

Seiten-Adresse:

https://www.biooekonomie-bw.de/fachbeitrag/pm/abschlussveranstaltung-des-projekts-bio-der-gemeinschaftsverpflegung-bio-musterregionen

Abschlussveranstaltung des Projekts 'Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen'

Im Rahmen des Projekts 'Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen' wurden die teilnehmenden Betriebe ausgezeichnet. Die Betriebe und Einrichtungen haben ihr Verpflegungsangebot auf die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ausgerichtet und eine DGE-Zertifizierung erhalten.

"Wenn alle Gäste in Kantinen und Mensen täglich die Möglichkeit haben, ausgewogene, schmackhafte und nachhaltige Essensangebote auszuwählen, steigen Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden. Zudem beugt es langfristig Fehlernährung und Übergewicht vor. Zusätzlich leistet die Gemeinschaftsverpflegung über die Gestaltung des Speiseangebots, der Beschaffung der Lebensmittel sowie einen effizienten Umgang mit Ressourcen einen großen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz", sagte Peter Hauk MdL, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, am Mittwoch (26. Oktober) in Stuttgart, anlässlich der Urkundenübergabe bei der Abschlussveranstaltung des Projekts "Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen". Die Projektbeteiligten seien herausragende Beispiele, die zeigten, wie gutes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung in verschiedenen Lebenswelten gelinge und wie man Lieferstrukturen in den Regionen stärke.

Die teilnehmenden Betriebe und Einrichtungen haben im Rahmen des Projektes ihr Verpflegungsangebot auf die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ausgerichtet und eine DGE-Zertifizierung erhalten. Minister Hauk betonte: "Die DGE-Qualitätsstandards sind die wissenschaftliche Grundlage für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung." Damit die Qualität transparent und überprüfbar ist, sei die DGE-Zertifizierung wichtig.

Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin der DGE, gratulierte den DGE-zertifizierten Betrieben und Einrichtungen sehr herzlich und hob hervor, dass es in diesen wirtschaftlich und politisch schwierigen Zeiten eine besondere Leistung sei, sich der zusätzlichen Herausforderung einer Zertifizierung zu stellen. "Mit einer DGE-zertifizierten Verpflegung haben die Tischgäste die Sicherheit, dass sie tagtäglich ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot wählen können. Die DGE-Qualitätsstandards geben den fachlichen Rahmen vor, den die Küchencrew an die Bedürfnisse und Wünsche der Tischgäste individuell anpassen kann", erläuterte die DGE-Geschäftsführerin.

Die Erhöhung des Einsatzes von regionalen, ökologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln ist ebenfalls ein Projektziel, um die Verpflegung nachhaltiger zu gestalten. "Die Bio-Zertifizierung ermöglicht den Einsatz der Bio-Lebensmittel im Speiseplan auszuloben. Dies ist eine Chance, sich in einem wachsenden Marktsegment abzuheben und sich zu profilieren", sagte Minister Hauk. Damit setze das Projekt auch einen wichtigen Impuls für die Umsetzung des Aktionsplans "Bio aus Baden-Württemberg' und das Ziel der Landesregierung, bis zum Jahr 2030 etwa 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Baden-Württemberg nach den Regeln des ökologischen Anbaus zu bewirtschaften.

Die Messung der Lebensmittelabfälle und daraus abgeleitete Maßnahmen führen zudem zu einer Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. "Hier lassen sich Kosten einsparen, die in die Qualität der Lebensmittel und des Essens investiert werden können", ergänzte der Minister.

"Die Ergebnisse des Projekts und Erfahrungen in der Umsetzung werden wir auch anderen Kantinen und Mensen weitergeben, um somit eine Wirkung in die Fläche zu erreichen. Langfristig sollen bei der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut und die Vernetzung von Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und ausgebaut werden", betonte der Minister.

Hintergrundinformationen

Die Abschlussveranstaltung findet im Rahmen des Projekts "Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen" statt. Ziele des Projekts sind die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards, einschließlich der DGE-Zertifizierung, die Erhöhung des Einsatzes regionaler Bio-Lebensmitteln auf mindestens 30 Prozent sowie der Durchführung einer Bio-Zertifizierung. Über die gesteigerte Nachfrage nach mehr regionalen Bio-Lebensmitteln soll die Produktion in Baden-Württemberg angekurbelt werden. Das Projekt setzt damit auch einen wichtigen Impuls für die Umsetzung des Aktionsplans "Bio aus Baden-

Württemberg' und das Ziel der Landesregierung, bis zum Jahr 2030 etwa 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Baden-Württemberg nach den Regeln des ökologischen Anbaus zu bewirtschaften. Um dies zu erreichen werden im Projekt auch die entsprechenden Wertschöpfungsketten in den Bio-Musterregionen in den Blick genommen und gestärkt. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen, die Steigerung der Frischküche, der Einsatz fair gehandelter Lebensmittel sowie die Verbesserung der Kommunikationsstrukturen sind weitere Ziele des Projekts.

Pressemitteilung

31.10.2022

Quelle: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)

Weitere Informationen

- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)
- ▶ Neues Projekt in Bio-Musterregionen: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung