

FACHSYMPOSIUM | KAMINGESPRÄCH
6. September 2023

ES GEHT
UM DIE
ZUKUNFT
DES
ESSENS

GDG

Gipfelrunde der
Gemeinschaftsgastronomie.
Wir sind der Motor der
Ernährungswende.

Grußwort

Sehr geehrte Frau Parlamentarische Staatssekretärin,
liebe Frau Dr. Ophelia Nick,

die gesellschaftliche Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie wird häufig unterschätzt. Sie ist schon jetzt Vorreiter und Treiber der Ernährungswende und der politische Schlüssel für Ernährungsbildung, mehr Gesundheit, Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und Gemeinschaftsgefühl. Mit dem demografischen Wandel wächst der Stellenwert dieses großen für die Gesellschaft hoch relevanten Marktes. Er ist vom Kindergarten bis ins hohe Alter allgegenwärtig und systemrelevant.

Rund 18 Millionen Menschen essen in Deutschland täglich in Einrichtungen der professionellen Gemeinschaftsgastronomie. Zum Markt zählen bundesweit rund 15.000 Pflegeheime, 1.900 Krankenhäuser und Kliniken, über 1.000 Reha-Einrichtungen, über 19.000 Ganztagschulen und 57.000 Betreuungseinrichtungen für Kinder, über 900 Mensen und Cafeterien der 57 Studierendenwerke und über 8.500 Betriebsrestaurants in kleinen und großen Unternehmen. Gigantische Zahlen, die für ein jährliches Marktvolumen der Gemeinschaftsgastronomie von geschätzten 14 Milliarden Euro stehen.

Über 90 Prozent der Chefinnen und Chefs in Kantinen und Mensen sehen sich heute als Gemeinschaftsgastronom in der Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung, so das Ergebnis der jüngsten Nestlé Studie Deutschland „So nachhaltig is(s)t Kantine und Mensa“. Jede Küchenchefin und jeder Küchenchef für sich und alle gemeinsam engagieren sich tag-

täglich für ein hochwertiges, nach Möglichkeit nachhaltiges Essen zu bezahlbaren Preisen. Denn das Wohl der kleinen und großen Gäste ist ihnen wichtig. Aber: Das alles gibt es nicht zum Nulltarif. Mehr Nachhaltigkeit heißt auch eine höhere Qualität, wie beispielsweise Bio und eine faire Entlohnung von Produzenten, Lieferanten und Gastronomiebeschäftigten. Leider sind immer weniger Menschen finanziell in der Lage, den notwendigen Verkaufspreis dafür zu bezahlen.

Lassen Sie uns deshalb den heutigen Dialog weiterführen und gemeinsam die Ernährungsstrategie nach vorne treiben. Wir sind bereit dafür! Wir sind diejenigen, die die Ernährungsstrategie umsetzen. Wir wollen und können das, allerdings benötigen wir dafür Ihre Unterstützung. Nur gemeinsam schaffen wir das!

Herzlich

Dr. Tillmann Bardt, Soda Group |
Dr. Sabine Eichner, Deutsches Tiefkühlinstitut | **Thorsten Greth**, Klüh Catering |
Christian Hamerle, Dussmann Service Deutschland | **Simon Kuhn**, K&P Consulting | **Ekkehart Lehmann**, K&P Consulting |
Moritz Mack, Mercedes-Benz Gastronomie & Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie | **Marc Matusch**, Genuss & Harmonie Gastronomie | **Andreas Oellerich**, apetito catering | **Oliver Ringleben**, Compass Group | **Arnd Rune Thomas**, Aramark | **Renato Salvatore**, Sodexo Deutschland | **Martin Seng**, Aramark | **Peter Theissen**, Wisag Catering | **Markus Tust**, Soda Group | **Claudia Zilz**, gvpraxis

FACHSYMPOSIUM | KAMINGESPRÄCH
6. September 2023



POSITION & EMPFEHLUNG AN DIE POLITIK

GDG

Gipfelrunde der
Gemeinschaftsgastronomie.
Wir sind der Motor der
Ernährungswende.

WIR SETZEN DIE ERNÄHRUNGSWENDE UM

Wir sind die Profis, die die Ernährungswende umsetzen. Wir nehmen die Aufgabe der Politik an, die Ernährungsstrategie umzusetzen und die Ernährungskompetenz zu stärken. Wir verstehen uns als Vorreiter und Multiplikator für unsere Gäste sowie als Vorbild für die Gastronomie.

1.

Wir wollen alle Zielgruppen erreichen.

2.

Wir fördern eine wertige Esskultur.

3.

Wir entwickeln kundenspezifische Lösungen.

4.

Wir verfolgen handlungsorientierte Lösungen

(Nudging statt Verbote, Unterstützung statt Vorgaben, Chancen statt Regeln)

FÜR UNS IST NACHHALTIGKEIT MEHR ALS BIO

Wir setzen uns für ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsverständnis ein, das alle Aspekte der Nachhaltigkeit in den Blick nimmt.

1.

Bio-Produkte als ein wichtiger Baustein der Ernährungswende

2.

Verfügbarkeit und Sinnhaftigkeit von Bio berücksichtigen

3.

Andere Nachhaltigkeitsaspekte zusätzlich in den Fokus nehmen

4.

Nachhaltigkeit ganzheitlich denken

NACHHALTIGKEIT MUSS WIRTSCHAFT- LICHER SEIN ALS KONVENTIONELL

Zur Umsetzung brauchen wir gesetzliche Rahmenbedingungen, die nachhaltiges Arbeiten auch zum Kostenvorteil machen. Damit werden Anreize gesetzt, um die Ernährungswende zügig und konsequent umzusetzen.

1.

Steuerliche Anreize setzen für nachhaltige Gastronomie

2.

Nicht nur Beratung fördern, sondern auch den nachhaltigen Betrieb

3.

Nachhaltige Angebote direkt finanziell fördern

4.

Mehrwertsteuer auf Speisen weiterhin bei 7% belassen

UNSERE HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR DIE POLITIK

1.

Wir fordern von der Politik einen Schulterschluss, die Unternehmen und Akteure der Gemeinschaftsgastronomie in die Umsetzungsplanung aktiv einzubinden

2.

Wir fordern von der Politik ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsverständnis, das über Bio & Co hinausgeht

3.

Wir fordern von der Politik Rahmenbedingungen, die es ermöglichen, dass nachhaltiges Arbeiten wirtschaftlicher ist als konventionelles

FACHSYMPOSIUM | KAMINGESPRÄCH
6. September 2023



FÜNF THESEN

GDG

Gipfelrunde der
Gemeinschaftsgastronomie.
Wir sind der Motor der
Ernährungswende.

1

STICHWORT GESUNDHEIT

Viele reden darüber, dass die Menschen sich gesünder ernähren sollten, damit die seelische und körperliche Gesundheit aufrechterhalten wird und für mehr Zufriedenheit und Fitness gesorgt ist. Im Gesundheitswesen nennt man das – primäre Prävention.



**Wir sind die, die täglich leckeres,
bekömmliches und bezahlbares Essen auf
den Tisch bringen, das gesund ist.
Wir machen's möglich.**

2

STICHWORT NACHHALTIGKEIT

Viele reden darüber, dass vor allem der Food Sektor nachhaltiger werden muss. Aber nicht alle sind bereit, sich wirklich zu verändern und die Konsequenzen auf dem Teller mitzutragen.



Wir sind die, die Essen für alle Menschen im ganzen Land anbieten. Und wir begleiten die Menschen Schritt um Schritt nachhaltiger und gesünder zu essen. Wir machen's möglich.

3

STICHWORT BIO QUALITÄT

Viele reden darüber, dass die Gemeinschaftsverpflegung mehr Bio-Qualität auf den Teller bringen soll, um die Ernährungswende voranzutreiben.



**Wir nehmen die Aufgabe beherzt an.
Der Spagat zwischen Preis und Verfügbarkeit
wird uns mit aktiver Unterstützung aus der
Politik immer besser gelingen.
Wir machen's möglich.**

4

STICHWORT REGIONALITÄT

Viele reden darüber, dass Regionalität heute ein Muss ist, um die Lieferketten zu verkürzen, lokale Produktion zu stärken und regionale Identitäten zu erhalten.



**Wir lieben es mit regionalen Zutaten zu kochen.
Dies setzt aber regionale Produzenten und
Kapazitäten voraus. Wo regionale Infrastruktu-
ren entstehen, nutzen wir sie.
Wir machen's möglich.**

5

STICHWORT WIRTSCHAFTLICHKEIT

Viele reden darüber, dass Individuen, Institutionen und Unternehmen unter hohen Kosten leiden und Gemeinschaftsverpflegung das berücksichtigen muss. Schließlich soll es bezahlbar bleiben.



Wir sind die, die im Alltag die gleichzeitigen Erwartungen an Qualität, Verfügbarkeit und Preis immer wieder unter einen Hut bringen. Wir machen's möglich.