

## Pressemitteilung

### „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – Vom Acker auf den Tisch“

Zum Auftakt der Nachhaltigkeitswochen im Kreis Groß-Gerau lud die Kreisverwaltung am 14.09.23 ein, um über das Thema Bio in der Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren. Vor Ort tauschten sich 55 geladene AkteurInnen aus unterschiedlichen involvierten Bereichen, wie Landwirtschaft, Politik, Catering, Schulleitung und Schul- und Kitaververtretung mit den ReferentInnen aus Wissenschaft, Praxis und Politik aus.

Im einleitenden Vortrag von Dr. oec.troph. Ulrike Kreinhoff, Geschäftsführerin DGE Sektion Hessen, ging sie darauf ein wie sich die Verpflegung in Schulen und die Vorgabe des Kultusministeriums eines warmen und gesundheitlich ausgewogenen Mittagessens in der Schule mit Hilfe des Qualitätsstandards der DGE umsetzen lässt. Sie ging darauf ein wie wichtig die Schule als Ort der Gesundheitsförderung und Ort des richtigen Essens wird. Die gesundheitliche Problematik wie Übergewicht und Adipositas, die mit dem häufigen Essensangebot der Schulen „PiPaPo – Pizza, Pasta, Pommes“ in Zusammenhang steht, stellte sie den Vorteilen einer pflanzenbetonten Ernährungsweise gegenüber. Damit nimmt der Qualitätsstandard Gesundheit und Nachhaltigkeit ins Visier. Die Qualität der Lebensmittelauswahl spielt somit nicht nur in Bezug auf die Gesundheit eine wichtige Rolle, sondern auch in Bezug auf die Nachhaltigkeit, indem auf regionale, saisonale und auch Bio-Lebensmittel und einem geringen Anteil tierischer Lebensmittel zurückgegriffen wird.



Wie das funktionieren kann stellte Jana Fuhrmann-Heise, Geschäftsführerin der biond GmbH vor. Das Konzept des Catering-Unternehmens beinhaltet eine regionale Bio-Lebensmittelauswahl ohne Fertigprodukte. Mit verschiedenen Konzepten wie „Front-Cooking“, Salatbar, Beilagenbar, Nachtischbuffett können sich Kinder und Jugendliche selber das gewünschte Essen zusammenstellen und haben die Möglichkeit Neues zu probieren.

Adil Oyan, Erster Kreisbeigeordneter, stellte das Ziel des Kreises Groß-Gerau dar, den Bioanteil der Lebensmittel in Schulmensen und -kantinen auf mind. 80% bis 2030 zu erhöhen. In 8 von 31 Schulen in Kreisträgerschaft werde dieses Ziel bereits umgesetzt. Die Entscheidung für Bio-zertifizierte Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung basiere auf dem Nachhaltigkeits- und Gesundheitsgedanken. Ziel sei außerdem die Ausweitung der ökologischen Vermarktung und Verbreitung Bio-zertifizierter Produkte und Sensibilisierung der Verbraucher für diese Produkte.

Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, stellte heraus wie die Gemeinschaftsverpflegung das Potenzial hat mit zu beeinflussen was von der Landwirtschaft produziert wird und somit hin zu mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit wirken kann. Er verwies in diesem Zusammenhang aber auch auf die Bedeutung der richtigen Kommunikation für eine Verbesserung der Akzeptanz solcher Bestimmungen.

Nach den Vorträgen fand ein reger Austausch über Potenzial und Entwicklungsmöglichkeiten mit dem Publikum statt.