

Grund zu feiern: 1 Jahr Niedersachsens Ernährungsstrategie

Dokumentation der Online-Veranstaltung am 01. Dezember 2022, 10:00 – 11:30 Uhr

Grußwort der Niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Miriam Staudte

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich freue mich, Sie heute als neue Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz begrüßen zu können.

Ein Jahr „Niedersächsische Ernährungsstrategie“ ist auf jeden Fall ein Grund zum Feiern. Für Ihre Mitarbeit möchte ich mich bei Ihnen bedanken und Ihnen versichern:

Das Thema „Ernährung“ und „Hauswirtschaft“ wird auch in dieser Legislaturperiode eine wichtige Rolle spielen. Die eigene Ernährung, Gesundheit und der Ressourcen- und Klimaschutz gehen dabei Hand in Hand.

Niedersachsens Ernährungsstrategie ist ein solides Fundament, auf dem ich aufbauen möchte. Und das geht nur gemeinsam mit Ihnen und mit der tatkräftigen Unterstützung des ZEHN.

Was ist mir wichtig? Ich möchte die Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu mehr Klimaschutz und mehr Tierschutz, einer nachhaltigeren Bewirtschaftung und einer gesundheitsförderlichen und klimagerechten Ernährung voranbringen. Die Ressourcen unseres Planeten sind begrenzt und die Ernährungsstrategie ist ein wichtiges Instrument, um den nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln. Lebensmittelwertschätzung ist Klimaschutz. Jedes weggeschmissene Nahrungsmittel ist eines zu viel. Wichtig ist mir, die Ernährungsbildung in der Gemeinschaftsverpflegung zu stärken und Schulmensen zu echten Lernorten weiterzuentwickeln. Schule ist nicht nur ein Lern-, sondern auch ein Lebensraum. Die Qualität des Essens darf nicht zu kurz kommen. Und die DGE-Qualitätsstandards weisen hier den Weg zu Nachhaltigkeit.

Bei der heutigen Veranstaltung geht es um viele verschieden interessante Projekte. Dabei steht der fachliche Austausch natürlich an erster Stelle. Einige Projekte aus der Ernährungsstrategie werden bereits erfolgreich umgesetzt. Die Uni Göttingen arbeitet an einem Klima-Label, damit Verbraucherinnen und Verbraucher abschätzen können, wie klimaschädlich oder -freundlich der Griff ins Regal ist. Die Hochschule Osnabrück forscht zum Aktionsplan gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und zur Stärkung der Tafeln. Die Verbraucherzentrale Niedersachsen hat eine Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung und zur Steigerung der Lebensmittelwertschätzung an den Start gebracht.

Das ZEHN hat eine Datenbank eingerichtet und bereits viele Meldungen eingestellt, die über Maßnahmen, Aktionen und Projekte zu Themen der Ernährungsstrategie berichten. Ich bin überzeugt, dass wir gemeinsam in den fünf Handlungsfeldern der Ernährungsstrategie noch viele weitere Maßnahmen umsetzen werden. Vielen Dank im Voraus für Ihr Vertrauen und Ihre Mitarbeit. Ich wünsche Ihnen heute interessante Diskussionen und viel Spaß.

Niedersachsens Ernährungsstrategie ist „Unser Rezept für die Zukunft!“.

Miriam Staudte, Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Blitzlicht: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen



Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen ist Ansprechpartner für Schulen, Schulträger und Verpflegungsanbieter bei fachlichen und organisatorischen Fragen rund um die Schulverpflegung. Ziel ist es, die Verpflegungssituation für Schüler*innen zu verbessern. Als Grundlage dient dabei der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Mit ihrer Arbeit will die Vernetzungsstelle die Akzeptanz von Schulverpflegung steigern.

Bezug zu Niedersachsens Ernährungsstrategie:

Ausweiten der Unterstützungsangebote für die Praxis.

Um die praktische Umsetzung einer gesundheitsfördernden Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung bestmöglich zu erleichtern, werden Unterstützungsangebote ausgeweitet. Je nach Bedarf können verschiedene methodische Ansätze gewählt und inhaltliche Schwerpunkte gelegt werden.

Qualifizierungsreihe für Verpflegungsanbieter in der Schulverpflegung, Mensa-Mitarbeitende und pädagogische Begleitungen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen bietet eine Qualifizierungsreihe für Anbieter von Schulverpflegung und Mensa-Mitarbeitende für eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Schulverpflegung. Die Themenreihe umfasst sechs frei wählbare online-Module und ein Praxismodul:

- Modul 1: Grundlagen einer guten Schulverpflegung auf Basis des DGE-Qualitätsstandards
- Modul 2: Schmackhafte Vielfalt auf dem Speiseplan auf Basis des DGE-Qualitätsstandards
- Modul 3: Nachhaltig lecker – praktische Umsetzung mit Schwerpunkt auf vegetarischen Gerichten (12.01.2023)
- Modul 4: Alles gut geplant – vom Einkauf bis zur Ausgabe (09.02.2023)
- Modul 5: Update Hygiene (09.03.2023)
- Modul 6: Kreative Angebote und Snacks für die Zwischenverpflegung (13.04.2023)
- Modul 7: Lernort Mensa (11.05.2023)

Eine Verstärkung dieser Reihe ist geplant.

Kontakt: <https://dgevesch-ni.de/themenreihe-schulverpflegung/>

ERNÄHRUNGSBILDUNG

Blitzlicht: DGE-Sektion Niedersachsen und Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen



Die DGE-Sektion ist Ansprechpartner für ernährungswissenschaftliche Fragestellungen und gibt konkrete Empfehlungen, wie eine gesundheitsfördernde Ernährung umgesetzt werden kann.

Die Vernetzungsstelle Seniorenernährung ist Ansprechpartner bei Anliegen rund um die Seniorenernährung. Ziel ist eine bedarfs- und bedürfnisgerechte sowie nachhaltige Ernährung und Verpflegung älterer Menschen in Niedersachsen.

Bezug zu Niedersachsens Ernährungsstrategie:

Informieren, motivieren, animieren.

Bildungsinhalte zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung sollten ansprechend und öffentlichkeitswirksam aufbereitet werden, um möglichst viele Menschen über ihre Handlungsmöglichkeiten zu informieren. Kreative Formate wie Challenges, digitale Medien oder der Einbezug bekannter Persönlichkeiten motivieren, eigenes Handeln zu überdenken. So werden Menschen dazu animiert, Ernährungsgewohnheiten zu ändern und diese gesundheitsfördernd und nachhaltiger auszurichten.

Podcast „Zu Tisch, bitte!“

Der gemeinsame Podcast liefert fundierte Fakten und Wissen zum jeweiligen Thema, damit Hörer*innen sich eine eigene Meinung bilden können. Erklärungen zu aktuellen Themen und Interviews mit weiteren Expert*innen bieten eine Orientierung zwischen Mythen und Wissenschaft. Der Podcast ist auf allen gängigen Audio-Plattformen zu finden. Eine zweite Staffel ist in Planung.

- Folge 1: 40 Jahre DGE in Niedersachsen – Ernährung: früher, heute, morgen
- Folge 2: Ernährungsverhalten – wieso, weshalb, warum?
- Folge 3: Nudeln, Mehl, Hefe und Öl? Ernährungsverhalten in Krisenzeiten
- Folge 4: Angestupst: Gesunde Wahl als die einfache Wahl
- Folge 5: Mensa und Betriebsgastronomie: Gemeinsam statt einsam
- Folge 6: Essen vergessen?! Blickwinkel Demenz
- Folge 7: Wirf weniger Lebensmittel weg!

Kontakt: <https://www.dge-niedersachsen.de/podcast-zu-tisch-bitte/>
https://vernetzungsstellen-senioren-dge-ni.de/podcast_zu_tisch_bitte/



maryviolet-stock.adobe.com

REGIONALITÄT & SAISONALITÄT

Blitzlicht: Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.



Der Auftrag der Marketinggesellschaft: Das Wachstum des Agrar- und Lebensmittelstandortes Niedersachsen fördern. Dazu realisiert sie zahlreiche Projekte und Aufgaben, insbesondere für das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Der Zweck der Marketinggesellschaft ist die Verbesserung der Marktstellung niedersächsischer Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie die Förderung des Absatzes von Agrarprodukten mit allen Mitteln des modernen Marketings.

Bezug zu Niedersachsens Ernährungsstrategie:

Transparente Lebensmittelkennzeichnung ausweiten.

Eine weiterentwickelte, klare und allgemein verständliche Kennzeichnung regionaler Produkte lässt Verbraucher*innen auf einen Blick erkennen, wo Lebensmittel und ihre Rohstoffe erzeugt, verarbeitet und verpackt wurden. Erzeuger*innen können auf diese Weise ihre Produkte den Verbraucher*innen näherbringen. Letztere werden durch Angabe der geografischen Herkunft in die Lage versetzt, eine bewusste Kaufentscheidung zu treffen und bei ihrem Lebensmitteleinkauf gezielt Produkte aus der für sie passenden Region zu beziehen.

Landesdialog „Regionalitätsstrategie für Lebensmittel aus Niedersachsen“

Das vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderte Projekt (Laufzeit: 01.01. – 30.11.2022) hatte zum Ziel, über ein eigenes, für Verbraucher*innen deutlich erkennbares Herkunftszeichen für Niedersachsen zu diskutieren, um darüber den Absatz niedersächsischer Erzeugnisse der Land- und Ernährungswirtschaft zu fördern. Dazu wurden Store-Checks im Lebensmitteleinzelhandel durchgeführt, in Fachveranstaltungen und Expert*innen-Workshops gearbeitet sowie Handlungsempfehlungen abgeleitet. Die Ergebnisse werden in einem Gesamtbericht zusammengefasst und sollen auf der Internationalen Grünen Woche 2023 im Rahmen eines „Frühstücks-Workshops“ besprochen werden.

Kontakt: <https://www.mg-niedersachsen.de/themen-und-angebote/vermarkten-mit-regionalem-absender/regionale-lieferbeziehungen/lebensmittelhersteller-diskutierten-ueber-niedersaechsisches-regionalsiegel/>



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Blitzlicht: Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.



Die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V. ist eine unabhängige, öffentlich finanzierte und gemeinnützige Organisation. Ziel ihrer Arbeit ist es, Verbraucherinteressen zu vertreten und Verbraucher*innen in Fragen des privaten Konsums zu informieren, zu beraten und zu unterstützen. Sie setzt das vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderte Projekt „Kampagne zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung und Stärkung der Lebensmittelwertschätzung in Niedersachsen 2022-2023“ um.

Bezug zu Niedersachsens Ernährungsstrategie:

Informationskampagnen zur Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln verstärkt umsetzen.

Öffentlichkeitswirksame Informationen sensibilisieren die Bevölkerung, schaffen ein Bewusstsein für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und tragen so dazu bei, die Verschwendung zu reduzieren.

Kampagne: Jedes Lebensmittel zählt

Ziel der Kampagne ist es, zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung und Förderung der Lebensmittelwertschätzung beizutragen, indem auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht wird und praktische Tipps zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in Privathaushalten vermittelt werden. Die Kampagne richtet sich schwerpunktmäßig an 20- bis 40-jährige Verbraucher*innen und hat einen digitalen Schwerpunkt (Social Media, Kampagnenwebsite www.jedes-lebensmittel-zählt.de). Ergänzend hierzu werden aktivierende Elemente in Form von analogen Veranstaltungen und Aktionen (z. B. im Dezember Citycards zum Thema Restemithnahme an 580 Ausgabestellen in Niedersachsen), digitalen Workshops und Challenges eingesetzt.

Kontakt: <https://www.jedes-lebensmittel-zählt.de/>
Instagram: Verbraucherzentrale_Ni
Facebook: Verbraucherzentrale Niedersachsen



LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG

Blitzlicht: Studentenwerk Oldenburg

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**



Das Studentenwerk Oldenburg kümmert sich um viele Belange rund um das Studium. Studierende bekommen Angebote und Unterstützung in den Bereichen Wohnen, Finanzierung, Beratung, Kinder, Kultur, International und Gastronomie. Das Studentenwerk Oldenburg betreut 6 Mensen sowie mehrere Cafeterien und CaféBars an den Standorten in Oldenburg, Wilhelmshaven, Elsfleth und Emden.

Bezug zu Niedersachsens Ernährungsstrategie:

Für Abfallvermeidung und -trennung sorgen.

Alle Beteiligten im Ernährungssystem – von der Erzeugung über die Verarbeitung, den Transport und die Vermarktung bis zum Konsum – sollten den anfallenden Müll reduzieren und auf eine fachgerechte Entsorgung achten. Bewusstseinsbildende Maßnahmen, Optimierungsprozesse und digitale Ansätze werden unterstützt.

Mehrweg statt mehr Müll

In den gastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks Oldenburg werden bis zu 5000 Mittagessen täglich verkauft. Seit der Pandemie spielt das To-Go-Geschäft eine wichtige Rolle. Mensaessen wird daher immer auch zum Mitnehmen angeboten. Um den Verpackungsmüll zu reduzieren, wird seit 2021 ein Mehrwegsystem mit Pfand zur Mitnahme von Mensa-Essen angeboten, die sogenannte REBOWL. Ein wahres Erfolgskonzept: Das Angebot wird sowohl von Mitarbeitenden als auch von Gästen gut angenommen, Einwegverpackungen werden kaum mehr nachgefragt. Monatlich registriert das Studentenwerk ca. 4300 Bewegungen im Pfandsystem. Gleichzeitig ergibt sich so eine Möglichkeit, die Lebensmittelverschwendung durch Tellerreste zu vermeiden. Die Mitnahmemöglichkeit wird aktiv an allen Müllstationen beworben. Und auch an die Getränke wird gedacht. Zunächst an einigen, seit 2022 nun an allen Standorten, setzt das Studentenwerk auf RECUPS, sodass auch der Verpackungsmüll von Heißgetränken eingespart wird. Einwegbecher sollen zukünftig komplett auslaufen, aktuell wird der Bestand abverkauft.

Kontakt: <https://www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie.html>



BEITRÄGE AUS DEM PLENUM:

- Austausch auf unterschiedlichen Ebenen wichtig. Zusammenwirken von Bund, Ländern und Kommunen.
- Verbraucher*innen sollten in Niedersachsen verstärkt über das Potential und die Ziele der Ernährungsstrategie aufgeklärt werden. Ist bisher noch recht unbekannt und komplex. Brücke zwischen Fachinstitutionen und Verbraucher*innen kann gut über Multiplikator*innen aufgebaut werden.
- Zusätzlich zur Informationskampagne gegen Lebensmittelverschwendung, die sich auf die 20- bis 40-Jährigen bezieht, wäre eine Kampagne mit Jugendlichen als Zielgruppe interessant.
- Forderung: Praktische Hauswirtschaft muss in Schulen eingebettet sein.
- Wenn Schulen zu Lernorten werden sollen, sind Hauswirtschaftsfachkräfte ein Muss.
- Chat: „Eine Ernährungsstrategie kann nur mit Hauswirtschaft umgesetzt werden!!!“
- Eindruck in der Veranstaltung: Engagement und Vertrauen ist sehr positiv. Die Wirksamkeit von Maßnahmen sollte verstärkt in die Fläche getragen werden, um diese Erfolge zu verbreiten. Was können andere tun, um das ZEHN dabei zu unterstützen?
- Es gibt viele engagierte Personen im Ehrenamt, die tätig werden wollen (und z. B. auch zur Verbreitung der Ernährungsstrategie genutzt werden können). Sie benötigen Unterstützung, um diese Kraft auch ausleben zu können.
- Eine Ernährungsveränderung geht über Geschmack und Genuss.
- Wichtige Stellschraube: Beratung und Fortbildung der Fachkräfte in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung.
- Verbindliche Vorgaben werden benötigt. Vorschlag: Konsequentes Vorgehen über verbindliche Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards als Kriterien in der Vergabe von Pachtverträgen für Verpflegungseinrichtungen.