

<https://agrarbericht.bayern.de/ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung.html>

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Die GV bietet ein enormes Potenzial, um Menschen eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise zu ermöglichen, angefangen von der Kitaverpflegung über die Schulverpflegung und Betriebsgastronomie bis hin zur Verpflegung in Pflegeeinrichtungen.

GV in Bayern

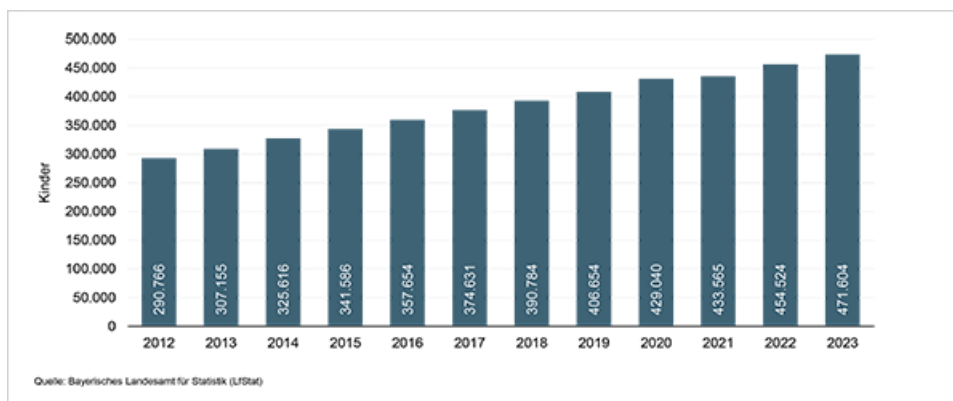
Allein 10 233 Kindertageseinrichtungen, 2 635 Ganztagschulen, 1 442 Pflegeheime für ältere Menschen, 353 Krankenhäuser und 235 Rehabilitationseinrichtungen bieten in Bayern GV an. Diese rd. 15 500 Einrichtungen ermöglichen täglich die Chance auf den Genuss eines gesunden und nachhaltigen Essens gemeinsam mit Mitschülern, Heimbewohnern und Kollegen.

Hinzu kommen noch Behörden- und Betriebsrestaurants, Akademien, Tagungshäuser, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, Justizvollzugsanstalten sowie Mensen und Schulen, die nicht ganztags geführt werden, aber dennoch Mittagessen anbieten.

Gute Verpflegung für Kinder und Jugendliche ist von besonderer Bedeutung, da sie die Zukunft des Landes mitgestalten und die Zahl der Kinder in Betreuungseinrichtungen enorm gestiegen ist. Durch den steten Ausbau von ganztägigen Betreuungseinrichtungen verlagern sich sowohl die Zwischenmahlzeiten als auch die Mittagsmahlzeiten immer mehr von der Familie in die Bildungseinrichtungen. Kitas und Schulen sind somit Orte, an denen Kinder von klein auf lernen können, sich frisch, gesund und vielseitig zu ernähren und Lebensmittel wertzuschätzen. Mahlzeiten sind auch ein kulturelles und soziales Ereignis mit Ritualen sowie ein wichtiges und vielseitiges Lern- und Erfahrungsfeld für Kinder. Durch die gemeinsamen Mahlzeiten werden die sozialen und (inter-)kulturellen Beziehungen gestärkt.

Mittlerweile essen in Bayern täglich 471 604 Kinder in Kindertageseinrichtungen zu Mittag, darunter 84 889 Kinder unter drei Jahren – Tendenz steigend. Das entspricht 73 % aller betreuten Kinder in Bayern, wobei der Anteil bayernweit stark schwankt: in Mittelfranken, Oberbayern, Oberfranken, Schwaben und der Oberpfalz essen täglich zwischen 63 % und 83 % aller betreuten Kinder zu Mittag. In Unterfranken und in Niederbayern essen in etwa die Hälfte der Kinder in den Einrichtungen zu Mittag.

Entwicklung der Anzahl der in Kindertageseinrichtungen betreuten Kinder mit Mittagverpflegung in Bayern – Schaubild 4 in höherer Auflösung



In Bayern gibt es derzeit 4 646 allgemeinbildende Schulen mit fast 1,3 Mio. Schülerinnen und Schülern (Quelle: Bayerisches Landesamt für Statistik: Bayerns Schulen in Zahlen; Stand: Dezember 2023). Durch den Ausbau von Ganztagschulen verbringen die Schülerinnen und

Schüler immer mehr Zeit in der Schule und sind auf ein Verpflegungsangebot angewiesen.

Fast 100 000 Menschen in Bayern leben in Senioreneinrichtungen und werden dort gut gepflegt.

Mehr regionale und ökologische Lebensmittel in die GV

Mit dem Ministerratsbeschluss vom 13. Januar 2020 „Mehr regionale oder ökologische Lebensmittel in staatlichen Kantinen“ wurde festgelegt, dass die staatlichen Kantinen bis 2025 mindestens 50 % regionale oder ökologische Lebensmittel einsetzen sollen. Die Bayerischen Ministerien gehen als Vorbild voran und bis 2030 sollen als Sogwirkung auch Kitas und Schulen in kommunaler und öffentlicher Trägerschaft das Ziel erreichen. In zwei ressortübergreifenden Arbeitsgruppen unter der Leitung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus arbeiten alle Ressorts zusammen, um auf möglichst viele Behörden und Einrichtungen in ganz Bayern auszustrahlen. 2022 und 2023 haben insgesamt 49 Behörden ein Coaching absolviert, um ihren Anteil an regionalen und biologischen Produkten zu steigern.

Die Kantinen werden flächendeckend von acht Sachgebieten L 2.3 GV der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) begleitet und dabei unterstützt, die Verpflegung regionaler und ökologischer zu gestalten.

An allen 32 ÄELF in Bayern sollen Regionaltische durchgeführt werden. Die Regionaltische vernetzen Anbieter und Nachfrager von Lebensmitteln aus der Region und tragen dazu bei, Wertschöpfungsketten zu schließen. Die Federführung haben jeweils die Behördenleiter der ÄELF. Sie bringen alle Akteure und Stakeholder an einen Tisch und treiben das Thema gemeinsam voran (Landkreise, Kommunen, Verbände, Verarbeiter, Großhandel, Bayerischer Bauernverband, DEHOGA, Regionalinitiativen, Öko-Modellregionen, LEADER etc.). Es geht dabei um eine Bündelung und Abstimmung zwischen bestehenden und neuen Initiativen, um gemeinsam eine deutliche und stetige Erhöhung des (bio-)regionalen Anteils bis 2025 bzw. 2030 zu erreichen und weiter auszubauen.

Die Heimatagenturen an den sieben Regierungen sind Ansprechpartner zu „Regionalen Lebensmitteln“ im Regierungsbezirk. Sie erfassen, strukturieren und vernetzen Aktivitäten zum Thema auf Regierungsebene. Damit schaffen sie eine Plattform für alle Akteure mit dem Ziel, regionale Kreisläufe zu stärken und die Wertschöpfung bayerischer Lebensmittel zu erhöhen.

Angebote der Sachgebiete L 2.3 GV

Zur Optimierung des Essensangebotes erhalten die Akteure der GV in Bayern vor Ort professionelle Unterstützung von acht Sachgebieten L 2.3 GV. Die Maßnahmen reichen von Workshops und Arbeitskreisen über Fachtagungen bis hin zum individuellen Coaching. Ergänzt wird dieses Angebot durch Maßnahmen und Angebote des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn).

Die Sachgebiete L2.3 GV unterstützen Kommunen und andere (Sachaufwands-)Träger von Kitas und Schulen mit der Veranstaltungsreihe „Forum Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich“.

2022 und 2023 widmete sich die Veranstaltungsreihe den Themen in Zusammenhang mit dem Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ab dem Schuljahr 2026/2027. Der Rechtsanspruch bietet die Chance und die Notwendigkeit, dass Kommunen die Verpflegungskonzepte ihrer Kitas und Schulen überdenken und professionalisieren. 2022 fanden die Veranstaltungen zu den rechtlichen Rahmenbedingungen in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales und dem Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus statt. 2023 widmete sich die Veranstaltungsreihe dem Thema „Verpflegung neu geplant für den Ganztagsanspruch“. Auf großes Interesse stießen die Informationen zu Fördermöglichkeiten, Küchenplanung und Wirtschaftlichkeit und die Praxisbeispiele von Kommunen mit erfolgreichen Verpflegungskonzepten. Die Veranstaltungen fanden jeweils großen Anklang bei den Trägern und Sachaufwandsträgern (2022: 335 Teilnehmer, 2023: 300 Teilnehmer).

In allen Regierungsbezirken finden jährlich Tagungen für Fach- und Führungskräfte in der GV statt. Die bayernweit sechs Fachtagungen Kita- und Schulverpflegung 2022 mit dem Titel „Mahlzeit = Bildungszeit“ besuchten 437 verantwortliche Akteure.

Im Jahr 2023 fanden weitere acht Fachtagungen GV mit über 600 Teilnehmern statt, bei denen die Themen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit mit besonderem Fokus auf regionale und ökologische Lebensmittel in den Blick genommen wurden.

Neben den Fachtagungen bieten die Sachgebiete L 2.3 GV ein umfassendes Angebot an Workshops zur gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung an. Das Angebot reicht von Workshops zu den Themen „Speiseplan-Check in der Mittagsverpflegung“ oder „Gut verpflegt den ganzen Tag – Vollverpflegung in der Kita“ über „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“, „Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung“ bis hin zum „Wirtschaftlichen Einsatz von regionalen und ökologischen Lebensmitteln“.

Besondere Herausforderungen in der Seniorenverpflegung sind Demenz, Kau- und Schluckbeschwerden und Mangelernährung. Zu diesen Themen werden regelmäßig Workshops angeboten.

Ein Premiumangebot der Sachgebiete L2.3 GV stellen die Coachings dar. Grundlage für das Coaching sind die Bayerischen Leitlinien GV. In den vergangenen beiden Jahren wurden 70 Kitas und 39 Schulen intensiv auf dem Weg zu einem gesundheitsförderlichen Mittagsangebot begleitet. Im Zeitraum 2022/2023 haben sich 47 Senioreneinrichtungen auf den Weg gemacht, ihre Verpflegung zu verbessern. Dabei profitieren die Kitas, Schulen und Senioreneinrichtungen davon, dass sie gemeinsam mit ihrem Coach Speisepläne analysieren und besprechen, Schwachstellen identifizieren und den Einkauf nachhaltiger gestalten, sowie Rahmenbedingungen optimieren.

Zusätzlich führten die Sachgebiete in Zusammenarbeit mit den Projektmanagerinnen und -managern in den Öko-Modellregionen erfolgreich spezielle BioRegio-Coachings durch. Gemeinsam mit Küchenpraktikern werden die Küchenleiter bei der Einführung von regionalen Bioprodukten unterstützt. Ein besonderes Augenmerk liegt hier im Aufbau der nötigen Lieferantenstruktur, den nötigen Anpassungen an Küchenabläufe und des Speiseplans.