



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# Ernährungsstrategie BW - Erster Statusbericht 2017 - 2019 -

## 1. Einführung

Im November 2017 wurde die Ernährungsstrategie Baden-Württemberg von der Landesregierung verabschiedet und die Einrichtung eines Landeszentrums für Ernährung beschlossen. Ziel der Ernährungsstrategie ist es, die Ernährungssituation der Menschen in Baden-Württemberg zu verbessern. Hierzu ist eine Verankerung als Querschnittsthema in allen tangierten Politikfeldern von Gesundheit, Umwelt, Bildung und Soziales erforderlich. Entlang der hierzu formulierten Leitsätze der Ernährungsstrategie sollen in diesem Bericht die wesentlichen Umsetzungsfortschritte dargestellt werden. Gleichzeitig erfolgt ein Ausblick auf zukünftige Schwerpunkte.

## 2. Bilanz der Schwerpunkte in den einzelnen Leitsätzen der Ernährungsstrategie

Leitsatz 1: Wir stärken die Ernährungsinformation und -bildung landesweit für alle.

Um eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu erleichtern, müssen die Bürgerinnen und Bürger adäquate Ernährungsinformations- und Ernährungsbildungsangebote ihr ganzes Leben lang begleiten. Die Vernetzung aller Verantwortlichen ist dafür eine wichtige Voraussetzung. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat deshalb am 12. November 2018 die erste Vernetzungstagung der Ernährungsstrategie „**Schaufenster Ernährungsbildung**“ durchgeführt. Ziele waren die Schaffung von mehr Transparenz zu bestehenden Angeboten und das Kennenlernen und der Erfahrungsaustausch untereinander. Die Resonanz der ca. 100 Teilnehmenden aus verschiedensten Bereichen der Ernährungsbildung war sehr positiv. Auf Wunsch der Teilnehmenden führt das Landeszentrum für Ernährung in Fortführung dieser Tagung ab 2020 vier weitere Netzwerktreffen in den vier Regierungsbezirken des Landes durch. Die erste Veranstaltung „**Schaufenster Ernährungsbildung regional**“ auf regionaler Ebene fand am 22. Januar 2020 in Heilbronn statt. In zwei Jahren ist eine weitere Vernetzungstagung auf Landesebene angedacht.

Die Zusammenarbeit zwischen dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport wurde intensiviert. Dadurch wurde die Grundlage für die **landesweite Umsetzung des Ernährungsführerscheins** in den dritten Klassen gelegt. Im Schuljahr 2017/18 arbeiteten bereits 65 Prozent der Grundschulen mit diesem Baustein der in den Bildungsplänen verankerten Ernährungsbildung. Eine weitere Ausdehnung und Verankerung im Land wird vorangetrieben.

Die Unterrichtsmaterialien zum Ernährungsführerschein wurden in Kooperation mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) von baden-württembergischen sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren adaptiert und allen sonderpädagogischen Einrichtungen sowie allgemeinen Schulen, die im Hinblick auf Schülerinnen und Schüler, die durch den sonderpädagogischen Dienst unterstützt werden oder in einem inklusiven Bildungsangebot lernen, zur Verfügung gestellt. Diese Materialien werden am 5. März 2020 der Öffentlichkeit vorgestellt.

Das **Zertifikat der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung – BeKi** für ernährungsbewusste Kitas feierte 2019 sein 10-jähriges Bestehen, unter anderem mit einer Jubiläumstagung am 9. Mai 2019 und einem erweiterten Internetauftritt. Bisher haben 360 Kitas das Handlungsfeld Essen und Trinken als Teil der frühkindlichen Bildung in ihrer Konzeption verankert. Das BeKi-Zertifikat wird auch künftig ein Schwerpunkt der Ernährungsbildungsmaßnahmen sein. Aktuell sind bereits über 100 weitere Kitas zur Zertifizierung angemeldet. Das Ziel von 500 Zertifizierungen soll im Laufe des Jahres 2020 erreicht werden.

Um das Themenfeld Ernährung in der **Ausbildung der pädagogischen Fachkräfte** in Kitas zu stärken, wird in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport ein Pilotprojekt mit Fachschulen für Sozialpädagogik vorbereitet.

Darüber hinaus soll die Zusammenarbeit mit Hochschulen, die pädagogische Fachkräfte und Lehrkräfte ausbilden, ausgebaut und intensiviert werden.

Ein weiterer wichtiger Bereich beim Aufbau von Ernährungskompetenz ist das Thema **Seniorenernährung**. Erhebungen zur Prävalenz von Übergewicht, Adipositas und Untergewicht im Seniorenalter zeigen, dass 57,5 Prozent der Seniorinnen und 69,9 Prozent der Senioren übergewichtig sind. Eine Mangelernährung zu Hause tritt mit einer Häufigkeit von bis zu 10 Prozent auf. In Senioreneinrichtungen steigt der Anteil von Mangelernährten auf 35 bis 45 Prozent, in der Geriatrie (über Achtzigjährige) auf bis

zu 60 Prozent. Das kann zusammengenommen negative Auswirkungen auf Heilungen, Krankheitsverläufe und Mobilität haben. Das Landeszentrum für Ernährung wird sich deshalb diesem Bereich künftig im Rahmen einer vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Initiative zur Verbesserung der Seniorenernährung verstärkt widmen. Zusätzlich soll neben den Themen Ernährungskompetenz und Seniorenverpflegung auch die Etablierung von Mittagstischen in den Fokus genommen werden.

Leitsatz 2: Wir werben gemeinsam mit allen Akteurinnen und Akteuren für einen nachhaltigen Konsum.

Im April 2018 hat der Ministerrat das Thema „Nachhaltiger Konsum“ als neuen Schwerpunkt der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg festgelegt. In einer **beratenden Arbeitsgruppe des Nachhaltigkeitsbeirats** zu diesem Thema, die vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz koordiniert wird, wurde als wichtiges Handlungsfeld für diesen Schwerpunkt eine **nachhaltige Ernährung** identifiziert. Die ersten Diskussionsergebnisse der AG Nachhaltiger Konsum wurden im April 2019 dem Nachhaltigkeitsbeirat vorgetragen. Es sollen Themen wie der vermehrte Einsatz regional erzeugter Produkte aus dem konventionellen und vor allem auch aus dem ökologischen Landbau in der Außer-Haus-Verpflegung öffentlicher Kantinen und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und -verpackungen bearbeitet werden. Es wird daher u.a. geprüft, welche Ansatzpunkte die Bio-Musterregionen für eine Erhöhung des Bio-Anteils in der Außer-Haus-Verpflegung bieten. Eine im Juli 2019 neu einberufene Arbeitsgruppe wird sich u.a. damit beschäftigen. **Leuchtturmprojekte mit hohem Bio-Anteil** befinden sich in der Vorbereitung.

Das Arbeitsprogramm der **Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.** wurde hinsichtlich ihres Auftrages, die Marktcompetenz der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbessern, gezielt um das Anliegen, einen nachhaltigen Konsum zu befördern, erweitert.

Mit einem Pilotprojekt für **Schülermentoren „Nachhaltig essen“** sollen die Aspekte einer nachhaltigen Ernährung mit einem Peer-to-Peer Ansatz in der Sekundarstufe I der weiterführenden Schulen etabliert werden. Dabei spielen u.a. auch fair gehandelte Lebensmittel sowie eine Zusammenarbeit mit zertifizierten „Fair-trade-Schools“ eine wichtige Rolle. Bislang haben drei Ausbildungsdurchgänge stattgefunden. Nach erfolgreicher Evaluation des dritten Durchgangs im November 2019 ist ein landesweiter Ausbau durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ab 2020 vorgesehen.

Leitsatz 3: Wir informieren Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Akteurinnen und Akteure in Kindertageseinrichtungen, Schulen und Kantinen über nachhaltige landwirtschaftliche Erzeugung.

Die Umsetzung der **Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“** erfolgt schrittweise in verschiedenen Handlungsfeldern mit dem Ziel, Verbraucherinnen und Verbrauchern den Mehrwert regionaler Lebensmittel erlebbar zu machen. Mithilfe der App „VON DAHEIM BW“ können sich Verbraucherinnen und Verbraucher über mehr als 750 Direktvermarkter und Hofläden informieren. Auch die Angebote der „Schmeck den Süden“-Gastronomen und Veranstaltungen sind dort seit 2019 abrufbar.

Mit Gemeinschafts-Aktionen wie dem Regionencheck „Hofläden“ bzw. dem „Tag des offenen Hofes“ des SWR4 Baden-Württemberg sowie auf unzähligen Veranstaltungen der Landesaktion „Gläserne Produktion“ wurde über die Arbeit der Landwirtinnen und Landwirte im Sinne von „Menschen.Produkte.Geschichten“ informiert. Entsprechend kindgerecht wurden in einem PIXI-Buch Themen der Landwirtschaft aufbereitet. Auch auf verschiedenen Verbrauchermessen, wie z. B. dem 100. Landwirtschaftlichen Hauptfest und der Internationalen Grünen Woche wurden die Inhalte der Kampagne erlebbar gemacht. Ergänzt werden die Maßnahmen durch Aktionen mit dem selbstständigen Lebensmitteleinzelhandel.

Das **Projekt „Regionale Speisekarte – Genuss außer Haus“** wurde mit der DEHOGA BW gestartet, um in unterschiedlichen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung regionale Produkte – aus den Qualitätsprogrammen des Landes Qualitätszeichen Baden-Württemberg und Biozeichen Baden-Württemberg – entsprechend positionieren und deren Mehrwert kommunizieren zu können.

Durch **Schulgartenarbeit** werden Schülerinnen und Schüler an den eigenhändigen Anbau sowie die Verwertung von Gemüse und Obst herangeführt und lernen die damit verbundenen Leistungen kennen. Sie bringen so den Produkten und deren Erzeugern eine größere Wertschätzung entgegen. Mit Projekten wie der Initiative „Schulgarten und Schulumfeld – Gärtnern macht Schule“ wird diese Arbeit gefördert. Auch die Unterstützung des Projektes „Garten<sup>3</sup> – Hoch, höher, Hochbeet!“ des Gewinnspartners der Volks- und Raiffeisenbanken in Baden-Württemberg, in dessen Rahmen Grundschülerinnen und Grundschüler zum Gärtnern auf Hochbeeten animiert werden, trägt dazu bei.

Der Bio-Markt wächst seit Jahren. Gleichzeitig wird auch Regionalität bei Lebensmitteln immer mehr nachgefragt. Das Potential dieser Marktentwicklungen möchte die Landesregierung gezielt für die regionale Landwirtschaft, die hier ansässigen Unternehmen und die Verbraucherinnen und Verbraucher in Baden-Württemberg nutzen.

Im Januar 2018 wurden in Folge eines Wettbewerbs die ersten vier **Bio-Musterregionen** in Baden-Württemberg (eine pro Regierungsbezirk) ausgewählt. Im Rahmen eines zweiten Wettbewerbs kamen Anfang 2019 fünf weitere Bio-Musterregionen dazu. Damit gibt es in Baden-Württemberg nun neun Bio-Musterregionen, in denen die ökologische Landwirtschaft entlang regionaler Wertschöpfungsketten gestärkt werden soll. Kern der Förderung ist ein Regionalmanagement, welches die wesentlichen Akteure, also Landwirte, handwerkliche Verarbeiter, regionale Vermarkter, die Außer-Haus Verpflegung und die Verbraucherinnen und Verbraucher miteinander vernetzt und ins Gespräch bringt. So werden gemeinsam Maßnahmen für mehr Öko-Landbau in Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung entwickelt und gute Beispiele für ganz Baden-Württemberg generiert. Über die Aktivitäten in den Regionen hinaus ist es Teil der Maßnahme, die insgesamt neun Bio-Musterregionen miteinander zu vernetzen, gemeinsame Projekte zu entwickeln und so Impulse für das ganze Land zu setzen.

Leitsatz 4: Wir ergreifen Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten, im Einzelhandel und beim Auswärts-Essen einzudämmen.

Im Oktober 2018 wurde ein **Maßnahmenplan zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung** von der Landesregierung beschlossen. Als wichtige Handlungsfelder wurden hier zunächst die Verbraucherbildung, der Einzelhandel sowie die Außer-Haus-Verpflegung identifiziert. Das Landeszentrum für Ernährung hat gemeinsam mit den Landwirtschaftsämtern für Verbraucherbildungsmaßnahmen vor Ort eine **Poster-ausstellung und Bildungsmaterialien** konzipiert, die auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest 2018 und den Ernährungstagen 2019 mit großem Erfolg eingesetzt wurden. Sie werden von den Landwirtschaftsämtern künftig bei Ausstellungen und Aktionsständen in den Landkreisen, z. B. in Kooperation mit der Kreisabfallwirtschaft, genutzt. Auch bei den **Nachhaltigkeitstagen 2019**, bei denen das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln / Lebensmittelverschwendung reduzieren in diesem Jahr ein Schwerpunktthema war, und während der **Erntedank-Tage 2019** wurden Aktionen durchgeführt. Beim diesjährigen **Nachhaltigkeitswettbewerb für Kitas Kleine Helden!** gab es die Schwerpunkte „Essen mit allen Sinnen“ und „1,2,3 Abfallfrei“.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat einen Runden Tisch mit dem Lebensmitteleinzelhandel zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung etabliert. Bei einem **Kooperationsprojekt mit der Dualen Hochschule Heilbronn** haben Studierende bei ihren Partnerunternehmen des Lebensmitteleinzelhandels in Kleinprojekten Potentiale und rechtliche Rahmenbedingungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung identifiziert. Mit dem Lebensmitteleinzelhandel fand Anfang Oktober 2019 unter dem Dach der Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“ erstmals die gemeinsame Aktionswoche **„Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“** statt.

Das große Potential zur **Einsparung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung** wird auch in den Modellprojekten (siehe 2. Leitsatz 7) des Landesentrums für Ernährung unter anderem in Kooperation mit der Organisation „United against waste“ und der Hochschule Münster angegangen.

Mit den Schmeck-den-Süden-Wirten wurde eine Aktion zur Mitnahme von Essen im Restaurant mit der sogenannten „**Für Daheim-Box**“ als Teil der Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“ initiiert.

Ein Fazit einer vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz angestoßenen **Podiumsdiskussion zum Mindesthaltbarkeitsdatum im November 2019** in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin ist gewesen, dass das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen seiner nationalen Strategie einen Runden Tisch zum Thema „Mindesthaltbarkeitsdatum“ einberufen soll.

Ein im Frühjahr 2018 veröffentlichter Report der Umweltstiftung World Wide Fund for Nature (WWF) zu den Maßnahmen des Bundes und der Länder gegen Lebensmittelverschwendung bescheinigt Baden-Württemberg eine Spitzenreiterrolle im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Das Agenda 2030-Ziel, eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung innerhalb der kommenden elf Jahre zu erreichen, sowie die im Februar 2019 beschlossene nationale Strategie des Bundes erfordern ein anhaltend hohes Engagement bei der Umsetzung von Maßnahmen auf Länderebene.

Die Sektoren Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie einschließlich des damit verbundenen Transportgeschehens wird eine interministerielle Arbeitsgruppe in die folgenden Beratungen mit aufnehmen. Ebenso haben erste Gespräche mit dem Bäckerhandwerk stattgefunden.

Leitsatz 5: Wir nutzen die Strukturen der Gesundheitsförderung und Prävention, um viele Entscheidungsträger für das Thema Ernährung zu gewinnen.

Im November 2017 wurde die Ernährungsstrategie in der **Landesgesundheitskonferenz** vorgestellt. Die Krankenversicherungsträger wurden im Beschluss der Konferenz gebeten, die Ernährungsstrategie zu begleiten. Im Frühjahr 2018 fand hierzu ein erster **runder Tisch mit den gesetzlichen Krankenkassen** statt. Es ist geplant, insbesondere Kooperationsmöglichkeiten in den Bereichen betriebliches Gesundheitsmanagement, Ernährung und soziale Chancengleichheit sowie Bildungsangebote in Kindertagesstätten auszubauen.

Dabei wurde im betrieblichen Gesundheitsmanagement ein Weiterbildungsbedarf in den Bereichen „Ernährungsbildungsmethoden“ sowie „Außer-Haus-Verpflegung“ identifiziert, der vom Landeszentrum für Ernährung aufgegriffen werden kann. In Zusammenarbeit mit der IHK Stuttgart fand am 24. Oktober 2019 eine **Veranstaltung zu betrieblicher Gesundheitsförderung und Ernährung** statt. 2020 sind weitere vier Veranstaltungen in den vier Regierungsbezirken des Landes geplant.

Über die dargestellten Vernetzungen hinaus wurden erste Kooperationsgespräche mit dem Landessenorenrat und der Baden-Württembergischen Krankenhausgesellschaft geführt, um Unterstützungsmöglichkeiten zu identifizieren. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bringt sich auch in einer im Auftrag der Landesgesundheitskonferenz eingerichteten Arbeitsgruppe des Ministeriums für Soziales und Integration zur Mangelernährung in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen, ein.

An den 39 **kommunalen Gesundheitskonferenzen** in Baden-Württemberg nehmen laut einer aktuell durchgeführten Erhebung bereits 58 Prozent der Landwirtschaftsämter regelmäßig als Mitglied, auf Einladung oder in untergeordneten Arbeitsgruppen teil. Bei 19 der 22 teilnehmenden Befragten waren bereits Themen mit Ernährungsbezug auf der Agenda der Gesundheitskonferenzen (86 Prozent). Bei 11 der teilnehmenden 22 Akteure ergab sich durch ihr Mitwirken eine konkrete Zusammenarbeit (50 Prozent), vor allem im Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

Leitsatz 6: Wir gehen in der öffentlichen Verwaltung mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement unter Beachtung der Grundsätze des Vergaberechts mit gutem Beispiel voran.

Zum 1. Oktober 2018 trat für die Landeseinrichtungen die **überarbeitete Verwaltungsvorschrift Beschaffung** in Kraft. Der überarbeitete Rechtsrahmen ermöglicht es den Vergabestellen, bei ihren Beschaffungen noch stärker als bisher qualitative, innovative, soziale, umweltbezogene und wirtschaftliche Aspekte in den Vordergrund zu rücken. Für den Bereich Ernährung heißt dies konkret, dass unter Verweis auf die Ernährungsstrategie erstmals Lebensmittel Eingang in die Verwaltungsvorschrift fanden. Unterhalb der EU-Schwellenwerte sollen umweltgerechte Aspekte, wie zum Beispiel kurze Wertschöpfungsketten und kurze Transportwege, unter Beachtung des Gleichbehandlungsgrundsatzes berücksichtigt werden. Für das Catering bei Tagungen und Besprechungen wurde eine **Empfehlung zur Verwendung von 20 Prozent Bio-Produkten** eingeführt.

Das Land startete zusätzlich für die Jahre 2018 und 2019 im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie eine groß angelegte **Schulungsoffensive „Nachhaltige Beschaffung“** für Beschäftigte in Kommunen, Landesbehörden und Landeseinrichtungen, um die

neuen Regelungen bekannt zu machen und den Mitarbeitenden die neuen Beschaffungsspielräume zu erläutern. Zu den Schulungsinhalten gehörte dabei regelmäßig das Thema Lebensmittelbeschaffung. An den Schulungen haben bislang ca. 500 Bedienstete teilgenommen. Für 2020 sind weitere Vertiefungsschulungen zu verschiedenen Themenbereichen geplant.

Sämtliche Landesministerien mit Betriebsrestaurant bieten bereits eine **Menülinie gemäß dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** an und streben eine Erhöhung des Bioanteils auf 15 Prozent an. Auch einige Kantinen des nachgeordneten Bereiches nehmen am aktuellen **Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“** (siehe bei Leitsatz 7 - Modellprojekt Landeskantinen) teil.

Im Eckpunktepapier zum Insektenschutz hat sich das Land verpflichtet, auch hinsichtlich des **Anteils von ökologisch erzeugten Lebensmitteln in Landeskantinen und Schulen** mit gutem Beispiel voranzugehen.

#### Leitsatz 7: Wir fördern qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus.

Auf der Grundlage der Ergebnisse des Pilotprojekts „Große Küche – Gutes Essen“ hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz seit 2018 **Modellprojekte in allen Lebenswelten der Gemeinschaftsverpflegung** initiiert, um eine gesundheitsförderliche, nachhaltige und genussvolle Verpflegung zu verankern.

Ziel der Modellprojekte sind die Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die Erhöhung des Einsatzes an regionalen (ökologisch und konventionell) und fair gehandelten Lebensmitteln, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und die Förderung der Gästekommunikation und -beteiligung. Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln soll mindestens 15 Prozent im Wareneinsatz eines gesamten Jahres betragen. Hierbei sollen bevorzugt regionale Lebensmittel zum Einsatz kommen.

Ebenso sind die erfolgreiche DGE-Zertifizierung und die Bio-Zertifizierung Gegenstand der Modellprojekte, damit die Verbesserung der Essensangebote transparent und überprüfbar wird. Um einen finanziellen Spielraum beim Waren- und Personaleinsatz zu schaffen, sollen Einsparungen durch eine Reduzierung von Lebensmittelverschwendung erreicht werden.

Ziel der Modellprojekte ist es, überzeugte „Botschafter aus der Praxis“ für die anvisierten Ziele zu generieren und künftige Handlungsbedarfe zur Schaffung guter Rahmenbedingungen für eine qualitätsvolle Außer-Haus-Verpflegung zu identifizieren.



2018 wurde die damalige Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung – damaliger Projektträger DGE Baden-Württemberg – mit der Durchführung des Modellprojekts „Schulverpflegung 2018“ beauftragt, das mit neun Schulen durchgeführt und im November 2018 erfolgreich abgeschlossen wurde. Die weiteren Modellprojekte führt das Landeszentrum für Ernährung im Auftrag des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz durch.

Das **Modellprojekt „Gutes Essen in der Reha“** wurde von Juni 2018 bis Mai 2019 mit sechs Rehabilitationskliniken durchgeführt. Das **Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“** startete im Dezember 2018 mit 12 Landeskantinen und ist Kernstück der Modellprojekte. Es wurde Ende 2019 abgeschlossen. Außerdem haben die **Modellprojekte „Gutes Essen in Hochschulgemeinschaften“** mit drei Mensen und **„Gutes Essen in der Klinik“** mit fünf Klinikküchen begonnen.

Im Rahmen einer **Delegationsreise nach Kopenhagen** Ende 2018 wurde die dortige Umorientierung in den öffentlichen Großküchen hin zum Einsatz frischer Bioware vor Ort besichtigt. Aktuell wird geprüft, wie die Erfolgsfaktoren, wie entsprechende Verträge mit den Großhändlern, Schulungen des Küchenpersonals und Umstellungen der Küchen weg von vorverarbeiteten Lebensmitteln hin zu Frischwaren, auch in Baden-Württemberg umgesetzt werden können und wie in Baden-Württemberg regionale Lieferstrukturen für ökologisch erzeugte Lebensmittel verbessert werden können, um den Bioanteil der Gemeinschaftsverpflegung im Land weiter zu steigern.

Um hier einen großen Schritt voranzukommen, sind ab 2020 **in den Biomusterregionen weitere Modellprojekte mit hohem Bioanteil** geplant.

Das Pilotprojekt „Große Küche – Gutes Essen“ und die daran anschließenden Modellprojekte zeigen klar auf, dass es im Bereich Gemeinschaftsverpflegung einen immensen Beratungs-, Schulungs- und Vernetzungsbedarf gibt. Deshalb wird angestrebt, am Landeszentrum für Ernährung ein **Kompetenzzentrum für Gemeinschaftsverpflegung** aufzubauen, an dem feste Anlaufstellen für alle Lebenswelten (Education, Business und Care) installiert werden (siehe auch Koalitionsvertrag). Auf diese Weise können die Unterstützungsbedarfe der Großküchen durch die Vermittlung individueller Coachingangebote, Koordinierung regionaler Schulungsangebote und Etablierung horizontaler (Caterer in einer Lebenswelt) und vertikaler (Caterer aus allen Lebenswelten in einer Region) Vernetzungsangebote zur Verbesserung der Rahmenbedingungen für qualitätsvolle Essensangebote sichergestellt werden. Außerdem können somit die Rahmenbedingungen geschaffen werden, um alle Akteurinnen und Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gäste für die Bedeutung von ökologisch erzeugten

und regionalen Lebensmitteln als Beitrag zum Erhalt der Biodiversität zu sensibilisieren.

Unterstützungsbedarf besteht auch in der **Seniorenverpflegung**. Mit finanzieller Unterstützung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wird deshalb der Bereich Seniorenernährung am Landeszentrum für Ernährung intensiver bearbeitet werden. Ein Modellprojekt analog der oben dargestellten Vorgehensweise zur Verbesserung der Verpflegung von Seniorinnen und Senioren ist beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Baden-Württemberg beantragt. Das Ministerium für Soziales und Integration befürwortet dieses Vorhaben.

Ergänzend zu dem oben genannten Modellprojekt in der Schulverpflegung wurde von der Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung in Kooperation mit den Bäckerinnungen des Landes von 2017 bis 2018 das Projekt „**MACH´S MAHL-Snacks – Optimierung des Angebots von Bäckereien an Schulen**“ durchgeführt. Ziel war es, ein innovatives Snackangebot zu entwickeln, das gut bei Kindern und Jugendlichen ankommt, an den DGE-Beratungsstandard „Snacks an weiterführenden Schulen“ angelehnt und gleichzeitig für Bäckereien im Schulverkauf wirtschaftlich ist. Die Entwicklung der Snacks erfolgte durch die Auszubildenden der Hoppenlau-Schule in Stuttgart und der Gewerbeschule Durlach in Karlsruhe. Darüber hinaus wurde ein Beratungskonzept für Bäckereien entwickelt und von Pilotbetrieben erprobt. Die MACH´S MAHL-Snacks wurden 2018 von einigen Bäckereien sowie einer Schule aus dem Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“ in das Sortiment übernommen. Das Landeszentrum für Ernährung wird gemeinsam mit den Bäckerinnungen in den nächsten Jahren daran arbeiten, die „MACH´S MAHL-Snacks“ weiterhin in die Bäckereien und Schulen zu bringen und eventuell auch als Pausenangebot für Berufstätige anzubieten.

Leitsatz 8: Wir gehen auf sozial Benachteiligte zu, damit sie ihre Kompetenzen für eine gesunde Ernährung erweitern können.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat 2018 **eine Arbeitsgruppe der Länder und des Bundeszentrums für Ernährung** geleitet, die sich mit der Thematik „Ernährung und soziale Chancengleichheit“ auseinandergesetzt hat. Dabei sollten Handlungsmöglichkeiten auf Landes- und Bundesebene identifiziert werden. Ein entsprechendes Ergebnispapier liegt im Entwurf vor und wird in den Gremien der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz diskutiert.

Einzelne Vorschläge der Arbeitsgruppe, wie z. B. die kostenlose Teilnahme am Mittagessen in Kitas und Schulen der Kinder von Eltern mit Arbeitslosengeld II-Bezug, befinden sich in der Umsetzung (Starke Familien-Gesetz) und sollten von Baden-Württemberg unterstützt werden. Darüber hinaus wurden große Defizite in der Ernährungs-

und Gesundheitsberichterstattung identifiziert. Die in den letzten Jahren durchgeführten Studien zu Ernährungsgewohnheiten und Ernährungsstatus haben die Situation von Menschen in Armut zu wenig berücksichtigt und sollten in neuen Studien adressiert werden. Ein Kooperationspartner hierfür könnte das neu gegründete Institut für Kinderernährung am Max-Rubner-Institut, Karlsruhe, sein.

Die **Förderung regionaler Projekte** im Programm „Fit im Alltag“ wurde 2018/19 durch das Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz fortgesetzt. Schwerpunkte waren Angebote für Langzeitarbeitslose und Ernährungsbildungsangebote für Familien im Quartier. Gespräche zu weiteren Kooperationen wurden mit dem Landesverband der Tafeln und den gesetzlichen Krankenkassen geführt. Die Aktivitäten in diesem Bereich sollen mit Unterstützung des Landesentrums für Ernährung weiter ausgebaut werden. Hierzu sollen die Bildungsmaterialien aktualisiert und unter anderem Multiplikatorenschulungen im sozialen Bereich angeboten werden. Vernetzungsangebote und Beratung im Quartier können beispielsweise durch die Initiierung von Mittagstischen für Senioren die soziale Teilhabe stärken und der Mangelernährung im Alter entgegenwirken.

#### Leitsatz 9: Wir sehen Vielfalt und Frische bei gutem Essen als Chance und Stärke an.

Vielfalt und Frische sind **zentrale Leit motive** in den Ernährungsbildungsmaßnahmen und auch bei den Modellprojekten zur Außer-Haus-Verpflegung. Laut Ernährungsreport 2019 kochen 40 Prozent der Deutschen noch täglich selbst, weitere 37 Prozent ca. zwei- bis dreimal die Woche. An den anderen Tagen gewinnen die Außer-Haus-Angebote an Bedeutung. Die jährlich stattfindenden **landesweiten Ernährungstage** des Ministeriums thematisieren daher genau dieses Schnittfeld mit vielfältigen Aktionen in Kantinen.

Die Erfahrungen aus der Ernährungsbildungsarbeit zeigen, dass Menschen vor allem in Umbruchsphasen ihres Lebens erreicht werden können, um ihr Ernährungsverhalten zu reflektieren und mit Unterstützungsangeboten hin zu einer nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung zu kommen. Mit dem **Pilotprojekt „Junge Erwachsene in der Berufsausbildung“** des Landesentrums für Ernährung sollen junge Erwachsene im Alter von 15 bis 21 Jahren in einer solchen Umbruchphase (eigener Haushalt) erreicht werden. Es werden Konzepte auf der Grundlage der Methodik von Essen zwischen Hektik und Genuss erarbeitet, die Grundkompetenzen beim Kochen vermitteln, die Herkunft der Lebensmittel thematisieren und einfache Rezepte mit frischen Lebensmitteln beinhalten. Die Inhalte werden auch über ein social media-Angebot bei Instagram verbreitet, um die junge Zielgruppe gut zu erreichen. Eine Ausweitung dieses Angebots auf Studierende ist angedacht. Grundsätzlich ist der Bereich Jugendliche/

junge Erwachsenen ein Bereich, in dem das Landeszentrum für Ernährung seine Aktivitäten als neutraler Impulsgeber verstärken wird.

In der Gemeinschaftsverpflegung besteht eine Tendenz zum Einsatz von Convenienceprodukten, die mit einer vermeintlichen Einsparung von Personalkapazitäten korreliert. Hier sieht das Landeszentrum für Ernährung einen wichtigen Ansatzpunkt für **Schulungsangebote, um die Küchenfertigkeiten des Personals in Großküchen zu verbessern** und eine höhere Fertigungstiefe (Frischküche) und damit verbundene Qualitätsverbesserung zu erreichen. Österreich und Dänemark dienen für diesen Ansatz als Vorbild.

### 3. Einrichtung und Ausbau des Landeszentrums für Ernährung

Das Landeszentrum für Ernährung hat am 1. Januar 2019 seine Arbeit aufgenommen. Im Vorfeld wurde mit der „Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz über die Umbenennung der ‚Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume‘ (LEL) sowie der Einrichtung eines Landes-zentrums für Ernährung an der Landesanstalt“ (am 31.10.2018 im Gemeinsamen Amtsblatt veröffentlicht) die LEL in „Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum“ umbenannt und das Landeszentrum für Ernährung als eigene Abteilung der LEL eingerichtet. Die Zusammenführung des bisherigen Referats Ernährung an der LEL mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, die bis 31. Dezember 2018 als Projekt bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Sektion Baden-Württemberg angesiedelt war, ist damit umgesetzt.

Die **Erweiterung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung zu einem Kompetenzzentrum Gemeinschaftsverpflegung** (siehe S. 105 Koalitionsvertrag) begann mit einer bis Mai 2020 befristeten Projektstelle, die Modellprojekte für Landeskantinen, Kliniken und stationäre Pflegeeinrichtungen, Reha-Kliniken und Hochschulmensen durchführt (siehe hierzu auch Leitsatz 7).

Für eine gute öffentliche Wahrnehmung als Impulsgeber im Land und bundesweit wurde für das Landeszentrum für Ernährung ein eigenes Logo entwickelt und ein Layout erstellt. Am 25. März 2019 eröffnete Herr Minister Hauk MdL das Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd im Rahmen einer Festveranstaltung.

2020 wird eine Anlaufstelle für die Bereiche Betriebs- und Klinikverpflegung eingerichtet und es wird ein Schwerpunkt Seniorenernährung aufgebaut (siehe auch unter 2. Bilanz die Leitsätze 1 und 7).