

## **Antwort der Bundesregierung**

### **auf die Kleine Anfrage der Fraktion der CDU/CSU – Drucksache 20/3383 –**

#### **Gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung**

##### Vorbemerkung der Fragesteller

Die Bundesregierung hat im Jahr 2008 den Nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten auf den Weg gebracht. Ernährung und Bewegung werden als Einheit, als gleichwertige und entscheidende Bausteine eines gesunden Lebens aufgegriffen. Am 9. Juni 2021 hat das Bundeskabinett die Weiterentwicklung von IN FORM beschlossen.

Im Rahmen dieses Aktionsplans sind mit Förderung des Bundes und der Länder seit 2008 in allen Ländern Vernetzungsstellen Schule, Kita und Senioren eingerichtet worden. Der Fokus liegt jeweils auf der Gemeinschaftsverpflegung.

Zunächst wurden die Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet, die überwiegend bereits in hundertprozentige Förderungen durch die Länder überführt worden. Es folgten die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung und aktuell auch die Vernetzungsstellen Seniorenernährung.

Hiermit wird IN FORM dem weiter steigenden Durchschnittsalter der Bevölkerung gerecht. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert zahlreiche Maßnahmen, mit denen die besonderen Bedürfnisse und die Ernährungskompetenzen von Seniorinnen und Senioren aufgegriffen werden. Gerade bei der Verpflegungsqualität in Senioreneinrichtungen und von „Essen auf Rädern“ gibt es Verbesserungsbedarf.

Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung versorgen täglich etwa 17 Millionen Menschen in Deutschland (<https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung/>) und können durch positive Impulse für Veränderung im Hinblick auf Koch- und Ernährungsmuster eine große Rolle für das Ernährungsverhalten ihrer Gäste einnehmen. Sie haben damit eine Vorbildwirkung für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung.

Die Zukunftskommission Landwirtschaft empfiehlt in ihrem Abschlussbericht vom 29. Juni 2021, die Gemeinschaftsverpflegung solle einen Schwerpunkt der Ernährungspolitik darstellen (<https://www.bundesregierung.de/resource/blob/997532/1939908/5ca2df8c0db1c4353d541166a9751537/2021-07-06-zukunftskommission-landwirtschaft-data.pdf?download=1m>, S. 69).

Im Koalitionsvertrag zwischen SPD, BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN und FDP heißt es: „Wir werden die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung aktualisieren, in der Gemeinschaftsverpflegung als Standard etablieren, Vernetzungsstellen weiterbetreiben und Modellregionenwettbewerb durchführen.“ (<https://www.bundesregierung.de/resource/blob/974430/1990812/04221173ee9a6720059cc353d759a2b/2021-12-10-koav2021-data.pdf?download=1>, S. 46).

1. Gedenkt die Bundesregierung, eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in der Ernährungsstrategie 2023 festzuschreiben?

Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Ansatzpunkt, um die Ernährungsumgebung nachhaltig zu gestalten und Veränderungen im Ernährungsverhalten zu erleichtern. Die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung mit erhöhtem Anteil an pflanzlichen, ökologisch und regional bzw. saisonal-regional erzeugten Lebensmitteln wird daher im Rahmen der Erarbeitung der Strategie in besonderem Maße zu berücksichtigen sein.

2. Wie steht die Bundesregierung zu einer verpflichtenden Einführung der Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), in der die Aspekte der Nachhaltigkeit in jedem Prozessschritt miteinbezogen werden?

Um gesunderhaltende und umwelt- und klimaschonende Speiseangebote in Schulen, Krankenhäusern und öffentlichen Einrichtungen zu erreichen, ist es zielführend, verbindliche Mindestkriterien in öffentlichen Ausschreibungen für die entsprechende Lebensmittelbeschaffung festzulegen. In allen Lebenswelten sind es jedoch die jeweiligen Träger bzw. Einrichtungen, die für den Betrieb der Kantinen/Mensen bzw. die Beschaffung und Ausgestaltung der auszugebenden Mahlzeiten zuständig sind. Mit verschiedenen Maßnahmen sowie der Förderung von Projekten setzt sich die Bundesregierung für die Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ein.

Bei der Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards im Jahr 2020 wurden Nachhaltigkeitsaspekte noch stärker einbezogen als zuvor. In jedem Prozessschritt, von der Planung über Einkauf, Verzehr und Entsorgung bis hin zur Reinigung, werden vielfältige Möglichkeiten herausgestellt, wie eine gesundheitsfördernde Verpflegung zugleich auch die Ziele der Nachhaltigkeit berücksichtigt.

3. Plant die Bundesregierung eine Anpassung der Vergaberichtlinien für bundeseigene Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Hinblick auf die stärkere Berücksichtigung nachhaltig erzeugter Lebensmittel?

Es gibt keine spezielle Vergaberichtlinie für bundeseigene Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sofern die Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien) angesprochen werden, befinden sich diese derzeit in der Überarbeitung – auch im Hinblick auf die stärkere Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien.

4. Ist die Bundesregierung der Ansicht, dass eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung nur mit höheren Kosten erreichbar ist, und wenn ja, warum?

Wie sollen die etwaigen höheren Kosten finanziert werden?

Daten über Umstellungskosten auf eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung, die entsprechend der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung ein pflanzenbetontes Speisenangebot mit dem Einsatz von saisonalen, regionalen und Bio-Lebensmitteln verbindet, liegen der Bundesregierung nicht vor.

Auf die Antwort zu Frage 7 wird verwiesen.

5. Wie hoch ist aktuell der durchschnittliche Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung in den bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie insgesamt in Deutschland, und welche Zielvorgabe setzt sich die Bundesregierung für die nächsten Jahre (bitte prozentualen Anteil nach Jahr angeben)?

Aktuelle Daten zum durchschnittlichen Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung in den Kantinen des Bundes liegen derzeit nicht vor.

Zum durchschnittlichen Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung für Deutschland insgesamt liegen der Bundesregierung keine verlässlichen Daten vor. In einer Studie der DGE zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS, 2019), an der sich 488 Schul- und Sachaufwands-träger aus allen 16 Bundesländern beteiligten, lag der Bio-Anteil im Durchschnitt bei 18 Prozent.

Die Erhöhung des Bio-Anteils in der Außer-Haus-Verpflegung und die damit verbundene Stärkung der Nachfrage nach regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln ist ein wichtiges Element auf dem Weg zur Erreichung des 30-Prozent-Flächenziels für den Öko-Landbau in Deutschland. Die Kantinen der Bundesverwaltung sollen hierbei eine Vorreiterrolle übernehmen und in den kommenden Jahren ihren Anteil an Bio-Lebensmitteln deutlich ausbauen.

6. Plant die Bundesregierung, im Rahmen der Aktualisierung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einen verpflichtenden Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer Produktion sowie besonders tierwohl-gerechter Erzeugung festzuschreiben, und wenn ja, in welcher Höhe?

Die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung beschreiben, basierend auf der jeweils aktuellen wissenschaftlichen Datenlage, die Kriterien für eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung. Die DGE agiert dabei wissenschaftlich unabhängig.

7. Inwieweit würden sich die Kosten einer Mahlzeit in der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere in der Schul- und Kita-Verpflegung, nach Einschätzung der Bundesregierung durch die Erhöhung des Anteils an Biolebensmitteln und besonders tierwohlgerecht erzeugten Lebensmitteln auf 20, 30 und 50 Prozent erhöhen (bitte einzeln aufschlüsseln)?

In der o. g. KuPS-Studie wurden die Wareneinstandskosten pro Mahlzeit bei einem geldwerten Bio-Anteil von 20 und 100 Prozent berechnet. Die Wareneinstandskosten in der Primarstufe lagen bei 1,22 Euro (konventionell), 1,32 Euro (20 Prozent Bio) und 2,32 Euro (100 Prozent Bio).

Kalkulationsgrundlagen für eine Erhöhung des Bio-Anteils auf 30 und 50 Prozent liegen der Bundesregierung nicht vor.

8. Auf welche Summe belaufen sich die Ausgaben des Bundes für die Teilnahme an einer gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung in Schulen oder Kindertageseinrichtungen im Rahmen der Leistungen für Bildung und Teilhabe (BuT)?

Die Leistungen für Bildung und Teilhabe werden aus Mitteln der jeweiligen kommunalen Haushalte erbracht. Der Bund entlastet die Kommunen von den Zweckausgaben für Leistungsberechtigte des Zweiten Buches Sozialgesetzbuch (SGB II) und für Familien, die Kinderzuschlag oder Wohngeld beziehen (vgl. § 6b des Bundeskindergeldgesetzes – BKGG), jedoch indirekt über eine Anhebung der Bundesbeteiligung an den Leistungen für Unterkunft und Heizung im Rechtskreis SGB II (vgl. § 46 Absatz 8 SGB II).

9. Welche Maßnahmen im Handlungsfeld „Gesundes Aufwachsen“ des Gute-KiTa-Gesetzes wurden im Sinne einer ganzheitlichen Betrachtung von Verpflegung und Ernährung in der frühkindlichen Bildung bereits umgesetzt?

Im Handlungsfeld 6 des Gute-KiTa-Gesetzes, Förderung der kindlichen Entwicklung, Gesundheit, Ernährung und Bewegung, wird eine Maßnahme im Sinne einer ganzheitlichen Betrachtung von Verpflegung und Ernährung in der frühkindlichen Bildung durch die Freie Hansestadt Bremen umgesetzt. Gemäß ihrem Handlungs- und Finanzierungskonzept sollen Träger bzw. Kindertageseinrichtungen unter anderem die Möglichkeit erhalten, eine qualitativ hochwertigere, regionale sowie gesunde und ausgewogene Verpflegung anzubieten.

Im Rahmen des Gute-KiTa-Gesetzes fördert das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) seit dem Jahr 2019 gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) daneben die Arbeit des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) mit jährlich 200 000 Euro. Das NQZ unterstützt die Bundesländer zu den Themen Kita- und Schulverpflegung. Folgende Maßnahmen zu Verpflegung und Ernährung in der frühkindlichen Bildung wurden hier bereits umgesetzt:

Das NQZ konnte ein Bund-Länder-Netzwerk etablieren und ausbauen. Mit dem Ziel, die Vernetzung relevanter Akteure sowie den Informations- und Wissenstransfer zu ernährungsbezogenen Themen im Setting Kindertagesbetreuung zu fördern, bietet das NQZ fachliche Austauschmöglichkeiten zu unterschiedlichen Schwerpunktthemen.

Für die Informations- und Öffentlichkeitsarbeit hat das NQZ ein bundesweites Informationsportal zu ernährungsbezogenen Themen in der Kindertagesbetreuung eingerichtet, mit dem Ziel, Strukturen und Zusammenhänge im Bereich frühkindlicher Bildung transparent zu machen.

Zudem hat das NQZ ein kindgerechtes Medium für den digitalen Einsatz in der Kindertagesbetreuung als Illustration umgesetzt („Gemeinsam Vielfalt entdecken: Saisonales Obst und Gemüse“). Ein Unterstützungsformat für pädagogisches Fachpersonal in Kita und Kindertagespflege als Präsentation zum Thema „Umgang mit Süßigkeiten“ wurde entwickelt, erprobt und evaluiert. Das Ziel war, für ernährungsbezogene Themen zu sensibilisieren und dazu einen niederschweligen Zugang im Betreuungsalltag zu schaffen.

10. Wie viele Kitas haben am diesjährigen bundesweiten Tag der Kitaverpflegung teilgenommen, welches Fazit zieht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft als Initiator, und welche Planungen gibt es für die kommenden Jahre?

Der Tag der Kitaverpflegung wird durch das BMEL initiiert und koordiniert. Der Aktionstag wird positiv bewertet, da er bundesweit für die Bedeutung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigeren Kitaverpflegung sensibilisiert. Die konkrete Ausgestaltung und Umsetzung liegt in der Zuständigkeit der Länder bzw. der Vernetzungsstellen Kitaverpflegung. Jedes Bundesland setzt hier seinen eigenen Fokus. Die Aktivitäten im Rahmen des Tages der Kitaverpflegung sind vielfältig und bedienen alle beteiligten Akteurinnen und Akteure wie Kitakinder, Kitaleitungen, Pädagoginnen und Pädagogen, Träger, Verpflegungsdienstleister, Multiplikatoren etc. Das NQZ unterstützt den Tag der Kitaverpflegung kommunikativ im Rahmen seiner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Eine Übersicht über die diesjährigen Aktivitäten findet sich unter: <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/tag-der-kitaverpflegung>. Eine Erhebung der Anzahl an teilnehmenden Kitas erfolgt auf Bundesebene nicht.

11. a) Plant der Bund einen Kostendeckel in der Schul- und Kitaverpflegung zur finanziellen Entlastung der Familien?  
Wenn nein, warum nicht?
- b) Wenn ja, in welcher Höhe, und wie soll eine mögliche Differenz zu den tatsächlichen Kosten finanziert werden?
12. Plant der Bund eine finanzielle Unterstützung für Kita- und Schulträger, die einen Kostendeckel zur finanziellen Entlastung der Familien in der Schul- und Kitaverpflegung eingeführt haben?  
Wenn nein, warum nicht?

Die Fragen 11 und 12 werden aufgrund des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Die Zuständigkeit für die Umsetzung der Kindertagesbetreuung und damit auch für die finanzielle Ausgestaltung der Kita- und Schulverpflegung liegt bei den Ländern und Kommunen.

13. a) Wie positioniert sich die Bundesregierung im Hinblick auf ein Verbot der Verwendung industriell gefertigter trans-Fettsäuren in der Gemeinschaftsverpflegung nach dem Vorbild der USA?
- b) Wie positioniert sich die Bundesregierung im Hinblick auf die Einführung einer gesetzlichen Obergrenze bei der Verwendung von industriell gefertigten trans-Fettsäuren nach dem Vorbild Dänemarks, Österreichs und anderer europäischer Länder?

Die Fragen 13a und 13b werden gemeinsam beantwortet.

Gemäß der DGE erhöhen Trans-Fettsäuren mit überzeugender Gewissheit das Risiko für Fettstoffwechselstörungen und mit wahrscheinlicher Gewissheit das Risiko einer koronaren Herzkrankheit. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt daher, die Aufnahme von Trans-Fettsäuren auf nicht mehr als ein Prozent der Nahrungsenergie zu begrenzen. Auch nach Ansicht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sollte die über die Nahrung aufgenommene Menge an Trans-Fettsäuren so niedrig wie möglich sein. Laut Daten der Nationalen Verzehrsstudie II des Max Rubner-Instituts liegt die

durchschnittliche Zufuhr an Trans-Fettsäuren in Deutschland bei 1,6 Gramm pro Tag, was 0,66 Prozent der Nahrungsenergie entspricht.

Durch die Verordnung (EU) 2019/649 der Kommission vom 24. April 2019 betreffend andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen, werden die Gehalte industrieller Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln, die für den Endverbraucher oder die Abgabe an den Einzelhandel bestimmt sind, aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und gestützt auf die Stellungnahmen der EFSA auf höchstens zwei Gramm pro 100 Gramm Fett begrenzt. Weitere rechtliche Regelungen hält die Bundesregierung derzeit nicht für erforderlich.

14. Gedenkt die Bundesregierung, die Vitamin-D-Versorgung der Bevölkerung – laut Robert-Koch-Institut sind 30,2 Prozent der Erwachsenen in Deutschland mangelhaft versorgt; gefährdet sind generell ältere Menschen ([https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM\\_2016\\_02\\_ernaehrung4.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_2016_02_ernaehrung4.pdf?__blob=publicationFile)) – mit Maßnahmen, insbesondere innerhalb der Seniorenspflege, zu verbessern?

Die körpereigene Bildung von Vitamin D durch Sonnenlichtbestrahlung der Haut leistet im Vergleich zur Vitamin-D-Zufuhr über die Nahrung den deutlich größeren Beitrag für die Versorgung des Menschen mit diesem Vitamin. Die Einnahme von Vitamin-D-Präparaten (also eine zusätzliche Zufuhr über die Ernährung hinaus) wird nur dann von der DGE empfohlen, wenn eine unzureichende Versorgung nachgewiesen wurde und wenn eine gezielte Verbesserung der Versorgung weder durch die Ernährung noch durch die körpereigene Vitamin-D-Bildung durch Sonnenbestrahlung zu erreichen ist. Zu diesen Risikogruppen zählen u. a. ältere Menschen, da die Vitamin-D-Bildung im Alter deutlich abnimmt und es in der älteren Bevölkerung zusätzlich mobilitätseingeschränkte, chronisch kranke und pflegebedürftige Menschen gibt, die sich kaum oder gar nicht im Freien aufhalten (können).

15. a) Wird die Bundesregierung die auf die ersten fünf Jahre nach Einrichtung angelegte Förderung der Vernetzungsstellen Seniorenernährung in den einzelnen Bundesländern wie bisher fortsetzen, und wenn ja, in welcher Höhe?  
b) Wenn nein, warum nicht?
16. a) Wird die Bundesregierung die auf die ersten Jahre nach Einrichtung angelegte Förderung der Vernetzungsstellen Kitaernährung in den einzelnen Bundesländern wie bisher fortsetzen, und wenn ja, in welcher Höhe?  
b) Wenn nein, warum nicht?
17. Inwieweit wird die Bundesregierung gemäß Beschlusslage vom 9. Juni 2021 bei der Weiterentwicklung von IN FORM die Absicherung der Vernetzungsstellen Seniorenernährung gewähren, insbesondere vor dem Hintergrund des sehr langwierigen Antrags- bzw. Genehmigungsprozesses, ohne dass ein nahtloser Übergang der jüngsten eingerichteten Vernetzungsstellen gefährdet wird?

Die Fragen 15 bis 17 werden aufgrund des inhaltlichen Zusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Die bis Ende 2023 von der Bundesregierung zu verabschiedende Ernährungsstrategie wird auch die Weiterentwicklung von IN FORM und der Vernetzungs-

stellen in den Blick nehmen und Anforderungen an Förderungen berücksichtigen.

Welche Maßnahmen künftig unter dem Dach des Nationalen Aktionsplans IN FORM gefördert werden, ist seitens der Bundesregierung noch zu prüfen.

18. Welche Erkenntnisse zieht die Bundesregierung aus den bisher vorliegenden Jahresberichten der Länder zu Evaluierung der Vernetzungsstellen Schule, Kita und Senioren?

Die Länder, die eine Förderung für eine Vernetzungsstelle Seniorenernährung erhalten haben, reichen zum Ende ihrer Förderlaufzeit einen Evaluationsbericht ein. Zum jetzigen Zeitpunkt liegen keine entsprechenden Berichte vor.

Die institutionelle Förderung der Vernetzungsstellen Schul- bzw. Kitaverpflegung liegt mittlerweile in der Hand des jeweiligen Landes. Die Vernetzungsstellen führen in diesem Zusammenhang teilweise auch Projekte, die vom BMEL gefördert werden, durch.

19. Hat die Bundesregierung Erkenntnisse darüber, inwieweit die Handlungsempfehlungen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie bereits umgesetzt werden?

Die maßgeblichen Verbände der Außer-Haus-Verpflegung haben im April 2021 mit der Bundesregierung eine Zielvereinbarung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung um 50 Prozent bis 2030 unterzeichnet. Über die Umsetzung einzelner Handlungsempfehlungen hat die Bundesregierung keine Kenntnisse.

20. a) Werden in den bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Schulungsmaßnahmen für das Personal im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen durchgeführt, und wenn ja, welche?  
b) Wenn nein, warum nicht?

Die bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werden in der Regel von externen Auftragnehmerinnen und Auftragnehmern betrieben, die wiederum für die Schulung ihrer Mitarbeitenden zuständig sind.

21. Plant die Bundesregierung Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in den bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, und wenn ja, welche?

Die Bundesregierung stellt auch den bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Informationsmaterialien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen kostenlos über [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) zur Verfügung.

22. Plant die Bundesregierung, zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in bundeseigenen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten?

Der DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung sieht flexible Portionsgrößen vor.

23. Plant die Bundesregierung gesetzliche oder untergesetzliche Vorgaben, dass in den Speisekarten und Theken der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in den Betriebskantinen und Mensen, vegetarische und vegane Speisen vor Speisen aus tierischen Produkten platziert werden?

Der Betrieb der Kantinen/Mensen bzw. die auszugebenden Mahlzeiten werden von den jeweiligen Trägern bzw. Einrichtungen verantwortlich ausgestaltet. Dazu zählt auch die Gestaltung von Speisekarten und Theken. Die Bundesregierung unterstützt Ansätze zur Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit und beabsichtigt die DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung zu etablieren.

24. Wie bewertet die Bundesregierung die Vorschläge der Verhaltensökonomin Lucia Reisch, u. a., durch Änderung der Rangfolge auf Speisekarten der Gemeinschaftsverpflegung und Außer-Haus-Verpflegung den Fleischkonsum zu reduzieren (vgl. <https://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/klima-nachhaltigkeit/verhaltensoekonomie-subtil-gegen-den-fleischkonsum-im-restaurant-18272678.html>)?

Die Gestaltung der Speisekarten obliegt den Caterern. Eine Ernährung entsprechend den DGE-Qualitätsstandards basiert auf überwiegend pflanzlichen Lebensmitteln mit geringen Mengen an Fleisch und anderen tierischen Produkten. Die DGE erkennt weitreichende Übereinstimmungen ihrer vorwiegend auf gesunderhaltende Ernährung zielenden Empfehlungen mit der von der EAT-Lancet-Kommission entwickelten Planetary Health Diet. Beide setzen auf einen gesteigerten Verzehr von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft und einen relativ geringen Anteil tierischer Lebensmittel. Auch deshalb wirbt die Bundesregierung für die flächendeckende und verpflichtende Anwendung der DGE-Qualitätsstandards in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.