

Praxischeck Ernährungswende

Von Regionalität bis Bio-Quoten

Liebe Leserinnen und Leser,



Klaus Ludmann
Geschäftsführer
apetito Kids & Schools

Um eine umfassende Ernährungswende zu erreichen, spielt die Gemeinschaftsverpflegung eine entscheidende Rolle. Herausforderungen, wie sozial verträgliche Preise und eine gesunde Ernährung für alle Kinder – unabhängig von der Herkunft und Bildung der Eltern – können nur mit einer starken Gemeinschaftsverpflegung bewältigt werden.

Die Bundesregierung hat mit ihrer Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ einen Rahmen geschaffen. Diese Strategie konzentriert sich auf vier wesentliche Aspekte, die erheblich die Gemeinschaftsverpflegung betreffen: Den verstärkten Einsatz von Bio-Produkten, die Forderung nach mehr Regionalität, die Erhöhung des Anteils pflanzenbasierter Nahrungsmittel und die verbindliche Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Obwohl die Ernährungsstrategie gute Ansätze bietet, gibt es auch erhebliche Mängel bei der Umsetzung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier setzt apetito an und stellt sein Fachwissen sowie seine Erfahrung zur Verfügung, um die Ernährungswende auch in der Praxis erfolgreich zu gestalten.

In diesem Politikbrief schlagen wir einen neuen Regionalitätsbegriff eigens für die Gemeinschaftsverpflegung vor. Darüber hinaus zeigen wir die erforderlichen Preissteigerungen bei der Einführung verschiedener Bio-Quoten am Beispiel der Kita- und Schulverpflegung auf. Lassen Sie uns gemeinsam Praxis und Ziele zusammenführen und die Ziele der Ernährungsstrategie schon vor 2050 erreichen.

Eine inspirierende Lektüre wünscht

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Klaus Ludmann'.

Klaus Ludmann
Geschäftsführer apetito Kids & Schools



Für einen funktionierenden Regionalitätsbegriff, S.3



Bio-Quoten in der Gemeinschaftsverpflegung – wir zeigen die zu erwartenden Kosten, S.6



Das muss für eine gelingende Ernährungswende getan werden, S.7

apetito stellt sich vor: Ernährungsspezialist für Kinder, Seniorinnen und Senioren

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und zertifizierte Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“ für Kitas, Schulen und Seniorinnen und Senioren an. Fest steht: Gemeinsam können wir es besser. Deshalb führen wir persönliche Gespräche mit politischen Entscheidern. Zusammen mit Ihnen wollen wir die strukturellen Voraussetzungen für eine flächendeckend gute Ernährung in Deutschland schaffen.

Ihr Ansprechpartner:

Geschäftsbereich Kids & Schools:



Klaus Ludmann
Geschäftsführer
apetito Kids & Schools



Die apetito AG ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz im westfälischen Rheine (NRW). 1958 gegründet, ist apetito heute Marktführer im Bereich der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** und ist mit der Marke Costa auch im **Lebensmitteleinzelhandel** vertreten. apetito bietet in **Kindertagesstätten,**

Schulen, Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und für **Essen auf Rädern-Menüdienste** spezifische **Verpflegungslösungen** in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Systemen an. Ebenfalls Teil der apetito Firmengruppe ist der apetito catering Konzern als einer der führenden Caterer in Deutschland.

Rund 1,2 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 460.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 150.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 12.400 Mitarbeiter, davon 9.900 in Deutschland.

Für einen funktionierenden Regionalitätsbegriff



In der Gemeinschaftsverpflegung werden täglich um die 17 Millionen Menschen verpflegt.¹ Wir als Deutschlands größter Gemeinschaftsverpfleger haben täglich 1,2 Millionen Tischgäste, davon 460.000 Kinder und Jugendliche. Für diesen großen Kundenkreis sind erhebliche Mengen an Lebensmittel vorzuhalten. Doch im Bereich Obst und Gemüse ist der deutsche Selbstversorgungsgrad zu gering, um dem Bedarf für Gemeinschaftsverpflegung und Einzelhandel gerecht zu werden. Der Selbstversorgungsgrad zeigt, inwieweit die heimische Landwirtschaft in der Lage ist, den Gesamtbedarf des Landes zu decken. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat den Selbstversorgungsgrad verschiedener Lebensmittel erhoben: Nur etwa 20 % unseres Obstbedarfs werden durch heimische Produktion gedeckt, während es bei Gemüse 38 % sind.²

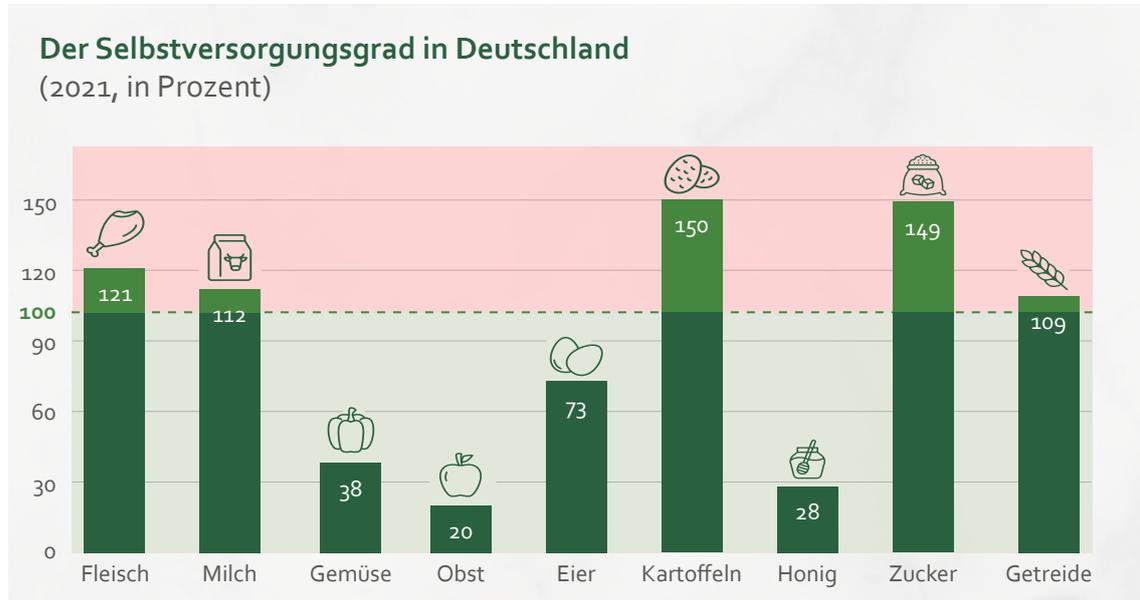
Dieses in Deutschland angebaute Obst und Gemüse hat weitere Besonderheiten, die Einfluss auf Speiseplanung nach DGE-Standards und die Versorgungssicherheit haben: Es können erstens nur Obst- und Gemüsesorten angebaut und geerntet werden, die auch in unserer Klimazone und auf unseren Böden wachsen. Zweitens ist die Verfügbarkeit und Qualität der hierzulande anbaubaren Obst- und Gemüsesorten stark von deren Erntesaison abhängig. Des Weiteren fehlen aktuell bundesweit die nötigen Verarbeitungsbetriebe, um die für die Gemeinschaftsverpflegung erforderlichen Mengen verfügbar zu machen. Diese Fakten haben merklichen Einfluss auf den Wunsch nach mehr Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung. Denn eine flächendeckende Versorgung mit vorwiegend regionalen Produkten kann es nur bei einem hohen Selbstversorgungsgrad geben. Die Schlussfolgerung des Bundeszentrums für Ernährung bringt es auf den Punkt: Ohne Importe geht es nicht!³

¹⁾ basierend auf verschiedenen Analysen: Bundesverbände, Regierungsberichte und Analysen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE); letzter Stand 29.08.2024.

²⁾ Bericht des BZfE zum Selbstversorgungsgrad in Deutschland; letzter Stand 29.08.2024.

³⁾ ebd.

Die folgende Grafik zeigt den Selbstversorgungsgrad Deutschlands für verschiedene Lebensmittel im Jahr 2021. Sie verdeutlicht, dass Deutschland bei Kartoffeln und Zucker Überschüsse hat, während bei Obst und Gemüse deutliche Defizite bestehen.



Ein nicht klar definierter und zu eng gefasster Regionalitätsbegriff gefährdet folglich die Versorgungssicherheit, vor allem in Ballungsräumen. Beschränkt man sich auf das Obst und Gemüse, das hierzulande angebaut wird, können DGE-konforme Speisepläne ganzjährig nicht abgebildet werden: Ohne Importe fehlen entscheidende Komponenten für die bedarfsgerechte Speiseplanung – insbesondere im Bereich der Kita- und Schulverpflegung.

Folgen eines praxisfernen Regionalitätsbegriffs können an einzelnen Lebensmitteln vorstellbar werden. Ein Beispiel dafür sind Tomaten: In Deutschland werden nur 3,5 % des Gesamtbedarfs selbst angebaut. Diese Mengen gelangen vollständig in den Einzelhandel. Wenn Regionalität strikt durchgesetzt würde, könnten beliebte Gerichte wie Spaghetti mit Tomatensoße in Kitas und Currywurst in Betriebskantinen wegfallen.

Fehlende Daten zur regionalen Selbstversorgung

Die Versorgungssicherheit mit heimischen Produkten ist in Deutschland regional extrem unterschiedlich. Um die Folgen eines Regionalitätsbegriffs für die Gemeinschaftsverpflegung abwägen zu können, braucht es eine deutschlandweite wissenschaftliche Erhebung. Eine solche Studie sollte diese Fragen klären:

1. Welche Produkte sind in welchen Regionen in welchen Mengen für die Gemeinschaftsverpflegung verfügbar?
2. Welche Lebensmittelgruppen, wie Obst oder Gemüse, müssen stärker heimisch produziert werden, um ganzjährig DGE-konforme Speisepläne anbieten zu können?
3. Welche Mengen an regionalen Produkten sind erforderlich, um in der Gemeinschaftsverpflegung DGE-konforme Speisepläne umzusetzen?



Unsere Lösung: Ein eigener Regionalitätsbegriff für die Gemeinschaftsverpflegung

Ein Regionalitätsbegriff für die Gemeinschaftsverpflegung muss zunächst Versorgungssicherheit und eine bedarfsgerechte Speiseplanung nach DGE-Standards ermöglichen. Außerdem muss er so flexibel sein, dass er den besonderen Anforderungen in der Kita- und Schulverpflegung gerecht werden kann. Dazu zählen vor allem Allergene, kulturelle Besonderheiten und Nährstoffreichtum.

Unser Vorschlag für Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: So viel Regionalität wie möglich, so viel Versorgungssicherheit wie nötig. Überall da, wo für die Produktion erworbene Lebensmittel um regionale Nahrungsmittel wie Frischeprodukte, Salate und Molkereiprodukte aus der Kundenregion ergänzt werden, sollte der Speiseplan als regional gelten, auch wenn nicht alle Komponenten des Menüs aus der Region stammen.

Die Ernährungsstrategie muss folglich um einen funktionierenden Regionalitätsbegriff für die Gemeinschaftsverpflegung ergänzt werden.

Bio-Quoten in der Gemeinschaftsverpflegung – wir zeigen die zu erwartenden Kosten

Seit nun mehr als 25 Jahren bieten wir Bio in der Kita- und Schulverpflegung an. Schon 2003 gab es die ersten Speisepläne mit Bio-Komponenten. Damit waren wir der erste Gemeinschaftsverpfleger mit Bio-Produkten. Inzwischen sind 200 Menükomponenten unseres Kita- und Schulsortiments in Bio-Qualität. Das entspricht mehr als 25 % unseres Angebots für Kinder und Jugendliche. Als Marktführer haben wir ein Vierteljahrhundert lang Erfahrung und Wissen rund um den Einsatz von Bio-Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung. Deshalb können wir exklusive Zahlen und Bewertungen zu beliebten Bio-Menüs und den Bio-Zielen in der Ernährungsstrategie präsentieren.

Unter den Top 10 Menüs in Kitas und Schulen sind bereits jetzt 3 von 10 mit Bio-Komponenten. Die Kinder und Jugendlichen wählen sozusagen selbständig eine Bio-Quote von 30%. Hier zeigen wir Ihnen die Top 10 Menüs in Kita und Schule:

Top 10 Die beliebtesten Gerichte 2023 ESSEN IN KITAS UND SCHULEN

<p>1 Vegetarische Linsensuppe ✔</p> <hr/> <p>2 Gemüseravioli in Tomatensoße ✔</p> <hr/> <p>3 BIO Kartoffel-Möhren-Eintopf ✔</p> <hr/> <p>4 Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (+4)</p> <hr/> <p>5 Hühnerfrikassee mit Langkornreis (-1)</p> <hr/> <p>6 Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Bio Apfel-Erdbeer-Kompott ✔ (-1)</p> <hr/> <p>7 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat</p>	<p>8 Erbsenlieblinge mit Salzkartoffeln und Buttergemüse ✔ NEU</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> </div> <hr/> <p>9 Vegetarische Kartoffelsuppe ✔</p> <hr/> <p>10 BIO Tomatensuppe mit Reis ✔ (-4)</p>
--	---

✔ vegetarisch () Veränderung zum Vorjahr Quelle: apetito AG*

Die Ernährungsstrategie fordert so viel Bio-Anteil wie möglich. Wir unterstützen mehr Bio in den Speiseplänen. Doch: Je höher die Bio-Quote, desto teurer das Menü. Wer mehr als 30 % Bio möchte, muss den Eltern auch vermitteln, dass das Essen in Schule und Kita teurer wird.

Als Gemeinschaftsverpfleger können wir nur mehr Bio liefern, wenn mehr gezahlt wird.

Grundsätzlich könnten wir als Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung auf Wunsch 100 % Bio-Anteil in den Speiseplänen umsetzen. Doch die entscheidende Frage danach, wer für die Mehrkosten aufkommt, bleibt offen.

4) Menü-Charts apetito; letzter Stand 29.08.2024.

Vergleich der Kostensteigerung bei steigendem Bio-Anteil

Wir haben unsere Menüpreise mit verschiedenen Bio-Anteilen modelliert und können eine deutliche Kostensteigerung bei steigendem Bio-Anteil aufzeigen:

Mehrkosten in Relation zu Menüplan mit 0% Bio an einer Grundschule

Bio- Anteil	Menüpreis pro Tag	absolut	prozentual
0 %	3,51 €		
30 %	3,81 €	0,30 €	8,5%
50 %	4,10 €	0,59 €	16,8%
100 %	4,41 €	0,90 €	25,6%

Bei einer Bio-Quote von 100 % würden sich die wöchentlichen Mehrkosten bei 460.000 Essen pro Tag auf 400.000 Euro belaufen, wöchentlich lägen die Mehrkosten bei 2 Millionen Euro. Legt man eine Bio-Quote von 50 % zu Grunde, lägen die wöchentlichen Mehrkosten bei ca. 1,4 Millionen Euro. Schlussendlich bedeuten höhere Bioquoten eine nicht unerhebliche Preissteigerung. Diese müssen von Eltern oder dem Staat geschultert werden.

Bio-Anteil und sozial verträgliche Preise in Einklang bringen



Wir wollen, dass alle Kinder unabhängig der sozialen Herkunft Zugang zu gesundheitsförderlicher Ernährung haben. Das richtige Ziel, mehr Bio-Anteil, darf aber keineswegs zu mehr sozialer Ungleichheit bei der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen wegen steigender Preise führen. Dafür müssen Politik und Gemeinschaftsverpflegung sensibilisieren und Lösungen anbieten. apetito plädiert aus diesem Grund regelmäßig für einen besseren und unbürokratischeren Zugang zu Unterstützungsleistungen für Eltern und Kindern, wie bspw. dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT).



Das muss für eine gelingende Ernährungswende getan werden



Selbstversorgungsgrad gering – Realität anerkennen:

Ohne Importe geht in Deutschland bei Obst und Gemüse nichts. Diese vom Bundeszentrum für Ernährung festgestellte Realität muss auch von der Politik anerkannt werden. Eine regionale Speiseplanung mit Produkten oder Lebensmitteln, die ausschließlich in der Nähe der Kunden angebaut und geerntet werden, ist aktuell noch eine Illusion.



Regionalitätsbegriff für die Gemeinschaftsverpflegung:

Für eine gelingende Ernährungswende braucht es einen neuen, eigenen Regionalitätsbegriff für die Gemeinschaftsverpflegung. Denn die Gemeinschaftsverpflegung muss insbesondere im Bereich Kitas und Schulen besondere Speisepläne vorhalten. Dafür müssen ganzjährig Lebensmittel zur Verfügung stehen. Da der deutsche Selbstversorgungsgrad bei Obst und Gemüse so gering ist, kann ein praxisferner Regionalitätsbegriff zu Engpässen bei der DGE-konformen Ernährung von Kindern und Jugendlichen führen.



Der neue Regionalitätsbegriff:

So viel Regionalität wie möglich, so viel Versorgungssicherheit wie nötig. Überall da, wo für die Produktion erworbene Lebensmittel um regionale Nahrungsmittel wie Frischeprodukte, Salate und Molkereiprodukte aus der Kundenregion ergänzt werden, sollte der Speiseplan auch als regional gelten.



Zahlen, Daten und Fakten für einen funktionierenden Regionalitätsbegriff:

Um die Auswirkungen eines Regionalitätsbegriffs auf die Gemeinschaftsverpflegung beurteilen zu können, ist eine wissenschaftliche Erhebung auf Bundesebene erforderlich. Nur wenn ausreichend gesicherte Fakten vorliegen, kann Regionalität richtig eingesetzt werden, ohne die Versorgungssicherheit zu riskieren.



Bio-Anteil steigern heißt Kosten steigen:

Je höher der Bio-Anteil, desto höher die Kosten. Bei 50 % Bio-Anteil steigen die Kosten pro Menü bereits um fast 20 %. Bei 100 % Bio-Anteil steigen die Kosten um 26 % pro Menü. Diese Kosten müssen getragen werden. Wir weisen darauf hin, dass mehr Bio nicht zulasten der sozialen Verträglichkeit gehen darf.

Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog
Luca Lichtenthäler
Tel. +49 221 39 75 03 725
politikdialog@apetito.de

