

Gegen das billige Abspeisen in Schulen, Kliniken und Co

Donnerstag, 26. April 2018



Die Talkrunde mit Vertretern aus Praxis, Wissenschaft und Politik.

**„Kommerz statt gesunder Ernährung – Gemeinschaftsgastronomie ohne Genuss?“
Warum Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser und andere Organisationen vor allem aufs Geld schauen und darum neue Probleme schaffen: Diesen Fragen ging die 3. Denkwerkstatt Kulinaristik, das offene Diskussionsformat des Kulinaristik-Forums, vor kurzem in der Festhalle des PZN (Psychiatrisches Zentrum Nordbaden) in Wiesloch nach. gv-praxis-Redakteurin Claudia Zilz leitete die Talkrunde.**

Nach den ersten beiden Veranstaltungen im Palatin Kongresshotel Wiesloch und in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim lud diesmal die SGN (Servicegesellschaft Nordbaden) als Caterer für Patienten, Bewohner, Mitarbeiter und Gäste des PZN sowie als leistungsfähiger Anbieter vor allem in der Schul- und Kita-Verpflegung zum offenen Austausch nach Wiesloch ein. Rund 60 interessierte Besucher nahmen an der Abendveranstaltung teil.

Ein Euro mehr wäre viel

Klaus Michael Schindlmeier, 1. Vorsitzender des Kulinaristik-Forums und Geschäftsführer des Palatin Kongresshotels, wies bei seiner Begrüßungsansprache direkt auf das Kernproblem hin: „Kinder sind unsere Zukunft! Wenn wir nur einen

Euro mehr pro Mahlzeit ausgeben würden, ließe sich so viel bewirken für ihre nachhaltige Gesundheit. Essen ist alltäglich, aber meist nicht in unserem Bewusstsein. Das müssen wir verändern!“

„Essen ist alltäglich, aber meist nicht in unserem Bewusstsein. Das müssen wir verändern!“

– Klaus Michael Schindlmeier, 1. Vorsitzender des Kulinaristik-Forums und Geschäftsführer des Palatin Kongresshotels,

Nur 4,56 Euro für Lebensmittel

Nach der anschließenden Begrüßung durch den Gründer und Ehrenpräsidenten des Kulinaristik-Forums Prof. Dr. Alois Wierlacher stellte die stellvertretende Geschäftsführerin der SGN Petra Stang als Gastgeberin ihr Unternehmen vor und führte damit in das Thema der Gemeinschaftsgastronomie mit ihren Herausforderungen ein. 2.800 Essen pro Tag bereitet die SGN allein für die Patienten des PZN zu (für externe Kunden weitere 1.600). Für die Lebensmittel habe man 4,56 € pro Patient und Tag zur Verfügung. Trotzdem gelingt es dem Unternehmen, einen hohen Anteil an selbstproduzierten Speisen mit 15 Prozent Bio-Anteil anzubieten. Die Zufriedenheitsrate von 88 Prozent bei den meist Langzeitpatienten spricht dabei für sich. Es gebe jedoch insgesamt in allen Bereichen eine geringe Bereitschaft zu angemessener Vergütung, so dass dieses Ergebnis nur mit Fachkompetenz, Durchhaltevermögen und Herzblut zu erreichen sei.

Praxis, Wissenschaft & Politik diskutierten

Mit diesen aufrüttelnden Worten leitete sie zur Talkrunde über. Hier diskutierten unter der fachkundigen und versierten Moderation von Claudia Zilz, Redakteurin gv-praxis, der Wirtschaftszeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie der dfv Mediengruppe Frankfurt am Main, Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter der SGN, Prof. Dr. Angela Häußler, Professorin für Alltagskultur und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, Martin Grath, Verbraucherschutz-, handwerks- & ernährungspolitischer Sprecher der Fraktion Grüne im Landtag von Baden-Württemberg, sowie Claudia Neininger-Röth, Leiterin des evangelischen Kindergartens Elisabeth-Ding in Leimen mit lebhafter Beteiligung des Publikums.

Was ist uns Gesundheit wert?

Um die 10 Millionen Menschen nehmen täglich die Betriebsgastronomie in Anspruch. Dazu kommt eine große Anzahl an Klinik-, Reha-, Pflegeheim-, Ganztagesschul- und

Kita-Mahlzeiten. Erschreckenderweise sind bis zum Eintritt ins Rentenalter etwa drei Viertel der Männer übergewichtig, bei den Frauen knapp die Hälfte. „Was ist uns als Gesellschaft Gesundheit wert?“, fragte Claudia Zilz provokativ in die Runde. Obwohl die Ausgaben für Gesundheitskosten in Deutschland stark gestiegen sind, wurde in der Diskussion schnell klar, dass trotzdem eine angemessene Unterstützung der Gemeinschaftsgastronomie fehlt.

10 % des Einkommens für Lebensmittel

Bertold Kohm betonte, dass das Thema zu lange stiefmütterlich behandelt worden sei, um das Defizit schnell aufzuholen. Die Kosten müssten nicht nur betriebswirtschaftlich, sondern auch volkswirtschaftlich gesehen werden. Es werde viel zu wenig Wert auf Prävention gelegt. In gesunde Ernährung seien nur wenige Bürger und Institutionen bereit angemessen zu investieren. In Baden-Württemberg geben die Haushalte unter 10 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel aus – kein Vergleich zum europäischen Ausland, wo der Anteil um ein Vielfaches höher liegt.

Personal muss es richten

Wo es früher in Kindergärten eine Verweildauer von drei Stunden gab, bleiben die Kinder heute bis zu 10 Stunden. Dies sorgt für einen drastischen Anstieg im Verpflegungsbedarf. Unterstützung für einen Essensraum mit gesundem Essen gebe es jedoch keine, schilderte Claudia Neininger-Röth. Alles werde auf dem Rücken des Personals ausgetragen, das nur durch überdurchschnittliches persönliches Engagement zufriedenstellende Ergebnisse erreichen könne.

Ernährungsbildung? Allein der Wille fehlt

Einen Rückschlag gibt es auch in den baden-württembergischen Schulen. Das Thema für Ernährungsbildung wurde im Stundenplan der Werkreal- und Realschulen von einem Pflicht- zu einem Wahlfach heruntergestuft und in eine höhere Altersstufe verschoben, berichtete Prof. Dr. Angela Häußler, was zu einem abnehmenden Bildungsstand der Jugendlichen in diesem Bereich führe – mit absehbaren Konsequenzen.

Mehrwertsteuer reduzieren

Die Politik wurde gefordert, an der Gesamtsituation etwas zu ändern. Höhere Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ein höherer vorgeschriebener Bio-Anteil in jeder Gemeinschaftsgastronomie, eine finanzielle Unterstützung durch das Land sowie die Abschaffung oder Reduzierung der Mehrwertsteuer für die Gemeinschaftsgastronomie wären dringend anzurathende

Maßnahmen. Martin Grath als Vertreter der Grünen und selbst Bio-Bäcker nahm die Anregungen positiv auf und versprach, sich für das Thema einzusetzen.

KULINARISTIK-FORUM IM PROFIL

Das Kulinaristik-Forum ist ein 2008 ins Leben gerufenes, übergreifendes Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften, verankert in der Metropolregion Rhein-Neckar und deutschlandweit aufgestellt. Derzeit zählt das Forum rund 70 Mitglieder - darunter Wissenschaftler und Geschäftsführer angesehener Institutionen, unter ihnen der Geschäftsführer der Universitätsmedizin Mannheim sowie der Hotelfachschule Heidelberg, der Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe) und der Präsident der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (Stuttgart).

Mit einem gemeinsamen Abendessen im benachbarten Café 26 klang der Abend kommunikativ aus. Als Mitveranstalter der Denkwerkstatt Kulinaristik waren das Best Western Plus Palatin Kongresshotel, die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, die Hochfachschule Heidelberg und die Pädagogische Hochschule Heidelberg / Lehrstuhl für Alltagskultur und Gesundheit beteiligt. Die nächste Denkwerkstatt Kulinaristik wird im Herbst dieses Jahres stattfinden. Informationen dazu folgen in Kürze auf

www.kulinaristik.net (<http://www.kulinaristik.net>).