

KICK-OFF ZUR UMSETZUNGSPHASE IN DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG



17. Juni 2025
Göttingen



Göttingens Ernährung im Wandel (GiW)

Verpflegungssysteme klimagesund gestalten

**Kick-Off zur Umsetzungsphase in der
Gemeinschaftsverpflegung**

17.06.2025, Historische Sternwarte Göttingen



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Programm

15:30 Uhr	Ankommen
16:00 Uhr	Begrüßung und Grußworte
16:15 Uhr	Vorstellung des Modellregionenwettbewerbs
16:30 Uhr	Projektvorstellung: Göttingens Ernährung im Wandel
16:45 Uhr	Perspektivwechsel – Impulse aus Wissenschaft und Praxis
17:30 Uhr	Erfrischungspause
17:45 Uhr	Podiumsgespräch
18:45 Uhr	Wrap Up
19:00 Uhr	Ausklang

Begrüßung und Grußworte

Prof. Dr. Melanie Speck
Hochschule Osnabrück



Grußworte

Alois Rainer

Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Grußworte

Dezernentin Maria Karaus
Stadt Göttingen

Grußworte

Dr. Cord Stoyke

Abteilungsleiter 1 im Niedersächsischen Ministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Begrüßung
GRÜSSWÖRTE



BUNDESMINISTER Alois Rainer
Landwirtschaft

ZIEL / frisches & regionales
LECKERES ESSEN VON DER
KITA BIS ZUR
SENIOREN-
RESIDENZ

Vom Acker auf
den Teller YAMMI

10 MODELL-
PROJEKTE
DEUTSCHLANDWEIT

DR Cord Stoyke

LAND & ERNÄHRUNGS-
WISSENSCHAFTEN -

WICHTIGER WIRTSCHAFTSZWEIG

Biodiversität

Klimawandel

Wandel
der Produktion

HERAUS-
forderungen

Tierwohl!

PASS-
GENAUE
MASSNAHMEN

Viele
aktive Partner

Gut etablierte
Projekte

zB ÖKO-Modellregion
LKR Göttingen

Maria Karaus

ES HAT SICH ETWAS
VERÄNDERT!

DANK an

Anja Köchermann



AUSBEZEICHNET

Göttinger
MODELL SEIT 2008!!

QUALITÄT
WERTSCHÖPFUNGS-
KETTE
50 Einrichtungen
täglich

REGIONAL

ÖKOLOGISCH

SAISONAL

NACHHALTIG



DER
KOPF DAHINTER

& TREIBENDE KRAFT

PROJEKTE
verbinden

Der nächste Schritt

Essen ist
politisch!

LOKAL
& REGIONAL

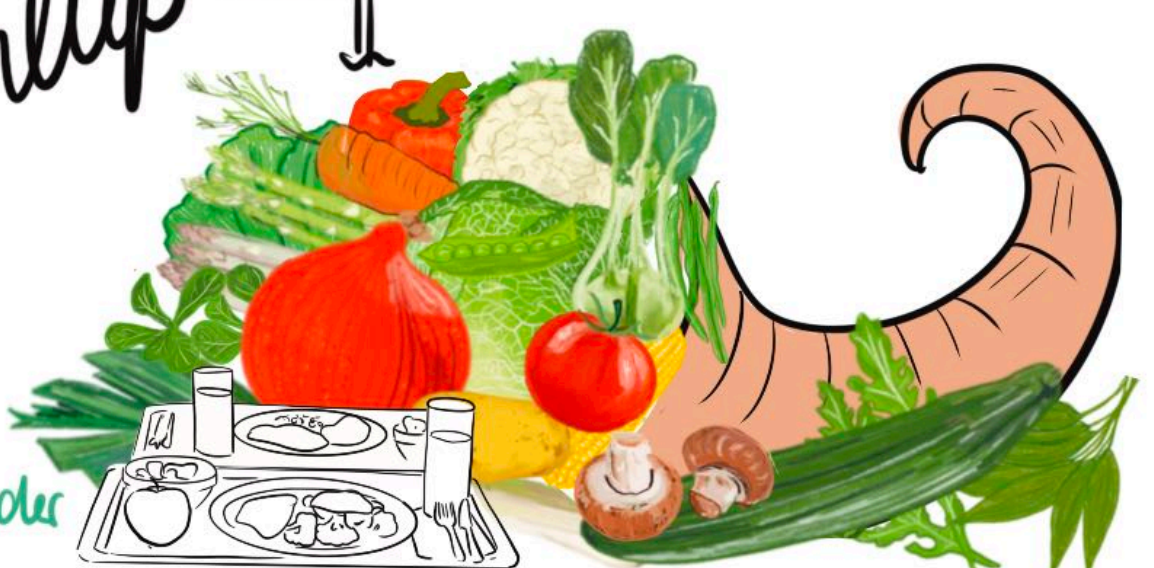


Positives
Los!

Enger
Zusammenschluß

Man kennt sich und
arbeitet gut
miteinander

GEMEINSAME
ZIELE



#gemeinsam



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Modellregionenwettbewerb „Ernährungswende in der Region“

Dr. Christiane Barnickel, BMEL Referat 214

Projektüberblick



Förderziele im Modellregionenwettbewerb: Überblick

- Umsetzung der **Qualitätsstandards der DGE** für die Gemeinschaftsverpflegung
- Erreichen von mindestens **30 Prozent Bio-Lebensmitteln** in der Außer-Haus-Verpflegung
- Auf- und Ausbau **regionaler Wertschöpfungsketten**
- Beitrag zur **Stärkung von Angebotsstrukturen** für regional-saisonale und ökologisch angebaute Lebensmittel
- Beitrag zur **Halbierung der Lebensmittelabfälle und zur Reduzierung der Lebensmittelverluste**

+ Vernetzung und Übertragbarkeit über Modellregion hinaus



GEMEINSAM

Ernährung
verändern.



ernaehrungswende-in-der-region.de

Modellregionen WETTBEWERB

Ernährungswende
in der REGION

Christiane Barwickel
Bundesministerium für
LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNG & HEIMAT

10 PROJEKTE DEUTSCHLANDWEIT



Vernetzung
zwischen den
Projekten



auch
ÜBERREGIONAL



VONEINANDER
LERNEN
Do's & Don'ts



ÜBERTRAGBARKEIT



3
JAHRE
LAUFZEIT



ZIELE

ALLE PROJEKTE
HABEN DIE GLEICHEN
ZIELE

min. 30%
BIO-LEBENSMITTEL



REDUKTION
VON
LEBENS-
MITTEL
ABFÄLLEN



WORKSHOPS

BERATUNG



REZEPTE



REGIONALE
WERTSCHÖPFUNGS-
KETTE

ANGEBOTS
STRUKTUREN
STÄRKEN



Vernetzung



Plattformen
wichtig

GRUNDLAGE: DGE-QUALITÄTS-
STANDARDS
Gemeinschaftsverpflegung



TIPP
www.
ernaehrungswende-in-
der-region.de



Projektvorstellung: Göttingens Ernährung im Wandel

Nadine Finn | Stadt Göttingen, Leitung Referat für Nachhaltige
Stadtentwicklung

Prof. Dr. Melanie Speck | Hochschule Osnabrück



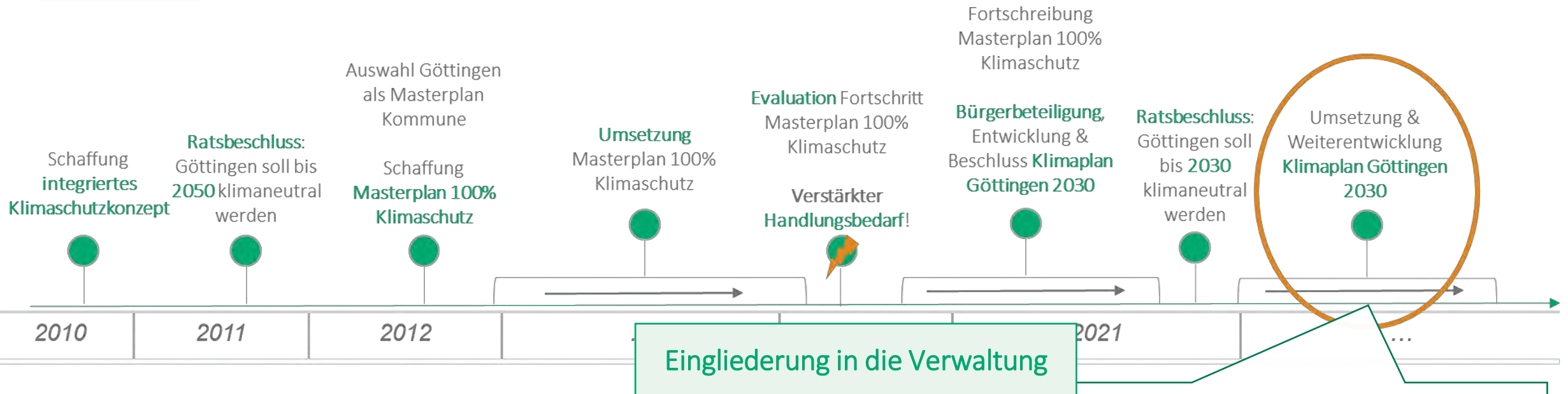


Göttingens Ernährung im Wandel – eine Einbettung in den kommunalen Kontext

Kick-Off Veranstaltung GiW in der historischen Sternwarte am 17.06.2025
Verbundpartner*innen: Stadt Göttingen, Hochschule Osnabrück, DGE-Sektion Südniedersachsen



Klimaneutralität in Göttingen



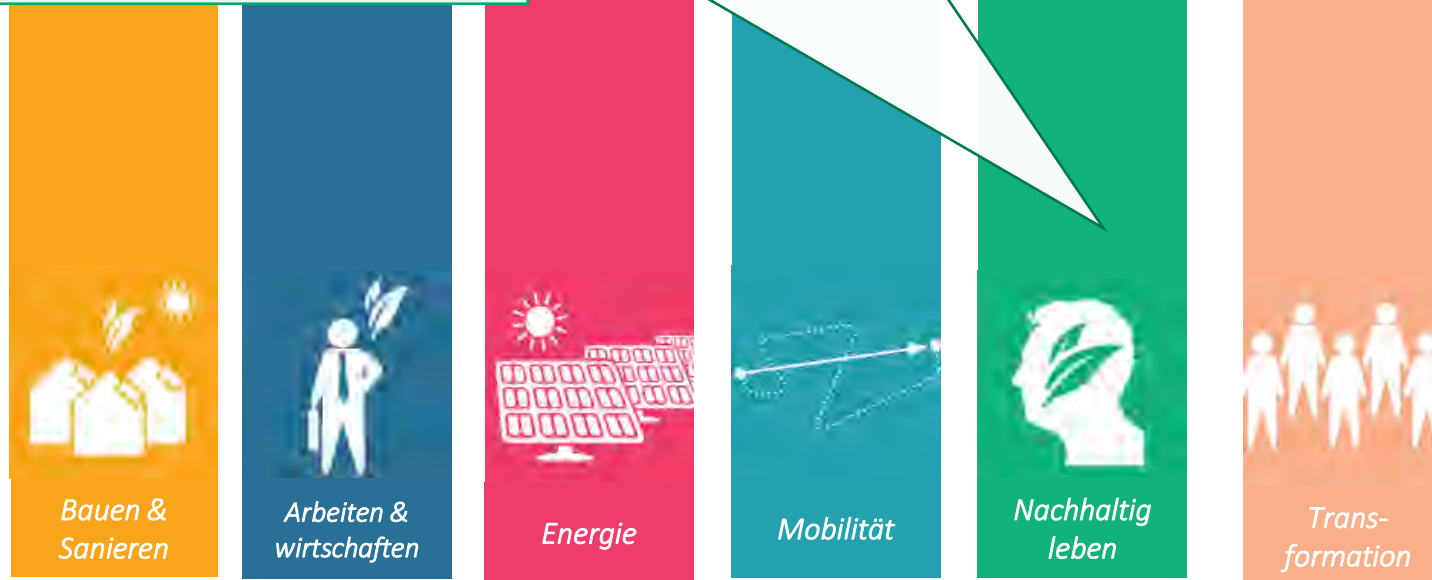
- » Referat für Nachhaltige Stadtentwicklung
- » Querschnittsthema ökologische Nachhaltigkeit
- » Ziel: Klimaneutralität für die Stadt Göttingen bis 2030 erreichen
- » Schaffung von Räumen für Austausch und interdisziplinäre Bearbeitung von Transformationsthemen

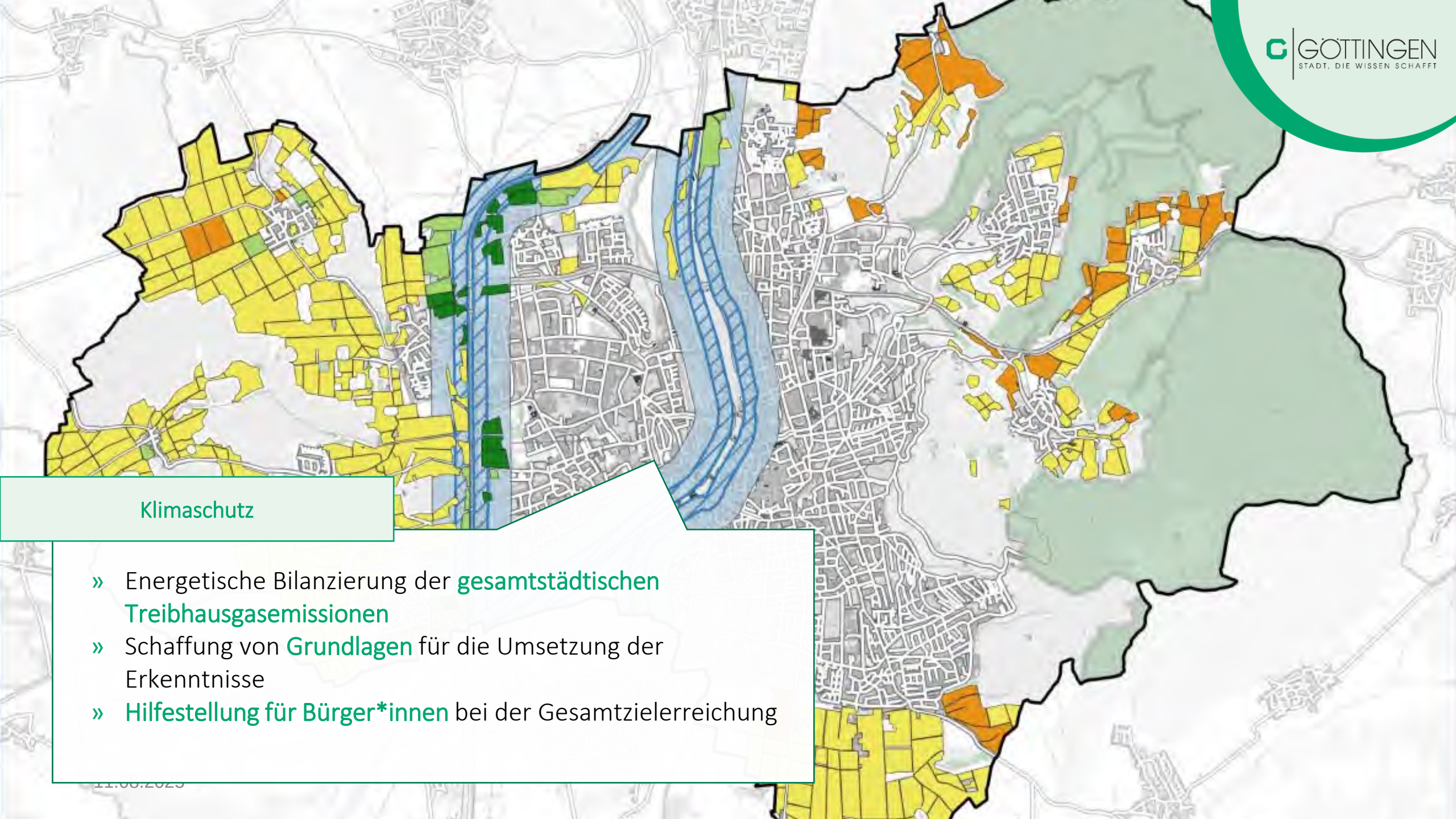


Klimaneutralität in Göttingen

- » **Ziel:** Verankerung von Klimaschutz- und Klimafolgenanpassung in den verwaltungsinternen und - externen **Prozessen** sowie das Anstoßen von **Pilotprojekten**
- » Entwicklung strategischer Instrumente, um Planungsprozesse an neue Erfordernisse anzupassen
- » Schaffung von Datengrundlagen für **Entscheidungsprozesse**

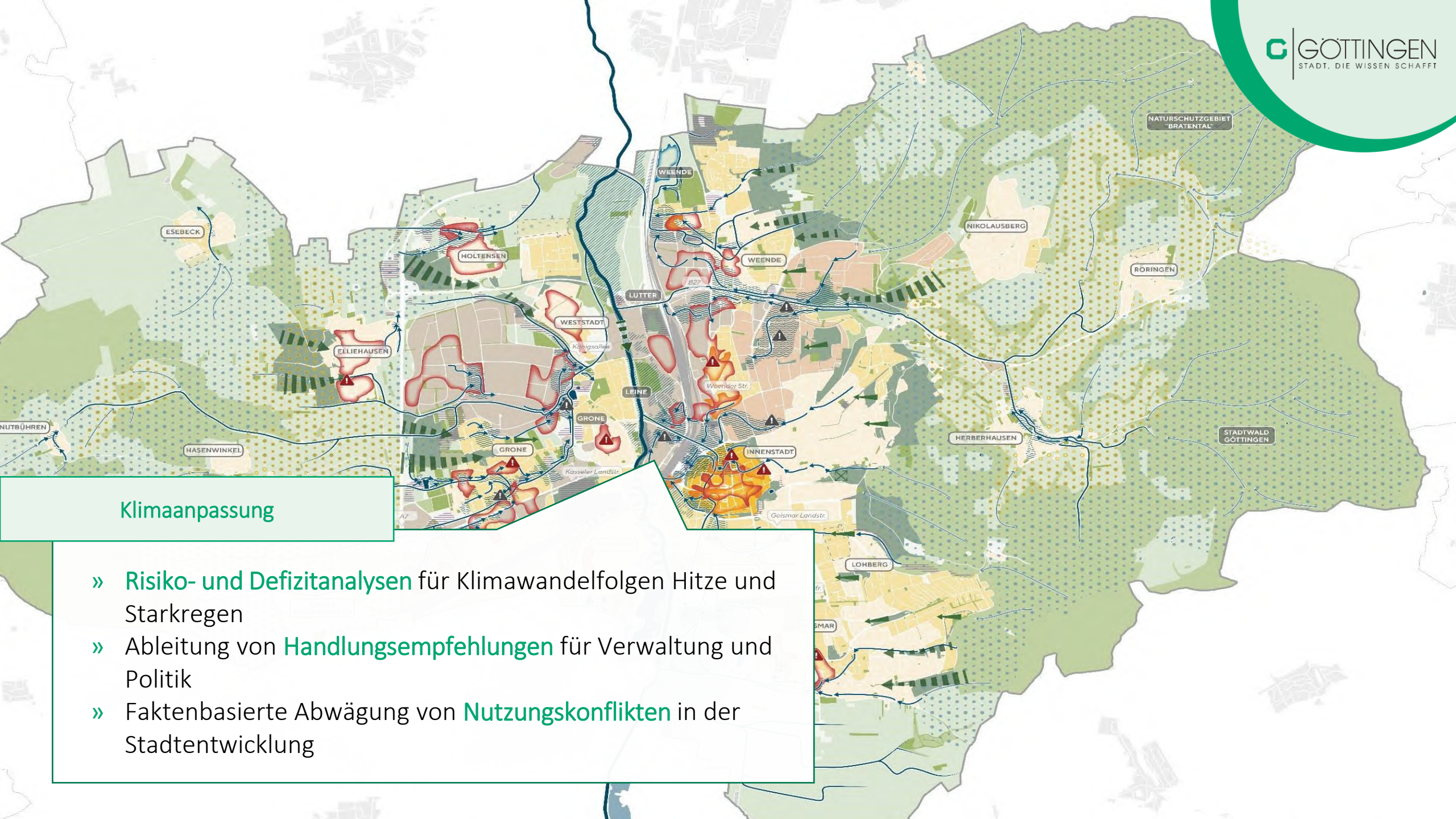
Einbettung von „Göttingens Ernährung im Wandel“ in den Gesamtkontext





Klimaschutz

- » Energetische Bilanzierung der **gesamtstädtischen Treibhausgasemissionen**
- » Schaffung von **Grundlagen** für die Umsetzung der Erkenntnisse
- » **Hilfestellung für Bürger*innen** bei der Gesamtzielerreichung



Klimaanpassung

- » Risiko- und Defizitanalysen für Klimawandelfolgen Hitze und Starkregen
- » Ableitung von Handlungsempfehlungen für Verwaltung und Politik
- » Faktenbasierte Abwägung von Nutzungskonflikten in der Stadtentwicklung

Projekthintergrund

- Förderung im Rahmen des **Modellregionenwettbewerbs** – Ernährungswende in der Region des BMLEH

- Weitere Informationen unter <https://www.ernaehrungswende-in-der-region.de/>

- **Projektverbund**

Stadt Göttingen, Hochschule Osnabrück, DGE Sektion Niedersachsen

- **Erfahrung aus dem Göttinger Modell**

- Qualitätsentwicklungs- und Managementkonzept
 - Umsetzung seit 2008 für die Versorgung in städtischen Kitas und Schulen mit Ganztagsbetriebs



Gefördert durch:

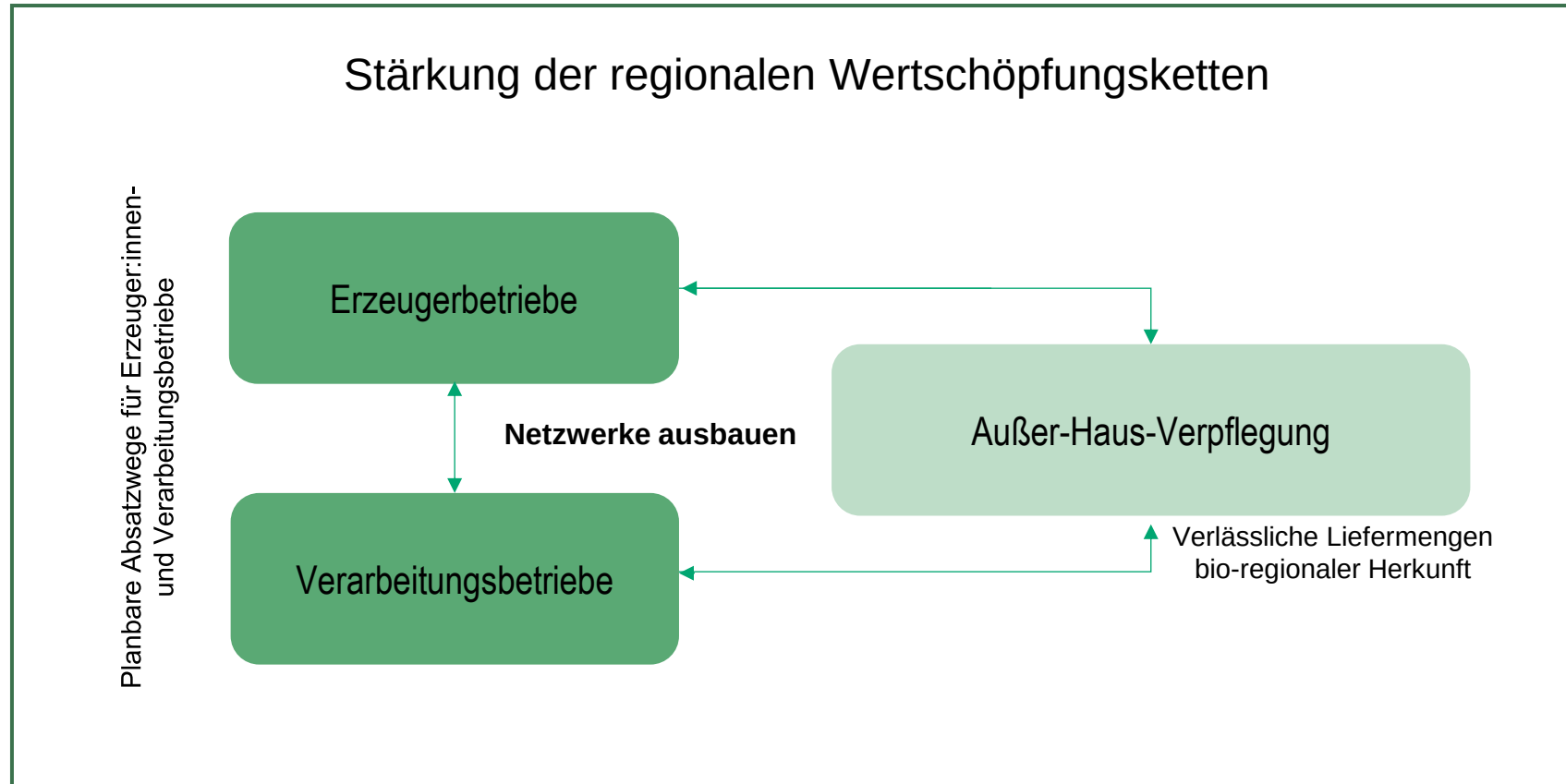


aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Ausgangspunkt im Projekt GiW: Das Göttinger Modell

- **Stadtweites Qualitätsentwicklungs- und Managementkonzept**
→ Einheitlich für alle städtischen Kitas und Schulen mit Ganztagsbetrieb seit 2008
- **Ziel: Ganzheitliches Versorgungsangebot**
→ Qualitativ hochwertig, bedürfnisorientiert und gesundheitsförderlich
- **Nachhaltige Beschaffungsprinzipien**
→ Fokus auf Regionalität, Saisonalität und ökologische Erzeugung

Projektziele



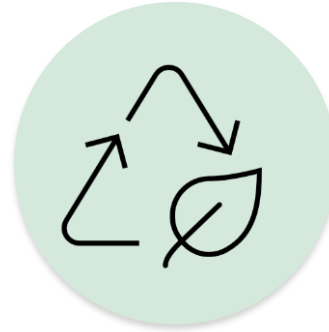
Projektziele



Mindestens 40 %
regionale Zutaten



Mindestens 30 %
der Zutaten aus
biologischem
Anbau



Reduktion von
Lebensmittelabfällen



Anlehnung an/
Einhaltung von
DGE-
Qualitätsstandards

Klimagesunde Ernährung für viele Menschen ermöglichen

Arbeitsplan



AP2: Weiterentwicklung des Göttinger Modells



AP4: Umsetzung des Göttinger Modells 2.0 in der Gemeinschaftsverpflegung



AP5: Adaption des Göttinger Modells 2.0 für die Individualverpflegung (Wettbewerb für Gastronomie)



AP3: Erweiterung der Vernetzung innerhalb der Modellregion



AP6: Partizipative Bürger:innendialoge

Förderung einer klimagesunden Ernährung in Göttingens **Gemeinschaftsgastronomie** und **Individualgastronomie**

Stärkung **Bio-Regionaler Wertschöpfung**

Begeisterung für **klimagesunde Ernährung** in der **Bevölkerung** anstoßen

Was passiert in den nächsten Monaten?



- ☐ **Runde Tische und Netzwerkaktivitäten** mit lokalen Akteuren und Initiativen
- ☐ **Netzwerkanalyse**

Regionale Netzwerke



- ☐ Durchführung eines **Barcamps** zur Bürger:innenpartizipation
- ☐ Durchführung weiterer niederschwelligen **Informations- & Beteiligungsformate**

Bürger:innenpartizipation



Gemeinschaftsverpflegung

- ☐ **Akquise** weiterer Verpflegungseinrichtungen
- ☐ Status Quo **Erhebung**
- ☐ Durchführung von **Kochworkshops und Runden Tischen**



Individualverpflegung

- ☐ Ausarbeitung eines **Wettbewerbkonzeptes** für Betriebe der Individualgastronomie (IG)
- ☐ Akquise von Betrieben der Individualgastronomie

Göttingens Ernährung IM WANDEL



KLIMANEUTRAL BIS
REFERAT GEGRÜNDET
GANZE ABTEILUNG
für NACHHALTIGE STADTENTWICKLUNG



6 BEREICHE ENERGIE
 BAUEN & SANIEREN
 ARBEITEN & WIRTSCHAFT
 MOBILITÄT

NACHHALTIG
LEBEN

TRANSFORMATION

PROJEKT-
ZIEL

STADTWEITES QUALITÄTSENTWICKLUNGS-
KONZEPT Entwicklung
GÖTTINGER MODELL 2.0.

GANZHEITLICHES VERSORGUNGS-
ANGEBOT

7 ARBEITSPAKETE

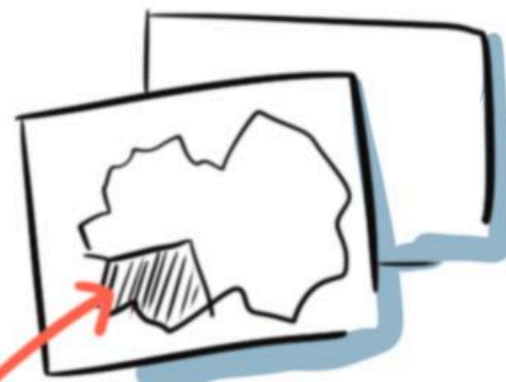
Göttinger Modell u.a.:
ALS BASIS

Erweiterung um Individualgastronomie

Bürger:innen - Dialog

Wettbewerb mit Preisver-
leihung

BARCAMP



VIELE
KARTEN

} ermöglichen
GUTE ENTSCHEIDUNGEN
für die Zukunft



WOFÜR WERDEN FLÄCHEN
GENUTZT?

SINNVOLL!

ERZEUGER:INNEN

SOG-EFFEKT

VER-
ARBEITUNG

NUTZENDE



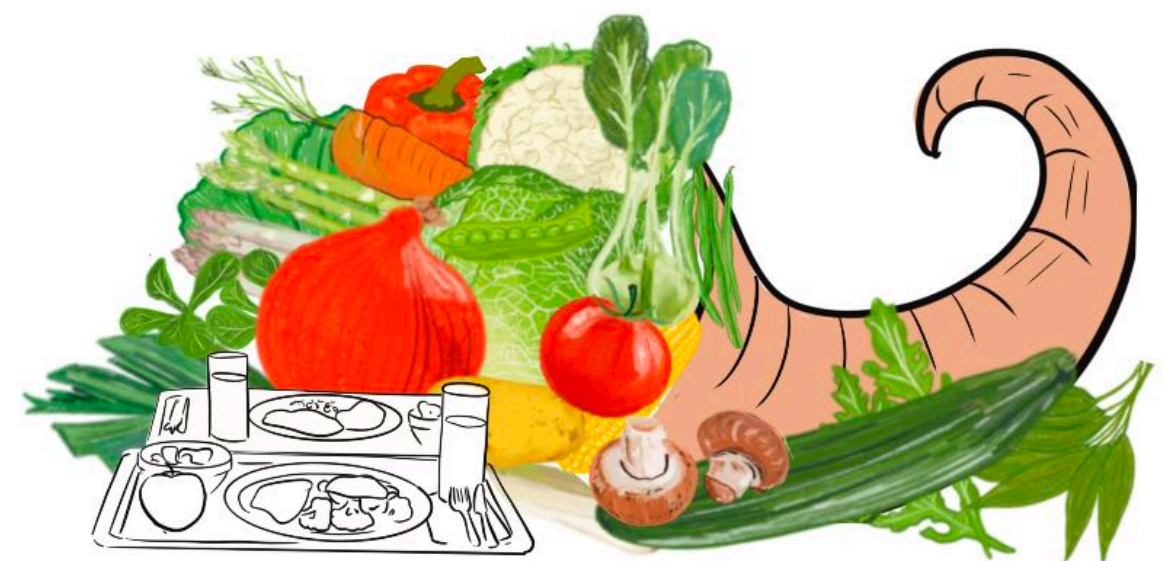
NICHT NUR REDEN, SONDERN GERNE
GEMEINSAM ETWAS TUN

Regionale
Netzwerke

Bürger:innen-
Austausch

Gemeinschafts-
verpflegung

Individual-
verpflegung



Perspektivwechsel – Impulse aus Wissenschaft und Praxis

Eberhard Prunzel-Ulrich | Kostbares Südniedersachsen

Anja Köchermann | Stadt Göttingen

Prof. Dr. Margit Bölts | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Erzeuger:innen im Fokus:

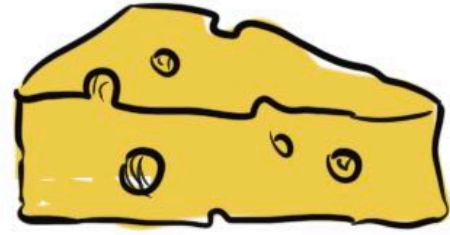
Einblicke in Herausforderungen und Lösungen
der nachhaltigen Lebensmittelproduktion in
Göttingen

Eberhard Prunzel-Ulrich
Kostbares Südniedersachsen



Prunzel-Verich

KÄSE statt
POWER-POINT



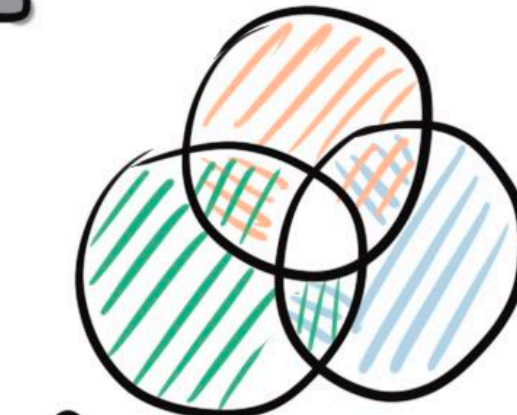
REGIONAL – ECHT & EHRLICH

♥
Biodiversität

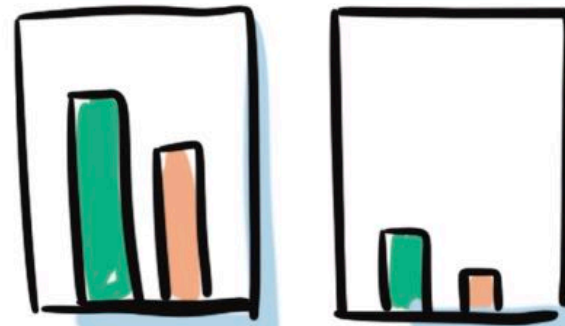
Viele Probleme



ES LIEGT NOCH EIN
STEINIGER WEG VOR UNS



Schnittstelle
fehlt



Bedarf & Produktion
passen nicht zusammen

5.000 - 10.000 Essen
sind nicht so einfach für
kleinere Betriebe

Nachfrage

Logistik

Produktion



PLAN IST DAS A & O

Wichtig
Woman-Power
Stärken



„Es hängt an den
Menschen.“

Wir brauchen:

NEUE Menschen

NEUE Wege

NEUE Ideen



Wandel in der Küche:

Praxisbericht zur Einführung nachhaltiger
Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung

Anja Köchermann | Stadt Göttingen
Fachbereich Schule | Fachdienstleitung Küchenbetriebe



Göttinger Ausgangssituation 2007

Städtische Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

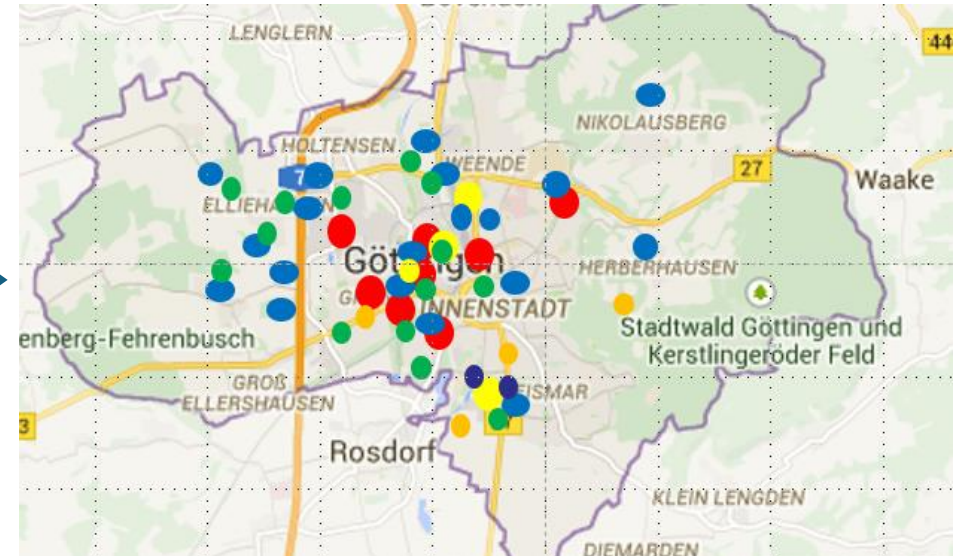
4 Großküchen / 1 Kantine / 8 Schulmensen / 14 Kitas

Städtisches Personal in der Schul- und Kitaverpflegung

Fach-/Hilfs-/Mensapersonal/Verwaltung

Prognose Schulverwaltung

Ganztagsschulausbau - von 8 auf 31 Schulen



Das Göttinger Modell – is(s)t mehr

Aufgabe: Stadtweites Qualitätsentwicklungs- und Managementkonzept

→ Einheitliches Vorgehen zur Sicherstellung der Verpflegung in städtischen Kitas und Schulen mit Ganztagsbetrieb seit 2008

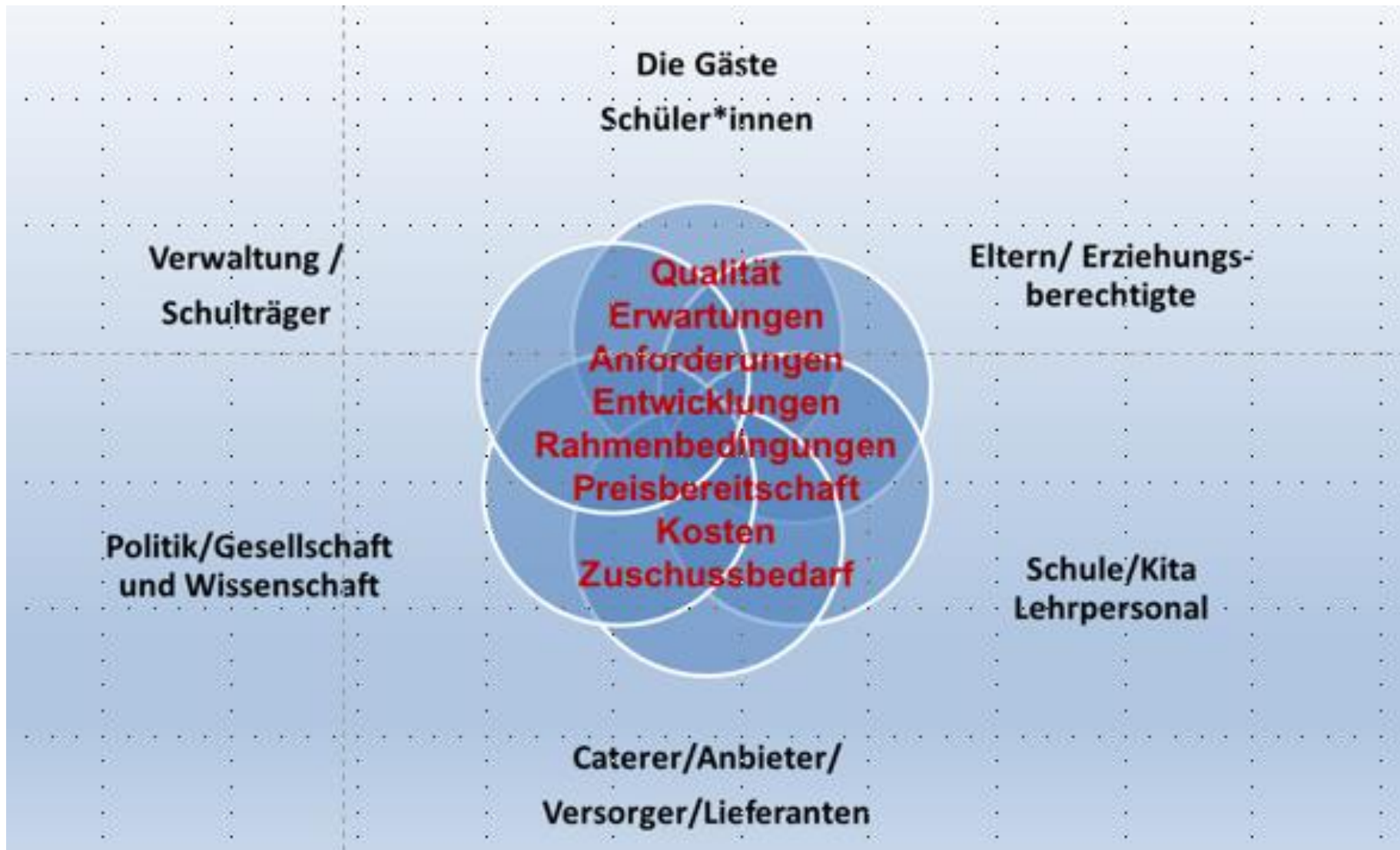
Ziel: Ganzheitliches ausgerichtetes Versorgungsangebot

→ Qualitativ, bedarfs- und bedürfnisorientiert, wirtschaftlich

→ mit Fokus auf Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit und Ökologie

Strategie: Gemeinsam gestalten und zukunftsfähig entwickeln

Göttinger Modell - Beteiligte/Anforderungen



Göttinger Modell - Vorgehensweise

- Bestandsaufnahme/Analyse/Prognose/Fazit/Empfehlung
- Vorstellung mit Abstimmung über das weitere Vorgehen
- Erstellung eines Management- und Betriebskonzeptes
 - Zielsetzung, Strategie und Konzeption
 - Handlungsfelder, Kosten-/Zeitplanung
 - Maßnahmenplan zur Umsetzung
- Vorstellung mit Abstimmung der Entscheidungsträger
- Umsetzung



Göttinger Modell - Handlungsfelder

Qualitätsentwicklungskonzept

2007 / 2008

für den Fachdienst

Städtische Küchenbetriebe

der Stadt Göttingen

erstellt
von

Anja Köchermann
Diplom Ökotrophologin



- **Prozessentwicklung**
- Produktionskapazitäten
- **Bestell- und Abrechnungssystem**
- Personalmanagement
- **Lieferantenmanagement**
- **Kommunikations- und Schulungskonzept**
- Controlling
- Organisationsentwicklung

Planung

Essen-
bestellung

Einkauf

Waren-
annahme

Produktion

Logistik

Speisen-
ausgabe

Reinigung

Entsor-
gung

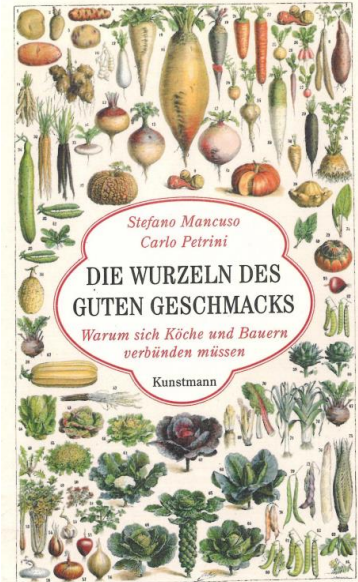
Abrech-
nung

Control-
ling

Prozessentwicklung



Göttinger Modell - Beispiele zum Vorgehen



Speisenplanung / Rezepturen / Zutaten

Marktrecherche

Erzeugung / Verarbeitung

Qualität

Verfügbarkeit

Logistik

Preis

Kalkulation



Planung

Essen-
bestellung

Einkauf

Waren-
annahme

Produktion

Logistik

Speisen-
ausgabe

Reinigung

Entsor-
gung

Abrech-
nung

Control-
ling

Göttinger Modell – Umsetzung



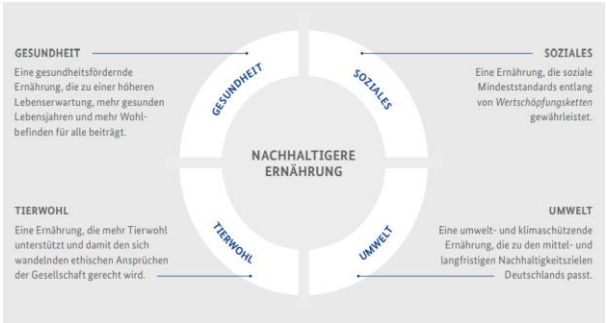
DGE-Qualitätsstandard
für die Schulverpflegung





www.in-form.de
schul essen.de

1 KEINE ARBEIT 	2 KEIN TUNGE 	3 GESUNDHEIT UND WOHLFÜHLEN 	4 HOCHWERTIGE BILDUNG 	5 GESCHLECHTERSGLEICHHEIT 	6 SAUBERES WASSER UND SANITÄRVERSORGUNG 
7 BEZAHLBARE UND SAUBERE ENERGIE 	8 WACHSTUM UND ARBEITSGEBEN 	9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR 	10 GEGLEICHHEIT 	11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINSCHAFTEN 	12 VERANTWORTLICHE VERBRAUCH UND PRODUKTION 
13 MAßNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ 	14 LEBEN UNTER WASSER 	15 LEBEN AN LAND 	16 FRIEDEN, GERECHTIGKEIT UND STARKE INSTITUTIONEN 	17 PARTIZIPATION AN DER ENTWICKLUNG 	 ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG





Göttinger Model for school and daycare catering
European Clikis-Network Conference
AK / Gö / Berlin, April 8, 2022

„Umsetzung eines Qualitätsentwicklungskonzeptes für die Schul- und Kitaverpflegung unter besonderer Berücksichtigung von Bildungsaspekten im Hinblick auf Transformationsthemen“

- Anja Köchermann, Dipl.-Ökotrophologin, Küchenbetriebe Stadt Göttingen

Göttinger Meilensteine

2023 / 2024	• TN BMEL-Projekt „Ernährungswende in der Region“ • BiTe-Projekt (Biodiversität über den Tellerrand)
2021 / 2022	• TN Cliris-EU Network (Climate Kitchen in Schools) • Entwicklung der Göttinger Kochkiste & Lunchpakete
2019 / 2020	• Überarbeitung aller Rezepturen / Speisepläne nach DGE • Einführung einer nachhaltigen Zwischenverpflegung
2017 / 2018	• TN Wissenschaftliche Beiräte DGE-BIO / KEEKS • KEEKS-Audit an drei Standorten / Maßnahmenkatalog
2015 / 2016	• Bundeskongress DNSV / Goldener Teller • Projekt WhatsEat / Hochschule Fulda
2013 / 2014	• Entwicklung / Einführung Allergenmanagement • Veggi Day & Klimaschutz mit Messer und Gabel
2011 / 2012	• Erweiterung der Produktionskapazitäten • Neueinrichtung von fünf Schulmensen an Ganztagschulen
2009 / 2010	• EU-Zertifizierung der Produktionsküchen • 1. Reste- u. Energieerhebung / Maßnahmenkatalog
2007 / 2008	• Entscheidung für das Qualitätsentwicklungskonzept • 1. Schulungskonzept für Küchen- und Mensakräfte

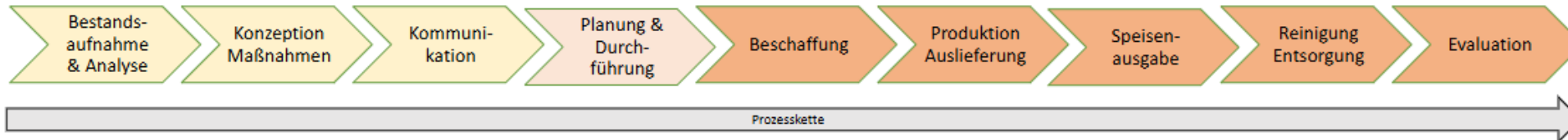
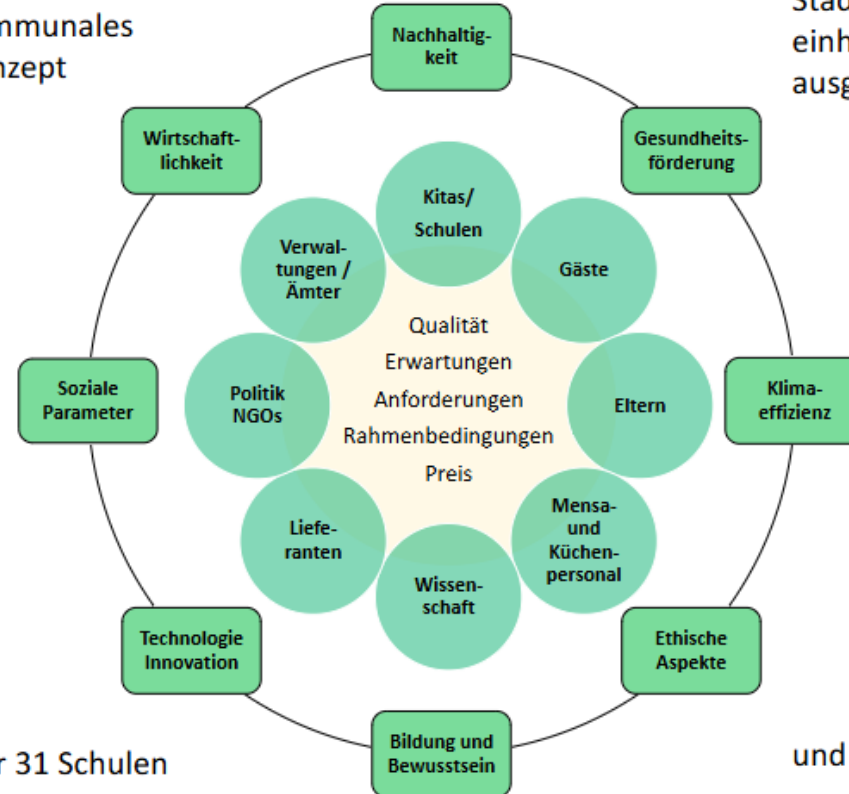
Transformation in der Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel einer Schul- und Kitaverpflegung

Ganzheitliches
kommunales
Konzept

Stadtweit
einheitlich
ausgerichtet

für 31 Schulen

und 13 Kitas



Göttinger Modell – Next Steps

- DGE – Zertifizierung
- Erhöhung des Bioanteils
- Ausbau der regionalen Wertschöpfungskette
- Hauswirtschaftliche Bildungskonzepte etablieren
- Lebensmittelreste vermeiden – Lebensmittelreste verwerten



Küchen im Wandel



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Anja Köchermann

damals
8 Ganztags-
schulen

heute 31

2007

START



STADT-
WEIT
EINHEITLICH &
GERECHT FÜR ALLE



Wer muss
an Bord
sein?

WISSENSCHAFT

GÄSTE

POLITIK

ELTERN

VERWALTUNG



3 KÜCHEN
KEINE
GROßKÜCHE

ALLES AUF DEM SCHIRM HABEN



IDEE



PLAN



UMSETZUNG



MODELL
ÜBERALL
VORSTELLEN

- * REZEPTE
- * EINKAUF
- * ZUBEREITUNG
- * SPEISENAUSGABE
- * ABFALL-MANAGEMENT

Göttinger
BODEN
IST SEHR GUT

SICH
ZUSAMMENSETZEN
&
gemeinsam entwickeln

♥ ÄPFEL
aus der REGION
STATT aus
NEUSEELAND



MEHRWEG-
MILCH



TRINK-
WASSER
aus der
Leitung



SCHUL-
BRÖTCHEN



#gemeinsam

BILDUNG

ES
GEHT NICHT OHNE:
VISION * IMMER
AM BALL
BLEIBEN

GEMEINSAM GESTALTEN



Faire Ernährungsumgebung:

Einer der Einflussfaktoren für eine
gesundheitsfördernde und nachhaltige
Verpflegung

Prof. Dr. Margit Böltz

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Faire Ernährungsumgebung: Der Einflussfaktor für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung

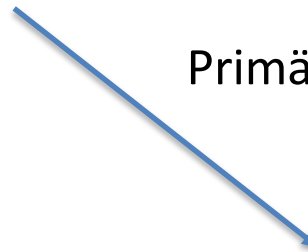
Gliederung



- 1 Ernährungsumgebung
- 2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“
- 3 Fazit

1 Ernährungsumgebung

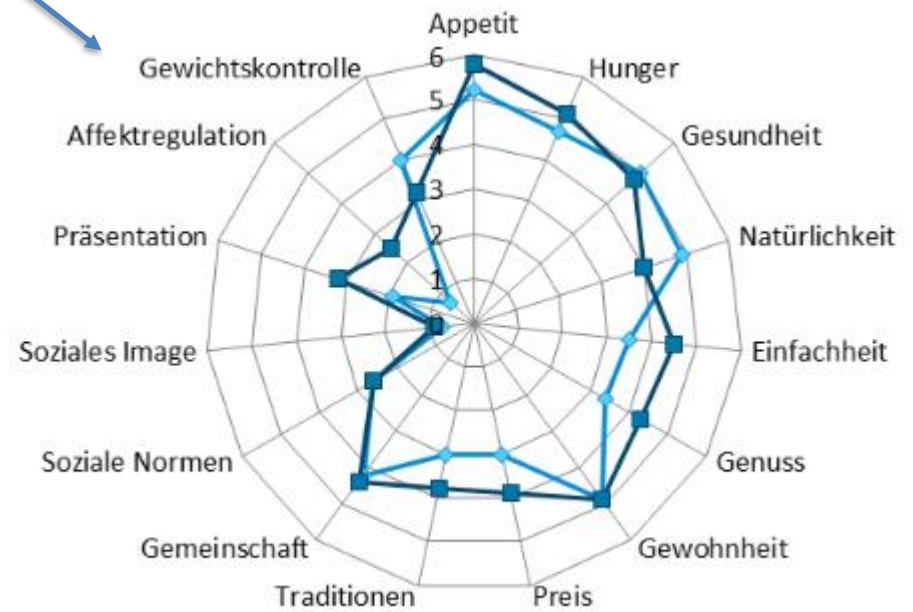
- Ausgangspunkt: Ernährungsverhalten



Primär „Gäste“ Faktoren



Quelle: Adobe Stock

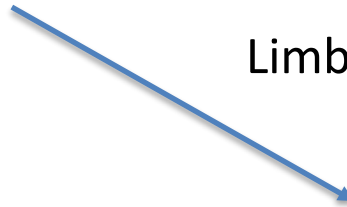


Quelle: WBAE, 2020, S. 42

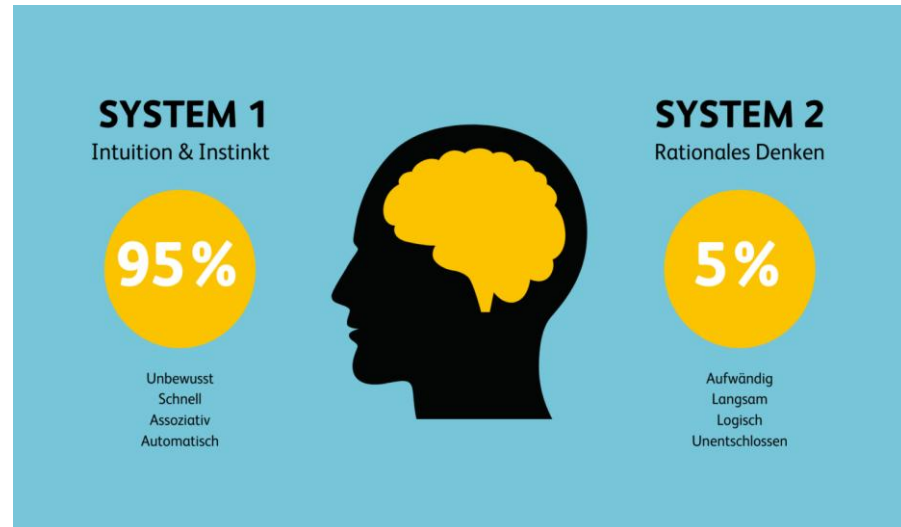
1 Ernährungsumgebung

- Ausgangspunkt: Ernährungsverhalten

Limbische System



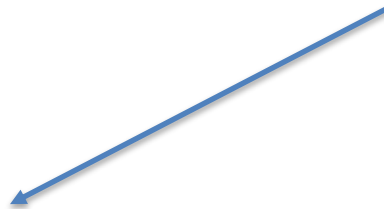
Quelle: Adobe Stock



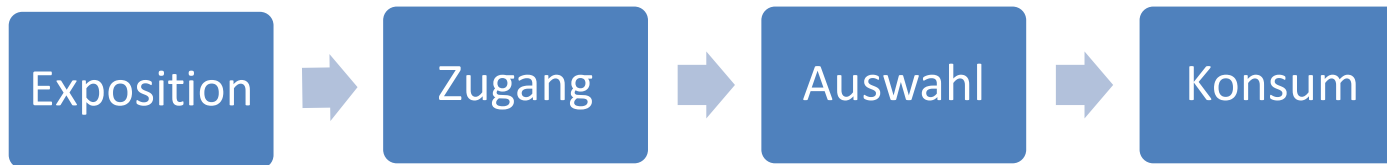
Quelle: Siedler, o.J.

1 Ernährungsumgebung

- Ausgangspunkt: Ernährungsverhalten
- Neuer Ansatz: Höhere Bedeutung äußerer Umstände



Phasen des Verhaltensprozesses



Quelle: Adobe Stock



Quelle: Adobe Stock



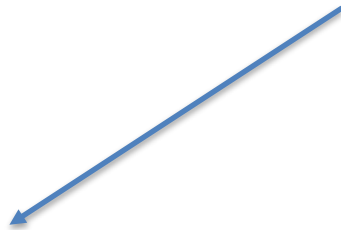
Quelle: Adobe Stock



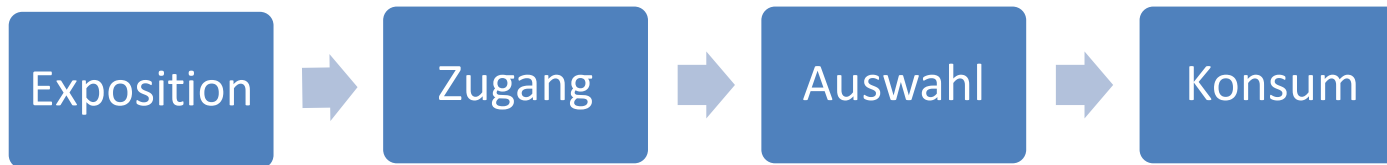
Quelle: Adobe Stock

1 Faire Ernährungsumgebung

- Ausgangspunkt: Ernährungsverhalten
- Neuer Ansatz: Höhere Bedeutung äußerer Umstände



Phasen des Verhaltensprozesses



Quelle: Adobe Stock



Quelle: Adobe Stock



Quelle: Adobe Stock



Quelle: Adobe Stock

2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

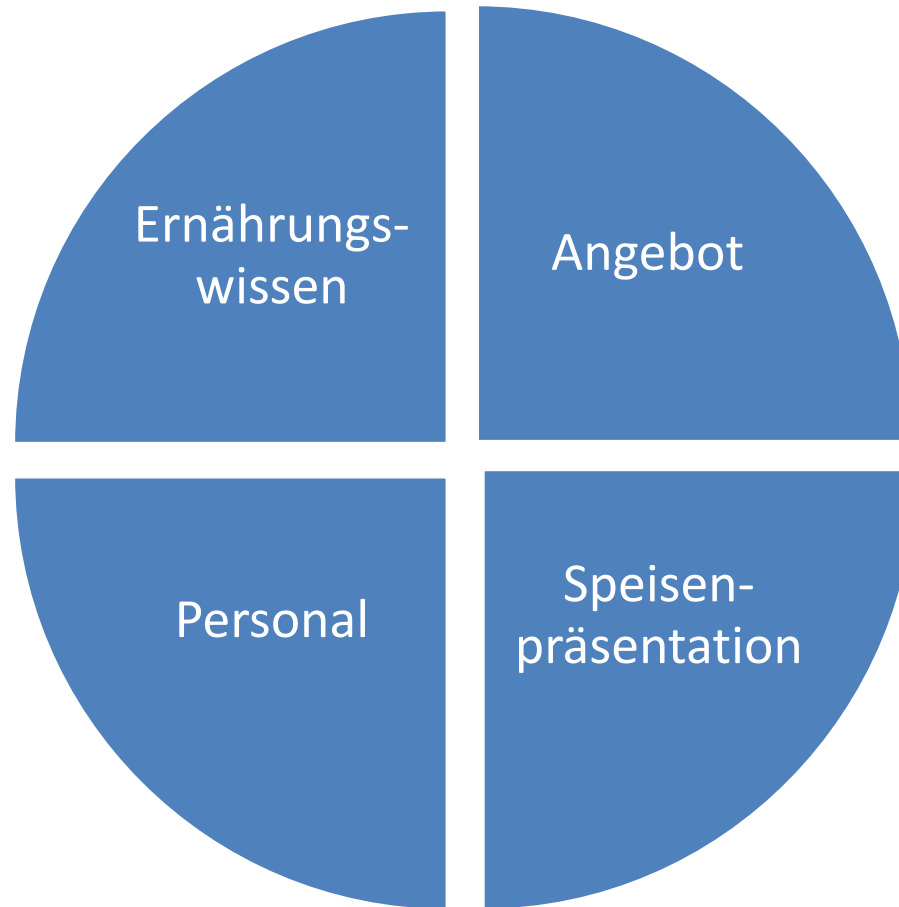
Äußere Faktoren

- Angebot
(Lebensmittelqualitäten/
-quantitäten)
- Speisenzubereitung
- Speisenpräsentation
- Ambiente
- Teilhabe/ Zugänglichkeit
- Pausenzeiten
- Personal
- ...

Gästebezogenen Faktoren

- Präferenzen
- Ernährungsgewohnheiten/
Einstellung zur Ernährung
- Ernährungswissen
- Teilhabe
- ...

2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen



2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Ansatzpunkte:

- Quantität der angebotenen Lebensmittel (Beispiele)
 - Täglich Gemüse, davon mind. 1x Hülsenfrüchte
 - Täglich Getreide/-produkte, Kartoffeln – mind. 1 Vollkorn
 - Maximal 1x Fleisch/ Woche
- Qualität der angebotenen Lebensmittel (Beispiele)
 - Regionale Lebensmittel
 - Saisonale Lebensmittel
 - Ökologisch erzeugte Lebensmittel
 - Convenience-Produkte

Angebot



Quelle: Adobe Stock

2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Speisen- präsen- tation

Ansatzpunkte:

- Ausgabesysteme
 - Free-Flow versus „Tellersystem“
 - Einflussnahme auf Portionsgröße
- Zeitliche Planung
 - Zwischen Küche und Ausgabe (Stichwort: Heißhaltezeiten)
 - Pausenzeiten
- Nudging
- Ambiente



Quelle: Adobe Stock

2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Personal

Ansatzpunkte:

- Information über das aktuelle Angebot
- Umgang mit den Gästen
- Schulungen
- Pädagogische Begleitung



Quelle: Adobe Stock

2 Faire Ernährungsumgebung im Kontext des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“



Ernäh-
rungs-
wissen

Ansatzpunkte:

- Information über das aktuelle Angebot
- Ernährungswissen allgemein
- Praktische Umsetzung des Ernährungswissens



Quelle: DGE

3 Fazit

- Faire Ernährungsumgebung bildet den Rahmen
- Beeinflusst das Angebot, die Auswahl und den Konsum der Speisen
- Veränderungen an dieser sind eine Stellschraube für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot und den Konsum desselbigen



Quelle: Adobe Stock

Literaturverzeichnis

Renner, B. (2029). Mobile Technologien und Ernährungsverhalten. Wien

Sidler, S. (o.J.). Kaufentscheidungen – haben wir eine Kontrolle darüber?

<https://hub.hslu.ch/business-psychology/kaufentscheidung-haben-wir-eine-kontrolle-darueber/>

WBAE (Hrsg.)(2019). Politik für eine nachhaltigere Ernährung.

https://www.bmel.de/SharedDocs/Archiv/Downloads/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3

**Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit!**



Margit Böltz

ÄUSSERE
FAKTOREN

Viele Aspekte
beeinflussen das
Essverhalten

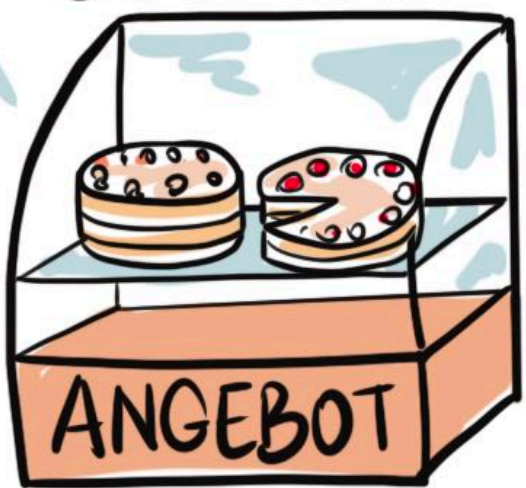
GÄSTE BEZOGENE
FAKTOREN

z.B.
ERNÄHRUNGSWISSEN

QUALITÄT: Regional
Saisonal
Ökologisch
Convenience

SCHAUEN WIR
UNS DIE
Ernährungsumgebung
AN.

EXPOSITION



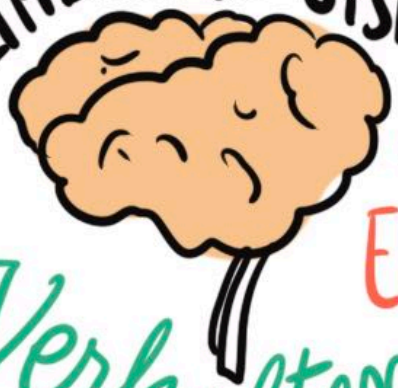
Was uns triggert:

AUSWAHL



ÄUSSERE UMGEBUNG

INTUITION SPONTANITÄT
LIMBISCHES SYSTEM



Warum essen wir was
Wann
Mit wem

~250
ENTSCHEIDUNGEN/
TAG
zum
Thema
ESSEN

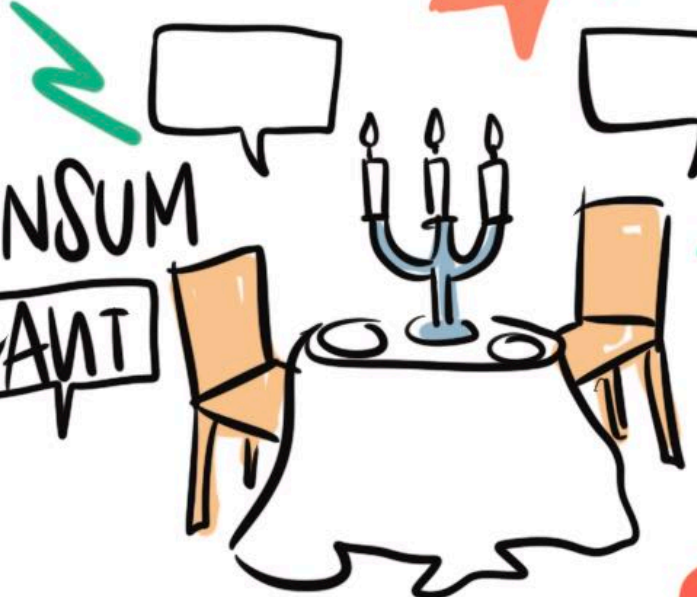
Verhalten



KONSUM
WANT

ZIEL

Gäste fühlen
sich wohl



Faire
Ernährungsumgebung
↳ WICHTIGE GRUNDLAGE FÜR DAS
ERREICHEN DER ZIELE

ANGEBOT

AUSGABE

↳ free flow

↳ täglich
Gemüse &
Hülsen-
früchte

ZEITLICHE PLANUNG

oft zu kurze Pausenzeiten

PERSONAL



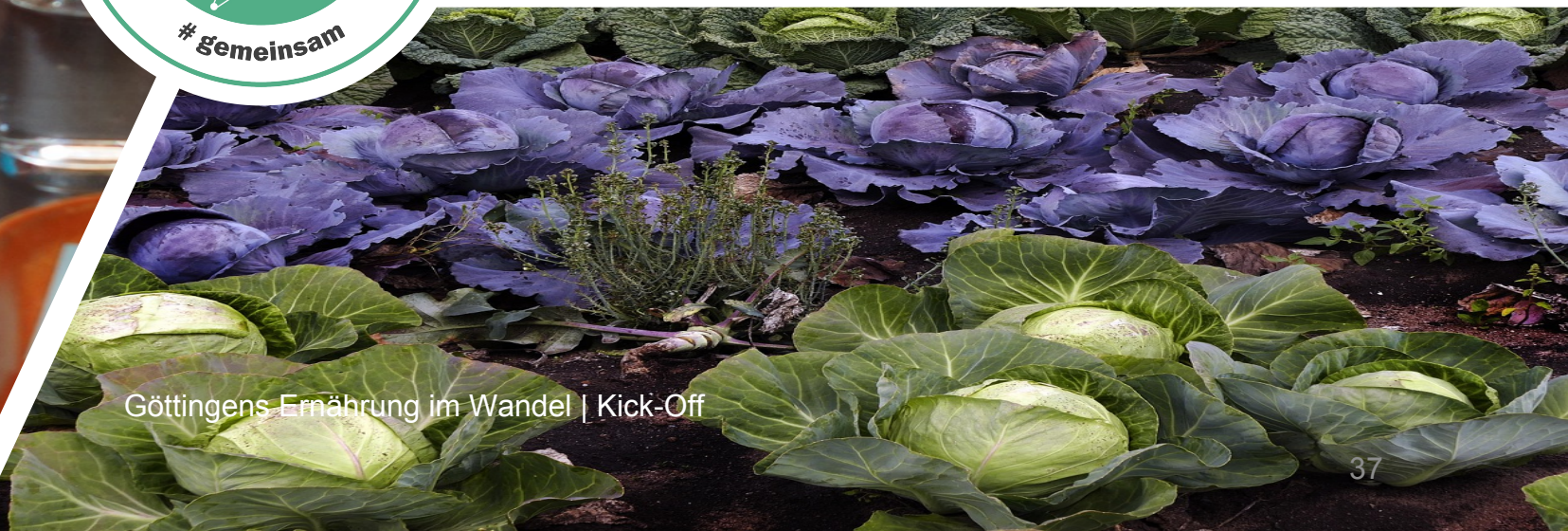
ERNÄHRUNGSWISSEN

Kinder wissen was gut ist
Es braucht kindgerechte Information
Ein SCHULFACH wäre toll.





Erfrischungspause



Göttingens Ernährung im Wandel | Kick-Off

7.06.2025

37

Podiumsgespräch

PD. Dr. med. Thomas Ellrott | Georg-August-Universität
Johannes Müller | Biolandhof Müller-Oelbke
Carola Persiel | Niedersächsisches Ministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Eberhard Prunzel-Ulrich | Kostbares Südniedersachsen
Dr. Philipp Stierand | Speiseräume
Tino Werner | Göttinger Küchenbetriebe

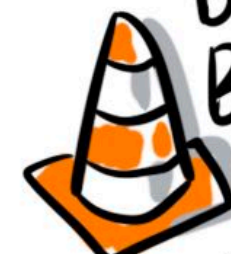


PODIUMSDISKUSSION

 BUNDESWEITE SICHTBARKEIT

 160 Bürgerräte
Ernährungspolitik der Zukunft
Chancengleichheit **1 Schritt!**
→ Qualitäts gesichertes Mittagessen für Kinder

Was gibt es in der Region
 **NIEDERSACHSEN**
ENGAGIERTE PROJEKTE & BEREITS GUT VERNETZT!
Ohne NETZWERKE geht es nicht
LOKAL & GLOBAL

 Die BÜRGERPERSPEKTIVE
↳ KRANKENHÄUSER
↳ SENIORENHEIM

 WAS GIBT DIE REGION HER?
ROHKOST ZU BEKOMMEN IST EINFACH
VERARBEITUNG IST DAS PROBLEM
↳ ZURÜCK AN HERSTELLER/PRODUZENTEN
↳ NEUE FIRMA FÜR VERARBEITUNG LOKAL INKLUSIVE

 AN MENSCHEN GELDEN, DIE DIE ZIELE GUT UMSETZEN
DAMIT GELD NICHT INNER DAS ABWEHR-ARGUMENT IST.

 CONVENIENCE IN BIO ZUTEUFEL, ABER UNVERARBEITET IST ES OKAY

AUFKLÄRUNG DER KONSUMIERENDEN

 **PROBIER DOCH MAL!**
KINDER PROBIEREN LASSEN.
ÜBERZEUGUNGS-ARBEIT

AKZEPTANZ so lela
BESCHAFFUNG schwierig

 **Regional Ready**
GUTER SPEISEPLAN
Leckerer Essen ist A & O warum Leute in die Kantine gehen.
Regional, saisonal
Gesundheitsfaktor

 **DAUERHAFT VERFÜGBARKEIT**
LOGISTIK
Wann ist wieviel wo?
SICHERHEIT & GARANTIE

 65-68% BIOANTEIL

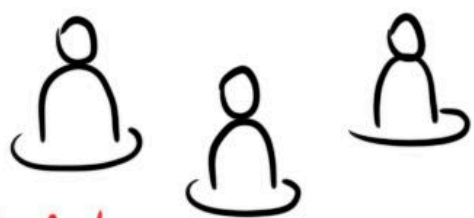
 Hauptsache die Tomate wird gegessen.

NACHHALTIGKEIT DER PRODUKTE & PROJEKTE SICHERN

Make "Hülsenfrüchte" sexy again



 **LEBENSMITTEL-VERWERTUNG**
gegen die Verschwendung



Jeder Akteur muss am richtigen Ort stehen, damit es funktioniert.

Wrap Up

Nadine Finn | Stadt Göttingen, Leitung Referat für Nachhaltige
Stadtentwicklung

Prof. Dr. Melanie Speck | Hochschule Osnabrück



Vielen Dank!



Lassen Sie uns die
Verpflegung in der Region
Göttingen gemeinsam
gestalten und
weiterentwickeln!

Wir freuen uns auf **Ihr Feedback oder Ihre Ideen zum Projekt GiW!**

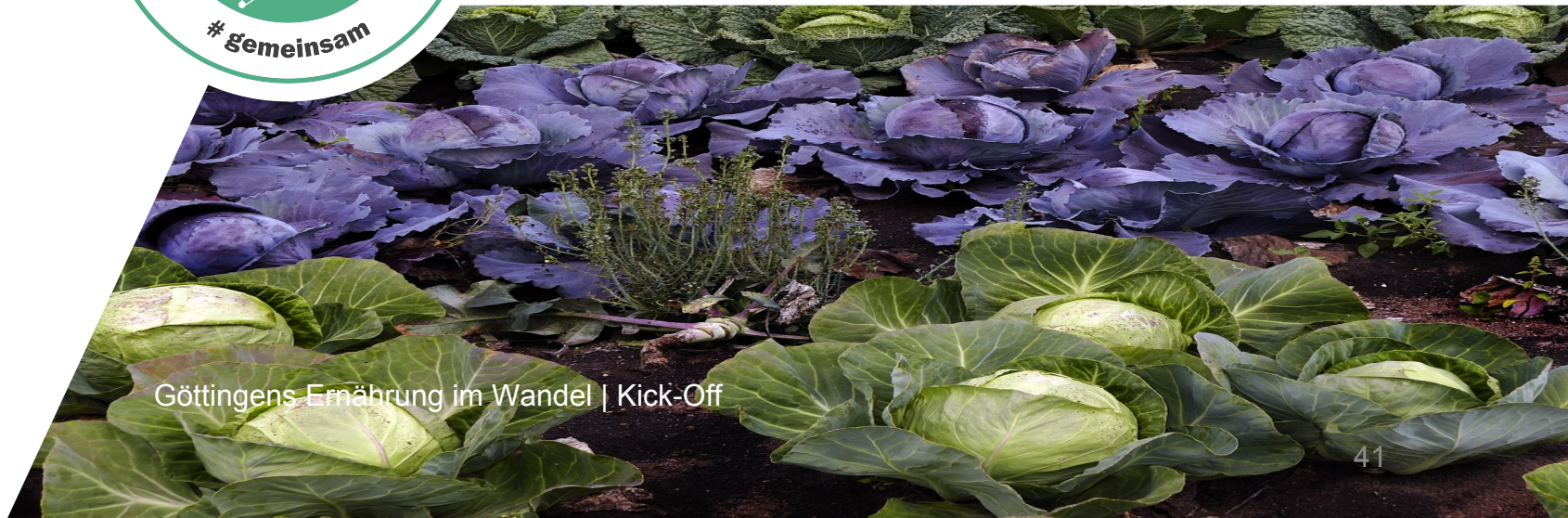
Nutzen Sie den **QR-Code**, um Fragen, Meinungen oder Impulse mit uns zu teilen.



17.06.2025



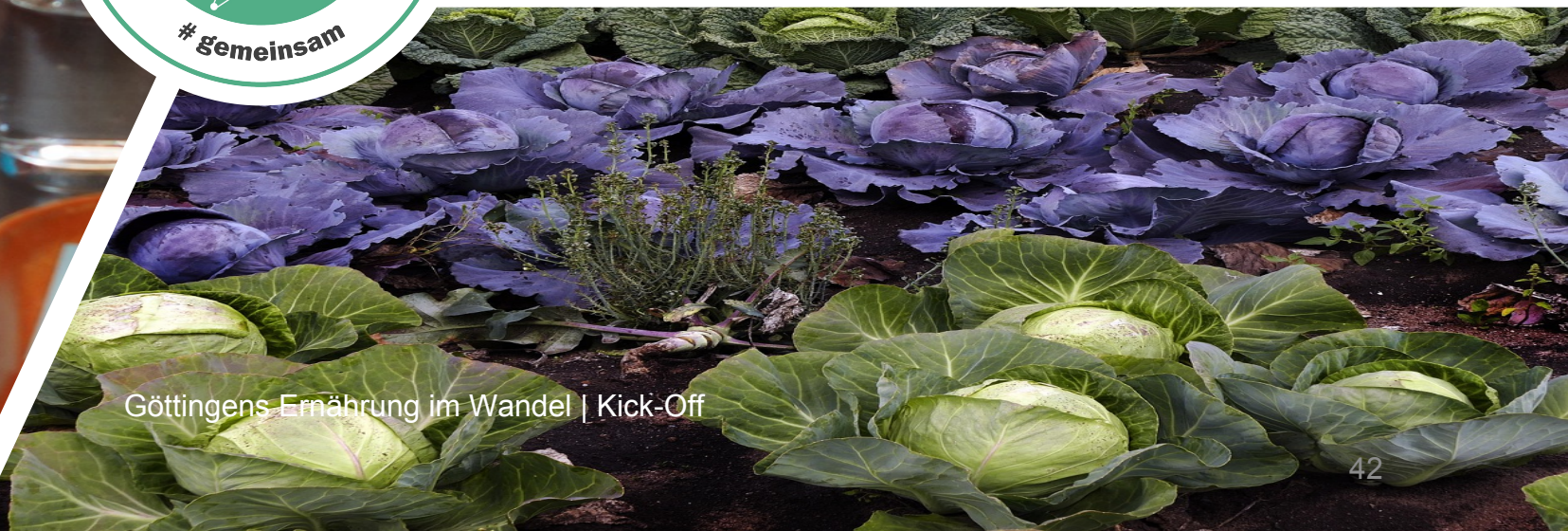
Ausklang



Göttingens Ernährung im Wandel | Kick-Off



Ausklang



Göttingens Ernährung im Wandel | Kick-Off