

## **Antrag für die Beratungen der Sitzung des Klimabeirats am 14.06.23:**

# **Klimagesunde Kita- und Schulverpflegung in städtischen Einrichtungen**

**eingereicht von Karl-Ludwig Meyer zu Stieghorst (Ernährungsrat) am 23.05.23,**

**unterstützt von Adalbert Niemeyer-Lüllwitz (BUND NRW e.V.), Smilla Jongmanns (Fridays for future), Dr. Michael Schem (Transition Town e.V.), Dr. Timothy McCall (Universität Bielefeld) und Bettina Willner (Verbraucherzentrale NRW)**

Der Klimabeirat empfiehlt dem AfUK, die Verwaltung zu beauftragen, die Umsetzung der aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in der Bielefelder Kita- und Schulverpflegung in städtischen Einrichtungen zu überprüfen und auf deren verbindliche Verankerung und Umsetzung hinzuwirken. Die DGE hat ihre Qualitätsstandards 2020 unter Berücksichtigung neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse komplett überarbeitet, wobei insbesondere Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsaspekte nunmehr verstärkt Berücksichtigung finden.

Dabei positioniert sich die DGE sowohl aus gesundheitlichen, als auch aus Klimaschutz- und Nachhaltigkeits-Gründen ausdrücklich für einen deutlich höheren Anteil pflanzlicher Kost. Die neue Maßgabe lautet „weniger Fleisch“ sowie ein möglichst hoher Anteil regional/saisonaler und Bio-Lebensmittel. Auch finden sich in den Qualitätsstandards Kriterien für eine rein ovo-lacto-vegetarische Menügestaltung für alle Mahlzeiten.

Berechnungen des Projekts Klima- und Energie Effiziente Küche in Schulen (KEEKS) zeigen, dass die möglichen Einsparungen an Treibhausgasemissionen im Bereich der Schulküchen bei ca. 40 % liegen. Danach werden in der Schulverpflegung etwa drei Viertel der Treibhausgasemissionen durch die ausgewählten Lebensmittel verursacht. Rund ein Viertel der Treibhausgase entstehen durch Küchentechnik, Zubereitung sowie Speisereste. Die Produktion tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte verursacht besonders hohe Treibhausgasemissionen.

Eine Verpflegung in Kitas und Schulen, die gesundheitsfördernd und nachhaltig ist, weist daher bedeutende Möglichkeiten sowohl zur Erhöhung der Nachhaltigkeit, als auch der Gesundheitsförderung auf, da

- eine große Anzahl von Kindern erreicht werden
- Kinder unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen erreicht werden
- die physische und psychische Entwicklung der Kinder gefördert werden kann
- Kindertagesstätten und Schulen einen zentralen Ort zur Prävention darstellen, der das Ernährungsverhalten der Kinder hin zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Gesundheit und Umwelt für das weitere Leben prägen und beeinflussen kann (DGE, 2022).

Zudem haben die Einrichtungen einen Bildungsauftrag und eine pädagogische Vorbildfunktion sowie stadtesellschaftliche Verantwortung.

So ermittelte die Ernährungsstudie „EsKiMo II“ als KiGGS-Modul (2015-2017) bei den 2.644

teilnehmenden Kindern und Jugendlichen im Alter von 6 bis 17 Jahren, dass die Mehrheit zu wenig Obst, Gemüse und pflanzliche Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an komplexen Kohlenhydraten verzehrt. Fleisch, Wurstprodukte und die sogenannten geduldeten Lebensmittel (Süßigkeiten, Kuchen, süße Brotaufstriche) werden zu viel verzehrt (Mensink et al., 2021).

Das Thema Ernährung in Kitas und Schulen ist somit von hoher Relevanz und muss sich vor allem auch angesichts der beschlossenen Bielefelder Ziele in Bezug auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz, den Zielen der Biostadt Bielefeld und den Gesundheitszielen wiederfinden:

- Klimaneutralität 2030
- Verabschiedung der Nachhaltigkeitsstrategie 2021 durch den Rat
- Ziel des Netzwerks Biostädte: Vorrang für Bio-Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen, insbesondere bei der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen
- Bielefelder Gesundheitsziele 2017 – 2022, u.a. Senkung der Adipositasrate der Einschulkinder

[https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Kita.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf)

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

<https://www.keeks-projekte.de/>

Mensink, G. B. M., Haftenberger, M., Barbosa, C. L., Brettschneider, A-K., Lehmann, F., Frank, M., Heide, K., Moosburger, R., Patelakis, E. & Perlitz, H. (2021). EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul Überarbeitete Fassung. Berlin: Robert Koch-Institut. Verfügbar unter:

[https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887.2/EsKiMoII\\_Projektbericht.pdf?%20sequence=3&isAllowed=y](https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887.2/EsKiMoII_Projektbericht.pdf?%20sequence=3&isAllowed=y)

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2022/16-dge-foerderbescheiduebergabe.html>

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/nachhaltigkeit-26788>

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/gut-essen-und-trinken-in-kindertageseinrichtungen-46172>

