

## Für eine gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung: Ein Kommentar zur Ernährungsstrategie



Klaus Ludmann  
Geschäftsführer  
apetito Kids & Schools

Liebe Leserinnen und Leser,

das Ziel der Ernährungsstrategie der Bundesregierung<sup>1</sup> ist die Transformation des Ernährungssystems durch die Vereinfachung des Zugangs zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise für alle Menschen. Bei der Umsetzung wird der Gemeinschaftsverpflegung eine Schlüsselfunktion zugeschrieben. Sie sei ein wichtiger Ansatzpunkt, um die Ernährungsumgebung nachhaltig umzugestalten und Veränderungen im Ernährungsverhalten zu erleichtern, da sie wichtige Personengruppen wie Kinder und Jugendliche umfasst.

apetito bietet als Unternehmen Verpflegungskonzepte für Gemeinschaftseinrichtungen an. Da uns die Ernährungsstrategie direkt betrifft, nehmen wir dazu Stellung. Aktuell verpflegt apetito als Gemeinschaftsverpfleger rund 1,4 Mio. Tischgäste täglich – vor allem Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen. Eine gesundheitsfördernde und qualitativ hochwertige Ernährung ist nicht nur für deren körperliche und geistige Entwicklung besonders wichtig, sondern sie legt den Grundstein für eine langfristig gesunde Ernährungsweise.

Dies wird nun von der Politik mit der verbindlichen Einführung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in der Gemeinschaftsverpflegung durch die Ernährungsstrategie der Bundesregierung anerkannt. Wir setzen uns seit Jahren für diesen Schritt ein und können ihn nur begrüßen. Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards sollte weiterhin bei öffentlichen Ausschreibungen und beim täglichen Verpflegungsangebot regelmäßig überprüft werden. Wir schätzen ebenfalls die Klimaschutzziele der Ernährungsstrategie und ihr Engagement, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Kurzum: Die Ernährungsstrategie der Bundesregierung lässt sich in vielen Punkten positiv bewerten. Unserer Meinung nach darf sie aber die aktuellen Bedürfnisse für Verpflegungsangebote von Kindern und Jugendlichen und die besonderen Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung nicht aus dem Blick verlieren. Insbesondere die **Inflation** sowie der **Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung** und deren Auswirkungen auf das Angebot und die Nachfrage im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind aktuell von hoher Relevanz. Genauso wichtig ist es, eine eindeutige Definition für den Begriff der „**Regionalität**“ festzulegen. Dabei sollten die Implikationen der Begriffsdefinition unbedingt mitgedacht werden. Denn je nachdem, wie „Regionalität“ verstanden und verpflichtend für die Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden soll, hat dies Auswirkungen auf die Qualität, Verfügbarkeit und Finanzierbarkeit des Ernährungsangebots. Ansprüche auf Regionalität an die Gemeinschaftsverpflegung sollten sich daher nicht negativ auf andere ebenso wichtige Kriterien auswirken, die für ein gesundes und qualitativ hochwertiges Ernährungsangebot und für die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen unerlässlich sind. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, inwieweit eine solche Definition von Regionalität überhaupt möglich ist und, ob sie sich auch effektiv umsetzen und flächendeckend kontrollieren lässt.



Die Folgen der Inflation für die Kita- und Schulverpflegung, S.4



Die Folgen des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, S.5



„Regionalität“ in der Gemeinschaftsverpflegung, S.7

1) 21.12.2022, „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“

Es ist uns deshalb wichtig, diese Aspekte im Folgenden aufzugreifen, weil sie die Frage betreffen, inwieweit sich die Ziele der Ernährungsstrategie für die Gemeinschaftsverpflegung realisieren lassen. Vor diesem Hintergrund möchte apetito eine Diskussion über notwendige Maßnahmen anstoßen, um die Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich in die Ernährungsstrategie einzubinden.

Im Interesse von Millionen Kindern und Jugendlichen, die täglich durch die Gemeinschaftsverpflegung versorgt werden, stehen wir als Marktführer jederzeit für einen Gesprächstermin zur Verfügung – virtuell oder gerne auch im persönlichen Gespräch, um die Ernährungsstrategie und ihre Implikationen für die Branche der Gemeinschaftsverpflegung zu besprechen.

Eine gute Lektüre wünscht

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Klaus Ludmann', is written in a cursive style.

Klaus Ludmann  
Geschäftsführer apetito Kids & Schools

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

apetito bietet vielfältige, ausgewogene Menüs und zertifizierte Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“ für Kitas, Schulen und Seniorinnen und Senioren. 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 1,4 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – davon in Deutschland rund 500.000 Kinder und Jugendliche in Kindertagesstätten und Schulen sowie 144.000 Menschen in Kliniken, Senioreneinrichtungen und durch Essen auf Rädern. Die apetito Gruppe beschäftigt weltweit rund 11.800 Mitarbeiter, davon 9.800 in Deutschland.

## Die Folgen der Inflation für die Kita- und Schulverpflegung

„Allen Kindern und Jugendlichen sollen unabhängig vom Einkommen der Eltern im Rahmen der KiTa- und Schulverpflegung ebenso wie bei Angeboten der Kinder- und Jugendhilfe qualitativ hochwertige und ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Hierbei ist neben der Qualität der Lebensmittel auch die Bedeutung des gemeinsamen Essens mit ausreichend Zeit zur Unterstützung eines gesunden Ernährungsverhaltens entscheidend. Der Zugang zur KiTa- und Schulverpflegung soll dabei jedem Kind zur Verfügung stehen.“<sup>2</sup>

Die Umsetzung der sozialen Ansprüche der Ernährungsstrategie erweist sich unter der aktuellen Inflation als besonders schwierig. apetito und viele andere Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung sind von den massiv gestiegenen Preisen für Energie und teils unterbrochenen Lebensmittellieferketten stark betroffen. Unter diesen wirtschaftlichen Bedingungen ist ein Angebot zur Verpflegung in Kitas und Schulen nur noch durch entsprechende Preisanpassungen wirtschaftlich machbar.

Durch die Inflation werden ebenso die Privathaushalte stark belastet. Vielen Eltern reicht das Geld nicht aus, um für die gestiegenen Preise beim Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen aufzukommen. Für ihre Kinder bedeutet das, von der sozialen Teilhabe an einer gemeinsamen Mahlzeit in Kitas und Schulen ausgeschlossen zu werden. Aus diesem Grund sollte die Umsetzung der Leistungen für Bildung und Teilhabe (BuT) deutlich verbessert werden. Sie zielen unter anderem darauf ab, die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung in Kitas und Schulen für Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien zu finanzieren. Der damit verbundene, hohe Verwaltungsaufwand ist Ursache dafür, dass nur sehr wenige Familien ihren rechtmäßigen Anspruch auf BuT-Leistungen wahrnehmen. Hier muss die Bürokratie deutlich reduziert werden, um das Potenzial an Fördermitteln für BuT-Leistungen weiter auszuschöpfen. Als Maßnahmen eignen sich die Zentralisierung der Antrags- und Bearbeitungsstellen sowie unkompliziertere Antrags-, Bewilligungs- und Auszahlungsverfahren.

Die folgende Grafik verdeutlicht die große Diskrepanz zwischen der Anzahl an rechtmäßigen Leistungsberechtigten und den tatsächlichen Leistungsempfängerinnen und -empfängern nach dem Bildungs- und Teilhabepaket für das Jahr 2019. Das Jahr 2019 stellt den aktuellen Stand der Daten dar, die noch nicht von der Corona-Pandemie beeinflusst wurden.

Deutschland 2019	
Anzahl der Leistungsberechtigten, für die im gesamten Jahr ein Anspruch auf mindestens eine Leistungsart für Bildung und Teilhabe (BuT) festgestellt wurde.	1.593.190
Anzahl der Leistungsempfangenden, die im Monat mindestens eine Leistungsart für Bildung und Teilhabe (BuT) erhalten haben (Mehrfachnennungen möglich).	4.664 - 12.780
Anzahl der Leistungsberechtigten, für die im gesamten Jahr ein Anspruch auf die Leistungsart „Mittagsverpflegung“ für Bildung und Teilhabe (BuT) festgestellt wurde.	695.729
Anzahl der Leistungsempfangenden, die im Monat mindestens eine Leistungsart „Mittagsverpflegung“ für Bildung und Teilhabe (BuT) erhalten haben.	3.142 - 4.122

Quelle: Studienkreis GmbH. „Factsheet ‚Bildungsgerechtigkeit in Deutschland‘“, 05. 2022.  
 Statistik der Bundesagentur für Arbeit. „Bildung und Teilhabe (Zeitreihe Jahreszahlen)“, 20.05.2022.

<sup>2)</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“, 21.12.2022, S.5.

## Die Folgen des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen

„Die Außer-Haus Verpflegung und dabei insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Ansatzpunkt, um die Ernährungsumgebung z. B. in Kitas und Schulen, Kantinen und Mensen, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern nachhaltig umzugestalten und Veränderungen im Ernährungsverhalten zu erleichtern.“<sup>3</sup>

Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung birgt große Herausforderungen für das Ziel der Ernährungsstrategie, eine gesunde und nachhaltige Ernährungsumgebung mittels der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen zu schaffen. Mit dem Rechtsanspruch wird sich der Bedarf nach einer Gemeinschaftsverpflegung drastisch erhöhen. Aufgrund des Fachkräftemangels lässt sich das notwendige Personal nur schwer finden. Denn die Anzahl der Beschäftigten im Bereich „Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen“ hat im Zuge der Corona Pandemie nochmals deutlich abgenommen. Hier sind im Jahr 2022 noch etwa 11,8% weniger Beschäftigte als im Jahr 2019 zu verzeichnen.<sup>4</sup> Hinzu kommt, dass vielen Schulen die Räumlichkeiten und Küchenausstattung fehlen, um den erhöhten Bedarf nach einem Verpflegungsangebot zu decken. So müsste bereits ein Großteil der zur Verfügung stehenden Sondervermögen des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung allein für Investitionen in Schulküchen beansprucht werden. Das Recht auf Ganztagsbetreuung erfordert demnach nur für die Sicherstellung des Angebots der Gemeinschaftsverpflegung einen enormen finanziellen Kraftakt – ohne dabei die Kosten für das zusätzlich notwendige Betreuungsangebot zu berücksichtigen.

Um diesen Herausforderungen gerecht zu werden, empfiehlt sich die räumliche und zeitliche Trennung von Zubereitung und Verzehr der Mahlzeiten in Schulen. Solche sogenannten entkoppelten Systeme zeichnen sich durch ihre Effizienz aus und benötigen nur minimalen Personalaufwand, begrenzte räumliche Anforderungen und eine einfache Küchenausstattung. So fallen Anschaffungs- und Betriebskosten deutlich geringer aus als bei konventionellen Systemen, bei denen die Gerichte direkt vor Ort zubereitet werden und somit hohe Investitionen für Schulküchen anfallen.

### PREISVERGLEICH DER UNTERSCHIEDLICHEN SYSTEME

System 	Preis pro Menü 	Differenz zu Cook & Freeze 
Cook & Freeze (C&F)	5,05 €	–
Cook & Hold (C&H)	5,03 €	+ 0,02 €
Cook & Chill (C&C)	5,48 €	+ 0,43 €
Cook & Serve (C&S)	6,53 €	+ 1,48 €

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). „KuPS Abschlussbericht. Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“, 2019.

3) Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“, 21.12.2022, S.4.  
 4) DESTATIS Statistisches Bundesamt. „Gastronomie: Zahl der Beschäftigten 2022 noch deutlich niedriger als vor der Corona-Krise“, 13.03.2023.

Unter den verschiedenen Alternativen entkoppelter Systeme benutzt apetito das sogenannte Cook & Freeze System. Wie die obenstehende Grafik darlegt, lassen sich damit im Vergleich zu anderen Verpflegungssystemen bis zu ganze 1,48 Euro pro Menü einsparen.

Die Gerichte des Tiefkühl-Verpflegungssystems zeichnen sich außerdem durch einen überdurchschnittlich hohen Vitamingehalt und eine hohe Nährstoffdichte aus. Das Cook & Freeze System ermöglicht zusätzlich diätisch passgenaue, nachhaltige und gesunde Speisepläne nach den Qualitätsstandards der DGE. Somit können auf spezielle Ernährungsbedürfnisse wie Allergien eingegangen und eine entsprechende Mahlzeit angeboten werden. Zudem fällt bei diesem System die Lebensmittelverschwendung im Vergleich zu anderen Verpflegungskonzepten deutlich geringer aus. Es stellt somit einen Lösungsansatz dar, um eine gesunde und nachhaltige Ernährungsumgebung in Anbetracht der Implikationen des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung umzusetzen. In der folgenden Grafik sind die qualitativen Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpflegungssysteme zusammengefasst.

Frischkostsystem/ Mischküche	Warmverpflegung	Entkoppelte Systeme
<b>Vorteile</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sehr guter Nährstoffgehalt bei entsprechend qualifiziertem Personal</li> <li>• flexibel in der Komponentenauswahl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geringe Küchengröße</li> <li>• geringe Anforderungen an die Qualifikation des Ausgabepersonals</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wenige Arbeitsschritte in der Küche</li> <li>• Küche braucht wenig Platz</li> <li>• wenig Investitionen nötig</li> <li>• sehr guter Nährstoffgehalt</li> <li>• gute sensorische Qualität</li> <li>• flexibel bzgl. Zahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer</li> </ul>
<b>Nachteile</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• hoher Personaleinsatz</li> <li>• Anforderungen an die Qualifizierung des Personals</li> <li>• ernährungsphysiologische Gefährdung durch unqualifiziertes Personal</li> <li>• hohe Anforderungen an die Hygienemaßnahmen</li> <li>• Küche und Lagerung brauchen viel Platz</li> <li>• voll ausgestattete Küche notwendig</li> <li>• aufwendigere Prozesse, z. B. durch Qualitätssicherung</li> <li>• sehr hoher Energiebedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lange Warmhaltezeiten beeinträchtigen Geschmack, Textur und Farben der Speisekomponenten</li> <li>• meist leidet das Aussehen der Speisen beim Transport</li> <li>• mittelmäßiger bis schlechter Nährstoffgehalt, abhängig von den Warmhaltezeiten</li> <li>• wenig flexibel bzgl. Anzahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergänzung durch frische Komponenten aus ernährungsphysiologischer Sicht notwendig</li> <li>• Kühlkette darf zu keinem Zeitpunkt unterbrochen werden</li> </ul>

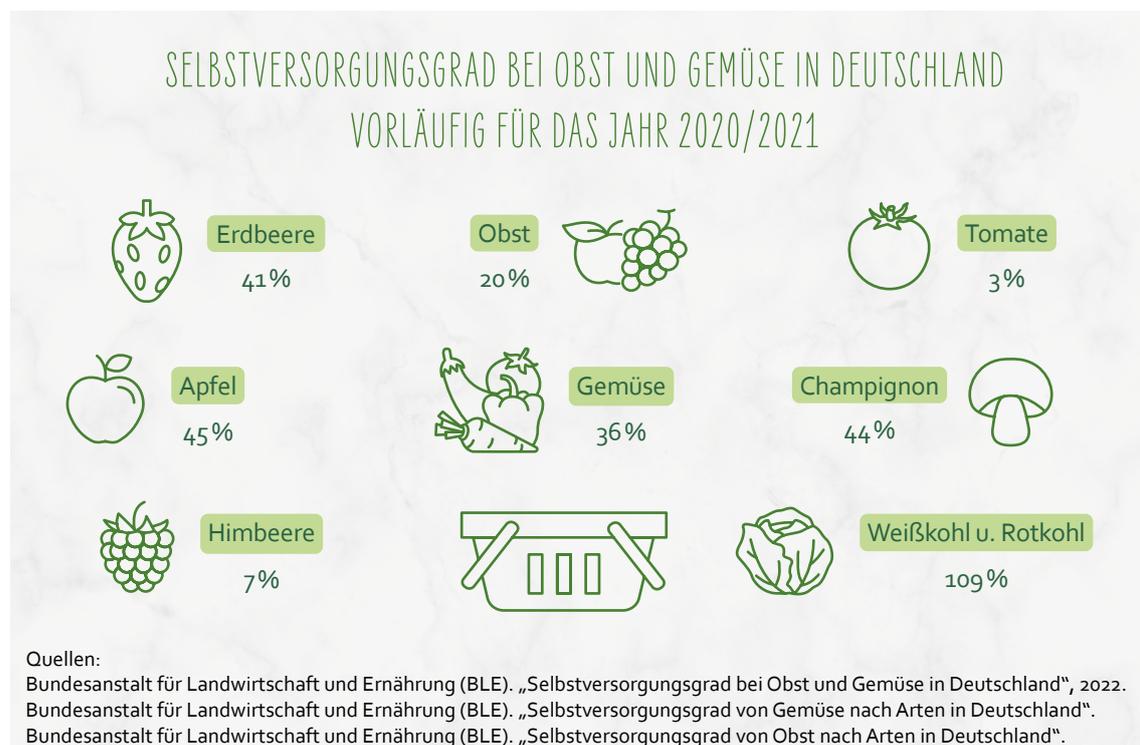
Quellen: Ministerium für Umwelt, Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz Saarland. „Verpflegungssysteme“. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). „KuPS Abschlussbericht. Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“, 2019.

## „Regionalität“ in der Gemeinschaftsverpflegung

„Die Gemeinschaftsverpflegung soll Vorbild sein und der Anteil ökologischer und pflanzlicher, saisonal-regional erzeugter Lebensmittel erhöht werden.“<sup>5</sup>

In Ausschreibungen öffentlicher Einrichtungen besteht das Risiko, dass unterschiedliche – bis hin zu praxisfernen – Erwartungen an die Gemeinschaftsverpflegung entstehen, wenn eine klare und einheitlich anerkannte Begriffsdefinition von „Regionalität“ fehlt. Es besteht zum Beispiel die Möglichkeit, ein Verständnis von Regionalität zu etablieren, welches sich lediglich auf den Standort der Essenzubereitung beschränkt. Dies wäre zu kurz gedacht, da ortsnahe Fernküchen ihre Zutaten nicht immer aus der naheliegenden Region beziehen, sondern auch auf importierte Rohwaren zurückgreifen.

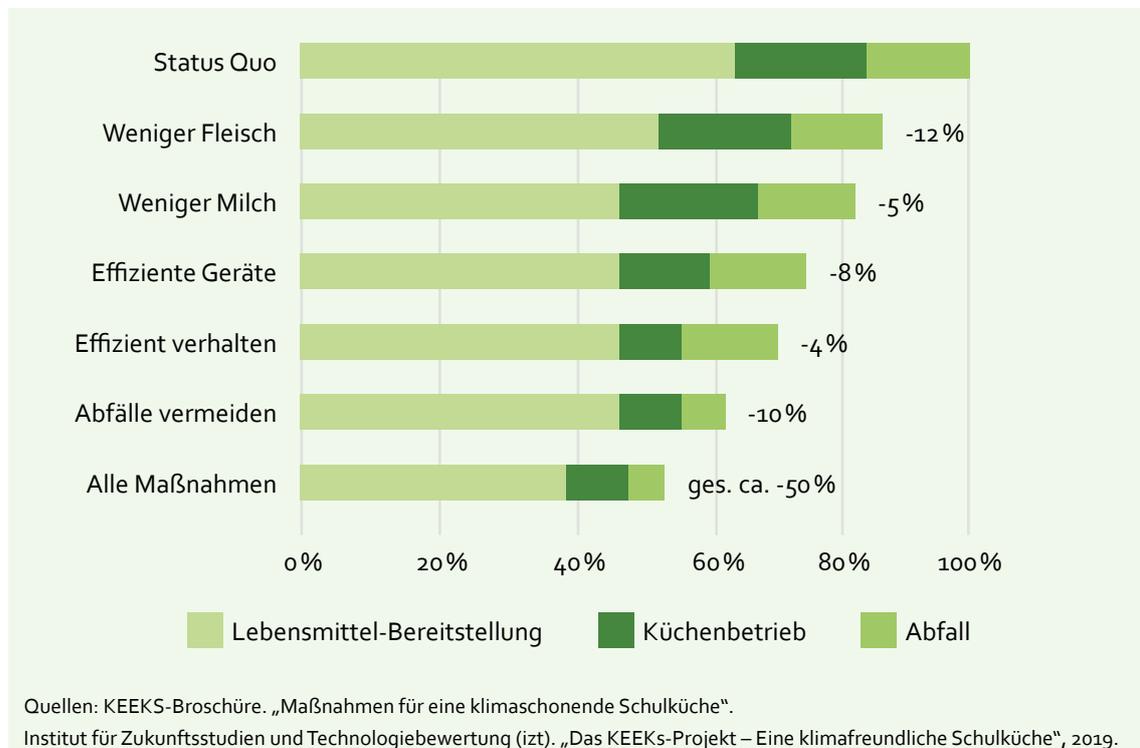
Schließlich kann unter dem Anspruch der „Regionalität“ auch verstanden werden, dass nur Mahlzeiten angeboten werden sollen, die sich aus rein lokal bezogenen Lebensmitteln zusammensetzen. Eine solche Nachfrage, anders als bei Restaurants, kann bei einer ganzjährigen, saisonabhängigen Gemeinschaftsverpflegung in der Praxis nicht erfüllt werden. Dabei ist zum Beispiel an große, städtische Ballungsräume oder Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen wie Allergikerinnen und Allergiker sowie den ganzjährigen Nährstoffbedarfen von Kindern zu denken, die mit diätspezifischen Mahlzeiten professionell und bedarfsorientiert versorgt werden müssen. Für große Bevölkerungsgruppen und einer bedarfsorientierten Verpflegung reichen die Vorräte „regional“ bezogener Lebensmittel einfach nicht aus. Nicht nur die Verfügbarkeit bestimmter Rohwaren ist stark begrenzt, sondern auch die Vielfalt, die für eine gesunde Ernährungsweise unerlässlich ist. Unter diesen Voraussetzungen sind Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung auch nicht in der Lage, Speisepläne nach den DGE-Qualitätsstandards mit rein „regionalen“ Lebensmitteln anzubieten. Darüber hinaus stellt es bereits eine große Herausforderung dar, ausschließlich Rohwaren aus Deutschland zu beziehen, wie der Selbstversorgungsgrad bei Obst und Gemüse deutlich zeigt.



<sup>5)</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“, 21.12.2022, S.4.

Bei einer allgemein hohen Nachfrage nach begrenzt verfügbaren „regionalen“ Lebensmitteln ist es weiterhin wichtig, die finanzielle Zugänglichkeit für Menschen in Betracht zu ziehen, die auf die Gemeinschaftsverpflegung angewiesen sind. Angesichts der derzeitigen Preisentwicklungen stellt sich insbesondere bei finanziell unterstützungsbedürftigen Menschen, wie Familien mit geringem Einkommen, die Frage, ob sie sich ein solches Angebot überhaupt leisten können.

Außerdem konnten im sogenannten KEEKS-Projekt<sup>6</sup> durch den Einsatz von saisonalen und regionalen Lebensmitteln lediglich 0,7% der Treibhausgasemissionen in der Schulverpflegung reduziert werden. In dieser Hinsicht ist der Einfluss des Transports von Mahlzeiten auf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck nur geringfügig. Allerdings konnte das KEEKS-Projekt durch andere Optimierungsmaßnahmen signifikante Verbesserungen bei den Treibhausgasemissionen der Schulverpflegung erzielen. Diese werden von der nachfolgenden Grafik festgehalten.



Die Erwartungshaltung gegenüber Gemeinschaftsverpflegern ihre Speisepläne ausschließlich mit „regionalen“ Lebensmitteln zu realisieren, wird also das Ziel verfehlen, die **Gesundheit, Nachhaltigkeit**, die **individuellen Bedürfnissen**, die **Lebensmittelsicherheit** oder **Qualitätssicherung** zu fördern. Es ist daher wichtig, eine Definition von „Regionalität“ für die Gemeinschaftsverpflegung flächendeckend und verbindlich einzuführen, die all diese Gesichtspunkte mit einem gleichen Stellenwert berücksichtigt. Diese Definition muss sich in der Praxis durchführen und kontrollieren lassen. Dazu bedarf es an klaren Maßstäben, anhand derer sich das Ernährungsangebot in der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich ihrer „Regionalität“ bewerten lässt. Nur dann lassen sich regionale Zutaten als **sinnvolle Ergänzung** in der Gemeinschaftsverpflegung etablieren.

6) Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (izt). „Das KEEKS-Projekt – Eine klimafreundliche Schulküche“, 2019.

## Das ist uns wichtig:

-  Die hohe Bürokratie der Leistungen für Bildung und Teilhabe (BuT) sollte reduziert werden, um Kindern und Jugendlichen aus einkommensschwachen Familien den Zugang zu einer gesunden und qualitativ hochwertigen Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen zu ermöglichen.
  
-  Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung birgt für Schulen finanzielle, personelle und räumliche Herausforderungen. Um ein gesundes Ernährungsangebot nach den DGE-Qualitätsstandards bei der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen zu gewährleisten, stellen entkoppelte Systeme einen effizienten und kostengünstigen Lösungsansatz dar.
  
-  Für die Gemeinschaftsverpflegung muss „Regionalität“ mit anderen Kriterien – wie der Lebensmittelsicherheit und der bedürfnisorientierten Verpflegung – gleichgesetzt und abgewogen werden, um ein gesundes und qualitativ hochwertiges Ernährungsangebot nach DGE-Qualitätsstandards sicherzustellen. Die Definition von „Regionalität“ muss diese Zusammenhänge miteinbeziehen und für öffentliche Ausschreibungen gleichermaßen verbindlich gelten. Sie sollte außerdem so definiert werden, dass sie sich in der Praxis umsetzen und kontrollieren lässt. Dazu bedarf es auch verbindliche Standards, nach denen sich das Ernährungsangebot bewerten lässt.

## Sprechen Sie mit uns:

apetito Politikdialog  
 Christian Frevert  
 Tel. 089/89 35 63 438  
 Fax 089/ 89 39 84 29  
[politikdialog@apetito.de](mailto:politikdialog@apetito.de)