

## Initiative Regionale und ökologische Gemeinschaftsverpflegung

### Kurzbeschreibung

- Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind unterschiedlich, aber stark von der Corona-Krise betroffen:
  - Großküchen, die im Rahmen des Lockdown ganz oder weitgehend schließen mussten, und erst allmählich mit der Lockerung der Maßnahmen wieder in einen reduzierten Betrieb unter verschärften Hygienebedingungen gehen können, sind weitgehend in Kurzarbeit oder von Betriebsaufgabe bedroht (z.B. in Bildungseinrichtungen, Tagungshäusern, Betriebskantinen).
  - Großküchen (Einrichtungsinterne wie auch ‚Caterer‘), die auch während und nach dem Lockdown durchgehend offen waren, müssen verschärfte Hygienebedingungen berücksichtigen und sind u.U. auch von einem reduzierten Betrieb betroffen (z.B. in Kliniken, Altenheimen, Behinderteneinrichtungen).
- Das Maßnahmenpaket soll vor diesem Hintergrund einerseits kurz- und mittelfristige konjunkturelle Impulse setzen, andererseits aber auch auf aus Nachhaltigkeitsgesichtspunkten positive Entwicklungen in der Corona-Krise aufsetzen und diese ausbauen. Hierzu gehört der vermehrte Kauf von Bio-Produkten durch Verbraucher\*innen und die weiter zugenommene Wertschätzung regionaler Lebensmittel. Ebenso geriet das nicht nachhaltige System der auf Kostensenkung ausgerichteten Fleischproduktion vor dem Hintergrund der Krankheitsfälle in Schlachthöfen und den schlechten Arbeits- und Wohnbedingungen der Arbeiter\*innen weiter in die Kritik.
- Diese Entwicklungen sind gleichzeitig eine Chance für Großküchen, sich nachhaltigkeits-Anforderungen zu stellen und eine attraktive Küche anzubieten, die diesen Wünschen der Gäste entspricht. Andererseits sind sie aber auch eine Herausforderung, da sie eine entsprechende Qualifikation des Küchenpersonals und eine Umstellung des Küchenmanagements erfordern. Dies auch vor dem Hintergrund, dass schon vor der Corona-Krise die finanziellen Spielräume für Großküchen eng waren und sich während der Krise weiter verschärfen.
- Durch eine kurzfristige Förderung sollte versucht werden zu verhindern, dass Betriebe, die vor der Krise als Großküche, Caterer, Zulieferer im obigen Sinn bereits mit biologischen, regionalen Produkten tätig waren, krisenbedingt aufgeben müssen. Dies könnten z.B. dadurch geschehen, dass Caterer für die Versorgung von Risikogruppen, infizierten Personen oder Schulkindern aus einkommensschwachen Familien eingesetzt werden und diese Unterstützung staatlich finanziert wird.
- Zur Absicherung der zunehmenden mittelfristigen Umstellung von Gemeinschaftsverpflegung auf Bio- und regionale Produkte sollten Einrichtungen, die anteilig oder ganz auf Bio-Produkte mit Fokus auf regionalem Anbau umstellen wollen (z.B. Qualifikationsmaßnahmen, Beratung, Zertifizierung, Umbaumaßnahmen) hierbei unterstützt werden, soweit Kommunen und anderer Auftraggeber, Betreiber und/oder Abnehmer aufgrund der Covid-19 Krise nicht mehr in der Lage sind höhere Preise für die Nutzung ökologischer und regionaler Inputs zu zahlen.
- Förderungen in diesen Fällen könnten in unterschiedliche Maßnahmen fließen: Durch die finanzielle Förderung von Personal in den Qualifizierungsmaßnahmen soll eine gleichzeitige Überbrückungsfinanzierung und Qualifikation erreichen. Förderung des Wissenstransfers durch Best Practise-Akteure, insbesondere Küchenleiter\*innen, Einkäufer und Küchenpersonal, um die Best Practise in die Breite zu bringen (z.B. Austauschprogramme / Volontariate, Runde Tische, Qualitätszirkel, Veranstaltungen). Förderung des Aufbaus von regionalen Lieferketten für Großküchen (z.B. Erzeugergemeinschaften, die ihre Produkte großküchengeeignet vorbereiten, z.B. Kartoffeln waschen und schälen). Sinnvoll wären z.B.

	<p>Anschubfinanzierungen, aber auch Informations- und Vernetzungsveranstaltungen, für die Teilnehmende eine Finanzierung erhalten. Aufbau und Förderung von Plattformen, die regional Angebot und Nachfrage, d.h. regionale Erzeuger und Großküchen zusammenbringen, und so den Küchen die Beschaffung regionaler Bio-Produkte im Arbeitsalltag erleichtern.</p>
<b>Volumen des Programmes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Volumen ist aktuell schwer zu beziffern und hängt vom Umfang der Umsetzung ab. Insgesamt muss aber mit benötigten Mitteln gerechnet werden, die die aktuelle Förderung bzw. Finanzierung deutlich übersteigt.</li> </ul>
<b>Wirkungsanalyse</b>	
<b>Liquiditätswirkungen<sup>53</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Programm sollte so ausgestaltet sein, dass durch die kurzfristige Förderung Unternehmen, erhalten werden können, die durch die Krise von der Aufgabe bedroht sind.</li> <li>Eine kurzfristige Liquiditätswirkung durch die verschiedenen Maßnahmen zur Umstellung von Großküchen ist z.T. dann möglich, wenn sie zeitnah angegangen sowie die Finanzierung von Arbeitszeit von Personal in der „Lockerungsphase“ der Corona-Krise mit noch geringerer Auslastung dazu genutzt werden, Beratungen, Umstellungen im Küchenmanagement und ggf. Umbauten durchzuführen.</li> </ul>
<b>Konjunkturlwirkungen<sup>54</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mittelfristig entfaltet das Maßnahmenpaket eine konjunkturelle Wirkung auf der Ebene der Großküchen, da sie für ihre Gäste attraktiver werden, sowie auf Ebene der regionalen Lieferketten (Aufbau von Verarbeitungsstrukturen) und für Betriebe mit ökologischem Landbau. Eine positive Wirkung auf personeller Ebene wird darüber hinaus durch die Qualifikationsmaßnahmen erzielt.</li> </ul>
<b>Verteilungsaspekte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Begünstigung eines Teilbereichs der Außer-Haus Verpflegung sowie von Unternehmen der damit zusammenhängenden regionalen Lieferketten.</li> <li>Bundesweit besteht keine räumliche Einschränkung, das Maßnahmenpaket passt für städtische und ländliche Gebiete gleichermaßen.</li> <li>Das Maßnahmenpaket unterstützt die Verteilungsgerechtigkeit, durch die Sicherstellung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für alle Bevölkerungsgruppen (z.B. Schulkantine für alle Schüler*innen einer Schule).</li> <li>Das Maßnahmenpaket adressiert gezielt besonders stark von der Krise betroffene Unternehmen. In der Regel handelt es sich um kleinere und mittelgroße Unternehmen.</li> </ul>
<b>Wirkung auf Nachhaltigkeit/ Klimaschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Maßnahmenpaket adressiert zwei Schlüsselfaktoren für eine Reduktion der Umweltauswirkungen im Bedürfnisfeld Ernährung.</li> <li>Eine Reduktion des Fleischanteils gemäß den Empfehlungen der DGE reduziert signifikant die klimarelevanten Emissionen der ausgegebenen Essen.</li> <li>Eine Verringerung der Umweltauswirkungen der landwirtschaftlichen Erzeugung insgesamt durch eine Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Lebensmittel. Insbesondere im Hinblick auf Ökotoxizität, Überdüngung und Biodiversität.</li> </ul>
<b>Wirkung auf Krisenfestigkeit/ Resilienz/ Prävention</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Aufbau regionaler Versorgungsinfrastrukturen sorgt zum einen für eine größere Resilienz in zukünftigen Krisen in Bezug auf Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen aber es ist anzunehmen, dass diese Infrastrukturen im Krisenfall auch über diese Einrichtungen hinaus genutzt werden können.</li> </ul>

<sup>53</sup> Gemeint sind hiermit kurzfristige Wirkungen für Unternehmen und Personen.

<sup>54</sup> Gemeint sind hiermit mittel- bis langfristige Wirkungen.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Reduktion des Fleischverzehrs beugt u.a. Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor, mindert das Krebsrisiko und stärkt somit die individuelle gesundheitliche Resilienz.</li> <li>• Eine regionale Versorgung stärkt die Unabhängigkeit von (in Krisenfällen unzuverlässigen) internationalen Zulieferketten und Absatzmärkten.</li> </ul>
<p><b>Infrastruktur-entwicklung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau von regionalen Lieferketten und (Vor)Verarbeitungsstrukturen.</li> </ul>

**Kritische Aspekte und Empfehlungen**

<p><b>Kritische Aspekte für den Erfolg/ Misserfolg</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die derzeitige Krise, die in großen Teilen der Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung zu einer Unterauslastung und Kurzarbeit geführt hat, bietet die Chance, eine Umstellung der Küche anzugehen. Im normalen Alltag (wie vor der Krise) fehlt oft die Zeit, sich mit einer Umstellung zu beschäftigen (Änderungen im Küchenmanagement, Umstellung Menüs, Identifikation geeigneter Lieferanten, Qualifikationsmaßnahmen, Bio-Zertifizierung etc.).</li> <li>• Die Unsicherheit in Bezug auf die weitere Entwicklung der Lockerungsmaßnahmen und ihre wirtschaftlichen Konsequenzen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung könnte die Bereitschaft senken, die Umstellung auf regional und Bio zu wagen.</li> </ul>
<p><b>Kurzbewertung und Empfehlung für jetzige Krise</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Maßnahmenpaket adressiert mit der Stützung von auf biologisch und regionale Produkte ausgerichteten Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung scheinbar nur einen kleinen Teil des Ernährungssystems, der aber eine starke Ausstrahlwirkung entfalten kann: Es zielt darauf ab, den Absatz an regionalen Bio-Produkten zu erhöhen und damit zur Erhöhung der ökologisch bewirtschafteten Flächen beizutragen. Er verbessert den Zugang aller Bevölkerungsgruppen zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung und kann darüber hinaus gerade auch bei Kindern und Jugendlichen zu einer größeren Wertschätzung von Lebensmitteln beitragen.</li> <li>• Die Krise hat deutlich gemacht, wie wichtig Gesundheit und Daseinsvorsorge sind und es ist zu vermuten, dass diese Erkenntnis auch nach der Krise nachhallt. Vor diesem Hintergrund stellt das Maßnahmenpaket einen Baustein für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Entwicklung dar.</li> </ul>