



Ernährung in Nordrhein-Westfalen – gesund, regional, nachhaltig! Handlungsfelder und Maßnahmen

Inhalt

Grußwort	04
Einleitung	06



Handlungsfeld 1: Eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung etablieren – die Verpflegung von morgen gestalten	08
---	-----------

1. EU-Schulprogramm NRW: Versorgung von Bildungseinrichtungen mit Obst, Gemüse und Milch	10
2. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung: zentrale Anlaufstelle zu allen Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen	11
3. Vernetzungsstelle Seniorenernährung: Beratungs- und Veranstaltungsangebote rund um die Ernährung im Alter	12
4. Kantinenprogramm NRW: Lernorte für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung	13
5. Schulverpflegung kommunal nachhaltig gestalten: Pilotprojekt in der Stadt Essen	14
6. Plattform für die regionale Wertschöpfungskette: Förderung des Einsatzes regionaler und ökologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung	15
7. Öko-Modellregionen NRW: Wie mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gelingen kann!	16
8. Bio-Leuchttürme NRW: gute Praxisbeispiele von Küchen und Lieferanten	17



Handlungsfeld 2: Verbraucherinnen und Verbraucher informieren – Ernährungsbildung fördern	18
--	-----------

1. Bekind: Begleitmaßnahmen zur Ernährungsbildung für Kinder in Kitas und Schulen	20
2. Gute Ernährung von Anfang an: Ernährungsbildung von klein auf	21
3. Gesunde Kita Nordrhein-Westfalen: Pluspunkt Ernährung	22
4. Die Kita-Ideenbox des Kantinenprogramms NRW: Verbraucherbildung als wichtiger Bestandteil von Projekten	23
5. Begleitprojekte zur Stärkung der Öko-Modellregionen NRW: Materialien für die Kinder- und Jugendbildung und Projekt „Jugendgruppe meets Ökolandbau“	23



Handlungsfeld 3: Akteure vernetzen – Zusammenarbeit fördern – erfolgreiche Initiativen sichtbar machen	24
---	-----------

1. Dialogforum im Kantinenprogramm NRW: Gemeinschaftsverpflegung als nachhaltiger Ernährungsort und Markt für Erzeugnisse aus Nordrhein-Westfalen	26
2. NRW kocht mit Bio: Vernetzungsveranstaltungen im Bio-Außer-Haus-Verpflegungsmarkt	26
3. Plattformen für Vernetzung im Kantinenprogramm NRW: „Regionale Wege in die Großküche: Vernetzen. Beschaffen. Genießen.“	27
4. Fachgespräch Regionale Vermarktung: geeinte Kräfte mit gemeinsamem Ziel	28
5. BioWochen NRW: eine Erfolgsgeschichte mit langer Tradition	29
6. Verein Ernährung-NRW: Vernetzung der Akteure entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette	31



Handlungsfeld 4: Mehr regionale und ökologisch-regionale Lebensmittel auf den Tisch	32
--	-----------

1. NRW kocht mit Bio: Förderung des Einsatzes von bioregionalen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung	34
2. Regionale Vermarktung: Förderangebote des Landes Nordrhein-Westfalen	35
3. Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen: EU-geschützte Lebensmittel und Spirituosen	36
4. Auszeichnung des Lebensmittelhandwerks: Bäcker, Fleischer, Konditoren, Brauer	37
5. NRW is(s)t gut! – Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen	38
6. Öko-Modellregionen NRW: mehr Bio-Lebensmittel aus der Region	39



Handlungsfeld 5: Lebensmittelwertschätzung steigern – Verschwendung reduzieren und soziale Aspekte mitdenken	40
---	-----------

1. Kampagnenprojekt WERTVOLL NRW: Initiative zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung	42
2. Gemeinnütziger Ausbau und Digitalisierung regionaler Tafel-Logistikzentren in Nordrhein-Westfalen: mehr Lebensmittel retten – Ernährungsarmut lindern	43

Grußwort



Sehr geehrte Damen und Herren,

schmackhaft, gesund, frisch, regional und nachhaltig: Diese Eigenschaften spiegeln die Anforderungen an eine gute Ernährung wider. Fest steht, dass die Ernährung ein zentraler Schlüssel ist sowohl für die Gesundheit und das Wohlbefinden jedes Einzelnen als auch für den Schutz unserer Umwelt.

Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Rahmenbedingungen zu stärken, die eine gute Ernährung möglich machen. Es geht darum, Zugänge zu schaffen zu frischen Lebensmitteln, zu gesundheitsfördernden Angeboten und zu fundiertem Wissen rund um das Thema Ernährung; und das von klein auf und in allen Lebensphasen.

Besonders am Herzen liegen mir dabei unsere Kinder und Jugendlichen. Denn wer früh lernt, sich bewusst und ausgewogen zu ernähren, legt die Grundlage für ein gesundes Leben. Mit Angeboten wie dem EU-Schulprogramm NRW oder gezielten Förderungen in Kitas und Schulen unterstützen wir genau das: alltagsnahe Ernährungsbildung, die Spaß macht und Freude am Genuss weckt.

Nordrhein-Westfalen bietet dafür beste Voraussetzungen. Unsere vielfältige Land- und Ernährungswirtschaft liefert frische und hochwertige Produkte direkt aus der Region – ob Milch, Obst, Gemüse oder Fleisch, konventionell oder ökologisch erzeugt.

Die Landesregierung setzt sich auf vielen Ebenen dafür ein, dass gesunde Ernährung zur gelebten Realität wird, beispielsweise in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Bildung und in der Verbraucherinformation. Gemeinsam mit starken Partnerinnen und Partnern vor Ort, mit Modellprojekten, Förderprogrammen und fachkundiger Beratung gestalten wir die Zukunft der Ernährung aktiv mit. Dabei stärken wir auch regionale Wertschöpfungsketten und fördern nachhaltige Strukturen in der Land- und Ernährungswirtschaft.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen dabei fünf zentrale Handlungsfelder. Dazu gehören eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben und Senioreneinrichtungen, die Förderung von Ernährungsbildung und Verbraucherinformation, die gezielte Vernetzung von Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette, der Ausbau regionaler und ökologischer Lebensmittelangebote sowie ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln, der sich gegen Verschwendung und für mehr Wertschätzung einsetzt.

Diese Broschüre zeigt Ihnen, wie konkret und vielfältig das Engagement in Nordrhein-Westfalen für gutes Essen ist, das allen guttut.

Ich wünsche Ihnen eine anregende und informative Lektüre.

Herzliche Grüße

Silke Gorißen
Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Einleitung

Eine zeitgemäße Ernährung muss einer Vielzahl von Ansprüchen gerecht werden – sie soll gesund, hochwertig und bezahlbar sein, den unterschiedlichen Lebensrealitäten Rechnung tragen, gut schmecken und gleichzeitig Umweltschutz, Tierwohl und regionale Wertschöpfung berücksichtigen.

Dabei zeigt sich: Was gegessen wird, ist stets Ausdruck individueller Ernährungsgewohnheiten, Traditionen und regionaler Prägung sowie gesellschaftlicher Entwicklungen. Während die einen Wert auf Hausmannskost legen, bevorzugen andere eine leichtere Küche. Auch eine stärker pflanzenbetonte Ernährung wird immer häufiger nachgefragt. Für einige steht der Preis im Vordergrund, für andere die Herkunft der Zutaten oder eine ökologische Produktionsweise, für wieder andere der gesundheitliche Aspekt oder der Genuss. Jede dieser Perspektiven hat ihre Berechtigung und spiegelt die Realität in den Privathaushalten, in den Küchen des Landes, aber auch in Kantinen, Mensen und der Gastronomie wider. Die zukunftsgerichtete Ernährungspolitik des Landes erkennt diesen Facettenreichtum an und greift ihn gezielt auf.

Nordrhein-Westfalen ist ein Bundesland mit hoher Bevölkerungsdichte, lebendiger Agrarstruktur und einer sehr leistungsfähigen Ernährungswirtschaft. Hier bietet sich die Chance, die Entwicklung hin zu einer gesünderen, regional verankerten und nachhaltigen Ernährung aktiv zu gestalten, die dabei gesund, praxistauglich sowie genussvoll sein kann.

Die Landesregierung hat sich daher das Ziel gesetzt, eine gesundheitsförderliche und zukunftsfähige Ernährung und Verpflegung in Nordrhein-Westfalen in den verschiedenen Lebensbereichen gezielt zu stärken. Die bereits bestehenden vielfältigen Initiativen der Landesregierung bilden hierfür eine tragfähige Basis. Dabei geht es um gesunde Ernährung, Ernährungsbildung und Wertschätzung von Lebensmitteln genauso wie um die Unterstützung einer tragfähigen Land- und Ernährungswirtschaft, um für ein hochwertiges Lebensmittelangebot zu sorgen. Diese Initiativen sind eingebettet in Handlungsfelder, die verschiedene Bereiche im Kontext der Ernährung aufzeigen und beschreiben.

Durch gezielte Programme, Maßnahmen, Beratung und die Zusammenarbeit mit unterschiedlichsten Akteuren wird das Thema vorangebracht und es entstehen starke regionale Netzwerke, die im Zusammenspiel die Umsetzung vor Ort unterstützen.



Vor diesem Hintergrund zeigt die vorliegende Veröffentlichung, mit welchen konkreten Maßnahmen die Ernährungspolitik des Landes wirksam und umsetzungsorientiert gestaltet wird. Im Zentrum stehen dabei fünf Handlungsfelder, die unterschiedliche, aber ineinandergreifende Wirkungsbereiche darstellen:

- 1 Gesunde Gemeinschaftsverpflegung**
für faire Ernährungsumgebungen und ein gesundheitsförderliches Angebot, beides zukunftsfähig aufgestellt
- 2 Ernährungsbildung und Verbraucherinformation,**
die von klein auf Kompetenzen stärken und Zusammenhänge zwischen gesunder Ernährung und der Wertschätzung von Lebensmitteln vermitteln
- 3 Vernetzung von Akteuren**
und Darstellung bewährter Praxisbeispiele, um Wissen in die Fläche zu tragen und Synergien zu schaffen
- 4 Förderung regionaler und ökologisch erzeugter Produkte**
zur Stärkung der Wertschöpfung vor Ort für mehr Regionalität, Frische und Umweltverträglichkeit
- 5 Mehr Wertschätzung für Lebensmittel,**
um Verschwendung zu reduzieren und soziale Aspekte stärker zu berücksichtigen



Das Land Nordrhein-Westfalen schafft mit verschiedenen Maßnahmen ein praxisorientiertes Angebot an beteiligte Akteure und Multiplikatoren, welches die verschiedenen Zielgruppen und Handlungsebenen im Blick hat und zugleich einen Beitrag für Gesundheit, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Ernährung in Nordrhein-Westfalen leistet.

1

Eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung etablieren – die Verpflegung von morgen gestalten



Eine gesunde Ernährung ist eine wesentliche Grundlage für einen Lebensstil, der Gesundheit und Wohlbefinden fördert. Eine ausgewogene Ernährung kann helfen, ernährungsbedingten Krankheiten vorzubeugen. Sie bietet zudem die Chance, nachhaltige und gesundheitsfördernde Essgewohnheiten von klein auf zu entwickeln und zu festigen. Doch wie sieht eine gesunde Ernährung in der Praxis aus und wie können möglichst viele Menschen davon profitieren?



Gemeinschaftsverpflegung als Schlüsselbereich

Die Verpflegung „Außer-Haus“ – sei es in Schulen, Kitas, Betriebskantinen, Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen – hat über die Jahre hinweg an Bedeutung gewonnen. Die Gemeinschaftsverpflegung ist daher zu einem bedeutenden Bestandteil der täglichen Ernährung geworden und stellt somit einen zentralen Ansatzpunkt dar, um gesunde Ernährungsgewohnheiten zu etablieren. Rund 14 bis 18 Millionen Menschen in Deutschland nutzen Verpflegungsangebote täglich. Damit bietet die Gemeinschaftsverpflegung eine umfassende Chance, eine gesundheitsförderliche Ernährung in der Breite anzubieten und so eine zukunftsgerichtete Ernährung in den Alltag zu integrieren. Ziel ist es, durch schmackhafte und ansprechende Gerichte möglichst viele Menschen zu erreichen und für eine gesunde Ernährung zu begeistern.



Aus der Region

Durch einen höheren Einsatz regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung kann die Nachfrage nach regionalen, nachhaltigen Lebensmitteln seitens der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) gestärkt und dabei auch der Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfung unterstützt werden. Zur Steigerung des Anteils regionaler und ökologischer Lebensmittel im Speiseplan der AHV können Förderangebote wie Absatzförderung oder die Verbesserung von Marktstrukturen zum Einsatz kommen. Auch die Öko-Modellregionen unterstützen auf verschiedenen Ebenen bei der Erhöhung des Anteils bioregionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei stehen z. B. der Einsatz regionaler, nachhaltiger Lebensmittel, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot im Fokus. Diese Ansätze tragen dazu bei, die Qualität der Verpflegung zu verbessern und das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung zu stärken. Die Gemeinschaftsverpflegung bietet die große Chance, auch Kindern den Zugang zu ausgewogener Ernährung zu erleichtern, sodass sie von klein auf gesunde Essgewohnheiten in ihrem Alltag erlernen.



Maßnahmen

1. EU-Schulprogramm NRW: Versorgung von Bildungseinrichtungen mit Obst, Gemüse und Milch

Bereits bei Schul- und Kitakindern ansetzen und eine gesunde Ernährung mit frischem Obst und Gemüse sowie Milch und Joghurt fördern, das ist das Konzept des nordrhein-westfälischen EU-Schulprogramms.

Eine Extra-Portion Nährstoffe für Schul- und Kitakinder

Das Land Nordrhein-Westfalen beteiligt sich seit vielen Jahren an diesem wichtigen EU-Projekt und fördert so eine Extra-Portion Vitamine und Nährstoffe. Denn der Obst- und Gemüseverzehr liegt nach wie vor deutlich unter den Empfehlungen. Drei zusätzliche und kostenlose Portionen Obst und Gemüse und zwei Portionen Milch oder Joghurt werden pro Woche gefördert. Auf diese Weise lernen die Kinder nicht nur, dass Obst, Gemüse, Milch und Joghurt Bestandteile einer gesunden Ernährung sind, sondern auch, dass diese gut schmecken und fit für den Schulalltag machen. Begleitende pädagogische Maßnahmen sollen zusätzlich die Ernährungskompetenz der Kinder aufbauen.

→ Das Ziel: Zugang zu gesunder Ernährung schaffen

Das EU-Schulprogramm NRW fördert den Obst- und Gemüseverzehr, ermöglicht die Versorgung mit Milch und Joghurt und bringt Kindern von klein auf eine gesunde Ernährung nahe.

Neben den EU-Mitteln, die immer für ein Jahr zur Verfügung stehen, stellt auch das Land zusätzliche Mittel bereit. Die Reichweite des Programms ist entsprechend groß:

Über 1000 Grund- und Förderschulen profitieren vom Programmteil Obst und Gemüse und über 800 Einrichtungen, überwiegend Kitas, beteiligen sich am Programmteil Milch. So werden mehr als 300.000 Kinder in Nordrhein-Westfalen dabei unterstützt, sich gesund zu ernähren.

Für Weitere Informationen unter:
www.schulobst-milch.nrw.de



Weitere Informationen unter:
www.kita-schulverpflegung.nrw



2. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung: zentrale Anlaufstelle zu allen Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen

Eine gesunde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung legt den Grundstein für ein gesundes Ernährungsverhalten. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung berät und unterstützt Einrichtungen, Träger, Kommunen und auch Caterer umfassend in allen Fragen rund um ein gesundes Verpflegungsangebot. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung bei der Verbraucherzentrale NRW ist das zentrale Instrument der Landesregierung, um ein gesundes und nachhaltiges Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen zu fördern. Die Vernetzungsstelle wird von drei Ministerien des Landes Nordrhein-Westfalen gefördert: dem Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, dem Ministerium für Schule und Bildung sowie dem Ministerium für Kinder, Jugend, Familie, Gleichstellung, Flucht und Integration.

Bausteine für eine gute Verpflegung: Fachinformationen und Begleitung von Prozessen vor Ort

Die Vernetzungsstelle stellt fundierte Fachinformationen zu einer Vielzahl an Themen bereit – von Ausschreibungen und Vergaben über Verpflegungsmanagement, Hygiene und Speiseplangestaltung bis hin zur Ernährungsbildung.

Darüber hinaus bietet sie Beratung für alle Akteurinnen und Akteure der Kindertagespflege-, Kita- und Schulverpflegung an und begleitet Prozesse vor Ort oder in Kommunen zur Optimierung der Verpflegung. Da die Rahmenbedingungen von Einrichtung zu Einrichtung verschieden sind, machen individuelle Lösungen und Wege einen zentralen Bestandteil des Beratungsprozesses aus.

Fortbildungsangebot und Vernetzung der Akteure vor Ort

Praxisorientierte Fortbildungen in verschiedensten Themengebieten gehören ebenso zum Angebot wie die Vernetzung der Akteure untereinander in regionalen bis bundesweiten Netzwerken. Der Austausch innerhalb dieser Netzwerkarbeit kann dazu beitragen, gute Ideen aufzuzeigen, voneinander zu lernen und Synergien zu nutzen.



3. Vernetzungsstelle Seniorenernährung: Beratungs- und Veranstaltungsangebote rund um die Ernährung im Alter

Eine ausgewogene und schmackhafte Ernährung ist in allen Lebensabschnitten zentral für Wohlbefinden und Gesundheit. Insbesondere im höheren Lebensalter gewinnt eine gesundheitsfördernde Ernährung an Bedeutung, da altersbedingte Veränderungen und gesundheitliche Einschränkungen das Risiko für Mangelernährung erhöhen können.

Die Vernetzungsstelle Seniorenernährung NRW, angesiedelt bei der Verbraucherzentrale NRW und gefördert durch das Land Nordrhein-Westfalen sowie den Bund, greift dieses wichtige Thema auf und bietet vielfältige Informations- und Unterstützungsangebote.

Ernährungssituation im Alter verbessern

Die Vernetzungsstelle verfolgt das Ziel, die Ernährungssituation älterer Menschen nachhaltig zu verbessern. Dabei liegt der Fokus auf der Qualitätssteigerung der Verpflegungsangebote in Senioreneinrichtungen, mobilen Menüdiensten und offenen Mittagstischen. Darüber hinaus möchte die Vernetzungsstelle die gesundheitsfördernde Ernährung von Seniorinnen und Senioren, die sich selbst versorgen oder durch Angehörige versorgt werden, unterstützen.

Fortbildungen, Vernetzung und Veranstaltungen für Akteure

Um diese Ziele zu erreichen, vermittelt die Vernetzungsstelle fundiertes Wissen, bietet praxisnahe Tipps und veranstaltet Fortbildungen und Fachtagungen. Als zentrale Anlaufstelle berät und informiert sie sowohl Seniorinnen, Senioren und Angehörige als auch Fachkräfte und Multiplikatorinnen und Multiplikatoren aus Seniorenarbeit, Pflege und kommunaler Verwaltung. Für die verschiedenen Zielgruppen gibt es gut aufbereitete Informationen wie Rezepte zum Nachkochen oder einen Speiseplan-Check.

Durch regionale und landesweite Vernetzung und fachlichen Austausch trägt die Vernetzungsstelle dazu bei, die Verpflegung älterer Menschen in Nordrhein-Westfalen zu verbessern und Akteure in diesem Bereich zu sensibilisieren.

Weitere Informationen unter:
www.seniorenverpflegung.nrw/



4. Kantinenprogramm NRW: Lernorte für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung

Gutes Essen kann mehr: Es soll frisch sein, nachhaltig produziert werden und einfach gut schmecken! Genau das ist das Ziel des Kantinenprogramms NRW (Projektlaufzeit Juni 2023 bis Dezember 2025). Die Verbraucherzentrale NRW unterstützt öffentliche Kantinen dabei, ihr Speisenangebot gesünder und umweltfreundlicher zu gestalten – mit mehr regionalen und biologischen Zutaten.

Von der Idee zur Umsetzung

In ausgewählten Modellkantinen, darunter Krankenhäuser, Betriebskantinen und Bildungseinrichtungen, werden konkrete Lösungen erprobt und die Einrichtungen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit begleitet. Im Mittelpunkt stehen:



Ein besonderes Highlight sind die Kochschulungen, die das Küchenpersonal dabei unterstützen, neue Ideen direkt in die Praxis umzusetzen. Die Modellkantinen werden mit Hilfe der Verbraucherzentrale zu Lernorten weiterentwickelt, damit auch andere interessierte Kantinen von den Erfahrungen und dem Erlernten profitieren können.

Wissen und Austausch für alle

Landesweit können auch weitere Kantinen profitieren: kostenfreie Info-Seminare, Austauschtreffen und Schulungen zu vielfältigen Themen vermitteln wertvolle Impulse für eine nachhaltige Verpflegung. Die Themenpalette reicht von der Optimierung von Speiseplänen über eine nachhaltige Beschaffung bis zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten.

Durch diese Maßnahmen setzt das Kantinenprogramm NRW ein starkes Zeichen für eine gesunde, umweltbewusste Gemeinschaftsverpflegung.



Weitere Informationen unter:
www.kantinenprogramm.nrw



5. Schulverpflegung kommunal nachhaltig gestalten: Pilotprojekt in der Stadt Essen

Gesunde Schulverpflegung ist mehr als nur eine warme Mahlzeit – sie ist ein Schlüssel für Konzentration, Wohlbefinden und Bildungserfolg. Kinder und Jugendliche verbringen einen Großteil ihres Tages in der Kita oder der Schule. Mit dem Pilotprojekt „Schulverpflegung auf kommunaler Ebene nachhaltig gestalten“ unterstützt die Landesregierung über einen vierjährigen Zeitraum (2022 bis 2025) die Stadt Essen dabei, ihr Schulverpflegungssystem grundlegend zu verbessern. Projektträger ist die Speiseräume GmbH.

Nutzbare Konzepte entwickeln

Die in Essen entwickelten Konzepte und Materialien sollen Vorbild für weitere Kommunen sein und eine nachhaltige Schulverpflegung in ganz Nordrhein-Westfalen vorantreiben. Konkrete Projektansätze für die Transformation der Schulverpflegung auf lokaler Ebene sind z. B. Training und Empowerment des Küchenpersonals oder die Erprobung eines ganzheitlichen und innovativen Schulstandards zum Thema Ernährung („Whole School Food Approach“).

Zusammenarbeit mit Schulcaterern

Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der praktischen Beratung und Begleitung Essener Schulcaterer, wodurch ein Impuls zu einer Veränderung des Essensangebots gegeben werden soll. Die Unterstützung erfolgt in Form von Vor-Ort-Beratungen und Workshops zur Weiterbildung der Küchenteams.

Ganzheitlicher Ansatz in Kitas und Schulen

Kitas und Schulen werden bei der Umsetzung und Implementierung des „Whole School Food Approach“ unterstützt, einer Methode für Bildungseinrichtungen, um das Thema Ernährung ganzheitlich zu etablieren. Hierzu werden unterschiedliche Tools entwickelt, die den Einrichtungen bei der Umsetzung des Whole School Food Approach helfen und eine Anwendung auch über das Projekt hinaus ermöglichen.

Das Projekt knüpft an das EU-Programm „School Food for Change“ an, das im Rahmen von Horizon 2020 gefördert wird.



Weitere Informationen unter:
www.essen.de/leben/umwelt/nachhaltigkeit/school-food4change.de.html



6. Plattform für die regionale Wertschöpfungskette: Förderung des Einsatzes regionaler und ökologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit dem Projekt „Regionale Wertschöpfung stärken: (Neue) Impulse für die Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln aus NRW zur Förderung regionaler Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung“ widmet sich der Verein Ernährung-NRW mit Unterstützung des Landes dem Aufbau von Lieferstrukturen für die Land- und Ernährungswirtschaft in Kantinen. Der Verein Ernährung-NRW e. V. ist als Dachorganisation für Unternehmen, Institutionen und Verbände der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen für die Förderung des Absatzes regionaler Lebensmittel zuständig. So zählen zu den Kernaufgaben die Entwicklung und Realisierung gemeinschaftlicher Regionalmarketingkonzepte sowie die Vernetzung der Akteure entlang der Wertschöpfungskette.

Auf der digitalen Informations- und Netzwerkplattform „Die Mahlzeitenmacher“ werden regionale Erzeuger aus Nordrhein-Westfalen - ob konventionell oder ökologisch ausgerichtet - mit Verarbeitern vernetzt. Fokus des Projektes, das für Impulse zum Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten in der Außer-Haus-Verpflegung sorgen soll, ist es, die Verfügbarkeit regional erzeugter Lebensmittel zu stärken und sicherzustellen. So werden Impulse gesetzt sowohl für die Erzeugung bzw. Herstellung als auch für Verarbeitung, Logistik und Lagerung bis zum Konsum der regionalen Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung.

Die Online-Plattform ist ein digitaler Treffpunkt für (Kantinen-)Wirt, Landwirte, Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhandwerker, Caterer, Grossisten, Lieferanten, also alle Akteure und Multiplikatoren aus den Bereichen Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -handel in Nordrhein-Westfalen. Gastronomen und Kantinenbetreiber können eine Vielzahl registrierter Anbieter in ihrer Region und somit Bezugsquellen in der Nähe finden. Gleichzeitig können landwirtschaftliche Erzeuger und Produzenten den Bedarf der Außer-Haus-Verpflegung erkennen, um so gezielt ihre Produkte abzusetzen.

Ferner sollen Strukturen aufgebaut werden, damit regionale Lebensmittel fest im Speiseplan verankert werden können. Die Bereitstellung von frischen, regionalen, regional-ökologisch erzeugten Lebensmitteln stärkt die Landwirtschaft und ermöglicht zugleich eine nachhaltige und gesunde Ernährung. Durch die Sichtbarmachung der Vielfalt an regionalen Produkten und Warenkörben sowie Verarbeitungsstrukturen soll das Potenzial für die Versorgung der Außer-Haus-Verpflegung weiter ausgeschöpft werden.

Zur Online-Vernetzungsplattform:
www.diemahlzeitenmacher.de



7. Öko-Modellregionen NRW: Wie mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gelingen kann!

Das Land Nordrhein-Westfalen fördert fünf Öko-Modellregionen (kurz: ÖMR). Zu den ausgewählten Regionen gehören die „ÖMR Niederrhein“, die „ÖMR Höxter“, die „ÖMR Bergisches RheinLand“, die „ÖMR Münsterland“ und die „ÖMR Minden-Lübbecke“. Deren Ziel ist es, regionale Wertschöpfungsketten für Bio-Produkte zu initiieren und zu stärken. Auch die Gemeinschaftsverpflegung als interessanter Absatzmarkt für regionale Bio-Produkte wird in den Modellregionen in den Blick genommen.

Mit einem besonderen Schwerpunkt setzt sich z. B. die Öko-Modellregion Niederrhein (ÖMR) mit vielfältigen Aktivitäten dafür ein, den Anteil regionaler Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen. Erste Erfolge wurden durch enge Zusammenarbeit mit Akteuren entlang der Wertschöpfungskette erzielt. Ein wichtiger Schritt war die Gründung der Arbeitsgruppe „Heimische Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung“, die Landwirte, Händler, Verarbeiter und Kommunen vernetzt, um konkrete Lieferkooperationen zu fördern. Ein Beispiel dafür ist die Schulmensa des SOS-Kinderdorfs, die nun regionales Bio-Rindfleisch bezieht.

Von der Arbeitsgruppe wurde auch ein weiterer Arbeitskreis ins Leben gerufen, der sich mit der Vorverarbeitung und Belieferung von Bio-Produkten beschäftigt. In Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft Bio-Region Niederrhein werden Verarbeitungsstrukturen für regionales Bio-Obst und -Gemüse aufgebaut. Zudem unterstützen Workshops und Exkursionen Einrichtungen praxisnah bei der Umstellung auf Bio.

Förderungen und Coaching-Angebote haben bereits sechs Einrichtungen zur Bio-Zertifizierung verholfen, darunter das SOS-Kinderdorf Niederrhein, das als Bio-Leuchtturmprojekt vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet wurde. Ein weiterer Erfolg war der Vernetzungsmarkt „Küche trifft Landwirtschaft“, der eine Plattform für den Austausch zwischen Landwirten, Händlern und öffentlichen Einrichtungen bot.

Zur langfristigen Sicherung einer nachhaltigen Beschaffung wurde ein Leitfaden für Kommunen entwickelt, der praktische Hilfestellung für eine umweltfreundliche Verpflegung bietet. Diese Fortschritte bilden die Grundlage, um in der nächsten Förderphase weiter an der Verbreitung von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung zu arbeiten.

Die ÖMR Niederrhein ist ein gemeinsames Projekt der Kreise Kleve und Wesel.

Weitere Informationen unter:
www.ömr.de



8. Bio-Leuchttürme NRW: gute Praxisbeispiele von Küchen und Lieferanten

Wie kann der Einsatz von Bio-Lebensmitteln aus der Region in den Küchen gut funktionieren? Was ist möglich und nötig zum Aufbau von stabilen Lieferpartnerschaften? Diese und viele andere Fragen beantworten die „Bio-Leuchttürme NRW“. Das sind mittlerweile 14 Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung in Nordrhein-Westfalen, die jeden Tag in ihren Küchen beweisen, wie es gelingen kann, Bio-Lebensmittel langfristig in den Küchenalltag zu integrieren. Die Bio-Leuchttürme wurden im Rahmen der Initiative des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen „NRW kocht mit Bio“ in den letzten Jahren ausgewählt und vom Land Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet. Sie stehen jeweils für ihr ganz betriebsindividuelles Bio-Konzept und strahlen damit in die gesamte Branche der Außer-Haus-Verpflegung, setzen Maßstäbe und bieten ganz praktische Orientierungen für Kolleginnen und Kollegen.

Von der Schulmensa über Bildungseinrichtungen bis zum großen Caterer, von 200 bis zu 1.000 Essen täglich, von 20 Prozent Bio-Lebensmitteln bis 95 Prozent in den Küchen – so unterschiedlich wie die AHV-Landschaft im Land sind auch die Bio-Leuchttürme NRW. Sie haben jedoch eins gemeinsam: Sie zeigen, unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Partnern es gelingen kann, mehr Bio-Lebensmittel in der täglichen Verpflegung ihrer Gäste einzusetzen. Und sie zeigen ganz praxisnah, wie vielfältig erfolgreiche Kooperationen zwischen Küchen und Lieferanten im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln aussehen können.

Im November 2024 wurden drei neue Bio-Leuchttürme NRW durch Ministerin Silke Gorißen ausgezeichnet:

- Der Mensa-Verein des Elly-Heuss-Knapp-Gymnasiums in Duisburg
- Die Schulmensa Kevelaer des „SOS-Kinderdorf Niederrhein“
- Das Galerie-Hotel in Paderborn



Weitere Informationen und Steckbriefe aller Bio-Leuchttürme unter:
www.mlv.nrw.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-und-umwelt/oekologischer-landbau/entwicklung-des-biomarktes-in-nordrhein-westfalen/



2

Verbraucherinnen und Verbraucher informieren – Ernährungsbildung fördern



Ein umfangreiches und solides Wissen darüber, was gesunde Ernährung bedeutet, wie sie zubereitet wird oder auch wie unsere Lebensmittel produziert werden, befähigt Menschen dazu, fundierte und bewusste Entscheidungen in Bezug auf ihre Ernährung zu treffen.

Schon von klein auf sollten Kinder ganz selbstverständlich lernen, was eine gesunde Ernährung ausmacht und wie sie sich ausgewogen ernähren können. Gleichzeitig ist es wichtig, spielerisch Wissen über die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln zu vermitteln. Dabei stehen praxisorientierte Kompetenzen im Mittelpunkt:

- Wie sieht eine ausgewogene Ernährung aus?
- Wie lässt sie sich im Alltag umsetzen?
- Welches Obst und Gemüse hat Saison, wie werden Lebensmittel schonend zubereitet, und wie entfaltet sich der Geschmack frischer Zutaten?

Diese Fähigkeiten fördern nicht nur einen gesunden Lebensstil, sondern auch den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Zusätzlich fördert das Wissen um die Herkunft und Produktionsprozesse von Lebensmitteln das Verständnis für deren Wert. Kinder, die früh erfahren, wie viel Arbeit hinter der Herstellung von Nahrungsmitteln steckt, entwickeln ein nachhaltiges Bewusstsein für Ernährungs- und Konsumverhalten. Dieses Wissen bildet die Grundlage für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und fördert eine verantwortungsvolle Nutzung natürlicher Ressourcen.



Maßnahmen

1. Bekind: Begleitmaßnahmen zur Ernährungsbildung für Kinder in Kitas und Schulen

Die Verbraucherzentrale NRW bietet für Schulen, die am EU-Schulprogramm NRW teilnehmen, einen modular und flexibel aufgebauten Geschmacksparcours an.

An verschiedenen Stationen erwarten die Schülerinnen und Schüler Aufgaben rund um das Thema Essen. Ziel des Geschmacks- und Sinnesparcours ist es, die Kinder spielerisch und mit allen Sinnen „auf den Geschmack zu bringen“. Das bedeutet, dass sie ihre Sinneswahrnehmung schulen, Geschmacksvorlieben und Abneigungen entdecken und die Vielfalt der Lebensmittel kennenlernen. Schnuppern, schütteln, schmecken, tasten – der Parcours lebt vom Ausprobieren und Erfahren.

Gemeinsam mit einer Ernährungsfachkraft der Verbraucherzentrale NRW kann der Geschmacksparcours sowohl im Sachunterricht als auch in der Nachmittags- oder Ferienbetreuung durchgeführt werden.



Kitas, die am EU-Schulprogramm teilnehmen, können als Begleitmaßnahme neben dem Geschmacksparcours auch eine Teamschulung, eine Elternaktion (z. B. ein Elterncafé zu einem aktuellen Ernährungsthema) oder eine praxisorientierte Eltern-Kind-Aktion wählen.

Weitere Informationen: www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/auf-den-geschmack-gekommen-43835

www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/euschulprogramm-fuer-obst-gemuese-und-milch-in-nrw-kitas-62826



2. Gute Ernährung von Anfang an: Ernährungsbildung von klein auf

Ein gesundes Frühstück in Schule und Kita ist ein wichtiger Baustein für einen guten Start in den Tag. Mit verschiedenen Modulen bietet die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW Kitas und Schulen Möglichkeiten zur pädagogischen Begleitung des EU-Schulprogramms NRW. In zielgruppenorientierten Angeboten vermittelt eine geschulte Landfrau den Jüngsten, warum ein gesundes Frühstück wichtig ist und woraus es besteht.

Das **Fitmacher-Frühstück** richtet sich an Schulkinder der dritten und vierten Klassen in Grundschulen. Die Kinder lernen, welche Rolle ein gesundes Frühstück für ihre Leistungsfähigkeit spielt und wie sich eine nachhaltige Ernährung positiv auf den Klimaschutz auswirkt. Dabei stehen praktische Aspekte im Vordergrund: die Auswahl und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Milchprodukten für eine gesunde Pausenverpflegung. Den Abschluss bildet ein gemeinsames Frühstück.

Das Modul **Frühstücksprofis** richtet sich an Kitas. In spielerischen Aktivitäten erfahren die Kinder, wie sie gesunde Lebensmittel erkennen und einsetzen können. Gemeinsam mit der Landfrau wird die Zubereitung eines gesunden Frühstücks geübt, das mit frischen Zutaten wie Obst, Gemüse und Milchprodukten zusammengestellt wird.

Mit den Modulen **Kinder lernen kochen** und **Frühstücksexperten** wird den Grundschulen und Kitas ein besonders praxisorientiertes Angebot präsentiert. Mithilfe einer mobilen Küche bzw. eines mobilen Kaufladens lernen die Kinder, frisches Obst und Gemüse zuzubereiten (z. B. Schälen, Schneiden, Entkernen) sowie Milchprodukte zu verarbeiten. Gemeinsam mit der Landfrau werden einfache, kindgerechte Rezepte aus dem Frühstückssegment zubereitet und anschließend verkostet.

Weitere Informationen unter: www.schulobst-milch.nrw.de/programmteil-obst-und-gemuese/paedagogische-begleitmassnahmen-1

www.milch-nrw.de/bildung/paedagogische-angebote/





3. Gesunde Kita NRW: Pluspunkt Ernährung

Eine ausgewogene Ernährung ist für die gesunde Entwicklung von Kindern essenziell. Um entsprechendes Wissen sowie praktische Kompetenzen für die Umsetzung im Kita-Alltag in alle Kitas Nordrhein-Westfalens zu tragen, wurde das Präventionsangebot „Gesunde Kita NRW – Pluspunkt Ernährung“ ins Leben gerufen. Gefördert wird das Angebot vom GKV-Bündnis für Gesundheit NRW und der Landesregierung NRW.

Im Mittelpunkt des Angebots steht die Qualifizierung aller Akteure im Kita-Umfeld. Pädagogische Fachkräfte, Kita-Leitungen, Hauswirtschaftskräfte und Eltern erhalten praxisnahes Wissen zu einer ausgewogenen Ernährung und Ernährungsbildung sowie deren Bedeutung im Kita-Alltag. Durch Workshops und Schulungen werden nicht nur theoretische Grundlagen vermittelt, sondern auch konkrete Handlungsmöglichkeiten für eine gesundheitsfördernde Ernährungspraxis aufgezeigt.

Ziel ist es, Kitas dabei zu unterstützen, langfristige pädagogische Konzepte zur Ernährungsbildung zu entwickeln und so frühzeitig ausgewogene Ernährungsgewohnheiten sowie Gesundheitskompetenz bei Kindern zu fördern. Das Programm verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und wird mittelfristig um weitere Module, etwa zu Bewegung und seelischer Gesundheit, ergänzt.

„Gesunde Kita NRW – Pluspunkt Ernährung“ steht allen Kindertageseinrichtungen in NRW offen, unabhängig davon, ob bereits Präventionsprogramme im Bereich Ernährung, Bewegung oder seelische Gesundheit umgesetzt wurden.

Das Programm basiert auf den langjährigen Erfahrungen des Angebots „Anerkannter Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung“, das seit 2007 rund **400 Kitas** begleitet und zertifiziert hat.

Weitere Informationen unter:
www.bewegungskindergarten-nrw.de



4. Die Kita-Ideenbox des Kantinenprogramms NRW: Verbraucherbildung als wichtiger Bestandteil von Projekten

Ernährungsbildungsmaßnahmen sind wichtige Bestandteile von Projekten im Kitabereich, da auf diese Weise bereits die Jüngsten Kitakinder profitieren können. Veränderungen von Rahmenbedingungen, wie optimierte Speisepläne oder die Vermeidung von Speiseabfällen, werden spielerisch in den Kitaalltag integriert. So einen praxisorientierten Ansatz bietet das Kantinenprogramm NRW mit der „Kita-Ideen-Box“. Gemeinsam mit Krümel und Klecksi entdecken Kinder die Welt der Nahrungsmittel und deren Zubereitung. Kreative Lernmaterialien und Geschichten wecken frühzeitig das Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel und gesunde Ernährung. Ziele sind u. a.:

- Lebensmittel mit allen Sinnen wahrnehmen
- Unterschiedliche Brot- bzw. Apfelsorten kennen und benennen können
- Geschmacksbildung fördern
- Gesundheitsförderliche Aspekte von Lebensmitteln kennenlernen
- Bewusstes Wahrnehmen von Essen und Sättigungsgefühl
- Veränderung von Stoffen (Lebensmitteln) erleben

Weitere Informationen unter:
www.verbraucherzentrale.de/kita-ideen-box



5. Begleitprojekte zur Stärkung der Öko-Modellregionen NRW: Materialien für die Kinder- und Jugendbildung und Projekt „Jugendgruppe meets Ökolandbau“

Im Rahmen eines Projekts zur Absatzförderung, das von der Landesvereinigung Ökologischer Landbau NRW e. V. (LVÖ) zur Stärkung der Öko-Modellregionen NRW durchgeführt wurde, wurden auch verschiedene Projekte im Bereich der Kinder- und Jugendbildung durchgeführt.

So wurden beispielsweise Infomaterialien zum Ökolandbau für die pädagogische Arbeit auf Ökobetrieben konzipiert. Unter dem Motto „Jugendgruppe meets Ökolandbau“ wurden Partnerschaften zwischen sozialen Einrichtungen für Kinder und Jugendliche und ökologisch wirtschaftenden Betrieben in Nordrhein-Westfalen aufgebaut.



3

Akteure vernetzen – Zusammen-
arbeit fördern – erfolgreiche
Initiativen sichtbar machen



Eine nachhaltige und regionale Lebensmittelversorgung gelingt nur, wenn alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette zusammenarbeiten. In Nordrhein-Westfalen setzen verschiedene Projekte und Initiativen genau hier an: Sie bringen Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Industrie, Handel, Gemeinschaftsverpflegung sowie Verbraucherinnen und Verbraucher zusammen, um tragfähige Konzepte für eine zukunftsfähige Lebensmittelversorgung zu entwickeln.

Ein zentrales Ziel ist die verstärkte Nutzung von regional produzierten Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung. Durch den Austausch von Erfahrungen, Best-Practice-Beispielen und innovativen Ansätzen werden erfolgreiche Projekte sichtbar gemacht, um weitere Akteure zu inspirieren und zum Mitwirken anzuregen.



Eine starke Vernetzung schafft Synergien und erleichtert den Zugang zu regionalen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Gleichzeitig ermöglicht der Dialog, Herausforderungen, wie hohe Beschaffungskosten, logistische Hürden oder fehlende Kenntnis, zu identifizieren und Lösungsansätze zu diskutieren.



Maßnahmen

1. Dialogforum im Kantinenprogramm NRW: Gemeinschaftsverpflegung als nachhaltiger Ernährungsort und Markt für Erzeugnisse aus Nordrhein-Westfalen

Ein Meilenstein des Kantinenprogramms NRW war das im Jahr 2024 durchgeführte Dialogforum, auf dem sich Fachleute aus Politik, Wirtschaft und Praxis über die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung austauschten. Unter dem Motto „Gemeinschaftsverpflegung als nachhaltiger Ernährungsort und Markt für Erzeugnisse aus NRW“ diskutierten Akteure der Wertschöpfungsketten zusammen mit den Modellkantinen des Kantinenprogramms, welche Herausforderungen, aber auch Ansätze und Ideen bestehen, um Gemeinschaftsverpflegung als nachhaltigen Ernährungsort zu gestalten und als Markt für Produkte aus Nordrhein-Westfalen zu etablieren.



2. NRW kocht mit Bio: Vernetzungsveranstaltungen im Bio-Außer-Haus-Verpflegungsmarkt

„NRW kocht mit Bio“ ist eine langjährige Initiative des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen zur Förderung des Absatzes von Bio-Produkten aus Nordrhein-Westfalen in der Außer-Haus-Verpflegung.

Im Rahmen der Initiative fanden in den Jahren 2023 und 2024 insgesamt fünf Vernetzungsveranstaltungen in den fünf Öko-Modellregionen NRW statt, um Möglichkeiten zum praxisnahen Austausch auf Augenhöhe für Bio-Küchen, Bio-Lieferpartner und Multiplikatoren zu geben.

Warum vernetzen? Aktuelle Fragestellungen der Branche und Informationsbedarfe wurden in den Vernetzungsveranstaltungen gezielt aufgegriffen und thematisiert. Bei allen Veranstaltungen lag der Fokus auf der zentralen Frage, wie mehr Bio-Lebensmittel in die Außer-Haus-Verpflegung integriert werden können. Dabei standen die fünf Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen im Mittelpunkt. So konnten die besonderen Bedarfe von Großküchen in den Regionen identifiziert werden – eine wichtige Grundlage für die weitere Arbeit der Öko-Modellregion-Managerinnen und -Manager.

Alle sind sich einig: Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Bestandteil innerhalb der Wertschöpfungskette – von der Erzeugung über Bündelung und Logistik, Verarbeitung und Handel bis hin zu Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Mit den Veranstaltungen vernetzen wir diese Akteure, um Angebot und Nachfrage von regionalen Bio-Lebensmitteln verstärkt zusammenzubringen.



3. Plattformen für Vernetzung im Kantinenprogramm NRW: „Regionale Wege in die Großküche: Vernetzen. Beschaffen. Genießen.“

Drei regionale Veranstaltungen im Jahr 2025 bieten eine Plattform zur Vernetzung regionaler Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung, Handel, Logistik und Küchenverantwortlichen aus Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen. Mögliche Partner kommen zusammen, um neue Wege einer nachhaltigen, regionalen Lebensmittelversorgung zu gestalten.

In den Veranstaltungen geht es darum, wie regionale Produkte ihren Weg in die Gemeinschaftsverpflegung finden können. Dies erfolgt durch:

- 1 Direkten Austausch mit regionalen Akteuren:** Küchenverantwortliche können Erzeuger, Verarbeiter und Lieferanten aus der Region kennenlernen und so neue Potenziale für ihre Küche entdecken.
- 2 Erfolgreiche Praxisbeispiele regionaler Beziehungen:** Durch das Aufzeigen bestehender Kooperationen wird der wirtschaftliche Einsatz regionaler Produkte sichtbar.
- 3 Netzwerkmöglichkeiten:** Austausch mit anderen Küchenverantwortlichen und Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern aus der Branche in verschiedenen Formaten



Durch den direkten Austausch mit Erzeugern und Lieferanten entstehen wertvolle Kooperationen, die die regionale Beschaffung stärken und so einen nachhaltigen Wandel in der Gemeinschaftsverpflegung vorantreiben.



4. Fachgespräch Regionale Vermarktung: geeinte Kräfte mit gemeinsamem Ziel

Hierzulande befassen sich viele Organisationen und vielfältige Initiativen mit der regionalen Vermarktung, alle mit unterschiedlichem Hintergrund und verschiedenen Ansätzen. Die größte Wirkkraft lässt sich aus den Anstrengungen aller gewinnen, wenn die Handlungsfelder bekannt sind und die Zusammenarbeit aufeinander abgestimmt ist. Ziel ist es, die Ressourcen zu bündeln, um damit eine schlagkräftige regionale Vermarktung im Land zu etablieren.

In einem Fachgespräch zur regionalen Vermarktung im Rahmen des Zentrums für ländliche Entwicklung wurden relevante Akteure des Landes für regionale Vermarktung miteinander vernetzt. Die Zusammenarbeit soll den Absatz der Produkte, die in der Land- und Ernährungswirtschaft erzeugt werden, wirksam erhöhen. Zentrale Themen waren Maßnahmen zur Stärkung der regionalen Vermarktung, der Ausbau der Dachmarke „NRW is(s)t gut!“ und die Ausweitung des Angebots regionaler wie auch regional-ökologischer Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung. Unter dem Motto „Mit geeinten Kräften die regionale Wertschöpfung für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel in NRW stärken!“ wurden Synergien zwischen den einschlägigen Verbänden und Organisationen identifiziert und die Zusammenarbeit beschlossen.



5. BioWochen NRW: eine Erfolgsgeschichte mit langer Tradition

Die „BioWochen NRW“ sind eine landesweite Informationsmaßnahme rund um den Ökolandbau in Nordrhein-Westfalen. Unter dem Motto „Erlebe Bio in deiner Nähe“ finden die BioWochen jährlich meist im August/September über einen Zeitraum von rund 14 Tagen statt. Als Gemeinschaftsprojekt der Ökoverbände NRW, der Landwirtschaftskammer NRW und des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen erfolgt die Finanzierung mit Mitteln des Landes. Gesamtkoordinator der BioWochen NRW ist die Landesvereinigung Ökologischer Landbau NRW (LVÖ NRW e. V.) – ein Zusammenschluss der vier in Nordrhein-Westfalen ansässigen Anbauverbände des ökologischen Landbaus: Biokreis, Bioland, demeter im Westen und Naturland.

Die BioWochen NRW haben eine lange Tradition: Erstmals vor über 20 Jahren als „Aktionstage Ökolandbau NRW“ gestartet, finden heute rund 90 Veranstaltungen in etwa 60 Ökobetrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus in ganz Nordrhein-Westfalen statt. Eine breite Öffentlichkeit, von Klein bis Groß, wird dabei über den Ökolandbau informiert. Die Veranstaltungen reichen von Hoffesten, Betriebs- und Feldführungen auf Bio-Betrieben in Nordrhein-Westfalen bis zu Schaukochveranstaltungen und Lehrerfortbildungen auf Bio-Höfen. Bio zum Anfassen, Sehen und Genießen!

Weitere Informationen unter: www.biowochen-nrw.de





6. Verein Ernährung-NRW: Vernetzung der Akteure entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette

Seit nunmehr etwa 15 Jahren besteht der Verein Ernährung-NRW als Dachorganisation für mehr als 150 Unternehmen, Institutionen und Verbände der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen. Er stärkt die Wettbewerbsfähigkeit und fördert den Absatz, die Bekanntheit und das Ansehen landwirtschaftlicher Erzeugnisse und von Lebensmitteln aus Nordrhein-Westfalen. Dabei ist die Vernetzung der Unternehmen und Betriebe aus Anbau, Produktion, Handwerk, Verarbeitung bis hin zum Handel über alle Produktbereiche hinweg ein wichtiger Bestandteil.

Unter dem Motto „NRW is(s)t gut!“ wird das Netzwerk der Mitgliedsunternehmen intensiviert; Konzepte und Maßnahmen zur Steigerung der Bekanntheit der heimischen Produkte erweitern die Zusammenarbeit. So präsentiert der Verein Ernährung-NRW die Vielfalt der nordrhein-westfälischen Lebensmittel regelmäßig auf Fach- und Verbrauchermessen und Ausstellungen, führt Fachveranstaltungen durch, etabliert Kommunikationskampagnen, betreibt Verbraucherkommunikation über verschiedene Kanäle und baut die Angebotsketten für wichtige Absatzmärkte wie die Außer-Haus-Verpflegung auf.

Die Entwicklung und Realisierung gemeinschaftlicher Regionalmarketingkonzepte und der Aufbau eines Netzwerkes entlang der Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft vom Acker bis zum Verbraucher zählen damit zu den Kernaufgaben des Vereins.

Weitere Informationen unter:
www.nrw-isst-gut.de



4

Mehr regionale und ökologisch-regionale Lebensmittel auf den Tisch



Die Land- und Ernährungswirtschaft Nordrhein-Westfalen ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für unser Land und stellt qualitativ hochwertige Lebensmittel für rund 18 Millionen Einwohnerinnen und Einwohner bereit. Ein wichtiges Ziel des Landes ist es, die heimische Land- und Ernährungswirtschaft auch zukünftig wettbewerbsfähig zu halten und somit für Ernährungssicherung zu sorgen sowie frische und wohlschmeckende Lebensmittel in großer Vielfalt bereitzustellen. Die Maßnahmen dafür sind so vielfältig wie die Verbraucherwünsche und Märkte.

Funktionierende regionale Wertschöpfungsketten sind unverzichtbar, um die Versorgungssicherheit auf breiter Basis sowie die Verfügbarkeit hochwertiger Spezialitäten zu gewährleisten. So wird in Nordrhein-Westfalen alles hergestellt, was für eine regionale, nachhaltige, wertschätzende und gesunde Ernährung erforderlich ist.

Die Förderung des Absatzes nordrhein-westfälischer Produkte und der Vermarktungsstrukturen ist ein wichtiger Ansatz, um die Nachfrage nach regionalen umweltfreundlich, tiergerecht und ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu bedienen. Dabei unterstützen regionale Lebensmittel nicht nur die heimische Land- und Ernährungswirtschaft. Regionale Wertschöpfungsketten helfen dabei, die Transparenz und das Vertrauen in die Herkunft der Lebensmittel zu steigern und die Bedeutung zukunftsfähiger Produktion hervorzuheben. Ländliche Strukturen werden durch die Sicherung von Arbeitsplätzen vor Ort gestärkt. Kurze Transportwege sorgen dafür, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher von frischen, gesunden Lebensmitteln profitieren.

Die Förderung des Absatzes von Bio-Produkten aus Nordrhein-Westfalen hilft dabei, den Ökolandbau in Nordrhein-Westfalen weiter auszubauen. Hier ist auch der Absatzmarkt der Außer-Haus-Verpflegung mit der Initiative „NRW kocht mit Bio“ im Fokus.

Mit der Förderung von insgesamt fünf Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen wird der Aufbau von bioregionalen Wertschöpfungsketten weiter unterstützt. Die Öko-Modellregionen sind Regionen, die sich bei einem Förderwettbewerb mit ihren besonders innovativen Konzepten zur Förderung des Ökolandbaus durchgesetzt haben und als „Öko-Modellregion“ vom Land Nordrhein-Westfalen gefördert werden.

Maßnahmen

1. NRW kocht mit Bio: Förderung des Einsatzes von bioregionalen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung

Mit der Initiative „NRW kocht mit Bio“ fördert das Landwirtschaftsministerium seit vielen Jahren den verstärkten Absatz von regionalen Bio-Produkten aus Nordrhein-Westfalen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Dazu wurden in den vergangenen Jahren verschiedene Maßnahmen bzw. Module im Rahmen der Initiative umgesetzt: Vernetzung, Coaching und Best-Practice-Beispiele in Form von sog. Bio-Leuchttürmen.

Zu den Maßnahmen der Initiative im Jahr 2025 gehören u. a.:

- Vernetzungstreffen in Zusammenarbeit mit den fünf Öko-Modellregionen (ÖMR) mit allen Marktpartnern des Bio-AHV-Marktes, von Erzeugern über Verarbeiter, dem Handel bis zu Küchen, zu aktuellen Marktfragen aus den ÖMR
- Fachworkshops für Küchen-Fachpersonal und Einkäufer der Außer-Haus-Verpflegung vor Ort in landwirtschaftlichen Betrieben und in handwerklichen Verarbeitungsbetrieben
- Auslobung von weiteren „Bio-Leuchttürmen NRW“ als erfolgreiche Kooperationen zwischen Küchen und Lieferanten von Bio-Lebensmitteln in Nordrhein-Westfalen und Veröffentlichung aller Leuchtturm-Betriebe in Form einer Broschüre

Mit diesen Maßnahmen soll der Bio-AHV-Markt in Nordrhein-Westfalen weiter ausgebaut werden. Ziel der Initiative ist es, neue Betriebe und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung für den dauerhaften Bio-Einsatz zu gewinnen und den Einsatz von Bio-Lebensmitteln dort zu steigern, wo bereits Bio angeboten wird.



Weitere Informationen unter:
www.genussregion-niederrhein.de



2. Regionale Vermarktung: Förderangebote des Landes Nordrhein-Westfalen

Absatzförderung

Über das Förderprogramm der „Absatzförderung“ wird die Land- und Ernährungswirtschaft bei gemeinschaftlichen Marketingaktivitäten unterstützt, um den Absatz der heimischen Qualitätsprodukte zu verbessern. Damit soll die Wirtschaftstätigkeit des Agrarsektors gestärkt und zur Absatzsicherung sowie Schaffung von Erlösvorteilen auf der Erzeugerebene beigetragen werden. Mit diesem Förderangebot können neue Absatzwege erschlossen werden und beispielsweise die Gäste im Außer-Haus-Bereich über die Qualität und Besonderheiten der Produktion und Produkte der nordrhein-westfälischen Land- und Ernährungswirtschaft informiert werden. Ein anschauliches Beispiel für erfolgreiche regionale Initiativen ist die Spargelstraße NRW, die im Jahr 2005 mit Unterstützung des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter dem Motto „Spitzenerlebnis Spargel“ ins Leben gerufen wurde. Seither haben sich rund 140 Spargelanbaubetriebe aus ganz Nordrhein-Westfalen zusammengeschlossen, um den heimischen Spargelanbau zu fördern und langfristig zu sichern (www.spargelstrasse-nrw.de). Ein weiteres Beispiel ist der Verein Genussregion Niederrhein e. V., der im Jahr 2007 gegründet wurde und sich seither für die Stärkung regionaler Landwirtschaft engagiert. Er vereint Landwirte, Gärtner und regionale Zulieferer aus dem Niederrhein-Gebiet mit dem Ziel, die regionale Produktion zu stärken und die kulinarische Vielfalt der Region zu fördern. Viele der hier erzeugten Produkte finden ihren Weg in die Küchen von Restaurants und Kantinen, wo sie zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden.

Förderung von Marktstrukturen

Das Förderprogramm „Marktstrukturverbesserung“ hat das Ziel, Vermarktungsstrukturen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen auf- und auszubauen sowie die Wertschöpfung durch Verarbeitung der Lebensmittel zu steigern. Somit dient das Förderangebot der Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, um auf diese Weise zur Absatzsicherung und Schaffung von Erlösvorteilen auf der Erzeugerebene beizutragen. Das Förderprogramm bietet u. a. Fördermöglichkeiten im Bereich von Investitionen in die Verarbeitung und Vermarktung. Die Förderung zielt zudem darauf ab, die Gründung und das Tätigwerden von Erzeugerzusammenschlüssen zu unterstützen. Das Förderangebot kann dazu beitragen, Lebensmittel für die Außer-Haus-Verpflegung in benötigter Verarbeitungsform vorzubereiten und die Mengen zu bündeln. Im Rahmen dieses Förderprogramms konnten in den letzten Jahren bereits verschiedene Vorhaben in den Produktbereichen Obst und Gemüse, Fleisch, Getreide, Kartoffeln und Milchprodukte unterstützt werden.



Nicht weniger wichtig als die finanzielle Förderung ist die beratende Unterstützung, die sowohl bestehenden als auch potenziellen Initiativen zugutekommt. Mit der Beratung durch die Regionalvermarktungsagentur – angesiedelt beim Landesamt für Verbraucher und Ernährung des Landes Nordrhein-Westfalen (LAVE NRW) – sollen vielfältige Ansätze im Handlungsfeld der regionalen Vermarktung gebündelt und bisher ungenutzte Potenziale erschlossen werden.

Direktvermarktung

Viele landwirtschaftliche Betriebe aus Nordrhein-Westfalen bieten ihre Erzeugnisse den Verbraucherinnen und Verbrauchern direkt ab Hof an oder versorgen damit Kantinen. Die Landwirtschaftskammer unterstützt und berät die Direktvermarkter zusammen mit allen Kreisstellen, auch wenn es darum geht, die Außer-Haus-Verpflegung mit den schmackhaften Produkten zu versorgen. Das in diesem Rahmen eingerichtete „Landservice“-Portal (www.landservice.de) präsentiert die Betriebe mit ihren Angeboten für die Kundinnen und Kunden.

3. Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen: EU-geschützte Lebensmittel und Spirituosen

Die Themen Lebensmittel und Essen sind unmittelbar mit Genuss, Geschmack und kulinarischer Vielfalt verbunden. Die Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen spiegeln eine traditionelle Esskultur wider und stehen für vielfältigen Genuss. Lokal gewachsene und gepflegte Traditionen bilden die Grundlage für die besondere Vielfalt an regionalen Speisen und Getränken. Vieler dieser regionalen Spezialitäten stehen unter dem Schutz der Europäischen Union – sie zeichnen sich durch ihre Herkunft, überlieferte Rezepturen und ihren typischen, unverwechselbaren Geschmack aus. Sie werden mit engem Bezug zum Ort ihrer Herkunft in bester Qualität und auf traditionelle Weise produziert. Handwerkliche Traditionen der Lebensmittelherstellung können auf diese Weise unverfälscht auf die nachkommenden Generationen übergehen. Nur den regionalen Herstellungsbetrieben sichert europäisches Recht für diese geschützten Produkte Wertschöpfung und wirtschaftliche Grundlage. Inzwischen sind 15 Lebensmittelspezialitäten und vier Spirituosen aus Nordrhein-Westfalen europaweit als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützte geographische Angabe (g.g.A.) registriert. So zählen die Aachener Printe (g.g.A.), der Westfälische Knochenschinken (g.g.A.), die Stromberger Pflaume (g.U.) oder der Westfälische Pumpernickel (g.g.A.) dazu.

Weitere Informationen unter:
www.mlv.nrw.de/themen/landwirtschaft/ernaehrungswirtschaft/regionale-lebensmittel-und-spezialitaeten-aus-nrw



4. Auszeichnung des Lebensmittelhandwerks: Bäcker, Fleischer, Konditoren, Brauer

Das Lebensmittelhandwerk nimmt in Nordrhein-Westfalen eine bedeutende wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rolle ein. In jedem handwerklich hergestellten Produkt stecken fundiertes Wissen, handwerkliches Können und eine lange gewachsene Tradition. Es sind die bewusste Pflege überlieferter Rezepte und die eigene Herstellung, die das Lebensmittelhandwerk auszeichnen – und die den Lebensmitteln ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen. Dieses individuelle Profil ist Ausdruck jahrzehntelanger Erfahrung und gelebten Handwerks. Erfahrung, Wissen und Können sind das wichtigste Kapital der Branche.

Das Lebensmittelhandwerk stärkt als Arbeitgeber die Regionen des Landes, bildet junge Menschen aus und eröffnet ihnen berufliche Perspektiven. Die Betriebe des nordrhein-westfälischen Lebensmittelhandwerks bieten ihren Kundinnen und Kunden tagtäglich qualitativ hochwertige Produkte mit eigener Handschrift – und leisten damit einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen Stabilität und regionalen Identität. Grundlage ihres Erfolgs sind die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, ein über Generationen überliefertes Wissen und die kontinuierliche Weiterentwicklung handwerklicher Verfahren – oft verbunden mit innovativen Ideen und modernen Verarbeitungstechniken. Die von Hand gefertigten Lebensmittel spielen sowohl in der Direktvermarktung als auch in der Außer-Haus-Verpflegung eine besondere Rolle. Sie sichern eine hochwertige Versorgung und stehen für Qualität, Genuss und Vertrauen.

Diese besonderen Leistungen des Lebensmittelhandwerks verdienen Wertschätzung und Anerkennung. Mit dem Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ würdigt das Land Nordrhein-Westfalen jedes Jahr Betriebe, die sich in herausragender Weise für die handwerkliche Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel einsetzen.

Weitere Informationen unter:
www.mlv.nrw.de/themen/landwirtschaft/ernaehrungswirtschaft/meister-werk-nrw-ehrenpreis-des-landes-nrw/



5. NRW is(s)t gut! – Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen

Unter dem Motto „NRW is(s)t gut!“ wirkt der wirtschaftsgetragene Verein Ernährung-NRW seit nunmehr 15 Jahren, um die Bekanntheit der heimischen Produkte zu erweitern und die Zusammenarbeit in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette über die verschiedenen Stufen und Produktbereiche hinweg zu verbessern. Mit der seit 2013 europaweit geschützten Wort-Bild-Marke „NRW is(s)t gut!“ hat der Verein Ernährung-NRW e. V. ein Symbol und eine Botschaft etabliert, die zunehmend Beachtung und Einsatz findet. Durch diese Dachmarke wird mehr Wertschöpfung durch Wertschätzung geschaffen – für hochwertige, regionale Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen. Sie stärkt das Image regionaler Produkte und trägt dazu bei, diese im Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verankern.

Durch sein Betriebszeichen „NRW is(s)t gut!“ mit dem Zusatzclaim „Der Region verpflichtet“ profiliert Ernährung-NRW e. V. Unternehmen, die in Nordrhein-Westfalen Lebensmittel herstellen und besonders mit ihrer Region verbunden sind. Mit dem Produktzeichen „NRW Geprüfte Qualität“ sichert der Verein die Herkunft und Qualität nordrhein-westfälischer Lebensmittel zu. Die Prüfkriterien werden auf Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Honig, Gemüse, Kartoffeln, Obst, Milch- und Käseprodukte sowie Eier angewendet.

Weitere Informationen unter:
www.nrw-isst-gut.de



Weitere Informationen
unter:
www.ömr.de



6. Öko-Modellregionen NRW: mehr Bio-Lebensmittel aus der Region

In einem Förderwettbewerb des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen im Jahr 2021 konnten sich bei zwei Wettbewerbsrunden insgesamt fünf Regionen (Kreise oder Kreiszusammenschlüsse auch mit weiteren kommunalen Partnern) mit ihren besonders innovativen Konzepten zur Förderung des Ökolandbaus in der Region durchsetzen. Diese Konzepte, die auf die jeweiligen Akteure und Bedürfnisse vor Ort zugeschnitten sind, wurden von einer unabhängigen Auswahljury bewertet. Anschließend konnten die ausgewählten Regionen einen Antrag auf Förderung des Öko-Regionalmanagements stellen.

Das Land Nordrhein-Westfalen beteiligt sich an den Kosten eines Öko-Regionalmanagements in den fünf Öko-Modellregionen NRW mit bis zu 80 Prozent, dabei mit maximal 80.000 Euro pro Region und Jahr für eine Laufzeit von (zunächst) drei Jahren. In allen fünf Regionen konnten dazu Öko-Modellregion-Managerinnen bzw. -Manager eingestellt werden.

Die fünf Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen sind:

- „Bergisches RheinLand“: Oberbergischer Kreis, Rheinisch-Bergischer Kreis und Teile des Rhein-Sieg-Kreises
- „Kulturland Kreis Höxter“: Kreis Höxter
- „Niederrhein“: Kreis Wesel und Kreis Kleve
- „Münsterland“: Zusammenschluss der Stadt Münster mit den Kreisen Borken, Coesfeld, Steinfurt und Warendorf
- „Mühlenkreis“: Kreis Minden-Lübbecke

Ziel von Öko-Modellregionen ist die Initiierung und Stärkung von bioregionalen Wertschöpfungsketten, auch durch die Vernetzung von Bio-Betrieben, Verarbeitung und Handel bis hin zur Verbraucherschaft in den Regionen. Durch die Etablierung von Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen sollen regionale Absatzpotenziale erschlossen werden, um das Umstellungsinteresse und damit langfristig den Anteil an ökologisch bewirtschafteter Fläche zu steigern.

Die Außer-Haus-Verpflegung – als wachsender Absatzmarkt für bioregionale Produkte aus den Öko-Modellregionen – steht ebenfalls im Fokus der Arbeit der Managerinnen und Manager. Auch hier konnte das Land Unterstützung anbieten, durch die Verzahnung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ mit den Öko-Modellregionen NRW und der Durchführung von regionalen Vernetzungsveranstaltungen zum Thema „Mehr regionales Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“.

Die Öko-Modellregionen werden außerdem durch ein bis Ende 2025 gefördertes Projekt im Rahmen der Richtlinien zur Absatzförderung des Landes Nordrhein-Westfalen unterstützt. Hier steht die Endverbraucherkommunikation besonders im Fokus. Das Projekt wird von der Landesvereinigung Ökologischer Landbau NRW (LVÖ) koordiniert und in Abstimmung mit dem Öko-Modellregionen-Management durchgeführt.



5

Lebensmittelwertschätzung steigern – Verschwendung reduzieren und soziale Aspekte mitdenken



Lebensmittel sind wertvoll – ihre Produktion erfordert wichtige Ressourcen wie Wasser, Land und Energie. Umso wichtiger ist ein verantwortungsvoller Umgang damit. Doch weltweit gehen große Mengen an Lebensmitteln verloren: Würde man die dadurch entstehenden Treibhausgas-Emissionen einem Land zuordnen, läge es weltweit an dritter Stelle. Insgesamt entstehen dadurch jährlich rund 4,4 Milliarden Tonnen CO₂-Emissionen.

Auch in Deutschland ist Lebensmittelverschwendung ein relevantes Thema: Jedes Jahr landen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall – obwohl viele davon noch genießbar wären. Gleichzeitig gibt es auch in Nordrhein-Westfalen zahlreiche Menschen, die sich keine regelmäßige und ausgewogene Mahlzeit leisten können.

Ernährungsarmut ist eine wachsende Herausforderung – insbesondere angesichts der steigenden Lebensmittelpreise und wirtschaftlicher Unsicherheiten. Mehr als 17 Millionen Menschen in Deutschland sind von Armut und sozialer Ausgrenzung bedroht, was oft direkte Auswirkungen auf die Ernährung hat.



Die Landesregierung Nordrhein-Westfalen setzt sich gezielt sowohl für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten als auch gegen Ernährungsarmut ein. So berücksichtigt das EU-Schulprogramm NRW bei der Auswahl der teilnehmenden Einrichtungen auch soziale Kriterien. Ziel ist es, vor allem Kinder mit erhöhtem Unterstützungsbedarf durch die kostenlose Bereitstellung von frischem Obst und Gemüse zu erreichen.



Maßnahmen

1. Kampagnenprojekt WERTVOLL NRW: Initiative zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Jedes Jahr werden große Mengen an wertvollen Lebensmitteln verschwendet – und das oft unnötigerweise. Das Projekt „WERTVOLL NRW“ setzt genau hier an und sensibilisiert junge Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Multiplikatoren für einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Kernziele des Projektes:

- Reduzierung von Lebensmittelverlusten – durch praxisnahe Tipps für den Alltag
- Nachhaltige Ernährung fördern – mit regionalen, saisonalen und ökologischen Produkten
- Bezahlbare Lösungen aufzeigen – besonders in Zeiten steigender Lebensmittelpreise

Es gibt drei zentrale Maßnahmenpakete:



Aufklärung & Öffentlichkeitsarbeit
Informationskampagnen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung



Interaktive Aktionen vor Ort
Praxisnahe Workshops und Mitmach-Angebote



Multiplikatoren stärken
Kooperation mit Bildungseinrichtungen, Umweltberatungen und Verbraucherzentralen

Das Projekt basiert auf einem starken Netzwerk: Mit 62 Beratungsstellen der Verbraucherzentrale NRW sowie zahlreichen Partnerorganisationen wird Wissen gezielt vermittelt und die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten gestärkt. So trägt „WERTVOLL NRW“ dazu bei, die Wertschätzung für Lebensmittel zu erhöhen und eine ressourcenschonende Ernährung für alle zugänglich zu machen.

Weitere Informationen unter:
www.wertvoll.nrw



wertvoll.nrw



2. Gemeinnütziger Ausbau und Digitalisierung regionaler Tafel-Logistikzentren in Nordrhein-Westfalen: mehr Lebensmittel retten – Ernährungsarmut lindern

Die nordrhein-westfälischen Tafeln setzen sich dafür ein, Lebensmittelverluste zu reduzieren, indem sie Lebensmittel retten und bedarfsorientiert verteilen. Dabei kommt der Logistik eine zentrale Bedeutung zu. Immer mehr Menschen sind auf die Unterstützung der Tafeln angewiesen. Gleichzeitig stehen viele Tafeln vor großen Herausforderungen: Lebensmittelspenden gehen teilweise zurück, ehrenamtliche Helferinnen und Helfer fehlen, und die Lagerung sowie Verteilung der Lebensmittel stoßen an Kapazitätsgrenzen.

Das bis Ende 2026 gemeinsam vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie dem Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen geförderte Projekt „Gemeinnütziger Ausbau und Digitalisierung regionaler Tafel-Logistikzentren in Nordrhein-Westfalen“ setzt genau hier an.

Kernmaßnahmen für eine effiziente Tafel-Logistik:

- **Ausbau und Optimierung der Verteilerstrukturen** – auch durch digitale Lösungen und den Ausbau des Logistiknetzwerkes
- **Stärkere Zusammenarbeit mit Großhandel und Lebensmittelindustrie** – um mehr Lebensmittel zu retten
- **Förderung des Ehrenamts** – gezielte Gewinnung und Schulung neuer Helferinnen und Helfer

Das Projekt unterstützt konkret die 174 regionalen Tafeln in Nordrhein-Westfalen, indem es logistisch den Zugang zu geretteten Lebensmitteln erleichtert und die Belieferung der Tafeln verbessert, um Lebensmittel vor der Vernichtung zu bewahren. Das Volumen an geretteten Lebensmitteln soll weiter erhöht werden. Der bestehenden Knappheit an Lebensmittelspenden sollen vermehrt Großspenden, die LKW-weise direkt von Produzenten kommen, weiter entgegenwirken. Zu den bestehenden Verteilzentren sollen weitere hinzukommen, um auch in abgelegeneren Regionen eine effektive Logistik zu etablieren.

Weitere Informationen unter:
www.tafel-nordrhein-westfalen.de/projekt-nrw



Linksammlung

Ernährung-NRW e. V. (www.nrw-isst-gut.de)

Koordination Öko-Modellregionen NRW (www.ömr.de)

Landesvereinigung Ökologischer Landbau NRW e. V. (www.biowoche-nrw.de/ueber-die-lvoe)

Landwirtschaftskammer NRW (www.landwirtschaftskammer.de)

Landservice NRW (www.landservice.de)

Regionale Vermarktung, Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung (www.lave.nrw.de)

Verbraucherzentrale NRW (www.verbraucherzentrale.nrw)

Impressum

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Stadttor 1, 40219 Düsseldorf
Referat Öffentlichkeitsarbeit und Publikationen

E-Mail:

oeffentlichkeitsarbeit@mlv.nrw.de

Fotonachweise

Titel: [shutterstock.de/PeopleImages](https://www.shutterstock.de/PeopleImages); Seite 2: [shutterstock.de/Oksana Kuzmina](https://www.shutterstock.de/OksanaKuzmina), [shutterstock.de/Alina Kay](https://www.shutterstock.de/AlinaKay); Seite 3: [shutterstock.de/DC Studio](https://www.shutterstock.de/DCStudio), [shutterstock.de/Hawaii Production](https://www.shutterstock.de/HawaiiProduction); Seite 4: MLV/Markus van Offern; Seite 6: Adobe Stock/AlgoCreative; Seite 8: [shutterstock.de/Oksana Kuzmina](https://www.shutterstock.de/OksanaKuzmina); Seite 9: [shutterstock.de/Halfpoint](https://www.shutterstock.de/Halfpoint), [shutterstock.de/Kostiantyn Voitenko](https://www.shutterstock.de/KostiantynVoitenko), Adobe Stock/budistwn; Seite 10: [shutterstock.de/Lordn](https://www.shutterstock.de/Lordn); Seite 11: [shutterstock.de/Robert Kneschke](https://www.shutterstock.de/RobertKneschke); Seite 12: [shutterstock.de/Halfpoint](https://www.shutterstock.de/Halfpoint), [shutterstock.de/Drazen Zigic](https://www.shutterstock.de/DrazenZigic); Seite 13: Matej Kastelic; Seite 14: [shutterstock.de/Robert Kneschke](https://www.shutterstock.de/RobertKneschke); Seite 15: Adobe Stock/ercan senkaya; Seite 17: MLV NRW; Seite 18: [shutterstock.de/Alina Kay](https://www.shutterstock.de/AlinaKay); Seite 19: [shutterstock.de/Lordn](https://www.shutterstock.de/Lordn); Seite 20: [shutterstock.de/PeopleImages](https://www.shutterstock.de/PeopleImages); Seite 21: [shutterstock.de/FotosDo](https://www.shutterstock.de/FotosDo), [shutterstock.de/Kristina Igunnova26](https://www.shutterstock.de/KristinaIgunnova26); Seite 22: [shutterstock.de/Towfiq ahamed barbhuiya](https://www.shutterstock.de/Towfiqahamedbarbhuiya); Seite 23: [shutterstock.de/Tatevosian Yana](https://www.shutterstock.de/TatevosianYana); Seite 24: [shutterstock.de/DC Studio](https://www.shutterstock.de/DCStudio); Seite 25: [shutterstock.de/Dragana Gordic](https://www.shutterstock.de/DraganaGordic), [shutterstock.de/Megan Kobe](https://www.shutterstock.de/MeganKobe); Seite 26: MLV NRW, WAGO; Seite 27: [shutterstock.de/Jacob Lund](https://www.shutterstock.de/JacobLund); Seite 28: [shutterstock.de/Dewald Kirsten](https://www.shutterstock.de/DewaldKirsten); Seite 29: MLV_Sondermann; Seite 30: [shutterstock.de/Valerie Quemener](https://www.shutterstock.de/ValerieQuemener); Seite 31: Birgit Clausen; Seite 32: [shutterstock.de/Hawaii Production](https://www.shutterstock.de/HawaiiProduction); Seite 34: [shutterstock.de/Vera Prokhorova](https://www.shutterstock.de/VeraProkhorova), [shutterstock.de/sergey kolesnikov](https://www.shutterstock.de/sergeykolesnikov); Seite 35: Aurora kaas GmbH; Seite 36: [shutterstock.de/Shaiith](https://www.shutterstock.de/Shaiith); Seite 37: [shutterstock.de/Lysenko Andrii](https://www.shutterstock.de/LysenkoAndrii); Seite 38: [shutterstock.de/Tiaremindy](https://www.shutterstock.de/Tiaremindy); Seite 39: [shutterstock.de/Nastya.ivs](https://www.shutterstock.de/Nastyaivs); Seite 40: [shutterstock.de/ArieStudio](https://www.shutterstock.de/ArieStudio); Seite 41: [shutterstock.de/Anatolij Cherkas](https://www.shutterstock.de/AnatolijCherkas); Seite 42: Verbraucherzentrale NRW / Mathias Kehren



Facebook:

facebook.com/MLV.NRW



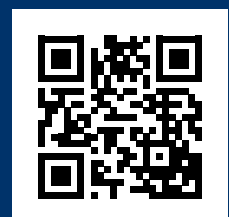
LinkedIn:

linkedin.com/company/mlv-nrw



Instagram:

instagram.com/mlvnrw/



Website:

www.mlv.nrw.de