuständig. Auch das Referat Ökologischer Landbau und Agrarumweltförderung ist im Bereich Gemeinschaftsverpflegung aktiv. Zudem ist das LANUV von Bedeutung, welches das Ministerium als nachgeordnete Behörde bei Projektdurchführungen oder Förderungen unterstützt. Je nachdem, ob es um die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen oder Kitas geht, erfolgt eine ressortübergreifende Zusammenarbeit mit dem MSB oder dem Ministerium für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration (MKFFI).

Für die Landeskantinen, also die Gemeinschaftsverpflegung in den landeseigenen Institutionen gibt es keine übergeordnete Zuständigkeit. Vielmehr ist jede Behörde selbst für seine Kantine(n) zuständig.

Neben den verschiedenen Akteuren auf Landesebene sind für das Thema auch die Regierungspräsidien und die Kommunen von Bedeutung. In NRW gibt es fünf Regierungspräsidien und 396 Gemeinden, darunter 272 Städte und 124 sonstige kreisangehörige Gemeinden. Auf kommunaler Ebene gibt es bereits gute Beispiele und Initiativen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung. So gehört beispielsweise Bonn seit 2019 dem Bio-Städte-Netzwerk an (Bundesstadt Bonn, 2021). Köln hat einen aktiven Ernährungsrat, der aus Vertreter*innen der Politik, Verwaltung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft besteht. Seit 2019 liegt eine Ernährungsstrategie für Köln vor (Ernährungsrat für Köln und Umgebung, 2019). In vielen weiteren Kommunen NRWs sind Ernährungsräte aktiv oder befinden sich im Aufbau (z.B. Bochum, Dortmund, Essen), vielfach vor allem zivilgesellschaftlich getragen.

Zudem gibt es zahlreiche vorbildhafte Caterer, Kantinen, Kitas, Schulen oder Hochschulen, die z.B. das Essen zu hohen Anteilen in Bio-Qualität oder rein vegetarische Menüpläne anbieten.

Bewertung: Das MULNV ist der zentrale Akteur, um auf Landesebene den Wandlungsprozess in der Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben. Um in der Breite durchzudringen, sollten zudem Regierungspräsidien, Kommunen und bereits engagierte Akteure aus Zivilgesellschaft und Praxis eingebunden werden. Auch sollten Akteure wie der Städtetag NRW oder der Städte- und Gemeindebund berücksichtigt werden. Anders als in den analysierten Praxisbeispielen wie Kopenhagen und Berlin, in denen die Städte eigenständig Ziele festgelegt und Maßnahmen zur Zielerreichung umsetzen, erscheint es in NRW

aufgrund der Größe des Landes und der Vielzahl an Akteuren sinnvoll, dass die Kommunen befähigt werden, vor Ort tätig zu sein.

3.5 Adressaten

Beschreibung: Der Adressatenkreis aus den genannten Projekten und Initiativen lässt sich in drei Gruppen einteilen: Kita- und Schulverpflegung, (öffentliche) Kantinen sowie interessierte Beschaffungsverantwortliche aus verschiedenen Organisationen. Ein Projekt adressiert zudem Hochschulen. Die neu eingerichtete Vernetzungsstelle für Seniorenverpflegung in NRW, könnte zukünftig auch eine nachhaltige Ernährung in Alten- und Pflegeheimen unterstützen. Der Fokus liegt (bisher) allerdings – wie auch bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung – auf gesunder Ernährung.

Es ist festzuhalten, dass sich die genannten Projekte einerseits an Institutionen als Ganzes wenden (z.B. wie im LANUV-Projekt an öffentliche Kantinen). Andererseits werden durch zahlreiche Informations- und Vernetzungsveranstaltungen interessierte Vertreter*innen aus Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung als Multiplikatoren adressiert. Im letzteren Falle hängt es somit an der Bereitschaft und dem Engagement Einzelner die übermittelten Informationen in ihren jeweiligen Institutionen anzuwenden und Veränderungsprozesse zu initiieren.

Bewertung: In den analysierten Praxisbeispielen wurden ebenfalls vorrangig Kitas, Schulen und öffentliche Kantinen adressiert. Auch in NRW sollten weiterhin diese Bereiche im Mittelpunkt stehen. Auch wenn die Ausgangsvoraussetzungen in Schulen, Kitas und Kantinen unterschiedlich sind, erscheint es nicht sinnvoll, eine zukünftige Strategie zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (zunächst) auf nur einen Bereich zu fokussieren (z.B. die Landeskantinen). Vielmehr ist es ratsam, Umstellungsprozesse in der Breite anzugehen, vielfältige Akteure zu sensibilisieren und einzubinden.

3.6 Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

Beschreibung: Rund 1,5 Mio. Hektar werden in NRW landwirtschaftlich genutzt. NRW zählt damit neben Bayern und Niedersachsen zu den drei wichtigsten Agrarregionen Deutschlands. Obwohl der Ökolandbau in den letzten Jahren deutlich gewachsen ist (so ist etwa die Zahl der Betriebe zwischen 2009 und 2019 um 50 Prozent gestiegen) (Liste, 2019), ist der Ökolandbau in NRW im Bundesvergleich nach wie vor unterdurchschnittlich ausgeprägt. Insgesamt wird nur knapp 7,5 Prozent der Landwirtschaftsfläche von Ökobauern bewirtschaftet (im Bundesdurchschnitt knapp 10 Prozent). Rund 2.300 biologisch arbeitende Betriebe in NRW bewirtschaften eine Fläche von circa 95.000 Hektar (Liste, 2019).

NRW hat eine starke Ernährungsindustrie. Knapp jeder fünfte deutsche Betrieb in der Ernährungswirtschaft ist in NRW tätig (18 Prozent) (MULNV, 2020c). Von zentraler Bedeutung sind dabei die Branchen Backwaren, Schlachtung und Fleischverarbeitung. Einerseits – so könnte argumentiert werden – steht gerade die Fleischindustrie angesichts sich verändernder Konsummuster und

der Notwendigkeit, zu Nachhaltigkeitszielen beizutragen, unter Anpassungsdruck. Andererseits ist gerade die Fleischwirtschaft in NRW besonders erfolgreich durch die Produktion von günstigem Fleisch für das In- und Ausland. So wurde etwa im Jahr 2019 in NRW Schweinefleisch im Wert von 4,2 Milliarden produziert (WDR, 2020a). Drei der vier Großschlachtereien Deutschlands, die insgesamt rund 60 Prozent Marktanteil haben, sind in NRW ansässig (Tönnies, Westfleisch, Vion) (WDR, 2020a).

Rund 4.000 Betriebe der NRW-Ernährungswirtschaft waren im Jahr 2018 in die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel mit Bio-Lebensmitteln involviert. Der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln im selben Jahr lag bei rund 2 Milliarden (deutschlandweit 11 Milliarden) (MULNV, 2020a). Hierbei ist festzuhalten, dass es auch an verarbeitenden Betrieben für Bio-Lebensmittel ein breites Spektrum gibt. Doch sowohl bei den lebensmittelverarbeitenden Bio-Betrieben insgesamt als auch bei der Verarbeitung von bioregionalen Erzeugnissen besteht noch großer Ausbaubedarf. Hier sollen die geplanten Ökomodellregionen Abhilfe schaffen, die nach dem Vorbild Bayerns und Baden-Württembergs nun auch in NRW gefördert werden. Zwischen Mitte April und Mitte Juni 2021 lief die Ausschreibung, auf die sich interessierte Regionen mit ihren jeweils eigenen Ökomodell-Konzepten bewerben konnten (MULNV, 2020a). Bisher ist noch nicht bekannt, welche Regionen die (ersten) drei Ökomodellregionen sein werden bzw. mit welchen Ideen sich die Regionen bewerben (Stand: Juni 2021). Es ist somit auch noch offen, inwieweit hierbei Vorschläge zum stärkeren Einbezug der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung gemacht werden.

Die Land- und Ernährungswirtschaft in NRW ist auch dadurch gekennzeichnet, dass sie große regionale Unterschiede aufweist, etwa bedingt durch naturräumliche Unterschiede oder verschiedene Arten der Landnutzung (MULNV, 2011). Einzelne Regionen sind etwa im Hinblick auf die Böden und die klimatischen Voraussetzungen landwirtschaftliche Gunstregionen. Während etwa im Bergischen Land oder im Sauerland die Milchwirtschaft und Forstwirtschaft ausgeprägt sind, gibt es im Rheinland verstärkt Ackerbau mit Obst und Gemüse. Das Münsterland ist durch Tierhaltung geprägt. Je nach regionaler Schwerpunktsetzung variiert entsprechend auch die Vermarktung regionaler Lebensmittel in NRW. Im LANUV ist die Regionalvermarktung NRW angesiedelt, die durch Kommunikation und Beratung (insbesondere auch für Förderprogramme) den Absatz regionaler Lebensmittel unterstützen soll. In diesem Zusammenhang sind vor allem auch überregionale Initiativen wie z.B. „NRW is(s)t gut“ oder „Genuss in NRW“ relevant (Tourismus NRW e.V., 2021). Aus der Gesellschaft heraus ist zudem in den letzten Jahren auch die Regionalbewegung in NRW und der Landesverband Regionalbewegung NRW stark gewachsen. Der Verband setzt sich in Politik, Öffentlichkeit und Wirtschaft für die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten ein. Eine zentrale Forderung des Landesverbandes NRW ist etwa die Einrichtung regionaler Wertschöpfungszentren (RegioWez), die die Vernetzung, Beratung und Unterstützung regionaler Wertschöpfung koordinieren sollen (Landesverband Regionalbewegung NRW, 2020).

Bewertung: Trotz vielfältiger Aktivitäten zur Förderung von z.B. mehr Tierwohl und Ökolandbau, gibt es ein recht starkes Beharrungsvermögen in der

nordrhein-westfälischen, überwiegend konventionell ausgerichteten Agrarwirtschaft. Um eine verlässliche, bioregionale Versorgung für die Gemeinschaftsverpflegung in NRW aufzubauen, braucht es umfangreiche Investitionen in entsprechende Wertschöpfungsketten. Ähnliche Probleme in der bioregionalen Versorgung sind allerdings selbst im (deutlich einwohnerschwächeren) Raum Berlin-Brandenburg zu finden.

Die Förderung von Ökomodellregionen stellt in diesem Zusammenhang einen wichtigen Baustein dar, bei der auch eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung stärker berücksichtigt werden sollte. Beide Bereiche stärker zusammen zu denken – eine nachhaltige Landwirtschaft und eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – bietet in NRW noch viele Synergiepotentiale. Das Ziel der Nachhaltigkeitsstrategie, den Ausgabenanteil für Bio-Lebensmittel substantiell zu steigern, könnte auch durch eine verstärkte Bio-Nachfrage in der (öffentlichen) Gemeinschaftsverpflegung realisiert werden und damit gleichzeitig zu einer nachhaltigen Landwirtschaft in NRW beitragen.

Auch in Kooperation mit der Regionalbewegung NRW könnten Synergien gefördert werden, um eine nachhaltige (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung voranzubringen.

3.7 Merkmale der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Beschreibung: Wie andernorts sind auch in NRW die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung sehr divers aufgestellt. Es gibt zahlreiche vorbildliche Kantinen oder Schulen in NRW, gleichzeitig stehen die Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen vor großen Herausforderungen. Im Schuljahr 2018/ 2019 gab es mehr als 5.000 allgemeinbildende Schulen in NRW, wovon mehr als die Hälfte der Schulen Grundschulen waren. Auch in NRW gilt, dass insbesondere Schulen fremdbewirtschaftet sind und die Qualität der Verpflegung somit maßgeblich vom Ausschreibungsprozess und -ergebnis abhängt. So zeigte etwa eine deutschlandweite Befragung unter Schulträgern, von denen über 40 Prozent aus NRW stammten, dass es zahlreiche Schwierigkeiten im Ausschreibungs- und Vergabeprozess gibt (etwa mangelnder fachlicher Hintergrund und damit auch teilweise Unkenntnis, wie Anforderungen an die Qualität der Lebensmittel umgesetzt werden können; Unsicherheit darüber, was Caterer umsetzen können; zu wenige Angebote) (Waskow & Niepagenkemper, 2020). Es liegen keine Informationen darüber vor, zu welchem Anteil die Schulen in NRW aktuell Bio-Produkte einsetzen. Im Jahr 2014 waren es nur knapp 30 Prozent der Ganztagschulen in NRW, die überhaupt biologisch erzeugte Produkte bei der Verpflegung einsetzten, was Platz 7 im bundesweiten Ranking bedeutete (BMEL, 2015). Es ist nicht bekannt, zu welchem Anteil hierbei Bio-Produkte angeboten wurden. Beim Einsatz von regionalen Lebensmitteln belegte NRW damals den 12. Platz unter den 16 Bundesländern (BMEL, 2015). Abfallmessungen im Rahmen des Projektes MehrWertKonsum zeigten zudem in Kitas eine durchschnittliche Abfallquote von fast 20 % und in Grund- und weiterführenden Schulen lagen sie zwischen 25 und 30 % der zubereiteten Speisen (VZ NRW & Vernetzungsstelle NRW, 2019).

Wie eine Befragung von Landeskantinen im Rahmen des Projektes NRW KANN aufzeigt (LANUV & TU Berlin, 2020), werden diese zu knapp der

Hälfte von Pächter*innen bewirtschaftet. Nur gut ein Drittel der Landeskantinen wird im Eigenbetrieb bewirtschaftet. Zu einem kleinen Anteil sind zudem Catering-Unternehmen mit dem Betrieb der Kantinen beauftragt. Die allermeisten kochen vor Ort oder haben eine Frisch- und Mischküche. Eine deftige, fleischlastige Küche dominiert das Speisenangebot. Fleisch wird zudem in den meisten Kantinen fast jeden Tag angeboten. Ein Großteil der Kantinen hat bereits Maßnahmen zur Reduktion der Speiseabfälle ergriffen (z.B. Schulung des Küchenteams, Optimierung der Produktionsplanung, Sensibilisierung der Gäste). Bio-Produkte werden nur vereinzelt, meist für einzelne Warengruppen oder Speisenkomponenten verwendet. Der Bio-Anteil am Gesamtwareneinsatz betrug bei den meisten Kantinen maximal 20 Prozent. Als zentrale Argumente gegen Bio-Produkte wurden der Preis, unklarer Aufwand und Kosten und ein mangelndes Interesse der Gäste genannt. Keine Kantine bietet Bio-Gerichte oder durchgängig Bio-Waren an (LANUV & TU Berlin, 2020).¹

Bewertung: Die Herausforderungen in NRW sind den Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Deutschland sehr ähnlich. Da viele Kommunen in NRW finanziell besonders stark belastet sind, stellt eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in den Kommunen häufig keine Priorität dar. Zwar gibt es, wie überall, durchaus Vorreiter, in der Breite ist die Gemeinschaftsverpflegung von einer nachhaltigen Ausrichtung jedoch noch weit entfernt. Der hohe Anteil z.B. bei Schulen oder Landeskantinen in Fremdbewirtschaftung verdeutlicht auch in NRW die große Bedeutung einer nachhaltigen Gestaltung von Ausschreibungen.

3.8 Sozio-kulturelle Rahmenbedingungen

Beschreibung: Der bundesweite Trend hin zu einer nachhaltigen, regionalen und gesunden Ernährung ist auch in NRW zu beobachten. Aktuelle Bevölkerungsbefragungen in NRW bestätigen, dass Verbraucher*innen regionale Produkte wertschätzen und sich insgesamt eine bessere Verfügbarkeit von regionalen Produkten wünschen (z.B. MULNV, 2020b). Wie bereits erwähnt gibt es in NRW eine aktive, zivilgesellschaftliche Food-Szene, die beispielsweise durch Akteure wie (bestehende oder sich gründende) Ernährungsräte in Städten (Köln, Bonn, Bochum, Düsseldorf, Aachen, etc.) oder auf Kreisebene (z.B. Rhein-Kreis Neuss), die Regionalbewegung mit dem Landesdialog Regionalitätsstrategie NRW, die Genussregionen-Akteure und andere, zahlreiche Initiativen (z.B. Lebensmittelkooperativen, Solidarische Landwirtschaft, Marktschwärmer) getragen wird.

Im Unterschied zu den sozio-kulturellen Bedingungen in Berlin oder München ist NRW in der Breite weiterhin von einer Arbeiter- und Industriekultur geprägt, in der der Bezug zur Landwirtschaft und (ökologischen und gesunden) Lebensmitteln eher weniger ausgeprägt ist (MULNV, 2020c). Entsprechend gibt es in Teilen auch nur eine begrenzte Wertschätzung und

¹ Wie bereits dargestellt führt das LANUV das Projekt „NRW KANTinen Nachhaltig gestalten“ (NRW KANN) im Auftrag der Landesregierung durch. Die Online-Befragung Ende 2020 in Kooperation mit der TU Berlin diente zur Erhebung der IST-Situation der Kantinenstruktur in NRW und stellt die Basis für die weitere Projektarbeit dar.

Zahlungsbereitschaft für (ökologische) Lebensmittel (MULNV, 2020c), auch wenn die Nachfrage insgesamt – analog zum Bundestrend – steigen dürfte. Zudem gibt es zahlreiche stark überschuldete Kommunen (Bertelsmann Stiftung, 2019). Auch die Arbeitslosigkeit und die Überschuldung der Verbraucher*innen liegen über dem Bundesschnitt. Unter den zehn deutschen Städten mit der höchsten Zahl an überschuldeten Verbraucher*innen kommen fünf aus Nordrhein-Westfalen (WDR, 2020b). Es kann einerseits angenommen werden, dass eine angespannte wirtschaftliche Lage und die Zunahme an Unsicherheiten (wie etwa derzeit in der Covid-19-Pandemie) die Preissensibilität der Verbraucher*innen weiter steigen lässt. Andererseits zeigen bundesweite Verbraucherbefragungen im Rahmen der Corona-Pandemie, dass das Interesse an gesunder, nachhaltiger Ernährung gestiegen ist. So ist die Nachfrage nach Bio-Produkten und regionalen Lebensmitteln in der Pandemie deutlich gewachsen (BMEL, 2021).

Bewertung: Wie bei den anderen Praxisbeispielen ist es auch in NRW besonders wichtig, Verbraucher*innen bzw. die Gäste und die verantwortlichen Akteure der Gemeinschaftsverpflegung für die Vorteile einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung zu sensibilisieren. Klar ist, dass die Nachhaltigkeitsziele in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung nicht mit alleinigem Fokus auf Umwelt- und Klimaschutz erreicht werden können. Vielmehr sollten weitere zentrale Argumente, die die Bedeutung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung hervorheben, in der Öffentlichkeit bekannt gemacht werden. Diese sind: Vorbildwirkung für andere (nicht-öffentliche) Akteure, hohes Nachfrage- und Wachstumspotential mit zentraler Pull-Wirkung für den Ausbau des ökologischen Landbaus, Beitrag zur Gesundheitsförderung, Beitrag zur Ernährungsbildung und Abbau sozialer Ungleichheit durch die Veränderung von Organisationen, die zentrale Alltagsorte von Menschen aller Gesellschaftsbereiche sind, statt einzelner Verbraucher*innen (Verhältnis- statt Verhaltensprävention). Wichtig dabei ist, dass die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in dem weit größeren Diskurs, um eine nachhaltige Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung platziert wird.

4 Empfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW

Aufbauend auf der Analyse von Praxisbeispielen und wissenschaftlichen Empfehlungen im zweiten Kapitel sowie der Analyse und Bewertung der Rahmenbedingungen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW im dritten Kapitel sollen in diesem Kapitel zentrale Empfehlungen abgeleitet werden, wie eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW vorangetrieben werden kann.

Zunächst werden in einem ersten Schritt übergeordnete Zielsetzungen dargelegt, die aus Sicht der Autor*innen zu berücksichtigen sind. Diese Zielsetzungen sind abgeleitet aus den Bewertungen der NRW-Rahmenbedingungen zu den acht verschiedenen Analyse Kriterien. Hierauf aufbauend werden anschließend Empfehlungen für konkrete Maßnahmen vorgestellt, wie eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung unterstützt werden kann.

4.1 Zielsetzungen

Vision und Ziele erarbeiten

Die vorangegangene Analyse hat deutlich gemacht, dass es in NRW bereits zahlreiche relevante Projekte, Initiativen und engagierte Akteure gibt, die sich für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung einsetzen. Bisher gibt es allerdings – zumindest in schriftlicher Form – noch keine klare Vision für NRW bzw. keine schriftlich fixierten Ziele, wohin sich die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW insgesamt entwickeln soll. Allerdings sind nachhaltige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung in der Nachhaltigkeitsstrategie verankert. Da die Nachhaltigkeitsstrategie jedoch alle SDGs adressiert, kann sie einzelne Themenfelder nicht im Detail abbilden. Entsprechend wird auch das Themenfeld Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung nicht ausreichend konkretisiert (obwohl zukünftig zumindest ein Indikator zur Gemeinschaftsverpflegung integriert werden sollte). Die analysierten Praxisbeispiele Kopenhagen, Berlin und München sowie die Literaturempfehlungen haben deutlich gemacht, dass klare Zielformulierungen von zentraler Bedeutung sind.

Empfehlenswert ist es deshalb auch in NRW messbare Ziele für die Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln. In den Zielen sollten sich die sogenannten Big Points einer nachhaltigen Ernährung wiederfinden (mehr nachhaltig produzierte Produkte, weniger tierische Proteine, weniger Lebensmittelverluste, Steigerung der Attraktivität von nachhaltigen Speisen und Wertschätzung bei Verbraucher*innen).

Vernetzung fördern und Strategie entwickeln

In NRW engagieren sich die Vernetzungsstellen, diverse Projekte und Initiativen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und setzen relevante Maßnahmen um. Es fehlt ihnen jedoch eine gemeinsame Klammer, um ungenutzte Synergiepotentiale zu aktivieren. So könnten Zusammenarbeit und

Koordination erleichtert werden, wenn die verschiedenen Ansätze und Akteure stärker vernetzt und die Maßnahmen und operative Arbeit stärker verschränkt würden. Wie die Analyse der Good-Practice-Beispiele (Berlin und Hessen) und die Literaturempfehlungen zeigen, kann eine gemeinsame Strategie für Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung eine stärkere Vernetzung und Kooperation herstellen.

Es sollte deshalb auch in NRW die Vernetzung und Kooperation der verschiedenen Akteure, die sich für eine nachhaltige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung engagieren, gefördert werden.

Es sollte eine Strategie entwickelt werden, die gemeinsame Ziele, das Gesamtverfahren zur Erreichung der Ziele, relevante Handlungsbereiche und Instrumente sowie wesentliche Stakeholder benennt und die Zusammenarbeit mit ihnen aufzeigt. Dieses Leitdokument kann dann entsprechend als Klammer fungieren, um Orientierung, Planbarkeit, gemeinsame Ausrichtung und Zusammenhalt zu fördern. Außerdem hilft eine gemeinsame Strategie bei der Stakeholder- und Ressourcenmobilisierung.

Verlässliche Unterstützung leisten und Bestehendes nutzen

Die erfolgte Institutionalisierung der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung sowie die neu eingerichtete Vernetzungsstelle für Seniorenverpflegung stellen wichtige Meilensteine für eine dauerhafte und somit verlässliche Förderung einer vor allem gesunden, aber auch nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung dar. Die ressortübergreifende Zusammenarbeit bei der Finanzierung der Vernetzungsstelle ist vorbildhaft auch für andere Aktivitäten in diesem Bereich.

Darüber hinaus erfolgt das Engagement für eine nachhaltige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung auf Landesebene eher operativ und projektorientiert. Zwar entfalten die bisher laufenden Projekte (unterschiedliche) Wirkungen bei den teilnehmenden Personen und Organisationen. Eine nachhaltige Verankerung der Projektwirkungen, eine Übertragbarkeit in die Fläche und eine strategische Ausrichtung der Aktivitäten erscheinen jedoch noch ausbaufähig.

Zukünftig sollten Unterstützungsangebote daher noch strategischer ausgerichtet werden. Wichtig sind längerfristig bestehende, verlässliche und in der Fläche wirksame Projekte und Aktivitäten, um strukturelle Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung anzustoßen und zu begleiten. Verfügbare Mittel sollten deshalb verstärkt in Aktivitäten fließen, die den Aufbau von z.B. Beratungsangeboten, (vorrübergehenden) Institutionen oder Koordinationsstellen ermöglichen und ein Konzept zur Anschlussverwertung haben, z.B. indem es Verantwortungsträger*innen gibt, die die Ergebnisse weitertragen und nutzen.

Zur Schaffung dieser Unterstützungsangebote sollte – wo möglich und vorhanden – auf bestehende Erfahrungen und Akteure in NRW zurückgegriffen werden. Neben den bereits erwähnten Projekten und Akteuren auf Landesebene, die hierfür von Bedeutung sind, könnten auch Ernährungsräte stärker involviert werden. Deren Interesse, Motivation, Vor-Ort-Expertise und Engagement erscheinen sehr wertvoll, um eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW insgesamt voranzubringen. Zudem gibt es auch zahlreiche Initiativen und Förderaktivitäten im Nachhaltigkeitskontext ohne konkreten

Erährungsbezug, mit denen die Synergien zur Gemeinschaftsverpflegung ausgebaut werden könnten (z.B. Kommunale Nachhaltigkeitsstrategien und LAG 21, Bundesförderung kommunale Klimaschutzmanager*innen und kommunale entwicklungspolitische Koordinator*innen).

Dezentralität und Vor-Ort-Lösungen gewährleisten

Anders als in Kopenhagen oder Berlin erscheint es in NRW nicht praktikabel, dass sämtliche Maßnahmen zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf Landesebene festgelegt und umgesetzt werden. Die regionalen und kommunalen Voraussetzungen und Rahmenbedingungen sind zu divers, um ein einheitliches Vorgehen zu ermöglichen. Zudem ist es notwendig, relevante Stakeholder vor Ort einzubinden und zu mobilisieren, was wiederum ebenfalls nicht durch eine zentrale Stelle auf Landesebene erfolgen kann. Auch im Rahmen der Umsetzung der NRW-Nachhaltigkeitsstrategie sind die Kommunen aufgerufen, eigene Konzepte zu entwickeln (siehe etwa das Projekt „Global nachhaltige Kommune in NRW“). Hieran sollte angeknüpft werden.

Ziel sollte deshalb sein, dass sich die Landesregierung auf die Umsetzung von Unterstützungsangeboten fokussiert, die die Regionen und Kommunen befähigen, ihrerseits das Thema voranzutreiben. Das Land stellt also Unterstützungsangebote und Anreizstrukturen bereit; auf Basis dieser Angebote werden Akteure vor Ort tätig. Um nah an die Kommunen heranzureichen, ist es sinnvoll, auch die mittlere Verwaltungsebene zwischen Land und Kommunen einzubinden. So wird vorgeschlagen, die Regierungspräsidien stärker zu berücksichtigen. Auch sollte mit Organisationen ein Austausch stattfinden, die die Kommunen vertreten. Beim Städte- und Gemeindebund NRW bietet sich etwa der Fachausschuss für Umwelt und Verbraucherschutz als Fachgremium an.

Transparenz schaffen und Wirkungen messen

Die Analyse der NRW-Rahmenbedingungen hat deutlich gemacht, dass es insbesondere hinsichtlich bioregionaler Wertschöpfungsketten und der Organisationen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung hilfreich wäre, wenn es Informationen bzw. Daten gäbe, die im Überblick aufzeigen, wo NRW insgesamt im Hinblick auf eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung steht. Auch wäre es relevant zu wissen, welche Veränderungen bzw. Wirkungen bisherige Projekte hervorgebracht haben. Entwickelte Datenbanken (z.B. der Marktplatz über regionale Anbieter im Rahmen des 100-Kantinen-Programms) könnten weitergeführt und gepflegt werden.

Empfohlen wird deshalb, ein schlankes, aber aussagekräftiges Monitoring zu etablieren, um den angestrebten Veränderungsprozess auf Ebene des Landes, der Kommunen und der Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung zu lenken. Ein erster Schritt hierfür könnte beispielsweise ein Indikator im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie sein. Im Rahmen einer (zu entwickelnden) Ernährungsstrategie sollten mehrere Indikatoren bestimmt werden.

4.2 Empfehlungen im Überblick

Um eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW voranzubringen, werden – aufbauend auf den genannten Zielsetzungen – die folgenden konkreten Maßnahmen empfohlen. Es wird vorgeschlagen, dass im Rahmen eines Dialogprozesses eine Ernährungsstrategie erarbeitet wird. In der Ernährungsstrategie stellt eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung ein zentrales Handlungsfeld dar. Zudem wird vorgeschlagen, konkrete Umsetzungshilfen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln, um regionale Akteure zu unterstützen: Regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung, Landesprogramm Bio-Städte NRW und Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung. Diese Empfehlungen im Überblick sind in Abbildung 1 dargestellt und werden nachfolgend erläutert.

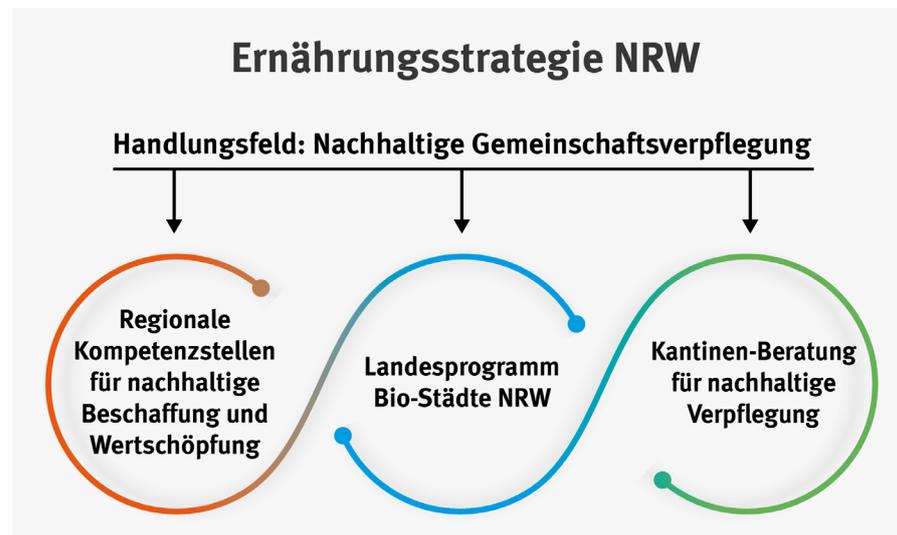


Abbildung 1: Ernährungsstrategie und Umsetzungshilfen für eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung

4.3 Dialogprozess erarbeitet Ernährungsstrategie

4.3.1 Hintergrund, Gesamtausrichtung und Narrativ des Dialogprozesses

Um eine Vision und Ziele sowie einen handlungsleitenden Gesamtrahmen zu entwickeln, braucht es einen Prozess, innerhalb dessen relevante Stakeholder zusammenkommen und kollaborativ Ergebnisse erarbeiten. Solch ein Multi-Stakeholder- bzw. Dialogprozess kann sehr unterschiedlich ausgestaltet und umgesetzt werden. Nachfolgend wird dargestellt, welche zentralen Bedingungen erfüllt bzw. welche Weichenstellungen vorgenommen werden sollten, bevor der Prozess gestartet wird.

Es wird empfohlen, dass der Dialogprozess von der Landesregierung initiiert wird und nicht nur auf eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtet wird, sondern auf eine nachhaltige Ernährung in NRW insgesamt. Eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung sollte darin einen zentralen (ersten) Handlungsbereich ausmachen, aber eben nicht der einzige Handlungsbereich sein. Obwohl damit das zu bearbeitende Themenfeld deutlich

komplexer und umfangreicher wird, gibt es aus Sicht der Autor*innen drei zentrale Gründe, eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung nicht isoliert zu adressieren. Diese Gründe sind:

- Die Veränderung der Gemeinschaftsverpflegung Richtung Nachhaltigkeit ist eng verknüpft mit anderen Bereichen der Ernährungspolitik, z.B. bioregionalen Wertschöpfungsketten und der Ernährungsbildung. Eine Fokussierung auf die Gemeinschaftsverpflegung würde bedingen, dass zentrale Chancen bzw. Hemmnisse zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung nicht adressiert würden.
- Um dem Prozess möglichst viel Bedeutung zuzumessen, relevante Stakeholder aus unterschiedlichen Politikressorts und Verwaltung, Unternehmenspraxis, Zivilgesellschaft und Wissenschaft zu mobilisieren sowie die Öffentlichkeit zu sensibilisieren, ist es sinnvoll, Ernährungspolitik insgesamt in den Blick zu nehmen. Das größere Thema der Ernährungspolitik hat mehr Schwergewicht und das Potential, mehr Priorität zugeschrieben zu bekommen als die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung allein.
- Zudem ermöglicht eine Ernährungsstrategie für die umsetzenden Kommunen mehr Gestaltungsspielraum und eine eigene Prioritätensetzung. Gleichzeitig ist es eher unwahrscheinlich, dass ein Konzept zur kommunalen Ernährungspolitik ohne Maßnahmen zur öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung entwickelt werden würde. Schließlich stellt gerade die Gemeinschaftsverpflegung *den* zentralen Hebel zur Ausgestaltung kommunaler Ernährungssysteme dar.

Zentrales Narrativ des Dialogprozesses ist das Gemeinschaftliche und Verbindende in der Ernährung. Eine integrierende, aussagekräftige Überschrift des Dialogprozesses wie etwa „Gemeinsam besser essen in NRW“ könnte die Elemente aufnehmen und verdeutlichen, dass es nur mit gemeinsamen Kraftanstrengungen und durch die Zusammenarbeit unterschiedlicher Akteure gelingen kann, eine bessere, nachhaltige Ernährung zu realisieren.

4.3.2 Inhaltliche Ausgestaltung des Dialogprozesses

4.3.2.1 Zielsetzungen

Ein erstes Ziel des Dialogprozesses besteht darin, relevante Stakeholder aus Politik & Verwaltung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft im Themenfeld nachhaltige Ernährung zu mobilisieren und stärker miteinander zu vernetzen. In der Stakeholdergruppe Politik & Verwaltung sollten Vertreter*innen aus unterschiedlichen Ressorts auf Ebene des Landes, der Regierungspräsidien und der Kommunen involviert werden. Im Bestfalle wirken die am Dialogprozess beteiligten Stakeholder zudem als weitere Multiplikator*innen in ihre jeweiligen Anspruchsgruppen hinein.

Das zweite Ziel besteht darin, ein gemeinsames Verständnis von Zielsetzungen und zentralen Handlungsfeldern zu erarbeiten. Dabei sollen auch Maßnahmen entwickelt werden, die konkretisieren, wie in der Fläche des Landes

Kommunen, Zivilgesellschaft und Wirtschaft unterstützt werden können, um eine nachhaltige Ernährung und das zentrale Handlungsfeld nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben.

Ein drittes Ziel des Dialogprozesses liegt darin, einen relevanten Beitrag zum öffentlichen Diskurs zu leisten. Eine strategisch ausgerichtete Pressearbeit durch z.B. konzertierte Aktionen der Dialog-Partner*innen und eine mediale Begleitung auf unterschiedlichen Kanälen kann dazu beitragen, die Menschen für eine nachhaltige Ernährung in NRW zu sensibilisieren.

4.3.2.2 Verschiedene Ebenen des Dialogprozesses

Strategisch: Gemeinsames Gesamtvorgehen erarbeiten

Es sollte ein gemeinsames Verständnis darüber erzielt werden, was eine nachhaltige Ernährung für NRW bedeutet. Hierfür sollten sogenannte Leitziele (eine Vision) formuliert werden. Auch sollte der Gesamtkontext reflektiert und das eigene Vorgehen vor dem Hintergrund bestehender Strategien und Aktivitäten (z.B. NRW Nachhaltigkeitsstrategie, Kommunale Nachhaltigkeitsstrategien, Kommunale Ernährungsstrategien, etc.) eingeordnet werden. Leitziele und Gesamtvorgehen sind übergeordnet für alle Handlungsfelder relevant.

Fachlich: Handlungsfelder und Ziele erarbeiten

Abgestimmt werden sollte, welche Handlungsfelder adressiert und welche konkreten Ziele in den Handlungsfeldern erreicht werden sollen. Das Handlungsfeld der Gemeinschaftsverpflegung sollte als ein zentrales (erstes) Handlungsfeld verankert werden (siehe Abschnitt 4.3.2.3).

Prozedural: Umsetzungshilfen erarbeiten

Für jedes Handlungsfeld sollte festgelegt werden, mit welchen Maßnahmen die Landesregierung das kommunale Engagement für eine nachhaltige Ernährung unterstützen kann. Herausgearbeitet werden sollten möglichst dezentral verankerte Umsetzungshilfen (siehe Abschnitt 4.4).

Praktisch: Gute Beispiele integrieren

Schließlich sollten zu jedem Handlungsfeld praktische Anschauungsbeispiele aus NRW oder anderen Regionen und Ländern illustriert werden, um die Möglichkeiten der Ausgestaltung zu illustrieren.

4.3.2.3 Handlungsfeld Gemeinschaftsverpflegung

Für das Handlungsfeld der Gemeinschaftsverpflegung sollten die folgenden zentralen Ziele berücksichtigt werden, die im Wesentlichen den Zielen anderer Praxisbeispiele ähneln (Kopenhagen, Berlin) und den Big Points zur Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung entsprechen. Konkret heißt das: Trotz unterschiedlicher (schwieriger) Ausgangsbedingungen in NRW im Vergleich zu anderen Praxisbeispielen, bleiben die Ziele ähnlich, da nur auf diesem Weg eine glaubwürdige nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung etabliert werden kann:

Bio-Anteil schrittweise erhöhen

Um eine umwelt- und klimafreundliche Ernährung zu realisieren, sind ökologisch hergestellte Produkte besonders wirkungsvoll und unverzichtbar. Bio-Produkte haben den Vorteil, dass sie zertifiziert und ihre Beschaffung damit anhand eindeutiger Kriterien (Basis EU-Bio-Siegel, darüberhinausgehend mit Siegeln von Anbauverbänden) erfolgen kann. Zudem wirkt sich eine höhere Nachfrage nach Bio-Produkten positiv auf die Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft aus. Vor diesem Hintergrund wird auch für NRW empfohlen, den Bio-Anteil in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung schrittweise zu erhöhen. Vorstellbar ist beispielsweise ein wertmäßiger Anteil von 40 Prozent bis 2025. Auch sollte für einzelne Lebensmittelgruppen (Tee, Kaffee, Reis, Schokolade) angestrebt werden, dass sie aus fairem Handel kommen.

Bioregionale Angebote sind besonders vorteilhaft, aber in naher Zukunft für die Breite der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW nicht realistisch, weshalb die Förderung bioregionaler Produkte als eigenes Ziel gefasst wird (siehe letzter Punkt).

Während ein niedriger Bio-Anteil (bis 20 Prozent) bei Umstellung von Grundnahrungsmitteln nahezu kostenneutral erfolgen kann, ist es für höhere Anteile erforderlich, dass in der Speisenplanung und -zubereitung Veränderungen vorgenommen werden, weshalb auch die nachfolgenden Ziele von Bedeutung sind.

Lebensmittelabfälle reduzieren

Eine zweite wichtige Stellschraube zur Realisierung einer umwelt- und klimafreundlichen Ernährung stellt die Reduzierung von Lebensmittelabfällen dar. Hier wird empfohlen, dass aufbauend auf Abfallmessungen systematisch Maßnahmen geplant und umgesetzt werden, um die entstehenden Abfallmengen zu senken. Nach einer Bestandsaufnahme der kommunalen Abfallmengen in den Institutionen der Gemeinschaftsverpflegung sollten die Kommunen jeweils eigene Reduktionsziele festlegen.

Weniger, aber besseres Fleisch einsetzen

Eine nachhaltige Ernährung lässt sich nur realisieren, wenn die Menge tierischer Proteine (Fleisch, Milchprodukte, Fisch) am Essen deutlich reduziert wird. Entsprechend ist dieses Ziel auch für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW von zentraler Bedeutung. Da es jedoch zahlreiche Vorbehalte der Gäste und entsprechend der Kantinenbetreiber*innen gegenüber rein vegetarisch-veganen Verpflegungsangeboten gibt, gilt es hierbei Maßnahmen umzusetzen, die den Anteil tierischer Proteine senken und zugleich die Attraktivität der Speisen insbesondere durch eine höhere Qualität des Fleisches steigern („weniger ist mehr“). Als Vorbilder können hier die Angebote des House of Food in Kopenhagen oder der Kantine Zukunft in Berlin genutzt werden.

Saisonale und unverarbeitete Lebensmittel bevorzugen

Da aus vergaberechtlichen Gründen Regionalität als Kriterium in der Leistungsbeschreibung von öffentlichen Ausschreibungen nicht aufgenommen werden kann, sollte die Saisonalität von Obst und Gemüse einen besonderen Stellenwert einnehmen. Saisonalität korrespondiert mit regionaler Herkunft, da schließlich nicht alle Obst- und Gemüsesorten zur gleichen Zeit wie in

Deutschland reifen. Darüber hinaus sollte der Einsatz von Convenience-Produkten reduziert werden.

Bioregionale Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung aufbauen

Die Verfügbarkeit und Vermarktung bioregionaler Produkte sollte verbessert werden. Es braucht lückenlos funktionierende Wertschöpfungsketten, die die besonderen Bedarfe der Gemeinschaftsverpflegung z.B. hinsichtlich Mengen und Vorbearbeitungsgrad berücksichtigen. Denkbar ist, dass ein Ziel für den Anteil bioregionaler Produkte in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu einem späteren Zeitpunkt definiert wird.

Qualität des Speisenangebots und Gästekommunikation verbessern

Gerade weil es bei vielen Gästen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW Vorbehalte gegenüber einer stärker pflanzlich ausgerichteten, biologischen Ernährung gibt, ist es von großer Bedeutung, die Qualität und Attraktivität des Essens z.B. durch die Einhaltung einheitlicher Qualitätsstandards zu steigern. Die DGE-Kriterien bieten für Schulen und Kitas eine gute Grundlage bieten. In öffentlichen Kantinen könnte die Akzeptanz für weniger tierische Proteine durch qualitativ hochwertigere (Fleisch-)Produkte und exklusive Partnerschaften mit regionalen Produzenten gefördert werden. Zudem sollten die Gäste stärker in die Speisenplanung einbezogen und relevante Informationen einfach zugänglich gemacht werden (etwa über Label, Kantinenzertifizierungen, etc.).

4.3.3 Institutionelle Ausgestaltung des Dialogprozesses

Von zentraler Bedeutung für die institutionelle Ausgestaltung des Dialogprozesses ist die Landesregierung. Die Landesregierung, vertreten durch das MULNV, sollte den Dialogprozess initiieren und lenken. Schließlich hat insbesondere die Landesregierung die Legitimation und Glaubwürdigkeit, solch einen Prozess für NRW insgesamt aufzusetzen.

Folgende institutionelle Weichenstellungen sollten im Vorfeld des Dialogprozesses geklärt werden. Sie sind wichtig für ein erfolgreiches Erwartungs- und Prozessmanagement:

- **Zeitliche Struktur (Timeline):** Hier gilt es festzulegen, in welchem Zeitraum der Dialogprozess stattfinden soll und wie häufig bzw. wie lange sich jeweils die Dialog-Partner*innen austauschen. Vorgeschlagen wird ein Prozess, der 12-18 Monate dauert und quartalsmäßige Arbeitstreffen der Dialog-Partner*innen beinhaltet.
- **Governance:** Der Dialogprozess benötigt eine Governance-Struktur. Vorgeschlagen wird, dass ein Steuerungsgremium den Dialogprozess strategisch-fachlich leitet. Das Steuerungsgremium sollte mit Stakeholdern verschiedener Anspruchsgruppen besetzt sein, um den kooperativ-partizipativen Ansatz des Dialogprozesses zu unterstreichen. Das Steuerungsgremium beauftragt ein operatives Beratungs- und Koordinationsteam, das den Prozess plant, vorbereitet und organisatorisch umsetzt. Insgesamt sollte das Ziel sein, den Dialogprozess möglichst schlank zu halten. Weitere Gremien (z.B. ein Beirat) werden nicht empfohlen.

- **Arbeits- und Austauschstrukturen:** Es sollte entschieden werden, welche Arbeitsstrukturen notwendig sind und ob ein Austausch über reguläre (Online- und Offline-)Treffen der Dialog-Partner*innen hinaus sinnvoll wäre (z.B. in verschiedenen Arbeitsgruppen). Es ist wichtig, ein kontinuierliches Stakeholder-Engagement sicherzustellen und die Ownership der beteiligten Akteure an dem Prozess über einen längeren Zeitraum aufrecht zu erhalten. Die Vor- und Nachbereitung zwischen den Treffen der Dialog-Partner*innen sowie mögliche Aktivitäten zwischen den Treffen spielen dafür eine entscheidende Rolle. Unter Leitung des Steuerungsgremiums ist hierfür das Beratungs- und Koordinationsteam zuständig.
- **Einzubringende Ressourcen und „Commitments“:** Es gilt festzulegen, ob und inwieweit die Stakeholdergruppen auch über ihre Teilnahme an den Dialog-Treffen hinaus Ressourcen, z.B. für die Umsetzung von Aktivitäten bereitstellen oder sich zu weiteren Leistungen verpflichten sollten.

4.3.4 Stakeholder und Kooperationspartner*innen

Die Identifikation und Gewinnung von relevanten Stakeholdern für die Beteiligung am Dialogprozess ist ein essenzieller Schritt auf dem Weg zu einem erfolgreichen Dialogprozess. Auch sollten die Erwartungen und Ansprüche von relevanten Stakeholdern in die Planung des Dialogprozesses einbezogen werden. Relevante Stakeholder zeichnen sich u.a. durch eines oder mehrere der folgenden Kriterien aus:

- **Expertise:** Personen, die in einem Themenfeld besonderes Wissen um Probleme und/oder Lösungen haben.
- **Betroffenheit:** Personen, die direkt oder indirekt von den Themen und Ergebnissen des Dialogprozesses betroffen sind.
- **Einfluss:** Personen, die direkt oder indirekt Einfluss auf Veränderungen in den vier Themenbereichen einer nachhaltigen Landwirtschaft haben und die für eine Umsetzung von Aktivitäten wichtig sind.
- **Perspektiven-Vielfalt:** Personen, deren Sichtweise zu einem verbesserten Verständnis der Gesamtsituation oder zur Identifikation neuer Lösungsmöglichkeiten führen kann.

4.3.5 Road Map

Zur Entscheidungsfindung, möglichen Vorbereitung und Anbahnung des Dialogprozesses werden folgende Schritte empfohlen:

Erstens sollte innerhalb des MULNV sondiert werden, unter welchen Bedingungen bzw. mit welcher Ausgestaltung solch ein Dialogprozess umsetzbar erscheint. Hierbei ist insbesondere der Austausch zwischen den unterschiedlichen Abteilungen des MULNV zu Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz von Bedeutung.

Zweitens sollte ein systematisches Stakeholder-Mapping relevanter Stakeholder in NRW erfolgen, die für einen Dialogprozess zu nachhaltiger Ernährung von Bedeutung sind. Auf dieser Basis sollte auch zusammengetragen werden, was mögliche Interessen und Zielkonflikte zwischen den Stakeholdergruppen sein könnten.

Drittens sollten explorative Vorgespräche mit ausgewählten Stakeholdern zur Sondierung der Möglichkeiten und Herangehensweisen bei der Implementierung eines Dialogprozesses durchgeführt werden. Hierbei sollten insbesondere auch die Erwartungen der Stakeholder an solch einen Prozess und potenzielle Investments bzw. Commitments der Stakeholder abgefragt werden.

Viertens gilt es zu eruieren, welche finanziellen, personellen und technischen Ressourcen für den Prozess beschafft werden können.

4.4 Umsetzungshilfen fördern eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung vor Ort

4.4.1 Hintergrund, Gesamtausrichtung und Narrativ

Wie bereits dargestellt, kann eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW nur dann erfolgreich vorangetrieben werden, wenn jenseits von Einzelprojekten und Einzelengagements verlässliche Angebote geschaffen werden, die relevante Akteure motivieren und befähigen. Denn im Unterschied zu bestehenden Good-Practice-Beispielen, die überwiegend kommunal ausgerichtet sind (Kopenhagen, Berlin, München), kann ein Flächenland wie NRW die Umsetzung vor Ort nicht selbst steuern. Deshalb werden drei vom Land NRW initiierte Umsetzungshilfen empfohlen: Regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung, ein Landesprogramm Bio-Städte NRW und eine regionale Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung.

Die Umsetzungshilfen sollten insbesondere die Regierungspräsidien und Kommunen adressieren, damit diese regional bzw. kommunal tätig werden. Die nachfolgenden Umsetzungshilfen fokussieren explizit nicht auf einen Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Schulen, Kitas, Kantinen). Vielmehr sind hier unterschiedliche Schwerpunktsetzungen in den Kommunen denkbar.

Darüber hinaus sollten die Umsetzungshilfen – da, wo möglich – an bestehenden Forderungen, Initiativen und Aktivitäten ansetzen. Es geht also nicht darum, „das Rad neu zu erfinden“, sondern vielmehr darum, Bestehendes aufzugreifen und zu erweitern. Auch ist es sinnvoll, die Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung mit anderen kommunalen Nachhaltigkeitsthemen (kommunaler Klimaschutz, nachhaltige Beschaffung, Stärkung regionaler Wertschöpfung) voranzutreiben.

Zentrales Narrativ der Umsetzungshilfen ist Befähigung und Verlässlichkeit. Das Land NRW befähigt und unterstützt, eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung vor Ort zu realisieren. Dabei geht es nicht nur um kurzfristige, voneinander losgelöste Projekte, sondern um die Schaffung von verlässlichen, also über einen längeren Zeithorizont verfügbaren Angeboten. Um möglichst effizient vorzugehen, werden die zu schaffenden Umsetzungshilfen schrittweise eingeführt, evaluiert, ggf. angepasst und – falls insgesamt positiv bewertet – in größerem Umfang umgesetzt.

4.4.2 Inhaltliche Ausgestaltung

4.4.2.1 Regionale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung

Da die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in manchen Bereichen (insbesondere der Schulverpflegung) maßgeblich durch Fremdbewirtschaftung geprägt ist, setzt die Förderung einer nachhaltigen Verpflegung Expertise in einer nachhaltigen Beschaffung voraus. Diese Expertise ist jedoch vielfach nicht bzw. nicht ausreichend vorhanden (siehe hierzu etwa Waskow & Niepagenkemper, 2020). Obwohl es bereits Informations- und Beratungsangebote auf Bundes- und Landesebene für eine nachhaltige Beschaffung gibt, zeigen bestehende Erfahrungen, dass hierbei regionale Spezifika und Anforderungen zu wenig Berücksichtigung finden.

In allen Beschaffungsprozessen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (ob mit oder ohne öffentliche Ausschreibung) gilt es, zukünftig bioregionale Angebote zu stärken. Dies setzt voraus, dass bioregionale Wertschöpfungsketten in allen Stufen gefördert werden und gezielt auch auf die Belange der (öffentlichen) Gemeinschaftsverpflegung ausgerichtet werden (z.B. in Hinblick auf Mengen und Vorverarbeitungsgrad).

Vor diesem Hintergrund sollten deshalb regionale Kompetenzstellen für eine nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung eingerichtet werden. Sie bündeln die bestehenden Forderungen unterschiedlicher Stakeholdergruppen im Hinblick auf Kompetenzstellen für eine nachhaltige Beschaffung (z.B. Eine Welt Netz) und Kompetenzstellen für Wertschöpfung (z.B. Regionalbewegung). Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung als Wachstumsmarkt stellt eine fruchtbare Schnittstelle beider Themenbereiche dar.

Zentrale Aufgaben dieser Kompetenzstellen sollten sein:

Beschaffung:

- Angebot von (regionalen) Informationen zum Vergabeprozess (Anbieterinformationen, Musterausschreibungen, etc.)
- Durchführung regionaler Bieter-Dialoge und Unterstützung bei der Ausgestaltung praxisnaher Ausschreibungen
- Beratung und Unterstützung bei der Konzeption von praxisnahen Ausschreibungen
- Vernetzung zwischen den Kompetenzstellen des Landes und Akteuren auf Bundesebene

Wertschöpfung:

- Monitoring und Bedarfsermittlung regionaler Wertschöpfung
- Vernetzung und Bündelung regionaler Akteure
- Beratung und Unterstützung beim (Wieder-)Aufbau regionaler Wertschöpfung und Vermarktung

4.4.2.2 Landesprogramm Bio-Städte NRW

Einerseits gibt es bereits vorbildhafte Kommunen in NRW, die sich für eine nachhaltige Ernährung vor Ort engagieren (z.B. Köln, Bonn). Gerade zivilgesellschaftliche Initiativen wie Ernährungsräte spielen hierbei eine zentrale Rolle und verhelfen dem Thema zu lokaler Aufmerksamkeit. Andererseits mangelt es vielfach aber auch an Ressourcen in den Kommunen, das Thema ernsthaft anzugehen und voranzutreiben. Nachhaltige Ernährung stellt angesichts knapper Mittel und vielfältiger Aufgaben häufig keine Priorität der Kommunalpolitik dar.

Vor diesem Hintergrund wird vorgeschlagen ein Landesprogramm auf den Weg zu bringen, dass die Kommunen darin unterstützt, Bio-Stadt zu werden. Der Förderung des Bio-Anteils bringt drei wesentliche Vorteile: *Erstens* gelingt eine (kostenverträgliche) Umstellung auf Bio-Lebensmittel nur, wenn auch andere Praktiken in der Beschaffung, der Speisenplanung und -zubereitung (weniger tierische Proteine) sowie der Ressourceneffizienz (weniger Lebensmittelverschwendung) angegangen werden. *Zweitens* wirkt eine verstärkte Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in der Region als wichtiger Pull-Faktor für die Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft vor Ort. *Drittens* sind Bio-Lebensmittel staatlich zertifiziert, ihr Anteil ist gut messbar und kann erfolgreich an Stakeholder (z.B. Gäste) kommuniziert werden.

Analog zur Ernährungsstrategie erscheint es nicht sinnvoll, mit dem Landesprogramm Bio-Städte nur auf die Gemeinschaftsverpflegung zu fokussieren, sondern auf das Ernährungssystem einer Kommune insgesamt. Gleichzeitig nimmt die (öffentliche) Gemeinschaftsverpflegung im Bio-Stadt-Konzept eine herausgehobene Bedeutung ein.

Das Landesprogramm knüpft einerseits an die Idee des bereits bestehenden Bio-Städte-Netzwerks Deutschland an. Das Netzwerk ist ein Zusammenschluss von Kommunen auf Basis einer Kooperationsvereinbarung (siehe im Überblick www.biostaedte.de). Landes- oder Bundesförderungen sind in diesem Zusammenhang bisher nicht bekannt. NRW könnte hiermit also Vorreiter werden. Andererseits stellt das Landesprogramm ein Pendant zur Förderung der Ökomodellregionen dar. Während die Ökomodellregionen darauf abzielen, eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, steht im Landesprogramm Bio-Städte die Förderung einer nachhaltigen Ernährung bzw. Gemeinschaftsverpflegung im Fokus. Beide Programme ergänzen sich.

In Anlehnung an die Voraussetzungen für eine Mitgliedschaft im Bio-Städte-Netzwerk müssten für eine Bewerbung im Rahmen des NRW-Landesprogrammes folgende Voraussetzung erfüllt werden:

- Beschluss des Stadt- bzw. Gemeinderats: Formulierung des politischen Willens auf höchster kommunaler Ebene, Bio-Stadt zu werden sowie Formulierung von Zielsetzungen und geplanten Aktivitäten zur Erreichung der Ziele
- Auflistung interessierter Stakeholder aus Zivilgesellschaft (z.B. Ernährungsräte) und Unternehmenspraxis (z.B. Kantinen), mit denen die Kommune kooperieren will (z.B. auf Basis eines „Letter of Interest“)

Hierauf aufbauend kann sich die Kommune im Rahmen des Landesprogrammes bewerben, um Mittel für z.B. folgende Aktivitäten zu erhalten:

- Schaffung einer Koordinationsstelle
- Vernetzungs- und Austauschformate mit relevanten Stakeholdern in der Kommune
- Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Materialien, Social-Media-Aktionen, Info-Kampagnen)
- Beratung für Akteure der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung
- Durchführung von konkreten Change-Management-Projekten mit Praxispartner*innen (z.B. anteilige Finanzierung der Personalressourcen von Praxispartner*innen der Gemeinschaftsverpflegung)

Ein besonderer Schwerpunkt des Programmes könnte auch darin liegen, dass sich Kommunen nicht nur einzeln, sondern in Kooperation bewerben können, wenn sie Aktivitäten zur Förderung bioregionaler Partnerschaften umsetzen, die die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung explizit mit einbeziehen. Dieser Schwerpunkt ergänzt die geplante Förderung der Ökomodellregionen. Bewerben können sich kooperierende Kommunen innerhalb der Ökomodellregionen (wegen der Gefahr der Doppelförderung, müsste ein klar abgegrenzter Projektbereich definiert werden, der bisher nicht Teil der Ökomodellregion-Förderung war), aber auch andere Kommunen, die nicht Teil von Ökomodellregionen sind.

4.4.2.3 Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung

Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann nur dann nachhaltig(er) werden, wenn die Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung und ihre Küchen dazu befähigt werden. Wie bereits verdeutlicht, waren bzw. sind Umstellungsprozesse in den Kantinen bzw. in den Küchen vor Ort sowie bei den Caterern ein zentraler Baustein des Wandlungsprozesses in der Gemeinschaftsverpflegung. Zwar gibt es in NRW bereits zahlreiche Informations- und Beratungsangebote im Rahmen von Projekten (z.B. NRW KANN, NRW kocht mit Bio, MehrWertKonsum). Eine systematische und ganzheitliche Umstellungsbegleitung durch individuelle und praxisorientierte Schulungen und Beratungen in den Küchen vor Ort gibt es bisher jedoch noch nicht.

In Anlehnung an das Erfolgsmodell „House of Food“ in Kopenhagen und die „Kantine Zukunft“ in Berlin sollte daher auch das Land NRW regionale Kantinen- bzw. Caterer-Beratungsteams finanzieren, die interessierte Akteure der Gemeinschaftsverpflegung im Umstellungsprozess praktisch begleiten. Von der Bestandsaufnahme über die Definition von Handlungsbereichen hin zur praktischen Anpassung und Neuausrichtung der Kantinen- und Cateringprozesse und -produkte sollte das Beratungsteam den Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung zur Seite stehen. Die Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung sollte in Anlehnung an die „Kantine Zukunft“ ein Angebot umfassen, das die folgenden Bereiche adressiert (Speiseräume F+B GmbH, 2021):

- Nachhaltige und attraktive Veränderung des Speisenangebotes

- Neuausrichtung des Einkaufs auf weniger verarbeitete und mehr Bio-Produkte
- Veränderte Speisenzubereitung und Abfallreduktion bei der Herstellung
- Betriebswirtschaftliche Beratung zur Beschaffung und Speisenkalkulation
- Organisationale Beratung/ Teambildung „Küche“

Während sich in Berlin interessierte Kantinen bei der „Kantine Zukunft“ direkt bewerben können, wäre für NRW zu überlegen, ob die Kommunen hier eine Gatekeeper-Funktion einnehmen. Denkbar wäre etwa, dass sich Kantinen einer Kommune nur bewerben können, wenn die Kommune bestimmte Auflagen erfüllt (z.B. Ratsbeschluss zum Ziel einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung oder zumindest öffentliche Unterstützung für die angestrebten Ziele, Öffentlichkeitsarbeit etwa in Form einer Schirmherrschaft). Nachteil hieran wäre, dass engagierte Kantinen möglicherweise ausgebremst werden, wenn die Kommune nicht aktiv wird.

4.4.3 Institutionelle Ausgestaltung

Alle drei Umsetzungshilfen sollen schrittweise eingeführt und umgesetzt werden. Für eine praxistaugliche und möglichst effiziente Umsetzung erscheint es sinnvoll, die Umsetzungshilfen zunächst in einem kleinen Rahmen zu testen, dann zu evaluieren und – nach positiver Bewertung – in größerem Umfang umzusetzen.

Die **Regionalen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung** könnten in einer Pilotphase zunächst nur von einem Regierungspräsidium umgesetzt und z.B. an dessen zentrale Vergabestelle angegliedert werden. Alternativ wäre denkbar, dass zunächst eine Pilotregion ausgewählt wird und die Umsetzung der Kompetenzstelle von einem Akteur übernommen wird, der bereits in der Beratung und Vernetzung zu regionaler Wertschöpfung und Beschaffung aktiv ist (z.B. ein Ernährungsrat oder eine Regionalvermarktungsinitiative) (siehe hierzu auch die Vorschläge der Regionalbewegung, Landesverband Regionalbewegung NRW, 2020).

Nach Abschluss dieser Pilot-Umsetzung, einer unabhängigen Evaluation und möglichen positiven Bewertung, sollten die Kompetenzstellen breiter ausgerollt werden. Bestenfalls sollte eine Kompetenzstelle pro Regierungspräsidium durch eine fachlich passende Trägerorganisation umgesetzt werden. Auf Basis eines übergeordneten Konzepts zur Ausgestaltung der Kompetenzstellen, könnte jedes Regierungspräsidium individuell etwa die Zuständigkeiten, Aufgaben und Ressourcen in der Leistungsbeschreibung regeln. Es ist denkbar, dass es hierbei zu regionalen Unterschieden kommt. Auch andere Kompetenzzentren etwa auf Bundesebene (z.B. Kompetenzzentrum Naturschutz und Energiewende, Servicestelle Kommunen in der Einen Welt, Kompetenzzentrum innovative Beschaffung) arbeiten auf Auftragsbasis. Grundsätzlich sind als Trägerorganisation alle Rechtsformen denkbar (Vereine, Unternehmen, etc.).

Das **Landesprogramm Bio-Städte NRW** sollte vom MULNV eingerichtet und vom LANUV betreut werden. Entsprechend sollte das Programm im neuen Haushalt nach der Landtagswahl 2022 veranschlagt werden. In einer ersten Förderrunde könnten fünf bis zehn Bio-Städte (möglichst aus unterschiedlichen Regionen NRWs) gefördert werden. Die erste Programmphase würde wissenschaftlich begleitet und evaluiert; das Landesprogramm entsprechend weiterentwickelt. Nach drei Jahren könnte die zweite Programmphase mit höherem Volumen und anspruchsvolleren Bewerbungskriterien eingeleitet werden.

Im Landesprogramm sollte besonders Wert auf Verstetigung und Weiterführung gelegt werden, da es schließlich darum geht, langfristige Angebote und Strukturen für Kommunen in oft angespannten Finanzsituationen zu schaffen. Denkbar wäre etwa, dass nach Ablauf der Förderzeiten — geknüpft an spezifische Erfolgsfaktoren — Anschlussförderungen unbürokratisch ermöglicht werden.

Die **Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung** könnte in einem ersten Schritt an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung angegliedert werden, die bereits umfangreiche Erfahrungen in der Beratung von Kantinen und Caterern hat. In der Anfangsphase könnte ein Konzept entwickelt werden, wie die Kantinen-Beratung auch regional verankert und ausgestaltet werden kann. Denkbar und sinnvoll erscheint es beispielsweise, dass die Kantinen-Beratung und die Regionalen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung in den Regionen zusammengeführt werden.

Denkbar ist, dass die Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung im späteren Verlauf mit regionaler Spezialisierung z.B. von den Regierungspräsidien als Auftrag ausgeschrieben wird, auf den sich dann Beratungskonsortien aus Wissenschaft, Beratung und Praxis bewerben können.

4.4.4 Stakeholder und Kooperationspartner*innen

In der Konzeptionsphase der drei vorgeschlagenen Umsetzungshilfen ist der Austausch mit relevanten Stakeholdern aus NRW und dem ganzen Bundesgebiet entscheidend. Schließlich gibt es für alle drei Vorschläge bereits relevante Konzepte und Vorbilder.

Für die **Regionalen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung und Wertschöpfung** sind in NRW insbesondere das Eine Welt Netz NRW und die Regionalbewegung zu nennen. Auf Bundesebene sind die verschiedenen Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung relevant (Kompetenzstelle nachhaltige Beschaffung, Kompass Nachhaltigkeit inklusive des Kommunalen Kompass). Zudem gibt es bereits verschiedene Landeskompetenzstellen zu nachhaltiger Beschaffung (etwa in Berlin, Schleswig-Holstein, etc.). Auch die Erfahrungen in NRW mit der Kompetenzstelle bzw. dem Projektbüro für nachhaltige und faire Beschaffung (2013-2018) sollten hierbei berücksichtigt werden. Nicht zuletzt erscheint es sinnvoll, auch die Expertise zivilgesellschaftlicher Initiativen zu nutzen, die etwa mithilfe digitaler Werkzeuge die Vernetzung regionaler Akteure fördern (z.B. Nearby).

Für die Ausgestaltung des **Landesprogramms Bio-Städte NRW** gilt es, Kontakt mit dem Netzwerk deutscher Bio-Städte und den Bio-Städten (insbesondere auch Bonn) aufzunehmen. Auch sollten die Ernährungsräte nordrhein-westfälischer Städte hierfür gehört werden, da diese besonders gut beurteilen können, welche Förderkriterien und Förderbereiche für Kommunen attraktiv und machbar sind.

Vielerorts wird in Anlehnung an das Kopenhagener Modell ein „House of Food“ zur Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung gefordert. Ob und inwieweit andere Regionen und Kommunen das Modell erfolgreich nachahmen können, wird sich erst noch zeigen. Dies gilt auch für die Berliner „Kantine Zukunft“, mit der ein Austausch in jedem Falle relevant ist. Zur Ausgestaltung der **Kantinen-Beratung für nachhaltige Verpflegung** in NRW sind zudem alle Akteure hilfreich, die bereits gegenwärtig Kantinen beraten und Schulungen anbieten (z.B. a`verdis).

4.4.5 Road Map

Um zu sondieren, inwieweit die vorgeschlagenen Umsetzungshilfen von anderen Akteuren befürwortet und unterstützt werden, ist es – wie auch beim Dialogprozess – sinnvoll, Vorgespräche mit ausgewählten Stakeholdern zu führen.

In einem zweiten Schritt könnte in Kooperation mit anderen Stakeholdern ein Forderungspapier zur Landtagswahl formuliert werden, das zentrale Ziele und Instrumente zur Förderung einer nachhaltigen (öffentlichen) Gemeinschaftsverpflegung enthält.

Drittens sollte geprüft werden, wie bereits bestehende Programme und Förderkontexte stärker genutzt werden könnten, um die Gemeinschaftsverpflegung und die entwickelten Vorschläge voranzubringen. Hier sind zu nennen die kommunalen Nachhaltigkeitsstrategien und die LAG 21, die Bundes-Förderung von kommunalen Klimaschutzmanager*innen, die Bundes-Förderung von entwicklungspolitischen Koordinator*innen und die Förderung der Ökomodellregionen in NRW. Die Kommunen könnten darin unterstützt werden, im Rahmen dieser Programme und zu stellenden Förderanträgen das Thema Gemeinschaftsverpflegung stärker zu berücksichtigen. Zudem könnten kommunale Klimaschutzmanager*innen und entwicklungspolitische Koordinator*innen dazu beraten werden, wie sie im Rahmen ihrer Tätigkeit z.B. eine nachhaltige Beschaffung der Gemeinschaftsverpflegung (stärker) adressieren.

5 Fazit

Auf dem Weg hin zu einer nachhaltigen Ernährung in NRW hat die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen und Behördenkantinen eine herausgehobene Bedeutung.

In der vorliegenden Studie wurden vor dem Hintergrund einer Good-Practice-Analyse und einer Analyse der Ausgangsbedingungen in NRW Vorschläge entwickelt, wie in NRW die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen nachhaltiger ausgerichtet werden kann.

Während der Dialogprozess zu nachhaltiger Ernährung in NRW vor allem dazu dienen soll, eine Strategie zu entwickeln und eine Verständigung über relevante Ziele zu erreichen, sollen die Umsetzungshilfen die Regierungspräsidien und Kommunen mobilisieren und befähigen, vor Ort konkret tätig zu werden. Beide Ansätze sind miteinander kombinierbar. Es wurde aufgezeigt, wie die Maßnahmen inhaltlich und institutionell ausgestaltet werden sollten und welche Stakeholder bei der Umsetzung von Relevanz sind. Erste Schritte in Richtung Umsetzungsvorbereitung wurden aufgezeigt.

Eine nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung zählt auf unterschiedliche Nachhaltigkeitsziele ein und lässt sich sehr gut mit weiteren politischen Zielsetzungen verbinden. Andere Regionen und Städte haben es bereits vorge-macht, wie mehr Nachhaltigkeit in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung erzielt werden kann. Auch NRW als bevölkerungsreichstem Flächenland Deutschlands kann dieser Veränderungsprozess gelingen.

6 Literaturverzeichnis

- a'verdis (Hrsg) (2021). NRW kocht mit Bio. Abgerufen von <https://averdishome.wordpress.com/initiativen/nrw-kocht-mit-bio-2019/> (19.03.2021).
- Berliner Fairgabe-Bündnis (Hrsg) (2020). Fairgabe aktuell. Aktuelle Forderungen in Bezug auf das neue BerlAVG. Abgerufen von <https://www.fairgabe.berlin/> (19.03.2021).
- Bertelmans Stiftung (Hrsg) (2019). Kommunalen Finanzreport 2019. Abgerufen von https://www.bertelmann-stiftung.de/fileadmin/files/Projekte/Kommunale_Finanzen/Finanzreport-2019.pdf (19.03.2021).
- Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin (Hrsg) (2019). Erfolgreicher Bieterdialog zur sozial-verantwortlichen Beschaffung der Berliner Schulverpflegung – Pressemitteilung. Abgerufen von <https://www.berlin.de/ba-friedrichshain-kreuzberg/aktuelles/pressemitteilungen/2019/pressemitteilung.840934.php> (19.03.2021).
- Bio-Press (Hrsg) (2021). Hessen ist Ökomodell-Land. Abgerufen von <https://www.Bio-Press.de/de/inhalte/details/7804/rubrik/192/hessen-ist-oekomodell-land.html> (19.03.2021).
- bioverlag (Hrsg) (2020). Bio-Umsatz im Raum Berlin wächst zweistellig. Abgerufen von <https://biohandel.de/markt-branche/bio-umsatz-im-raum-berlin-waechst-zweistellig-1> (19.03.2021).
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2021). Öko-Barometer 2020. Abgerufen von <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekobarometer2020.html> (02.06.2021)
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2020a). Nordrhein-Westfalen erhält 567.000 Euro für gesunde Seniorenernährung. Abgerufen von <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2020/144-seniorenernaehrungs-ernetzungsstelle-nrw.html> (19.03.2021).
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2020b) Öko-Barometer 2020. Abgerufen von <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekobarometer2020.html> (19.03.2021).
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2018). Bundeskongress Schulverpflegung 2018. DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) – Erste Ergebnisse. Abgerufen von <https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/2018-kups-bundeskongress-schulverpflegung.pdf> (19.03.2021).
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2015). Qualität der Schulverpflegung. Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Abgerufen von https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf (19.03.2021).

- Bündnis 90/ Die Grünen – Landesverband Nordrhein-Westfalen (Hrsg) (2020). Ernährungswende für NRW – Frisch. Gesund. Regional. Abgerufen von <https://gruene-nrw.de/2020/11/38202/> (19.03.2021).
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg) (2020). Bio in der AHV ist eine Daueraufgabe für Kommunen. Abgerufen von <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/bio-in-der-ahv-ist-eine-daueraufgabe-fuer-kommunen/> (19.03.2021).
- Bundesstadt Bonn (Hrsg) (2021). Bio-Stadt Bonn. Abgerufen von <https://www.bonn.de/themen-entdecken/umwelt-natur/biostadt.php> (19.03.2021).
- Eberle, U., Teufel, J., Quack, D., Antoni-Komar, I., Langen, N. & Hirschnitz-Garbers, M. (2018). Ernährungssysteme nachhaltig umbauen: Vier Handlungsfelder für die Politik. *GAIIA - Ecological Perspectives for Science and Society*, 27(4), 394-395.
- Ernährung-NRW e.V. (Hrsg) (2021). NRW isst gut!. Abgerufen von <https://www.nrw-isst-gut.de/> (19.03.2021).
- Ernährungsrat für Köln und Umgebung (Hrsg) (2019). Impulse für die kommunale Ernährungswende. Eine Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung – Handlungsfelder, Bestandsaufnahme und Zielvorgaben. Abgerufen von http://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2019/07/Impulse-f%C3%BCr-eine-kommunale-Ern%C3%A4hrungswende_Ern%C3%A4hrungsstrategie-f%C3%BCr-K%C3%B6ln_Ern%C3%A4hrungsrat-Mai2019_Doppelseiten.pdf (19.03.2021).
- Europäische Kommission (Hrsg) (2020). Ohne Titel. Abgerufen von https://ec.europa.eu/environment/europeangreencapital/wp-content/uploads/2012/07/Section-11-Environmental-mangement_Copenhagen.pdf (19.03.2021).
- Eurostat (Hrsg) (2020). Für ökologische Landwirtschaft genutzte Fläche. Abgerufen von https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/T2020_RN120/bookmark/table?lang=de&bookmarkId=a1aab86d-6634-4822-8f9a-fcaa320f3269 (19.03.2021).
- Food Service (Hrsg) (2020). Caterer sauer über Ausschreibung. Abgerufen von <https://www.food-service.de/maerkte/news/berlin--schulverpflegung-caterer-sauer-ueber-ausschreibung-44497> (19.03.2021).
- Fülles, M., Roehl, R., & Strassner, C., Hermann, A. & Teufel, J. (2017). Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerks deutscher Biostädte. Abgerufen von https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf (19.03.2021).
- Göbel, C., Scheiper, M. L., Teitscheid, P., Müller, V. Friedrich, S., Engelmann, T., Neundorf, D., Speck, M.; Rohn, H. & Langen, N. (2017). Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie. Status-quo-Analyse – Struktur und wirtschaftliche Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation, Trends. NAHGAST Arbeitspapier 1, Münster.
- Gusenbauer, I., Markut, T., Hörtenhuber, S., Kummer, S., & Bartel-Kratochvil, R. (2018). Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft.

- Abgerufen von https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/presse/Gemeinschaftsverpflegung_als_Motor_f%C3%BCr_%C3%B6st_Bio-Landwirtschaft_FiBL_20180529.pdf (19.03.2021).
- Haack, M., Eckhardt, T., Petersmann, M., Bauer, V. (2018). Empfehlungen für eine zukunftsfähige, regional gedachte Berliner Ernährungsstrategie, im Auftrag des Landes Berlin, SenJVA, gekürzte Fassung, Berlin. Abgerufen von https://issuu.com/nahhaft/docs/empfehlungen-berliner-ern_hrungsstr. (19.03.2021)
- Hirsch, D. (2018). Rote Beete kommt in die Stadt zurück. In Ghadiri, A., Vilgis, T. & Bosbach, T. (Hrsg.): *Wissen schmeckt. Die Magie der Wissenschaften beim Kochen erklärt - mit 16 Rezepten*, S. 255-271, Springer, Wiesbaden.
- Huber, K., Frick, R., Obrist, R., & Schmid, O. (2019). Nachhaltige Beschaffung – Mehr Bio-Produkte in Gemeinden und Städte (2. aktualisierte Auflage), Leitfaden. Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick, Schweiz. Abgerufen von <https://www.bioactualites.ch/fileadmin/documents/ba/Aktuell/191118-nachhaltige-beschaffung-bio-produkte-fibl-leitfaden-staedte-gemeinden.pdf> (19.03.2021).
- INFORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (Hrsg) (2020). Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung. Abgerufen von https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Wege_zu_nachhaltiger_Schul-_und_Kitaverpflegung.pdf (19.03.2021).
- Kantine Zukunft Berlin (Hrsg) (2020). Häufig gestellte Fragen. Abgerufen von <https://kantine-zukunft.de/faqs/> (19.03.2021).
- Keilani, F. (2019). Berlin soll besser essen. Senat will Kantinen auf Bio umstellen. Abgerufen von <https://www.tagesspiegel.de/berlin/berlin-soll-besser-essen-senat-will-kantinen-auf-bio-umstellen/25070896.html> (19.03.2021).
- Kiel, V. (2020). Brandenburger Bauern können Öko-Bedarf nicht decken. Abgerufen von <https://www.tagesspiegel.de/berlin/berlin-giert-nach-bio-brandenburger-bauern-koennen-oeko-bedarf-nicht-decken/25432644.html> (19.03.2021).
- Kjeldsen, C., Noe, E., & Laursen, K. B. (2015). Full case study report: The Danish food communities. *Organic Eprints*, HealthyGrowth project report.
- Kjeldsen, C., & Ingemann, J. H. (2010). The Danish organic movement: From social movement to market mainstream and beyond. *Interrogating alterity: Alternative economic and political spaces*, 175-190.
- Kjeldsen, C., & Ingemann, J. H. (2009). From the social to the economic and beyond? A relational approach to the historical development of Danish organic for networks. *Sociologia ruralis*, 49(2), 151-171.
- Knutscher, M., Schmidt, T. G., & Goossens, Y. (2020). Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung: Ursachen, Hemmnisse und Perspektiven (No. 161), Johann Heinrich von Thünen-Institut, Braunschweig.

- Krämer, A., & Roehl, R. (2018). Ökoanteil in dänischen Küchen steigt rasant. Abgerufen von https://averdishome.files.wordpress.com/2018/01/oel_2018_1_38_39_kraemer_roehl.pdf (19.03.2021).
- Landeshauptstadt München (Hrsg) (2020). Biostadt München. Abgerufen von https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen.html (19.03.2021).
- Landeshauptstadt München (Hrsg) (o.J.) München als Biostadt. Abgerufen von https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Biostaedte_Netzwerk/Muenchen_Biostadt.html (19.03.2021).
- Landesregierung NRW (Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2020). Die globalen Nachhaltigkeitsziele konsequent umsetzen. Weiterentwicklung der Strategie für ein nachhaltiges Nordrhein-Westfalen. Abgerufen von https://www.nachhaltigkeit.nrw.de/fileadmin/user_upload/Nachhaltigkeitsstrategie_PDFs/NRW_Nachhaltigkeitsstrategie_2020.pdf (19.03.2021).
- Landesverband Regionalbewegung NRW 2020 (Hrsg) (2020). Pressemitteilung. Regionale Wertschöpfungszentren. Eine Chance regionale Vermarktung zu stärken. Abgerufen von https://www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/pdf/pdf_nrw/PM_Regionale-Wertschoepfungszentren_19_11_2020.pdf (15.04.2021).
- Landtag NRW (Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2019). Gesundes Essen ist Kinderrecht. Antrag der Fraktion der SPD. Abgerufen von <https://www.spd-fraktion-nrw.de/wp-content/uploads/2020/06/MMD17-7364.pdf> (Zugriff am 19.03.2021).
- LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2021). NRW KANTinen nachhaltig gestalten. Abgerufen von <https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann> (19.03.2021).
- LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) & TU Berlin (Technische Universität Berlin) (Hrsg) (2020). NRW kann – NRW KANTinen Nachhaltig gestalten. Ergebnisse der Online-Befragung von Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW. In https://www.lanuv.nrw.de/fileadmin/lanuv/nrwkann/Ergebnisse_der_Online-Befragung_NRW_KANN.pdf (21.05.2021).
- Liste, P. (2019). Wie viel Öko steckt in NRW?. Abgerufen von <https://www.wochenblatt.com/landwirtschaft/nachrichten/wie-viel-Oeko-steckt-in-nrw-11863424.html> (19.03.2021).
- Michelsen, J. (2001). Recent development and political acceptance of organic farming in Europe. *Sociologia ruralis*, 41(1), 3-20.
- MLUK (Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz Brandenburg) (Hrsg) (2021). Wertschöpfung und Vermarktung. Abgerufen von <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/landwirtschaft/oekologischer-landbau/wertschoepfung-und-vermarktung/> (19.03.2021).

- MSB (Ministerium für Schule und Bildung) (Hrsg) (2021). Integriertes Konzept Essen und Trinken in der Schule. Abgerufen von https://broschuerenservice.nrw.de/default/shop/Essen_und_Trinken_in_der_Schule (03.06.2021).
- MUKLV (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) (Hrsg) (2021). Netzwerk Ernährung. Abgerufen von <https://umwelt.hessen.de/verbraucher/ernaehrung-ernaehrungsbildung/netzwerk-ernaehrung> (19.03.2021).
- MUKLV (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) (Hrsg) (2020). Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig. Abgerufen von https://umwelt.hessen.de/sites/default/files/media/hmuelv/hessen_ernaehrungs_0510_zf.pdf (19.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (o.J.). NRW isst gut! 100-Kantinen-Projekt. Abgerufen von <https://www.100-kantinen.nrw.de/das-projekt.html> (19.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2021). EU-Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch. Abgerufen von <https://www.schulobst-milch.nrw.de/> (03.06.2021)
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MULNV) Nord-rhein-Westfalen (Hrsg.) (2020a). NRW will Öko-Landbau stärken. Abgerufen von <https://www.oekolandbau.nrw.de/service/archiv/2020/2020-quartal-3/nrw-will-oeko-landbau-staerken/> (19.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2020b). Repräsentative Umfrage: Bürgerinnen und Bürger in Nordrhein-Westfalen wollen mehr regionale Lebensmittel. Abgerufen von <https://www.umwelt.nrw.de/presse/detail/repraesentative-umfrage-buergerinnen-und-buerger-in-nordrhein-westfalen-wollen-mehr-regionale-lebensmittel-1607245200> (19.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2020c). Ernährungswirtschaftsbericht NRW 2020. Abgerufen von <https://www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/Broschueren/EWI-Bericht-gesamt.pdf> (22.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2019). „NRW kocht mit Bio“: Landwirtschaftsministerium fördert Vernetzung in der Außer-Haus-Verpflegung. Abgerufen von <https://www.land.nrw/de/pressemitteilung/nrw-kocht-mit-bio-landwirtschaftsministerium-foerdert-vernetzung-der-ausser-haus> (19.03.2021).
- MULNV (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2011). Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen. Qualität und Genuss aus den Regionen. Abgerufen von <http://www.zds-bonn.de/services/files/broschueren/Ern%C3%A4hrungswirtschaft-NRW.pdf> (19.03.2021).

- Muster, V., Fischer, C., Wolff, F., Griebhammer, R., Reisch, L. A., Schrader, U., & Thorun, C. (2020). Weiterentwicklung des Nationalen Programms für nachhaltigen Konsum: Handlungsempfehlungen (Teil 1), TEXTE 208, Dessau-Roßlau: Umweltbundesamt.
- Nefzger, N., Heckmann, J., & Erhart, A. (2016). Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. *Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)*, Frankfurt am Main.
- Quack, D., & Teufel, J. (2020). Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung, Working Paper 5, Freiburg, Darmstadt & Berlin: Öko-Institut.
- RGU München (Referat für Gesundheit und Umwelt München) (Hrsg) (2018). Mitgliedschaft der Landeshauptstadt München im Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V. Abgerufen von <https://www.muenchen-transparent.de/dokumente/5226907/datei> (19.03.2021).
- Roehl, R. & Strassner, C. (2011). Sektorenanalyse Außer-Haus-Markt – Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung. Schriftenreihe des Projektes nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 2, Münster.
- Ronzheimer, M. (2019). Berlin isst künftig besser. Abgerufen von <https://taz.de/Ernaehrungsstrategie/15645880/> (19.03.2021).
- Schmidt, S. (2020). Externe Evaluation zur klimafreundlichen Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Projektes MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW e.V. – Zwischenbericht. Schmidt evaluation, Köln.
- Schmidt, T. G., Baumgardt, S., Blumenthal, A., Burdick, B., Claupein, E., Dirksmeyer, W. & Waskow, F. (2019). Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Pathways to reduce food waste (REFOWAS). Maßnahmen, Bewertungsmaßnahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozio-ökologischer Innovationen, Volume 1 (Nr. 73, 1), Johann Heinrich von Thünen-Institut, Braunschweig.
- SenJVA (Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung) (Hrsg) (2021a). Die Berliner Ernährungsstrategie. Abgerufen von <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/berliner-ernaehrungsstrategie/aktionsplan/artikel.873800.php> (19.03.2021).
- SenJVA (Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung) (Hrsg) (2021b). Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild. Abgerufen von <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/berliner-ernaehrungsstrategie/aktionsplan/artikel.873777.php> (19.03.2021).
- SenUVK (Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz) (Hrsg) (2019). Aktualisierter Handlungsleitfaden zur Umsetzung der Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau- und Dienstleistungen. Abgerufen von <https://www.berlin.de/senuvk/service/gesetzestexte/de/download/beschaffung/Handlungsleitfaden.pdf> (19.03.2021).

- Sokoll, J., & Ardicoglu, L. (2020). Freiwillig Fair – Global verantwortliche Beschaffung in NRW. Projektbericht. Abgerufen von https://eine-welt-netz-nrw.de/fileadmin/ewn/data/Themen/Faire_Beschaffung_NRW/Bereichseinstiegsseite/Projektbrief_zum_Abschluss_des_Projektes_Freiwillig_Fair.pdf (19.03.2021).
- Speiseräume F+B GmbH (2021). „Kantinen Werkstatt“ - Das Kantine Zukunft Trainingsprogramm. Abgerufen von <https://kantine-zukunft.de/kantinen-werkstatt/> (19.03.2021).
- Stadtratsfraktion Die Grünen München (Hrsg) (2020). House of Food: Konzeptentwicklung durch Bio-Stadt München. Abgerufen von <https://www.gruene-fraktion-muenchen.de/house-of-food-konzeptentwicklung-durch-bio-stadt-muenchen/> (19.03.2021).
- Steenbock, B., Pischke, C. R., Schönbach, J., Pöttgen, S., & Brand, T. (2015). Wie wirksam sind ernährungs- und bewegungsbezogene primärpräventive Interventionen im Setting Kita?. *Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforschung-Gesundheitsschutz*, 58(6), 609-619.
- Stefanovic, J., Tillmann, P., Eckhardt, T., Schrode, A. (2016). Erzeugung und Vermarktung „guter“ Lebensmittel in Berlin-Brandenburg, NAHhaft e.V., Berlin.
- Stierand, P. (2020). Gemeinschaftsverpflegung als Instrument der Ernährungspolitik. Abgerufen von <https://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMST17-2212.pdf> (19.03.2021).
- Stierand, P., & Lünenborg, C. (2018). Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung. Analyse des Ist-Zustandes in Berlin und darauf aufbauend die Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Umsetzung des „House of Food“ in Berlin, Dortmund.
- Stmelf (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) (Hrsg) (2020a). Ökologischer Landbau. Abgerufen von <https://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/index.php> (19.03.2021).
- Stmelf (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) (Hrsg) (2020b). Regionale und ökologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Abgerufen von https://www.stmelf.bayern.de/cms01/ernaehrung/gem_verpflegung/255966/ (19.03.2021).
- Teitscheid, P., Göbel, C. & Weber, J. (2018). Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa, In P. Teitscheid, N. Langen, M. Speck, H. Rohn (Hrsg). Nachhaltig außer Haus essen. Von der Idee bis auf den Teller (S. 27 - 38), Nahgast, München: oekom Verlag.
- Tourismus NRW e.V. (Hrsg) (2021). Dein Genuss in NRW. Abgerufen von <https://www.nrw-tourismus.de/genuss> (19.03.2021).
- von Koerber, K. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – ein Update. *Ernährung im Fokus*, 14(9-10), 260-268.
- VZ NRW (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2021). Vernetzungsstelle Kita- und Schul-Verpflegung NRW. Abgerufen von <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/das-bieten-wir-11460> (19.03.2021).

- VZ NRW (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen) (Hrsg) (2019). Projekt Mehrwertkonsum. Mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und begrenzten Ressourcen in den Konsumbereichen „Gemeinschaftsverpflegung“ und „Bürgerschaftliches Engagement“ – Ansätze und Beiträge zur Reduzierung von CO₂-Emissionen. (Nr. 2).
- VZ NRW (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen) und Vernetzungsstelle NRW (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW) (Hrsg) (2019). Aktuelle aus der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, 4. Jahrgang, Heft 4.
- Waskow, F., & Niepagenkemper, L. (2020). Ausschreibungen zur Beschaffung abfallarmer, nachhaltiger Schulverpflegung. Ergebnisse der bundesweiten Befragungen von Schulträgern und Verpflegungsanbietern und Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung von Schulverpflegung. Abgerufen von https://refowas.de/images/VZNRW/Befragungsergebnisse_Ausschreibung_Schulverpflegung.pdf (19.03.2021).
- WBAE (Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz) beim BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Hrsg) (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Abgerufen von https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3 (19.03.2021).
- WDR (Westdeutscher Rundfunk Köln) (Hrsg) (2020a). Hintergrund: Wie NRW zum Billigfleisch-Land wurde. Abgerufen von <https://www1.wdr.de/nachrichten/westfalen-lippe/schweine-export-billig-schlachten-100.html> (19.03.2021).
- WDR (Westdeutscher Rundfunk Köln) (Hrsg) (2020b). Weniger Überschuldung in NRW trotz Corona. Abgerufen von <https://www1.wdr.de/nachrichten/schuldneratlas-weniger-verbraucher-ueberschuldet-100.html> (19.03.2021).
- Willer, H., Travnicek J., Meier, C., & Schlatter, B. (Hrsg) (2021). The world of organic agriculture. Statistics and Emerging Trends 2021. *Organics International*, Bonn.
- Wunder, S. (2018). Regionale Ernährungssysteme und nachhaltige Landnutzung im Stadt-Land-Nexus. Abgerufen von https://rural-urban-nexus.org/sites/default/files/Wunder_RUN_Regionale%20Ern%C3%A4hrungsstrategien_181121.pdf (19.03.2021).
- Wuppertal Institut (Hrsg) (2018). Verbesserungshinweise des TEAM Nachhaltigkeit zum Indikatorenbericht NRW. Bericht zum Forschungsprojekt „Umsetzungserfahrungen mit Landesnachhaltigkeitsstrategien – Fallstudie Nachhaltigkeitsstrategie NRW“. Abgerufen von <http://www.frauenbueros-nrw.de/images/pdf/aktuelles/Nachhaltigkeit01-2019.pdf> (21.05.2021).
- WWF Deutschland (Hrsg) (2019). Essen in Hessen: Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit. Abgerufen von <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/essen-in-hessen> (19.03.2021).

Anhang 1 Interviewleitfaden für Expert*inneninterviews

Vorbereitung auf das Interview

Vielen Dank für Ihre Bereitschaft, an diesem Interview teilzunehmen.

Hintergrund unseres Gesprächs ist ein Projekt im Auftrag der Verbraucherzentrale NRW zur Entwicklung von Strategien, wie eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen in NRW gefördert werden kann. Ausgangspunkte der Strategieentwicklung stellen die Analyse von Good-Practice-Beispielen und die Analyse der Rahmenbedingungen in NRW dar.

Das Interview ist für ca. 30 Minuten angesetzt. Nachfolgend ist dargestellt, welche Fragen im Mittelpunkt des Interviews stehen.

Die Interviews werden nur zur internen Verwendung aufgezeichnet. Die zentralen Inhalte werden protokolliert. Es werden keine personenbezogenen Zitate verwendet. Wenn Sie zustimmen, würden wir gern eine Übersicht über die durchgeführten Experteninterviews mit Namen der Expertinnen und Experten dem Ergebnisbericht beifügen.

Einstieg: Status quo in NRW

- Wo steht NRW Ihrer Meinung nach beim Thema „nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung“? Warum?

Rahmenbedingungen in NRW (je nach Expertise/ Arbeitsbereich)

- Wie beurteilen Sie die ernährungs- und verbraucherpolitischen sowie gesamtgesellschaftlichen Rahmenbedingungen in NRW zur Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung?
- Wie beurteilen Sie die Verfügbarkeit und Vermarktungsstrukturen von regionalen Produkten bzw. (regionalen) Bio-Produkten in NRW (Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, Großhandel)?
 - Welche regionalen Unterschiede gibt es?
- Wie beurteilen Sie bestehende Lieferketten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW?
 - Welche regionalen Unterschiede gibt es?
 - Wie steht NRW insgesamt hier im Vergleich zu anderen Bundesländern da?
- Was kennzeichnet die Organisationen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW besonders (ggf. je nach Bereich, den Sie gut beurteilen können)?
 - Organisationen (insbesondere Eigenbetrieb vs. Fremdvergabe)
 - Finanzielle Situation
 - Einkauf

- Personal
- Speisenplanung und Zubereitung
- Kund*innen/ Gäste der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung
- Welche weiteren, NRW-spezifischen Voraussetzungen zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung fallen Ihnen ein (die bisher nicht genannt wurden)?
 - In welchen Bereichen liegen aus Ihrer Sicht zentrale Chancen bzw. zentrale Risiken/ Grenzen?
- Wenn Sie entscheiden könnten: Was sollte aus Ihrer Sicht getan werden, um die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in NRW nachhaltiger zu gestalten? Wo sollte man ansetzen?

Good- and Bad-Practice

- Welche Beispiele fallen Ihnen ein
 - für eine gelungene Förderung nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung?
 - für eine eher misslungene Förderung einer nachhaltigen öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung?
- Was sollte und könnte NRW Ihrer Ansicht nach von den genannten Beispielen lernen?

Abschluss

Gibt es weitere Hinweise, die Sie uns mit auf den Weg geben wollen?

Information über weitere Verwendung der Interviews: Die Ergebnisse werden aufbereitet und mit dem Auftraggeber rückgekoppelt. Sie fließen in den Projektbericht und die Strategieentwicklung ein. Es werden keine personenbezogenen Zitate verwendet. Wenn Sie zustimmen, würden wir gern eine Übersicht über die durchgeführten Experteninterviews mit Namen dem Ergebnisbericht beifügen.

Anhang 2: Übersicht über Interviewpartner*innen und Fokusgruppenteilnehmer*innen

Interviewpartner*innen

Datum	Name	Institution
02.03.2021	Prof. Dr. Nina Langen	TU Berlin
04.03.2021	Katrin Scholtyssek	VZ NRW e.V.
05.03.2021	Katharina Burusig	MULNV
05.03.2021	Silke Friedrich	FH Münster
09.03.2021	Christin Hornbruch	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Fokusgruppenteilnehmer*innen

Datum	Name	Institution
29.03.2021	Annette Watermann-Krass	SPD-Landtags-Fraktion NRW
29.03.2021	Jürgen Sokoll	Eine Welt Netz NRW e.V.
29.03.2021	Daniela Kirsch	Rebional GmbH
29.03.2021	Doreen Havenstein	Nearbuy GmbH
29.03.2021	Dr. Antje Wilke	NAHhaft e.V.
29.03.2021	Dr. Stephan Lück	Ernährungsrat Köln/ HGS Rheinland, Fachschule für Hotellerie, Gaststätten und Systemgastronomie
29.03.2021	Bernhard Burdick	VZ NRW e.V.
29.03.2021	Dr. Jonas Grauel	VZ NRW e.V.