

Oliver Blum

Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln



Ein betriebspraktischer Leitfaden zu den Empfehlungen

„Ernährung im Wandel“

ausgesprochen vom Bügerrat Ernährung an den Deutschen Bundestag
Presstext vom 18. Januar 2024

19. Januar 2024

Einleitung

Das politische Experiment „Bürgerrat“ wurde 2023 mit einem Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ fortgesetzt. Die Empfehlungen „Ernährung im Wandel“ des Bürgerrates an die Bundesregierung wurden am 18. Januar 2024 auf 29 Seiten veröffentlicht. Da es sich nicht um einen Maßnahmenkatalog von Fachleuten handelt, der entsprechende Lösungen bereithält, stellt die Ausarbeitung „Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ erste Lösungsansätze für die Bereiche Lebensmitteleinkauf und Kochmethoden vor.

Adressaten und Anwendung

Aus der professionellen Küche kommend, in der viele Abläufe aus Gründen der Zeit- und Kosteneffizienz wiederkehrend organisiert sind, geht diese Ausarbeitung auch auf die Umsetzbarkeit am heimischen Herd ein. Damit soll der Intension des Bürgerrates für mehr Sensibilisierung der Bevölkerung Rechnung getragen werden.

Nicht eingegangen wurde auf die Technik der Entscheidungsfindung, der Zusammensetzung des Bürgerrates etc.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde auf geschlechterspezifisches Wording und die Übernahme der Fußnoten aus der Empfehlung verzichtet.

Aufbau der Ausarbeitung

„Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ nimmt Bezug auf einzelne ausgewählte Stellen der Empfehlung des Bürgerrates, an denen entsprechende Empfehlungen, Ideen u.ä. aufgezeigt werden.

In drei Spalten

1. **Seite** (der Empfehlung des Bürgerrats)
2. **Inhalt Empfehlungen** (z.B. Ideen)
3. **praktische Umsetzung** (konkrete Beispiele zur Umsetzung)

wird übersichtlich erläutert, mit welchen **Werkzeugen, Konzepten** oder **organisatorischen Mitteln** die Empfehlungen des Bürgerrates im täglichen Leben praktisch umgesetzt werden können.

Die hohe Anzahl der Lösungswiederholungen zur konkreten Umsetzung zeigt, dass die genannten Werkzeuge und Methoden intensiv ineinandergreifen. Gleiche Tools für unterschiedliche Herausforderungen kennzeichnen die holistische und zielkonfliktfreie Richtigkeit. Das unterstreicht die praktische Umsetzung mit wenig zeitlichem und finanziellem Aufwand.

Die neun Empfehlungen des Bürgerrates „Ernährung im Wandel“

1. Investition in die Zukunft: **Kostenfreies Mittagessen für alle Kinder** als Schlüssel für Bildungschancen und Gesundheit
2. Bewusstes Einkaufen leicht gemacht durch ein verpflichtendes **staatliches Label**
3. Verpflichtende **Weitergabe von genießbaren Lebensmitteln** durch den Lebensmitteleinzelhandel
4. **Lebensbedingungen und Herkunft von Tieren** transparent darstellen
5. **Fördern statt Fordern** – neuer Steuerkurs für Lebensmittel
6. **Gesunde, ausgewogene und angepasste Gemeinschaftsverpflegung** in Krankenhäusern, Reha-, Senioren- und sonstigen Pflegeeinrichtungen
7. Verbrauchsabgabe zur Förderung des Tierwohls
8. Altersgrenze für Energydrinks
9. Mehr Personal für Lebensmittelkontrollen und bessere Transparenz der Ergebnisse für die Öffentlichkeit

Die Fachexpertise der Autoren liegt hier bei den **Punkten 1. bis 6.** auf sich diese Ausarbeitung bezieht.

Fazit

Einige Empfehlungen werden vor allem hochwertige Produkte drastisch verteuern und damit gegenüber weniger hochwertigen Produkten benachteiligen. So treffen beispielsweise Zertifizierungen und Belabelungen gerade die zu stärkenden Produkte. Die damit einhergehende betriebsinterne und verwaltungstechnische Bürokratisierung sowie die dafür aufzuwendenden Kosten benachteiligen vor allem die preisliche Wettbewerbsfähigkeit der Zertifizierungsprodukte gegenüber nicht zu zertifizierenden Produkten.

Ähnlich einer Beweislastumkehr wäre es zielführender, von einem klar definiert hochwertigen Produkt auszugehen, das labelfrei und damit für den Verbraucher sofort als positiv wahrgenommen wird. Produkte, die den hochwertig definierten Standards nicht entsprechen, sollten kostenaufwändig zertifizierungs- und kennzeichnungspflichtig gemacht werden (Malussystem). Drastische Strafen für alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten bis zum Berufsverbot für kennzeichnungspflichtige Produkte ohne Kennzeichnung sollten die Folge sein.

Seite

3

Inhalt Empfehlungen

Wir empfehlen, **kostenfreies und gesundes Mittagessen** bundesweit an Kitas und Schulen für alle Kinder und Jugendlichen täglich bereitzustellen.

Als **Mindeststandard** soll die Verpflegung an den DGE-Qualitätsstandards ausgerichtet sein. Der Einsatz von mindestens **30% ökologisch produzierten (Bio-)Lebensmitteln** soll dauerhaft finanziell gefördert werden. Wünschenswert wäre, dass die Lebensmittel zusätzlich **regional und saisonal (klimafreundlich)** bezogen werden.

Die Maßnahme soll mindestens zur Hälfte vom Bund finanziert werden.

Die Maßnahme soll staffelweise spätestens innerhalb von acht Jahren für alle Altersgruppen umgesetzt werden (...)

4

Auch die **Lehrkräfte und Erzieherinnen und Erzieher** sollten in die Maßnahme eingeschlossen werden.

Es soll eine **gesunde Ernährung** von Kindern fördern und einer **Mangelernährung** entgegenwirken.

Es soll die **Chancengleichheit** zwischen den Kindern fördern.

Die Maßnahme **entlastet Eltern** bei der täglichen Bereitstellung des Essens für ihre Kinder.

Praktische Umsetzung

In Deutschland besuchen ca. 10 Millionen Kinder und Jugendliche eine Kita oder allgemeinbildende Schule. Ein Essen (durchschnittlich 400 g) kostet in der **Vollkostenrechnung nach modernen Frisch-Koch-Methoden** hergestellt und **einheitlich digitalisiert organisiert** ca. **5,03 €** (ohne Zusatzstoffe frisch zubereitet, überwiegend regionale und saisonale und nährstoffhaltige Rohstoffe, 85% vegetarisch, 30% Bio).

Bei 200 Verpflegungstagen pro Jahr sind dies insgesamt **10,05 Mrd. € für alle Kinder und Jugendliche** (im Eigenbetrieb der Kommunen) bzw. **1.006 € pro Kind und Jahr**.

Alternativ knapp **11,17 Mrd. €** bei öffentlich zielführend ausgeschriebenem Fremdbetrieb durch externe Caterer bei einer **Umsatzrendite von 11%**.

Sensibilisierung beim Studium zwischen **korrelationsbasierten und kausalevidenzbasierten Studien**.

Mehrkosten bei 100% Bio-Rohstoffe ca. 0,85 € pro Essen bzw. 170 € pro Schüler und Jahr.

Vor allem die **Ausgrenzung beim Essen** wird verhindert.

Hochwertige, küchenfertige Rohstoffe zum Selbstkostenpreis abgeben (ca. 1,20 € pro Mahlzeit)

Seite

4

Inhalt Empfehlungen

Essen an Schulen ist ein Beitrag zur Bildung, denn so lernen Kinder, was gute Ernährung ist.

Durch das gemeinsame Essen kann auch die **soziale Entwicklung** von Kindern gefördert und eine gemeinschaftliche Esskultur erlernt werden.

Wenn die **Lehrkräfte und Erzieherinnen** und Erzieher am Essen teilnehmen und auch das gleiche Essen verzehren, erhöht sich die Akzeptanz.

Das **allgemeine Gesundheitssystem** wird kurzfristig und nachhaltig entlastet.

5

Wir brauchen ein **staatliches, verpflichtendes Label** für alle in Deutschland und der Europäischen Union verkauften Produkte.

Das Label soll einfach gestaltet sein und von einer Informationskampagne begleitet werden, damit es **Akzeptanz** bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern findet.

Das Label soll die Bereiche **Klima, Tierwohl und Gesundheit** einzeln berücksichtigen und soll **wissenschaftlich** fundiert sein.

Der Bereich Gesundheit soll sich an dem **Grad der Unbedenklichkeit eines Lebensmittels** orientieren (z.B. Zucker, Fett, Salz, Zusatzstoffe, Verarbeitungsgrad).

Praktische Umsetzung

Mit dem Essen lassen sich Lerninhalte wie Lebensmittelherkunft und Kochen verbinden.

Kimba der **Berliner Tafel e.V.** kocht erfolgreich mit Kindern <https://www.berliner-tafel.de/kimba/die-praxis>.

Dafür muss das gemeinsame Essen Teil der Stellenbeschreibung sein.

Die Senkung der **Belegungsdauer** um 1 Tag im Krankenhaus spart ca. **51 Mrd. €** pro Jahr.

Erwünschte Produkte sollten frei von Labeln sein. **Unerwünschte Produkte sollten mit Zulassungs-Zertifizierungen** belastet und gekennzeichnet werden.

Alternativ zu teuren Zertifizierungen sind **Informationslabels** zielführend, deren Bewertungsparameter nachvollziehbar sind. **Labelmissbrauch** ist spürbar zu bestrafen.

Mit der Digitalisierung lassen sich individuelle **Label-Parameter** für jeden Inverkehrbringer einfach und kostengünstig berechnen

Der **G-N-Score®** bildet diese und weitere Parameter bereits ab.



Seite	Inhalt Empfehlungen	Praktische Umsetzung
5	Wir empfehlen eine Prämierung von Produzentinnen und Produzenten, die sich zertifizieren lassen (für die Übergangszeit von 1-2 Jahren) und Kontrolle und Sanktionen von Verstößen mit fairen, merkbaren Strafzahlungen, wenn das Label verpflichtend wird.	Jeglicher Aufwand und jegliche Kosten sollten ausnahmslos bei solchen Produkten anfallen, die dem gewünschten Standard nicht entsprechen. Damit werden die dem gewünschten Standard entsprechenden Produkte nicht zusätzlich belastet.
6	Importierte Produkte, die das Label nicht tragen, sollen als Importprodukt gekennzeichnet sein, ähnlich wie bei Honig. Wichtig ist, dass die Herkunft des Produktes gekennzeichnet ist. Hierdurch soll sich die Qualität der Produkte im Einzelhandel verbessern, da die Industrie durch das Label einen Anreiz hat, sich in den einzelnen Label-Kategorien zu verbessern. Das Label soll auch dazu beitragen, nicht-gesundheitsfördernde und klimaschädliche Produkte besser zu erkennen und so ihren Konsum zu reduzieren. Eine wissenschaftliche Fundierung und Begleitung des Labels schafft mehr Vertrauen in das Produkt. Ein staatlich verpflichtendes Label kann weniger von der Industrie beeinflusst werden.	Ein Produkt darf nur labelfrei in den Verkehr gebracht werden, wenn es dem gewünschten Standard entspricht. Andernfalls ist es durch eine Zertifizierung zuzulassen – unabhängig von seiner Herkunft (vgl. Arzneizulassung). Label-Kategorien sind sinnvoll. Erst die Erreichung der erwünschten Mindeststandards ermöglicht die Befreiung durch ein Malus-Label. Free-From sollte das Ziel sein – und das sollte auch für ein Malus-Label gelten. Wer nicht gewünschte Produkte billig in den Verkehr bringt, muß dessen Zulassung ausloben. Nicht nur die Industrie sondern alle an der Wertschöpfung Beteiligten sind für höchste Lebensmittelqualitäten zu motivieren. Belohnungssysteme sind aus den Zulassungskosten zu finanzieren.
7	Supermärkte und andere Lebensmittelgeschäfte ab einer Größe von 400 Quadratmetern Verkaufsfläche sollen verpflichtet werden, noch genießbare Lebensmittel, die sie sonst entsorgen würden, an gemeinnützige Organisationen (z.B. Tafeln) und für gemeinnützige Zwecke weiterzugeben.	Die aktuelle Steigerung handelsgastronomischer Aktivitäten ermöglicht den Einsatz restantenbedrohter Rohstoffe in regionalen und saisonalen Rezepturen. Damit kommt es erst gar nicht zur Lebensmittelvernichtung.

Seite

Inhalt Empfehlungen

7

Ressourcen, die für die Lebensmittelproduktion aufgewendet wurden, sollen **nicht verschwendet** werden, da viele Ressourcen endlich sind.

Wir möchten mit unserer Empfehlung bezwecken, dass **möglichst wenig genießbare Lebensmittel weggeworfen** werden.

9

Ein **verpflichtendes und staatlich kontrolliertes, ganzheitliches Tierwohllabel** muss den gesamten Lebenszyklus abbilden.

Die empfohlenen Maßnahmen müssen **Frischfleisch, abgepacktes Fleisch und weiterverarbeitete Fleischerzeugnisse wie bspw. Wurstwaren** umfassen. Das gilt auch für **Fisch und Fischprodukte**.

Das Label der eingesetzten tierischen Produkte in der **Gastronomie, Kantinen, Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen** muss mindestens auf Nachfrage vorzeigbar sein.

Das von uns empfohlene staatliche Label kann für die **deutsche Landwirtschaft** zu einem **Wettbewerbsvorteil** gegenüber Importware führen.

11

Fördern statt Fordern – neuer Steuerkurs für Lebensmittel.

Durch die Regulierung der Steuer wollen wir **gesunde, umwelt- und klimafreundliche, tierwohlförderliche und bezahlbare Lebensmittel** für alle erreichen.

Praktische Umsetzung

In der **gesamten Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller** sind sämtliche (Kühl-/Tiefkühl-) Logistik, (Kühl-/Tiefkühl) Lagerungen, (Um-) Verpackungen, (mehrfache) thermische Prozesse, Maschinenlaufzeiten und Arbeitsstundenverbrauch, Überproduktionen und Speiserückläufe **digital zu erfassen** und **state-of-the-art** anzupassen.

Möglichst für **alle Lebensmittel auf allen Verarbeitungs- und Handelsstufen**.

Möglichst in allen Anwendungsbereichen und Branchen **ohne Ausnahmen**. Für einen einfachen, zeiteffizienten und kostengünstigen Nachweis sind **einheitliche digitale Systeme** verfügbar zu machen.

Es gibt **digitale Systeme**, die eine Einschränkung nicht notwendig machen. **Manuelle Nachweise** an der Theke sind häufig nicht aktuell und können von den Behörden kaum verifiziert werden.

Importware ohne Label sollte nicht in Verkehr gebracht werden.

Nichtzulassung unerwünschter Lebensmittel ist einfacher und zielführender.

Zweckgebundene Abgaben mit wenig Verwaltungskostenaufwand zugunsten der Förderung wünschenswerter Lebensmittel.

Seite	Inhalt Empfehlungen	Praktische Umsetzung
11	Ein primäres Ziel unserer Maßnahmen ist die Verbesserung der Gesundheit der Bevölkerung und damit die Entlastung des Gesundheitssystems im Rahmen der Ernährung. Dadurch entsteht eine drastische Einsparung im Bereich der Gesundheitskosten .	Die Belegungstage und die Medikamentengabe in stationären Einrichtungen können durch nährstoffhaltige Nahrung gesenkt, weil die Zellfunktionen in Ordnung sind und deren Arbeit der Heilung zu Gute kommt.
12		
13	Wir empfehlen die Sicherstellung des Zugangs zu gesunder und ausgewogener Ernährung in Krankenhäusern, Reha-, Senioren- und sonstigen Pflegeeinrichtungen (nachfolgend Pflegeeinrichtungen) für alle. Dabei sollte die Ernährung an die individuellen Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen in den Pflegeeinrichtungen angepasst werden. Standardisierung der Ernährungsqualität: Alle Pflegeeinrichtungen werden verpflichtet, sich mindestens an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu halten. Mit der Aufnahme der Ernährung ins Qualitätsmanagement wird ein stärkeres Augenmerk auf das Thema Ernährung gelegt und die Transparenz der Kosten und Qualität von Ernährung in Pflegeeinrichtungen erhöht. Der Bund soll die notwendigen gesetzlichen und finanziellen Rahmenbedingungen sicherstellen und bei Bedarf schaffen, um eine gesunde Ernährung nach den DGE-Qualitätsstandards in Pflegeeinrichtungen zu garantieren.	Mit modernen Kochmethoden und der Digitalisierung der Arbeitsprozesse entstehen dabei keine Mehrkosten. Gesundheit und Nachhaltigkeit werden damit zur Voraussetzung für Wirtschaftlichkeit und Soziales. Wissenschaftliche Standards dürfen dabei nicht auf korrelationsbasierten Mutmaßungen sondern evidenzbasiert auf kausalen Zusammenhängen aufgebaut werden. Kalkulationen basierend auf digitalen Rezepturen, die durch das Abarbeiten digitaler Work-Flows verlässlich eingehalten und protokolliert werden, stellen ein einfaches und kostengünstiges Qualitätsmanagement sicher. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen sind schnell zu beschließen. Inwieweit tatsächlich Finanzierungen erforderlich werden, die über die bereits vorhandenen Kosten hinaus gehen, hängt maßgeblich von der Transformationsgeschwindigkeit der Kochkonzepte und der dazugehörigen Digitalisierung der Work-Flows ab.

Inhalt Empfehlungen

*Sofern dies möglich ist, soll die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards **ohne die Bereitstellung von zusätzlichen Steuergeldern und höheren Kranken- und Pflegekassenbeiträgen** umgesetzt werden. Andernfalls soll der Bundestag über die Bereitstellung von zusätzlichen Mitteln entscheiden.*

***Ausreichend Fachpersonal:** Damit die DGE-Qualitätsstandards umgesetzt werden können, sorgt der Bund dafür, dass Pflegeeinrichtungen ausreichend qualifiziertes Personal anstellen, aus- und weiterbilden. Dies beinhaltet **Ernährungsberaterinnen und -berater** sowie das Pflege- und **Küchenpersonal**.*

*Eine **gesunde, ausgewogene, und individuellen Bedürfnissen angepasste Ernährung** ist für ein umfassendes Wohlbefinden und eine **schnelle Genesung im Krankheitsfall** von entscheidender Bedeutung. Ernährung ist Gesundheit, denn **Krankheiten sind vielfach ernährungsbedingt**. Eine gesunde Ernährung hilft dabei, den Gesundheitszustand zu erhalten und zu verbessern. **Essen soll genießbar** sein.*

*Eine gute Ernährung ist uns so wichtig, dass (...) auch die nötigen **Finanzmittel** zur Verfügung gestellt werden müssen. Die Finanzierung soll **sozialverträglich** und mit möglichst **geringer Belastung** der Steuerzahlerinnen und Steuerzahler sowie Klientinnen und Klienten umgesetzt werden.*

Praktische Umsetzung

Erste **belastbare Vergleichsberechnungen** zeigen, dass mindestens eine **Kostenneutralität** und in vielen Fällen sogar eine **finanzielle Überdeckung** im Vergleich zu den heutigen Systemen im gesamten Verpflegungsbereich möglich ist.

Mit **digitalisierten Arbeitsschritten** können Menschen, die vom **ersten Arbeitsmarkt benachteiligt** werden, auf hohem fachlichen Niveau integriert werden. Auch die Schaffung **inklusive Arbeitsplätze** ist mit wenig Aufwand umsetzbar. Gleiches gilt für die **Digitalisierung** der heute sehr aufwändigen **Hintergrundarbeit der Ernährungsberatung**.

Auf **Nachhaltigkeit, Gesundheit** und **Wirtschaftlichkeit** folgt aktuell die **personalisierte Ernährung**.

Basierend auf **modernen und digitalisierten Kochmethoden** können **ernährungs-wissenschaftliche Erkenntnisse und Daten** mit geringem Aufwand verbunden werden. **Nährstoffoptimierte Nahrung** ersetzt im optimalen Fall viele Medikamente bei **höchster Speisenqualität**.

Werden **Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Digitalisierung holistisch zielführend** einheitlich umgesetzt, reduzieren sich die Kosten der Lebensmittelversorgung. **Zusätzliche Finanzmittel** werden lediglich für die Entwicklung erforderlich. Mit der praktischen Umsetzung **sinken die Kosten** drastisch.

Seite	Inhalt Empfehlungen	Praktische Umsetzung
21	Aufklärung und Bildung als Fundament für alle Empfehlungen des Bürgerrats. <i>Bildung zu gutem Essen und gesunder Ernährung sollte beispielsweise erfolgen:</i> für Kinder und Jugendliche durch Angebote in Kitas und Schulen (z.B. durch ein Schulfach Ernährung und Kochen) (...)	Neben den vorhandenen politischen Kampagnen stößt heute jeder Mensch auf den unterschiedlichsten Kanälen auf zielführende Informationen. Sie führen in den meisten Fällen nicht zu einem anderen Bewusstsein, das zwingende Voraussetzung für eine intrinsische Verhaltensänderung ist.
22	<i>Bildung und Aufklärung tragen dazu bei, dass Bürgerinnen und Bürger ihr Bewusstsein für gesellschaftliche, generationenübergreifende und globale Verantwortung erweitern.</i>	Das Beispiel 20 Jahre missglückte Schulverpflegung zeigt sehr deutlich, dass ideologisch anmutende Kampagnen von den als Adressaten identifizierte Zielgruppen als dogmatisch und mit erhobenem Zeigefinger erlebt werden. Diese wehren sich erfahrungsgemäß gegen eine offensichtliche Beeinflussung. Moderne Nudging-Methoden im positiv wahrgenommenen Umfeld der Adressaten zeigen als kleine Anstupser deutlich mehr Wirkung.
23	Aufklärung privater Haushalte – Gib Lebensmittelverschwendung keine Chance <i>Der Großteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen wird in privaten Haushalten aufgrund von mangelndem Bewusstsein und Gleichgültigkeit weggeworfen. Unter anderem betrifft dies das Mindesthaltbarkeitsdatum oder die falsche Lagerung von Lebensmitteln.</i>	Wenn Zeit und Geld sowie Bequemlichkeit ursächlich für die heutige Fehlernährung sind, können diese Kriterien zu großen Teilen durch die Digitalisierung am eigenen Herd gelöst werden.
24	<i>Die Aufklärungskampagne »Zu gut für die Tonne« gegen Lebensmittelverschwendung ist bereits gut, aber sie ist zu wenig bekannt. Es müssen zielgruppenorientiert und breit gestreut Maßnahmen ergriffen werden, um die Menschen weiter aufzuklären, keine Lebensmittel zu verschwenden.</i> <i>Auf diesem Weg sparen Verbraucherinnen und Verbraucher Geld. Wertvolle Ressourcen werden geschont.</i>	Gleiches gilt für die digitalen Möglichkeiten, Speisepläne schnell und kostengünstig selbst zu erstellen und für die erforderlichen Rohstoffe einen grammgenauen digitalen Einkaufszettel zu berechnen. In Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelhandel, der Gastronomie oder öffentlichen Verpflegungseinrichtungen können küchenfertige Rohstoffe exakt portioniert bis nach Hause geliefert werden.

Zusammenfassung

Der Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ hat in sehr kurzer Zeit viele bekannte und häufig diskutierte Bereiche rund um die Ernährung, deren Herstellung und die daraus resultierende Volksgesundheit aufgearbeitet. Herausgekommen sind sinnvolle Lösungsansätze. Inwieweit sie **holistisch zielführend** umsetzbar sind, bleibt abzuwarten. Darauf aufbauend kann an einigen Stellen **Ursachenforschung** betrieben werden, die dann ggf. zu alternativen Lösungen führt, als die bislang Vorgetragenen.

Ein wesentlicher Punkt wird der **wissenschaftliche Anspruch** sein. Alle Stakeholder müssen sich zwingend damit auseinandersetzen, ob sie **nicht evidenzbasierte Studien**, die lediglich **Korrelationsergebnisse** zum Inhalt haben, als wissenschaftlich anerkennen, da ausschließlich **kausalbasierte Zusammenhänge der seriösen wissenschaftlichen Definition** entsprechen.

Jeder Mensch braucht Energie z.B. in Form von **Zucker**. Diesen für den menschlichen Körper lebensnotwendigen Baustein zu stigmatisieren kann auch dazu führen, dass sich viele Menschen - ähnlich unterernährter Schönheitsikonen - **gesundheitlich selbst gefährden**. Ganz im Sinne der Forderung des Bürgerrates „Ernährung im Wandel“ nach mehr Gesundheits- und Ernährungsaufklärung sollte der Mensch wissenschaftlich seriös und vorsichtig aufgeklärt bzw. da abgeholt werden, wo der Einzelne steht. Hier wird die „**Personalisierte Ernährung**“ zukunftsweisend sein.

Erstaunlich ist, dass das Thema „**Zusatzstoffe**“ vom Bürgerrat nicht aufgegriffen wurde. Allein die heutige Klassifizierung der Zusatzstoffe verwirrt die Menschen. Hochwertige, naturbelassene, pflanzliche Zutaten werden unnatürlichen Zutaten gleichgesetzt, die enorme monetäre Schäden im Gesundheitssystem verursachen. Eine Auseinandersetzung mit **nicht gesundheitsförderlichen Rohstoffen und Zutaten** darf in einem Diskurs über Ernährung und Gesundheit nicht ausgeblendet werden.

Gleiches gilt für die Betrachtung der **Nachhaltigkeit**. Der Punkt 3. betrifft den Bereich der **Lebensmittelverschwendung in Supermärkten**. Nachweislich wird in der **Gemeinschaftsverpflegung über ein Drittel der Lebensmittel** weggeworfen. Ursache sind die völlig veralteten **Kochkonzeptionen**. Die einschlägige Ausbildung lehrt Wissen aus dem letzten Jahrtausend. In diesem Zusammenhang werden z.B. „Cook&Chill“-Konzeptionen als modern unterrichtet. Dass diese Art des Kochens **enorm Energie** verbraucht, die Verwendung von **nährstoffarmen Fertiggerichten** fördert und die Zutatenliste mit **nicht natürlichen Zusatzstoffen** unnötig verlängert, sind nur einige Effekte einer längst überfälligen **Transformation der Profiküche**.

Was die Erwachsenen gut finden, ist häufig nicht deckungsgleich mit dem **Geschmack der Kinder und Jugendlichen**. Die jungen Gäste sollten in der Gemeinschaftsverpflegung **selbstbestimmt und vernünftig** aus **hochwertigen Einzelkomponenten** auswählen und deren **Verzehrmenge** selbst bestimmen dürfen. Heutige **Menülinien bevormunden** anstatt zielführend zu erziehen.

Zum Autor

Der Autor des vorliegenden Umsetzungsleitfadens kennt die unterschiedlichen küchenpraktischen Ausgangssituationen vieler Eigenbetriebe und Caterer. Als Inhaber verschiedener Unternehmen hat er in über 30 Berufsjahren die Lebensmittelbranche aus den Blickwinkeln von Lebensmittelproduktion, Lebensmittelgroßhandel, Unternehmensberatung, Softwareentwicklung, Hotellerie und Gastronomie kennengelernt.

Insbesondere verfügt Blum über jahrzehntelange ganzheitliche Expertise in allen für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Bereichen. Der von ihm auf dieser Basis entwickelte Werkzeugkasten enthält über analoge und digitale 100 Tools, um die aktuellen Herausforderungen der Branche ohne Zielkonflikte zwischen den Stakeholder-Interessen zu lösen.

www.blum-oliver.de

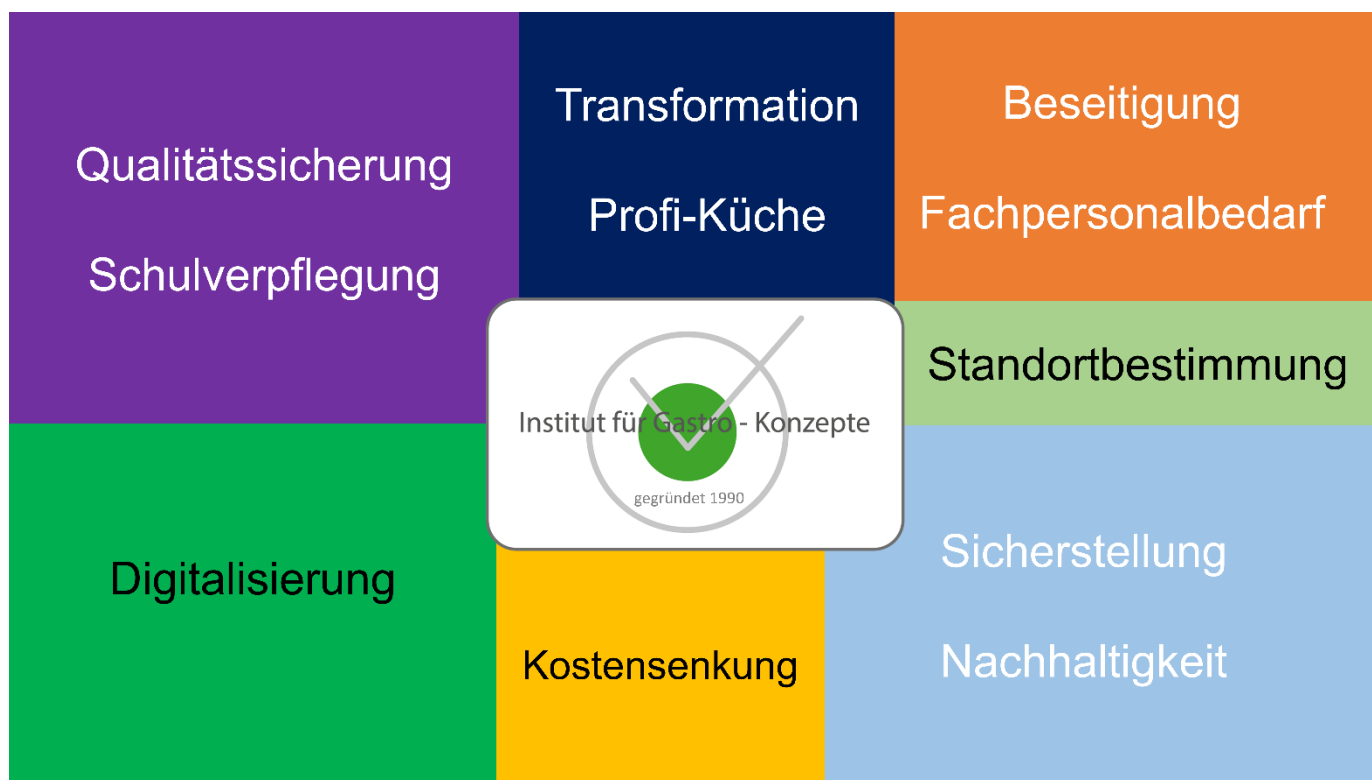


Abbildung 2: Leistungsportfolio des Institut für Gastro-Konzepte

Das Thema einer wirtschaftlichen, nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Schulverpflegung basiert auf qualitätsorientierten öffentlichen Ausschreibungen. Mit einem eigens entwickelten Mediationsverfahren werden alle am Schulleben Beteiligten in die Lage versetzt, genau zu definieren, was sie möchten, um später nicht das zu bekommen, was niemand wollte.

www.ausschreibung-verpflegung.de

Institut für Gastro-Konzepte

Hözlstraße 7
72379 Hechingen
www.institut-gastro.de

Inhaber:

Oliver Blum, ob@institut-gastro.de

Direktwahl zum Autor: (0177) 4 62 00 37