

<http://www.agrarbericht-2020.bayern.de/ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung.html>

> Ernährung > Gemeinschaftsverpflegung

Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Die GV von der Kita bis zur Senioreneinrichtung bietet mit 1,8 Mio. Essen pro Tag ein enormes Potential, Menschen eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise zu ermöglichen. Derzeit gibt es in Bayern 9 122 betriebsgastronomische Einrichtungen (Quelle: Jaquemoth, M./Greiner, M./Hufnagel, R. et al 2015), 8 532 Kindertageseinrichtungen, 2 612 Ganztagschulen, 1 359 Einrichtungen für ältere Menschen, 354 Krankenhäuser und 260 Rehabilitationseinrichtungen, die GV anbieten. Hinzu kommen Tagungshäuser, Einrichtungen für behinderte Menschen, Truppenverpflegung, Mensen und Schulen, die nicht im Ganztage geführt werden, aber dennoch Mittagessen anbieten.

Ausgewählte Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

	Oberbayern	Niederbayern	Oberpfalz	Oberfranken	Mittelfranken	Unterfranken	Schwaben	Gesamt
Kindertageseinrichtungen 2019 ¹⁾	3.467	515	623	729	1.458	703	1.037	8.532
Ganztagschulen 2019 ²⁾	833	276	242	240	325	316	380	2612
Einrichtungen für ältere Menschen – stationär 2018 ³⁾	375	149	157	150	184	156	188	1.359
Krankenhäuser 2017 ⁴⁾	137	33	25	23	41	40	55	354
Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen 2017 ⁵⁾	77	39	12	17	23	34	58	260

¹⁾ Bayerisches Landesamt für Statistik: Statistische Berichte „Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege in Bayern“, Ergebnisse nach kreisfreien Städten und Landkreisen, Stand: 1. März 2019.

²⁾ Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst, <https://www.km.bayern.de/schueler/schulsuche.html>, Stand: 28. Januar 2020.

³⁾ Bayerisches Landesamt für Statistik und Datenverarbeitung: Statistische Berichte „Einrichtungen für ältere Menschen in Bayern und ambulant betreute Wohngemeinschaften in Bayern“, Stand: 2018 (freiwillige Erhebung).

⁴⁾ Bayerisches Landesamt für Statistik: Datenbank GENESIS, Gesundheitswesen, Grunddaten der Krankenhäuser (Code 23111-001r), Stand: 24. Januar 2020 (ohne Bundeswehrkrankenhäuser und ohne Einrichtungen mit fehlender Einverständniserklärung zur Veröffentlichung im Krankenhausverzeichnis).

⁵⁾ Bayerisches Landesamt für Statistik: Datenbank GENESIS, Gesundheitswesen, Grunddaten der Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen (Code 23112-001r), Stand: 24. Januar 2020 (ohne Einrichtungen ohne Einverständniserklärung zur Veröffentlichung im Krankenhausverzeichnis).

Die Einrichtungen für GV sind hervorragende Orte, um einer wachsenden Zahl von Essensgästen aller Altersstufen den Wert gesunder und frischer, regionaler und auch ökologisch produzierter Lebensmittel und Speisen nahe zu bringen. Sie stellen auch ein großes und wachsendes Potenzial für die regionale und erhöhte Wertschöpfung dar, das von der Land- und Ernährungswirtschaft noch deutlich besser genutzt werden kann. Allein Betriebsrestaurants und Seniorenheime in Bayern verarbeiten jährlich Lebensmittel im Wert von fast 1 Mrd. € (Jaquemoth, M./Greiner, M./Hufnagel, R. et al 2015). Die Qualität der verwendeten Lebensmittel rückt dabei immer weiter in den Fokus. Die GV zählt somit zu den wichtigsten Absatzmöglichkeiten für regionale und bioregionale Lebensmittel aus Bayern.

Die Fachzentren Ernährung/GV an acht Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) bieten allen Einrichtungen professionelle Unterstützung zur Optimierung ihrer Verpflegung. Die Maßnahmen reichen von Workshops und Arbeitskreisen über Fachtagungen bis hin zu Coachings. Ergänzt wird dieses Angebot durch Maßnahmen und Angebote des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn). Das KErn übernimmt die wissenschaftliche Konzeption und Begleitung aller

Maßnahmen für die GV in Bayern.

Grundlage für das gesamte Maßnahmenpaket sind die Bayerischen Leitlinien für die GV in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betriebsgastronomie und stationären Senioreneinrichtungen. Mit den Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit beschreiben sie für Bayern die Philosophie einer guten Verpflegung und geben konkrete Orientierungshilfen für deren Umsetzung in die Praxis.

Neuer Wegweiser zur Vergabe

Im 2019 veröffentlichten Wegweiser zur Vergabe von Verpflegungsleistungen erhalten Entscheider Informationen und Formulierungshilfen dazu, wie und welche Qualitätskriterien in einer Vergabe verankert werden können. Basis dafür sind die Gütezeichen Geprüfte Qualität des Freistaates Bayern und das Bayerische Bio-Siegel des Freistaates Bayern.

Regional is(s)t gut – auch in der Gemeinschaftsverpflegung

Im Mai 2019 fand der erste Bayerische Kongress GV in Nürnberg statt. Unter dem Motto „Regional is(s)t gut!“ berichteten Praktiker aus verschiedenen Bereichen der GV in Fachvorträgen und Diskussionsrunden den rd. 130 Teilnehmern von ihren Erfahrungen und ihrem engagierten Einsatz für mehr Regionalität auf den Tellern. Durch den Kongress entwickelten sich wertvolle Kontakte zwischen Erzeugern und Großküchen, die auch auf Fachzentrumsebene verstärkt fortgesetzt werden.

Übergreifende Angebote für alle GV-Einrichtungen

Jährlich finden in allen Regierungsbezirken Tagungen für Fach- und Führungskräfte in der GV statt. 2018 erreichten die acht Fachzentren unter dem Motto „Im Mittelpunkt is(s)t der Mensch“ insgesamt 789 Teilnehmer, die täglich für 129 111 Mittagsmahlzeiten verantwortlich sind. Die Tagungen im Jahr 2019 mit dem Schwerpunkt „Fit für die Zukunft – GV gut vermarktet!“ besuchten 833 Teilnehmer, die über 200 000 Mittagsmahlzeiten zubereiten.

Bayernweit gibt es 14 ProfiTreffe, ein etabliertes und geschätztes Angebot von Profis für Profis. Diese Arbeitskreise für Verpflegungsverantwortliche in der Gemeinschaftsgastronomie finden in der Regel vor Ort in den Einrichtungen der Teilnehmer statt. 2018 und 2019 haben sich insgesamt 871 Teilnehmer bei 51 Veranstaltungen zum Erfahrungs- und Informationsaustausch getroffen.

Kindertageseinrichtungen und Schulen

Die weiter wachsende Zahl an Kindertageseinrichtungen und Schulen erhält kompetente Unterstützung von den acht regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Fachzentren Ernährung/GV und der Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am KErn. Jährlich finden in jedem Regierungsbezirk Fachtagungen zur Kita- und Schulverpflegung statt. An diesen acht Jahrestagungen nahmen im Jahr 2018 insgesamt 730 Verpflegungsverantwortliche teil (Jahr 2019: 606 Teilnehmer). Themenschwerpunkte waren u. a. Food-Trends in Kita und Schule sowie die Digitalisierung in der Kita- und Schulverpflegung. 2018 wurde erstmals der Praxisworkshop für Speisenanbieter in Kitas und Schulen „Vegetarisch genießen“ neu angeboten. 2018 und 2019 informierten sich in 21 Workshops 289 Teilnehmer aus 153 Einrichtungen. Der Workshop „Speiseplan-Check Mittagsverpflegung“ wurde in den Jahren 2018 und 2019 bayernweit 35 Mal durchgeführt. Dabei konnten 534 Teilnehmer erreicht werden. Auch der Workshop „Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“ konnte sich in den Jahren 2018 und 2019 etablieren und wurde in insgesamt 24 Veranstaltungen für 522 Teilnehmer angeboten.

Zudem boten die Fachzentren in den Jahren 2018 und 2019 insgesamt 41 Infoveranstaltungen mit insgesamt 1 133 Teilnehmern aus Kitas und Schulen an. Diese Veranstaltungen behandeln Themen, die Kitas und Schulen gleichermaßen betreffen, z. B. Hygiene- und Allergenmanagement.

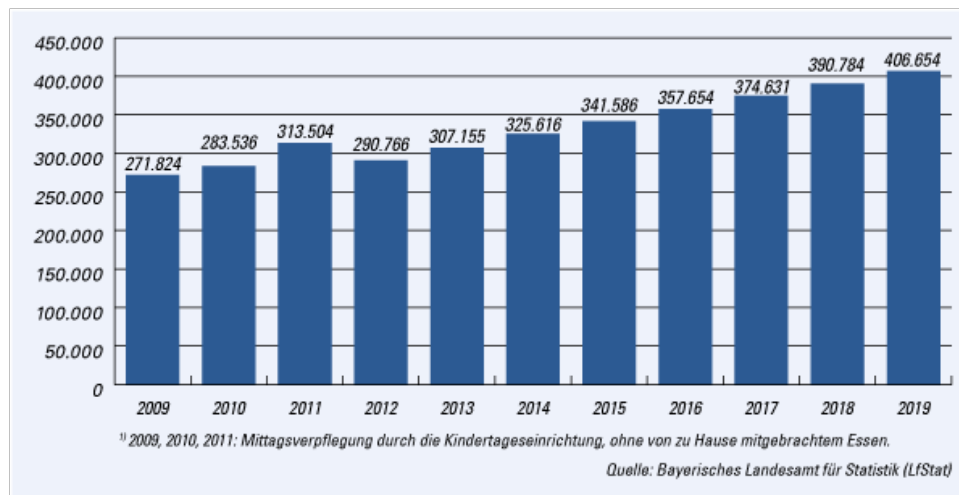
Kindertageseinrichtungen

Mittlerweile essen in Bayern täglich 406 654 Kinder in Kindertageseinrichtungen, darunter 75 533 Krippenkinder, zu Mittag. Das entspricht 70 % aller betreuten Kinder in Bayern, wobei der

Anteil bayernweit sehr schwankt: in Mittelfranken essen 82 %, in Oberbayern 80 %, in Oberfranken 77 %, in Schwaben 62 %, in der Oberpfalz 58 %, in Unterfranken 53 % und in Niederbayern 43 % aller betreuten Kinder in der Kita zu Mittag. Die Anzahl der betreuten Kinder mit Mittagsverpflegung stieg in den letzten 10 Jahren um 50 %. Bayernweit waren knapp zwei Drittel (62 %) aller betreuten Kinder mit Mittagsverpflegung 3 bis unter 8 Jahre (ohne Schulkinder), 20 % 5 bis unter 14 Jahre (nur Schulkinder, Horte bei Kindertageseinrichtungen) sowie 19 % bis unter 3 Jahre.

Durch den steten Ausbau von ganztägigen Betreuungseinrichtungen verlagern sich sowohl die Zwischenmahlzeiten als auch die Mittagsmahlzeiten immer mehr von der Familie in die Kita. Die Kitas sind somit Orte, an denen Kinder von klein auf lernen können, sich frisch, gesund und vielseitig zu ernähren und Lebensmittel wertzuschätzen.

Entwicklung der Anzahl der in Kindertageseinrichtungen betreuten Kinder mit Mittagsverpflegung in Bayern¹⁾ – [Schaubild 3 in höherer Auflösung](#)



Im Jahr 2019 wurde der neue Kita-Workshop „Kita-Mahlzeiten wertschätzend gestalten“ erstmalig angeboten und erreichte mit 23 Veranstaltungen 425 Teilnehmer aus 262 Einrichtungen. Dadurch können 14 706 tägliche Essensgäste erreicht werden.

Darüber hinaus organisierten die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Jahren 2018 und 2019 insgesamt weitere 49 Workshops zu Krippenverpflegung, Zwischenmahlzeiten und weiteren speziellen Kita-Themen. Mit diesen Workshops konnten 649 Teilnehmer aus 443 Einrichtungen erreicht werden.

Inzwischen haben bayernweit 326 Kitas am Coaching Kitaverpflegung erfolgreich teilgenommen. Jährlich werden in ca. 40 bayerischen Kitas mit individueller Unterstützung Speisepläne analysiert, Schwachstellen identifiziert und Verpflegung sowie Rahmenbedingungen optimiert. Grundlage für das Coaching sind die Bayerischen Leitlinien für die Kitaverpflegung „Kita-Tischlein, deck dich!“.

Schulen

In Bayern gibt es derzeit 4 514 allgemeinbildende Schulen mit über 1,2 Mio. Schülerinnen und Schülern (Quelle: Bayerisches Landesamt für Statistik: Bayerische Schulen; Eckzahlen sämtlicher Schularten nach kreisfreien Städten und Landkreisen. Stand: Oktober 2018). Durch den Ausbau von Ganztagschulen verbringen die Schülerinnen und Schüler immer mehr Zeit in der Schule und sind dort auf ein Verpflegungsangebot angewiesen.

Die Angebote der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Bayern für Schulleitung, Lehrer, Schüler, Eltern, Sachaufwandsträger und Caterer sind breitgefächert und zielgruppenspezifisch aufbereitet. Ziel ist eine gesunde, nachhaltige und genussvolle Verpflegung in den Schulmensen.

Mit dem Coaching Schulverpflegung werden jährlich ca. 40 bayerische Schulen individuell bei der Optimierung der Mittagsverpflegung unterstützt. 427 Schulen haben bisher erfolgreich am Coaching Schulverpflegung teilgenommen.

Eine bewährte Maßnahme der Vernetzungsstellen sind die RegioTreffs, die den Schulleitungen, Lehrern, Caterern, Trägern und Elternvertretern die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur Information über aktuelle Verpflegungsthemen geben. In den Jahren 2018 und 2019 nahmen bayernweit 615 Verantwortliche und Multiplikatoren an 40 Terminen teil.

Ein neues Angebot speziell für Schulen ist der Workshop „Snacks in der Schulverpflegung“. In den Jahren 2018 und 2019 konnten in insgesamt 18 Veranstaltungen zu diesem Thema 281 Teilnehmer aus 154 Einrichtungen erreicht werden.

Betriebskantinen

Für die 9 122 Betriebskantinen in Bayern hat das StMELF die Bayerischen Leitlinien für die Betriebsgastronomie herausgegeben. Die Leitlinien stellen eine maßgebende Orientierungshilfe für gutes und gesundes Essen am Arbeitsplatz dar und sollen im betrieblichen Gesundheitsmanagement ebenso wie im Unternehmensleitbild ihren Platz finden.

Um die neuen Leitlinien in der Praxis zu implementieren, bieten die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Coachings für die Betriebsgastronomie an. Im Jahr 2018 arbeiteten 33 Betriebsrestaurants und Kantinen konkret an der Umsetzung der Leitlinien im eigenen Betrieb. Diese Einrichtungen verpflegen täglich rd. 32 300 Essensgäste. Die Vorgaben an eine gesunde Betriebsverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard ebenso wie die Kriterien saisonale und regionaltypische Gerichte und Speisen aus handwerklicher Eigenleistung anzubieten, haben am Ende des Coachings 2018 nahezu alle Einrichtungen erfüllt. Ebenso konnte im Einkauf der Anteil an regionalen Lebensmitteln im Durchschnitt um 17 Prozentpunkte, der Anteil an Bio-Lebensmitteln um 3 Prozentpunkte und der Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln um 9 Prozentpunkte gesteigert werden. Für mehr als zwei Drittel der Einrichtungen ist die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes in den Fokus gerückt.

Gesundheits- und Sozialeinrichtungen

Im Sommer 2018 wurden die Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung veröffentlicht. Diese geben Orientierung bei der besonders komplexen Speisenplanung von Senioren in stationären Einrichtungen. Besondere Herausforderungen in der Seniorenverpflegung sind z. B. Demenz, Kau- und Schluckbeschwerden und Mangelernährung. Die Fachzentren unterstützen die Senioreneinrichtungen mit Workshops speziell zu diesen Themen. In den Jahren 2018 und 2019 informierten sich insgesamt 799 Küchenleiter und Pflegekräfte in 38 Veranstaltungen. Sie sind verantwortlich für 57 454 Essen pro Tag.

Im Jahr 2019 fand bayernweit erstmals das Coaching Seniorenverpflegung statt. Daran haben 53 Senioreneinrichtungen erfolgreich teilgenommen. Mit mehr als 80 Bewerbungen war das Interesse an dem neuen Premium-Angebot zur Seniorenverpflegung sehr groß. Im Rahmen von gemeinsamen Veranstaltungen und Vor-Ort-Terminen werden die Einrichtungen dabei unterstützt die Leitgedanken der Bayerischen Leitlinien in ihre Verpflegung einzubauen und eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung umzusetzen.