



Stellungnahme

Landesstrategie „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, Drucksache 19/3062

Als Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion Schleswig-Holstein (DGE) begrüßen wir das Vorhaben einer Landesstrategie „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) sehr.

Die DGE hat bereits vor einigen Jahren in Kooperation mit dem MELUND Leitsätze für den Bereich der Nachhaltigkeit und Ernährung für Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung erarbeitet, die die vielen Facetten dieses Themas deutlich machen. Die Leitsätze sind über die Homepage der DGE abrufbar (<https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung.html>) und wurden in verschiedenen Veranstaltungen Multiplikatorinnen und Multiplikatoren aus verschiedenen Settings vorgestellt.

Im Rahmen der Koordinierungsstelle Gemeinschaftsverpflegung, die sich primär an Tagespflegepersonen, Kita- und Schulmitarbeitende in Schleswig-Holstein wendet, stellen die DGE-Qualitätsstandards die Basis der Arbeit dar. Diese Standards wurden im Jahr 2020 umfassend überarbeitet und um das Thema Nachhaltigkeit erweitert. Mögliche Ansatzpunkte sind hier über den gesamten Bereich der Prozesskette verankert. 2017 wurde das Zusatzzertifikat „Nachhaltige Verpflegung“ für die Lebenswelten Kindertagesstätten, Schulen, Hochschulen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehakliniken, stationäre Senioreneinrichtungen sowie Anbieter von „Essen auf Rädern“ entwickelt. Die Auszeichnung ist an eine erfolgreich absolvierte Zertifizierung nach dem jeweiligen [DGE-Qualitätsstandard](#) gekoppelt.

Im aktuellen In Form-Projekt „Qualitätsentwicklung im Handlungsfeld Ernährung in Kita und Schule unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten“ wird BNE im Themenfeld Ernährung behandelt. Es werden sowohl Kinder und Jugendliche als auch Erwachsene im Zuge ihrer Tätigkeiten in Kita und Schule angesprochen. Im Rahmen dieses Projekts führt die Sektion Unterricht durch, bietet Ernährungsprojekttage, Ernährungs-AGs, Schulgarten-AGs, Koch-AGs an, jeweils mit dem Fokus auf Gesundheit und Nachhaltigkeit der Ernährung bzw. der Verpflegung.

Im Rahmen von Beratungen und Fortbildungen ist das Thema Nachhaltigkeit neben der Gesundheit inzwischen in der Arbeit der DGE dauerhaft verankert. Kitas und Schulen werden angeregt und unterstützt, das Thema in der eigenen Einrichtung anzugehen. Hier wurden in der Vergangenheit bereits Aktivitäten wie Restemessungen zur Abfallvermeidung u.ä. durchgeführt. Auch mit dem ebenfalls bei der Sektion verankerten EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch wird das Thema Nachhaltigkeit zum einen direkt in der Vernetzung mit regionalen Anbietern eingebunden als auch über die Beratung hinsichtlich pädagogischer Projekte propagiert.

BNE bietet gute Ansatzpunkte zur Verbindung von Gesundheit und Nachhaltigkeit. In der Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen geht es nicht nur darum, gut, frisch und mit Know how zu nachhaltiger und gesunder Ernährung zu kochen. Es geht auch darum, die Küche und das, was in ihr produziert und an Kinder, Jugendliche und Erwachsene ausgegeben wird, als Teil von nachhaltiger Bildung zu verstehen. In Bildungseinrichtungen, die über eine Küche vor Ort und/oder eine Lehrküche verfügen, kann der Einkauf, die Zubereitung, das Essen selbst und nicht zuletzt der Umgang mit Resten sowie die Kommunikation darüber mit Bildung für nachhaltige Entwicklung am Beispiel von Ernährung verknüpft werden. Darüber hinaus können in den Kitas und Schulen, in denen das Essen warm angeliefert wird, Akzente gesetzt werden, und es können auch hier den Kindern und Jugendlichen wertvolle Impulse für eine nachhaltige Ernährung gegeben werden.