Projektbeschreibung Bio-Außer-Hausverpflegung

Stand 20.10. 2021
Kontakt Entwurf: AHV Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht

„Bio-Catering und Bio-Essensservice: zwei abfallarme Bring- und Holangebote, nicht nur für Privatpersonen, Firmen und Bildungseinrichtungen!“

Ist-Situation:

Pizzaservice und & erleben eine steigende Nachfrage, da immer mehr Verbraucher*innen auf diese bequeme Form ihrer Ernährungsversorgung zurückgreifen. Auch viele Schüler*innen und Arbeitnehmer*innen nutzen diese schnelle, oft ungesunde Fastfood-Kost in der Mittagspause.

Gleichzeitig entstehen durch diese gestiegene Nachfrage immense Mengen nicht wiederverwertbarer (da verschmutzter) Verpackungsabfälle, die fast ausschließlich in der Müllverbrennungsanlage verbrannt werden müssen. KFZ-Lieferdienste verschmutzen zusätzlich Luft. Auch eine Zunahme an Essensabfällen ist zu beobachten, begünstigt durch Dumpingpreise, die den „wahren Wert“ der angebotenen Lebensmittel verschleiern.

Zudem kämpfen derzeit viele Restaurantbesitzer*innen ums Überleben. Die Corona-Bestimmungen verschärfen diese Situation.

Deshalb müssen zukunftsfähige Verarbeitungs- und Vermarktungskonzepte in die Wege geleitet und umgesetzt werden, und zwar im Interesse der Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter und auch der Verbraucher*innen. Umfragen belegen, dass inzwischen ca. 60% der Verbraucher*Innen bereit sind mehr zu bezahlen, wenn sie etwas Gutes für die Umwelt tun.

Dieser Bereitschaft muss aufgegriffen werden, am besten über eine breite Aufklärungsinitiative, die eine Akzeptanz für eine ökologische Alternative initiiert. Denn ein vergleichbar bequemes, aber hochwertiges Essensangebot, gibt es leider sehr selten. Und eine gesunde Essensversorgung ist im Sinne einer nachhaltigen Gesundheitsvorsorge der Gesellschaft.

Abfallvermeidung dient dem Klima- und Ressourcenschutz. Als große Chance für Klimaschutz, Gesundheitsvorsorge und die regionale Wirtschaft bietet sich deshalb eine unterstützende Offensive für ein gesundes Bio-Ernährungsangebot in diesem nachgefragten Segment an, das zusammen mit den Produzent:innen regionaler Bio-Lebensmittel, deren Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung (incl. Verpackung) zusammenarbeitet, aufklärt und wirbt.

<u>Beschreibung des Projektes</u>: Angedacht sind zwei Szenarien

1. Eine Online-Bio-Essen-Vermarktungsplattform (Homepage der Gemeinde?) der örtlichen Restaurantbetreiber, die eine gemeinsame wöchentliche Bio-Speisekarte veröffentlicht. Jedes Restaurant bietet beispielsweise mindestens an einem Tag pro Woche ein Biogericht nach den Kriterien bio- regional – saisonal an. Dieses wird in abfallvermeidenden Pfandgefäßen oder kompostierbarer Verpackung geliefert oder abgeholt. Lieferdienste könnten durch eine bessere Organisation und mit (durch LEADER geförderten) Lastenrädern klimafreundlicher werden.

   Ebenfalls LEADER geförderte Lebensmittel-Automaten könnten auch Bio-Gerichte in Pfandgefäßen oder kompostierbaren Behältnissen anbieten.

2. Der tägliche Mittagstisch in Mensen und Kantinen z.B. von Bildungseinrichtungen und Firmen könnte von einem Bio-Catering-Angebot oder Automaten mit Bio-Pausensnacks profitieren und Synergieeffekte bewirken. Kooperationen mit den entsprechenden Essens-Anbietern – u.a. mit Angeboten an einzelnen Wochentagen - sichern Einnahmen der Anbieter und eröffnen eine große Palette an altersentsprechenden Bildungsmöglichkeiten an Schulen und Kitas! Beispielsweise in Form einer **jährlichen Projektarbeit,** möglichst in allen Klassenstufen:

   Grundlage dafür könnte sinnvollerweise ein von den Schülern für ihre Schule erarbeiteter „saisonalen Bio-Speiseplan mit regional erzeugten Lebensmitteln für das Schuljahr“ sein. Fächerübergreifend könnten die Erzeugung, Verarbeitung und der Transport dieser gewünschten Speisen und der dafür notwendigen Lebensmittel in den vielen Teilbereichen einer umfänglichen Kreislaufwirtschaft begutachtet und berechnet werden.

   Mit dem Erfolg der Erkenntnis über den „wahren Preis“ für den gesunden Mittagstisch, bzw. Pausensnack, und den ökologischen und betriebswirtschaftlichen Aspekten dieser nachhaltigen Essensversorgung.

   Praktische Erfahrungen könnten bei den regionalen Erzeugern und Verarbeitern durch (finanziell geförderten) Vorortbesuche und regelmäßiger Praktika gesammelt werden, ob beim Pflanzen, Pflegen, Ernten oder Verarbeiten. Obst-, Gemüse- und Getreideanbau sollten auch wieder „händisch“ begreifbar werden. Zudem könnten in der Schulküche Rezepte erprobt und Pflanz- und Ernteerfahrungen in Schulgärten gesammelt werden.

   Auch die Wissensvermittlung über die ökologischen Funktionen, aber auch Schäden einer artgerechten Tierhaltung darf nicht fehlen, sowie Kenntnisse über die Schlachtung und Fleischverarbeitung.

   Im Sinne einer ganzheitlichen und umfassenden Gesundheitsbildung könnten eindrückliche **Projektbücher** zum Thema „**LEBENsmittel“** entstehen, die fächerübergreifend die Inhalte - beginnend bei der Geschichte bis hin zur Kunst und Kultur - berücksichtigen und als solche ausgestellt und vermarktet werden könnten.