

Gemeinschaftsverpflegung: gesünder essen mit System

Aspekte aus Sicht des Verbraucherschutzes

20. Mai 2026

Der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. und die folgenden Mitgliedsverbände und Verbraucherzentralen tragen dieses Positionspapier gemeinsam:



Bundesverband e.V.



Baden-Württemberg
Bayern
Berlin
Brandenburg
Bremen
Hamburg

Hessen
Mecklenburg-Vorpommern
Niedersachsen
Nordrhein-Westfalen
Rheinland-Pfalz
Saarland

Sachsen
Sachsen-Anhalt
Schleswig-Holstein
Thüringen

Inhalt

I. Verbraucherrelevanz.....	3
II. Zusammenfassung.....	3
III. Einleitung und Ziele.....	3
IV. Empfehlungen	5
1. Die Inhalte der DGE-Qualitätsstandards für die Vergabe von Verpflegungsleistungen zugrunde legen	5
1.1 Hintergrund	5
1.2 Lösungsansatz/Best Practice	6
2. Aktive Gestaltung einer fairen und gesunden Ernährungsumgebung	6
2.1 Hintergrund	6
2.2 Lösungsansatz/Best Practice	7
3. Finanzielle Sicherstellung hochwertiger Verpflegung.....	8
3.1 Hintergrund	8
3.2 Lösungsansatz/Best Practice	9
4. Ernährungsbildung.....	10
4.1 Hintergrund	10
4.2 Lösungsansatz/Best Practice	10
5. Kompetenzsicherung durch verpflichtende Fortbildung	11
5.1 Hintergrund	11
5.2 Lösungsansatz/Best Practice	11
Impressum	12

I. Verbraucherrelevanz

In Deutschland nehmen täglich rund 16 Millionen Menschen Mahlzeiten in Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern oder Pflegeheimen ein.¹ Was dort angeboten und gegessen wird, kann einen entscheidenden Beitrag zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung leisten. Dies wäre ein großer Beitrag zum Ziel der Ernährungsstrategie der Bundesregierung, die es allen Menschen ermöglichen und erleichtern soll, sich gesund und nachhaltig zu ernähren, unabhängig von Herkunft, Bildung und Einkommen.²

II. Zusammenfassung

Das vorliegende Papier stammt von einem Zusammenschluss vielfältiger Akteur:innen aus dem Bereich des Verbraucherschutzes. Das Bündnis fordert eine nachhaltige, sozial gerechte und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung – lebensweltübergreifend, politisch verankert und qualitätsgesichert. Ziel ist es, die Gemeinschaftsverpflegung zu einem wirksamen Hebel für Prävention, Bildung, Teilhabe und Klimaschutz zu machen.

Die Bundesregierung hat in der letzten Legislaturperiode mit der Ernährungsstrategie erste Schritte unternommen – nun gilt es, gemeinsam mit Ländern, Kommunen und Trägern diese weiterzuentwickeln und konkret zu handeln.

III. Einleitung und Ziele

Die Verbesserung der Ernährungsqualität in der Gemeinschaftsverpflegung ist von herausragender Bedeutung für die Gesundheit der Gesamtbevölkerung, das Wohlbefinden und die soziale Teilhabe von Bürgerinnen und Bürgern in nahezu allen Lebensphasen.³ Da die dort angebotenen Speisen einen wesentlichen Anteil der täglichen Nahrungsaufnahme darstellen, hat ihre Qualität

¹ Tecklenburg M E: Wie viele Menschen essen in Deutschland täglich in der Gemeinschaftsverpflegung? 2024, DGE-Blog, <https://www.dge.de/blog/2024/wie-viele-menschen-essen-in-deutschland-taeglich-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Gutes Essen für Deutschland, 2024, S. 14, https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.pdf?__blob=publicationFile&v=8, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

³ Speck M, Arens-Azevedo U: Ringvorlesung Nachhaltige Ernährungssysteme, Kick-off, 28.10.2025, <https://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

entscheidenden Einfluss auf die Ernährungsgesundheit der Bevölkerung sowie der planetaren Gesundheit.⁴ Mit schätzungsweise 10 Milliarden Besuchen⁵ und Konsumausgaben in Höhe von 84,5 Milliarden Euro⁶ pro Jahr stellt die Außer-Haus-Verpflegung in ihren unterschiedlichen Settings⁷ in Deutschland den zweitwichtigsten Wirtschaftssektor neben dem Lebensmitteleinzelhandel dar. Zudem gilt sie als großer ökologischer Hebel zur nachhaltigen Transformation des Ernährungssystems.

Je nach Ausgestaltung hat die Ernährungsqualität in Gemeinschaftseinrichtungen eine direkte Wirkung auf die Prävention und die Entwicklung von ernährungsmitbedingten Krankheiten. Fehl- und Überernährung verursachen hohe Gesundheitskosten. Einer wissenschaftlichen Studie aus dem Jahr 2015 zufolge sind dies etwa 16,8 Milliarden Euro, Tendenz steigend.⁸

Gleichzeitig hat die Gemeinschaftsverpflegung durch die hohen Verpflegungsraten ein sehr großes Potenzial für die ergebnisorientierte Umsetzung der ökologischen Reduktionsziele der nationalen Nachhaltigkeitsstrategie.⁹ Durch Beschaffungs- und Einkaufsrichtlinien, etwa für die tägliche Menügestaltung, kann ein großer Beitrag zur Verringerung des Ressourcenverbrauchs und der Treibhausgasemissionen im Ernährungssystem sowie dem bundesdeutschen Reduktionsziel im Kontext der Lebensmittelabfälle geleistet werden. Ziel ist die Unterstützung vieler Ernährungsentscheidungen, die stärker pflanzenbetont sind. Somit wird die Gesundheitsförderung, einschließlich der Unterstützung der Transformation des Ernährungssystems, gestützt.¹⁰

Darüber hinaus erfüllt die Gemeinschaftsverpflegung wichtige soziale, emotionale und pädagogische Funktionen. Mensen und Essenseinrichtungen als Lernorte und soziale Begegnungsorte zu erkennen und zu gestalten, erzeugt ein neues Verständnis weit über die

⁴ Willet W, Rockström J, Loken B [...] Murray C: Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems, 2019, The Lancet, 393 (10170), S. 447–492, DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4, [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/abstract), zuletzt abgerufen am 04.05.2026

⁵ EHI Retail Institute GmbH: Anzahl der Besuche der deutschen Verbraucher in der Außer-Haus-Gastronomie in Deutschland in den Jahren 2012 bis 2024 (in Milliarden), <https://www.handelsdaten.de/gastronomie-catering/ausser-haus-gastronomie-durchschnittliche-anzahl-besuche-deutsche-verbraucher>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

⁶ Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE): Jahresbericht 2023/2024, 2024, S. 52, <https://www.ernaehrungsindustrie.de/wp-content/uploads/2024/07/bve-jahresbericht-ernaehrungsindustrie-2024.pdf>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

⁷ Die Außer-Haus-Verpflegung wird aufgeteilt in Gemeinschaftsverpflegung (Bildung, Arbeitswelt, Pflege, Weitere) und Individualverpflegung (System-, Individualgastronomie). Vgl. Pfefferle et al.: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, Ernährungsumschau 8/2021, S. M470-484, https://ernaehrungs-umschau.de/wp-content/uploads/2026/free_pdfs/EU08_2021_M470_M483.pdf, zuletzt abgerufen 04.05.2026

⁸ Meier T, Senftleben K, Deumelandt P, Christen O, Riedel K, Langer M: Healthcare Costs Associated with an Adequate Intake of Sugars, Salt and Saturated Fat in Germany: A Health Econometrical Analysis, 2015, PLOS One, 10(9), e0135990, DOI: 10.1371/journal.pone.0135990, <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0135990>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

⁹ Speck M, Wagner L, Buchborn F, Steinmeier F, Friedrich S: How public catering accelerates sustainability – A German case study, 2021, Sustainability Science, Bd. 17, S. 2287–2299, <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01183-2>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹⁰ Speck M, Liedtke C, Hennes L, El Mourabit X, Wagner L: Zukunftsfähige Ernährungssysteme und Konsummuster gestalten. Aktuelle Erkenntnisse aus der Forschung zu nachhaltiger Ernährung am Wuppertal Institut, 2021, Zukunftsimpuls Nr. 19, <https://wupperinst.org/a/wi/a/s/ad/7424/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

Ernährungsversorgung hinaus.¹¹ Denn Mahlzeiten in Gemeinschaft und Geselligkeit an einem Tisch können das Miteinander verbessern.¹²

Gleichzeitig schafft die Gemeinschaftsverpflegung Chancengleichheit, indem sie beispielsweise Personen aus sozioökonomisch schwächeren Haushalten den Zugang zu gesundheitsförderlicher Ernährung ermöglicht.¹³ Besonders in Bildungseinrichtungen dient sie bei entsprechender Gestaltung zugleich als Lernumfeld, in dem Kinder und Jugendliche Esskultur und Wertschätzung von Lebensmitteln erfahren können. Auch im Erwachsenenalter fördert eine qualitativ hochwertige Betriebsverpflegung etwa Leistungsfähigkeit, Konzentration und Wohlbefinden. Eine qualitativ hochwertige Gemeinschaftsverpflegung für ältere Menschen trägt dazu bei, Mangelernährung vorzubeugen, Genuss zu erleben und durch das soziale Miteinander die Lebensqualität im Sinne eines selbstbestimmten oder aktiven Alterns zu erhalten.

Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur Ernährungsversorgung, sondern ist auch ein wichtiger Sektor für Beschäftigung, insbesondere im Kontext der hauswirtschaftlichen Versorgung und im Bereich der Arbeitsmarktintegration von Menschen mit hauswirtschaftlicher Grundausbildung. Damit ist die Verbesserung der Versorgungsqualität in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur eine gesundheitspolitische, sondern auch eine gesellschaftliche Aufgabe: Sie fördert die öffentliche Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und ökologische Verantwortung zugleich.

IV. Empfehlungen

1. Die Inhalte der DGE-Qualitätsstandards für die Vergabe von Verpflegungsleistungen zugrunde legen

1.1 Hintergrund

Die Berücksichtigung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bedeutet für die Gemeinschaftsverpflegung eine Orientierung an wissenschaftsbasierten Empfehlungen, um das Ernährungsverhalten zu verbessern und Gesundheitsrisiken vorzubeugen. In den Standards werden nicht nur Themen wie Lebensmittelqualität, Prozess- und Qualitätsmanagement, sondern auch Speisenplanung, etwa für die Verbesserung der

¹¹ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMLEH (WBAE): Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch: Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung, 2025, S. 275 ff., https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/alternativprodukte-tierische-lebensmittel.pdf?__blob=publicationFile&v=4, zuletzt abgerufen 04.05.2026

¹² Renner B, Sproesser G, Strohbach S, Schupp H T: Why we eat what we eat. The Eating Motivation Survey (TEMS), 2012, *Appetite*, 59 (1), S. 117–128, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22521515/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹³ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE): Ernährungsarmut unter Pandemiebedingungen. Stellungnahme, 2023, https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/ernaehrungsarmut-pandemie.pdf?__blob=publicationFile&v=3, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

pflanzenbasierten Auswahloptionen benannt. Mit dem im Jahr 2025 neu etablierten „VerpflegungsCheck“ können alle Großküchen in Eigenregie ein Monitoring und Benchmarking im Hinblick auf ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Speiseangebot umsetzen.^{14, 15}

1.2 Lösungsansatz/Best Practice

- Verbindliche Vergabestandards für Verpflegungsleistungen auf Bundesebene, um Handlungssicherheit für alle zu gewährleisten, mit dem Ziel der flächendeckenden Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards¹⁶
- Qualifizierung der zuständigen Fachkräfte in der Kommunalverwaltung, die für diesen Bereich zuständig sind (etwa Ausschreibung, Beschaffung, Bewirtschaftung)^{17, 18}
- Kommunale und städtische Leuchtturmprojekte verstetigen, die über den Bund oder die Länder projektbasiert finanziert werden (etwa Modellregionen-Wettbewerb, Projekte gemeinnütziger sozialer Träger)

2. Aktive Gestaltung einer fairen und gesunden Ernährungsumgebung

2.1 Hintergrund

Die Ernährungsumgebung prägt das Konsum- und Essverhalten entscheidend.¹⁹ Sie ist bestimmend dafür, wie präsent Lebensmittel in unserem Alltag sind. Die Ernährungsumgebung wird bedingt durch den physischen, ökonomischen, politischen und soziokulturellen Kontext, in dem Ernährungsentscheidungen getroffen werden.²⁰ Dazu gehört die Exposition, der Zugang, die

¹⁴ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Gemeinschaftsverpflegung. DGE-Qualitätsstandards, <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>, DGE-VerpflegungsCheck, <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-verpflegungscheck/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹⁵ Am Makt gibt es bereits diverse Lösungen, unter anderem den Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, vgl. Verbraucherzentrale Thüringen: Speiseplancheck für mehrere Menülinien, 2023, <https://www.schulverpflegung-thueringen.de/lebensmittel/speiseplancheck-fuer-mehrere-menuelinien-70528>, zuletzt am 04.05.2026

¹⁶ Konzepte und Arbeitshilfen für Vergaben an Schulen und Kitas sind auf Landesebene vorhanden, vgl. Verbraucherzentrale Thüringen: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, Vergabepaket, 2024, <https://www.schulverpflegung-thueringen.de/lebensmittel/lieferung-frei-haus-unserer-vergabepaket-93611>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026; Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen, Digitale Arbeitshilfe: Ausschreibung und Vergabe von Schulverpflegung, <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/digitale-arbeitshilfe-ausschreibung-vergabe-schulverpflegung-116467>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹⁷ Vgl. Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg: Ausschreibung von Verpflegungsleistungen in Kitas und Schulen – Profi-Treff, <https://lern-bw.de/Lde/startseite/gemeinschaftsverpflegung/profi-treffs>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹⁸ Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung, E-Learning: Web-Seminarreihe Beschaffung von Kita- bzw. Schulverpflegung und digitale Leitfäden, <https://www.gemeinsamgutessen.de/service/e-learning-angebot>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

¹⁹ Zaleskiewicz H, Kulis E, Siwa M, Szczuka Z, Banik A, Grossi F, [...] Luszczynska A: Characteristics of built food environments associated with alternative protein food choices: a systematic review, 2024, International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 21 (1), 58, <https://link.springer.com/article/10.1186/s12966-024-01606-6>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²⁰ HLPE: Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, 2017, https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-12_EN.pdf, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

Auswahl und der Konsum von Lebensmitteln.²¹ Die Ernährungsumgebung bestimmt maßgeblich, zu welchen Lebensmitteln die Menschen Zugang haben und wie sie ihre Auswahl treffen. Sie kann dabei sogar in Zusammenhang mit der Häufigkeit ernährungsassoziierter Krankheiten in der Bevölkerung stehen.²² Vor diesem Hintergrund ist die Gestaltung einer fairen und gesundheitsförderlichen Ernährungsumgebung ein grundlegender Hebel für eine gesundheitsförderliche Ernährung.²³ Dies kann beispielsweise erfolgen durch verbindliche Rahmenbedingungen für die Bereiche Lebensmittelwerbung, Kennzeichnung, Nachhaltigkeit und durch Reduktionsziele für Zucker, Fett und Salz.

In der bisherigen öffentlichen und politischen Diskussion wird der Einfluss der Ernährungsumgebung oft unterschätzt. Darüber hinaus sind Veränderungsprozesse in der Ernährungsumgebung sehr komplex und unterliegen je nach Setting einer Reihe politischer, gesellschaftlicher sowie soziokultureller Einflüsse. Zu einem erfolgreichen Ernährungsmanagement in allen Verpflegungsbereichen gehört zudem die Auseinandersetzung mit einer personalisierten Ernährung, dies gilt vor allem in Senioreneinrichtungen. Eine faire und gesunde Ernährungsumgebung trägt zur Erhaltung der Lebensgrundlage heutiger und zukünftig lebender Menschen bei. Eine zukunftsfähige Ernährungsumgebung macht eine gesundheitsförderliche Wahlentscheidung leichter und ökonomisch angemessen, wenn etwa pflanzenbasierte Produkte kostengünstiger oder pflanzenbasierte Angebote in der Gemeinschaftsverpflegung einfacher zu wählen sind.

2.2 Lösungsansatz/Best Practice

- Beschränkung der Platzierung besonders zucker-, fett- und salzreicher Lebensmittel in den Lebenswelten von Kindern und Jugendlichen, beispielsweise ein gesundes Angebot in Mensen und Kantinen sowie in Snack- und Getränkeautomaten schaffen, Werbebeschränkungen im Umkreis von Schulen oder keine neuen Fast-Food-Angebote im Umkreis
- Förderung von Begegnungsorten, an denen gemeinsames Essen einen gesellschaftlichen Zusammenhalt schafft (dabei können mit Bundesmitteln vor allem bauliche Voraussetzungen gefördert werden):
 - Modellprojekte auf regionaler oder Landesebene etablieren wie „Mensa als Lernorte“ in Niedersachsen²⁴
 - Offene Mittagstische im Quartier, etwa in Pflegeeinrichtungen oder Mehrgenerationenhäusern als Teil des Quartiersmanagements mit gewünschter Unterstützung der Kommunalpolitik und -verwaltung

²¹ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten, 2020, Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft, Sonderheft Nr. 230, <https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/308/513>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²² Garcia Bulle Bueno B, Horn AL, Bell BM, Bahrami M, Bozkaya B, Pentland A, de la Haye K, Moro E: Effect of mobile food environments on fast food visits, Nature Communications, 2024, 15 (1), 2291, <https://www.nature.com/articles/s41467-024-46425-2>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²³ Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (WBAE): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten, 2020, Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft, Sonderheft Nr. 230, <https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/308/513>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²⁴ Vgl. Lernort Mensa, <https://lernort-mensa.de>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

- Verbindlicher Einsatz von qualifizierten Ernährungsfachkräften (etwa Diätassistent:innen oder Ökotropholog:innen) als Standard in allen Settings und Förderung der Inanspruchnahme der Angebote der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie für Seniorenernährung in den Ländern
- Generelles Werbeverbot an Kitas und Schulen sowie der Einsatz von unabhängigen, werbefreien Unterrichtsmaterialien
- Förderung des Bundes für Trinkwasserspender oder -brunnen in Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen ausweiten
- Förderung des Bundes für Bau und Ausstattung von Produktionsküchen in der Gemeinschaftsverpflegung aufstocken
- Qualitativ hochwertige Gemeinschaftsverpflegung setzt fachlich qualifizierte Mitarbeitende in der Küche voraus, die über ernährungsfachliches Wissen und praktische Handlungskompetenz verfügen. Dafür gilt es, die entsprechenden Ressourcen bereitzustellen
- Beitragsfreies Mittagessen trägt zur Prävention von Ernährungsarmut und zu sozialer Gerechtigkeit bei. Die Zuständigkeit liegt bei den Bundesländern, wobei der Bund rechtliche Möglichkeiten der Unterstützung nutzen kann

3. Finanzielle Sicherstellung hochwertiger Verpflegung

3.1 Hintergrund

Internationale Studien haben gezeigt, welche die kurz-, mittel- und langfristig positiven Effekte eines kostenlosen und gesunden Mittagessens für alle Kinder sind.²⁵ Es führe langfristig zu mehr Lernerfolgen und verbessere damit auch spätere Chancen in Ausbildung und Beruf. Zudem entlaste es die Familien, insbesondere solche mit geringem Einkommen. Der Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ hat dazu eine Empfehlung in seinem Gutachten formuliert.²⁶ Er sieht ein kostenfreies Mittagessen für alle Kinder als Schlüssel für Bildungschancen und Gesundheit.

Dies gilt aber nicht nur in Kitas und Schulen, sondern auch für Menschen an der Armutsgrenze, Menschen mit Unterstützungsbedarf sowie Menschen in Pflegeeinrichtungen, wo der knappe Tagessatz für Verpflegung kaum für eine personenzentrierte, gesunde Ernährung ausreicht. Diese setzt eine gesicherte Refinanzierung voraus. Hierzu sind praxisnahe Musterkonzepte für Trägerinstitutionen essenziell.

Die Sicherstellung hochwertiger Verpflegungsstrukturen kann nur durch Förderprogramme und politische Initiativen unterstützt werden, die eine intensive Betreuungs- und Trainingsphase für Küchen von sozialen Einrichtungen ermöglichen.

²⁵ Einen Überblick gibt es aktuell über das Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung: <https://www.gemeinsamgutessen.de/schulesen/international>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²⁶ Bürgerrat Ernährung des Deutschen Bundestages: Bürgergutachten Empfehlungen des Bürgerrates „Ernährung im Wandel: Zwischen Privatangelegenheit und staatlichen Aufgaben“ an den Deutschen Bundestag, 2024, S. 24 f., https://www.bundestag.de/resource/blob/990580/155336448e845a9e129a04416b001036/buergergutachten_broschuere.pdf, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

Unabhängig davon, ob Einrichtungen selbst kochen oder von Caterern beliefert werden, muss sichergestellt sein, dass das bereitgestellte Essen auch tatsächlich in der vorgesehenen Qualität und dem individuellen Bedarf entsprechend bei den Menschen ankommt. Mit „individuellem Bedarf“ ist die Berücksichtigung von Bedarfen in besonderen gesundheitlichen oder pflegerischen Situationen gemeint. Dazu zählen neben Allergien und Unverträglichkeiten insbesondere krankheitsbedingte Anforderungen wie Mangelernährung, erhöhter Energie- und Eiweißbedarf (etwa bei konsumierenden Erkrankungen oder Wundheilung) sowie konsistenzadaptierte Kostformen (etwa bei diagnostizierter Schluckstörung). Gerade in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen muss dies Bestandteil einer qualitätsgesicherten Versorgung sein.

Zertifizierungen und Qualitätsstandards gewährleisten zwar eine gute Ausgangsbasis, ersetzen jedoch keine regelmäßige Überprüfung der individuellen Umsetzung vor Ort. Eine gesunde Mahlzeit entfaltet ihre Wirkung nur, wenn sie bedarfsgerecht angeboten, verstanden und sicher verzehrt werden kann – insbesondere bei Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen.

Ergebnisse der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen der Schulverpflegung in Deutschland (KuPS-Studie) zeigen am Beispiel der Schulverpflegung, dass die Personalkosten einen relevanten Anteil an den Fixkosten der Verpflegung ausmachen und mit steigender Zahl der Essensteilnehmenden nicht steigen.²⁷ Dadurch sinken die Kosten pro Portion deutlich, wenn mehr Menschen verpflegt werden – ein entscheidender Hebel für Wirtschaftlichkeit der Speisenangebote. Dies gilt über alle Verpflegungssysteme hinweg. Zugleich hängen die Kosten auch von einem professionellen Qualitäts- und Beschaffungsmanagement ab. Eine transparente Kostenstruktur, faire, auskömmliche Kalkulationen und gezielte Subventionen durch die öffentliche Hand sind daher zentrale Voraussetzungen, um hochwertige und zugleich bezahlbare Verpflegungsangebote dauerhaft zu sichern.

3.2 Lösungsansatz/Best Practice

- Die Verpflegung in sozialen Einrichtungen sollte als fester Bestandteil der Finanzierung in Gesundheits-, Pflege- und Sozialleistungen verankert sein
- „Personalisierte Ernährung“ sollte als fester Bestandteil bei Pflegesatzverhandlungen verankert sein
- Eine bedarfsgerechte Verpflegungsqualität sollte vor Ort durch regelmäßige, unabhängige Überprüfung der tatsächlichen Umsetzung sichergestellt werden – sowohl in Eigenküchen als auch bei Caterern, auch im Hinblick auf die ökologischen Auswirkungen
- Die Sicherstellung hochwertiger Verpflegungsstrukturen kann nur durch Förderprogramme und politische Initiativen unterstützt werden, die eine intensive Betreuungs- und Trainingsphase für Küchen von sozialen Einrichtungen ermöglichen

²⁷ Tecklenburg E, Arens-Azevêdo U, Papenheim-Tockhorn H, Belke L, Klein S: Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, KuPS Abschlussbericht. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hg.), 2019, <https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

4. Ernährungsbildung

4.1 Hintergrund

Mehr Ernährungswissen stärkt Ernährungskompetenz, macht unabhängig von Werbung und einseitigen Medienberichten und unterstützt ein selbstbestimmtes Ernährungsverhalten. Dazu sollten alle Menschen befähigt werden. Eine Ernährungsbildung muss in allen Lebensbereichen gestärkt werden. Sie ist die fundamentale Grundbildung für ein gesundes, selbstbestimmtes und nachhaltiges Leben und kann langfristig Kosten im Gesundheitswesen senken.

Auch wenn Bildung Ländersache ist, sollte es bundeseinheitliche Lösungen geben. Eine im Jahr 2019 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Auftrag gegebene Studie ergab, dass die Themen Essen und Ernährung in den Bildungsplänen der Bundesländer verankert sind.²⁸ Weniger vermittelt wird dabei allerdings Praxiswissen zu Herkunft von und Umgang mit Lebensmitteln oder Informationen zu Esskultur oder regionaler Vielfalt von Essen und Trinken. In der Sekundarstufe I kommen länderspezifisch Unterrichtsfächer mit den Themen Hauswirtschaft, Alltagskultur, Ernährung, Soziales oder Verbraucherbildung als Wahlfächer dazu, sind aber nicht verpflichtend. Auch in entsprechenden Lehramtsstudiengängen und in der Ausbildung pädagogischer Fachkräfte bleibt die Ernährungsbildung ein Randthema. Die Aufteilung von Bundes- und Landeszuständigkeiten darf nicht dazu führen, dass notwendige Maßnahmen zur Ernährungsbildung nicht umgesetzt werden.

4.2 Lösungsansatz/Best Practice

- Ernährungsbildung im Schul- und Kita-Curriculum verankern sowie in Ausbildungsordnungen (für pädagogische Fachkräfte, Kita- und Schulpersonal, Erziehung, Pflege, Hauswirtschaft, Küche)
- Länderspezifische Initiativen auf Bundesebene kostenfrei anbieten, etwa Baden-Württembergs „Bewusste Kinderernährung“²⁹ oder das Fachzentrum Ernährung in Rheinland-Pfalz³⁰
- „Ernährungsführerschein“ an Schulen verpflichtend einführen³¹
- Strukturen hochwertiger und anbieterunabhängiger Ernährungsbildung finanziell absichern
- Qualifizierte Ernährungsfachkräfte zur Durchführung von Ernährungsbildungsveranstaltungen einsetzen
- Bildungsmaterial auf fachliche, didaktische und gestalterische Qualität und mögliche werbliche Einflussnahme prüfen³²

²⁸ Heseker H, Dankes R, Hirsch J: Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen, Schlussbericht für das BMEL, 2019, https://www.bmleh.de/SharedDocs/Archiv/Downloads/StudieErnaehrungsbildunglang.pdf?__blob=publicationFile&v=3, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

²⁹ Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Bewusste Kinderernährung, <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/kinderernaehrung/beki>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

³⁰ Fachzentrum Ernährung in Rheinland-Pfalz: <https://www.fze.rlp.de/>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

³¹ Bundeszentrum für Ernährung: Der Ernährungsführerschein, www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

³² Etwa über den Materialkompass des vzbv. vzbv: Unterrichtsmaterialien. Qualität im Unterricht sichern, <https://www.vzbv.de/unterrichtsmaterialien>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

- Eine zentrale Kontaktstelle für Fragen zum Ernährungsmanagement in Kitas, Schulen und Gesundheitseinrichtungen verpflichtend (mindestens) auf kommunaler Ebene schaffen bzw.
- Angebote der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung³³ sowie Seniorenernährung³⁴ nutzen und ausbauen

5. Kompetenzsicherung durch verpflichtende Fortbildung

5.1 Hintergrund

Eine sichere und qualitätsgesicherte Ernährungsversorgung erfordert verbindliche Fortbildungsstrukturen, die alle Berufsgruppen einschließen, die an der Planung, Zubereitung, Ausgabe oder Begleitung von Mahlzeiten beteiligt sind. In sämtlichen Versorgungssettings – Kitas, Schulen, Behindertenhilfe, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen – tragen Beschäftigte Verantwortung für ernährungsbezogene Risiken.

Angesichts komplexer Anforderungen wie Mangelernährung, lebensbedrohlichen Allergien, Unverträglichkeiten oder konsistenzadaptierter Kostformen genügt weder die generalistische Pflegeausbildung noch die Ausbildung pädagogischer oder hauswirtschaftlicher Berufe allein. Ernährungskompetenz ist Querschnittskompetenz. Wir fordern deshalb verbindliche, einrichtungsübergreifende Zusatzqualifikationen für alle Mitarbeitenden, die Ernährung bereitstellen oder begleiten – als Voraussetzung für eine sichere, gesundheitsfördernde und diskriminierungsfreie Versorgung.

5.2 Lösungsansatz/Best Practice

- Einführung modularer Zusatzqualifikationen für relevante Berufsgruppen: Zusatzqualifikationen bauen auf der Grundausbildung auf und vermitteln die für die jeweilige Tätigkeit erforderliche Ernährungskompetenz in Planung, Umsetzung und Begleitung der Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung – unabhängig vom Versorgungssetting
- Verpflichtende Schulungen zur Erkennung und Dokumentation von Ernährungsrisiken: Mitarbeitende werden befähigt, Risiken, wie Mangelernährung, frühzeitig zu erkennen und einzuordnen. Dies umfasst den sicheren Umgang mit standardisierten Verfahren sowie die strukturierte Weitergabe relevanter Informationen
- Aufbau von Kompetenzen für die interdisziplinäre Zusammenarbeit in der Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung. Ziel ist ein gemeinsames Verständnis von Rollen, Aufgaben und Verantwortlichkeiten aller an der Versorgung beteiligten Berufsgruppen, einschließlich therapeutischer und ernährungsfachlicher Expertise, um Bedarfe abgestimmt zu erkennen und in

³³ Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung: Vernetzungsstellen Kitaverpflegung der Bundesländer, <https://www.gemeinsamgutessen.de/bundeslaender/vernetzungsstellen-kitaverpflegung> und Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer, <https://www.gemeinsamgutessen.de/bundeslaender/vernetzungsstellen-schulverpflegung>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

³⁴ In Form, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: Vernetzungsstellen Seniorenernährung, <https://www.in-form.de/ernaehrung/aeltere-menschen/senioreneinrichtung-und-essen-auf-raedern/vernetzungsstellen-seniorenernaehrung>, zuletzt abgerufen am 04.05.2026

koordinierte Maßnahmen zu überführen, etwa bei Risiken wie unzureichender Energie-, Nährstoff- oder Flüssigkeitsaufnahme

- Aufbau praxisnaher Lernmodule zu Prävention, Lebensmittelsicherheit, Allergie- und Unverträglichkeitsmanagement sowie nachhaltigem Konsum. Die Inhalte orientieren sich am Versorgungsalltag und vermitteln konkrete Handlungssicherheit für eine sichere, bedarfsgerechte und ressourcenschonende Versorgung

Impressum

Herausgegeben von:

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

Rudi-Dutschke-Straße 17, 10969 Berlin

T +49 30 25800-0

lebensmittel@vzbv.de

vzbv.de

Für den Inhalt verantwortlich:

Prof. Dr. Melanie Speck, Professur für Sozioökonomie in Haushalt und Betrieb, HS Osnabrück

Martina Schäfer, Mitglied im Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Veronika Schaper, Dipl. Oecotroph., Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Thomas Diekamp, Referent für Klimaschutz, Arbeiterwohlfahrt Bundesverband e.V.

Redaktion:

vzbv, Team Lebensmittel

Der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. ist im Deutschen Lobbyregister und im europäischen Transparenzregister registriert. Sie erreichen die entsprechenden Einträge [hier](#) und [hier](#).