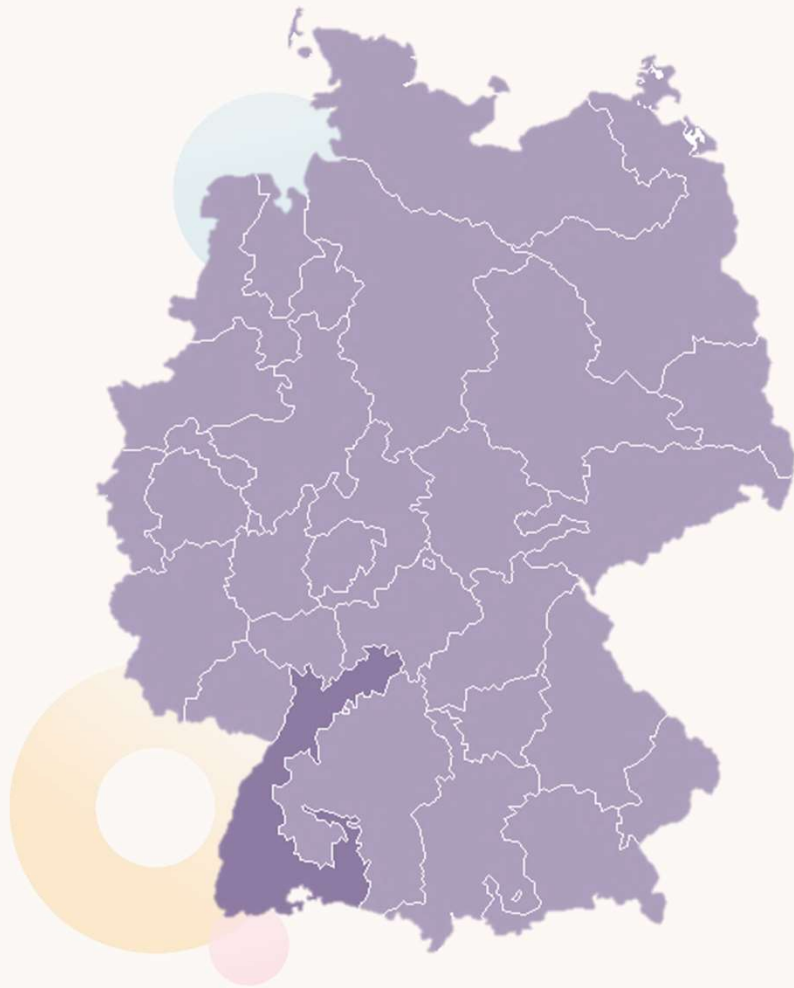


Kurzer Einblick: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in der Erzdiözese Freiburg

Eva Jerger, Referatsleitung Fair Trade-Diözese

1. Zukunftsforum, 06.11.25



1,8 Mio.
Katholikinnen
und Katholiken

1.049
Pfarrgemeinden in
224 Seelsorgeeinheiten

über **13.000**
Erzieherinnen und Erzieher

2.060
Kirchen und
Kapellen

26
Dekanate

29.000
Mitarbeitende

1.016
Kindertages-
einrichtungen

400
Bildungswerke

7
Fachschulen für
Sozialpädagogik/
Sozialwesen

396
Religionslehrerinnen
und Religionslehrer
im Dienst der Erzdiözese

360
Diözesanpriester
im aktiven Dienst

32
Schulen in Trägerschaft
der Schulstiftung mit
insgesamt 12.000
Schülerinnen und
Schülern, sowie 1.000
Lehrerinnen und Lehrern

250
Büchereien

10
Studierenden-
wohnheime

10
Schulen des zweiten
Bildungswegs

104
Sozialstationen

63.605
Kita Plätze

103
Altenheime

300.000
Ehrenamtlich Engagierte

3.817
Pfarrgemeinderätinnen
und Pfarrgemeinderäte

1.817
Stiftungsrätinnen
und Stiftungsräte

Diözesane Ziele

„Als Erzdiözese verstärken wir unser Engagement zur Bewahrung der Schöpfung.“ (Strategisches Ziel 9)

→ Klimaneutralität

→ Fair Trade-Diözese

Warum wir uns als Kirche mit dem, was wir essen, beschäftigen (sollten)...

- Bildungs- und Tagungshäuser, Caritas-Einrichtungen, Jugendarbeit, Gemeindefeste und sonstige Verpflegungsanlässe
- Knapp **6 Millionen Essen pro Jahr** allein in Kindertageseinrichtungen in der Erzdiözese Freiburg
- Kita-Mittagsverpflegung in der Erzdiözese geschätzt zwischen **5.000 und 6.000 Tonnen CO₂ jährlich**
- **Über 10 % des CO₂-Ausstoßes einer Kirchengemeinde** entfallen allein auf Verpflegung in Kindertageseinrichtungen
- Je nach Einrichtung kann **Verpflegung bis zu 50 % der CO₂-Emissionen** ausmachen



Ohne Ernährungswende können wir unsere eigenen Klimaziele nicht erreichen

Quellen: Eigene Berechnungen und [CO₂- Bilanzierung der Verpflegung in Einrichtungen der Gesundheits- und Sozialwirtschaft - NiNo | Nachhaltigkeit in Nonprofit-Organisationen](#) sowie [Pilotprojekt: Klimafreundlich essen in der Kita - Medizinische Fakultät arbeitet mit dem Studierendenwerk zusammen](#) und [Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK | Climatic Change](#)



”

Große Handlungschancen haben die Kirchen durch das Generieren von Nachfrage nach biodiversitäts-freundlich produzierten Lebensmitteln, indem die Küchen in kirchlichen Einrichtungen umgestellt werden

Dt. Bischofskonferenz 2021



Bio-Regio-Studie

Implementierung nachhaltiger Verpflegung in den
Bildungs- und Gästehäusern der Erzdiözese Freiburg

finanziert aus dem Klimaschutz-Fonds der Erzdiözese

Laufzeit 01.05.22 bis 30.04.25



Projektpartner

- Stabsstelle Schöpfung und Umwelt der Erzdiözese Freiburg
- Öko-Institut Freiburg und a'verdis Münster
- 4 Bildungs- und Tagungshäuser in der Erzdiözese: Rastatt, Freiburg, Neckar-Elz, Feldberg-Falkau

Laufzeit: 3 Jahre von 2022 bis 2025

Abschluss des Projekts: 30.04.25



Ziele der Studie

- Unterstützung der Häuser bei der Reduktion negativer Umwelteinwirkungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Berücksichtigung bio-regionaler Wertschöpfungsketten und Kooperation mit Akteur/innen vor Ort
- Erhebung finanzieller und weitere Herausforderungen
- Handlungsempfehlungen und wissenschaftliche Begleitung der Implementierung

Empfehlungen aus der Bio-Regio-Studie

- vorzüglich regionale Beschaffung von Lebensmitteln
- vorrangige Beschaffung von Bio-Lebensmitteln
- Berücksichtigung der Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Reduktion von Lebensmittelabfällen



Mehrkosten durch Bio-Regio-Lebensmittel insg.

- Bei **Erhöhung des Bio-Anteils** entstehen vor allem Mehrkosten für den **Wareneinsatz**, meist nur geringfügig für höheren Personaleinsatz
- Bei der **Umstellung auf regionale Lieferanten** entstehen in erster Linie Mehrkosten durch höheren **Personaleinsatz**
 - In der Zubereitung (geringerer Vorverarbeitungsgrad, Produktqualität/Homogenität, Gebindegrößen)
 - In der Verwaltung (aufwändigere Bestell- und Abrechnungsprozesse, Warenannahme)

→ *Fazit: Bei einer Umstellung auf Bio-Regio entstehen Mehrkosten sowohl bei Personal- als auch beim Wareneinsatz*

Auswahl von Empfehlungen an Leitung

- Festlegen von **verbindlichen Anteilen** für Lebensmittel aus **ökologischer Erzeugung** und regionaler Herkunft *Beschaffungsstandards*
- Einrichtungen den Rücken stärken für mehr **pflanzenbetonte Ernährung**
- Berücksichtigung des **Mehraufwandes** für Küche und Hauswirtschaft durch den verstärkten Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln bei Stellenbeschreibungen und Stellenbesetzungen
- Anpassen des **Lebensmittelbudgets** an die höheren Anteile von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft
- Anpassen der Preise/Pauschalen für die Verpflegung im Rahmen von Veranstaltungen
- Anpassen der **Entgeltgruppen** für Küchen- und Hauswirtschafts-personal an die veränderten Tätigkeitsanforderungen und Personalnot



*Von herausragender Bedeutung sind
gemeinsame Beschaffungsstandards*



Aktueller Stand und Ausblick

Beschaffungsstandards

Verpflegungsleitlinien

- Partizipative Entwicklung der Verpflegungsleitlinien auf Basis der Erkenntnisse aus der Bio-Regio-Studie
- Entwurfsfassung vorliegend – Verabschiedung voraussichtlich noch in diesem Herbst
- Geltungsbereich: Bildungs- und Gastehäuser, Erweiterung möglich
- Selbstverständnis formuliert und
- 10 Kriterien beinhalten Verwendung von Bio- und regionalen Lebensmitteln, Fleisch- und Fischeinsatz, fair gehandelte Lebensmittel, u.a.

...darüber hinaus..

- Themenheft „Besser Essen“ erschienen
- Bio-Zertifizierung weiterer Bildungs- und Gastehäuser
- Veganes Küchencoaching für Küchen der Bildungs- und Gastehäuser
- Podiumsdiskussion „Wie viel Fleisch verträgt die Zukunft und wie wenig toleriert unsere Gesellschaft?“ am 03.12.25
- KODA beschäftigt sich mit Stellenprofilen in der Hauswirtschaft
- Projektentwicklung Kita-Verpflegung



” Dabei wollen wir die Verantwortung übernehmen, diese Anliegen auch auf unseren eigenen landwirtschaftlichen Flächen umzusetzen. Außerdem wollen wir mit einer nachhaltigen Verpflegung in unseren Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung ökologische Wertschöpfungsketten in der Produktion von Nahrungsmitteln in unseren Regionen fördern.

aus der Pressemitteilung der 4 Kirchen in Baden-Württemberg
zum Abschluss des Strategiedialogs Landwirtschaft



**Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit.**