

A n t w o r t

des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

auf die Kleine Anfrage des Abgeordneten Andreas Hartenfels (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)
– Drucksache 17/11440 –

Regionale Bioqualität in der Kita und Schulverpflegung in der Westpfalz

Die Kleine Anfrage – Drucksache 17/11440 – vom 4. März 2020 hat folgenden Wortlaut:

Bessere Kita- und Schulverpflegung für unsere Kinder, dabei die Region stärken und aktiv Klimaschutz betreiben: Das sind die Standpfeiler des Projekts „Bio, Qualität und Bildung – Bessere Kita- und Schulverpflegung in drei Pilotregionen in Rheinland-Pfalz“, welches auch in der Region Westpfalz umgesetzt wird. Konkret soll dies mit der Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie mit einer stufenweise Umstellung auf 30 Prozent biologische sowie 50 Prozent regionale Lebensmittelerzeugnisse gelingen.

Ich frage dazu die Landesregierung:

1. Warum hat die Landesregierung die Westpfalz als eine von drei Pilotregionen ausgewählt?
2. Welche Effekte auf die regionale Landwirtschaft in Rheinland-Pfalz können durch eine verstärkte Nutzung von regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ausgelöst werden?
3. Welche Unterstützung wird den teilnehmenden Einrichtungen bzw. Trägern von Gemeinschaftsverpflegungen im Rahmen dieses Projekts angeboten?
4. Wie profitieren die Kinder in den Einrichtungen von der Einführung der DGE-Qualitätsstandards?
5. Welche pädagogischen Anknüpfungspunkte ergeben sich durch das Projekt insbesondere im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung?

Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 24. März 2020 wie folgt beantwortet:

Vorbemerkung:

Kindertagesstätten und Schulen sind Orte und Lebenswelten, in denen Kinder und Jugendliche regelmäßig außer Haus essen und in denen Weichen für eine nachhaltige Ernährungskompetenz gestellt werden. Das „Pilotregionen-Projekt für eine bessere Kita- und Schulverpflegung“ setzt hier an und hat zum Ziel, Unterstützung bei der Weiterentwicklung der Kita- und Schulverpflegung sowie bei der stärkeren Ausrichtung der Verpflegungskonzepte in den Einrichtungen auf mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Im Rahmen des Pilotvorhabens werden Kita- und Schulträger bzw. deren Einrichtungen bei der Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine ausgewogene Verpflegung sowie bei der stufenweisen Umstellung des Verpflegungsangebots auf 50 Prozent regionale und 30 Prozent biologische Lebensmittel, gemessen am Gesamtwareneinsatz, beraten und begleitet. Das Pilotvorhaben konzentriert sich aktuell auf die drei Pilotregionen Eifel, Westerwald-Taunus und Westpfalz, die eine Vorreiterrolle für ganz Rheinland-Pfalz einnehmen sollen.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Zu Frage 1:

Für das Pilotvorhaben wurden Regionen ausgewählt, in denen auf bereits bestehende Aktivitäten oder auf Bereitschaft zur Weiterentwicklung der Kita- und Schulverpflegung angeknüpft sowie auf vorhandene personelle und institutionelle Kapazitäten bei der Umsetzung der Projektziele zurückgegriffen werden konnten. Zudem wurde bei der Auswahl der Pilotregionen auch auf unterschiedliche strukturelle Bedingungen, wie etwa die Berücksichtigung ländlich wie auch städtisch geprägter Umgebungen, geachtet. Auch haben bei der Auswahl der Pilotregionen agrarstrukturelle Belange Eingang gefunden. So wurden etwa Regionen ausgewählt, die sich auch hinsichtlich der Bedeutung des ökologischen Landbaus unterscheiden.

Zu Frage 2:

Das Pilotregionen-Projekt zielt nicht nur darauf ab, die Speisepläne in den Einrichtungen auf mehr ökologische und regionale Lebensmittel umzustellen, sondern auch Unterstützung beim professionellen Aufbau von Lieferstrukturen zu regional ansässigen Erzeugern und Lieferanten zu leisten. Dies kann dazu beitragen, ökologisch zertifizierten wie auch anderen ortsansässigen landwirtschaftlichen Erzeugern, Lieferanten und dem Lebensmittelhandwerk zusätzliche Absatzmöglichkeiten auch in den ländlich geprägten Regionen von Rheinland-Pfalz zu ermöglichen. Hierzu wurde in jeder Pilotregion ein/-e Regionalmanager/-in eingesetzt, der bzw. die über die notwendigen Informationen sowie Kontakte zu relevanten Akteuren in der Region verfügt. Auch kann durch den Ausbau des Einsatzes ökologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ein Anreiz für landwirtschaftliche Betriebe geschaffen werden, auf den ökologischen Landbau umzustellen. Mit der Stärkung kurzer Lieferketten und damit kurzer Transportwege wird von allen an der Wertschöpfungskette Beteiligten auch ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Gleichzeitig kann durch die parallel mit dem Pilotvorhaben beabsichtigte Verstärkung der Ernährungsbildung dazu beigetragen werden, Kinder und Jugendliche sowie deren Eltern wieder stärker an die Herkunft und die Wertschätzung regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel heranzuführen. Dadurch soll langfristig auch ein positiver Einfluss auf das Verbraucherverhalten erreicht werden, was wiederum der ganzen Landwirtschaft in Rheinland-Pfalz zu Gute kommen wird.

Zu Frage 3:

Im Rahmen des Projekts unterstützt die Landesregierung Kita- und Schulträger sowie deren Einrichtungen bei zusätzlichen Aktivitäten zur Umsetzung eines gesunden und nachhaltigen Verpflegungskonzeptes durch das Angebot von Seminaren und Webinaren zur Schulung des Einrichtungspersonals in Hinsicht auf die Einführung der DGE-Qualitätsstandards. Weiterhin werden Gruppenschulungen sowie Einzelberatungen für Träger in Hinsicht auf eine vergaberechtskonforme Ausschreibung von Verpflegungsleistungen unter Vorgabe von einzuhaltenden Qualitätsstandards der eingesetzten Lebensmittel angeboten. Des Weiteren bietet das Projekt die Möglichkeit, im Rahmen von Schulungen auf landwirtschaftlichen Betrieben, Kenntnisse über die Erzeugung ökologischer, regionaler und saisonaler Lebensmittel zu erwerben sowie die Besonderheiten der küchentechnischen Verarbeitung dieser Lebensmittel zu erlernen. Im Rahmen des Pilotvorhabens wird zudem die Einrichtung von runden Tischen, in denen die Bestandsaufnahme der aktuellen Verpflegungssituation sowie die weitere Planung der Anpassungsmaßnahmen zur verstärkten Umsetzung eines nachhaltigen und ausgewogenen Verpflegungskonzeptes erfolgt, mit allen relevanten Akteuren auf Träger- oder Einrichtungsebene initiiert und begleitet. Um Trägern und Einrichtungen den Einsatz regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel zu erleichtern, werden diese beim professionellen Lebensmittelbezug zu regional ansässigen landwirtschaftlichen Betrieben, Lebensmittellieferanten und dem Lebensmittelhandwerk unterstützt. Wie in der Antwort zu Frage 5 näher ausgeführt, werden den beteiligten Einrichtungen zudem Maßnahmen zur Verstärkung der Ernährungsbildung mit Kindern und Jugendlichen angeboten.

Zu Frage 4:

Die Gemeinschaftsverpflegung hat mittlerweile einen großen Anteil an der Vollverpflegung von Kita-Kindern sowie Schülern und Schülerinnen in Ganztageseinrichtungen. Somit bieten die Lebenswelten Kita und Schule durch ihr Verpflegungsangebot die Chance, Kinder und Jugendliche an einen gesundheitsförderlichen Ernährungsstil heranzuführen.

Deshalb möchten wir als Landesregierung für alle Kinder und Jugendliche täglich ein schmackhaftes, ausgewogenes und nachhaltiges Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen flächendeckend in Rheinland-Pfalz anbieten. Die wissenschaftlich gesicherten DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung bilden hierfür eine wichtige Grundlage.

Zur Planung von bedarfs- und bedürfnisgerechten Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung werden konkrete Mengenangaben benötigt. Neben den eigenen Erfahrungswerten brauchen Verpflegungsverantwortliche wissenschaftlich fundierte Maßstäbe zu den altersgemäßen Lebensmittelmengen, um Kindern und Jugendlichen eine vollwertige Mittagsverpflegung anbieten zu können. Orientierung bieten hier der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Träger, die ihr Verpflegungsangebot am DGE-Qualitätsstandard ausrichten, leisten somit einen wichtigen und zentralen Beitrag zur Gesundheitsförderung und zur Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten wie Übergewicht und Adipositas. Adipositas ist die häufigste ernährungsabhängige Erkrankung schon im Kindes- und Jugendalter der westlichen Welt¹⁾. Deutlich wird dies durch die aktuellen Studienergebnisse aus der Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS) Welle 2 und den Schuleingangsuntersuchungen des Schuljahres 2018/2019: In Deutschland haben rund 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen im Alter von drei bis 17 Jahren Übergewicht, etwa 6 Prozent sind bereits adipös. Im Schuljahrgang 2018/2019 waren von den rheinland-pfälzischen Kindern im Alter von knapp sechs Jahren 5,8 Prozent übergewichtig und 4,8 Prozent adipös.

Der Landesregierung ist es ein wichtiges Anliegen, dass den Trägern der Bildungseinrichtungen der Weg zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung aufgezeigt wird. Zur Umsetzung des Ziels bietet beispielsweise die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz eine umfangreiche Beratung und Begleitung in Form von Qualifizierungsprozessen zur Ernährungs-Kita und 3-Sterne-Schule an. Kitas und Schulen werden in enger Abstimmung mit den Trägern in drei Stufen zu einer qualitätsgesicherten Kita- und Schulverpflegung gemäß dem DGE-Qualitätsstandard hingeführt.

1) S3-Leitlinie Therapie und Prävention der Adipositas im Kindes- und Jugendalter.

Letztendlich ermöglicht ein qualitativ hochwertiges und schmackhaftes Mittagessen die Steigerung der Akzeptanz bei den jungen Essensteilnehmern und Essensteilnehmerinnen.

Zu Frage 5:

Die Umstellung soll nicht nur auf dem Teller erfolgen. In den drei Pilotregionen Eifel, Westerwald-Taunus und Westpfalz werden auch intensiv Maßnahmen zur Verstärkung der Ernährungsbildung angeboten. Im Fokus steht, dass die Kita-Kinder sowie Schüler und Schülerinnen ihr Wissen über Ernährung und Landwirtschaft ausbauen und den sachgerechten und sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln lernen sowie an deren Zubereitung herangeführt werden. Um gezielt und ganzheitlich betrachtend Übergewicht und ernährungsbedingten Begleit- und Folgekrankheiten im Kindes- und Jugendalter mit einem breiten Spektrum an Maßnahmen für die Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung in den Bildungseinrichtungen entgegenzuwirken, bauen wir unter anderem auf unsere erfolgreiche und etablierte Ernährungsinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ auf.

Mit dem aktuell landesweiten Angebot an etablierten Ernährungsbildungsaktivitäten in Kitas und Schulen erwerben Kinder und Jugendliche Kenntnisse und Fähigkeiten, um von klein auf Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit zu begreifen und zu verstehen. Essgewohnheiten verfestigen sich bereits im Kindesalter. Sowohl Umwelt- als auch Ernährungserziehung bzw. -bildung ergeben deshalb bereits in der Kita und Schule besonders Sinn. Grundvoraussetzung für ein nachhaltiges Lernen ist, dass das, was die Kinder während ihrer Kita- und Schulzeit erlernen, bis ins Erwachsenenalter beibehalten wird.

So ist das Ziel der Coaching-Initiative „Kita isst besser“, in den Kitas bereits feste Strukturen für einen nachhaltig gesundheitsförderlichen Ernährungsstil zu etablieren und dauerhaft zu verankern. Die Kita-Kinder erfahren, wie Lebensmittel hergestellt werden und welche Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Gesundheit, Umwelt und Gesellschaft bestehen. Aber auch die Themenfelder Bewegung und Entspannung werden als Grundlage für ein gesundes Aufwachsen einbezogen. Damit werden die drei Elemente der Gesundheitsförderung und Prävention umgesetzt. Derzeit liegen knapp zwei Drittel der aktuell 19 ausgewählten Kitas in den Pilotregionen.

Bildungseinrichtungen können vielfältige landesspezifische pädagogische Begleitmaßnahmen, z. B. die Unterrichtsreihe für Grundschulen Das ABC der Lebensmittel, das Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?“ sowie das Angebot der Kita- und Schulgärten für ihre Bildungsarbeit nutzen.

Mit der Unterrichtsreihe „ABC der Lebensmittel“ für die Klassen 1 bis 4 der Grundschule steht das handlungsorientierte Lernen mit allen Sinnen im Vordergrund. Dadurch kann die Ernährungsbildungsmaßnahme besonders nachhaltig wirken. Im aktuellen Schuljahr 2019/2020 können in den Pilotregionen 17 Grundschulen mit der Unterrichtsreihe bedient werden.

Das Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?“ ist ein weiterer wichtiger Baustein zur Stärkung der Ernährungsbildung in Rheinland-Pfalz. Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 7 bis 10 erarbeiten Zusammenhänge von Lebensmittelqualität, Lebensmittelwertschätzung und nachhaltigem Ernährungsverhalten. Insgesamt 21 Schulen aus den Pilotregionen nehmen aktuell am Schulprojekt teil.

Kita- und Schulgärten sind ein idealer Lernort der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Im Sinne der praktischen Ernährungsbildung machen sie Lust darauf, über die Herkunft des Essens auf dem Teller nachzudenken und den Erzeugnissen Wertschätzung entgegenzubringen. Schlüsselthemen wie Klimawandel, Biologische Vielfalt sowie Nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung können im Schulgarten praxisorientiert in den Kitaalltag bzw. in den Schulunterricht eingebunden werden, sodass die Kinder und Jugendlichen nicht nur ein Problembewusstsein entwickeln, sondern auch eine Handlungskompetenz erwerben.

Ulrike Höfken
Staatsministerin

