



Workshop NaWiKoBerlin

Ernährungsstrategie Bayern

Angelika Reiter-Nüssle, Referat M4

INHALT

- **Ernährungsstrategie Bayern: Organisation und Zielsetzung**
- **Aktuelle Maßnahmen und Angebote zur Nachhaltigkeit in der Ernährung**
- **EU- Schulprogramm in Bayern**
- **Zukunftsthemen**





BAYERN
ein Genuss

Ernährungsstrategie Bayern: Organisation



für ca. 13 Mio. Einwohner:

47 Ämter für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

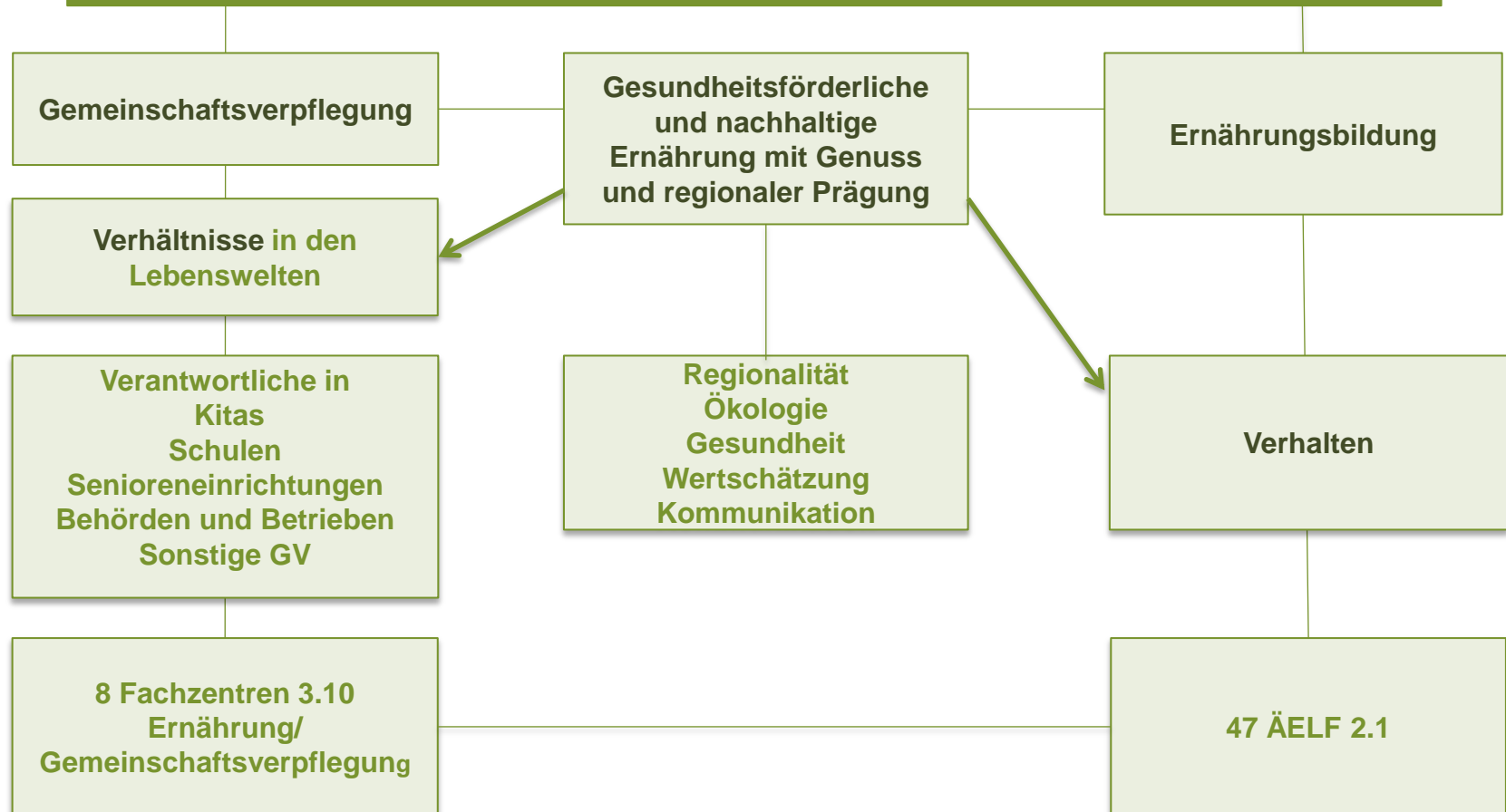
8 Fachzentren
Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

Kompetenzzentrum für Ernährung -
KErn in Kulmbach

Verantwortlich:
Bayer. Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten



ERNÄHRUNGSSTRATEGIE BAYERN



Maßnahmen zur nachhaltigen Ernährung



Nachhaltige Ernährung – Plakatausstellung

Medienpaket Nachhaltige Ernährung – Essen für die Zukunft In sieben Schritten zur Nachhaltigen Ernährung

- Entwickelt gemeinsam mit der TU München – Weihenstephan
- Hohe fachliche Qualität ausgezeichnet durch UNESCO
- Eingesetzt in der schulischen und außerschulischen Bildungsarbeit innerhalb und außerhalb Bayerns (Große Nachfrage)
- Aktuell nur noch digital erhältlich
<http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/007946/index.php>
- Inhalte aktueller denn je (Volksbegehren „Artenvielfalt und Naturschönheit in Bayern – Rettet die Bienen“)
- Überarbeitung und Aktualisierung der Inhalte deshalb ab Herbst 2019 geplant



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Zielsetzung:

Erhöhung der Wertschätzung von Lebensmitteln

Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung

(Vermeidungspotential 1,3 Millionen Tonnen)



- StMELF hat über Kompetenzzentrum für Ernährung zahlreiche Aktionen angestoßen (bayernweiter Jahresschwerpunkt in 2014 „Lebensmittel köstlich und kostbar“ – 36.000 Teilnehmer, Wanderausstellung „Restlos gut essen“ mit 40.000 Besuchern, Sinnesparcours für Kinder in Grundschulen)
- Seit Ende 2016: Bündnis „Wir retten Lebensmittel“ mit 17 Maßnahmen; Bündnisteilnehmer aus der gesamten Wertschöpfungskette
<http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/146602/index.php>
- Thema stößt auf ungebrochene Resonanz in der Bevölkerung; Sensibilisierung der Bevölkerung ist in Teilen bereits feststellbar

Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung

Gegenmaßnahmen aus



Tools (in Erarbeitung)

- Ressourcen- Manager - Food
- Prognosesystem

Workshop zur Nachhaltigkeit als Bestandteil der Coachings

Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung



Deutschland:

- **Gesamtvolumen Betriebsverpflegung:**
14,4 Mrd. € /Jahr
- **Gesamtwareneinsatz Heimverpflegung:**
1,1 Mrd. € /Jahr
- **Gesamtvolumen Schulverpflegung:**
722,4 Mio. € /Jahr

Quelle: gv-praxis 2016

Gemeinschaftsverpflegung (GV) in Bayern

- **8.331 Kitas mit GV**
 - **2.569 Schulen im Ganztag**
 - **9 122 Betriebsrestaurants**
 - **1.362 Einrichtungen für ältere Menschen**
 - **357 Krankenhäuser**
 - **262 Rehabilitationseinrichtungen**
-
- **22.000 Einrichtungen rund 1,7 Mio. Essen täglich**

Quellen: Bay. Landesamt für Statistik, GV-Datenerhebung 2016



Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung

Leitlinien für

- **Betriebsgastronomie**
veröffentlicht März 2015
- **Schulverpflegung**
Veröffentlichung Mai 2017
- **Kitaverpflegung**
Veröffentlichung Sommer 2017
- **Seniorenverpflegung**
Veröffentlichung Sommer 2018



Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung

> Leitgedanken

> Orientierungshilfen

> Tools

> Coaching

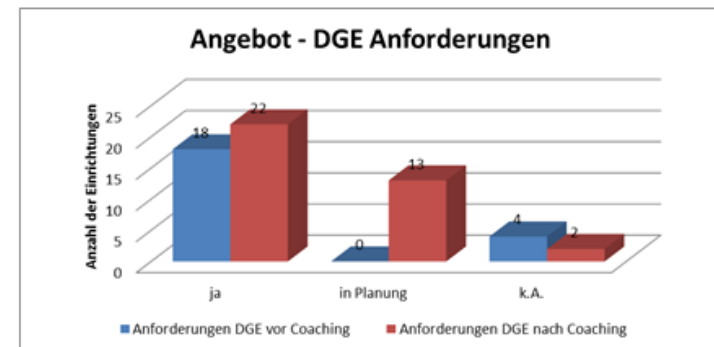


Leitgedanke Gesundheit



- bedarfsgerecht
- gesunde Menülinien
- schonend zubereitet
- vegetarische Komponenten
- DGE-Qualitätsstandard

Coaching Betriebsgastronomie 2016/2017



7 Agrarpolitik und Markt, 7.März.2018

Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

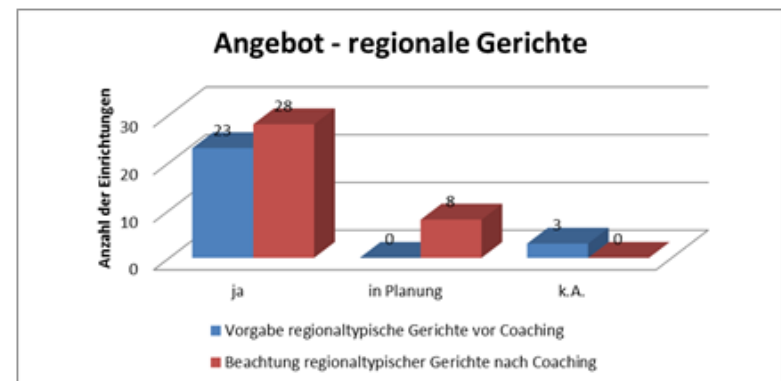


Leitgedanke Regionalität



- regionale Lebensmittel
- bayerische Gerichte
- saisonal

Coaching Betriebsgastronomie 2016/2017



Bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungssysteme für Agrarprodukte und Lebensmittel



www.gq-bayern.de



www.biosiegel.bayern



www.weltgenusserbe.eu

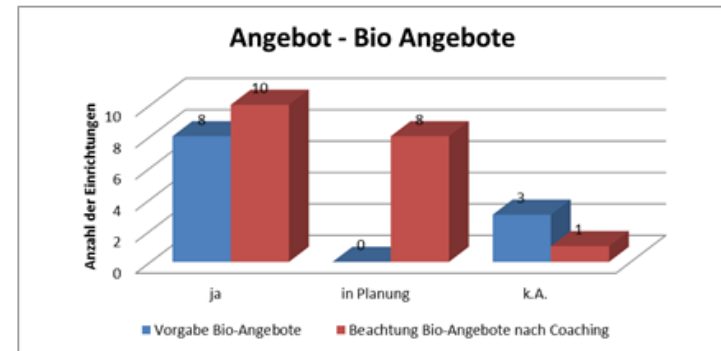


Leitgedanke Ökologie



- Mindestanteil Bio
- Fairtrade
- bestandserhaltende Fischerei
- BioRegio
- Bio-Zertifizierung, Öko-Siegel

Coaching Betriebsgastronomie 2016/2017



Leitgedanke Wertschätzung



- Verpflegungskonzept als Teil des Leitbildes
- interne Kommunikation
- externe Kommunikation
- Wertschätzung für Menschen, Küche, Speisen und Lebensmittel

Leitgedanke Ökonomie



- Kostenstruktur aufzeigen
- Qualität hat ihren Preis
- Transparenz schafft Akzeptanz

Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen



abrufbar unter

www.kern.de

Bayerische Leitlinien in der Praxis

Module im Coaching Leitlinien

> Modul Einkauf:

Einkaufsanalyse, regionale Wertschöpfung
Erfassung des Anteils regionaler, Bio und
Fairtrade-Lebensmittel

> Modul Speiseplanung:

Analyse des Speiseplans
Bayerische Gerichte aus Küchen der
Betriebsgastronomie

> Modul Kommunikation:

u.a. Nudging
neu: „Impulse für die Essenswahl“



BioRegio in der Gemeinschaftsverpflegung



- Coachings in den Öko-Modellregionen
- Kita-Modellprojekte in Ebersberg und Würzburg
- „Unsere Zukunft isst BioRegio“ in Bayreuth
- FIBL-Studie KErn: Beschaffungssituation
- BioForen am KErn
- Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen

EU- Schulprogramm in Bayern



- Neben Obst, Gemüse und Trinkmilch sind auch Joghurt, Käse und Quark förderfähig.
- Alle Kinder von 3 bis 10 Jahren in Kigas und Grundschulen können teilnehmen.
- 1x/ Woche gibt es kostenlos je eine Portion Obst/Gemüse und Milch mit flankierenden Maßnahmen.

EU- Schulprogramm: Milch/Milchprodukte im SJ 2017/18

Stand: 28.01.2019

	erreichte Einrichtungen/Kinder		relativ von	
	absolut			relativ von
Teilnehmende Einrichtungen				
gesamt	3.210	32,0%	10.038	32,0%
konventionell	750	23,4%	3.210	7,5%
bio	2.460	76,6%	3.210	24,5%
davon Schulen	550	18,2%	3.027	18,2%
konventionell	150	27,3%	550	5,0%
bio	400	72,7%	550	13,2%
davon vorschulische Einrichtungen	2.660	37,9%	7.011	37,9%
konventionell	600	22,6%	2.660	8,6%
bio	2.060	77,4%	2.660	29,4%
Teilnehmende Kinder				
gesamt	234.800	28,9%	812.218	28,9%
konventionell	53.609	22,8%	234.800	6,6%
bio	181.190	77,2%	234.800	22,3%
davon in Schulen	91.010	19,4%	467.927	19,4%
konventionell	20.509	22,5%	91.010	4,4%
bio	70.501	77,5%	91.010	15,1%
davon in vorschulischen Einrichtungen	143.790	41,8%	344.291	41,8%
konventionell	33.100	23,0%	143.790	9,6%
bio	110.689	77,0%	143.790	32,1%



EU-Schulprogramm: Obst und Gemüse im SJ 2017/18

Stand: 28.01.2019

	erreichte Einrichtungen/Kinder		relativ von	
	absolut	relativ von	absolut	relativ von
Teilnehmende Einrichtungen				
gesamt	7.472	74,4%	10.038	10.038
konventionell	3.047	40,8%	7.472	10.038
bio	4.425	59,2%	7.472	10.038
davon Schulen	2.476	81,8%	3.027	3.027
konventionell	1.307	52,8%	2.476	3.027
bio	1.169	47,2%	2.476	3.027
davon vorschulische Einrichtungen	4.996	71,3%	7.011	7.011
konventionell	1.740	34,8%	4.996	7.011
bio	3.256	65,2%	4.996	7.011
Teilnehmende Kinder				
gesamt	706.844	87,0%	812.218	812.218
konventionell	324.344	45,9%	706.844	812.218
bio	382.500	54,1%	706.844	812.218
davon in Schulen	440.855	94,2%	467.927	467.927
konventionell	229.617	52,1%	440.855	467.927
bio	211.238	47,9%	440.855	467.927
davon in vorschulischen Einrichtungen	265.989	77,3%	344.291	344.291
konventionell	94.727	35,6%	265.989	344.291
bio	171.262	64,4%	265.989	344.291



Zukunftsthemen

BioRegio 2020 in der GV

Regionale
Wertschöpfungsketten

Senioren
Öffnung in´s Quartier-
Soziale Nahräume

Lebensmittel-
Verschwendung und
Plastikmüll in der GV



Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



Eine Initiative von

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Nachhaltig essen in





Vielen Dank!

Angelika Reiter-Nüssle
Referat Ernährungsstandards und
Qualitätssicherung, M4

T 089 2182 2280

angelika.reiter-nuessle@stmelf.bayern.de