



Nachhaltig erzeugte Lebensmittel verwenden

Bedeutung für das Klima



Der Sektor Ernährung hat mit 145 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalenten einen Anteil von 15 Prozent an den gesamten deutschen Treibhausgasemissionen. Die Art und Weise des Anbaus, der Produktion und des Transports von Lebensmitteln hat einen entscheidenden Einfluss auf die Menge der ausgestoßenen Treibhausgase. Nachhaltig erzeugte Lebensmittel können aus dem Ökolandbau stammen, regional und/oder saisonal produziert worden oder fair gehandelt sein. Dabei sind die Beziehungen innerhalb des gesamten Ernährungssystems äußerst komplex. Ökolandbau zum Beispiel ist wegen des Verzichts auf Kunstdünger und dem kleineren Viehbestand je Fläche gegenüber der konventionellen Landwirtschaft meist klimafreundlicher und ein ökologisch bewirtschafteter Boden bindet mehr CO₂. Trotzdem können regionale Produkte in der Klimabilanz deutlich besser dastehen als Bio-Lebensmittel, wenn man die beachtlichen Emissionen, die durch den Transport oder beheizte Gewächshäuser entstehen, betrachtet. Auch sind die Erträge pro Fläche im Ökolandbau nicht so groß wie im konventionellen Landbau.

Quellen: [Umwelt im Unterricht BUND e.V.](#)

Beschreibung und Ziele des Projekts



Klimafreundliche Ernährung gewinnt an Schulen in Zusammenhang mit Ganztagesangeboten immer mehr an Bedeutung. Das Ziel einer naturverträglichen nachhaltigen Ernährung bezieht stets unterschiedliche Überlegungen mit ein und erlaubt das Eingehen von Kompromissen und ortsabhängigen Einzelentscheidungen. In jedem Fall soll eine vorwiegend regionale Versorgung angestrebt werden, die im besten Falle auch noch aus ökologischem Anbau stammt. Der Ist-Anteil von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln in Mensa/Schülerbistro/Kiosk/Essens- oder Getränkeautomaten soll ermittelt und schrittweise erhöht werden. An weiterführenden Schulen können Schülerinnen und Schüler aktiv mitwirken und ihr eigenes Essverhalten sowie das Verpflegungsangebot an der Schule analysieren und unter klimarelevanten, sozialen und gesundheitlichen Aspekten auswerten. Auch bei schulischen Veranstaltungen sollen nachhaltig produzierte Produkte bevorzugt werden.

Bezug zu den SDGs





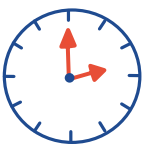
Mögliche Projektpartner

- Betreiber der Schulverpflegung (Mensa, Schulkiosk, Essens- und Getränkeautomaten)
- Zulieferfirmen und regionale Anbieter für einen Direktvertrieb von (ökologisch angebauten) Lebensmitteln
- Ökomodellregionen
- Sachaufwandsträger
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern



Mögliche Arbeitsschritte

- Ermitteln des Angebots nachhaltig erzeugter Lebensmittel im Umkreis des Schulstandorts und Abwägung unter verschiedenen Kriterien (Bio? Regional? Saisonal? Fair?) in Bezug auf klimarelevante Aspekte und örtliche Gegebenheiten
- Erarbeiten eines Verpflegungskonzepts: Ziele festschreiben, wie der Anteil nachhaltig erzeugter Lebensmittel sukzessive gesteigert werden kann
- Vertragliche Verpflichtung der Betreiber der Schulverpflegung: festgeschriebener Mindestprozentsatz der Verwendung nachhaltig produzierter Lebensmittel
- Ausschreibungen als Hebel, z. B. zum Einsatz von regional oder ökologisch erzeugten Lebensmitteln
- Kompensation der Mehrkosten: z. B. durch höhere oder regelmäßige Einkaufsmengen (z. B. beim regionalen Hersteller oder Bio-Großhändler), durch die Reduzierung von Fleischgerichten, durch Vermeidung von Speiseresten (verbesserte Kommunikation mit den Konsumenten) oder durch finanzielle Unterstützung des Sachaufwandsträgers
- Öffentlichkeitsarbeit (z. B. Kennzeichnung der Biogerichte auf dem (Online)Speiseplan, Artikel in der Lokalpresse, Jahresbericht etc.)



Umsetzbarkeit

- Kurzfristig: Angebot regionaler und/ oder ökologischer Erzeuger ermitteln und Ist-Stand von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln in der Schulverpflegung erheben, Gespräche mit den zuständigen Personen führen
- Mittelfristig: Schrittweise Erhöhung des Anteils von nachhaltig produzierter Lebensmittel
- Langfristig: Regelmäßige Checks, Verträge mit den Betreibern



Zielgruppe (Primarstufe, Sek I, Sek II)

- Alle Schularten
- Berufliche Schulen: Alle Ausbildungsberufe im Bereich Ernährung



Weitere Informationen

- Schlüsselprojekt: Vegetarische Tage einführen
- [Bio kann jeder](#): bundesweite Informationskampagne und Workshops für mehr Bioprodukte in Schule und Kita
- [Deutsche Gesellschaft für Ernährung](#)
- [Bayerische Leitlinie Schulverpflegung](#)
- [Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule](#)
- [Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern](#)
- [Regio-Verpflegung](#)
- [EU-Schulprogramm](#)
- [Schule fürs Leben](#): Projektwochen des Bayerischen Bauernverbands

