

## „Regionalität“ im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung

---

Die aktuelle Bundesregierung schreibt in ihrem Koalitionsvertrag das Ziel fest, den Anteil regionaler und ökologischer Erzeugnisse zu erhöhen.<sup>1</sup> Auf Landesebene, etwa in Bayern oder Baden-Württemberg, wird dieses Ziel auch für die Gemeinschaftsverpflegung mitgedacht. Der Freistaat Bayern unterstützt Einrichtungen durch gezielte Programme, wie die Aktion „Heimatteller“, dabei, mehr regionale und ökologische Produkte in ihr Angebot aufzunehmen.<sup>2</sup> Bereits 2016 hat sich der Bundestag damit beschäftigt, wie regionale Lebensmittelerzeugnisse zu definieren sind. Dabei kommt man zu dem Ergebnis, dass es hierzu keine einheitlich anerkannten Begriffsdefinitionen gibt.<sup>3</sup> Dies führt beispielsweise bei Verbraucherinnen und Verbrauchern nachweislich zu unterschiedlichen Erwartungen. Eine Studie im Auftrag der Grünen-Fraktion in Bayern bemängelt, dass der Begriff „(...) „regional“ inzwischen fast automatisch mit nachhaltig gleichgesetzt wird. (...) Gemüse wird gespritzt und Tiere können aus industrieller Tierhaltung kommen“.<sup>4</sup>

Bei den Ausschreibungen zur Gemeinschaftsverpflegung herrscht bei den Trägern oft eine ähnlich unterschiedliche Wahrnehmung. In vielen Fällen bekommt nicht der Anbieter den Zuschlag, der das qualitativ hochwertigste Essen anbieten kann, sondern derjenige, der die Speisen am kostengünstigsten und am selben Ort zubereitet, wie beispielsweise ortsansässige Fernküchen. Den Faktor Regionalität lediglich auf den Standort der Essenszubereitung zu beziehen ist jedoch zu kurz gedacht, denn auch Fernküchen beziehen in vielen Fällen ihre Produkte nicht überwiegend regional. In Deutschland existieren derzeit keine flächendeckenden und einheitliche Kontrollen, ob regionale Anbieter überhaupt ganzjährig regionale Zutaten verwenden, die Mahlzeiten bedarfsgerecht und ausgewogen sind oder ob Qualität und Sicherheit der Speisen gewährleistet sind. Dabei sind insbesondere Personengruppen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen, wie etwa Allergiker, aus gesundheitlichen Gründen hierauf

---

<sup>1</sup> Koalitionsvertrag zwischen SPD, Bündnis 90/Die Grünen und FDP (ohne Datum): Mehr Fortschritt wagen, Bündnis für Freiheit, Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit, <https://www.bundesregierung.de/resource/blob/974430/1990812/04221173eef9a6720059cc353d759a2b/2021-12-10-koav2021-data.pdf?download=1>, S. 45, abgerufen am 29.06.2022.

<sup>2</sup> Vgl. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ohne Datum): Regionale und ökologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung, [https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem\\_verpflegung/255966/](https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung/255966/), abgerufen am 29.06.2022.

<sup>3</sup> Vgl. Deutscher Bundestag (23.03.2016): Dokumentation, Zum Begriff der Regionalität bei der Lebensmittelerzeugung, <https://www.bundestag.de/resource/blob/421390/fb9c9758380c056946fbc59edb3d77b/wd-5-022-16-pdf-data.pdf>, S.4.

<sup>4</sup> Beste, Andrea Dr., im Auftrag von Bündnis 90/Die Grünen, Landtag Bayern (März 2019): Mehr Bio für Bayern!, Gemeinschaftsverpflegung als Absatzmotor für Bio-Lebensmittel aus Bayern, [https://www.gruene-fraktion-bayern.de/fileadmin/bayern/user\\_upload/download\\_dateien\\_2018/Konzepte/190523\\_Studie\\_Gemeinschaftsverpflegung\\_ANSICHT.pdf](https://www.gruene-fraktion-bayern.de/fileadmin/bayern/user_upload/download_dateien_2018/Konzepte/190523_Studie_Gemeinschaftsverpflegung_ANSICHT.pdf), S.10, abgerufen am 29.06.2022.

angewiesen. Es ist daher zwingend notwendig, die Rolle von regionalen Produkten und der regionalen Speisenzubereitung in Ausschreibungen für die Gemeinschaftsverpflegung neu zu denken und deutschlandweit einheitlich zu definieren. Dabei sollten auch die Bereiche „Qualitätssicherung“ und „bedürfnisorientierte Verpflegung“ vordergründig berücksichtigt und nicht der Regionalität untergeordnet werden.

### **Regionalität im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung**

Der Begriff „Regionalität“ muss für die Gemeinschaftsverpflegung aus unserer Sicht anders gedacht werden. Vielerorts fordern Eltern für ihre Kinder ein rein regionales, saisonales und vor Ort frisch zubereitetes Essen ohne längere Transportwege.

Anders als bei Restaurants stößt die Gemeinschaftsverpflegung unabhängig vom Verpflegungssystem jedoch in Sachen Regionalität bei einem ganzjährigen Verpflegungsangebot schnell an ihre Grenzen. Als Beispiel sind hier große, städtische Ballungsräume anzuführen. Flächendeckend regionale Lebensmittel könnten für die Gemeinschaftsverpflegung im benötigten Umfang gar nicht bezogen werden, da die dort vorhandenen Kapazitäten den Bedarf für die Gemeinschaftsverpflegung nicht decken könnten, um ganze Bevölkerungsgruppen mit den notwendigen sowie diätspezifischen Mahlzeiten professionell und bedarfsorientiert rein „regional“ zu versorgen. Auch wird in diesem Kontext oftmals die Länge der Transportwege als wichtiges Zusatzkriterium bei der regionalen Produktverwendung herangezogen. Der Transport von Mahlzeiten wirkt sich jedoch nur marginal auf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Gemeinschaftsverpflegung aus, wie die „KEEKS-Studie“ zeigt. In dem vom Bundesumweltministerium geförderten Gemeinschaftsprojekt von IZT, IFEU, Wuppertal-Institut, Netzwerk e.V., ProVeg und Faktor 10 wurde untersucht, wie die Energie- und Klimaeffizienz in Schulküchen verbessert werden kann.<sup>5</sup> Hierfür wurden unter anderem auch die Treibhausgas-Emissionen eines durchschnittlichen Schulmenüs analysiert. Im Mittel ergibt sich pro Menü für einen Schüler ein Wert von 1.280 g CO<sub>2</sub>-Äq je Portion Mittagessen, die dafür erforderlichen Transportaufwendungen wie Langstreckentransporte, Logistik und Distribution haben daran jedoch lediglich einen Anteil von 70g CO<sub>2</sub>-Äq, was einem Wert von ca. 5%

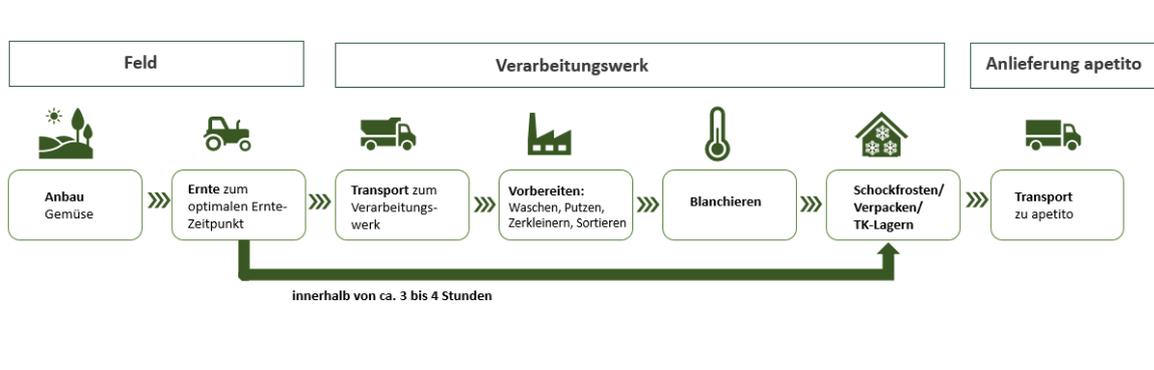
---

<sup>5</sup> Vgl. Scharp, Michael Dr./ Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH, Berlin et.al. (2018): Das KEEKS-Projekt – Eine klimafreundliche Schulküche, S. 3.

entspricht.<sup>6</sup> Um in diesem Kontext messbare Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung zu erzielen, sollte vor allem beim Thema Lebensmittelverschwendung und beim Fleischkonsum angesetzt werden. Laut der Verbraucherzentrale werden in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland jährlich 17 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet, wovon ca. 72 Prozent dieser Abfälle als vermeidbar gelten.<sup>7</sup> apetito engagiert sich hierzu bereits mit der Initiative „United against Waste“ und auch mit innovativen Verpackungssystemen, die eine passgenaue Portionierung für alle Essensteilnehmer ermöglicht und der Lebensmittelverschwendung somit effektiv entgegenwirkt. Zudem hat apetito diverse vegetarische und vegane Menüs im Sortiment, um eine abwechslungsreiche und bewusste Ernährung im Sinne einer Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks zu ermöglichen und den Essenswünschen aller Essensteilnehmer zu entsprechen.

Regionalität im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung kann jedoch bedeuten, dass der Einkauf von Zutaten, wo möglich, rund um einen Produktionsstandort stattfindet. Dieses Angebot wird nach Auslieferung vor Ort mit Zusatzprodukten aus der jeweiligen Kundenregion ergänzt. apetito verwendet überwiegend und wenn möglich regional produziertes Obst und Gemüse, das nach der Ernte direkt vor Ort verarbeitet und danach schockgefroren wird. Im Anschluss wird es in apetito-eigenen Zentrallagern ordnungsgemäß aufbewahrt. Damit kann eine ganzjährige Verfügbarkeit der Produkte mit hohem Nährstoffgehalt garantiert werden.

**Prozessschritte am Beispiel „Gemüse“ bei apetito:**



Mit einem anpassungsfähigen Verpflegungssystem, wie Cook & Freeze, ist es bei apetito

<sup>6</sup> Vgl.ebd., S.167.

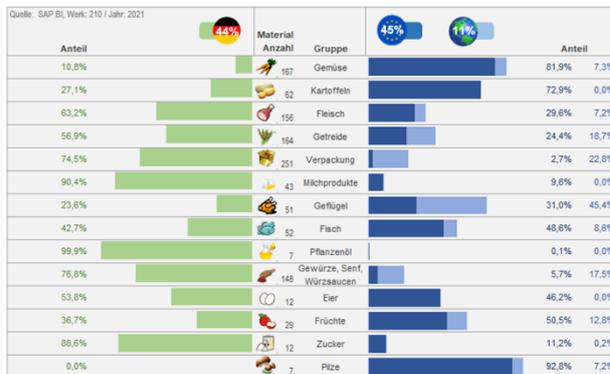
<sup>7</sup> Verbraucherzentrale (20.04.2022): Essen außer Haus: Was in Töpfen und auf den Tellern bleibt, <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/essen-ausser-haus-was-in-toepfen-und-auf-den-tellern-bleibt-59537>

beispielsweise nicht notwendig, insbesondere in den Herbst- und Wintermonaten das Speiseangebot zum Nachteil für Heranwachsende einschränken zu müssen.

Eine gesunde und bunte Verpflegung ist für Kinder und Jugendliche von zentraler Bedeutung. Wird schon in jungen Jahren auf eine ausgewogene Ernährung geachtet, kann vielen Volkskrankheiten, wie Adipositas oder Diabetes, bereits im Kindesalter vorgebeugt werden. Zudem existieren auch bereits bei Kindern diverse Allergien und Unverträglichkeiten, sowie religiös oder ethisch bedingte Essgewohnheiten, die in der Gemeinschaftsverpflegung dringend berücksichtigt werden müssen, damit allen Heranwachsenden die Teilhabe an der Kita- und Schulverpflegung ermöglicht werden kann. Dies ist vor allem vor dem Hintergrund der Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung von zentraler Bedeutung und dafür müssen die notwendigen Ressourcen ganzjährig vorhanden sein.

**Herkunft unserer Rohstoffe/Zutaten:**

apetito bezieht 89% der Rohstoffe/Zutaten aus der EU, davon die Hälfte aus Deutschland.<sup>8</sup>



**Ohne Qualitätssicherung können auch regionale Produkte nicht zu einer zeitgemäßen Gemeinschaftsverpflegung beitragen**

Neben der Auswahl qualitativ hochwertiger und regionaler Zutaten muss nach dem Verständnis von apetito vor allem die Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung oberste Priorität haben, besonders wenn es um vulnerable Gruppen geht. Wir beschäftigen uns als

<sup>8</sup> Definition Herkunft: Bei verarbeiteten Lebensmitteln gelten die Regeln des Zollkodex, d.h. wurde das Erzeugnis in zwei oder mehr Ländern hergestellt, gilt als Ursprungsland der Ware jenes Land, in dem die letzten wesentlichen Be- und Verarbeitungsschritte stattgefunden haben und die zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt haben oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellen. <https://www.lebensmittelklarheit.de/fragen-antworten/ursprungsland-und-herkunftsort>

Marktführer für Gemeinschafts- und Individualverpflegung schon seit über 20 Jahren mit dem Thema Lebensmittelsicherheit und haben dafür seit 1998 ein integriertes SAP-QM-System etabliert. Dies beinhaltet unter anderem auch die Lieferantenauswahl, -audits und -bewertung, die Qualitätsprüfung im hauseigenen Labor sowie diverse weitere Produkt- und Lieferkettenkontrollen. Die Chargenrückverfolgung, das Krisenmanagement sowie eine Vielzahl an Zertifizierungen in den Bereichen Nachhaltigkeit, Umwelt und Produkt sowie Lebensmittel- und Prozesssicherheit sind ebenfalls feste Bestandteile des apetito Qualitätsmanagements. Denn insbesondere im Rahmen der regionalen Produktbeschaffung ist es wichtig, die Qualitätssicherung zu gewährleisten – diese kann oftmals nicht von den regionalen Erzeugern selbst übernommen und gesichert werden.

### **Fazit**

Aus der Sicht von apetito kann der Einsatz regionaler Zutaten eine sinnvolle Ergänzung des Speisenangebots sein. Dabei ist es jedoch wichtig, insbesondere vor dem Hintergrund der Gemeinschaftsverpflegung, nicht ausschließlich die geografische Nähe zwischen Rohwarenherkunft und Zubereitungsort als ausschlaggebendes Kriterium zu definieren. Die individuellen Bedürfnisse der jeweils zu verpflegenden Personengruppen müssen klar im Fokus der Gemeinschaftsverpflegung stehen.

In Ausschreibungsprozessen sollte daher ein bedürfnisorientiertes, nachhaltiges, qualitativ hochwertiges und sicheres Speisenangebot ausschlaggebend sein. Hierzu empfiehlt apetito einheitliche Standards durch den Bund, die deutschlandweit in Ausschreibungen öffentlicher Einrichtungen etabliert werden. Ein klar festgelegter Kriterienkatalog bei Ausschreibungen kann hierbei beispielsweise Mindestanforderungen an Anbieter definieren und eine ausgewogene Ernährung der Patienten und Patientinnen nach ökotrophologischen Erkenntnissen sicherstellen. Die DGE stellt bereits solche umfangreich definierten Empfehlungen zu den Lebensmittelqualitäten, -häufigkeiten und Speisen-zubereitung bereit. Eine flächendeckende und verpflichtende Berücksichtigung der DGE-Qualitätsstandards als Mindestanforderung in den Ausschreibungsprozessen ist hier demnach ein wichtiger und konsequenter Schritt.



## Über apetito



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 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 453.000 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 11.500 Mitarbeiter, davon 7.900 in Deutschland.