















Nachhaltigkeit & Gemeinschaftsverpflegung:

Ein Überblick über digitale, kostenfreie
Informationsmaterialien










Jana Deszczka und Ulrike Pfannes
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisen- herstellung	 Lebensmittel- herkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwer- punkte
--	---	---	--	---	---	--

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	4
Hintergrund	5
Aufbau und Nutzungshinweise	7
Tabellarische Übersicht	10
Settingübergreifend	10
Setting Kita	20
Setting Schule	27
Setting Betrieb, Behörde, Hochschule	35
Setting Klinik	37
Setting Senioreneinrichtung / „Essen auf Rädern“	38
Quellenverzeichnis	39
Nachwort	50
Impressum	51

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Abkürzungsverzeichnis

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
BfEÖ	Beratungsbüro für Ernährungs-Ökologie
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BÖLN	Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft
BzfE	Bundeszentrum für Ernährung
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
FZE	Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
GG	Gemeinschaftsgastronomie
GV	Gemeinschaftsverpflegung
iSuN	Institut für Nachhaltige Ernährung
KErn	Kompetenzzentrum für Ernährung
LEL	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum
LErn	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
NQZ	Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
REFOWAS	Pathways to Reduce Food Waste
SDG	Sustainable Development Goal
SMEKUL	Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft
StMELF	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
VZ	Verbraucherzentrale
WBAE	Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz
WWF	World Wide Fund For Nature

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

Hintergrund

Nachhaltige Ernährung - als Teilbereich des Alltags aller Menschen - ist verstärkt im Fokus, sei es z. B. bei Konsumenten bzw. Verbrauchern, in der Politik, im Internet, in Fachpublikationen, in Publikumszeitschriften und -zeitungen, im Lebensmittelhandel, in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (GV) bzw. Gemeinschaftsgastronomie (GG) und in diversen Institutionen.

Die 17 Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen sind ein Rahmen zur Umsetzung einer weltweiten nachhaltigen Entwicklung, die auch Teil der politischen Nachhaltigkeitsstrategie in Deutschland ist. Diese UN-Agenda bezieht sich auf viele unterschiedliche Felder, u. a. auf `Nachhaltigen Konsum und Produktion` (SDG 12).

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Juni 2020 ein Gutachten zum Thema nachhaltigere Ernährung in Deutschland veröffentlicht. In dieser Publikation werden zentrale Ziele für eine nachhaltige Ernährung postuliert, die sog. „Big Four“ (siehe Abb. 1).

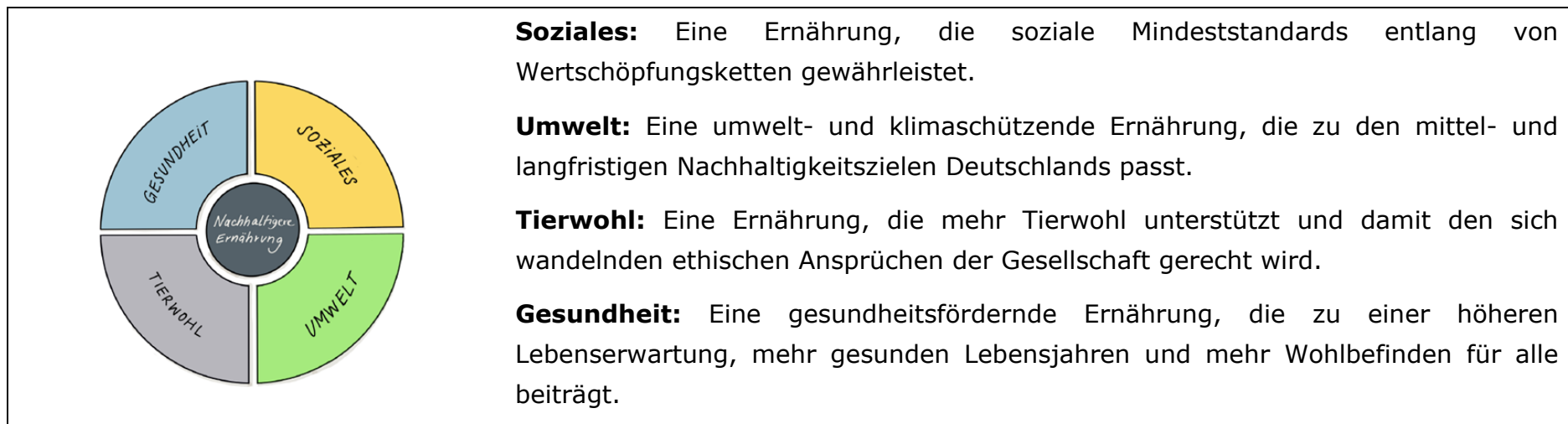









Abb. 1: Vier zentrale Ziele einer nachhaltigen Ernährung (WBAE 2020)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Weiterhin wird im WBAE-Gutachten festgehalten: Eine umfassende Transformation des Ernährungssystems ist sinnvoll, sie ist möglich und sollte umgehend begonnen werden. Die neuen lebensmittelbezogenen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (3/2024) für den Essalltag von Individuen wollen die Ziele einer nachhaltigeren Ernährung handlungsorientiert unterstützen (www.dge.de). Das WBAE-Gutachten (2020) weist auch der Gemeinschaftsverpflegung - als Teil des Ernährungssystems in Deutschland - explizit eine wichtige Rolle bei der Nachhaltigkeit zu:








- `Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeiführen` und
- `Öffentliche Einrichtungen verbessern: Großküchen nachhaltiger gestalten`.

Betriebe in der Branche Gemeinschaftsverpflegung/Gemeinschaftsgastronomie sind also ausdrücklich aufgefordert, aktiv zu werden. Nachhaltig handeln heißt, heute Verantwortung zu übernehmen für Auswirkungen, die in der Zukunft liegen (Pfannes 2019); nicht wenige GG-Betriebe tun dies bereits mit unterschiedlichen Aktivitäten.

Viele unterschiedliche Institutionen wollen GG-Betriebe dabei unterstützen und stellen der Branche diverse digitale, kostenfreie Materialien zur Verfügung. Mehr als einhundert Quellen sind im Netz identifiziert worden. Es entsteht der Eindruck, dass es den Institutionen wichtig ist, sich im Feld Nachhaltigkeit in der GG zu positionieren und zu publizieren, um deutlich zu machen: wir wollen unterstützen. Die Vielfalt an Institutionen ist allerdings für Anwender*innen unübersichtlich und erschwert das schnelle, zielgerichtete Finden und damit die Nutzung der Materialien. Es stellt sich auch die Frage, ob der Branche bzw. den jeweiligen Akteur*innen untereinander überhaupt bekannt ist, was die kostenfreie „Informationslandschaft“ alles für die Branche GG/GV bereithält. Es fehlt bisher ein Überblick, der GG-Betrieben einen unaufwändigen Zugang zu Materialien ermöglicht und deren Nutzung fördert.

Anliegen der vorliegenden Publikation ist es,

- einen strukturierten und systematischen Überblick über kostenfreie, digitale Informationen zur Umsetzung von Nachhaltigkeit zu schaffen, der GV-Betrieben in verschiedenen Settings einen schnellen und zielgerichteten, digitalen Zugriff ermöglicht und damit eine Umsetzung unterstützt.
- auch für relevante Institutionen und Akteur*innen Transparenz zu schaffen, was auf dem kostenfreien, digitalen Informationsmarkt bereits vorhanden ist bzw. was ggf. noch fehlt. Das könnte Doppelarbeit vermeiden und einen zielgerichteten Einsatz von (knappen) Ressourcen fördern.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Aufbau und Nutzungshinweise

Methodik

Grundlage der Publikation bildet eine umfassende, systematische Literaturrecherche im Netz. Dazu werden relevante Themen identifiziert (z. B. Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung, Lebensmittelherkunft, pflanzenbasiert, Abfall, Reinigung, Speisenproduktion, Personal, Prävention), anschließend entsprechende Suchbegriffe benannt und passende Verknüpfungen gebildet (Beispiel-Suchbegriff Thema `pflanzenbasiert`: pflanzenbasiert, vegan, vegetarisch, plant-based, pflanzlich, fleischlos; diese werden auch mit Gemeinschaftsgastronomie (GG), Gemeinschaftsverpflegung (GV), Ernährung, Kost oder Speisen verknüpft).

Die Suchbegriffe werden:

- o direkt auf den Webseiten fachlich fundierter Institutionen eingegeben (z. B. BMEL, DGE, UBA, KERN usw.) und
- o in eine Suchmaschine eingegeben.








Es werden ausschließlich öffentlich zugängliche, kostenfreie und online verfügbare Informationsmaterialien einbezogen. Bei der Auswahl sind zudem Kriterien wie z. B. fachliche Fundierung und Vertrauenswürdigkeit der Quellen, Relevanz und Aktualität berücksichtigt.

Settings in der GG








Die Einteilung der verschiedenen Settings erfolgt nach Lebensphase und orientiert sich an den fünf DGE-Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die jeweils für die Settings Kita, Schule, Betrieb/Behörde/Hochschule, Klinik und Senioreneinrichtung / „Essen auf Rädern“ Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung aufstellen.

Schwerpunkte

Um eine übersichtliche Zuordnung der Informationsmaterialien zu unterschiedlichen, nachhaltigkeitsrelevanten Aspekten in der GV zu ermöglichen, werden folgende Themenschwerpunkte festgelegt und durch Symbole in den Übersichtstabellen ausgewiesen (Tab. 1):

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Tab. 1: Schwerpunktsymbole








	Food Waste/Lebensmittelverschwendung
	pflanzenbasierte Speisen (vegetarisch, vegan)
	Verhältnisprävention Nudging
	Personal
	Speisenherstellung (Prozesse, Energie, Reinigung)
	Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal
	mehrere Schwerpunkte

Art der Informationsmaterialien

Die recherchierten Informationsmaterialien werden nach Format und Kategorie mit Angabe des Umfangs eingeteilt (Tab. 2).

Tab. 2: Strukturierung des Informationsmaterials

Formate	Inhaltliche Kategorien
<ul style="list-style-type: none"> • Broschüre • Flyer • Zeitschriftenartikel • Website • E-Book • App • Blog • Podcast • Online-Seminar 	<ul style="list-style-type: none"> • Standard • Leitfaden • Checkliste • Ergebnisbericht • Zielvereinbarung • Online-Datenbank • Rezeptsammlung • Saisonkalender • Fortbildung • Aktion

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Zusammenfassende Ergebnisse und Aufbau der Tabellen

Aus der Recherche liegen insgesamt mehr als einhundert digitale Quellen vor, die sich mit Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. mit zugehörigen Aspekten beschäftigen (siehe Abb. 2).

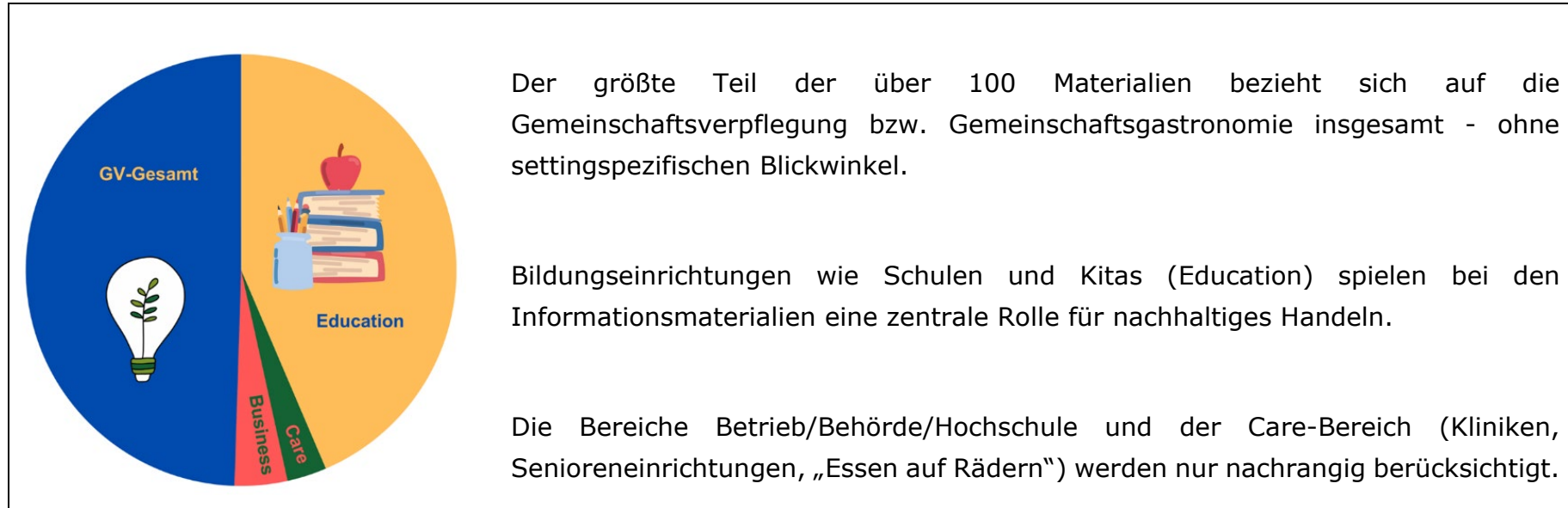









Abb. 2: Umfang der Materialien zu Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung (Deszczka & Pfannes 2024)





Die über einhundert identifizierten Quellen werden - geordnet nach Setting - in Form einer Übersichtstabelle nachfolgend dargestellt. Die Übersichtstabelle besteht aus sechs Spalten, die Angaben zum Erscheinungsjahr, Herausgeber/Autor und Titel, Schwerpunkt und Art des jeweiligen Informationsmaterials sowie eine kurze inhaltliche Zusammenfassung enthalten und den jeweiligen Link zur Quelle ausweisen.








 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--






Tabellarische Übersicht








Settingübergreifend






Tab 3: Settingübergreifend








Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
2024	HOOU (Hamburg Open Online University): Nudging für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit		Online-Fortbildung	https://learn.hoou.de/blocks/course_overview_page/course.php?id=654&lang=en	Modulares Schulungskonzept (u. a. Clips, Fachtexte, Quizze), das Multiplikatoren*innen und Betriebe unterstützen kann; Settings: Kita & Schule, Betriebe
2024	DGE Sektion Niedersachsen (Hg): Zu Tisch, Bitte		Podcast (25 min)	https://www.dge-niedersachsen.de/podcast-zu-tisch-bitte/	Ernährungspodcast aus Niedersachsen
2024	Essen und Ernähren: Projekt: Essen & Ernähren		Blog	https://essenundernaehren.de	Business-Plattform für die GV, die Mitarbeitenden, Verantwortlichen, Akteuren Updates, Fachinformationen, und Kontakte zu qualifizierten Dienstleistern bietet
2024	Kantine Zukunft Berlin: Inspiration für pflanzenbasiertes Kochen		Website	https://kantine-zukunft.de/workshop-pflanzenbasiertes-kochen/	Gemeinschaftsgastronomie in der Metropolregion Berlin-Brandenburg für nachhaltige Ernährungsveränderungen und die Herausforderung, ein vielfältiges, gesundes und bezahlbares Speiseangebot zu schaffen, das auf vegetarische Optionen, Transparenz und Regionalität eingeht.






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2024	BzFE, BLE (Hg.): Der Saisonkalender		Flyer, Saisonkalender (2 S.)	https://www.bzfe.de/fileadmin//resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf	Saisonkalender Übersicht mit heimischem sowie exotischem Obst und Gemüse <i>Anmerkung:</i> Saisonkalender mit ausschließlich regionalem Angebot wäre zielführender
10/2023	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg-Schwandorf (Hg.); StMELF: Online Veranstaltungen GV		Online-Seminar, Fortbildung (2 h)	https://www.aelf-rs.bayern.de/ernaehrung/gv/272739/index.php	Der Workshop informiert über den schrittweisen Einsatz regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel und ermöglicht kollegialen Erfahrungsaustausch. <i>Anmerkung:</i> zeitlich limitiert, aber regelmäßig wiederkehrend aktuelle Veranstaltungen
06/2023	KErn (Hg.): Bayerisches Superfood: Lokale Superhelden wiederentdeckt		Broschüre, Leitfaden (68 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/kompodium-superfood_bf.pdf	Die Broschüre beleuchtet heimisches Superfood wie Beeren, Samen, Nüsse, Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide, betont dessen Nährstoffreichtum, Anbautransparenz und kurze Transportwege im Vergleich zu exotischen Superfoods.
06/2023	KErn: RegioVerpflegung		Website, Fortbildung	https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/327165/index.php	Die Plattform verbindet Akteur*innen der GV mit regionalen und bio-regionalen Lieferpartnern. In der Online-Infoveranstaltung lernen Verpflegungsverantwortliche und andere Beteiligte deren Nutzung und Funktionen im Detail kennen. <i>Anmerkung:</i> zeitlich limitiert
05/2023	BMEL (Hg.): Informationsmaterial der Kompetenzstelle AHV		Diverse Informationsmaterialien	https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/kompetenzstellausser-haus-verpflegung/informationsmaterial	Poster, Postkarten, Tischaufsteller, Infografiken, Leitfäden, Broschüren, Blog






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelerkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	--	--








02/2023	DGE (Hg.): Wie wollen wir essen?		Podcast (54 min)	https://www.dge.de/presse/meldungen/2023/wie-wollen-wir-essen-mit-der-natur-im-einklang/	Podcast zu Landwirtschaftsthemen, Unterschiede Bio/konventionell, Wege zu einer nachhaltigeren Ernährung <i>Anmerkung:</i> erscheint monatlich
01/2023	Arens-Azevêdo U, Greiner M, Hagspihl S, Klingshirn A: Der Morphologische Kasten zur Charakterisierung von Verpflegungskonzepten und Convenience-Produkten, in DGE Wissen 1.2023: 12-14		Zeitschriftenartikel (3 S.)	https://dgewissen.uzv.de/de/profiles/4fd4d79f1265/editions/dad64b57b56b67706aff/pages/page/7	Methode zur Charakterisierung von betrieblichen Strukturen und Prozessen <i>Anmerkung:</i> Bezieht sich nicht direkt auf Nachhaltigkeit, aber mit dem System können Nachhaltigkeitsaspekte analysiert und bewertet werden
2023	DGE Sektion Schleswig-Holstein (Hg.): Erfahrungsbericht Nachhaltigkeit in der GV		Website, Leitfaden	https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung.html	Acht Leitsätze, basierend auf den Säulen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit, bieten Informationen und Checklisten zur nachhaltigen Entwicklung in der GV, ermöglichen Einblicke und unterstützen Interessierte bei der Dokumentation ihrer Aktivitäten.
2023	LErn (Hg.): Beratungsangebot für die Gemeinschaftsverpflegung		Fortbildung	https://landeszentrum-bw.de/_Lde/Startseite/vernetzen/Coaches+fuer+Gemeinschaftsverpflegung	Einrichtungen der GV in Baden-Württemberg können jährlich eine Basisberatung beim Landeszentrum für Ernährung anfordern. <i>Anmerkung:</i> Dauer: 3h, kostenfrei in Baden-Württemberg
2023	BMEL (Hg.): Aktionswoche 2023 Deutschland rettet Lebensmittel!		Aktion	https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/Aktionswoche/Aktionswoche_2023/Materialien_Aktionswoche_2023/ZgfdT_Aktionswoche2023_Aktionsleitfaden_barrierefrei.pdf	Ziel ist es, mit Aktionen im ganzen Land auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen und die Wertschätzung von Lebensmitteln zu stärken. <i>Anmerkung:</i> zeitlich limitiert, wird jedoch vermutlich in ähnlichem Rahmen zukünftig erneut stattfinden






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2023	Nahgast (Hg.): Nachhaltigkeitsbewertung mit Nahgast, Nachhaltigkeitsrechner: Wie nachhaltig ist ihr Gericht?		Website	https://www.nahgast.de/rechner/#intro-rechner	Der Nahgast Rechner bewertet die Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit sowie die Fairness von Gerichten. Anhand von ausgewählten Zutaten und Angaben zur Zubereitung, Lagerung und Herkunft der Zutaten berechnet der Rechner automatisch die Empfehlung für das Gericht.
2023	Beschaffungsamt des BMI - Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (Hg.): Das zentrale Portal für nachhaltige Beschaffung öffentlicher Auftraggeber		Website	https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html	Informationen über Gesetze, Regelungen, Leitfäden, Beispiele aus Bund, Ländern & Kommunen
2023	Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft (ZEHN): Unser Rezept für die Zukunft, Niedersachsens Ernährungsstrategie		Online-Datenbank	https://www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de/datenbank	Die Umsetzung der Ernährungsstrategie in Niedersachsen wird durch die Datenbank mit Erfolgen, Beispielen und Kontakten veranschaulicht.
2023	BfEÖ/Beratungsbüro für Ernährungs-Ökologie: Nachhaltigkeit in der Ernährung		Website	https://www.nachhaltigeernaeh-rung.de/LERNEINHEITEN.101.0.html	Videos, Teaser, Folien und Literatur zu Themen wie nachhaltige Ernährung, Klimawandel, pflanzliche Lebensmittel, ökologische Erzeugung, regionale Produkte, gering verarbeitete Lebensmittel, fairer Handel und ressourcenschonendes Haushalten, inklusive praktischer Tipps und Lösungsansätze
2023	United Against Waste e.V. (Hg.), BMEL: Abfall Analyse Tool		Website	https://www.united-against-waste.de/14-abfall-analyse-tool-teaser	Analyse-Tool für GV-Betriebe zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung, um einen systematischen Einblick in das Aufkommen von Lebensmittelabfällen in den einzelnen Bereichen des Betriebes zu erhalten sowie Potenziale zur Abfallreduktion und Kosteneinsparung zu ermitteln






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








2023	KErn (Hg.): Speiseplancheck; Einkaufsanalyse		Checkliste (7 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/speiseplancheck_bg_2022.pdf	Der Speiseplan-Check Mittagsverpflegung bewertet das Verpflegungsangebot oder die Menülinie für einen Zeitraum von 20 Tagen.
2023	Dehoga, United against Waste: Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?		Checkliste (4 S.)	https://www.united-against-waste.de/unternehmen/aktuelles/15-mein-wasserspender-erhaelt-sgs-fresenius-zertifikat	Die Checkliste bietet einen Überblick über Bereiche entlang der Prozesskette, in denen Lebensmittelabfälle reduziert und Kosten gespart werden können.
06/2022	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung Ein Beschaffungs-Leitfaden für Kommunen und öffentliche Einrichtungen		Leitfaden (64 S.)	https://umwelt.hessen.de/sites/umwelt.hessen.de/files/2023-01/nhs_beschaffungsleitfaden_barrierefrei.pdf	Der Leitfaden ist Teil einer breiten Strategie der Landesregierung zur Förderung regionaler und biologischer Lebensmittel, einschließlich des Ziels, bis 2025 rund 25 Prozent der Agrarflächen ökologisch zu bewirtschaften und die Umstellung von Landwirten zu unterstützen.
03/2022	Umweltbundesamt (Hg.): Besser essen in Kantinen und Mensen: Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung		Broschüre, Leitfaden (44 S.)	https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf	Der Wegweiser sensibilisiert und unterstützt Entscheidungsträger*innen in der GV bei der Förderung einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Ausrichtung des Verpflegungsangebots durch Beispiele, Ansatzpunkte und betriebswirtschaftliche Argumente.
2022	Thünen Institut für Marktanalyse (Hg.), BMEL: Effiziente Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung. Strategien und Innovationen am Praxisbeispiel Großküchen mit Zulieferern und Verwertern		Handlungsempfehlung (5 S.)	https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/AHV_Handlungsempfehlungen_final.pdf	Strategien und Innovationen zur effizienten Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Großküchen, unter Einbeziehung von Zulieferern und Verwertern









 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








11/2021	Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft Sachsen: Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen		Broschüre, Leitfaden (62 S.)	https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Musterleistungsbild_Bio_Regio_Kantine_bf.pdf	Der Leitfaden dient den Vergabestellen in Sachsen als wichtige Arbeitshilfe, um den Einsatz von mehr regionalen und Bio-Regio-Produkten in der GV zu fördern, indem sie Hinweise für den gesamten Vergabeprozess bereitstellt.
08/2021	Verbraucherzentrale Berlin (Hg.): Welcher Fisch auf den Tisch? Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf		Flyer, Handlungsempfehlung	https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischratgeber_2022_web.pdf	Der Ratgeber informiert über nachhaltigen Fischeinkauf und gibt Empfehlungen, welche Fischarten vermieden werden sollten.
04/2021	BMEL (Hg.), Zu gut für die Tonne: Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der AHV		Broschüre, Zielvereinbarung (12 S.)	https://www.dge.de/fileadmin/dok/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/zielvereinbarung-reduzierung-lebensmittelabfaelle.pdf	Die Vereinbarung zielt darauf ab, Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland zu minimieren, um Ressourcen effizienter zu nutzen, wobei das Engagement aller Akteure essenziell ist.
01/2021	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hg.): Klimafreundliche Rezepte: Einfach, gut und lecker! Empfohlen für die Gemeinschaftsverpflegung		Broschüre, Rezeptsammlung (39 S.)	https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2021-03/VZNRW_Klimafreundliche-Rezepte_Kita_Schule.pdf	Die Rezeptsammlung zeigt wie klimafreundliche Verpflegung werden kann und ist in Kooperation mit Bildungseinrichtungen, basierend auf dem Bedarf an praxiserprobten Rezepten, entstanden.
04/2020	KErn (Hg.): Bayerischer Saisonkalender		Broschüre, Saisonkalender (39 S.)	https://www.kern.bayern.de/shop/flyer/243261/index.php	Der Saisonkalender erleichtert die Erstellung eines saisonalen und regionalen Speiseplans. Zudem kann er bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen helfen, saisonales Obst und Gemüse als Zuschlagskriterium zu nutzen und Speisepläne zu bewerten.






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








03/2020	KErn (Hg.): Übersichtsbroschüre: Ressourcen schonen in der Großküche		Broschüre (12 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/kern_gv-broschue_barrierefrei_20-03-04.pdf	Die Broschüre gibt einen Überblick über Materialien zur Sensibilisierung gegen Lebensmittelverschwendung, Checklisten für Energieeinsparung und CO2-Reduktion sowie Online-Tools zur Speiseplanung, wirtschaftlichen Kalkulation und Erfassung von Lebensmittelabfällen.
02/2020	BLE, BÖLN (Hg.): Bio Bitte: Mehr Bio in öffentlichen Küchen, Initiative für Bioverpflegung		Flyer, Fortbildung (2 S.)	https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/biobitte-flyer.pdf	Die Initiative bietet gezielte Unterstützung für Politik, Verwaltung und Praxis, um den Einsatz von Biolebensmitteln in der GV zu erhöhen.
2020	KErn, StMELF (Hg.): RegioVerpflegung – Die Online- Plattform für bayerische Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung		Website	https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/251174/index.php	Das Online-Portal "RegioVerpflegung" verbindet ab August 2020 bayerische Erzeuger, Verarbeiter und Händler mit Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, um die Verwendung von regionalen und bioregionalen Lebensmitteln zu fördern.
09/2019	WWF (Hg.), BMEL: Weniger ist mehr: Warum es sich rechnet, Lebensmittelabfälle systematisch zu betrachten und zu reduzieren		Broschüre, Leitfaden (48 S.)	https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/WWF_Weniger_ist_mehr_WEB.pdf	Leitfaden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Ziel des Projektes ist es, in Kooperation mit den Akteure*innen der AHV, eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der AHV auf den Weg zu bringen.
02/2019	BMEL (Hg.): Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung		Broschüre, Leitfaden (20 S.)	https://www.dge.de/fileadmin/dok/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf	Die "Nationale Strategie" setzt den Rahmen, um gemeinsam Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle zu definieren und eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln und ihren Ressourcen in der Gesellschaft zu fördern.




 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








02/2018	DGE (Hg.): Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie in der GV		Broschüre, Leitfaden (17 S.)	https://www.dge.de/fileadmin/Bilder/gemeinschaftsverpflegung/publikationen/Hintergrund-vegetarische-Menueinie.pdf	Ergänzung zu den DGE-Qualitätsstandards, Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische und Empfehlungen für die Speiseplangestaltung.
09/2017	Nahgast (Hg.): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie		Broschüre, Ergebnisbericht (72 S.)	https://www.nahgast.de/wp-content/uploads/2017/09/NAHGAST_APap1_Außer_Haus-Gastronomie.pdf	Das Infomaterial umfasst eine Statusquo-Analyse zu Struktur und wirtschaftlicher Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation und aktuellen Trends.
08/2017	Bohl A, Grabolle A, Kallsen-Mackenzie S: Gemeinschaftsverpflegung Vegan – Potenziale und Herausforderungen, in Ernährung im Fokus 07-08 2017: 210-215		Zeitschriftenartikel, Handlungsempfehlung (6 S.)	https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/eif/eif_170708_gemeinschaftsverpflegung_vegan.pdf	Was gilt es zu beachten, wenn Verpflegung in der GV vegan ist, welche Potenziale und Herausforderungen ergeben sich und welchen Beitrag leistet vegane Verpflegung für die Nachhaltigkeit?
10/2016	Umweltbundesamt (Hg.), DEHOGA: Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering		Broschüre, Leitfaden (36 S.)	https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1968/publikationen/161020_uba_fachbrochure_catering_bf.pdf	Der Leitfaden bietet Tipps für eine umweltfreundliche Catering-Planung, effiziente Speisenkalkulation, optimalen Lebensmitteleinsatz und rechtssichere Weitergabe von verzehrfähigen Resten.
10/2016	DEHOGA Bundesverband (Hg.): Nachhaltiges Wirtschaften in Hotellerie und Gastronomie, Tipps und Handlungsempfehlungen	  	Broschüre, Handlungsempfehlung (44 S.)	https://www.dehoga-bundesverband.de/energie-nachhaltigkeit/	Tipps zum Energie sparen, Wasser sparen, regional Einkaufen sowie Lebensmittelverschwendung <i>Anmerkung:</i> sehr wirtschaftlich orientiert
09/2014	iSuN, FH Münster (Hg.): Großküchen & Lieferanten Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung zum Ressourcenschutz		Broschüre, Leitfaden (22 S.)	https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/instrumentensuche-downloads/leitfaden-grosskuechen-lebensmittelabfaelle-vermeiden.pdf	Der Leitfaden hilft im Küchenmanagement, Lebensmittelverschwendung zu adressieren und kritische Prozesse im Betrieb zu identifizieren, um gegen Verschwendung vorzugehen.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

(seit) 2013	Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (Hg.), BMEL: Die Regio App		App	https://www.regio-app.org/regionales-finden	Die Regio App ermöglicht Betrieben, regionale Lebensmittel über eine Umkreissuche zu finden, wobei direktvermarktende Betriebe angezeigt werden. <i>Anmerkung:</i> sucht im Umkreis von 150 km
2011	a'verdis - Roehl & Dr. Strassner (Hg.) BÖLN, BLE: Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung: Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie		Broschüre, Leitfaden (28 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/-Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/mit_einfachen_Schritten_zur_Bio_Zertifizierung.pdf	Der Leitfaden bietet Betrieben der GV und Gastronomie praxisnahe Tipps zur Umsetzung rechtlicher Regelungen.
k. A.	DGE (Hg.): Garmethoden in der GV		Flyer (2 S.)	https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/Garmethoden_Gemeinschaftsverpflegung_SE.pdf	Die Tabelle präsentiert eine systematische Übersicht über verschiedene Garmethoden in der GV, wobei jede Methode mit entsprechenden Lebensmittelbeispielen verknüpft ist und eine ernährungsphysiologische Bewertung erhält.
k. A.	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (Hg.): Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen		Flyer, Aktion (2 S.)	https://www.biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E-1161821542/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Themen/AHV/RZ_MLR-21-0080_Flyer_Gemeinschaftsverpflegung_6-Seiter_105x210_4c_SCREEN.pdf	Informationsflyer über das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“
k. A.	Verbraucherzentrale Hamburg (Hg.): Aus der Region - für die Region		Flyer, Saisonkalender (2 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/-Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Saisonkalender.pdf	Der "norddeutsche Saisonkalender" wurde von einem Team verschiedener Institutionen erstellt, um eine Auswahl an regionalen Produkten zu präsentieren und den Fokus auf saisonale, regionale Einkäufe zu legen.






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








k. A.	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hg.): Speisenabfälle messen und auswerten – der Küchenmonitor hilft dabei		Website	https://kuechenmonitor.de/pages/index.html	Der kostenlose Küchenmonitor ermöglicht Küchen und Caterern, ihre Abfalldaten durch Erfassung von Produktionsmengen und Resten selbst auszuwerten. Nach Registrierung werden die Daten automatisch in verständlichen Grafiken visualisiert.
k. A.	Dehoga Baden-Württemberg (Hg.): Schmeck den Süden, Genuss außer Haus		Broschüre (24 S.)	https://www.dehog-abw.de/servicecenter/servicecenter-de-tails/schmeck_den_sueden_genuss_ausser_haus_image_broschuere.html	Die Broschüre „Schmeck den Süden - Genuss außer Haus“ betont die Bedeutung von Einrichtungen der GV für die Abnahmesicherheit regional erzeugter Produkte und ihren Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft.
k. A.	RENN – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (Hg.): Der nachhaltige Warenkorb, die richtige Ernährung hilft Klima und Umwelt		Website	https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themenbereiche/essen-und-trinken/	Die Website behandelt verschiedene Aspekte nachhaltiger Ernährung wie Bio-Produkte, Tierwohl, Lebensmittelverschwendung, regionales Essen und mehr. <i>Anmerkung:</i> richtet sich nicht speziell an GV




 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








Setting Kita



Tab. 4: Setting Kita








Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
11/2023	KErn (Hg.): Wettbewerb für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: gut.gekocht.gewinnt		Aktion	https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/334381/index.php	Der Wettbewerb "gut.gekocht.gewinnt" des KErn rückt vorbildliche Einrichtungen der GV in Bayern ins Rampenlicht, die für schmackhafte, gesunde und nachhaltige Mahlzeiten stehen.
09/2023	DGE Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Hg.): Bio kann jeder - nachhaltig Essen in Kita und Schule		Website, Fortbildung	https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/bio-kann-jeder-nachhaltig-essen-in-kita-und-schule	In Mecklenburg-Vorpommern werden Workshops für Köche, Caterer und Bildungspersonal sowie regionale Vertreter angeboten, um den Einsatz von ökologischen, regionalen und saisonalen Produkten zu fördern. <i>Anmerkung:</i> Dauer: 4 h
05/2023	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern, KErn (Hg.): Tag der Kitaverpflegung „Tischlein, deck dich“		Aktion	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/veranstaltungen/tagderkitaverpflegung/242936/index.php	Aktionswoche Tage der Kitaverpflegung <i>Anmerkung:</i> zeitlich limitiert, aber jährliche Wiederholung
02/2023	BLE (Hg.), BMEL: Nachhaltig essen in Kita und Schule: Praxisnahe Workshops informieren bundesweit	 	Flyer, Fortbildung (2 S.)	https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/Bildarchiv/Ausser-Haus-Verpflegung/Bio_kann_jeder/Flyer_-_Nachhaltig_essen_in_Kita_und_Schule_-_Workshops_-_Proof_1.pdf	In den Workshops geben Ernährungsprofis und Bio-Experten Tipps zur nachhaltigen Verpflegung, zugeschnitten auf spezifische Zielgruppen oder zur Vernetzung verschiedener Fachbereiche.





 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2023	DGE Vernetzungsstelle Kitaverpfelegung Thüringen (Hg.): Das Praxis Kochbuch mit Lecker Garantie		Bro-schüre, Rezept-samm-lung (32 S.)	https://vnskt.de/fileadmin/user_upload/Das_Praxiskochbuch_-_Mit_Lecker-Garantie_2023.pdf	Auf Praxistauglichkeit in Groß-küchentestung geprüfte Re-zepsammlung zu vegetari-schen Menülinien
2023	DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstan-dard für die Verpflegung in Kitas		Bro-schüre, Standard (100 S.)	https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_uploa d/medien/DGE-QST/DGE_Qua-litaetsstandard_Kita.pdf	Qualitätsstandard, der Gesund-heit und Nachhaltigkeit berück-sichtigt; prozessorientierter Aufbau
03/2022	Fachzentrum Ernährung Rhein-land Pfalz (Hg.): Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpfle-gung: Checkliste zur Analyse und Bewertung der Verpflegung		Bro-schüre, Checkliste (17 S.)	https://www.fze.rlp.de/Inter-net/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\$FILE/Checkliste_Caterer.pdf	Nachhaltigkeitscheckliste für Caterer in der Kita- und Schul-verpflegung zur Analyse und Bewertung der Verpflegung, die in Kooperation mit allen betei-ligten Akteur*innen besprochen und Verantwortlichkeiten für die Umsetzung klar definiert wer-den sollten.
2022	Amt für Ernährung, Landwirt-schaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (Hg.): Selbst kochen in der Kita – so geht's! Einfüh-rung von Frisch-/Mischküche mit biologischen und regionalen Lebensmitteln		Bro-schüre, Leitfaden (94 S.)	https://www.aelf-kf.bayern.de/mam/cms10/zentr al/ernaehrung/dateien/leitfaden _frischkueche_kita_2_auf_l_2023_barrierearm.pdf	Der Leitfaden entstand aus ei-nem Modellprojekt zur Einfüh-rung von Frischküchen in Kitas, mit Fokus auf regionalen und ökologischen Lebensmitteln, und bietet Kita-Leitungen, Trä-gern und Elternvertretern Schritte zur Umsetzung.





 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisen-herstellung	 Lebensmittel-herkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwer-punkte
--	--	---	--	---	--	---








11/2021	StMELF (Hg.): Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung: Kita-Tischlein, deck dich! – Mittagsmahlzeit in der Kindertageseinrichtung		Bro-schüre, Leitfaden (44 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/171920/index.php	Die Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung betonen Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit und bieten praktische Orientierung für Verpflegungsverantwortliche in Kindertageseinrichtungen.
09/2021	KErn (Hg.), Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern: Praxistipps Kitaverpflegung: Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (28 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/21-10_kern_praxistipps_broschue_kita_rz_online.pdf	Praxistipps zur Speiseplangestaltung, Kommunikation, Rahmenbedingungen und Verpflegungskonzept-Erstellung, die individuell angepasst werden können
03/2021	LEL (Hg.): Optimierung der Verpflegung in Kita und Schulen: Erfolgsfaktoren, Good Practice Beispiele, Leitfäden für die Praxis		Bro-schüre, Ergebnisbericht (175 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E224352817/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20INFORM/ergebnisbroschuere-inform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf	Unterstützt Akteure der Kita- und Schulverpflegung dabei, einen nachhaltigen, gesundheitsfördernden Lebensraum zu schaffen, indem sie Aspekte wie ausgewogene Ernährung, Bildung, Lebensmittelverschwendung, Vernetzung und strukturelle Verankerung berücksichtigt.





 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2021	LErn (Hg.): Leitfaden für Caterer zur Optimierung des Verpflegungsangebotes in Kitas und Schulen	 	Bro-schüre, Leitfaden (23 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1208005022/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20IN%20FORM/leitfaden-caterer-ergebnisbroschuere-inform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf	Der Leitfaden hilft Caterern, ihr Angebot für Kitas und Schulen gesünder, nachhaltiger und schmackhafter zu gestalten, indem er Aspekte wie DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifizierung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Kommunikationsstrategien behandelt.
07/2020	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.): Schritt für Schritt Anleitung: Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger		Bro-schüre, Leitfaden (36 S.)	https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf	Die Prozessberatung in drei Modellkommunen beinhaltete intensiven Meinungsaustausch, Workshops und Fortbildungen, unterstützt von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und externen Experten, und mündete in eine Anleitung zur Entwicklung eines Verpflegungskonzepts.
04/2020	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.): Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung: Informationen und Checklisten		Bro-schüre, Checkliste (29 S.)	https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\$FILE/Nachhaltigkeitsbroschuere_incl_Vorwort2021.pdf	Die Handreichung enthält eine Checkliste zur Bewertung der vor Ort bestehenden Verpflegung, die Trägern und Verantwortlichen als Anstoß zur Optimierung dienen soll.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








2020	Vernetzungsstellen Schulverpflegung Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Bremen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein (Hg.): Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung		Bro-schüre, Leitfaden (24 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/dاتا/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Wege_zu_nachhaltiger_Schul-_und_Kitaverpflegung.pdf	Die Handreichung dokumentiert zur nachhaltigen Schul- und Kitaverpflegung, wobei in enger Kooperation übertragbare Maßnahmen erarbeitet und Erfahrungen geteilt wurden.
05/2019	LErn (Hg.): Erfahrungskatalog: Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte für die Kita- und Schulverpflegung		Bro-schüre, Rezeptsammlung (80 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kitaa-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Erfahrungskatalog%20vegetarische%20Gerichte.pdf	Der Kriterienkatalog "Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte" ist das Resultat von Werkstattgesprächen, die den Bedarf an Informationen und Rezepten für fleischlose Optionen in der Kita- und Schulverpflegung unterstreichen wie es auch im DGE-Qualitätsstandard betont wird.
03/2019	LEL (Hg.): Handreichung Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche		Flyer, Handlungsempfehlung (3 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1543408352/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kitaa-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Handreichung%20Ueberproduktion.pdf	Die Handreichung erklärt den Umgang mit Überproduktion in Mischküchen, inklusive Lagerung und erneuter Verwendung von überschüssigen Speisen.
2016	BÖLN, BLE (Hg.): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen		Bro-schüre, Leitfaden (23 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/dاتا/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/bioverpflegung_in_kindertagessttten_und_schulen.pdf	Der Leitfaden unterstützt Schulen und Kitas durch Workshops, um mehr Bio und Nachhaltigkeit in ihre Verpflegungsangebote zu integrieren und Ernährungsbildung zu fördern.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

12/2015	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg (Hg.): Kita isst BioRegio – so geht's! Einführung einer Verpflegung mit bio-regionalen Lebensmitteln		Bro-schüre, Leitfaden (68 S.)	https://www.aelf-fu.bayern.de/mam/cms10/aelf-eb/ernaehrung/dateien/leitfaden_bioregio_in_der_kita_.pdf	Der Leitfaden begleitet und unterstützt bei der Umsetzung einer bio-regionalen Verpflegung in Ihrer Kita. Neben Hintergrundinformationen zu Ökologie und Regionalität bietet er praktische Tipps, Anregungen und benötigtes Handwerkszeug.
03/2014	Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung (Hg.): Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung der Bundesländer		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (9 S.)	https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2019/01/vesch_handlungsempfehlungen-vernetzungsstellen_2013-03-26_neu.pdf	Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen an den Bund, die Länder sowie an Kita und Schulen und ihre Träger
2014	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hg.): Vegetarische Lieblingsgerichte: Von Kitas für Kitas		Bro-schüre, Rezept-sammlung (99 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/rezeptsammlung-kita-11817	2014 startete die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen einen vegetarischen Rezept-Wettbewerb für Kitas. Daraus entstand ein Rezeptbuch, bei dem die eingereichten Lieblingsrezepte optimiert und für 10 Portionen berechnet wurden.
05/2013	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz (Hg.): Nachhaltige Ernährung, öfter vegetarisch essen: Anregungen für die Kitaverpflegung		Bro-schüre, Rezept-sammlung (40 S.)	https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/(Web_P_FZ_E_Materialien)/6ADEAB08510ADD4EC1257AC40054FDDD/\$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Kita_Gesamt_Vers0513.pdf	Informationen zu vegetarischer Kitaverpflegung







 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2012	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (Hg.): Essen und Trinken in der guten gesunden Kita - Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung		Bro-schüre, Leitfaden (70 S.)	https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/user_upload/Leitfaden_Essen_und_Trinken_in_der_guten_gesunden_Kita.pdf	Basiert auf dem „DGE-Qualitätsstandard“ und bietet praxisnahe Tipps und Ressourcen, um die Verpflegungsqualität in Kitas zu steigern und das Thema Ernährung im Bildungskontext effektiv zu integrieren.
k. A.	Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. (Hg.), Verbraucherzentrale Thüringen e.V. (Hg.): Die Toolbox für mehr Qualität in der Kita- & Schulverpflegung		Website	https://www.toolbox-verpflegung.de	Bietet zahlreiche Anleitungen und Instrumente von Verpflegungsausschuss-Gründungen bis zu Speisenplan-Checks, um die Qualität der Kita- und Schulverpflegung für eine gesunde Entwicklung von Kindern und Jugendlichen zu steigern






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








Setting Schule

Tab. 5: Setting Schule








Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
11/2023	LErn (Hg.): Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Schulmensa		Aktion, Fortbildung	https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite/vernetzen/Fachtag+Schulverpflegung+2023	Online Fachtag, Unterstützung zur Umsetzung eines eigenen Aktionstags zum Tag der Schulverpflegung mit Mitmachmaterialien rund um das Thema
10/2023	KErn (Hg.): Tage der Schulverpflegung		Aktion	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/veranstaltungen/tagderschulverpflegung/index.php	Aktionswoche zu verschiedenen Ernährungs- und Nachhaltigkeitsthemen
09/2023	DGE Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Hg.): Bio kann jeder - nachhaltig Essen in Kita und Schule		Website, Fortbildung	https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/bio-kann-jeder-nachhaltig-essen-in-kita-und-schule	Workshops für Köche, Caterer und Bildungspersonal um den Einsatz von ökologischen, regionalen und saisonalen Produkten zu fördern. <i>Anmerkung: Dauer: 4 h</i>
02/2023	BLE (Hg.), BMEL: Nachhaltig essen in Kita und Schule: Praxisnahe Workshops informieren bundesweit	 	Flyer, Fortbildung (2 S.)	https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/Bildarchiv/Ausser-Haus-Verpflegung/Bio_kann_jeder/Flyer_-_Nachhaltig_essen_in_Kita_und_Schule_-_Workshops_-_Proof_1.pdf	In den Workshops geben Ernährungsprofis und Bio-Experten Tipps zur nachhaltigen Verpflegung, zugeschnitten auf spezifische Zielgruppen oder zur Vernetzung verschiedener Fachbereiche.
2023	DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen		Brochure, Standard (104 S.)	https://www.schuleplusesessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf	Qualitätsstandard, der Gesundheit und Nachhaltigkeit berücksichtigt; prozessorientierter Aufbau





 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








12/2022	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.): Handreichung zur Gestaltung von Fortbildungsangeboten für Küchen und Ausgabekräfte in der Schulverpflegung		Bro-schüre, Leitfaden (38 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Fortbildungen_für_Ausgabe_und_Küchenkräfte.pdf	Die Handreichung bietet Caterern Anregungen und Informationen zur Fortbildungsgestaltung für Küchen- und Ausgabekräfte in Schulumensens.
03/2022	Fachzentrum Ernährung Rheinland Pfalz (Hg.): Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung: Checkliste zur Analyse und Bewertung der Verpflegung		Bro-schüre, Checkliste (17 S.)	https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\$FILE/Checkliste_Caterer.pdf	Nachhaltigkeitscheckliste für Caterer in der Kita- und Schulverpflegung zur Analyse und Bewertung der Verpflegung, die in Kooperation mit allen beteiligten Akteur*innen besprochen und Verantwortlichkeiten für die Umsetzung klar definiert werden sollten.
2022	Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. (Hg.): Gesunde Wahl = leichte Wahl! Ein Nudge-Manual für die Warmverpflegung in der Schule		Bro-schüre, Leitfaden (20 S.)	https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2023/01/NudgeManual.pdf	Das Nudge Manual richtet sich an die Verantwortlichen der Schulverpflegung, besonders an Caterer, die das Essensangebot und die Präsentation maßgeblich steuern.
11/2021	StMELF (Hg.): Bayerische Leitlinien Schulverpflegung: Mit gutem Essen Schule machen - Genussort Mensa		Bro-schüre, Leitfaden (44 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/162616/index.php	Die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung betonen Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit und bieten praktische Orientierung für Verpflegungsverantwortliche in Schulen.
08/2021	Börnert, N, Gerwin P, Friedrich S, Strotmann C: Leitfaden zur Beteiligungserklärung der Zielvereinbarung „Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“		Bro-schüre, Leitfaden (33 S.)	https://www.zugut fuer dietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/daten/Werkzeuge/Handlungsleitfaden_Schulverpflegung_final.pdf	Der Handlungsleitfaden skizziert für Küchenleitungen und Caterer wie Mindestanforderungen der Zielvereinbarung in der Schulverpflegung durch praxisnahe Beispiele umgesetzt werden können.




 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








09/2021	KErn (Hg.), Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern: Praxistipps Kitaverpflegung: Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (28 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/21-10_kern_praxistipps_broschue_kita_rz_online.pdf	Praxistipps zur Speiseplangestaltung, Kommunikation, Rahmenbedingungen und Verpflegungskonzept-Erstellung, die individuell angepasst werden können
05/2021	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.): Lust auf Zukunft, Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (81 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Ideenkatalog_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH__3.Auflage.pdf	Die Handlungsempfehlungen richten sich an die gesamte Schulgemeinschaft und Caterer: Praxistipps, Hintergrundinfos, Glossar; Praxistipps
03/2021	LEL (Hg.): Optimierung der Verpflegung in Kita und Schulen: Erfolgsfaktoren, Good Practice Beispiele, Leitfäden für die Praxis		Bro-schüre, Ergebnisbericht (175 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E224352817/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20IN%20FORM/ergebnisbroschuereinform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf	Unterstützt Akteure der Kita- und Schulverpflegung dabei, einen nachhaltigen, gesundheitsfördernden Lebensraum zu schaffen, indem sie Aspekte wie ausgewogene Ernährung, Bildung, Lebensmittelverschwendung, Vernetzung und strukturelle Verankerung berücksichtigt.





 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








2021	LErn (Hg.): Leitfaden für Caterer zur Optimierung des Verpflegungsangebotes in Kitas und Schulen	 	Bro-schüre, Leitfaden (23 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1208005022/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20IN%20FORM/leitfaden-caterer-ergebnisbroschuere-inform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf	Der Leitfaden hilft Caterern, ihr Angebot für Kitas und Schulen gesünder, nachhaltiger und schmackhafter zu gestalten, indem er Aspekte wie DGE-Zertifizierung, Bio-Zertifizierung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Kommunikationsstrategien behandelt.
07/2020	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.): Schritt für Schritt Anleitung: Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger		Bro-schüre, Leitfaden (36 S.)	https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf	Die Prozessberatung in drei Modellkommunen beinhaltete intensiven Meinungsaustausch, Workshops und Fortbildungen, unterstützt von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz und externen Experten, und mündete in eine Anleitung zur Entwicklung eines Verpflegungskonzepts.
04/2020	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.): Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung: Informationen und Checklisten		Bro-schüre, Checkliste (29 S.)	https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\$FILE/Nachhaltigkeitsbroschuere_incl_Vorwort2021.pdf	Die Handreichung enthält eine Checkliste zur Bewertung der vor Ort bestehenden Verpflegung, die Trägern und Verantwortlichen als Anstoß zur Optimierung dienen soll.






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








2020	Vernetzungsstellen Schulverpflegung Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Bremen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein (Hg.): Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung		Bro-schüre, Leitfaden (24 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Wege_zu_nachhaltiger_Schul-_und_Kitaverpflegung.pdf	Die Handreichung dokumentiert die grenzübergreifenden Aktivitäten der Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Nordbundesländer im zweijährigen BMEL-geförderten Projekt zur nachhaltigen Schul- und Kitaverpflegung, wobei in enger Kooperation übertragbare Maßnahmen erarbeitet und Erfahrungen geteilt wurden.
2020	DGE Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Hg.): Schulverpflegung nachhaltiger gestalten: Tipps für den Veränderungsprozess		Bro-schüre, Leitfaden (13 S.)	https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2021/10/Schulverpflegung_nachhaltiger_gestalteten_Web.pdf	Beantwortet die Fragen: Wie fangen wir den Veränderungsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit an? Welche methodischen Hilfen gibt es dafür?
05/2019	LErn (Hg.): Erfahrungskatalog: Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte für die Kita- und Schulverpflegung		Bro-schüre, Rezept-sammlung (80 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kitaa-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Erfahrungskatalog%20vegetarische%20Gerichte.pdf	Der Kriterienkatalog "Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte" ist das Resultat von Werkstattgesprächen, die den Bedarf an Informationen und Rezepten für fleischlose Optionen in der Kita- und Schulverpflegung unterstrichen wie es auch im DGE-Qualitätsstandard betont wird.






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--








03/2019	LEL (Hg.): Handreichung Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche		Flyer, Handlungsempfehlung (3 S.)	https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1543408352/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Handreichung%20Ueberproduktion.pdf	Die Handreichung erklärt den Umgang mit Überproduktion in Mischküchen, inklusive Lagerung und erneuter Verwendung von überschüssigen Speisen.
2019	KEEKS: Rezeptsammlung für eine klimafreundliche Schulverpflegung		Website	https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte	Die Website präsentiert im Rahmen des "Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen" (KEEKS) eine Vielzahl von Ideen für eine klimafreundliche und nachhaltige Schulverpflegung und kindgerechte Rezepte.
11/2018	VZ Nordrhein-Westfalen (Hg.): Klimagesunde Schulverpflegung; Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen		Broschüre, Leitfaden (40 S.)	https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf	Der Handlungsleitfaden bietet Schulen Empfehlungen für klima- und gesundheitsbewusste Verpflegung, basierend auf Erfahrungen mit NRW-Schulen und Ernährungsstandards,
03/2018	KErn (Hg.): Nudging – leicht gemacht Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa		Broschüre, Handlungsempfehlung (20 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf	Die Broschüre zeigt anhand von Beispielen, welche Nudges in der Schulverpflegung die Auswahl von Speisen und Getränken positiv beeinflussen können.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

2018	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hg.): Abfallarme Schulverpflegung - Ratgeber für Verpflegungsanbieter, Schulen und Träger		Bro-schüre, Leitfaden (27 S.)	https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2019-01/Abfallarme_Schulverpflegung_Ratgeber_VZ-NRW_2018.pdf	Der Ratgeber transformiert die REFORAS Forschungsergebnisse in praktische Empfehlungen für die Schulverpflegung und berücksichtigt dabei die Bedürfnisse von Küchenpersonal, Lehrkräften, Schulleitungen etc.
2016	BÖLN, BLE (Hg.): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen		Bro-schüre, Leitfaden (23 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/bio-verpflegung_in_kindertagessttten_und_schulen.pdf	Der Leitfaden unterstützt Schulen und Kitas durch Workshops, um mehr Bio und Nachhaltigkeit in ihre Verpflegungsangebote zu integrieren und Ernährungsbildung zu fördern.
2015	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.): Regionale Produkte in der Schulverpflegung: Leitfaden für Schulen		Bro-schüre, Leitfaden (15 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Leitfaden_regionale_Produkte_Schulverpflegung.pdf	Der Leitfaden ist Teil des Modellprojekts „Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ und bietet Schulen eine Hilfestellung bei der Einführung regionaler Produkte.
03/2014	Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung (Hg.): Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung der Bundesländer		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (9 S.)	https://dgesch-ni.de/wp-content/uploads/2019/01/vesch_handlungsempfehlungen_vernetzungsstellen_2013-03-26_neu.pdf	Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen an den Bund, die Länder sowie an Kita und Schulen und ihre Träger
2014	DGE (Hg.): DGE-Praxiswissen Vollwertige Schulverpflegung Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme		Bro-schüre, Leitfaden (32 S.)	https://www.dgesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Informationsbroschueren_-_DGE_Praxiswissen/Vollwertige_Schulverpflegung_web.pdf	Hilfestellung bei der Wahl zwischen Eigen- und Fremdbewirtschaftung sowie der Auswahl des Verpflegungssystems






 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








01/2013	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.): Nachhaltige Ernährung, öfter vegetarisch essen: Anregungen für die Schulverpflegung		Bro-schüre, Rezept-samm-lung (24 S.)	https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/F81ECF855FB2A458C1257DE900372A77/\$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Verbraucher.pdf	Informationen zu vegetarischer Schulverpflegung
k. A.	VZ Nordrhein-Westfalen (Hg.): Nix kommt weg: Aktionen und Bildungsmaßnahmen für Schulen zur Lebensmittelverschwendung		Bro-schüre, Leit-faden (13 S.)	https://refowas.de/images/Modul-Nix-kommt-weg_Aktionen-und-Bildungsmanahmen.pdf	Das Modul „Nix kommt weg“ ermöglicht Schülern, das Wegwerfen von essbaren Lebensmitteln in Schulen zu erforschen. Es integriert das Thema Lebensmittelverschwendung in den Unterricht und die Nachmittagsbetreuung.
k. A.	Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. (Hg.), Verbraucherzentrale Thüringen e.V. (Hg.): Die Toolbox für mehr Qualität in der Kita- & Schulverpflegung		Website	https://www.toolbox-verpflegung.de	Bietet zahlreiche Anleitungen und Instrumente von Verpflegungsausschuss-Gründungen bis zu Speisenplan-Checks, um die Qualität der Kita- und Schulverpflegung für eine gesunde Entwicklung von Kindern und Jugendlichen zu steigern
k. A.	DGE Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hg.): Verschwenden Beenden – Tellerresten auf der Spur! Anleitung zur Tellerrestemessung		Flyer, Leit-faden (4 S.)	https://dgesch-ni.de/wp-content/uploads/2023/07/1_Verschwenden-Beenden_Anleitung-Tellerreste-Messung.pdf	Tellerreste-Messaktion, nach Online-Anmeldung Erhalt der benötigten Materialien
k. A.	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.): Leitfaden zur Aktion Tellerreste Messaktion		Flyer, Leit-faden (4 S.)	https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/dاتا/Arbeitsfelder/Gesund_aufwaschen/Schule/VSSV/Tellerreste-Messaktion/VSSV_Leitfaden_zur_Durchfuehrung_der_Tellerreste-Messaktion.pdf	Materialien und eine Waage für die Messaktion der Tellerreste können bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg bestellt werden.


 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








Setting Betrieb, Behörde, Hochschule

Tab. 6: Setting Betrieb, Behörde, Hochschule

Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
2023	DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen		Bro-schüre, Standard (104 S.)	https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf	Qualitätsstandard, der Gesundheit und Nachhaltigkeit berücksichtigt; prozessorientierter Aufbau
2020	DGE (Hg.): Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleiter	 	Bro-schüre, Leitfaden (20 S.)	https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/LeitfadenNachhaltigkeit.pdf	Umsetzung DGE-Qualitätsstandards, Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln, Reduzierung Lebensmittelverschwendung
11/2021	KErn: Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie, Nährwert mit Mehrwert – Genussvoll essen am Arbeitsplatz		Bro-schüre, Leitfaden (44 S.)	https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/060713/	Die fünf Orientierungshilfen bieten vielfältige Anregungen zu Nachhaltigkeit und unterstützen alle Beteiligten in der Betriebsgastronomie, von der Küche bis zum Betriebsrat.
03/2018	KErn (Hg.): Nudging – leicht gemacht Praktische Handlungsempfehlungen für die Hochschulgastronomie		Bro-schüre, Handlungsempfehlung (22 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_hochschulmensa_2018.pdf	Die Broschüre präsentiert Beispiele für Nudges in der Hochschulgastronomie, die die Auswahl von Speisen und Getränken effektiv beeinflussen.




 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








seit 2016	Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (Hg.), Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landschaft und Verbraucherschutz: Betriebliche Esskultur bewusst essen und trinken		Website, Aktion	https://www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de/wettbewerb/	Wettbewerb der "Leuchtturmprojekte" in Niedersachsen, die vorbildliche Verpflegungsangebote mit ernährungs- physiologischem Gleichgewicht, Nachhaltigkeit und Regionalität bieten, ausgezeichnet. <i>Anmerkung:</i> alle zwei Jahre stattfindender Wettbewerb
-----------	---	---	-----------------	---	--

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Setting Klinik



Tab. 7: Setting Klinik








Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
2023	DGE (Hg.): DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken		Bro-schüre, Standard (100 S.)	https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Kliniken.pdf	Qualitätsstandard, der Gesundheit und Nachhaltigkeit berücksichtigt; prozessorientierter Aufbau
01/2020	BKK ProVita (Hg): Pflanzlich.Nachhaltig.Gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen		Bro-schüre, Leitfaden (82 S.)	https://bkk-provita.de/wp-content/uploads/2020/10/2020_Wegweiser_pflanzenbasierte_Ernaehrung_KH_GE.pdf	Der Leitfaden zur Einführung einer gesunden, pflanzenbasierten Ernährung für Personal und Patient*innen; praktische Tipps, Rezepte und eine Anleitung zur Etablierung bzw. Optimierung eines pflanzenbasierten Speisengangebotes
03/2023	Hünninghaus K, Oppenrieder N: Transformation ist notwendig, in Deutsches Ärzteblatt 2023; 120 (11): A-488 / B-420		Zeitschriftenartikel, Handlungsempfehlung (3 S.)	https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjVgPLYtMeEAxVGwAIHHUZJA0QQFnoECBoQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.aerzteblatt.de%2Farchiv%2F230342%2Fernaehrung-im-Krankenhaus-Transformation-ist-notwendig&usq=AOvVaw2jTRzXvsp0DG7mSPTRbD4z&opi=89978449	Handlungsempfehlung für Ärztinnen und Ärzte als Anstoß zur Transformation der Ernährung in Krankenhäusern hin zu gesünderen und klimafreundlichen Gerichten.

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Setting Senioreneinrichtung / „Essen auf Rädern“








Tab. 8: Setting Senioreneinrichtung / „Essen auf Rädern“

Jahr	Herausgeber/Autor: Titel	Schwerpunkt	Art	Link	Inhalt
01/2023	BMEL, KErn (Hg.), Landeszentrum für Ernährung BW: Handlungsleitfaden zur Einführung, Ausweitung und Optimierung eines offenen Mittagstischs oder Essen auf Rädern: Gute Mittagstische für Seniorinnen und Senioren im Quartier – gemeinsam essen, so nah!		Bro-schüre, Leitfaden (48 S.)	https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/kern_gemeinsamessen_20230207_v4.pdf	Der Leitfaden bietet nützliche Informationen und Praxiserfahrungen für etablierte und zukünftige Anbieter von Seniorenverpflegung, einschließlich Mittagstisch und Essen auf Rädern, sowie alle involvierten Akteure, um die Vorteile solcher Angebote für Einrichtungen und ältere Menschen zu erkennen.
2023	DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit Essen auf Rädern und in Senioreneinrichtungen		Bro-schüre, Standard (124 S.)	https://www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Essen_auf_Raedern_Senioreneinrichtungen_aktualisiert.pdf	Qualitätsstandard, der Gesundheit und Nachhaltigkeit berücksichtigt; prozessorientierter Aufbau








 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Quellenverzeichnis








- AELF/Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg-Schwandorf (Hg.) (2023): Veranstaltungen Gemeinschaftsverpflegung, Regensburg. Online verfügbar unter: <https://www.aelf-rs.bayern.de/ernaehrung/gv/272739/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg (Hg.) (2015): Kita isst BioRegio – so geht's - Einführung einer Verpflegung mit bio-regionalen Lebensmitteln, Ebersberg. Online verfügbar unter: https://www.aelf-fu.bayern.de/mam/cms10/aelf-eb/ernaehrung/dateien/leitfaden_bioregio_in_der_kita_.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg-Schwandorf (Hg.) (2022): Selbst kochen in der Kita – so geht's, Regensburg. Online verfügbar unter: https://www.aelf-kf.bayern.de/mam/cms10/zentral/ernaehrung/dateien/leitfaden_frischkueche_kita_2_auf_l_2023_barrierearm.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Arens-Azevêdo U, Greiner M, Hagspihl S, Klingshirn A (Korrespondenzautorin): Der Morphologische Kasten. Morphologischer Kasten zur Charakterisierung von Verpflegungskonzepten und Convenience-Produkten, in DGE Wissen 1.2023: 12-14, Bonn. Online verfügbar unter: <https://dgewissen.uzv.de/de/profiles/4fd4d79f1265/editions/dad64b57b56b67706aff/pages/page/7>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR (Hg.) (2011): Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung in Schulen- Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, Münster. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/mit_einfachen_Schritten_zur_Bio_Zertifizierung.pdf (Abrufdatum 22.02.2024)
- Beschaffungsamt des BMI - Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (Hg.) (2023): Das zentrale Portal für nachhaltige Beschaffung öffentlicher Auftraggeber, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Home/home_node.html. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BfEÖ/Beratungsbüro für Ernährungs-Ökologie (Hg.) (2023): Nachhaltigkeit in der Ernährung, München-Riem. Online verfügbar unter: <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/LERNEINHEITEN.101.0.html>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BKK ProVita (Hg) (2020): Pflanzlich.Nachhaltig.Gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen, München. Online verfügbar unter: https://bkk-provita.de/wp-content/uploads/2020/10/2020_Wegweiser_pflanzenbasierte_Ernaehrung_KH_GE.pdf. (Abrufdatum 23.02.2024)
- BLE/Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hg.) (2024): Der Saisonkalender, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.bzfe.de/fileadmin//resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BLE/Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BÖLN/Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (Hg.) (2020): Bio Bitte: Mehr Bio in öffentlichen Küchen, Initiative für Bioverpflegung, Bonn. Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/biobitte-flyer.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

- BLE/Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hg.) (2023): Nachhaltig essen in Kita und Schule: Praxisnahe Workshops informieren bundesweit, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/Bildarchiv/Ausser-Haus-Verpflegung/Bio_kann_jeder/Flyer_-_Nachhaltig_essen_in_Kita_und_Schule_-_Workshops_-_Proof_1.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BLE/Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BÖLN/Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (Hg.) (2016): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/bio-verpflegung_in_kindertagessttten_und_schulen.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.) (2019): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.dge.de/fileadmin/dok/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.) (2021): Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, Berlin. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/dok/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/zielvereinbarung-reduzierung-lebensmittelabfaelle.pdf>. (Abrufdatum 06.09.2023)
- BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.) (2022): Informationsmaterial der Kompetenzstelle AHV, Berlin. Online verfügbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/kompetenzstelle-ausser-haus-verpflegung/informationsmaterial>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hg.) (2023): Aktionswoche 2023 Deutschland rettet Lebensmittel, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/Aktionswoche/Aktionswoche_2023/Materialien_Aktionswoche_20233/ZgfdT_Aktionswoche2023_Aktionsleitfaden_barrierefrei.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Bohl A, Grabolle A, Kallsen-Mackenzie S (2017): Gemeinschaftsverpflegung Vegan Potenziale und Herausforderungen, in Ernährung im Fokus 07-08 2017: 210-215, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/eif/eif_170708_gemeinschaftsverpflegung_vegan.pdf. (Abrufdatum 23.02.2024)
- Börnert N, Friedrich S, Gerwin P, Strotmann C (2021): Leitfaden zur Beteiligungserklärung der Zielvereinbarung „Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“. Online verfügbar unter: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/daten/Werkzeuge/Handlungsleitfaden_Schulverpflegung_final.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Bundesverband der Regionalbewegung e. V. (Hg.) (2013): Die Regio App, Feuchtwangen. Online verfügbar unter: <https://www.regioapp.org/regionales-findern>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Deszczka J (2023): Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung, Bachelorarbeit im Studiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, Hamburg

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

- Deszczka J, Pfannes U (2024): Digitale kostenfreien Materialien zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung - eine systematische Analyse und Darstellung, Abstract und Poster auf dem 61. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Kassel 3/2024
- DEHOGA Baden-Württemberg Servicegesellschaft mbH (Hg.) (o.J.): Schmeck den Süden, Genuss außer Haus, Stuttgart. Online verfügbar unter: https://www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/schmeck_den_sueden_genuss_ausser_haus_image_broschuere.html. (Abrufdatum 22.02.2024)
- DEHOGA/Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (Hg.) (2016): Nachhaltiges Wirtschaften in Hotellerie und Gastronomie - Tipps und Handlungsempfehlungen, Berlin. Online verfügbar unter: <https://www.dehoga-bundesverband.de/energie-nachhaltigkeit/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Hg.) (2020): Schulverpflegung nachhaltiger gestalten, Schwerin. Online verfügbar unter: https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2021/10/Schulverpflegung_nachhaltiger_gestalten_Web.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024).
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Schleswig-Holstein (Hg.) (2023): Erfahrungsbericht Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung, Kiel. Online verfügbar unter: <https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung.html>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Essen_auf_Raedern_Senioreneinrichtungen_aktualisiert.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024).
- DGE Niedersachsen/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Niedersachsen (Hg.) (2023): Podcast "Zu Tisch, bitte!", Hannover. Online verfügbar unter: <https://www.dge-niedersachsen.de/podcast-zu-tisch-bitte/>. (Abrufdatum 22.02.2024).
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hg.) (o.J.): Verschwenden Beenden – Tellerresten auf der Spur! Anleitung zur Tellerrestemessung, Braunschweig. Online verfügbar unter: https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2023/07/1_Verschwenden-Beenden_Anleitung-Tellerreste-Messung.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (Hg.) (o.J.): Garmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung, Braunschweig. Online verfügbar unter: https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2021/04/DGE_Garmethoden-GV.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen (Hg.) (2023): Das Praxiskochbuch - Mit Lecker-Garantie, Bonn/Jena. Online verfügbar unter: https://vnskt.de/fileadmin/user_upload/Das_Praxiskochbuch_-_Mit_Lecker-Garantie_2023.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2018): Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie in der Gemeinschaftsverpflegung - Umsetzung der wissenschaftlichen Empfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung, Bonn. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/Bilder/gemeinschaftsverpflegung/publikationen/Hintergrund-vegetarische-Menuelinie.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2020): Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister, Bonn. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/dok/dge/projekte/LeitfadenNachhaltigkeit.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): Podcast - Wie wollen wir essen?, Bonn. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/presse/meldungen/2023/wie-wollen-wir-essen-mit-der-natur-im-einklang/>. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2014): DGE- Praxiswissen Vollwertige Schulverpflegung - Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Informationsbroschueren_-_DGE_Praxiswissen/Vollwertige_Schulverpflegung_web.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (o.J.): Garmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung, Bonn. Online unter: https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/Garmethoden_Gemeinschaftsverpflegung_SE.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)








DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern (Hg.) (2023): Bio kann jeder - nachhaltig Essen in Kita und Schule, Schwerin. Online verfügbar unter: <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/bio-kann-jeder-nachhaltig-essen-in-kita-und-schule>. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)








DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)








DGE/Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hg.) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken, Bonn. Online verfügbar unter: https://www.station-ernaehrung.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Kliniken.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.) (2020): Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – Informationen und Checklisten, Montabaur. Online verfügbar unter: [https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\\$FILE/Nachhaltigkeitsbroschuere_incl_Vorwort2021.pdf](https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/$FILE/Nachhaltigkeitsbroschuere_incl_Vorwort2021.pdf). (Abrufdatum 22.02.2024)
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz (Hg.) (2013): Nachhaltige Ernährung, öfter vegetarisch essen: Anregungen für die Kitaverpflegung, Neustadt. Online verfügbar unter: [https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/\(Web_P_FZE_Materialien\)/6ADEAB08510ADD4EC1257AC40054FDDD/\\$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Kita_Gesamt_Vers0513.pdf](https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/(Web_P_FZE_Materialien)/6ADEAB08510ADD4EC1257AC40054FDDD/$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Kita_Gesamt_Vers0513.pdf). (Abrufdatum 22.02.2024)
- Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz, Koordinierungsstelle am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.) (2013): Nachhaltige Ernährung – öfter vegetarisch essen – Anregungen für die Schulverpflegung, Montabaur. Online verfügbar unter: [https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/\(Web_P_FZE_Materialien\)/FE4724B27A7A1BC5C1257BF100548B9B/\\$FILE/Broschuere_Vegetarisch_SV_P.pdf](https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/(Web_P_FZE_Materialien)/FE4724B27A7A1BC5C1257BF100548B9B/$FILE/Broschuere_Vegetarisch_SV_P.pdf). (Abrufdatum 06.09.2023)
- Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz, Koordinierungsstelle am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.) (2013): Nachhaltige Ernährung – öfter vegetarisch essen – Anregungen für Kindertagesstätten, Montabaur. Online verfügbar unter: [https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/\(Web_P_FZE_Materialien\)/6ADE-AB08510ADD4EC1257AC40054FDDD/\\$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Kita_Gesamt_Vers0513.pdf](https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/(Web_P_FZE_Materialien)/6ADE-AB08510ADD4EC1257AC40054FDDD/$FILE/Broschuere_Vegetarisch_Kita_Gesamt_Vers0513.pdf). (Abrufdatum 06.09.2023)
- Fachhochschule Münster/iSuN Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (Hg.) (2014): Großküchen & Lieferanten Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren - Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung zum Ressourcenschutz, Münster. Online verfügbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/instrumentensuche-downloads/leitfaden-grosskuechen-lebensmittelabfaelle-vermeiden.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- FEZ/Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (Hg.) (2022): Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung: Checkliste zur Analyse und Bewertung der Verpflegung, Montabaur. Online verfügbar unter: [https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/\\$FILE/Checkliste_Caterer.pdf](https://www.fze.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/5bde9a0487e22a8ec125880e003e625d/dfc26ca4825c3574c12588d300338cda/$FILE/Checkliste_Caterer.pdf). (Abrufdatum 22.02.2024)
- Göbel C, Scheiper ML, Teitscheid P et al. (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie - Status-quo-Analyse – Struktur und wirtschaftliche Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation/NAHGAST, Münster. Online verfügbar unter: https://www.nahgast.de/wp-content/uploads/2017/09/NAHGAST_APap1_Außer_Haus-Gastronomie.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg.) (2022): Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung- Ein Beschaffungs-Leitfaden für Kommunen und öffentliche Einrichtungen, Wiesbaden. Online verfügbar unter: https://umwelt.hessen.de/sites/umwelt.hessen.de/files/2023-01/nhs_beschaffungsleitfaden_barrierefrei.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








- HOOU (Hamburg Open Online University) (Hrsg.) (2024): Nudging für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit, Hamburg. Online verfügbar unter: https://learn.hoou.de/blocks/course_overview_page/course.php?id=654&lang=en. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Tag der Kitaverpflegung "Tischlein, deck dich", Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/veranstaltungen/tagderkitaverpflegung/242936/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2020): Bayerischer Saisonkalender, Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/shop/flyer/243261/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2020): Übersichtsbroschüre: Ressourcen schonen in der Großküche, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/kern_gv-broschüre_barrierefrei_20-03-04.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2021): Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie, Nährwert mit Mehrwert – Genussvoll essen am Arbeitsplatz, Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/060713/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2021): Praxistipps Kitaverpflegung: Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/arbeitshilfen/dateien/21-10_kern_praxistipps_broschüre_kita_rz_online.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Bayerisches Superfood: Lokale Superhelden wiederentdeckt, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/kompedium-superfood_bf.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Handlungsleitfaden zur Einführung, Ausweitung und Optimierung eines offenen Mittagstischs oder Essen auf Rädern: Gute Mittagstische für Seniorinnen und Senioren im Quartier – gemeinsam essen, so nah, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/kern_gemeinsamessen_20230207_v4.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Regio Verpflegung, Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/327165/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Tage der Schulverpflegung, Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/veranstaltungen/tagderschulverpflegung/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Wettbewerb für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: gut.gekocht.gewinnt, Kulmbach. Online verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/334381/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2018): Nudging – leicht gemacht - Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2018): Nudging – leicht gemacht - Praktische Handlungsempfehlungen für die Hochschulgastronomie, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_hochschulmensa_2018.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024).
- KErn/Kompetenzzentrum für Ernährung (Hg.) (2023): Speiseplancheck; Einkaufsanalyse, Kulmbach. Online verfügbar unter: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/speiseplan-check_bg_2022.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Kettschau I, Mattausch N (Hg.) (2014): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung, Hamburg.
- Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V. (Hg.) (2022): Gesunde Wahl = leichte Wahl! Ein Nudge-Manual für die Warmverpflegung in der Schule, Magdeburg. Online verfügbar unter: <https://www.lvg-Isa.de/wp-content/uploads/2023/01/NudgeManual.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- LErn/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (Hg.) (2019): Erfahrungskatalog: Bunte Vielfalt vegetarischer Gerichte für die Kita- und Schulverpflegung, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: <https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Erfahrungskatalog%20vegetarische%20Gerichte.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- LEL/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (Hg.) (2019): Handreichung Umgang mit Überproduktion in der Kita- und Schulküche, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1543408352/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschueren%20und%20Materialien/Handreichung%20Ueberproduktion.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- LErn/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (Hg.) (2021): Ergebnisbroschüre zur Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E224352817/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20IN%20FORM/ergebnisbroschuere-inform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- LErn/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (Hg.) (2023): Beratungsangebot für die Gemeinschaftsverpflegung, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: <https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/vernetzen/Coaches+fuer+Gemeinschaftsverpflegung>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








- LErn/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (Hg.) (2023): Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Schulmensa, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: <https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite/vernetzen/Fachtag+Schulverpflegung+2023>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- LErn/Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (Hg.) (2021): Leitfaden für Caterer zur Optimierung des Verpflegungsangebotes in Kitas und Schulen, Schwäbisch Gmünd. Online verfügbar unter: https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E1208005022/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobroschüren%20und%20Materialien/Ergebnisbroschuere%20IN%20FORM/leitfaden-caterer-ergebnisbroschuere-inform-optimierung-der-verpflegung-in-kita-und-schule.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Loitz M (Hg.) (2024): Projekt: Essen & Ernähren, Hamburg. Online verfügbar unter: <https://essenundernaehren.de>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (Hg.) (2016): Betriebliche Esskultur bewusst essen und trinken, Hannover. Online verfügbar unter: <https://www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de/wettbewerb/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (Hg.) (o.J.): Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen, Stuttgart. Online verfügbar unter: https://www.biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E-1161821542/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Themen/AHV/RZ_MLR-21-0080_Flyer_Gemeinschaftsverpflegung_6-Seiter_105x210_4c_SCREEN.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Nahgast (Hg.) (2023): Nachhaltigkeitsbewertung mit Nahgast, Nachhaltigkeitsrechner: Wie nachhaltig ist ihr Gericht?. Online verfügbar unter: <https://www.nahgast.de/rechner/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Nahgast (Hg.) (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie, Münster. Online verfügbar unter: https://www.nahgast.de/wp-content/uploads/2017/09/NAHGAST_APap1_Außer_Haus-Gastronomie.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Pfannes U (2019): Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: Möglichkeiten die „Zukunft“ im „Heute“ zu berücksichtigen, in: Behr´s Jahrbuch Gemeinschaftsgastronomie 2019, Hamburg, S. 11 – 20
- RENN – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (Hg.) (o.J.): Der nachhaltige Warenkorb, die richtige Ernährung hilft Klima und Umwelt, Berlin. Online verfügbar unter: <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themenbereiche/essen-und-trinken/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V., Verbraucherzentrale Thüringen e. V. (Hg.) (o.J.): Die Toolbox für mehr Qualität in der Kita- & Schulverpflegung, Dresden/Erfurt. Online verfügbar unter: <https://www.toolbox-verpflegung.de>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








- SMEKUL/Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (Hg.) (2021): Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen, Dresden. Online verfügbar unter: https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Musterleistungsbild_Bio_Regio_Kantine_bf.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik GmbH (Hg.) (2024): Inspiration für pflanzenbasiertes Kochen, Berlin. Online verfügbar unter: <https://kantine-zukunft.de/workshop-pflanzenbasiertes-kochen/>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- StMELF/Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hg.) (2020): Regio-Verpflegung – Die Online-Plattform für bayerische Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, München. Online verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/251174/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- StMELF/Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hg.) (2021): Bayerische Leitlinien Kitaverpflegung: Kita-Tischlein, deck dich! – Mittagsmahlzeit in der Kindertageseinrichtung, München. Online verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/171920/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- StMELF/Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hg.) (2021): Bayerische Leitlinien Schulverpflegung: Mit gutem Essen Schule machen - Genussort Mensa, München. Online verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/162616/index.php>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Thünen-Institut für Marktanalyse (Hg.) (2022): Effiziente Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung. Strategien und Innovationen am Praxisbeispiel Großküchen mit Zulieferern und Verwertern, Braunschweig. Online verfügbar unter: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/AHV_Handlungsempfehlungen_final.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Umweltbundesamt (Hg.) (2016): Leitfaden - Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering, Dessau-Roßlau. Online verfügbar unter: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1968/publikationen/161020_uba_fachbroschure_catering_bf.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Umweltbundesamt (Hg.) (2022): Besser essen in Kantinen und Mensen: Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung, Dessau-Roßlau. Online verfügbar unter: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- United Against Waste e. V. (Hg.) (2023): Abfall Analyse Tool, Plankstadt. Online verfügbar unter: <https://www.united-against-waste.de/14-abfall-analyse-tool-teaser>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- United Against Waste e. V. (Hg.) (2023): Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?, Plankstadt. Online verfügbar unter: <https://www.united-against-waste.de/unternehmen/aktuelles/15-mein-wasserspender-erhaelt-sgs-fresenius-zertifikat>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

- Verbraucherzentrale Berlin e. V. (Hg.) (2021): Welcher Fisch auf den Tisch? Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2022-04/fischratgeber_2022_web.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Hamburg e. V. (Hg.) (o.J.): Aus der Region – für die Region, Hamburg. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Saisonkalender.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (2014): Vegetarische Lieblingsgerichte: Von Kitas für Kitas, Düsseldorf. Online verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/rezeptsammlung-kita-11817>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (2019): Klimagesunde Schulverpflegung - Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen, Düsseldorf. Online verfügbar unter: <https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (2021): Klimafreundliche Rezepte: Einfach, gut und lecker! Empfohlen für die Gemeinschaftsverpflegung, Düsseldorf. Online verfügbar unter: https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2021-03/VZNRW_Klimafreundliche-Rezepte_Kita_Schule.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (o.J.): Speisenabfälle messen und auswerten – der Küchenmonitor hilft dabei, Düsseldorf. Online verfügbar unter: <https://kuechenmonitor.de/pages/index.html>. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (2018): Abfallarme Schulverpflegung - Ratgeber für Verpflegungsanbieter, Schulen und Träger, Düsseldorf. Online verfügbar unter: https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2019-01/Abfallarme_Schulverpflegung_Ratgeber_VZ-NRW_2018.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. (Hg.) (o.J.): Nix kommt weg: Aktionen und Bildungsmaßnahmen für Schulen zur Lebensmittelverschwendung. Düsseldorf. Online verfügbar unter: https://refowas.de/images/Modul-Nix-kommt-weg_Aktionen-und-Bildungsmanahmen.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung/Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (Hg.) (2020): Schritt für Schritt Anleitung - Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger, Montabaur. Online verfügbar unter: [https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\\$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf). (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (Hg.) (2012): Essen und Trinken in der guten gesunden Kita: Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/user_upload/Leitfaden_Essen_und_Trinken_in_der_guten_gesunden_Kita.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--

- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.) (2015): Regionale Produkte in der Schulverpflegung: Leitfaden für Schulen, Hamburg. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Leitfaden_regionale_Produnkte_Schulverpflegung.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.) (2021): Lust auf Zukunft, Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung, Hamburg. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Ideenkatalog_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH__3.A_uflage.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.) (2022): Handreichung zur Gestaltung von Fortbildungsangeboten für Küchen- und Ausgabekräfte in der Schulverpflegung, Hamburg. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Fortbildungen_für_Ausgabe-_und_Küchenkräfte.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg (Hg.) (o.J.): Leitfaden zur Aktion Tellerreste Messaktion, Hamburg. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/VSSV/Tellerreste-Messaktion/VSSV_Leitfaden_zur_Durchführung_der_Tellerreste-Messaktion.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung (Hg.) (2014): Handlungsempfehlungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung der Bundesländer. Online verfügbar unter: https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2019/01/vesch_handlungsempfehlungen-vernetzungsstellen_2013-03-26_neu.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- Vernetzungsstellen Schulverpflegung Bremen, Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern (Hg.) (2020): Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung, Bremen/Kiel/Hamburg/Braunschweig/Schwerin. Online verfügbar unter: https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handreichung_Wege_zu_nachhaltiger_Schul-_und_Kitaverpflegung.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- WBAE (Hrsg.) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung-kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile&v=2 (Abrufdatum 22.2.2024)
- WWF (Hg.) (2019): Weniger ist mehr: Warum es sich rechnet, Lebensmittelabfälle systematisch zu betrachten und zu reduzieren, Berlin. Online verfügbar unter: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sektorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/WWF_Weniger_ist_mehr_WEB.pdf. (Abrufdatum 22.02.2024)
- ZEHN/Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (Hg.) (2023): Unser Rezept für die Zukunft, Niedersachsens Ernährungsstrategie, Oldenburg. Online verfügbar unter: <https://www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de/datenbank>. (Abrufdatum 22.02.2024)

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenherstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	--	---	--








Nachwort

Die Inhalte dieser Broschüre sind im Rahmen einer Bachelorarbeit im Studiengang 'Lehramt Ernährungs- und Haushaltswissenschaften' der Universität Hamburg in Kooperation mit der HAW Hamburg entstanden. Mein Dank geht an die Studierende Frau Jana Deszczka, die das Thema gerne angenommen und mit großem Engagement bearbeitet hat. Sie hat systematisch und umfangreich recherchiert, welche kostenfreien, digitalen Materialien es zum Thema Nachhaltigkeit & Gemeinschaftsverpflegung/Gemeinschaftsgastronomie aktuell gibt. Dabei sind über hundert digitale, kostenfreie Quellen identifiziert worden. Damit ist es gelungen, einen systematischen Überblick zu schaffen, den wir gerne der Fachwelt zukommen lassen wollen.

Zudem werden die Ergebnisse dieser Bachelorarbeit auf dem 61. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), 04.03.-06.03.2024 in Kassel, als Abstract und wissenschaftliches Poster vorgestellt.

Mein Dank geht auch an Frau Victoria Czinczel, Studierende der Ökotrophologie an der HAW Hamburg, die freundlicherweise die redaktionelle Bearbeitung und das erste Layout der Broschüre übernommen und somit ermöglicht hat, dass diese Broschüre „das Licht der Welt“ erblicken kann.

Prof. Dr. Ulrike Pfannes, HAW Hamburg

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--

Impressum

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) (Hrsg.)

Kaiser-Friedrich-Str. 13

53113 Bonn

Tel.: +49 5971 8007398 und Tel.: +49 228 921 25 92

E-Mail: dgh@dghev.de

Internet: www.dghev.de

Autorinnen: Jana Deszczka und Ulrike Pfannes

Redaktionelle Bearbeitung und Layout: Victoria Czinczel

Endredaktion und Layout für Hauswirtschaft und Wissenschaft (ISSN Online 2626-0913): Elmar Schlich (Hrsg.)

Bildnachweis: Titelseite und Schwerpunktsymbole by Pixabay

Hamburg, März 2024








Korrespondenzautorin:

Prof. Dr. Ulrike Pfannes, HAW Hamburg

Kontakt: ulrike.pfannes@haw-hamburg.de

Zitation

Deszczka J & Pfannes U (2024): Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsverpflegung – Ein Überblick über kostenfreie Informationsmaterialien. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft, ISSN Online 2626-0913. <https://haushalt-wissenschaft.de> doi: 10.23782/HUW_06_2024

 Food Waste	 vegetarisch, vegan	 Nudging	 Personal	 Speisenerstellung	 Lebensmittelherkunft: Bio, regional, saisonal	 mehrere Schwerpunkte
--	--	---	--	---	---	--