

Erzbischöfliches Ordinariat
Diözesanstelle für Schöpfung und Umwelt



Ergebnisse der Befragung

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in katholischen
Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese Freiburg



Bericht von Eva Jerger

unter Mitarbeit von Simon Fechtli und Katharina Greulich

Freiburg, 18. September 2024



Eva Jerger

Referat Fair Trade-Diözese | Diözesanstelle für Schöpfung und Umwelt

Erzbischöfliches Ordinariat der Erzdiözese Freiburg

Schoferstr. 2 | 79098 Freiburg | Tel. 0761 1379 1219

eva.jerger@ordinariat-freiburg.de | www.fair-nah-logisch.de | <https://umwelt.ebfr.de>

Inhalt

1	Unser tägliches Brot: Gemeinschaftsverpflegung und Nachhaltigkeit in der Erzdiözese	5
2	Gesellschaftliche Relevanz und Aktualität.....	7
3	Datenerhebung und Stichprobe	9
3.1	Beschreibung der Grundgesamtheit und des Vorgehens	9
3.2	Einschränkungen.....	11
4	Ergebnisse der Befragung.....	12
4.1	Verpflegungsstruktur generell	12
4.2	Belieferungsstruktur bei externem Catering.....	15
4.3	Nachhaltigkeit in der Verpflegung	17
4.3.1	Einführung Nachhaltigkeit	17
4.3.2	Bio-Zertifizierung, BeKi- und DGE-Zertifizierung.....	18
4.3.3	Regionalität und kurze Transportwege.....	20
4.3.4	Fleisch- und Fisch-Anteil	21
4.3.5	Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll	24
4.3.6	Qualität und Frische.....	28
4.3.7	Fairer Handel	28
4.4	Zufriedenheit	29
4.4.1	Vergleich Einrichtungsleitung/Kinder	29
4.4.2	Vergleich beliefert/selbstkochend	30
4.5	Kosten und Finanzierung.....	32
4.6	Ausstattung.....	33
4.7	Personal	33
5	Exemplarische Aussagen zu Best Practice und Herausforderungen	35
5.1	Frisehküche mit eigener Hauswirtschaft.....	35
5.2	Partizipation und pädagogischer Ansatz	37
5.3	Ausgewogenheit, Gesundheit und Bedürfnisse der Kinder	38
6	Erkenntnisse, Ausblick und Angebote	39
6.1	Zentrale Erkenntnisse	39
6.2	Ausblick und Angebote	40
7	Weiterführende Informationen (Links)	41
8	Quellenverzeichnis	42

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Erzdiözese Freiburg	9
Abbildung 2: Teilnahme Kindertageseinrichtungen pro Vst/GKG	10
Abbildung 3 Kindertageseinrichtungen mit Mittagsessenangebot	12
Abbildung 4: Verpflegungssystem des Essens	14
Abbildung 5: Darreichungsform	14
Abbildung 6: Häufigkeit der Belieferung bei externem Catering	15
Abbildung 7: Art des Caterers	16
Abbildung 8: Kriterien für Caterer-Auswahl	16
Abbildung 9: Beki-Zertifizierung der Einrichtungen	19
Abbildung 10: Bio-Zertifizierung der Verpflegung	19
Abbildung 11: DGE-Zertifikat der Verpflegung	19
Abbildung 12: Geschätzter Bio-Anteil der Verpflegung	20
Abbildung 13: Umkreis Belieferung bei Einrichtungen mit externem Catering	21
Abbildung 14: Häufigkeit von Fleisch/Wurst pro Woche	22
Abbildung 15: Häufigkeit von Fisch pro Woche	22
Abbildung 16: Menge des gekochten/gelieferten Essens	24
Abbildung 17: Kurzfristige Abbestellung vom Mahlzeiten am selben Tag	26
Abbildung 18: Häufigkeit der Kommunikation mit Caterer/Küche	26
Abbildung 19: Verwertung von Resten aus der Speiseausgabe	27
Abbildung 20: Zufriedenheit insgesamt	29
Abbildung 21: Einschätzung Zufriedenheit der Kinder	30
Abbildung 22: Zufriedenheit in belieferten Einrichtungen	31
Abbildung 23: Zufriedenheit in selbstkochenden Einrichtungen	31
Abbildung 24: Elternbeitrag für das Mittagessen	32

1 Unser tägliches Brot: Gemeinschaftsverpflegung¹ und Nachhaltigkeit in der Erzdiözese

„Große Handlungschancen haben die Kirchen durch das Generieren von Nachfrage nach biodiversitäts-freundlich produzierten Lebensmitteln, indem die Küchen in kirchlichen Einrichtungen umgestellt werden“ (DBK 2021).

Die Bewahrung der Schöpfung als christlicher Auftrag wird von Papst Franziskus in der „Enzyklika Laudato si“² als Sorge für das gemeinsame Haus beschrieben. Die Publikation „Vom Wert der Vielfalt – Biodiversität als Bewährungsprobe der Schöpfungsverantwortung“³ der Deutschen Bischofskonferenz schließt sich dieser und anderen Enzykliken von Papst Franziskus an und betont die Verantwortung der Kirche für den Erhalt der Artenvielfalt und damit das menschliche Überleben. Dabei wird auch die zentrale Rolle der Landwirtschaft für die Biodiversität in Deutschland und Europa betont.

Die Erzdiözese Freiburg nimmt diesen Auftrag an – von Erzbischof Stephan Burger wurde das Ziel der Klimaneutralität formuliert. Das Anliegen unseres Erzbischofs, Fair Trade-Diözese zu sein, wird derzeit mit der diözesanen Initiative *fair.nah.logisch.* umgesetzt, die explizit über den fairen Handel hinaus regionale und ökologische Wertschöpfungsketten stärken soll und so zum Erhalt von Biodiversität und der Kulturlandschaft beiträgt.

Formulierte Ziele der Diözesanen Leitlinien⁴ sind, das Engagement zur Bewahrung der Schöpfung zu verstärken und „Sorge dafür [zu tragen], dass die Beschaffung und der Verbrauch von Gütern auf allen Ebenen der Erzdiözese konsequent an nachhaltiger Erzeugung, ökologischer Verträglichkeit und fairem Handel ausgerichtet sind“.

Im christlichen Kontext spricht man von der Bewahrung der Schöpfung, wenn das Engagement im Klima- und Umweltschutz, für Nachhaltigkeit und Erhalt der Artenvielfalt gemeint sind. Um das Ziel der Klimaneutralität zu erreichen, müssen wir mit aller Ernsthaftigkeit gemeinsam auf allen Ebenen handeln. Der Einsatz lohnt sich, er ist vielfältig und fordert das Miteinander aller Verantwortlichen in den Kirchengemeinden und Einrichtungen der Erzdiözese.

Mit hochgerechnet über fünf Millionen Mittagessen im Jahr in insgesamt 1.010 [Stand: März 2023] katholischen Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese Freiburg⁵ bietet dieser Bereich tatsächlich – wie von der Deutschen Bischofskonferenz bereits im Jahr 2021 formuliert – große und vielfältige Handlungsoptionen. Gleichzeitig haben wir als Teil der Erzdiözese Freiburg damit auch einen verhältnismäßig großen Hebel gesellschaftliche Rahmenbedingungen zu beeinflussen – sei es in Kooperation mit Cateringunternehmen, die Kindertageseinrichtungen beliefern

¹ Gemeinschaftsverpflegung ist eine Sonderform der Gastronomie und bezeichnet die regelmäßige Verpflegung von Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen ([Verpflegung – Wikipedia](#)).

² Papst Franziskus: Enzyklika Laudato si' über die Sorge für das gemeinsame Haus (24. Mai 2015), 159: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz (Hg.): Verlautbarungen des Apostolischen Stuhls Nr. 202 (4., korrigierte Auflage, Bonn 2018).

³ Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz (Hg.): Vom Wert der Vielfalt. Biodiversität als Bewährungsprobe der Schöpfungsverantwortung. Arbeitshilfe Nr. 323.

⁴ Siehe <https://www.ebfr.de/erzdiocesane-freiburg/ueber-das-erzbistum/leitlinien-strategie/dioezesane-leitlinien/>

⁵ Hochrechnung von Eva Jerger auf Basis der Umfrage-Ergebnisse

oder in der Erreichung des von Land und Bund formulierten Ziels im Ausbau ökologischer Landwirtschaft.

Ernährung und Verpflegung allgemein machen global einen großen Teil der CO₂-Emissionen aus⁶. So sind über ein Drittel der gesamten globalen Treibhausgasemissionen auf unsere Ernährung zurückzuführen.

Schauen wir über den Tellerrand der Kirchengemeinden als Träger von Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese hinaus, so können wir die Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft von Caritasverbänden und anderen katholischen Trägern in der Erzdiözese addieren: 883 der Kindertageseinrichtungen sind in Trägerschaft von Kirchengemeinden und 136 in anderer katholischer Trägerschaft. Insgesamt werden in 1.010 Kindertageseinrichtungen annähernd 66.000 Kinder von knapp 13.800 Fachkräften betreut⁷.

Neben den Kindertageseinrichtungen in den Kirchengemeinden sind die Bildungs- und Gästehäuser in der Erzdiözese ein Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung: Das Öko-Institut aus Freiburg und a'verdis aus Münster führen in unserem Auftrag eine Studie mit dem Titel „Bio-Regio-Studie: Implementierung nachhaltiger Verpflegung in den Gäste- und Bildungshäusern der Erzdiözese“ Freiburg durch. Die Studie hat zum Ziel, die Gemeinschaftsverpflegung in den Bildungs- und Gästehäusern nachhaltiger zu gestalten. Dabei sollen insbesondere bio-regionale Wertschöpfungsketten gefördert werden. Die Laufzeit des Projekts beträgt drei Jahre, Projektbeginn war im Mai 2022. Die Studie und die Implementierung von Empfehlungen werden aus dem Klimaschutzfonds der Erzdiözese Freiburg gefördert.

Nimmt man die weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Trägerschaft von Caritasverbänden oder anderen katholischen Trägern (z.B. Altenhilfe, Behindertenhilfe u.a.) hinzu, so wird deutlich, welche Relevanz die Außer-Haus-Verpflegung in der Erzdiözese Freiburg spielt. Diese sollte sowohl für den Klima- und Umweltschutz als auch für die nachhaltigere Gestaltung der Lebensmittelproduktion genutzt werden. Mit dem Fokus über die Bildungs- und Gästehäuser hinaus tragen wir dem Ziel 9 der Diözesanstrategie⁸ der Erzdiözese Freiburg Rechnung, welches lautet: „Als Erzdiözese verstärken wir unser Engagement zur Bewahrung der Schöpfung“. Dabei haben die katholischen Kindertageseinrichtungen als großer Wirkungskreis der Kirchengemeinden in der Erzdiözese Freiburg einen nicht unerheblichen Einfluss und eine nicht zu vernachlässigende Relevanz.

⁶ Crippa, M., Solazzo, E. et al (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, vol. 2, pp.198-209, <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

⁷ Siehe <https://www.dicvfreiburg.caritas.de/derverband/fachbereiche/kind-jugend-familie/tageseinrichtungen-fuer-kinder/tageseinrichtungen-fuer-kinder>

⁸ Siehe <https://www.ebfr.de/dioezesanstrategie>

2 Gesellschaftliche Relevanz und Aktualität

Circa 16,5 Millionen Menschen essen in Deutschland *täglich* in der Gemeinschaftsverpflegung.⁹ Auch im Kleinkindbereich spielt das Thema eine immer größere Rolle. Mehr als 90 % aller Kinder zwischen drei Jahren und dem Schuleintritt besuchen eine Kindertageseinrichtung¹⁰ und erhalten dort tägliche Verpflegung.¹¹

Ein ausgewogenes und kindgerechtes Verpflegungsangebot legt Grundsteine für das spätere Leben, z.B. unterstützt es die Ausprägung einer gesunden Ernährungsweise und damit auch die Vorbeugung von ernährungsbedingten Krankheiten.¹² Der Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ hat 2023 ein kostenfreies Mittagessen für alle Kinder als höchst priorisierte Empfehlung abgegeben. Dies wird begründet mit Bildungschancen und Gesundheit – Mindeststandard soll die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards und ein mindestens 30%iger Bio-Anteil sein.¹³

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ist zudem ein politischer Hebel zur Umstellung auf mehr Bio-Landwirtschaft und für die Stärkung regionaler Betriebe. Auf Bundesebene gibt es seitens des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV), die im Herbst 2023 in Kraft getreten ist und eine Ausweisung des Bio-Anteils in verschiedenen Stufen (Bronze, Silber und Gold) über ein neues Kennzeichen ermöglicht. Zudem wird die Beratung von AHV-Unternehmen finanziell gefördert.¹⁴ „Mit der Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ setzt sich die Bundesregierung insbesondere für vielseitiges Essen in Kitas, Schulen und Kantinen [...] ein.“¹⁵ Strategische Ziele sind u.a. gesunde und pflanzenbetonte Ernährung, nachhaltig und ökologisch produzierte Lebensmittel sowie Reduktion von Lebensmittelverschwendung und sozial gerechter Zugang zu nachhaltiger und gesunder Ernährung. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werden in einer Schlüsselrolle gesehen, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Menschen zu ermöglichen.

Auch auf Landesebene wird die Gemeinschaftsverpflegung in einer wichtigen Rolle gesehen, bezüglich des Aufbaus, der Stärkung und der Vernetzung regionaler Wertschöpfungsketten gesehen.¹⁶ Insbesondere über die Bio-Musterregionen soll die Nachfrage nach regionalem Bio

⁹ Siehe <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/bio-regionale-saisonale-lebensmittel?QUERYSTRING=bio>

¹⁰ Siehe für 2022 <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/aktuelles/presse/pressemitteilungen/92-prozent-der-kinder-von-3-jahren-bis-zum-schuleintritt-besuchten-2022-eine-kita-228528>

¹¹ Siehe <https://www.nqz.de/kita/ernaehrungsbildung>

¹² Siehe <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gutes-essen-in-der-kita-was-ist-wichtig>

¹³ Siehe <https://www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2024/kw08-buergerrat-buergergutachten-989750>

¹⁴ Siehe <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-ausser-haus-verpflegung.html>

¹⁵ Siehe [BMEL - Pressemitteilungen - Kabinett verabschiedet Ernährungsstrategie der Bundesregierung](#)

¹⁶ Siehe <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ba-wue--tagung-bio-gemeinsam-geniessen-gemeinschaftsverpflegung-als-rueckgrat-fuer-bio-ausbau-58047>

gestärkt und der Anteil der ökologischen Landwirtschaft bis 2030 auf 30-40 % gesteigert werden.¹⁷ Zudem gibt es über das Landeszentrum für Ernährung spezifische Angebote und Fortbildungen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung, so auch für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen.¹⁸

¹⁷ Siehe <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-musterregionen>

¹⁸ Siehe <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/kitaverpflegung-und-schulverpflegung>

3 Datenerhebung und Stichprobe

3.1 Beschreibung der Grundgesamtheit und des Vorgehens

Untersuchungsraum war das Gebiet der Erzdiözese Freiburg (s. Abb. 1). Zum Zeitpunkt der Umfrage waren 883 Kindertageseinrichtungen in der Trägerschaft von Kirchengemeinden in der Erzdiözese Freiburg. Die administrative Koordination und Geschäftsführung erfolgt derzeit über 22 Verrechnungsstellen und drei Gesamtkirchengemeinden – diese sind jeweils für zwischen 11 und 65 Kindertageseinrichtungen in ihrem Gebiet zuständig. Alle Verrechnungsstellen und Gesamtkirchengemeinden waren per E-Mail über das Referat für Kindertageseinrichtungen und frühkindliche Bildung eingeladen, die Online-Umfrage der Diözesanstelle für Schöpfung und Umwelt an die von ihnen verwalteten Kindertageseinrichtungen weiterzuleiten. Die Online-Umfrage wurde von allen Verrechnungsstellen und Gesamtkirchengemeinden über die Kindergartengeschäftsführungen an die zugehörigen Kindertageseinrichtungen weitergereicht.

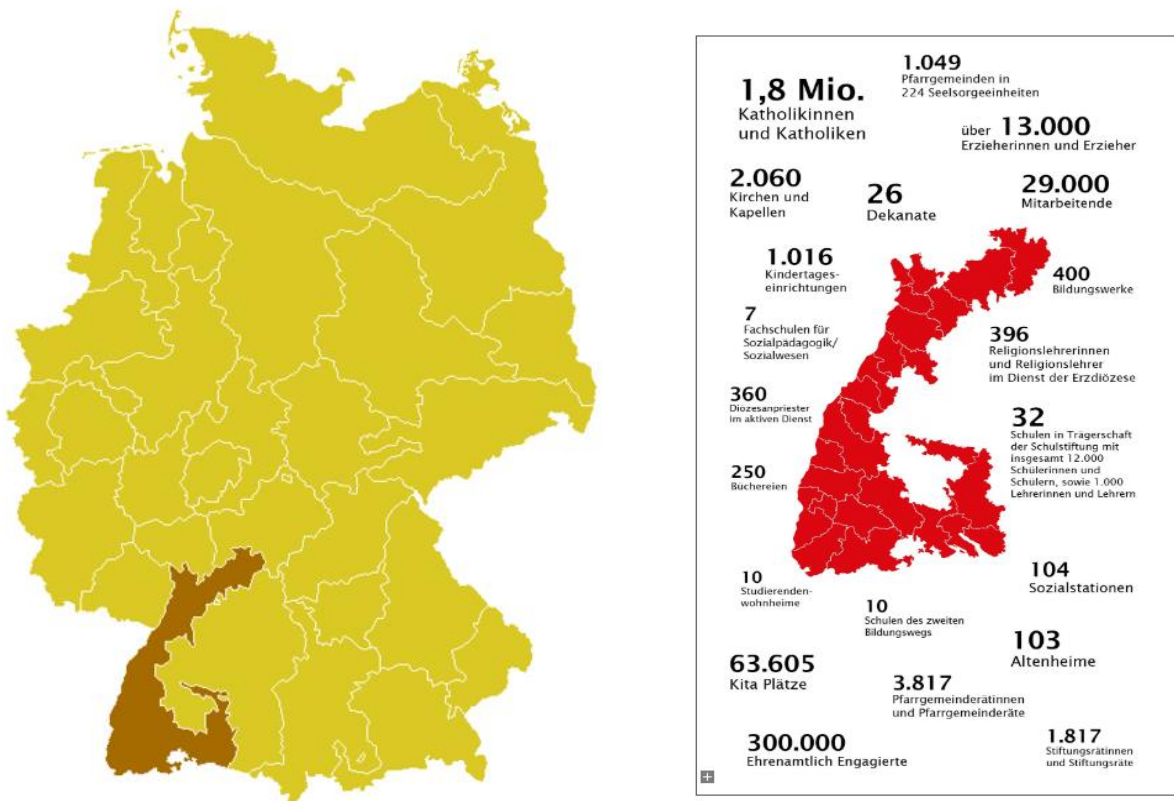


Abbildung 1: Erzdiözese Freiburg

Der Erhebungszeitraum betrug zwei Monate und umfasste den Zeitraum vom 08.08.23 bis zum 08.10.23. Innerhalb dieses Zeitraums fand eine Verlängerung der ursprünglichen Frist um drei Wochen statt – hierbei wurden die Verrechnungsstellen bzw. Gesamtkirchengemeinden abermals zur Weiterleitung der Umfrage gebeten.

Die Umfrage wurde mit Hilfe eines Online-Umfrage-Tools durchgeführt und bestand aus 39 Fragen unterteilt in die Abschnitte allgemeine Angaben, Zertifizierungen, Zubereitung des Mittagessens, Lebensmittel und Kosten, Verpflegungssituation und Küche, sowie anschließend der Möglichkeit, persönliche Kontaktdaten anzugeben. Die Auswertung der Daten sowie die Erstellung der Grafiken erfolgten mit Excel. Die Codierung der vier offenen Fragen, die innerhalb des

Fragenkatalogs zu beantworten waren, erfolgte mit dem Programm zur qualitativen Inhaltsanalyse MAXQDA, diese Ergebnisse ergänzen den Bericht an einigen Stellen und geben differenziertere Einblicke.

Insgesamt gab es 555 Teilnahmen an der Umfrage. Davon sind vier offensichtlich keine Kindertageseinrichtungen, sondern drei Verwaltungseinrichtungen und ein Hort. Diese wurden in der weiteren Auswertung nicht berücksichtigt. Die Rücklaufquote beträgt somit rund 62 %. Einzelne Einrichtungen haben nicht alle Fragen beantwortet oder die Umfrage nicht bis zum Ende bearbeitet. Von den beteiligten Kindertageseinrichtungen geben etwa 70 % (404 Einrichtungen) an ein regelmäßiges Mittagsangebot zu haben.

Bei der weiteren Auswertung wurden nur die Einrichtungen mit regelmäßigem Mittagessenangebot berücksichtigt. Lediglich bei den offenen Fragen gab es vereinzelt Antworten von Kindertageseinrichtungen ohne Mittagessenangebot, die berücksichtigt wurden. Der Großteil der Kindertageseinrichtungen mit regelmäßigem Mittagessenangebot liegt mit knapp 60 % eher im ländlichen Raum, etwas über 40 % liegen eher im städtischen Raum – nach Selbsteinschätzung der Kindertageseinrichtungen. Es ist davon auszugehen, dass primär die Leitungen der Kindertageseinrichtungen die Umfrage ausgefüllt haben.

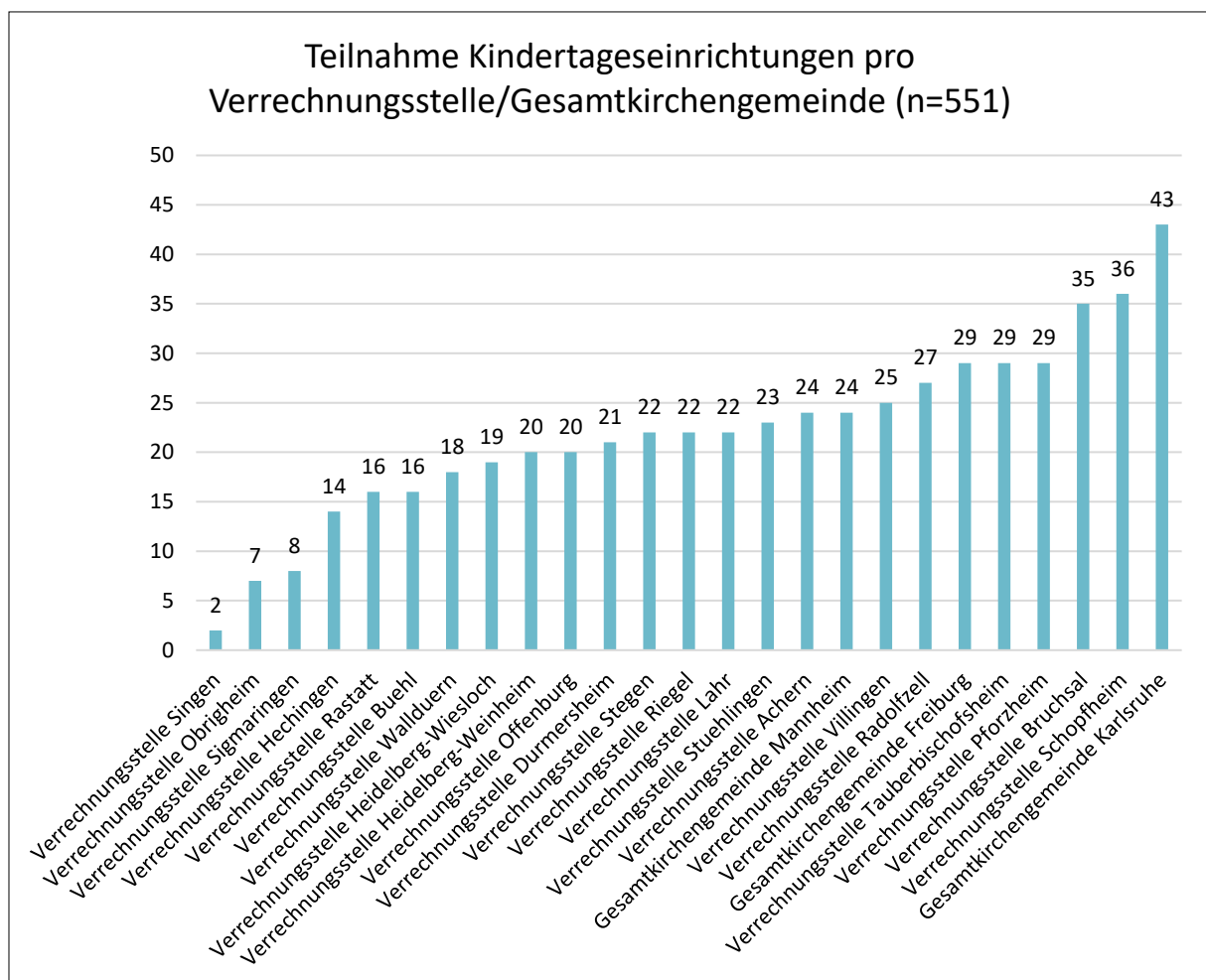


Abbildung 2: Teilnahme Kindertageseinrichtungen pro Vst/GKG

Pro Verrechnungsstelle bzw. Gesamtkirchengemeinde haben sich zwischen zwei und 43 Kindertageseinrichtungen an der Umfrage beteiligt (s. Abb. 2). Bei den meisten Verrechnungsstellen/Gesamtkirchengemeinden nahmen zwischen 20 und 30 Kindertageseinrichtungen teil.

Die geringste Anzahl an Kindertageseinrichtungen hat im Gebiet der Verrechnungsstelle Singen mit zwei (von 24) Einrichtungen und die höchste Anzahl im Gebiet der Gesamtkirchengemeinde Karlsruhe mit 43 Einrichtungen (von 45) teilgenommen.

Dies bedeutet im Verhältnis zu der tatsächlichen Zahl von Kindertageseinrichtungen pro Verrechnungsstelle/Gesamtkirchengemeinde, dass sich zwischen etwa 8 und 90 % der Kindertageseinrichtungen pro Verrechnungsstelle/Gesamtkirchengemeinde an der Befragung beteiligt haben.

3.2 Einschränkungen

Manche Regionen bzw. Verrechnungsstellen/Gesamtkirchengemeinden sind stärker vertreten als andere. Von der Grundgesamtheit der Kindertageseinrichtungen (alle Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft von Kirchengemeinden der Erzdiözese Freiburg) ist nicht bekannt, wie viele ein regelmäßiges Mittagessen anbieten. Daher kann auch kein Rückschluss gezogen werden, wie hoch die Rücklaufquote der Kindertageseinrichtungen mit regelmäßigem Mittagessenangebot ist.

Zudem wurden lediglich die Kindertageseinrichtungen selbst befragt, nicht die Eltern, Kinder oder Cateringunternehmen. Dementsprechend handelt es sich hauptsächlich um die Einschätzungen der Leitungen, die nicht zwangsläufig mit den Einschätzungen der anderen Personengruppen übereinstimmen müssen.

Darüber hinaus haben wir ausschließlich das Mittagessen in den Blick genommen und weder von der Kindertageseinrichtung vorbereitete Frühstücke noch das Thema „Vesperboxen“ der Kinder fokussiert.

Bei der Auswertung der Befragung haben wir uns primär auf die Aspekte von Nachhaltigkeit im Sinne der unter 4.3 genannten Kriterien beschränkt. Die Ausstattung oder die Menüzusammensetzung wurden außer Acht gelassen. Auch die Themen aus den offenen Fragen, wie logistische Aspekte, werden im Bericht nicht aufgegriffen.

4 Ergebnisse der Befragung

4.1 Verpflegungsstruktur generell

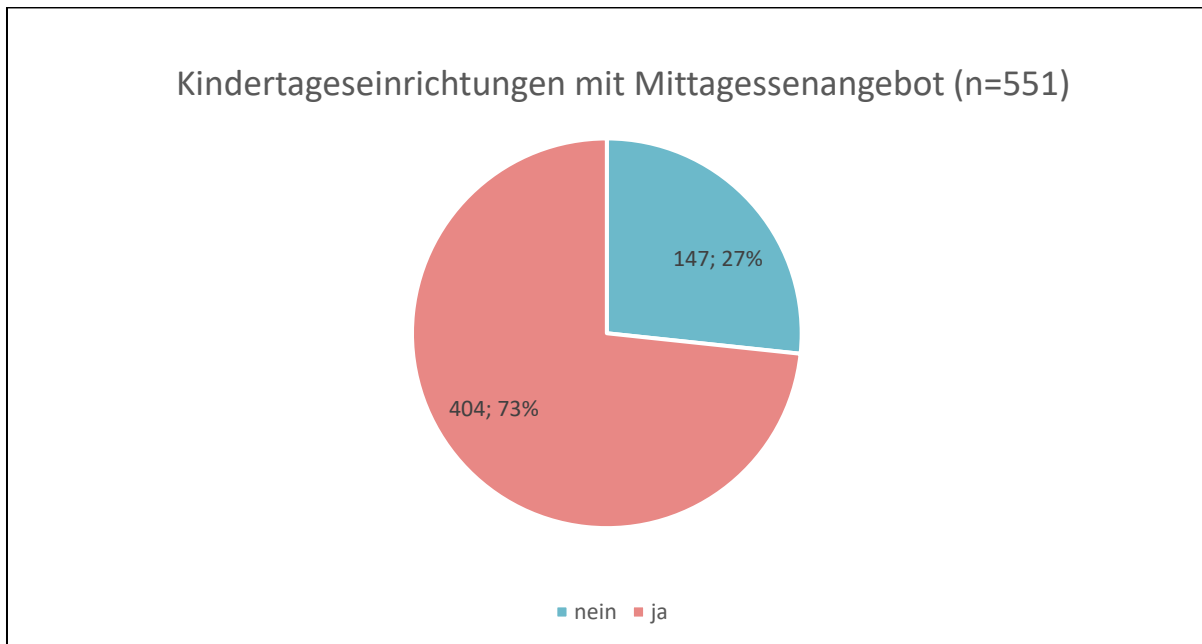


Abbildung 3 Kindertageseinrichtungen mit Mittagessenangebot

Von den 551 Kindertageseinrichtungen, die die Umfrage beantwortet haben, haben 404 Einrichtungen angegeben, dass sie ein Mittagessen anbieten. Dies entspricht etwa 73 % der Einrichtungen. Es ist gemäß der Umfrage davon auszugehen, dass *insgesamt* in etwa 70 % aller Einrichtungen ein warmes Mittagessen angeboten wird. Dies wären bezogen auf die 883 Kindertageseinrichtungen in kirchengemeindlicher Trägerschaft etwa 650 Einrichtungen.

Insgesamt werden in den 404 Kindertageseinrichtungen, die sich an der Umfrage beteiligt haben, 14.227 Mittagessen täglich verzehrt – rund 83 % dieser Mittagessen werden über Cateringunternehmen oder andere Einrichtungen geliefert.¹⁹

In der Befragung haben die Einrichtungen ein Spektrum zwischen mindestens 10 Essen pro Tag und maximal 160 Essen pro Tag und Einrichtung angegeben.

5 Millionen Essen pro Jahr

Rechnet man die Mittagessen aus der Befragung auf alle Kindertageseinrichtungen in Trägerschaft von Kirchengemeinden der Erzdiözese Freiburg hoch, ergibt sich eine Gesamtzahl von etwas über 5 Millionen Mittagessen, die pro Jahr verzehrt werden. Bei der Hochrechnung sind wir von durchschnittlich 25 Essen pro Einrichtung über alle Einrichtungen gemittelt ausgegangen und haben 883 Einrichtungen und 220 Verpflegungstage der Kindertageseinrichtungen pro Jahr zugrunde gelegt.

¹⁹ Hinweis: Der Übersichtlichkeit halber wurde auf ganze Zahlen entsprechend auf- oder abgerundet. Daher summieren sich die Prozentangaben in dem Bericht rundungsbedingt nicht durchgehend auf 100 %. Die Prozentangaben beziehen sich jeweils auf die 404 Kindertageseinrichtungen in der Umfrage mit Mittagessenangebot.

Berechnen wir die Mittagessen für alle 1.010 katholische Kindertageseinrichtungen²⁰ in der Erzdiözese Freiburg pro Jahr kommen wir sogar auf über 5,7 Millionen Mittagessen pro Jahr.

Pro Tag sind dies zwischen 23.000 und 26.000 Essen (gerundet) – je nachdem, ob die Einrichtungen in anderer katholischer Trägerschaft berücksichtigt werden oder nicht.

Von den 404 Einrichtungen mit regelmäßigem Mittagessenangebot werden 353 Einrichtungen (~87 %) von einem externen Cateringunternehmen oder von anderen Einrichtungen beliefert, etwa 11 % der Kindertageseinrichtungen werden nicht beliefert, kochen selbst vor Ort oder haben keine Angabe diesbezüglich gemacht. Vereinzelt gibt es Zwischenformen in der Verpflegungsart – diese Kindertageseinrichtungen wurden sowohl bei belieferten als auch bei selbst kochenden Einrichtungen gezählt.

Abbildung 3 zeigt, dass mit 63 % ein Großteil der Kindertageseinrichtungen warm über Frischküche (Cook & Hold) beliefert wird²¹, der zweitgrößte Teil mit knapp 14 % als Cook & Freeze²². Ein geringerer Anteil von knapp zehn Prozent wird als Cook & Chill²³ beliefert. Ebenfalls knapp 10 % der Kindertageseinrichtungen kochen frisch vor Ort.²⁴ Vereinzelt gibt es andere Zubereitungsformen (z.B. Zubereitung durch Eltern).

²⁰ Je nach Quelle gibt es leichte Variationen in der Gesamtzahl der Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese Freiburg.

²¹ Verpflegungssystem Warmverpflegung ‚Cook & Hold‘: Die Speisen werden in einer Zentralküche verzehrfähig zubereitet und warm angeliefert. Die Warmhaltezeit sollte allerhöchstens drei Stunden betragen und die Temperatur sollte nicht unter 65° C sinken. (<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-systems>).

²² Verpflegungssystem Tiefkühlsystem ‚Cook & Freeze‘: Die Speisen werden in einer Zentralküche vorbereitet und nach Erreichen des Garpunktes gefrostet auf -18°C, was für eine lange Haltbarkeit sorgt. Aufgrund langer Lagerfähigkeit können die Speisen auf Vorrat beschafft und bedarfsgerecht eingesetzt werden. Voraussetzungen sind Lagerkapazitäten und spezifische Geräte zum Erwärmen (<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-systems>).

²³ Verpflegungssystem Kühlkostsystem ‚Cook & Chill‘: Ab einem bestimmten Zeitpunkt im Garprozess werden die Speisen auf unter 3°C gekühlt und so durch Kühlen mehrere Tage haltbar gemacht und sind nach Bedarf einsetzbar. Zum Erwärmen sind spezielle Geräte erforderlich. (<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-systems>)

²⁴ Verpflegungssystem Mischküche ‚Cook & Serve‘: Die Speisen werden direkt vor Ort in der Küche zubereitet und serviert. Es kann kurzfristig auf Änderungen der Gegebenheiten Rücksicht genommen werden. Dies erfordert allerdings auch Bedarf an Raum, Ausstattung und Fachpersonal (<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-systems>)

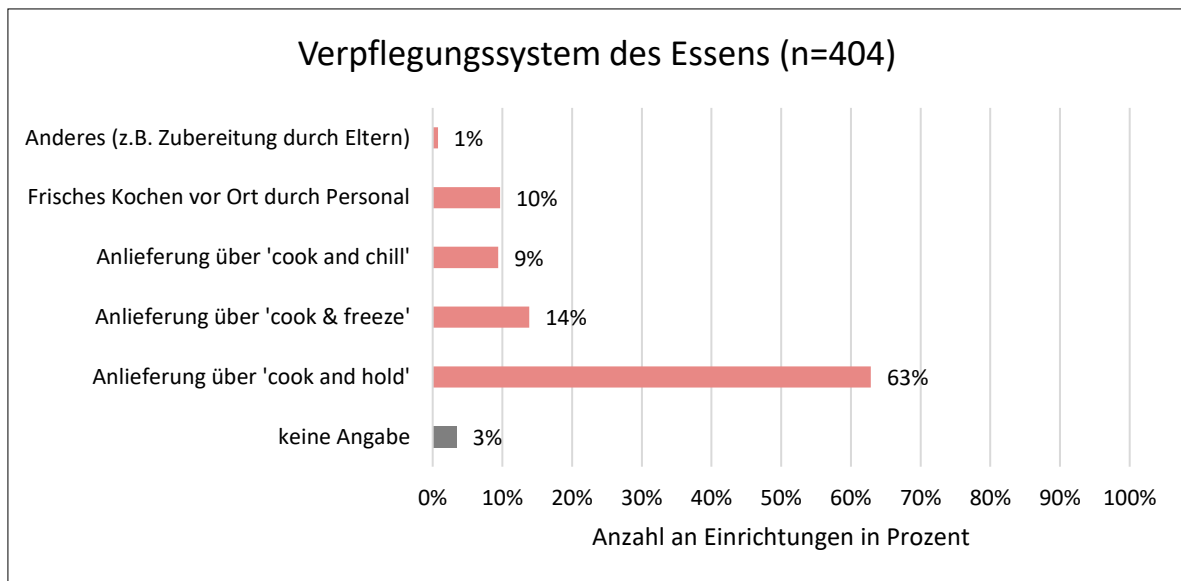


Abbildung 4: Verpflegungssystem des Essens

Das Essen wird von der Hälfte der Einrichtungen in einer Tischgemeinschaft²⁵ dargereicht, bei etwa einem Drittel erfolgt die Essensausgabe durch Personal (siehe Abbildung 5). Bei wenigen Einrichtungen gibt es ein Buffet zur Selbstbedienung oder eine Kombination der genannten Darreichungsformen.

„Wir möchten gerne unbedingt die Tischgemeinschaft einführen. Hierfür benötigt die Küchenfrau mehr Arbeitszeit, da es mehr Zeit in Anspruch nimmt. Der Traum wäre frisch zu kochen. In unserer Einrichtung nicht möglich. Haben schon die beste Lösung.“²⁶

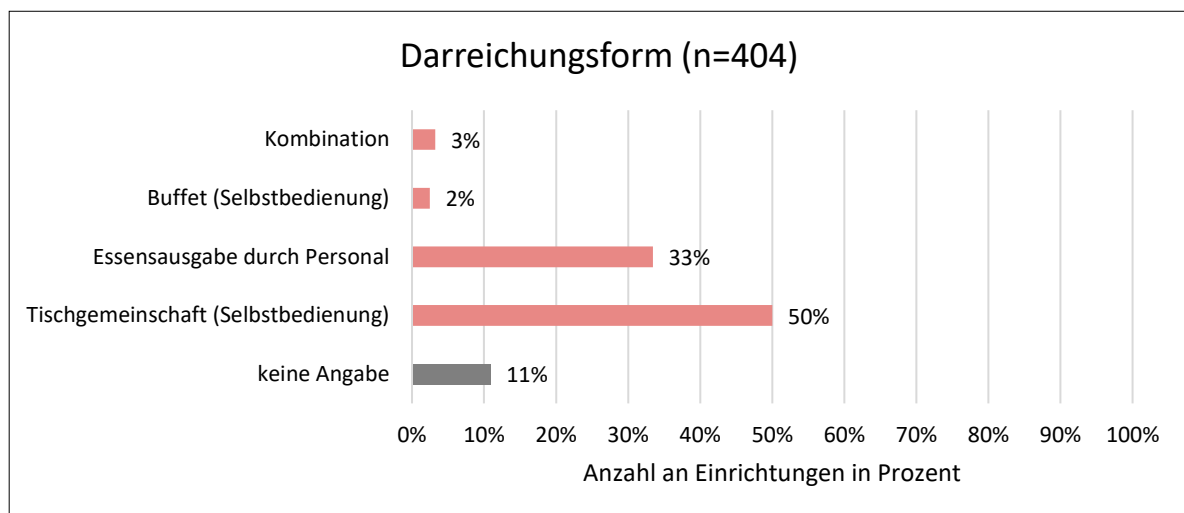


Abbildung 5: Darreichungsform

²⁵ Die Speisen werden auf Platten und in Schüsseln auf die Tische gestellt. Jeder Essensteilnehmer am Tisch kann sich individuell bedienen oder das anwesende Betreuungspersonal ist den Kindern dabei behilflich, siehe [Essensausgabe - von der Küche auf den Tisch \(bavarn.de\)](#)

²⁶ Alle Zitate wurden um Tipp-, Syntax- und Rechtschreibfehler korrigiert und anonymisiert.

4.2 Belieferungsstruktur bei externem Catering

Die tägliche Belieferung mit Verpflegung ist am häufigsten (79 %), geringere Belieferungsintervalle von mehrmals wöchentlich, alle zwei Wochen und einmal im Monat treffen auf je etwa 5 % der Einrichtungen zu. Knapp 3 % der Einrichtungen werden einmal in der Woche beliefert (s. Abb. 6). Eine verringerte Häufigkeit der / nicht tägliche Belieferung ist nur über die Alternativen zu ‚Cook & Hold‘-Verpflegungssysteme möglich. So werden beispielsweise die Kindertageseinrichtungen, die nur einmal im Monat beliefert werden, mit ‚Cook & Freeze‘-Mahlzeiten beliefert.

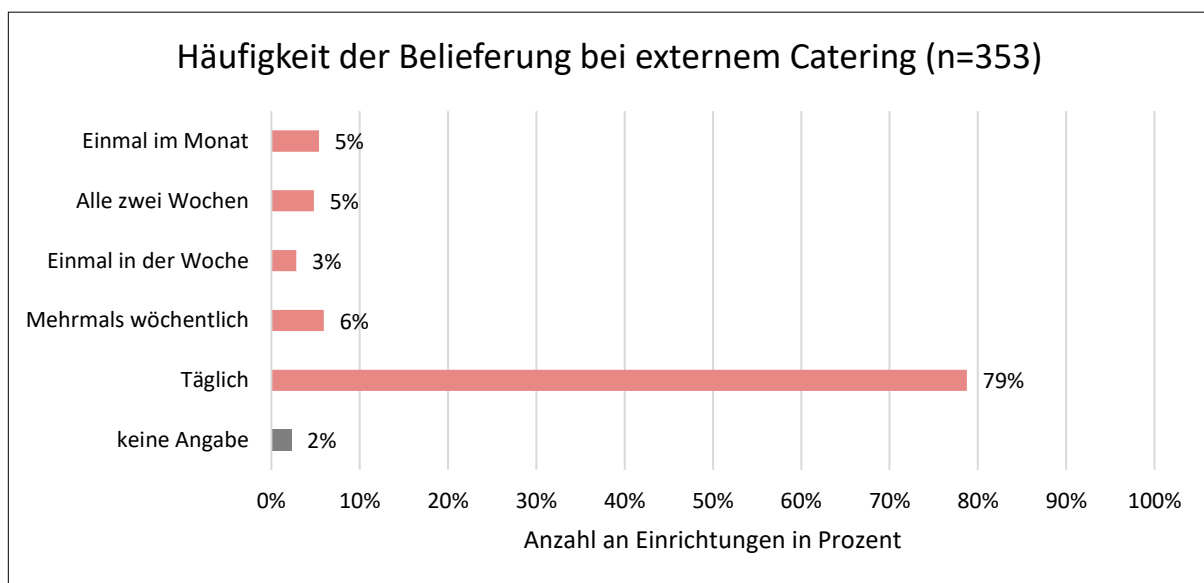


Abbildung 6: Häufigkeit der Belieferung bei externem Catering

Insgesamt werden die 353 Einrichtungen von über 100 unterschiedlichen Cateringunternehmen/anderen Einrichtungen beliefert – der Bezug ist also sehr divers. Davon beliefern knapp 30 Caterer mindestens drei Einrichtungen und acht Caterer jeweils über zehn Einrichtungen. Die vier am häufigsten genannten Caterer beliefern Kindertageseinrichtungen mit mindestens 500 Essen insgesamt pro Tag. Dabei handelt es sich bei einem der vier Cateringunternehmen um einen überregionalen Caterer, der 26 Einrichtungen (813 Essen/Tag) beliefert. Ein anderer dieser Caterer, der 28 Kindertageseinrichtungen (965 Essen/Tag) in der Befragung beliefert, ist ein regionaler Bio-Caterer mit einem Bio-Anteil von 100 Prozent, der außerdem DGE²⁷-zertifiziert ist. Der am dritthäufigsten genannte Caterer ist ein regionaler Großcaterer. Er ist überregional aktiv, nicht bio-zertifiziert und beliefert 18 Einrichtungen (402 Essen/Tag). Am vierthäufigsten wurde ein regionaler Caterer genannt, der eine Bio-Zertifizierung hat und diese auf die einzelnen Menülinien der 16 Einrichtungen (607 Essen/Tag) komplett anwendet. Die beiden letztgenannten Caterer verfügen ebenfalls über eine DGE-Zertifizierung.

69 % der Einrichtungen werden von Cateringunternehmen beliefert. Etwa 13 % von anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, hauptsächlich Einrichtungen in Trägerschaft von

²⁷ DGE: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, www.dge.de

Sozialverbänden (Caritas, AWO, u.a.), die Pflegeheime oder andere caritative Einrichtungen unterhalten. Etwa 9 % werden von Gasthäusern beliefert. Der geringste Prozentanteil mit knapp 4 % sind Metzgereien (s. Abbildung 6).

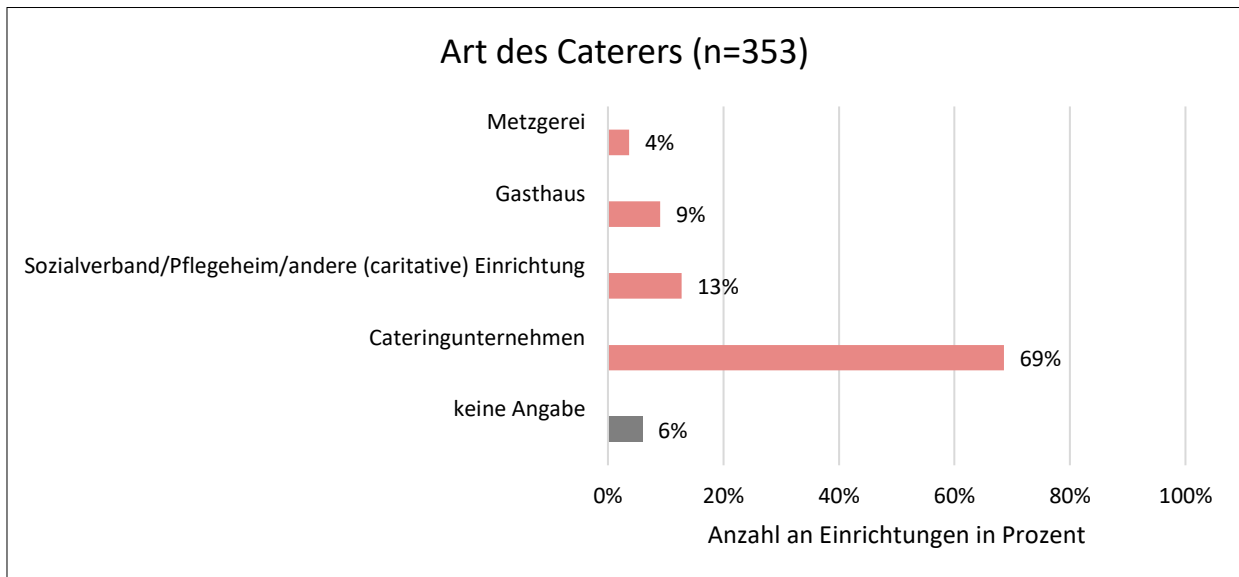


Abbildung 7: Art des Caterers

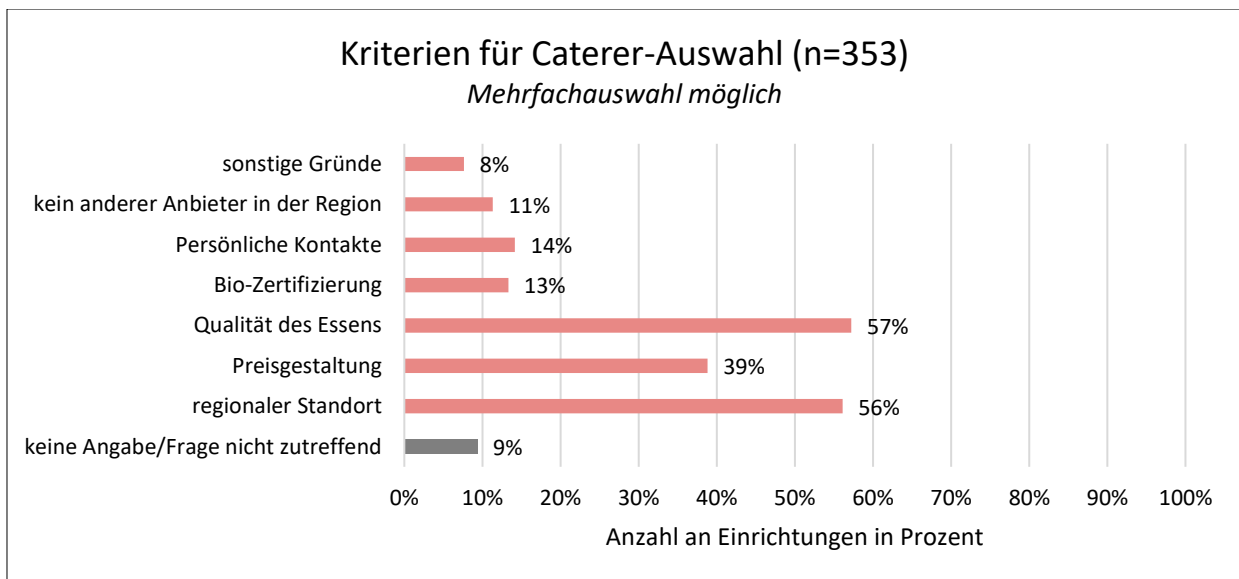


Abbildung 8: Kriterien für Caterer-Auswahl

Bei der Caterer-Auswahl spielen bei über der Hälfte der Einrichtungen die Qualität des Essens und der regionale Standort des Caterers eine Rolle. Bei 39 % der Einrichtungen ist zudem die Preisgestaltung ein Kriterium. Bio-Zertifizierung, persönliche Kontakte und die Tatsache, dass es in der Region keinen anderen Anbieter gibt spielen bei je 10-14% der Einrichtungen eine Rolle. Bei 8% der Einrichtungen gibt es noch andere Gründe (s. Abb. 8).

In den offenen Fragen finden sich folgende Gründe für die Wahl eines Cateringunternehmens. Auch hier werden primär die Qualität, aber auch Regionalität und ein höherer Bio-Anteil als Wechselgründe genannt.

„Wir wechseln dieses Jahr noch den Anbieter, von daher haben wir dann eine bessere Qualität, die wir den Kindern anbieten können.“

„Ab Januar 2024 bekommen wir vermutlich einen neuen Caterer, der uns täglich mit mindestens 50 % Bio-Produkten und regionalen Produkten bekocht und beliefert.“

„Derzeit möchten wir uns noch ein Bild machen, ob die Qualität wieder steigt. Ansonsten möchten wir die Bezugsquelle tauschen.“

„Ab Januar 2024 werden wir den Anbieter des Caterers wechseln. Der Neue bietet viel mehr Möglichkeiten der Essensauswahl, Auswahl aus drei Menüs und 50 % bio.“

„Wünschen uns anderen Essensanbieter, frischeres Essen, gesünder, etc.“

4.3 Nachhaltigkeit in der Verpflegung

4.3.1 Einführung Nachhaltigkeit

Es gibt verschiedene Konzepte für eine nachhaltige Ernährung und eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung, die in vielen Punkten inhaltliche Überschneidungen aufweisen. Dieser Abschnitt gibt einen Einblick, erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Als generelle Orientierung für eine nachhaltige Ernährung kann die sogenannte *Planetary Health Diet* dienen. Über diese soll aufgezeigt werden, wie alle Menschen im Jahr 2050 gesund ernährt werden können, ohne die ökologischen Belastungsgrenzen des Planeten zu überschreiten. Dazu gehört unter anderem eine Erhöhung des derzeitigen Konsums von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen und eine Reduktion von Fleisch und Zucker sowie eine Verbesserung der Lebensmittelproduktion und Verringerung von Lebensmittelabfällen.²⁸ Reduktion von Fleisch und tierischen Produkten spielt insbesondere bezüglich der Klimabelastung eine entscheidende Rolle.²⁹

Wesentliche Aspekte zur nachhaltigen Transformation im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung können laut Öko-Institut folgendermaßen umschrieben werden:³⁰

- Reduktion des Anteils tierischer Produkte z.B: gemäß der DGE-Empfehlungen bzgl. Fleischmengen und die Erhöhung attraktiver und leckerer fleischfreier Alternativen
- Erhöhung von Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion z.B. in Bio-Qualität, unter Einhaltung von Tierschutzstandards
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Wertschätzung für nachhaltig hergestellte Lebensmittel

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat die sogenannten DGE-Qualitätsstandards entwickelt. Über diese sollen u.a. Verantwortliche in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bei dem Angebot einer ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegung unterstützt werden. Dabei

²⁸ Siehe: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet>

²⁹ Siehe: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/klima-umweltfreundliche-ernaehrung#gewusst-wie>

³⁰ Siehe: <https://www.oeko.de/fileadmin/oekodoc/WP-Politikempfehlungen-GV.pdf>

werden spezifische Rahmenbedingungen der jeweiligen Lebenswelten auf wissenschaftlich basierten Kriterien berücksichtigt. Hier geht es u.a. um optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit, sowie Details zur Speisenplanung und -herstellung³¹.

Ziel der Landesregierung in Baden-Württemberg ist ein ausgewogenes, nachhaltiges und gesundes Verpflegungsangebot in der Gemeinschaftsverpflegung aller Altersgruppen zu etablieren. Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz legt dabei die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Gemeinschaftsverpflegung zugrunde: „Die Verwendung regionaler, saisonaler und ökologisch erzeugter Produkte spielt ebenso eine große Rolle. Dadurch wird die lokale Landwirtschaft unterstützt und gleichzeitig für die Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisiert. Der Lebensmittelverschwendung soll entgegengewirkt werden, was zusätzlich zur Nachhaltigkeit beiträgt.“³²

Damit sind bereits einige der wichtigen Kriterien für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung genannt. Zusammengefasst und ergänzt umfasst die Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung u.a. folgende Kriterien:

1. Achtung der **planetaren Grenzen**³³ und damit ein hoher Anteil von Produkten aus **ökologischem Anbau**
2. **Regionalität** und kurze Transportwege
3. Reduzierter Anteil tierischer Produkte und verstärkt **pflanzenbetonte Ernährung**
4. **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** und Reduktion von Verpackungsmüll
5. **Geringer Convenience-Anteil**³⁴
6. Produkte aus dem globalen Süden in **fair gehandelter Qualität**

In den folgenden Abschnitten werden die oben genannten Kriterien unterschiedlich ausführlich adressiert und zum Teil mit Daten aus der Befragung oder Zitaten hinterlegt.

4.3.2 Bio-Zertifizierung, BeKi- und DGE-Zertifizierung

Bei einem geringen Anteil von Kindertageseinrichtungen liegt nach Angaben der Kindertageseinrichtung eine BeKi-Zertifizierung³⁵ vor (etwa 8 %). In den Antworten auf die offenen Fragen wurde zweimal das Ziel einer BeKi-Zertifizierung genannt, wie z.B. in folgendem Zitat:

„Wir möchten uns zukünftig gerne zertifizieren lassen (BeKi)“.

³¹ Siehe: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards>

³² Siehe <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung>

³³ Die neun planetaren Grenzen sind: Klimawandel; Überladung mit neuartigen Substanzen; Abbau der Ozonschicht in der Stratosphäre; Aerosolbelastung der Atmosphäre; Versauerung der Ozeane; Störung der biogeochemischen Kreisläufe; Veränderung in Süßwassersystemen; Veränderung der Landnutzung und Veränderung in der Integrität der Biosphäre, siehe <https://www.bmu.de/themen/nachhaltigkeit/integriertes-umweltprogramm-2030/planetare-belastbarkeitsgrenzen>

³⁴ „Der Begriff Convenience-Produkt steht für Fertigprodukte oder Fertiggerichte wie Konserven, Tiefkühlkost, Komplettgerichte für die Mikrowelle, Backmischungen, Instant-Pudding und Tütensuppen, welche bereits verzehrfertig sind und ggf. nur noch aufgewärmt werden müssen“, siehe <https://www.dge-sh.de/convenience-produkte.html#:~:text=%20Der%20Begriff%20Convenience%20Produkt%20steht,nur%20noch%20aufgew%C3%A4rmt%20werden%20m%C3%BCssen.>

³⁵ Über die Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung können Kindertagesstätten für alltagsnahe Ernährungsbildung zertifiziert werden. Primäres Ziel ist die Sensibilisierung für Essen und Trinken in der frühkindlichen Bildung (siehe: <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/bilden/beki-zertifikat>).

Eine Bio-Zertifizierung der Mittagessenverpflegung bzw. der entsprechenden Cateringunternehmen der Kindertageseinrichtungen liegt bei 21 % vor. Diese Einrichtungen werden fast ausschließlich von externen Caterern beliefert.

Ein DGE-Zertifikat³⁶ für die Verpflegung liegt bei etwa 11 % der Einrichtungen vor. Bei gut 89 % der Einrichtungen gibt es keine Zertifizierung bzw. es wurden keine Angaben dazu gemacht (s. Abb. 8-10).

Hierbei ist insbesondere hinzuzufügen, dass es sich um die eigenen Angaben der Kindertageseinrichtungen handelt und unter Umständen eine Zertifizierung der Verpflegung seitens des Caterers der Einrichtungen nicht bekannt ist.

Eine Bio-Zertifizierung des Caterers ist die Voraussetzung dafür, dass eingesetzte Bio-Lebensmittel als solche gekennzeichnet werden dürfen. Eine Zertifizierung sagt damit aber noch nichts über den Bio-Anteil aus. Dies könnte sich aber durch die neue Bio-AHVV³⁷ ändern (s.o.).

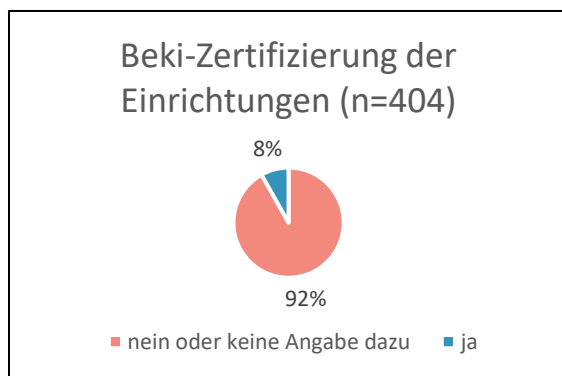


Abbildung 9: Beki-Zertifizierung der Einrichtungen

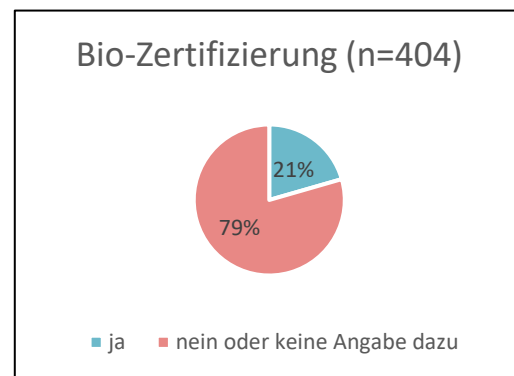


Abbildung 10: Bio-Zertifizierung der Verpflegung

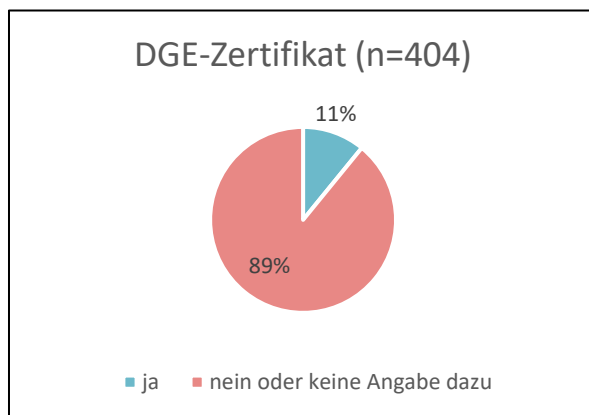


Abbildung 11: DGE-Zertifikat der Verpflegung

Wie in Abbildung 12 zu sehen, werden nach Einschätzung der Kindertageseinrichtungen in etwa 32 % der Einrichtungen keine bio-zertifizierten Lebensmittel verwendet, bei jeweils knapp 20 % der Einrichtungen gibt es entweder unter 30 % Bioanteil oder zwischen 30 und 60 %. Bei jeweils sieben Prozent der Einrichtungen liegt der Bioanteil über 60 % oder sogar bei über 90

³⁶ Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (siehe: [Bio-AHVV - nichtamtliches Inhaltsverzeichnis \(gesetze-im-internet.de\)](#))

%). Der mögliche Widerspruch in den Daten zur Frage nach der Bio-Zertifizierung des Cateringunternehmens kann wie folgt eingeordnet werden: 20 % der Cateringunternehmen sind bio-zertifiziert. Doch ein Caterer muss nicht zwingend bio-zertifiziert sein, um Bio-Lebensmittel zu verwenden. Das bedeutet, dass er dann auch nicht damit werben kann. Insofern stellt sich die Frage, woher die Kindertageseinrichtungen wissen, wie hoch der Anteil bio-zertifizierter Lebensmittel ist, wenn die Cateringunternehmen nicht zertifiziert sind. Es bleibt also unklar, wie hoch der Einsatz bio-zertifizierter Lebensmittel tatsächlich ist.

Beim Abgleich der Daten mit der Recherche der Cateringunternehmen zeigen sich ebenfalls Widersprüche. Die folgende Grafik kann lediglich eine Aussage zur eigenen Einschätzung treffen.

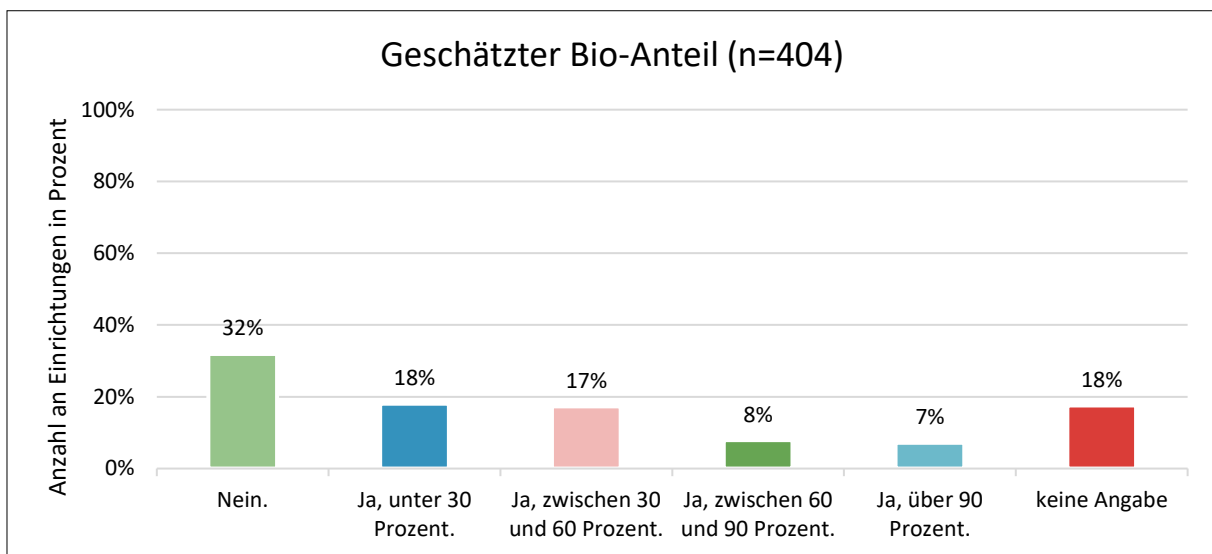


Abbildung 12: Geschätzter Bio-Anteil der Verpflegung

Viele Einrichtungen geben an, dass sie sich einen höheren Bio-Anteil wünschen würden, dies aber aus verschiedenen Gründen nicht realisierbar ist.

„Anregung: Biometzger, Biogemüselieferant für mehrere Einrichtungen gleichzeitig beauftragen, um günstigere Angebote zu erhalten.“

Insgesamt wurde das Thema „Bio-Zertifizierung“ bzw. „Bio-Qualität“ bei der Frage nach Veränderungswünschen mindestens 36mal in den Antworten auf die offenen Fragen genannt, wie folgende Zitate veranschaulichen:

„Ich bedauere sehr, dass aus Kostengründen nicht konsequent Lebensmittel aus fairem Handel und in Bio-Qualität angeboten werden können.“

„Wir finden gut, dass das Fleisch aus der Region kommt und bio-zertifiziert ist (Rind).“

4.3.3 Regionalität und kurze Transportwege

Knapp die Hälfte der Mahlzeiten werden aus einem Umkreis von bis zu 10 km geliefert, knapp 40 % bis zu 50 km, etwa 4 % bis zu 100 km und geringere Anteile bei noch größeren Entfernungen (s. Abb. 4). Unklar bleibt – und das ist kaum zuverlässig zu erfassen – aus welchem Umkreis die jeweilig verwendeten Lebensmittel kommen. Im Rahmen dieser Befragung wurde damit das Kriterium der Regionalität über die Frage nach dem Standort des Cateringunternehmens hinaus nicht berücksichtigt.

Trotzdem kam es in den Antworten auf die offenen Fragen, wie folgende Zitate zeigen, zur Sprache:

„Caterer kocht ALLES selbst, auch wenn nicht BIO; Caterer bezieht nahezu alles regional (30km), d.h. von hier ansässigem Hof.“

„Ebenfalls schauen wir beim Apfelsaft, den die Kinder bekommen, dass dieser von regionalen Anbietern stammt.“

Der Einkauf in örtlichen Geschäften stärkt zwar möglicherweise die Nahversorgung, aber nicht zwingend regionale Wertschöpfungsketten:

„Wir kaufen auch Zutaten aus dem nahegelegenen Supermarkt ein“.

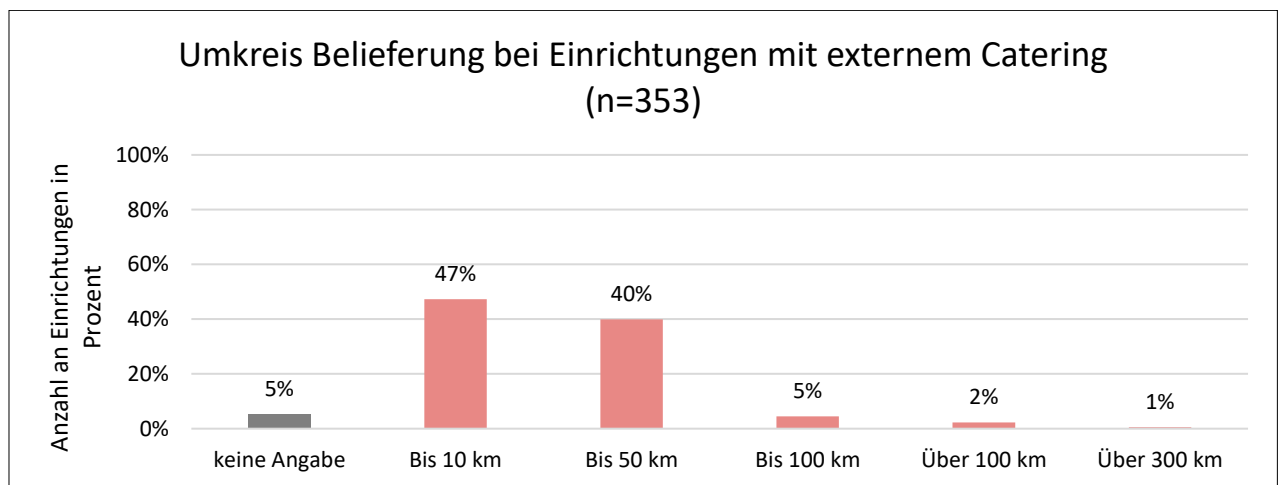


Abbildung 13: Umkreis Belieferung bei Einrichtungen mit externem Catering

Das Thema Regionalität kommt in den Antworten auf die offenen Fragen häufiger vor. So wurde bei der Beantwortung der Frage nach Wünschen 22mal der Wunsch nach einem größeren Anteil regionaler und saisonaler Ware genannt.

Folgende Zitate geben Einblick in die Thematik:

„Regionaler Bio-Caterer oder eigene Köchin, die Kinder beim Kochen einbezieht, wie in der Reggio-Pädagogik wäre gut.“

„Anstelle von TK-Kost lieber frische Küche, mehr regionales Gemüse und Obst.“

„Noch mehr mit regionalen Zulieferern arbeiten.“

„Wir sind zufrieden, da auch der Wirt auf saisonales und Gemüse aus ökologischem Anbau (kauft auch im Hofladen ein) nutzt.“

Häufig bezieht sich der Wunsch nach mehr Regionalität auf den Einkauf von Obst und Gemüse. Regionalität wird zum Teil mit mehr Saisonalität der Speisepläne sowie dem Wunsch nach einem höheren Anteil von Bio-Lebensmittel in Verbindung gebracht.

„Essen sollte folgende Aspekte zugrunde liegen: regional, saisonal und bio.“

4.3.4 Fleisch- und Fisch-Anteil

Bei 77 % der Einrichtungen wird ein bis zwei Mal pro Woche Fleisch bzw. Wurst angeboten, bei 14 % der Einrichtungen dreimal oder häufiger pro Woche. Sowohl tägliches als auch gar kein

Angebot von Fleisch/Wurst kommt nur vereinzelt vor. Fisch wird bei den allermeisten Einrichtungen (~86 %) einmal pro Woche angeboten, bei einem geringeren Anteil von knapp 5 % nie. Vereinzelt gibt es häufiger als einmal pro Woche Fisch (s. Abb. 12 und 13).

Laut DGE-Richtlinien für Kindertageseinrichtungen sollte es maximal einmal pro Woche Fleisch oder Wurst und mindestens einmal pro Woche Fisch geben.³⁸ Bei zukünftigen Abfragen ist bzgl. des Fleischanteils eine differenziertere Abfrage nötig.

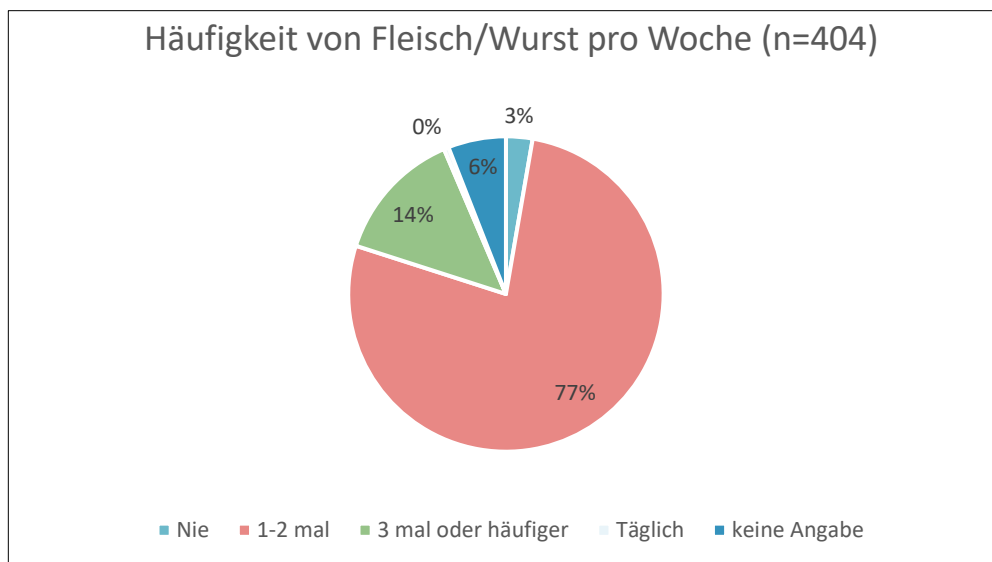


Abbildung 14: Häufigkeit von Fleisch/Wurst pro Woche

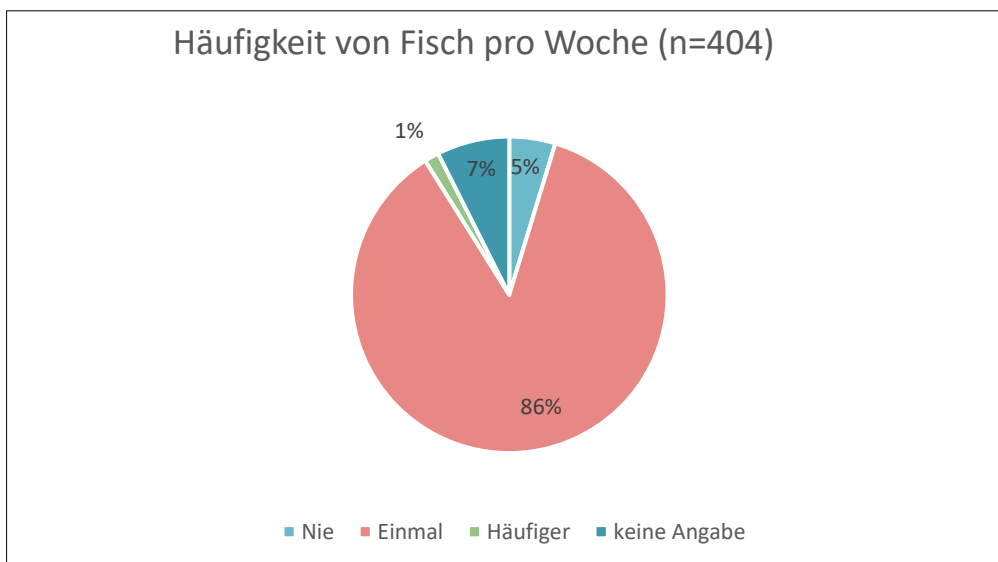


Abbildung 15: Häufigkeit von Fisch pro Woche

Schaut man in die Antworten auf die offenen Fragen, so wird häufig der Wunsch nach weniger Fleisch geäußert, aber gleichzeitig ist zu konstatieren, dass die vegetarischen Gerichte häufig in ihrer Zubereitungsart nicht auf die Essgewohnheiten von Kindern angepasst sind:

³⁸ Siehe <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/checklisten/>

„Es ist beobachtbar, dass Kinder bei vegetarischen Gerichten oft zurückhaltend reagieren. Gerichte mit Fleisch werden oft besser angenommen und mehr gegessen. Wir haben jede Woche an vier Tagen ein warmes Mittagessen. Einmal in der Woche kommen wir fleischlos aus.“

„Wir hatten auch schon einen Caterer mit Bio-Qualität, das hat den Kindern nicht geschmeckt. Für Kinder ist es toll, wenn es eine Beilage mit Soße und Gemüse gibt und alles extra angeboten wird, und nicht als Auflauf oder Eintopf. Das ist das große Problem bei vegetarischen Essen und Bio-Qualität, dass es Aufläufe, Eintöpfe und Gratins sind.“

„Es wäre wünschenswert, wenn an manchen Stellen das Essen noch mehr auf die Kinder abgestimmt ist, das heißt das zum Beispiel die vegetarische Alternative geeigneter gewählt sein sollte für die Kinder, hierfür wäre eine noch engere Zusammenarbeit hilfreich, sodass durch den gemeinsamen Austausch durch die Erfahrungswerte der Fachkräfte und das Wissen und die Vorgaben des Caterers; zudem ist die vegetarische Alternative häufig ein bereits gemischtes Gericht wie Gemüselasagne, die Erfahrung zeigt jedoch dass wenn es getrennt geliefert wird, dass es besser angenommen wird, was bei dem Essen mit Fleisch und Fisch fast immer der Fall ist.“

„Wir achten bei den Gemüseprodukten auf Bioqualität, bei Fleisch wird es jedoch zu teuer, hin und wieder einzelne Gerichte.“

„Da unser Caterer eine Metzgerei hat, ist das Essen sehr fleischlastig. Ein größerer Anteil an saisonalem Gemüse und vegetarischen Gerichte wäre wünschenswert.“

„Gern mehr die Essenmenüs auf Kinder bezogen. Es gibt auch oft Essenmenüs, die eher für Erwachsene und deren Geschmack ist (Meerrettichsoße mit Rindfleisch).“

Fleischhaltiges Essen wird trotz vegetarischer Alternative offensichtlich oft bestellt, weil hier die Essenskomponenten getrennt zubereitet und geliefert werden. Kinder essen mehrheitlich lieber Gerichte, bei denen einzelne Komponenten auf dem Teller sind, als Eintöpfe oder gemischte Pfannen, wie sie bei vegetarischen/veganen Gerichten oft dargereicht werden.

„Wir wünschen uns mehr Vielfalt und Qualität bei vegetarischen Gerichten.“

Während einige Einrichtungen gerne weniger Fleisch im Speiseplan hätten, äußern andere Einrichtungen den Wunsch nach der Beibehaltung der Fleischgerichte.

„Wir wären nicht dafür, ganz auf Fleisch zu verzichten.“

„Wunsch: Weniger Fleisch; keine Eintöpfe, gemischte Speisen wie Gemüseauflauf, die Kinder wollen lieber getrennte Speisen; vor Ort kochen wäre toll; regionale Produkte in Bioqualität.“

„Fleisch nur 1mal wöchentlich, dafür in hoher Qualität.“

Keine Einrichtung äußert den Wunsch nach mehr Fleisch im Speiseplan.

4.3.5 Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll

Aus Nachhaltigkeitssicht ist auch Lebensmittelverschwendung ein Thema. Laut Statistischem Bundesamt stammten 17 % des gesamten Lebensmittelabfalls in Deutschland (Jahr 2020) aus dem Außer-Haus-Markt. Dies sind knapp zwei Millionen Tonnen Lebensmittel.³⁹

In Kindertageseinrichtungen landen knapp 20 % der zubereiteten Speisen im Abfall.⁴⁰

„Wenn ich sehe, was täglich an Essensresten auf den Tellern übrigbleibt, stellt sich mir die Frage, ob es überhaupt sinnvoll ist, warmes Mittagessen in der Kita anzubieten.“

Einrichtungen und Unternehmen der Außer-Haus-Versorgung haben also im Hinblick auf Reduktion von Lebensmittelverschwendung ein großes Potential – zusätzlich wirken sie als Multiplikatoren in die Gesellschaft hinein.⁴¹

Die Menge des gekochten bzw. gelieferten Essens entspricht gemäß den Ergebnissen unserer Befragung bei 66 % der Einrichtungen der gewünschten Menge. Bei 9 % der Einrichtungen ist es zu wenig und bei 17 % der Einrichtungen eher zu viel Essen (s. Abb. 13).

„Wir haben durch das täglich frische Zubereiten der Speisen so gut wie keinen Abfall. Außer, was die Kinder nicht aufessen.“

Beim Vergleich zwischen Einrichtungen, die beliefert werden und Einrichtungen mit *eigener Küche* fällt auf, dass die Menge bei über 90 % der selbst kochenden Einrichtungen genau richtig ist. Bei belieferten Einrichtungen sind es nur rund 66 %. Bei 19 % der belieferten Einrichtungen ist die Essensmenge eher zu viel (s. Abb. 14).

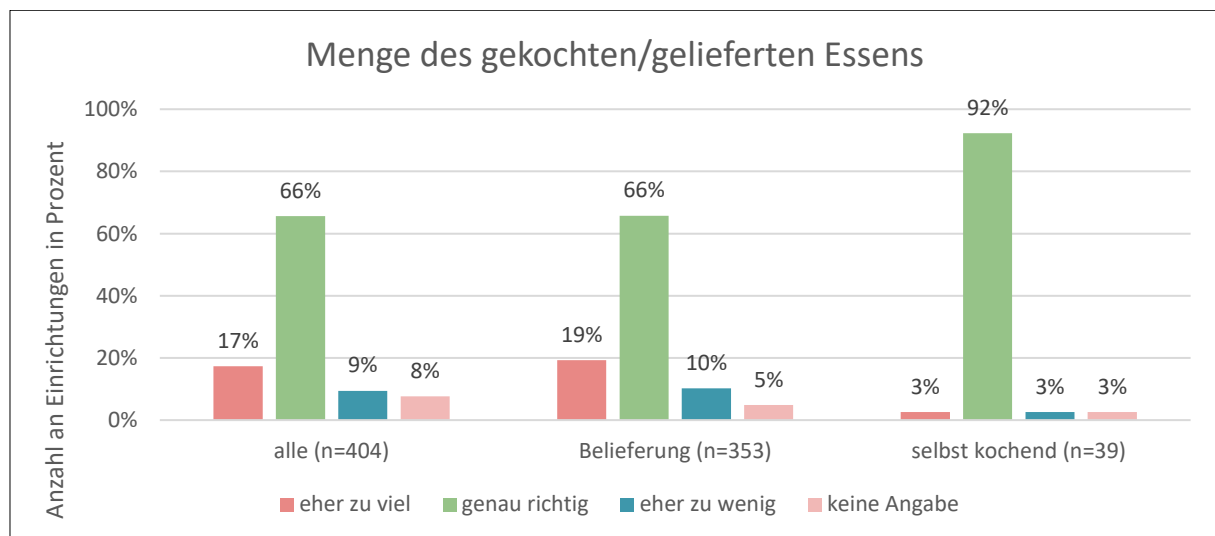


Abbildung 16: Menge des gekochten/gelieferten Essens

Ein wichtiger Aspekt bei der passgenauen Lebensmittelversorgung ist neben der Liefermenge auch die Gestaltung der Speisepläne. Immer wieder wird in den offen gestellten Fragen das

³⁹ Siehe <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

⁴⁰ Siehe <https://www.bzfe.de/ernaehrung-im-fokus/fokus-nachhaltigkeit/lebensmittelabfaelle-in-kita-und-schulverpflegung-vermeiden>

⁴¹ Siehe <https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung>

Anliegen geäußert, dass die Speisepläne kindgerechter gestaltet werden sollten, um den Bedürfnissen der Kinder zu entsprechen (16 Nennungen bei der Frage nach Anregungen und Anmerkungen allgemeiner Art). Dabei wird deutlich, dass es Verpflegungssituationen gibt, in denen nicht ausreichend auf die Bedürfnisse der Kinder eingegangen wird. Gleichzeitig wird hervorgehoben, dass eine eigene Frischeküche, in der für die Kinder gekocht wird, ein Qualitätsmerkmal sei, bei dem die Bedarfe der Kinder Berücksichtigung finden und darüber hinaus eine pädagogische Einbindung stattfinden könne.

Eine Auswahl von Zitaten zeigt dies:

„Wir wünschen uns Menüs, die den Bedarfen der Kinder entsprechen.“

„Es fehlt an Caterern, die auf die tatsächlichen Bedürfnisse entsprechend eingehen und preislich eine reine Bio-Qualität gewährleisten können.“

„Sättigungsbeilagen in der Grundmenge erhöhen; Soßen geschmackvoller, weniger Zusatzstoffe. (z. T. zu fest und fettig gebunden).“

„Qualität der Speisen, kindgerechtere Speisen anbieten gerade auch bei U3 Kindern.“

Konkret heißt dies, einzelne Komponenten auf dem Teller nicht zu mischen und weniger Eintöpfe oder Aufläufe anzubieten – dies scheint insbesondere bei bestimmten vegetarischen Gerichten, aber auch darüber hinaus, ein Thema zu sein:

„Mahlzeiten, die sehr gemischt sind, mehr zu trennen. Kinder mögen einfach kein Mischmasch! Dann lassen sie es lieber stehen.“

„Weniger komische Mischgerichte wie Kartoffel-Lachs-Auflauf etc.“

„Weniger Fertigprodukte, Trennung der einzelnen Bestandteile (z.B. Nudel nicht mit Soße vermischt oder Gemüse abwechselnd einzeln und nicht als Mischung immer gleich).“

Das zuletzt genannte Zitat enthält wichtige Aspekte für die Reduktion von Lebensmittelabfällen – das Eingehen auf die Bedürfnisse, Ess- und Geschmacksgewohnheiten der Kinder sowie die stete Kommunikation und enge Zusammenarbeit der Einrichtungen mit dem Cateringunternehmen.

Es geht aber auch anders, wie folgendes Zitat zeigt:

„Unser Mittagessen hat einen hohen Bio-Anteil, umfasst vorwiegend Vollkornprodukte, kein Schweinefleisch und ist sehr kindgerecht gehalten (einfache, gute Gerichte).“

Die Essensanzahl wird bei 21 % der Einrichtungen täglich an die Küche bzw. den Caterer kommuniziert, bei 39 % der Einrichtungen geschieht dies wöchentlich und bei 26 % der Einrichtungen monatlich. Eine kurzfristige Abbestellung der Mahlzeiten am selben Tag ist bei 36 % der Einrichtungen möglich, jedoch nur vereinzelt gegen Kostenerstattung (s. Abb. 17)

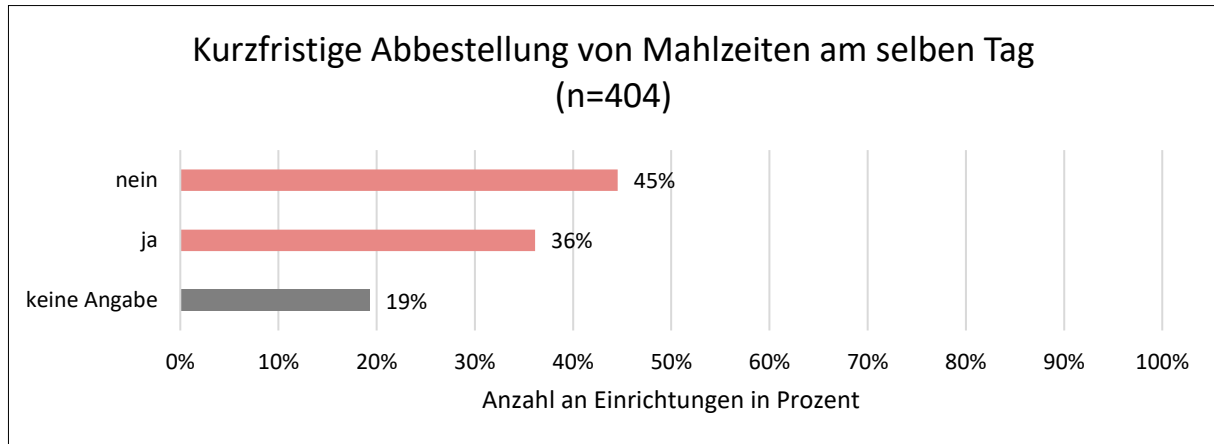


Abbildung 17: Kurzfristige Abbestellung vom Mahlzeiten am selben Tag

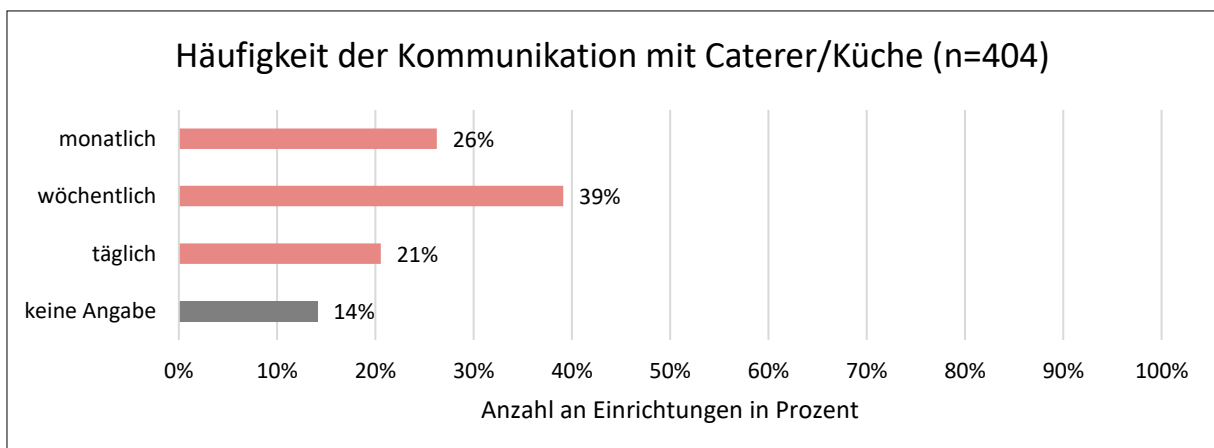


Abbildung 18: Häufigkeit der Kommunikation mit Caterer/Küche

„Wir sind gut im Gespräch mit unserem Caterer: Geben eine wöchentliche Rückmeldung über den Speiseplan, wie welches Essen und die Menge angekommen sind.“

„Wir geben dem Caterer regelmäßig Rückmeldung, wie das Essen den Kindern geschmeckt hat. Das passiert oft durch eine kurze Rückmeldung in der Essensbox bzw. einmal im Jahr differenzierter in einem Infobrief.“

Speisereste werden bei knapp zwei Dritteln der Einrichtungen entsorgt, bei 42 % der Einrichtungen wird das Essen an Eltern oder Mitarbeitende weitergegeben. Bei 15 % der Einrichtungen

werden Reste am Nachmittag oder nächsten Tag verzehrt, vereinzelt werden die Reste an ein Foodsharing⁴² abgegeben (s. Abb. 18).

Einige der Einrichtungen wünschen sich Möglichkeiten, Essensreste nicht wegwerfen zu müssen:

„Food Sharing oder die Weitergabe an das Personal/Eltern/Bedürftige sollte möglich sein.“

„Eine gerechte Verwertung der Essensreste wäre uns lieber als das Entsorgen.“

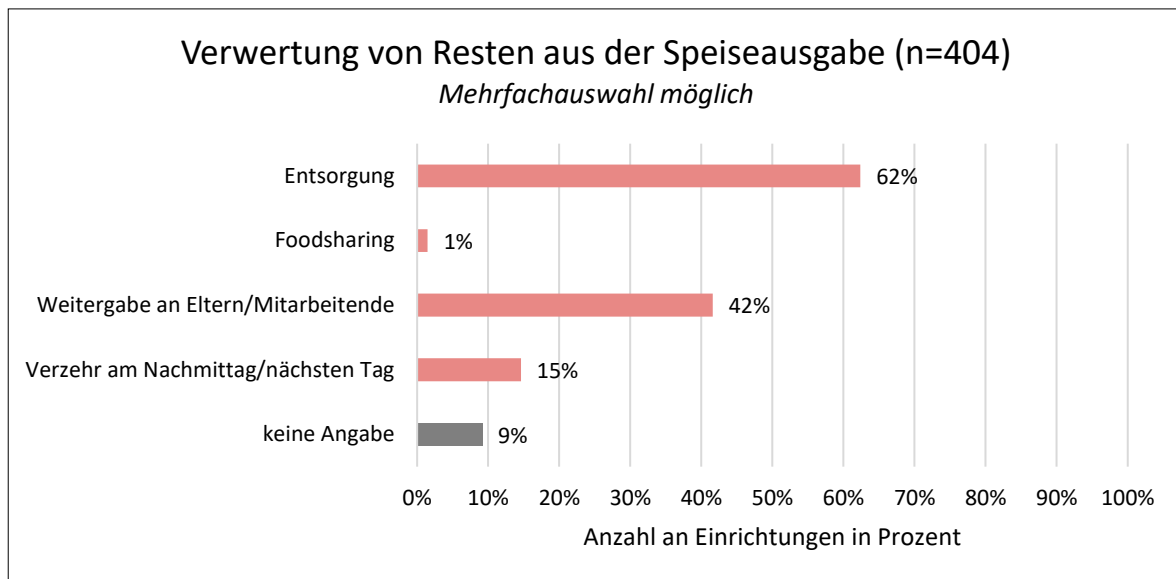


Abbildung 19: Verwertung von Resten aus der Speiseausgabe

Im Bereich von Verpackungen scheint es Potential für Veränderungen zu geben: Hier sollte verstärkt auf Lösungen gesetzt werden, die Wirtschaftskreisläufe schließen, z.B. Mehrwegverpackungen. Dies zeigen folgende Zitate:

„Die Schüttware ist in Plastikbeuteln verpackt. Hier würde ich mir eine umweltfreundlichere Lösung wünschen.“

„Belieferung mit zusätzlichen Produkten in Großgebinden wie z.B. Joghurt um Müll zu reduzieren.“

„Wir haben sehr viel Verpackungsmüll (Karton und Folie). Das würden wir gerne reduzieren.“

„[...] Milchprodukte vom Hofladen in Eimern (kaum Müll, da die Eimer zurückgenommen werden.“

„Der Caterer nimmt die Schalen, in denen das Essen geliefert und zubereitet wird, am nächsten Tag wieder mit. Die Mehrportionsschale besteht zu 90 % aus Papier und ist immer fest verschlossen - besonders hygienisch, besonders umweltfreundlich.“

⁴² Siehe <https://foodsharing.de>

4.3.6 Qualität und Frische

Convenience-Produkte sind häufig hochverarbeitete Fertigprodukte und weisen längere Transportwege auf, zum Teil handelt es sich auch um Tiefkühlware. Diese haben einen besonders großen CO₂-Fußabdruck und sind häufig weniger gesund, da mit jedem Verarbeitungsschritt der Nährstoffgehalt sinkt.⁴³

Aus den offenen Fragen wird der Wunsch deutlich, den Anteil frischer bzw. frisch zubereiteter Produkte zu erhöhen. Bei der Frage nach Verbesserungswünschen wird auch das Thema Fertigprodukte genannt:

„Wir sind sehr froh, eine eigene Küche zu haben. Sie ist für uns ein sehr gutes Qualitätsmerkmal und auch für die Kinder sehr wichtig und gut.“

„Unser Wunsch sind frischere & gesündere Gerichte; keine Fertigprodukte (Soßen etc.); Gerichte selbst auswählen können; ohne Geschmacksverstärker; am liebsten Bio und/oder regionale und saisonale Produkte.“

„Weniger Fertigprodukte.“

Ein Thema, das im Kontext von Frische und Qualität, aber auch gesunde Verpflegung zur Sprache kommt, ist der Zeitpunkt der Auslieferung des Essens. Gerade bei der Belieferung einer Einrichtung von Cateringunternehmen als ‚Cook & Hold‘ kann es zu langen Warmhaltezeiten der Mahlzeiten kommen. Gemäß dem Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg sollten Warmhaltezeiten nicht länger als drei Stunden und die Temperatur muss mindestens 65°C betragen⁴⁴. Dieses Verpflegungssystem macht es also notwendig, dass die Lieferzeiten an den Alltag in den Einrichtungen angepasst werden. Damit sind der Zeitpunkt der Essensausgabe bzw. die Anzahl der Speisen weniger flexibel.

„Wir wünschen uns eine spätere Anlieferung (Speisen werden um 9:30 Uhr angeliefert, die späteste Ausgabe ist um 12:30 Uhr.“

Jedes Verpflegungssystem hat Vor- und Nachteile.

„Durch die tiefgefrorene Ware in Schüttform und Blöckchenform, kann täglich auch die tatsächliche Menge an Essen kurzfristig zubereitet werden. Das Essen wird nicht lange warm gehalten sondern kann direkt nach Erreichen der Kerntemperatur ausgegeben werden.“

„Wir würden Cook & Chill bevorzugen, gerne natürlich auch selbst frisch gekocht.“

Auf das Thema „Frischeküche vor Ort“, das aus zahlreichen Antworten auf offenen Fragen hervorgeht, wird in 5.1 ausführlicher eingegangen.

4.3.7 Fairer Handel

Der Bezug von Produkten aus dem fairen Handel wurde in der Befragung nicht explizit abgefragt, vereinzelt wurden jedoch Punkte dazu genannt. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass

⁴³ Siehe <https://www.dge-sh.de/convenience-produkte.html#:~:text=%20Der%20Begriff%20Convenience%20Produkt%20steht,nur%20noch%20aufgew%C3%A4rmt%20werden%20m%C3%BCssen>

⁴⁴ Siehe [https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-sys-tems#:~:text=Die%20Warmverpflegung%20\(Cook%20%26%20Hold\)&text=Die%20Lebensmittelauswahl%20ist%20bei%20diesem,drei%20Stunden%20nicht%20%C3%BCberschritten%20werden.](https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/wissen/gemeinschaftsverpflegung-eine-frage-des-sys-tems#:~:text=Die%20Warmverpflegung%20(Cook%20%26%20Hold)&text=Die%20Lebensmittelauswahl%20ist%20bei%20diesem,drei%20Stunden%20nicht%20%C3%BCberschritten%20werden.)

z.B. bei Schokolade, aber auch anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus Ländern des globalen Südens, Kinderarbeit und ausbeuterische Arbeitsverhältnisse vorherrschend sind, sollten Kriterien des fairen Handelns bei dem Bezug solcher Produkte zugrunde gelegt werden. Zum Teil ist dies der Fall, wie folgende Zitate zeigen:

„Kaffee und ähnliches beziehen wir aus fairem Handel.“

„Wunsch: Ausschließlich Bio-Qualität, ausschließlich fair gehandelt.“

„Wir würden gerne mehr Bioprodukte oder faire Produkte verwenden.“

Einzelne Einrichtungen berichten, dass Produkte aus fairem Handel aus Kostengründen nicht bezogen werden können, wie z.B. in folgender Aussage:

„Ich bedauere sehr, dass aus Kostengründen nicht konsequent Lebensmittel aus fairem Handel und in Bio-Qualität angeboten werden können.“

4.4 Zufriedenheit

4.4.1 Vergleich Einrichtungsleitung/Kinder

Ein wichtiger Aspekt in der Betrachtung des Mittagessens in den Einrichtungen ist auch die Zufriedenheit mit dem Mittagessen bei Kindern, Personal und Leitung. Die vorliegenden Daten beziehen sich auf die Person, die die Umfrage beantwortet hat. Zumeist, davon ist auszugehen, waren das die Einrichtungsleitungen.

Abbildung 20 zeigt die Zufriedenheit der Kindertageseinrichtungen mit dem Verpflegungsange-

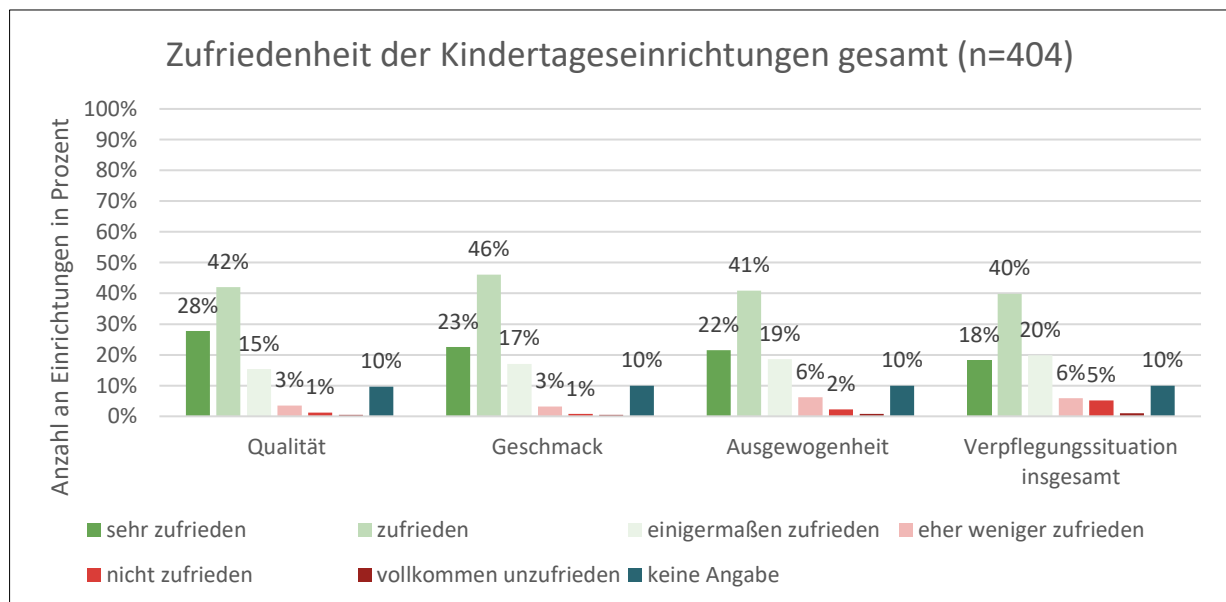


Abbildung 20: Zufriedenheit insgesamt

bot insgesamt. Knapp 60-70 % der Einrichtungen sind jeweils zufrieden (sehr zufrieden oder zufrieden) mit der Qualität, dem Geschmack und der Ausgewogenheit des Essens sowie des gesamten Verpflegungsangebots. Etwa 15-20 % der Einrichtungen sind jeweils nur einigerma-

ßen zufrieden. Etwa 6 % sind mit der Ausgewogenheit des Essens und der Verpflegungssituation insgesamt eher weniger zufrieden und etwa 5 % sind mit der Verpflegungssituation insgesamt nicht zufrieden. Nur sehr vereinzelt gab es vollkommene Unzufriedenheit.

Die Zufriedenheit der Kinder wird von den Kitaleitungen ebenso bei etwa 70 % als *zufrieden* bis *sehr zufrieden* eingeschätzt (s. Abb. 21). Etwa 14 % der Leitungen schätzen die Zufriedenheit der Kinder als *einigermaßen* zufrieden ein.

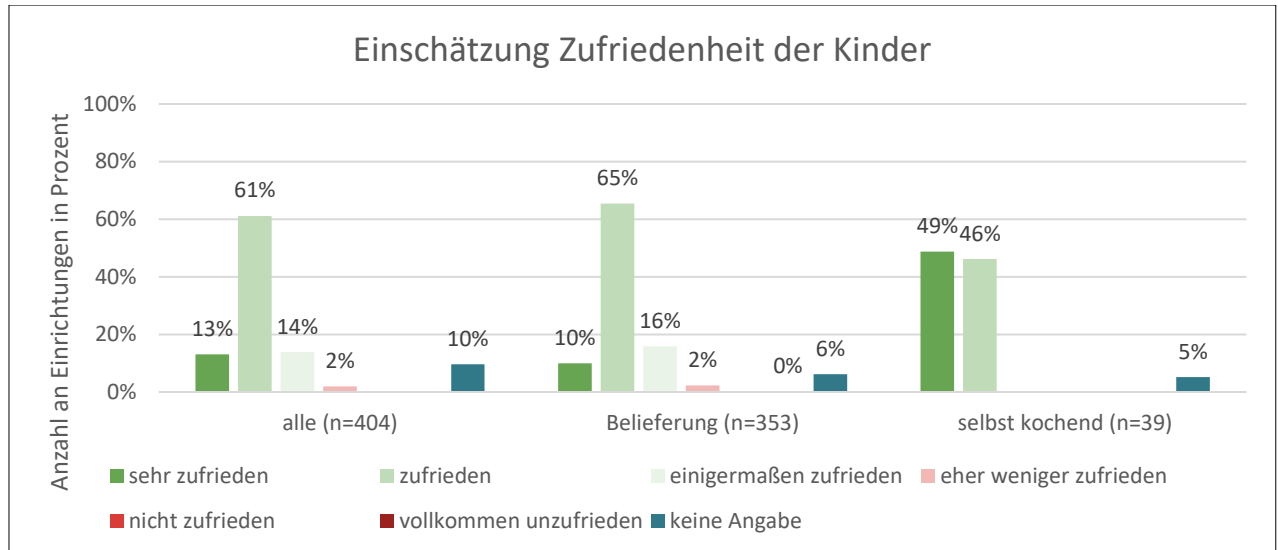


Abbildung 21: Einschätzung Zufriedenheit der Kinder

Auffallend ist der Vergleich der Zufriedenheit der Kinder bzgl. selbstkochenden und belieferten Einrichtungen. Bei den selbst kochenden Kindertageseinrichtungen wird bei knapp der Hälfte die Zufriedenheit mit sehr zufrieden angegeben, bei den belieferten sind es nur 10 %. Zudem wurden bei den selbstkochenden Kindertageseinrichtungen keine Angaben zu Unzufriedenheit gemacht.

4.4.2 Vergleich beliefert/selbstkochend

Der Vergleich von belieferten und selbstkochenden Kindertageseinrichtungen zeigt bei selbstkochende Kindertageseinrichtungen eine deutlich höhere Zufriedenheit, sowie nur sehr sparsam eine Unzufriedenheit (Abb. 22 und 23).

Bei selbstkochenden Einrichtungen wird die Zufriedenheit der Kinder als wesentlich höher ein-

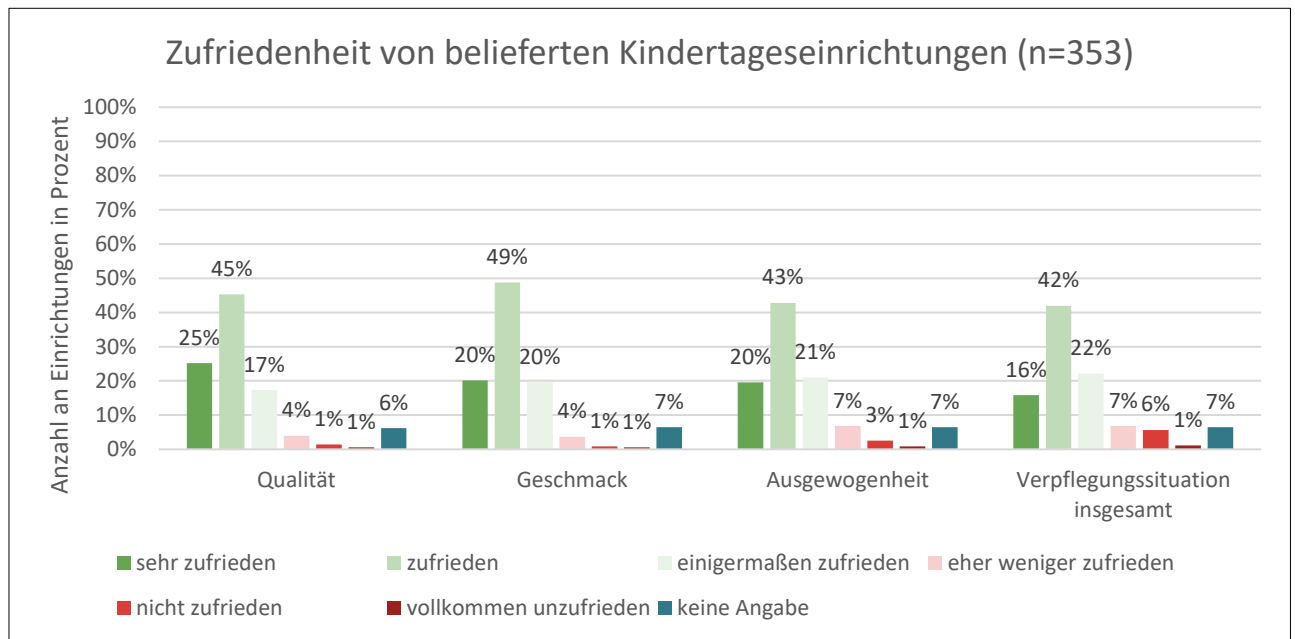


Abbildung 22: Zufriedenheit in belieferten Einrichtungen

geschätzt. Bei belieferten Einrichtungen sind nur etwa zehn Prozent sehr zufrieden, über 60% zufrieden und 16% einigermaßen zufrieden.

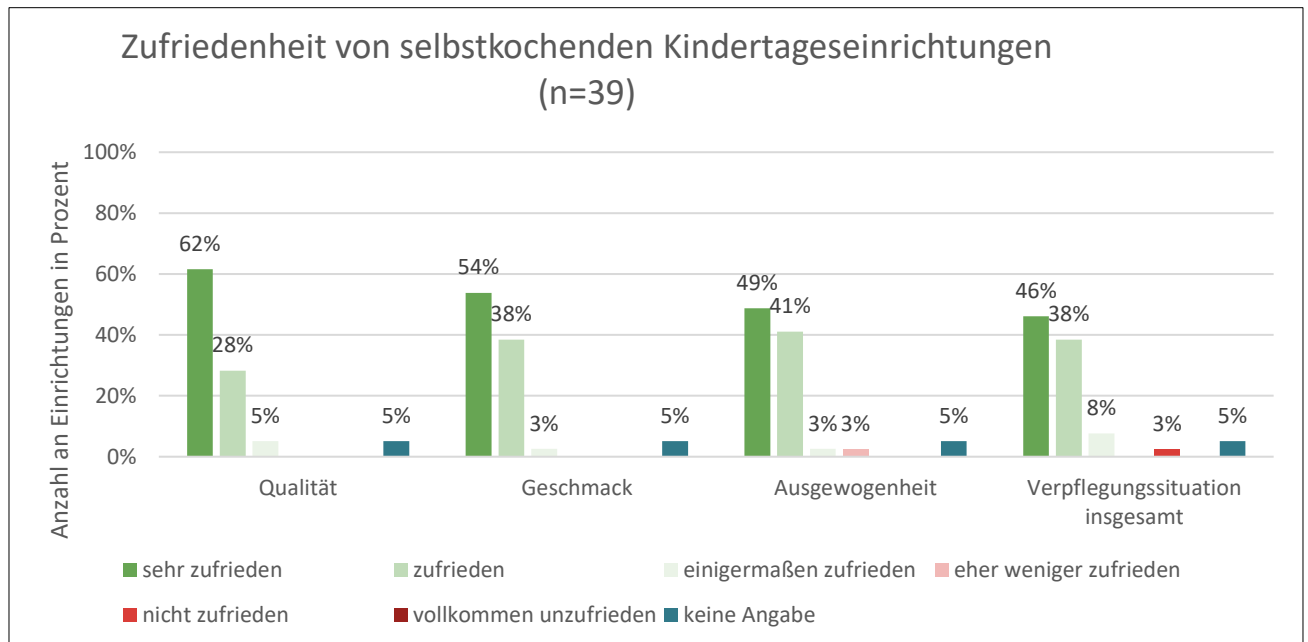


Abbildung 23: Zufriedenheit in selbstkochenden Einrichtungen

In den Antworten auf die offenen Fragen finden sich zu beiden Modellen bestätigende Aussagen:

„Unsere Kinder sind sehr zufrieden mit dem Mittagessen. Unser Koch ist für die Kinder ein ganz besonderer Mensch. Selbst Jahre später schwärmen sie noch von seinem Mittagessen.“

Auch bei der Lieferung des Mittagessens durch einen Caterer finden sich zufriedene Einrichtungsleitungen:

„Ich finde das Bestellsystem von unserem Caterer super einfach und im Alltag sehr gut praktikabel!“

4.5 Kosten und Finanzierung

„Wir sind sehr zufrieden mit unserem Essensanbieter. Allerdings ist der Preis für das Essen sehr hoch, was für manche Familien zum Problem wird. Deshalb bieten wir das warme Mittagessen auch als freiwilliges Angebot für die Familien an.“

Abbildung 24 zeigt, dass bei über der Hälfte der Einrichtungen der Elternpreis pro Mahlzeit zwischen drei und vier Euro liegt, bei knapp einem Viertel der Einrichtungen liegt er zwischen vier und fünf Euro. Bei etwa zehn Prozent der Einrichtungen sind es maximal drei Euro. Vereinzelt kostet das Mittagessen mehr als fünf Euro. Es ist zu beachten, dass es kommunal unterschiedliche Zuschussungen/Förderungen zum Mittagessen gibt. So kann es u.a. zu unterschiedlichen Elternbeiträgen kommen. Üblicherweise werden die Beiträge monatlich pauschal an die Kindertageseinrichtung/den Träger bezahlt. Teilweise muss auch in den Ferien bezahlt werden.

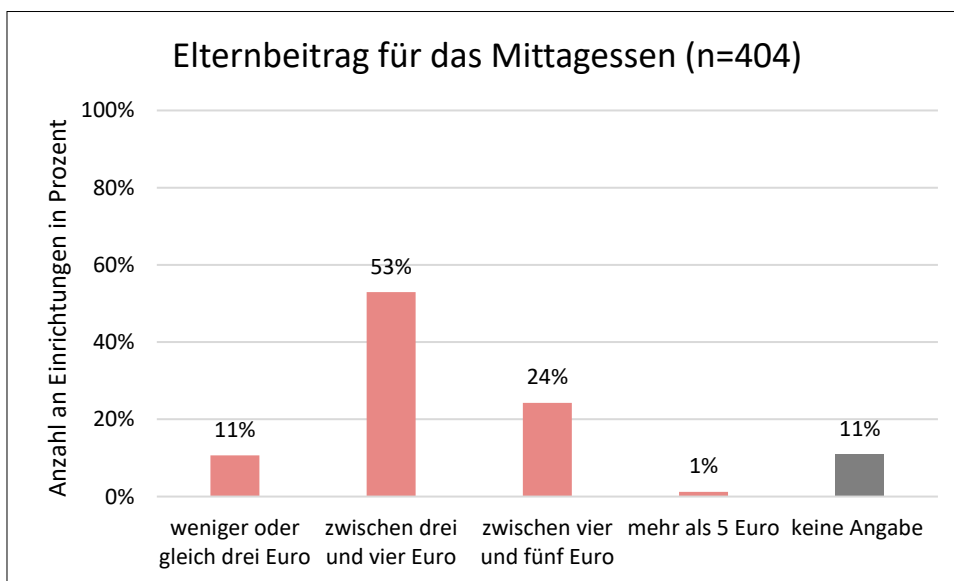


Abbildung 24: Elternbeitrag für das Mittagessen

– Für eine bessere Qualität und einem verstärkten Einsatz fairer und ökologisch produzierter Lebensmittel, aber auch frischere Zutaten ist das Budget teilweise nicht ausreichend. Folgende Zitate machen das Dilemma der Einrichtungen deutlich:

„Ich bedauere sehr, dass aus Kostengründen nicht konsequent Lebensmittel aus fairem Handel und in Bio-Qualität angeboten werden können.“

„Es ist schade, dass Einrichtungen mit Mittagessen finanziell nicht unterstützt werden. Gerade in der jetzigen Zeit, mit dieser enormen Preissteigerung bei Lebensmitteln. Die wichtigste Zeit für unsere Kinder sind die Mahlzeiten (unsere Einrichtung hat mehr als

80 % Migrationskinder). Wir bieten ebenso ein ausgewogenes Frühstück an, damit alle Kinder einen guten und gesunden Start in den Tag haben. Das Mittagessen ist für die Kinder zu einer Genusszeit geworden und wird manchmal bis zu einer Stunde ausgedehnt. Manche Kinder erfahren bei uns, was Essen eigentlich bedeutet und wie gut eine Tischgemeinschaft sein kann.“

In einzelnen Antworten wird betont, dass je nach Einzugsgebiet der Kinder das Mittagessen in den Kindertageseinrichtungen einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit leistet, da es häufig das einzige warme Essen am Tag bleibt und auch sozio-kulturelle Aspekte von Essen in der Gemeinschaft in der Kindertageseinrichtungen erlernt werden.

„Wünschenswert wäre eine Haushaltshilfe, die sich um alle Abläufe die das Mittagessen betreffend kümmert. Außerdem wäre es gut, auch im Hinblick auf Chancengleichheit, wenn wir zum Mittagessen Rohkost, kostenloses Obst etc. anbieten könnten. Dies würde auch die Haushaltshilfe zubereiten.“

Die Antworten auf die offenen Fragen zeigen ebenfalls, dass es eine Kostenfrage ist, wie das Essensangebot in der Kindertageseinrichtung gestaltet ist. Genannt wird auch die Forderung aus kirchlicher Verantwortung das Essen in den Kindertageseinrichtungen stärker zu subventionieren:

„Ich finde das Anliegen nach mehr Nachhaltigkeit persönlich wunderbar. Habe im täglichen Alltag jedoch Beschränkungen durch das gesetzte Budget. Gerne würde ich alle Lebensmittel besonders Milch und Nachmittags-Obst für die Kinder in Bio-Qualität kaufen, wüsste aber nicht wo ich das einsparen soll...; So bleibt es bis jetzt beim Fair Trade-Schoko-Nikolaus im Dezember :-)"

„Die Gerichte sind unterschiedlich teuer. Deswegen werden die Gerichte ausgewählt welche am günstigsten sind. Fisch können wir deswegen nicht mehr anbieten.“

„Meinung der Küchenleitung: Da die Ernährung eine wichtige Rolle beim Heranwachsen spielt, würde ich es als zwingend notwendig erachten, dass die Kirche das Essen subventioniert und nicht immer die Kosten kritisiert werden. Dann könnten wir auch nach Ihrem Vorwort handeln und bio-fair und nachhaltig kochen.“

„Nachhaltigkeit hat ihren Preis, das müssen Träger auch unterstützen wollen. Die Dringlichkeit sehe ich gegeben.“

4.6 Ausstattung

Die Abfrage bzgl. der Ausstattung der Küchen in den Kindertageseinrichtungen wurde zwar erhoben, aber an dieser Stelle statistisch aus Kapazitätsgründen nicht ausgewertet.

4.7 Personal

Deutlich wird anhand verschiedener Aussagen auf die offenen Fragen, dass die hauswirtschaftliche Betreuung (Umfüllen, Erwärmen, Ausgeben) des Mittagessens durch pädagogisches Personal ohne Hauswirtschaftskräfte zu Lasten der Fachkräfte geht. Diese sollten aus Sicht der Kindertageseinrichtungen keine Hauswirtschaftsaufgaben übernehmen müssen, um so die Zeit für pädagogische Aufgaben aufwenden zu können. Der Mangel an Personal in der Hauswirtschaft oder deren Finanzierung kann zu weniger gelungenen Essenssituationen führen.

„Die Verpflegung ist ein Teil im Tagesablauf, welcher viel Zeit und Aufwand braucht. Es soll Mittagessen in familiärer Atmosphäre täglich stattfinden, was bei 50 Kindern nicht machbar ist. Die Mittagessenssituation im GT ÜB Bereich ist sehr laut und umtriebig. Wir haben schon viele Methoden und Strukturen erprobt. Es scheitert meistens am Hauswirtschaftspersonal, da die Stunden dafür zu wenig sind. Wir müssen unsere Essensgruppen im 45 min Takt durchziehen, damit die HW-Kraft pünktlich fertig ist.“

„Generell finden wir es gut nachhaltige Verpflegung in Kindergärten anzubieten. Die Essensversorgung sollte jedoch nicht zu Lasten des pädagogischen Personals gehen.“

„Da sich eine Fachkraft um die Zubereitung des Essens kümmern muss, ist diese in dieser Zeit aus dem Gruppengeschehen raus, was nicht immer in den Alltag passt.“

„Bei Personalausfall in der Küche muss das päd. Personal die Zubereitung des Essens und den Küchendienst übernehmen, was uns oft vor große Herausforderungen stellt, vor allem wenn auch Personal im päd. Bereich fehlt.“

„Aufgrund der großen Nachfrage an warmem Mittagessen besteht die Gefahr, dass die Rahmenbedingungen keine pädagogisch hochwertige Gestaltung der sensiblen Situation zulassen. Daher wünschen wir uns für das warme Mittagsangebot entsprechend mehr Personal zur Begleitung.“

Gleichzeitig zeigen verschiedene Aussagen aber auch, dass sowohl Geschmack als auch Nachhaltigkeit stark vom Küchenpersonal abhängig sind – natürlich bezogen auf die Einrichtungen, in denen frisch gekocht wird. So kommen auch derartige – erfreuliche – Aussagen zustande:

„Unsere Köchin ist ein Vorbild an Nachhaltigkeit und Verwertbarkeit. Wir lieben ihre Küche und den Kindern fällt das Umstellen auf den Schulcaterer sehr schwer.“

5 Exemplarische Aussagen zu Best Practice und Herausforderungen

Auf Basis der offenen Fragen mit Möglichkeit der schriftlichen Antwort haben sich Best Practice-Aussagen ergeben, die hier nach häufig genannten Themen sortiert und zusammengefasst wurden.

5.1 Frischeküche mit eigener Hauswirtschaft

Nicht nur bei der Zufriedenheit der Antwortenden und Kindern, sondern auch bei anderen untersuchten Aspekten findet sich häufig die Aussage, dass eine Frischeküche (vor Ort wird frisch gekocht) Kindertageseinrichtungen Vorteile biete.

Der Einbezug der Kinder sei eher möglich, wenn in der Kindertageseinrichtung direkt gekocht wird und damit ganzheitliches Lernen zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Essenszubereitung ganz praktisch möglich sei. Gleichzeitig können Bedürfnisse der Kinder besser berücksichtigt werden und die Einrichtung kann in Zusammenarbeit mit dem Küchenpersonal die Ausgewogenheit der Verpflegung besser gestalten. Frische, saisonale und regionale Zutaten kommen zum Einsatz und tragen zu einer höheren Zufriedenheit der Kinder und der Einrichtungsleitung/Beschäftigten bei. Dies führt wiederum dazu, dass weniger Speiseabfälle anfallen bzw. diese in Teilen weiterverwertet werden können. Dies zeigen die folgenden Zitate:

„Wir haben durch das täglich frische Zubereiten der Speisen so gut wie keinen Abfall; außer das, was die Kinder nicht aufessen.“

„Wenn wir montags selbst kochen, achten wir sehr auf ausgewogene, saisonale Dinge.“

„Sind sehr zufrieden mit dem Essenskonzept. Da die Köchin sehr gut und geschmackvoll kocht sind die Essplätze sehr begehrt. Aus Platzgründen können wir nur 20 Essplätze zur Verfügung stellen.“

„Es gibt nichts Besseres, als dass die Kinder in der Kita komplett versorgt werden. In unserer Kita gibt es nicht nur selbst gekochtes Mittagessen, sondern auch für alle Kinder jeden Tag ein Frühstücksbuffet; Täglich wechselnd. Auch bei Ausflügen werden unsere Kinder von uns verpflegt.“

„Gerne möchte ich die Hauswirtschafterin im Haus erhalten, sowie auch die eigene Zubereitung im Haus. Wir können uns besser auf die Bedarfe der Kinder einstellen. Die Essensmenge kann besser reguliert werden, wie mit Catering.“

„Unsere zwei Köchinnen achten auf eine ausgewogene Zusammensetzung (Fleisch, Fisch, Beilagen etc.) des wöchentlichen Essensplanes. Sie haben an Fortbildungen zum Thema Essen in Kitas teilgenommen. Sie bringen immer wieder neue Ideen in die Speisepläne mit ein. Die Kinder sind sehr zufrieden.“

„Eine Frischküche vor Ort ist durch nichts zu ersetzen! Die Qualität und Frische des Essens ist von einer Lieferküche nicht leistbar. Direkte Abstimmung auf die Bedürfnisse der Kinder möglich. Extras für die ganz Kleinen oder Allergiker kann kurzfristig entsprochen werden. Kinder erleben die Verarbeitung von Lebensmittel und können auch mal mithelfen.“

„Unser Traum wäre es, dass man so viele Hauswirtschaftsstunden hätte, dass täglich oder zumindest die meiste Zeit selbst gekocht werden würde. Man könnte die Kinder mit einbeziehen und es hätte mehr pädagogische Wirkung! Im Kindergarten riecht es jeden Montag herrlich, wenn wir selber kochen!“

Dies spiegelt sich auch in den Wünschen der Einrichtungen, in denen bisher nicht selbstgekocht wird, wider.

Dazu gibt es insgesamt 28 Nennungen, wie beispielsweise die folgende Auswahl von Antworten zeigt:

„Frisch gekochtes Essen mit Vitaminen und Mineralstoffen wäre für das Wachstum und die gesunde Entwicklung der Kinder wichtig.“

„Kochen mit einer eingestellten Küchenkraft< Mit Kinderbeteiligung.“

„Einen eigenen Kita-Koch haben!“

„Wenn es möglich wäre, hätten wir gerne, dass in der Einrichtung frisch gekocht wird.“

„Schön wäre es, wenn die Lebensmittelherstellung in der Kita erfolgen könnte. Dies ist jedoch an einen hohen Personalbedarf gebunden, denn auch bei Urlaub und Krankheit muss diese vertreten werden. Nahrungsmittel im Laden kaufen und anschließend zubereiten, dies sehe ich als Nachhaltig und eine Wertevermittlung für die Kinder.“

„Mein Optimalwunsch wäre die Essenszubereitung direkt in der Kita mit einer ausgebildeten Köchin. Kinder sollten dann bei der Zusammenstellung des Speiseplans mitbestimmen dürfen. Eine duftende Küche hätte einen deutlichen Mehrwert.“

„Wenn mehr Personal vorhanden wäre und die Küche es zulassen würde (ist nicht für das eigene Kochen zugelassen) würden wir gerne mehr Essen selbst kochen/ zubereiten.“

„Frisch zubereitetes Essen in Bio-Qualität. Die Kinder bei der Zubereitung des Essens beteiligen Eine Hauswirtschaftskraft, die das Essen frisch kocht und alles rund ums Essen erledigt: Tisch decken, abräumen und das dreckige Geschirr reinigen.“

Aus Sicht der Befragung ist es also zu unterstützen, Küchen von Kindertageseinrichtungen, in denen frisch gekocht wird, zu erhalten und ggf. zu prüfen, wo sich Küchen einrichten oder wieder aktivieren lassen können – vorausgesetzt, dies ist finanzierbar und das entsprechende Personal vorhanden bzw. zu gewinnen. Beim Um- oder Neubau von Einrichtungen sollte dieser Aspekt berücksichtigt werden.

Gleichzeitig bedeutet dies nicht, dass die Situation mit externen Cateringunternehmen nicht gleichermaßen positiv sein kann, wenn die Voraussetzungen stimmen. Zumal der Personalbedarf bei selbstkochenden Kindertageseinrichtungen gedeckt werden muss. Personalbedarf ist jedoch auch vorhanden, wenn „nur“ aufgewärmt, geschöpft und gereinigt werden muss.

Eine Idee, sich als katholische Einrichtungen zusammenzutun, um die Qualität der Verpflegung beeinflussen zu können, drückt sich u.a. in folgenden Zitaten aus:

„Es wäre schön, wenn es möglich wäre für die katholischen Einrichtungen einen Caterer zu haben, der frisch und ausgewogen kocht.“

„Unser größter Wunsch wäre ein Koch vor Ort, der frisch kocht - bzw. toll wäre es, wenn eine Großküche in Karlsruhe für alle katholischen Kindergärten kochen würde und dies flächendeckend abdeckt“.

Dies können sich die Befragten überregional oder auch regional vorstellen, wie obige Aussagen zeigen.

5.2 Partizipation und pädagogischer Ansatz

Ein Thema, das immer wieder im Rahmen der offenen Fragen genannt wird, ist die Verknüpfung von Verpflegung mit der pädagogischen Arbeit – im Sinne des Whole Institution Approach⁴⁵ aus der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE):

„Verpflegungsqualität und Ernährungsbildung müssen Hand in Hand gehen“.

*„Wir achten bei unseren pädagogischen Angeboten stets auf gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit. Durch die sehr guten Kontakte zu Eltern und Kooperationspartnern nutzen wir gern die Möglichkeiten, die sich in unserem kleinen Dorf ergeben. Wir haben eine Kooperation mit einem Bauernhof, die Kinder haben fast alle auch privat viele Bezugspunkte zu Gärten, Wiesen und Feldern. Unser Leitgedanke *Meine Welt, meine Umwelt unsere Schöpfung* findet in allen nur möglichen Angeboten Anknüpfungspunkte.“*

„Küche in die Kita integriert. Kinder haben die Möglichkeit mit der Köchin in direkten Kontakt zu treten. Wünsche zu äußern, und auch mal zuzusehen. Lebensmittel werden zum Teil vom Hofladen vor Ort besorgt.“

Die Einbindung der Essenszubereitung in den pädagogischen Alltag wurde bei der Frage nach den Wünschen sechsmal genannt, wie z.B. folgende Zitate belegen:

„Selbstständiges Kochen in der Einrichtung, Kinder sollen mit einbezogen werden.; Gemeinsames einkaufen, bei der Zubereitung helfen. Da in den Einrichtungen sehr viel Migrationskinder sind finde ich es gut wenn die Kinder die Lebensmittel sehen und es lernen zu benennen. Natürlich muss hierzu hauswirtschaftliches Personal, Koch /in eingestellt werden. Das Essen gehört auch zur alltagsintegrierten Sprachförderung.“

„Kochen mit einer eingestellten Küchenkraft. Mit Kinderbeteiligung.“

„Küche in die Kita integriert. Kinder haben die Möglichkeit mit der Köchin in direkten Kontakt zu treten. Wünsche zu äußern, und auch mal zu sehen.“

Partizipation der Kinder ist aber auch beim Bezug von Essen über Cateringunternehmen möglich, wie folgende Zitate zeigen:

„Kinder werden bei der Essensbestellung partizipativ mit einbezogen.“

„Wir sind mit unserem Essensanbieter aber vollkommen zufrieden, Reklamationen werden umgehend bearbeitet, Kontakt ist sehr gut, mit den Listen können wir gut die Kinder abfragen was sie wollen. Lieferung klappt immer hervorragend.“

⁴⁵ [Whole Institution Approach – der ganzheitliche BNE-Ansatz - BNE-Portal Kampagne](#): „Lernorte entfalten ihre volle Innovationskraft, wenn sie ganzheitlich arbeiten – das heißt Nachhaltigkeit als ganze Institution rundum in den Blick nehmen. Der Lernort orientiert die Bewirtschaftung der eigenen Institution an Prinzipien der Nachhaltigkeit, indem beispielsweise Lernende, Lehrende und Verwaltungsmitarbeitende bewusst mit Energie und Ressourcen umgehen, einen Schulgarten pflegen oder für die Verpflegung regionale und fair erzeugte Bio-Produkte bevorzugen“.

5.3 Ausgewogenheit, Gesundheit und Bedürfnisse der Kinder

Zusammenfassend können bzgl. der Berücksichtigung von Kinderbedürfnissen folgende Empfehlungen aus den Antworten auf die offenen Fragen aufgegriffen werden:

- Portionsgrößen sollten den Bedarfen angepasst werden. Dazu ist verstärkte Kommunikation mit dem Cateringunternehmen nötig.
- Komponenten – auch bzw. insbesondere bei vegetarischen Gerichten – trennen, Angebot von Aufläufen, Eintöpfen, gemischten Pfannen reduzieren.

„Das Essen ist getrennt, bei einem Chilli con Carne gibt es bspw. Bohnen und Mais gesondert, jeder kann sich mischen, was gemocht wird.“

- Weniger gemischte Salate, mehr Rohkostangebot.

„Wir geben zu der warmen Mahlzeit jeden Tag frisches Gemüse oder Obst. Hier achten wir auf Bio Qualität.“

„Unser Essen ist nicht speziell an Kinder gerichtet. Wir haben Möglichkeiten die Gerichte geringfügig zu verändern.; Das Essen erfüllt eher den Sättigungszweck als Genuss.“

- Wunsch nach mehr Vielfalt nachgehen und kindgerechte Speisen appetitlich präsentieren.

„Mehr Vielfalt, appetitlichere Anbietungsform“

„Frischere & gesündere Gerichte; keine Fertigprodukte (Soßen etc.); Gerichte selbst auswählen können; ohne Geschmacksverstärker; am liebsten Bio und/oder regionale und saisonale Produkte“

„Abwechslungsreicher, kürzere Warmhaltungszeiten; zuckerärmerer Nachtisch; mehr Bio, saisonaler und regionaler.“

- Um Speiseabfälle zu reduzieren, ist ein kindgerechtes, aber auch gesundes Mittagessensangebot hilfreich.

6 Erkenntnisse, Ausblick und Angebote

6.1 Zentrale Erkenntnisse

Die zentralen Erkenntnisse beziehen sich auf die unter 5.3 genannten Kriterien sowie die Best Practice-Aussagen, die unter Abschnitt 5 zusammengefasst sind:

- Die **pädagogische Einbindung** der Mittagsverpflegung in den Alltag der Kindertageseinrichtungen ist ein Baustein in der nachhaltigen Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung und der Ausbildung von Ernährungsgewohnheiten von Kindern. Diese steht und fällt mit der Personalausstattung in der Küche vor Ort oder aber mit den Hauswirtschaftskräften in der Kindertageseinrichtung.
- Eine **Frischküche** in der Kindertageseinrichtung ist laut den Umfrageergebnissen eine gute Möglichkeit, gesundes Essen, Nachhaltigkeit und pädagogisches Arbeiten in Einklang zu bringen und geht mit höherer Zufriedenheit, verstärkter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Kinder, sowie vermutlich reduzierter Lebensmittelverschwendung einher.
- **Zertifizierungen** wie eine Beki- oder DGE-Zertifizierung werden nur bei einem geringen Anteil von Einrichtungen angegeben, eine Bio-Zertifizierung geben etwa 20 % an.
- Über den **Bioanteil** kann keine verlässliche Aussage getroffen werden. Es ist dennoch davon auszugehen, dass bei über der Hälfte der Einrichtungen der Bioanteil bei unter 30 % liegt. Eine Erhöhung des Bioanteils ist der am meisten genannte Wunsch. Hier wird der Kostenfaktor als größter Hinderungsgrund genannt.
- Fleisch wird bei dem größten Teil der Einrichtungen ein- bis zweimal pro Woche angeboten, Fisch einmal pro Woche. In immerhin 14 Prozent der Einrichtungen gibt es drei bis vier Mal pro Woche Fleisch. Teilweise gibt es den Wunsch nach mehr **vegetarischem Essen**.
- Vielfach gibt es den Wunsch nach einem größeren Anteil von **regionalem und saisonalem Obst und Gemüse**, zudem ist frisches und vielfältiges/abwechslungsreiches Essen, sowie Qualität für viele Einrichtungen ein wichtiger Faktor.
- Ein kostenneutraler Hebel die Gemeinschaftsverpflegung in einer Einrichtung nachhaltiger zu gestalten ist die **Reduktion von Speiseabfällen** durch gute Kommunikation mit dem Cateringunternehmen.
- **Vielfach gibt es den Wunsch nach einer kindgerechteren Gestaltung der Verpflegung**. Das betrifft insbesondere auch die vegetarischen Speiseangebote – weniger „Mischmasch“, mehr getrennte Komponenten.
- Nicht nur die Notwendigkeit der Reduktion von Speiseabfällen ist in der Befragung augenscheinlich geworden, auch das Einsparen von Verpackungsmüll bei der Essenslieferung wurde als Thema genannt.
- Viele Einrichtungen wünschen sich ein gesünderes und nachhaltigeres Speiseangebot, das aus unterschiedlichen Gründen bisher nicht überall realisiert werden konnte. Ein wesentlicher Faktor dabei sind die Kosten.

Erkenntnisse auf struktureller Ebene:

- Schätzungsweise werden über 5 Millionen Mittagessen pro Jahr in den Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese verzehrt.

- Der größte Anteil der Kindertageseinrichtungen wird über Cateringunternehmen oder andere Einrichtungen beliefert. Etwa 10 % der Einrichtungen kochen über eine Frischküche direkt vor Ort. Vereinzelt gibt es Mischformen.
- Das mit am Abstand am häufigsten genutzte Verpflegungssystem ist eine Anlieferung über ‚cook and hold‘. Eine tägliche Belieferung ist am häufigsten.

6.2 Ausblick und Angebote

Die ersten Ergebnisse der Befragung wurden bereits in den Fachkonferenzen der Kindergarten-geschäftsführungen am 25.10.23 in der Katholischen Akademie in Freiburg sowie online am 08.11.23 im Bildungshaus St. Bernhard in Rastatt vorgestellt. Die Kommunikation der Ergebnisse an die interessierten Einrichtungen erfolgte am 18.04.24 in Form einer Videokonferenz.

Außerdem werden die Ergebnisse im Rahmen der Kindergartenkonferenz im Juni 2024 vorgestellt und diskutiert.

Bereits im Rahmen der Fachkonferenzen wurde das Angebot gemacht, auf Wunsch, den Verrechnungsstellen und Gesamtkirchengemeinden für ihre jeweiligen Kindertageseinrichtungen die Datensätze zur Verfügung zu stellen.

Dies wurde zum Zeitpunkt der Berichterstellung insgesamt von vier Verrechnungsstellen bzw. Gesamtkirchengemeinden in Anspruch genommen. Dabei besteht auch das Angebot, die Ergebnisse gemeinsam zu besprechen und Ideen zu entwickeln, wie mit diesen umgegangen werden kann. Im Bereich einer Verrechnungsstelle wurde bereits eine Kooperation im Rahmen der Bio-Musterregion⁴⁶ mit einem Cateringunternehmen, das mehrere katholische Kindertageseinrichtungen beliefert, angebahnt.

Gleichermaßen bauen wir derzeit einen E-Mail-Verteiler auf, über welchen Fördermöglichkeiten, Veranstaltungsangebote, Beratungsformate sowie Publikationen zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung weitergegeben werden sollen.

Insgesamt besteht die Möglichkeit, sich von Seiten der Diözesanstelle für Schöpfung und Umwelt/Referat Fair Trade-Diözese beraten zu lassen – sei es zur Entwicklung von Nachhaltigkeitskriterien für die Leistungsbeschreibungen bzw. die Ausschreibungen der Mittagsverpflegung oder auch bezogen auf Kooperationsmöglichkeiten oder Förderlinien, die es derzeit in dem Bereich gibt.

Ein Angebot und gleichermaßen eine Empfehlung, welche völlig unabhängig von der Befragung für die Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese Freiburg schon seit 2018 besteht, ist die Einladung sich der diözesanen Initiative *fair.nah.logisch*. anzuschließen, um erste oder weitere Schritte in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen. Einige wenige Kindertageseinrichtungen sind bereits Teil der Initiative und setzen die Ziele zum öko-fairen Einkauf und der nachhaltigen Beschaffung bei sich um.

⁴⁶ Siehe <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-musterregionen>

7 Weiterführende Informationen (Links)

BeKi <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/kinderernaehrung/beki-zertifikat>

Bio für alle / Bio Bitte <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/>

Bio-Musterregionen Baden-Württemberg <https://biomusterregionen-bw.de>

Biospeiseplan <https://biospeiseplan.de/>

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft <https://www.bmel.de/Shared-Docs/Pressemitteilungen/DE/2023/044-bio-ahv-kennzeichen.html>

DGE www.dge.de

Ernährungsrat Freiburg <https://ernaehrungsrat-freiburg.de>

Ernährungsrat Heidelberg <https://ernaehrungsrat-heidelberg.de/>

<https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-ausser-haus-verpflegung.html>

Informationsportal Ökolandbau <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/>

KaWert Karlsruhe https://www.foodcircle-karlsruhe.de/blog_KAWERT.html

Landeszentrum für Ernährung <https://landeszentrum-bw.de/>

8 Quellenverzeichnis

- Bundesministerium der Justiz, Bundesamt für Justiz, Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen [Bio-AHVV - nichtamtliches Inhaltsverzeichnis \(gesetze-im-internet.de\)](#)
- Bundesministerium für Bildung und Forschung, Whole Institution Approach – der ganzheitliche BNE-Ansatz [Whole Institution Approach – der ganzheitliche BNE-Ansatz - BNE-Portal Kampagne](#)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (17.01.2024) Gutes Essen für Deutschland – Ernährungsstrategie der Bundesregierung. <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.html>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2024): Kabinett verabschiedet Ernährungsstrategie der Bundesregierung: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2024/005-ernaehrungsstrategie.html>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, 21. Juni 2023 [BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren](#)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Mehr Bio in Restaurants, Kantinen und Mensen – so unterstützt das BMEL gute Außer-Haus-Verpflegung, 16. Aug. 2023 [BMEL - Ökologischer Landbau - Mehr Bio in Restaurants, Kantinen und Mensen – so unterstützt das BMEL gute Außer-Haus-Verpflegung](#)
- Bundesweite Strategie zu gut für die Tonne, Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung [Außer-Haus-Verpflegung - Zu gut für die Tonne \(zugut fuer dietonne.de\)](#)
- Bundeszentrum für Ernährung, Lebensmittelabfälle in Kita- und Schulverpflegung vermeiden [Lebensmittelabfälle in Kita- und Schulverpflegung vermeiden- BZFE](#)
- Bundeszentrum für Ernährung, Planetary Health Diet – Strategie für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>
- Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg e.V., Frühkindliche Bildung / Tageseinrichtungen für Kinder [Frühkindliche Bildung / Tageseinrichtungen für Kinder \(caritas.de\)](#)
- Crippa, M., Solazzo, E. et al (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, vol. 2, pp.198-209, <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Checklisten DGE-Zertifizierung [Checklisten DGE-Zertifizierung | DGE](#)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., DGE-Qualitätsstandards [DGE-Qualitätsstandards | DGE](#)
- Deutscher Bundestag, Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ überreicht sein Bürgergutachten, Dienstag, 20. Februar 2024 [Deutscher Bundestag - Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ überreicht sein Bürgergutachten](#)
- Erzdiözese Freiburg, Diözesane Leitlinien [Diözesane Leitlinien \(ebfr.de\)](#)
- Erzdiözese Freiburg, Diözesanstrategie, 05.06.2022 [Diözesanstrategie \(ebfr.de\)](#)
- foodsharing ist und bleibt kostenfrei [foodsharing | Rette mit!](#)
- Foodsharing, Gemeinsam für mehr Lebensmittelwertschätzung gemeinschaftlich, nachhaltig & wertschätzend
- Hauk sieht GV als Rückgrat für Bio-Ausbau, in: gv praxis (05.12.23), <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/ba-wue-tagung-bio-gemeinsam-geniessen-gemeinschaftsverpflegung-als-rueckgrat-fuer-bio-ausbau-58047>
<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/kitaverpflegung-und-schulverpflegung>
<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-musterregionen>
- Landeszentrum für Ernährung (2024), Bevorzugen Sie regionale Bio-Lebensmittel – regionale Lieferketten unterstützen die lokale Landwirtschaft: <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/bio-regionale-saisonale-lebensmittel?QUERYSTRING=bio>
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg, Gemeinschaftsverpflegung – eine Frage des Systems, 06/2020 [Gemeinschaftsverpflegung – eine Frage des Systems - Landeszentrum für Ernährung \(landeszentrum-bw.de\)](#)
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg, Gutes Essen in der Kita – Was ist wichtig? 04/2020 [Gutes Essen in der Kita – Was ist wichtig? - Landeszentrum für Ernährung \(landeszentrum-bw.de\)](#)
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg, Kita- und Schulverpflegung [Kita und Schule - Landeszentrum für Ernährung \(landeszentrum-bw.de\)](#)
- Landeszentrum für Ernährung, Das BeKi-Zertifikat für ernährungsbewusste Kitas [BeKi-Zertifikat - Landeszentrum für Ernährung \(landeszentrum-bw.de\)](#)
- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg [Bio-Musterregionen: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg \(baden-wuerttemberg.de\)](#)

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Gemeinschaftsverpflegung [Gemeinschaftsverpflegung: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg \(baden-wuerttemberg.de\)](#)

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, Ernährungsbildung in der Kita, 19.07.2023 [Ernährungsbildung in der Kita - Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule \(nqz.de\)](#)

Ökolandbau.de Das Informationsportal [Das Informationsportal zum ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel \(oekolandbau.de\)](#)

Papst Franziskus: Enzyklika Laudato si' über die Sorge für das gemeinsame Haus (24. Mai 2015), 159: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz (Hg.): Verlautbarungen des Apostolischen Stuhls Nr. 202 (4., korrigierte Auflage, Bonn 2018). [Laudato si' \(24. Mai 2015\) | Franziskus \(vatican.va\)](#)

Quack, D. Teufel, J. (2020). Politikempfehlungen für eine nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsverpflegung. Öko-Institut Working Paper 5/2020. [LINK](#)

Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz (Hg.): Vom Wert der Vielfalt. Biodiversität als Bewährungsprobe der Schöpfungsverantwortung. Arbeitshilfe Nr. 323. https://www.dbk-shop.de/media/files_public/bff88a40911134184ed877ce5f5bf8bf/DBK_5323.pdf

[Umweltbundesamt \(25.07.2023\). Klimafreundliche Ernährung: fleischreduziert, vegetarisch oder vegan. https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/klima-umweltfreundliche-ernaehrung#so-ernaehren-sie-sich-nachhaltig-und-gesund](#)

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern (2023): Essensausgabe - von der Küche auf den Tisch: [Essensausgabe - von der Küche auf den Tisch \(bayern.de\)](#)