

"Genuss und Qualität – Neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung"

Eröffnung der Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Datum:

22.09.09 09:15

Ende:

22.09.09 09:45

Ort:

Wissenschaftszentrum Bonn

Redner:

Bundesministerin Ilse Aigner

Es gilt das gesprochene Wort!

Anrede,

vielen Dank für die Einladung zur DGE-Arbeitstagung. "Genuss und Qualität" ist das heutige Motto der Tagung und für eine gesunde Ernährung ist das unverzichtbar.

Eine gesunde, ausgewogene Ernährung wiederum ist ein wichtiger Beitrag zu mehr Lebensqualität. Dieses wird ergänzt durch ausreichende Bewegung. Daher hat mein Ministerium gemeinsam mit dem Bundesgesundheitsministerium den nationalen Aktionsplan "IN FORM" ins Leben gerufen.

Unser Ziel ist es, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig zu verbessern. Das wollen wir aber nicht durch Vorschriften erreichen. Wir wollen vielmehr informieren und motivieren. Hierzu gehören Strukturen, die die gesunde Wahl für den Einzelnen erleichtern. Die Menschen sollen selbst aktiv werden und den ersten Schritt machen. Deshalb ist es wichtig, dass die Angebote bei den Lebenswelten der Menschen vor Ort ansetzen – im Kindergarten oder in der Schule, auf der Arbeit oder in der Freizeit.

Gleich ob Jung oder Alt, gleich ob sozial schwach oder wohlhabend, gleich ob in Ostfriesland oder am Bodensee - ist der Anfang erst einmal gemacht, erkennen viele, wie einfach man einen gesunden Lebensstil im Alltag verankern kann.

Wir wollen langfristig erreichen, dass Erwachsene gesünder leben, Kinder gesünder aufwachsen und jeder von einer höheren Lebensqualität und einer gesteigerten Leistungsfähigkeit profitieren kann. So soll auch die Zunahme ernährungsmitbedingter Krankheiten verringert werden.

Mein Haus wie auch das Bundesgesundheitsministerium stellen in einem ersten Schritt bis 2010 dafür jeweils 15 Millionen Euro zur Verfügung. Jeder Euro davon ist gut angelegt, denn die Zinsen sind eine höhere Lebensqualität der Menschen in Deutschland.

Gute Ideen sollen sich verbreiten und Akteure vernetzt werden. Dazu leisten auch Sie einen wichtigen und wertvollen Beitrag, denn wir bauen auf die Verbindung von Wissenschaft und Praxis. Sie sorgen mit dafür, dass das Haus "IN FORM" mit Leben gefüllt wird.

Meine Damen und Herren,

mittlerweile konnte der nationale Aktionsplan "IN FORM" seinen ersten Geburtstag feiern. Unter dem Dach dieser Strategie haben sich eine Menge an Aktionen, Maßnahmen und Initiativen versammelt, die für jeden etwas bieten.

Den aid-Ernährungsführerschein als Lizenz zum gesunden Essen haben rund 100.000 Grundschüler bereits erfolgreich absolviert. Dank des Schulmilchprogramms gehört Milch wieder an vielen Schulen zum Alltag.

Ein wichtiges Anliegen war mir, dass sich Deutschland auch an dem EU-Schulobstprogramm beteiligt. Trotz einiger Vorbehalte konnten wir die Länder überzeugen, dass kostenloses Schulobst auch bei knappen finanziellen Ressourcen lohnend ist. Mit der Zustimmung des Bundesrates hat das Programm jetzt grünes Licht für den Start.

Die 24 KINDERLEICHT-Regionen sind ein weiterer Baustein von IN FORM. Dort werden lebensnahe Modelle gegen Übergewicht bei Kindern entwickelt.

Jedoch alle IN FORM-Projekte aufzuzeigen, würde den Rahmen dieser Veranstaltung bei weitem übersteigen. Es ist aber leicht zu erkennen, dass es unter dem Dach des nationalen Aktionsplans mittlerweile sehr lebendig zugeht.

Lassen Sie mich daher konkret auf die Qualitätsstandards für die Außer-Haus-Verpflegung eingehen, die ein zentraler Schwerpunkt von IN FORM sind. Bereits 26 Prozent der Bevölkerung essen einmal täglich auswärts, das sind rund acht Prozentpunkte mehr als vor zehn Jahren und die Tendenz ist steigend. Schon heute geben die Menschen in Deutschland im Jahr durchschnittlich rund 18 Milliarden Euro für das Essen außer Haus aus. Die Möglichkeiten dafür sind breit gefächert: Es reicht vom Imbiss um die Ecke bis hin zur Spitzengastronomie.

Auch bei der Gemeinschaftsverpflegung gibt es inzwischen ein vielfältiges und attraktives Angebot an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die vorbildlich zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden. Es ist aber immer noch nicht selbstverständlich, dass man sich in der Kita, in der Schulmensa, in der Kantine oder in der Senioreneinrichtung ausgewogen, altersgerecht und genussvoll ernähren kann.

- Wie sollte eigentlich eine ausgewogene Ernährung im Kindergarten aussehen?
- Was ist gesund und schmeckt den Schülern?
- Wie kann man sich gesund ernähren, damit man nach der Mittagspause noch fit am Arbeitsplatz ist?
- Welche besonderen Anforderungen stellen die Nährstoffbedürfnisse älterer Menschen an die Gemeinschaftsverpflegung?

Diese und andere Fragen waren ausschlaggebend, dass wir uns entschlossen haben für die Gemeinschaftsverpflegung in den verschiedenen Lebensbereichen Qualitätsstandards zu erarbeiten. Denn oftmals fehlt auch bei den Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung das nötige Wissen über den Einfluss einer gesundheitsfördernden Ernährung auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Die Standards sollen daher ein Maßstab für die Qualitätsverbesserung der Außer-Haus-Verpflegung sein.

Mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung haben wir einen kompetenten Partner an unserer Seite, der auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse die Qualitätsstandards erarbeitet. An dieser Stelle möchte ich mich für diese gute Zusammenarbeit bedanken.

Bei den Qualitätsstandards geht es nicht darum, einen Speiseplan zu diktieren. Wir wollen ein Bewusstsein für gesunde Ernährung schaffen und Empfehlungen geben, wie dies bei der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden kann.

Essen und Trinken soll mit Genuss verbunden sein und vor allem ist auch der soziale Aspekt von großer Bedeutung. Essen ist Kultur und da kommt es auf das Miteinander an. Ich denke, gerade bei Kindern und Jugendlichen können wir mit Hilfe der Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung gleichzeitig einen Beitrag zur Ernährungsbildung leisten. In vielen Familien nimmt der Stellenwert der Küche als Dreh- und Angelpunkt des Familienlebens immer mehr ab. Gerade deshalb ist es wichtig, dass Kinder und Jugendliche frühzeitig die Grundlagen einer gesunden Ernährung und den Wert der gemeinsamen Mahlzeit kennen lernen.

"Genuss und Qualität" gehören dabei untrennbar zusammen, denn egal wie gesund ein Essen sein kann, es muss auch schmecken. Den Auftakt machten bereits 2007 die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung mit dem Titel "Schule + Essen = Note 1". Diese Rechnung ist simpel und geht

auf. Deshalb erscheinen die Standards jetzt auch bereits in zweiter Auflage. Mittlerweile gibt es auch in allen Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung. Diese unterstützen die Schulen bei der Umsetzung eines gesunden Essensangebots und der Qualitätsstandards zu unterstützen.

Mit "Job&fit" sind die Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung überschrieben, die "mit Genuss zum Erfolg" am Arbeitsplatz führen sollen. Über 7000 Unternehmen wurden die Standards mittlerweile zur Verfügung gestellt. Die erste Kantine, die nach diesen Standards zertifiziert wurde, war die meines Hauses in Bonn. Vor Kurzem konnte ich auch an das Lufthansa-Betriebsrestaurant in Köln die Urkunde übergeben. Job & Fit setzt damit quasi zum Höhenflug an.

Die dritten Qualitätsstandards im Bunde sind die für Kindertageseinrichtungen, die im April erschienen sind. Hier ist das Ziel, eine vollwertige Ernährung zu sichern und sie mit Ernährungsbildung für die Jüngsten zu verbinden.

Meine Damen und Herren,

zur Familie der Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung kommt heute ein neues Mitglied hinzu – die Standards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Wenn Essen Leib und Seele zusammenhält, dann ist es gerade auch im Alter wichtig, sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Wir werden ja zum Glück immer älter. Das ist das Ergebnis unserer Lebensbedingungen und der guten medizinischen Versorgung. Natürlich will man dann auch im Alter fit bleiben.

Die Zahl der Hochbetagten, also der Menschen ab 80 Jahren, wird in den nächsten Jahren weiter steigen. Damit wird es auch immer mehr Menschen geben, die in Senioreneinrichtungen wohnen. Doch jedes Alter stellt seine besonderen Anforderungen an das Essen und jeder hat im Laufe der Jahrzehnte seine eigenen Ernährungsgewohnheiten, sozusagen seine persönliche Ernährungsbiographie entwickelt. Zudem kommt es im Alter häufig zu Veränderungen im Stoffwechsel und damit auch zu Änderungen im Nährstoff- und Energiebedarf. Auch das gilt es zu berücksichtigen, damit es gelingt, möglichst "fit im Alter" zu bleiben.

Eine Studie im Auftrag meines Hauses zur Ernährungssituation von Senioren in stationären Einrichtungen kam zu einem beunruhigenden Ergebnis. Zwei Drittel der älteren Menschen in Alten- und Pflegeheimen sind von Mangelernährung bereits betroffen oder zumindest gefährdet. Das war für uns ein wesentlicher Antriebsmoment dafür, die Qualitätsstandards für Senioreneinrichtungen zu entwickeln und das Bewusstsein für diese Thematik zu schärfen. Dabei gibt es nicht "die" richtige Ernährung für ältere Menschen, denn auch die Bewohnerinnen und Bewohner in Senioreneinrichtungen sind sehr verschieden. Da ist auf der einen Seite die rüstige Seniorin, die sich bis vor Kurzem noch komplett selbst versorgt hat. Andererseits zählen jedoch auch bettlägerige Menschen oder an Demenz Erkrankte mit hohem Pflegebedarf dazu. Die Standards müssen auch diesen unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden.

Das ist eine Herausforderung für die Beschäftigten in den Senioreneinrichtungen. Ein Schwerpunkt bei der Ausarbeitung der Qualitätsstandards durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung war daher die Orientierung an der Praxis in den Einrichtungen. Die Verantwortlichen bekommen umfangreiche Anleitungen und Empfehlungen für die Gestaltung einer individuellen, gesundheitsförderlichen und vor allem schmackhaften Kost.

Meine Damen und Herren,

das Angebot eines gesundheitsförderlichen und schmackhaften Essens in einer ansprechenden und motivierenden Atmosphäre bedeutet täglich ein Stück Lebensqualität. Es ist damit auch ein wichtiges Kriterium für die Wahl einer geeigneten Senioreneinrichtung.

Ich bin mir deshalb sicher, dass die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen den bisherigen Standards in ihrem Erfolg nicht nachstehen werden. Das liegt auch an Ihnen und Ihrer Arbeit in diesem Bereich.

Sie helfen mit Ihrem Engagement, dass immer etwas los ist unter dem Dach von "IN FORM" und es Schritt für Schritt ausgebaut wird. Dafür danke ich Ihnen, wünsche uns allen weiterhin viel Erfolg und der DGE-Arbeitstagung einen guten Verlauf.