



# Auswertung des Projektes *Essen mit Zukunft*

**Wie gelingt die Umstellung auf eine nachhaltige  
Verpflegung in Schulen und Kitas?**

Julia Sievers, Projektleitung *Essen mit Zukunft*

Kontakt: [julia.sievers@agrarkoordination.de](mailto:julia.sievers@agrarkoordination.de)

# Ziele des Projektes

## Umstellung auf eine nachhaltige, gesundheitsförderliche Ernährung in Kitas und Schulen

- Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung ohne Kostensteigerungen
- Reduzierung des Angebots an Fleisch und Fisch
- Orientierung an Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
- Akzeptanz analysieren und hohe Akzeptanz durch Bildungsarbeit fördern

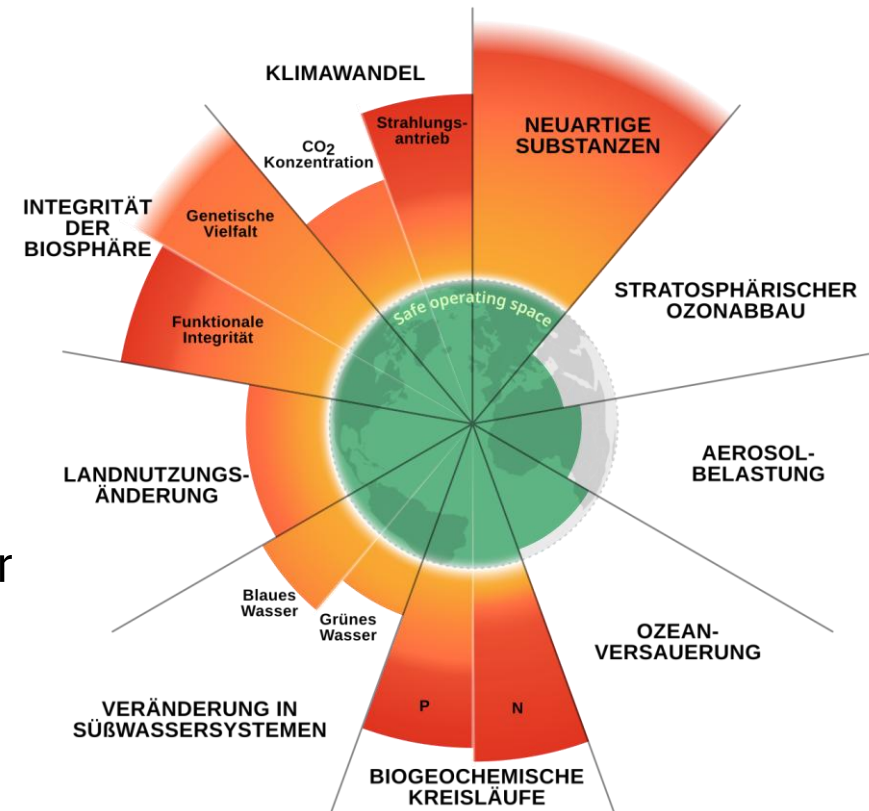
# Warum brauchen wir eine Ernährungswende?

**Unser aktuelles Landwirtschafts- und Ernährungssystem zerstört unsere natürlichen Lebensgrundlagen und gefährdet die globale Ernährungssicherheit und Gesundheit**

- Artensterben und Regenwaldabholzung
- Degradierung von Böden
- Überdüngung
- Überfischung
- Klimawandel
- Fehlernährung als wesentliche Krankheitsursache

## **Gesellschaftliche Folgekosten:**

- 90 Milliarden Euro jährlich allein für Umweltschäden der Landwirtschaft
- Gesundheitsschäden auf Grund eines zu hohen Fleischkonsums: 16 Milliarden Euro jährlich



Planetare Grenzen (nach  
Richardson et al. 2023)

# Auswertung, Erkenntnisse und Empfehlungen

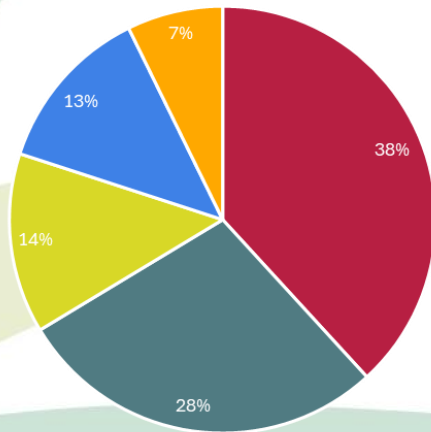


# Die Akzeptanz für ein reduziertes, nachhaltiges Fleisch- und Fischangebot ist grundsätzlich hoch

Wie wichtig ist Eltern eine Reduktion des Fleisch- und Fischangebots in Kitas und Schulen?

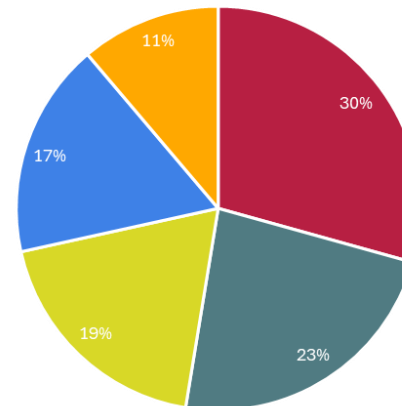
Reduktion Fleisch

■ wichtig ■ eher wichtig ■ keine Meinung ■ eher unwichtig ■ unwichtig



Reduktion Fisch

■ wichtig ■ eher wichtig ■ keine Meinung ■ eher unwichtig ■ unwichtig

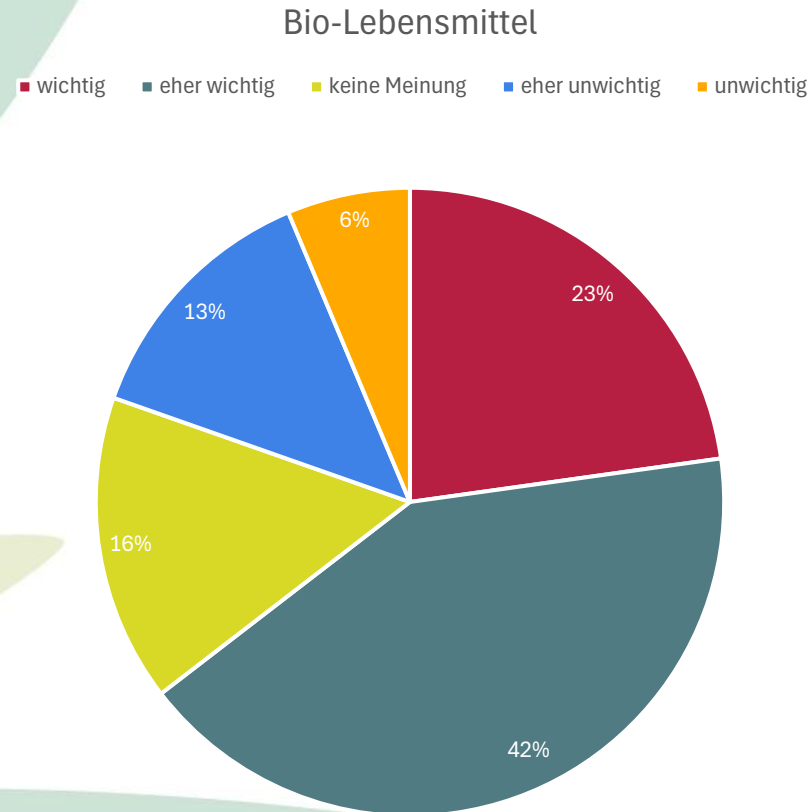


An der Elternbefragung an den beteiligten Einrichtungen während bzw. nach der Speiseplanumstellung haben 152 Personen teilgenommen.

Fleischreduktion: für 66% der Eltern wichtig oder eher wichtig

Fischreduktion: Für 53% der Eltern wichtig oder eher wichtig

# Für 65% der Eltern ist ein hoher Bio-Anteil in der Kita- und Schulverpflegung wichtig oder eher wichtig



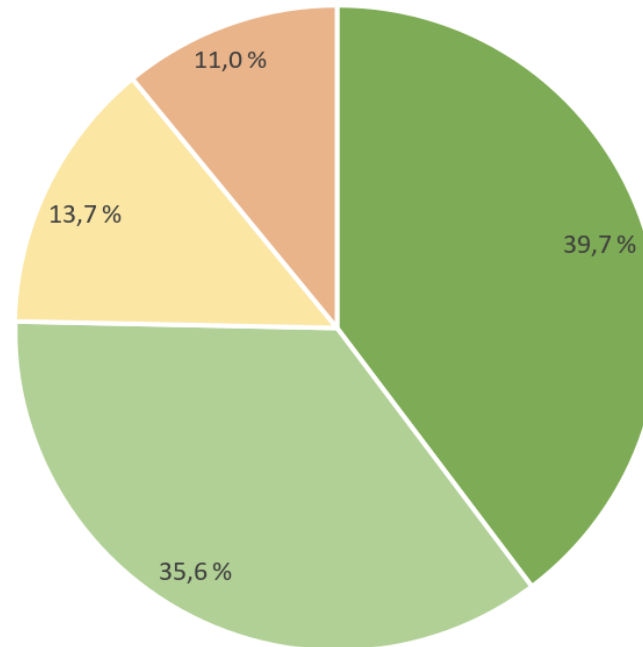
An der Elternbefragung an den beteiligten Einrichtungen während bzw. nach der Speiseplanumstellung haben 152 Personen teilgenommen.

# Die Zufriedenheit mit dem Geschmack ändert sich durch eine Reduktion von Fleisch/Fisch insgesamt nur gering

	Kinderschutzbund (3 Kitas und 2 Schulen)	Grönau Catering / Grundschule Lauerholz	Grundschule Klixbüll	Helden Catering / Geschwister- Prenski-Schule
Zufriedenheit vorher	2,1	2,4	2,2	3,2
Zufriedenheit während Umstellung	2,7	2,9	2,1	3,2
Fleisch- u. Fischangebot vorher	1x Fisch, 1x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 2x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 2x Fleisch pro Woche	1x Fisch, 4x Fleisch pro Woche
Fleisch- u. Fischangebot aktuell	1x pro Woche Fleisch oder Fisch	1x pro Woche Fleisch oder Fisch	1x pro Woche Fleisch, alle 2 Wochen Fisch	1 x pro Woche Fleisch oder Fisch

# Die Mehrheit der Eltern befürwortet die Fortsetzung des reduzierten Fleischangebots

Bewertung der aktuellen Häufigkeit von tierischen Produkten

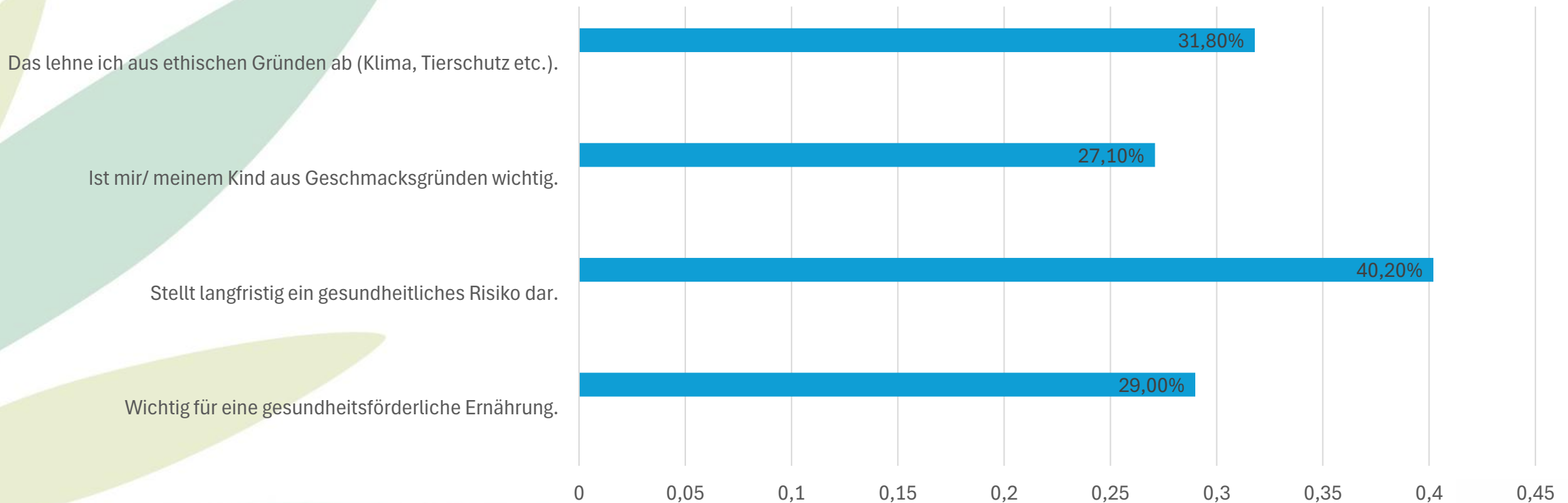


■ Zustimmung  
■ Zustimmung bei Verbesserung  
■ Zustimmung&Sorge/Skepsis  
■ Sorge/Skepsis

Befragung der Eltern der beteiligten Einrichtungen (außer Kinderschutzbund) zum reduzierten Fleischangebot während der Umstellung. Diese Frage beantworteten 85 Eltern.

# Bei vielen Eltern fehlt Wissen zum Thema Fleischkonsum

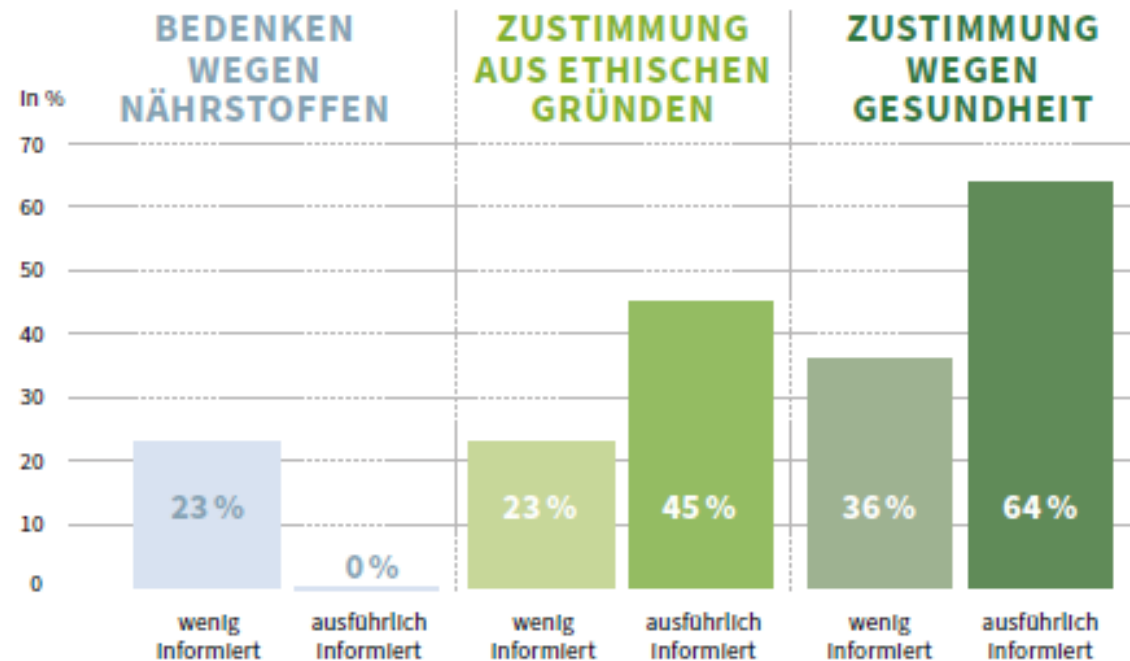
Wie bewerten Sie den täglichen Konsum von Fleisch und Fisch? (Mehrfachauswahl möglich)



Befragung von Eltern aller beteiligten Einrichtungen vor der Speiseplanumstellung. Für diese Frage wurden 107 Antworten ausgewertet.

# Bildungsarbeit wirkt positiv auf die Akzeptanz eines reduzierten Fleischkonsums

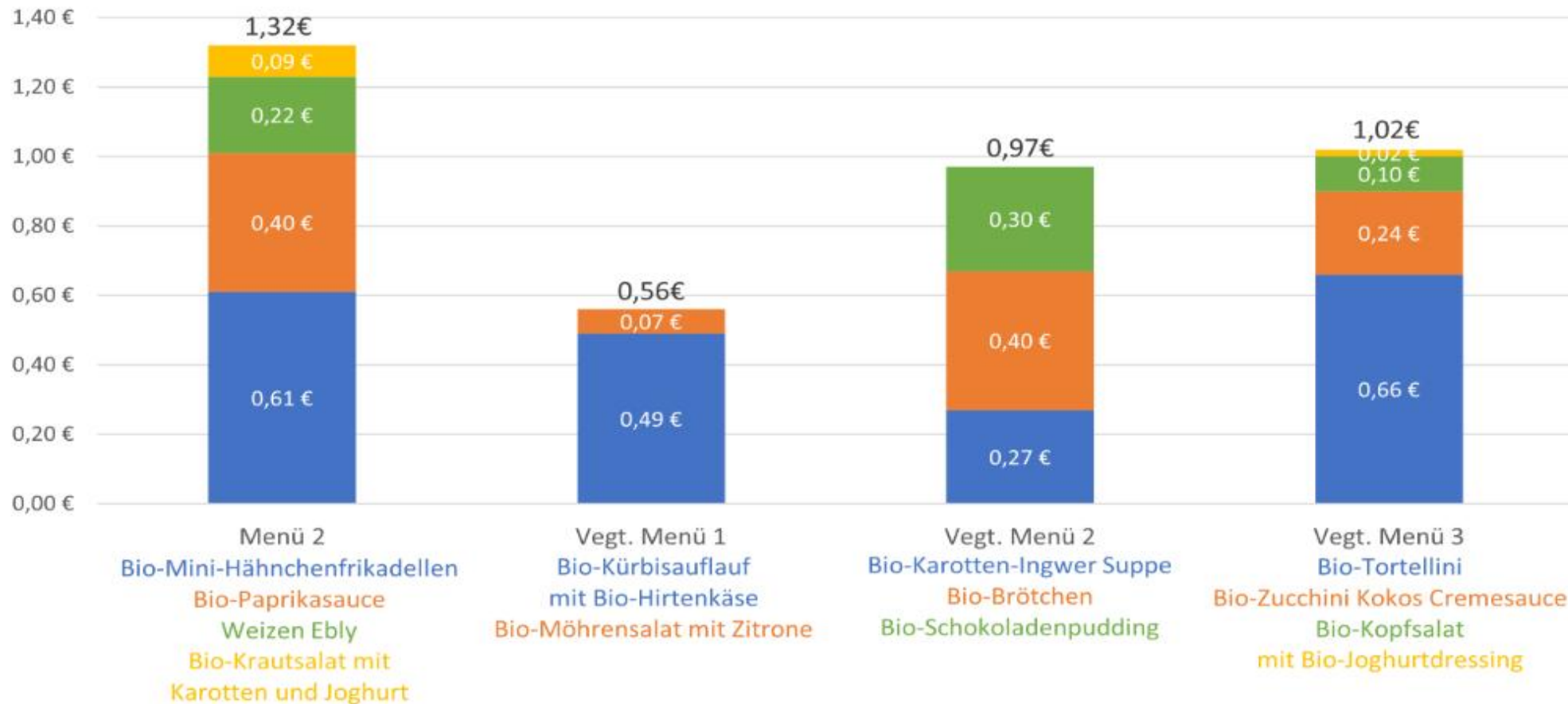
## Einstellung von Eltern zur Fortsetzung des reduzierten Fleischkonsums in der Schulverpflegung



Auswertung von Elternantworten der Grundschule Klöxbüll, Grundschule Lauerholz und Geschwister-Prenski-Schule nach der Speiseplanumstellung.<sup>5</sup>

Zu diesem Aspekt wurden 30 Antworten ausgewertet, bei denen klar erkennbar war, ob die Eltern sich ausführlich oder wenig informiert haben.

# Menükostenvergleich Fleisch/vegetarisch



Menüvergleich Kinderschutzbund Lübeck

**Hohes Potenzial für Kostenreduktion durch einen verringerten Fleisch- und Fischeinsatz**

# Ein Bio-Anteil von 60-100% ist in Kitas und Schulen zu einem Preis von 3,50 bis 5,00 Euro möglich

## Erfolgsbeispiel: Mensa des Kinderschutzbundes Lübeck

Bio-Anteil	Wareneinsatz	Infos zum Mittagessen	Strategie
Ursprünglich: ca. 10 % Aktuell: <b>67 %</b>	0,90-1,00 €	<b>Preis pro Portion : 3,57 €</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Menü (Hauptgericht mit Rohkost oder Nachtisch)</li><li>• An Fleisch-/Fischtagen gibt es eine vegetarische Alternative</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduktion des Einsatzes von Fleisch u. Fisch auf 1x pro Woche (im Wechsel)</li><li>• Verringerter Einsatz von Convenience-Produkten</li></ul>

Weitere Erfolgsbeispiele für einen hohen Bio-Anteil in der Kita- und Schulverpflegung in Schleswig-Holstein und Hamburg: z.B. Piratenkombüse, Bio für Kids, Kinderwelt Hamburg, Wackelpeter, Ulna

# Zusammenfassung und Fazit

- **Die Akzeptanz für ein reduziertes Fleisch- und Fischangebot ist hoch.**
  - Die Akzeptanz kann durch verstärkte Bildungsarbeit im regulären Unterricht und durch Bildungsarbeit für Eltern erhöht werden
  - Alle am Projekt Essen mit Zukunft beteiligte Einrichtungen haben sich für eine Fortsetzung und Ausweitung des nachhaltigen Verpflegungsangebots entschieden
- **Ein hoher Bio-Anteil ist zu moderaten/in der Schulverpflegung üblichen Preisen möglich: 3,50 bis 5,- Euro für 60-100% Bio-Lebensmittel**
  - Caterer aus Schleswig-Holstein können eine kostenlose Beratung für die Umstellung auf Bio-Lebensmittel in Anspruch nehmen

# Empfehlungen für Kita- und Schulträger

## Etablierung von verbindlichen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards für die Verpflegung:

- Maximal 1x pro Woche Fleisch als Ziel. Schrittweise Reduktion bei einer Ausgangslage mit hohem Fleischangebot.
- Erster Schritt in Richtung eines nachhaltigen Fleischangebots: Fleischgerichte teurer anbieten als vegetarische Gerichte.
- Kein verpflichtendes wöchentliches Fischangebot. Verbindliche Berücksichtigung der „Guter Fisch“-Liste.
- Etablierung eines Mindest-Bioanteils mit stufenweiser Steigerung, z.B.: 30 %, 50 %, 70 %, 90 % - parallel zur Reduzierung des Fleischangebots

## KONTAKT

Projektleitung: Julia Sievers

E-Mail: [julia.sievers@agrarkoordination.de](mailto:julia.sievers@agrarkoordination.de)  
[www.agrarkoordination.de](http://www.agrarkoordination.de)

Agrar Koordination / Forum für internationale  
Agrarpolitik e.V.  
Nernstweg 32, 22765 Hamburg  
Telefon: 040 392526

Das Projekt „Essen mit Zukunft“ wird gefördert  
durch: BINGO! Projektförderung



Interesse an unseren aktuellen  
Publikationen und Veranstaltungen? Dann  
melden Sie sich gerne hier für unseren  
Newsletter an:



<https://agrarkoordination.de/informieren/newsletter/>