

Fördermaßnahme des Ökoaktionsplan

Kümmern wo's herkommt-Gäste von Großküchen bestimmen mit

Ziele

Das Projekt „Kümmern wo's herkommt – Gäste von Großküchen bestimmen mit“ untersuchte im Zeitraum von Juli 2025 bis Februar 2026, wie Partizipations- und Dialogprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) dazu beitragen können, nachhaltige Ernährungsweisen zu fördern und zugleich regionale Wertschöpfungsketten zu stärken.

Ziel des Vorhabens war es, Mitarbeitende über geeignete Beteiligungsformate aktiv in Entscheidungsprozesse rund um Speiseplangestaltung, Beschaffung und organisatorische Abläufe einzubeziehen. Gleichzeitig sollte geprüft werden, inwieweit diese partizipativen Ansätze zur Förderung regionaler Landwirtschaft beitragen und neue, tragfähige Wertschöpfungsketten zwischen landwirtschaftlichen Betrieben, Großküchen und Tischgästen entstehen können.

Projektlogo: Für die Außenkommunikation wurde für das Projekt der Titel DialogKüche gewählt.



Lösungsansätze

Kernbestandteil des Projekts war eine praxisorientierte Simulationsphase in Kooperation mit einem Praxispartner. Es konnte eine Großküche gewonnen werden, in der ein repräsentativ besetzter Kantinenausschuss eingerichtet wurde, der aus Mitarbeitenden verschiedener Abteilungen bestand. Die Simulationsphase umfasste drei aufeinander aufbauende Workshops vor Ort, sowie einen Kochworkshop zum Thema regionale Hülsenfrüchte.

Die Erkenntnisse aus der Simulationsphase wurden zusätzlich mit Expertinnen und Experten aus der Gemeinschaftsverpflegung reflektiert und in einer SWOT-Analyse zusammengetragen.

Die kombinierte Methodik aus partizipativer Praxis, Expert*inneninput und analytischer Aufbereitung ermöglichte eine Bewertung von Umsetzbarkeit, Wirkung und Übertragbarkeit des Ansatzes auf andere Betriebsgastronomien.

Auftragnehmer:

Forschungsinstitut für biologischen
Landbau FiBL Deutschland e.V.
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Ansprechpartnerin:

Anja Erhart

- +49 69 7137699-220
- Anja.Erhart@fibl.org

Laufzeit:

11.06.2025 – 28.02.2026

Link zum Auftragnehmer:

www.fibl.org

HESSEN



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat

ÖKO
AKTIONS
PLAN.

Direktlink zu den Fördergrundsätzen für
Zuwendungen zur Umsetzung von Maßnahmen
des Hessischen Ökoaktionsplans



Ergebnisse

Ein Kantinenausschuss wurde als Beteiligungsformat etabliert und ermöglichte konstruktive Diskussionen sowie praxisnahe Vorschläge zur Beschaffung und Verwendung regionaler Produkte. Die Anwendung dieses Ansatzes eignet sich allerdings nicht automatisch zur Übertragbarkeit auf andere Einrichtungen, da zeitliche Ressourcen, externe Begleitung und ein hohes Maß an Offenheit von Seiten der Einrichtung benötigt werden, um nachhaltig wirksam zu sein.

In der beteiligten Großküche waren Maßnahmen zur Nachhaltigkeit teilweise bereits umgesetzt, jedoch unzureichend kommuniziert. Eine verbesserte Transparenz bezüglich Speiseplangestaltung und Herkunftsinformationen erhöhte die Akzeptanz und das Verständnis für nachhaltige Lösungsansätze. Strukturelle Rahmenbedingungen wie Schichtbetrieb, kurze Pausenzeiten sowie die Preissensibilität erschwerten eine Umsetzung nachhaltiger Maßnahmen. Ohne klare Zielvorgabe und Unterstützung der Geschäftsführung fehlt der notwendige institutionelle Rückhalt.

Im Bereich der regionalen Beschaffung zeigte sich eine hohe Bereitschaft zur stärkeren Integration regionaler Produkte. Ein Kochworkshop mit regionalen Hülsenfrüchten wirkte als Impulsgeber für die Ausweitung entsprechender Angebote. Gleichzeitig wurden Defizite bei regionalen Bündelstrukturen sowie in der Logistik als zentrale Hemmnisse identifiziert.

Die Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung begleitender Ernährungsbildungsangebote als Voraussetzung für wirksame Beteiligungsprozesse. Ohne systematische Wissensvermittlung bleiben Mitbestimmung und Transformationsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung in ihrer Wirkung begrenzt.

Daraus resultierend wurde folgende Machbarkeitsentscheidung getroffen: Die Skalierung des entwickelten Ansatzes auf eine größere Zahl von Betrieben erscheint unter realistischen Rahmenbedingungen nicht umsetzbar. Eine erfolgreiche Implementierung würde eine sehr intensive, individuelle Betreuung jeder einzelnen Küche erfordern, die weder personell noch inhaltlich dem Profil des Projektträgers entspricht. Zudem ist auch der Zeitaufwand in den Betrieben selbst wahrscheinlich in den meisten Unternehmen nicht leistbar.

Statt einer Umsetzungs- oder Verstetigungsphase wird empfohlen, die gewonnenen Erkenntnisse als konzeptionelle Grundlage für zukünftige Projekte, Netzwerke oder politische Strategien im Bereich nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung zu nutzen. Der Mehrwert des Projekts liegt insbesondere in der differenzierten Analyse von Chancen, Grenzen und Erfolgsfaktoren partizipativer Prozesse. Diese Erkenntnisse können künftig in strategische Konzepte, politische Entscheidungsprozesse sowie in die Weiterentwicklung nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung einfließen.

Auftragnehmer:

Forschungsinstitut für biologischen
Landbau FiBL Deutschland e.V.
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main

Ansprechpartnerin:

Anja Erhart

- +49 69 7137699-220
- Anja.Erhart@fibl.org

Laufzeit:

11.06.2025 – 28.02.2026

Link zum Auftragnehmer:

www.fibl.org

HESSEN



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat

ÖKO
AKTIONS
PLAN.

Direktlink zu den Fördergrundsätzen für
Zuwendungen zur Umsetzung von Maßnahmen
des Hessischen Ökoaktionsplans

