Errichtung eines House of Food / Haus der Ernährung

Erfahrungen aus anderen Städten, mögliches Vorgehen in Nürnberg

hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis 90 / Die Grünen vom 21.09.2020

1. Hintergrund

Nach der Initialzündung durch das „House of Food“ in Kopenhagen Anfang der 2000er Jahre nehmen die Themen Qualifizierung und Professionalisierung in der Gemeinschafts-Gastronomie europa- und deutschlandweit Fahrt auf. Die erste deutsche Stadt, die das House of Food Konzept aufgriff und umsetzte, war Berlin mit der „Kantine Zukunft“ im Jahr 2020. Die Kantine Zukunft Berlin gilt als deutschlandweites Vorzeige- und Pilotprojekt. Im April 2024 folgten nun das „Forum Küche im Wandel“ in Bremen sowie das „Haus der Kost“ in München. In weiteren Städten, wie z.B. Freiburg, sind House of Food Projekte in Vorbereitung.

Mit diesem Bericht soll ein Überblick über die Konzepte und bisherigen Erfahrungen der „Ernährungshäuser“ gegeben und Ansatzpunkte für die mögliche Umsetzung in Nürnberg aufgezeigt werden.

2. Grundidee des Ernährungshauses

In allen „House of Food“ bzw. „Ernährungshaus“ Projekten geht es darum, den Stellenwert der Ernährungsqualität in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung deutlich zu steigern und dies über Beratung, Bildungsarbeit und Qualifizierungsmaßnahmen sicher zu stellen. Zielgruppen sind vorrangig Groß-Küchen und Catering-Unternehmen im Bereich der Betriebsgastronomie, Kita- und Schulverpflegung, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäuser sowie im Veranstaltungs-Catering.

Als Ziele werden handwerkliche und vollwertige Zubereitung, ein möglichst hoher Bio-Regio-Anteil, regionale und saisonale Zutaten sowie ein hohes Kostenbewusstsein verfolgt.

Ernährungshäuser sind feste Einrichtungen an festen Orten. Damit wird signalisiert, dass es um feste Institutionen geht (nicht nur befristete Projekte oder Programme) und sich die Städte für die Sicherung und Gestaltung des lokalen Ernährungssystems langfristig engagieren. Dieser zentrale Ort hat dann Strahlkraft, so die Erfahrung aus Berlin und Kopenhagen, auf die Gesamtstadt und darüber hinaus.

3. Vorgehen und Erfahrungen in Kopenhagen, Berlin, Bremen und München

House of Food Kopenhagen

In der dänischen Hauptstadt Kopenhagen leben aktuell 600.000 Menschen, die in 1.100 öffentlichen Küchen durch 1.700 Küchenmitarbeitende verpflegt werden. Rund 40 Mio. Euro gibt die Kommune im Jahr für Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie aus, deren Beschaffung zentral innerhalb der Verwaltung organisiert ist.

Zeitlicher Abriss / Entstehungsgeschichte

Auslöser für eine Strategie Kopenhagens zur **Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen** war die Bewerbung zur „Öko-Metropole – Unsere Vision für Kopenhagen 2015". In diesem Rahmen entwickelte die Stadt Zielvorgaben für die schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen. Dieser sollte von 60 % im Jahr 2009 auf 90 % im Jahr 2015 ansteigen, was auch gelang.

Die Stadt Kopenhagen gründete im Januar 2007 die **Stiftung** Københavens Madhus, die zu Beginn Teil der Verwaltung im Ressort Technik und Umwelt war. Im Jahr 2013 wurde das Københavens Madhus – als es bereits Küchen in ganz Dänemark beriet – in eine kommerzielle, gemeinnützige Stiftung überführt und somit unabhängig von der Stadt. Gegründet als Institution zur Verbesserung der Speisen in öffentlichen Einrichtungen, hatte sich das Københavens Madhus nach einigen Jahren als Veränderungsmanager für die Gemeinschaftsgastronomie etabliert.

Im Jahr 2016 wurde die Beratung der öffentlichen Küchen von der Stadt Kopenhagen **neu ausgeschrieben** und an einen anderen Dienstleister übertragen. Die Stiftung Københavens Madhus, die sich bis dahin zu 70–80 % über die städtischen Aufträge finanzierte, ging daraufhin im Jahr 2019 insolvent. Den Zuschlag der Stadt Kopenhagen bekam das **Unternehmen Løgismose Meyers**. Dieses berät seitdem die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Im Zentrum des Auftrags des **kommunalen Københavens Madhus** stand die **Beratung von öffentlichen Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie**. Lag der Schwerpunkt zu Beginn im Kitabereich, wurde die Beratung im Verlauf des Projekts auf Schulen und Senior*inneneinrichtungen ausgeweitet. Später kamen auch Freizeiteinrichtungen und Sportstätten wie beispielsweise Schwimmbad-Cafeterien hinzu. Zur Verbesserung des Beratungsprogramms bekam das Projekt zusätzlich Geld von der Stadt Kopenhagen, um dieses auf Basis der gesammelten Erfahrung stetig weiterzuentwickeln.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen beriet das Københavens Madhus auch Verwaltungsangestellte zum Thema **Beschaffung und Ausschreibung** der verschiedenen Pachtverhältnisse. Außerdem unterstützte es diese aktiv bei Verhandlungen für neue **Pachtverträge**. Zudem führte das Madhus Gespräche mit unterschiedlichen politischen Ressorts zum Thema nachhaltige Ernährung und trug damit maßgeblich zur Entwicklung der **kommunalen Ernährungspolitik** von Kopenhagen bei. Am Ende des Projekts wurde neben der Gemeinschaftsgastronomie auch die **Individualgastronomie** mit Fokus auf eine klimafreundliche Ernährung beraten. Das Københavens Madhus beriet seit dem Jahr 2015 auch Küchen über Kopenhagen hinaus. Im Zeitraum von 2007 bis 2017 durchliefen 1.328 Küchen in ganz Dänemark (davon 825 in Kopenhagen) das Beratungsprogramm.

Seit 2016 führt das **Unternehmen Løgismose Meyers** die Beratung der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen durch. Die Küchen werden dabei begleitet werden, um folgende Ziele der Ernährungsstrategie der Stadt Kopenhagen zu erreichen:

- Das Essen muss die richtige Ernährung liefern und die Gesundheit stärken.
- Geschmack, Qualität und Freude am Essen müssen im Vordergrund stehen.
- Die Mahlzeiten müssen nachhaltig und klimafreundlich sein.
- Wir müssen soziale Gemeinschaften, Esskultur und Ernährungserziehung stärken.
- Kopenhagen muss eine gesunde, grüne und vitale Lebensmittelstadt sein.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Verortet war das **Københavens Madhus** im Meatpacking District im Zentrum der Stadt Kopenhagen. Dort bespielte es ein gesamtes Gebäude, in dem sich über mehrere Etagen hinweg eine große Schulungsküche, Büro- und Meetingräume für die Mitarbeiter*innen des Madhus sowie ein großer Veranstaltungsraum befanden Zudem gab es im Außenbereich eine vollausgestattete Küche für Veranstaltungen und Kochschulungen. In einem Nachbargebäude befand sich außerdem eine kindgerechte Küche, in der Kochkurse mit Schulkindern im Rahmen des „EAT-Programms“* durchgeführt wurden. Die Ausstattung der Schulungsküche des Københavens Madhus entsprach einer professionellen Gastroküche, die auch teilweise Geräte für Großküchen enthielt, wie beispielsweise eine Spülstraße. Zudem gab es mehrere Herdstationen, Maschinen zur Teigverarbeitung, Kombidämpfer und gekühlte sowie ungekühlte Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen.

Das Team des Københavens Madhus setzte sich aus Köch*innen, Diätassistent*innen und Ökotropholog*innen zusammen, die als sogenannte „Conversion Agents“ die Veränderung der Küchen begleiteten. Zu Hochzeiten des Projekts arbeiteten 24 „Conversion Agents“ für das Madhus. Zudem gab es ein Büroteam, das für die Administration des Projekts, Veranstaltungen sowie die Netzwerkarbeit zuständig war.

Für das erste Betriebsjahr des Københavens Madhus (2007) wurde mit folgenden Kostenpunkten gerechnet:

Gelder für Aktivitäten/Aktionen	403.000 €
Gehaltskosten	298.300 €
Gebäudemiete	94.700 €
Overhead	40.300 €
Reisekosten/Fahrtkosten	10.000 €
Betriebskosten insgesamt	847.000 €

Das Københavens Madhus war zu Beginn Teil der Stadtverwaltung und wurde im späteren Verlauf unabhängig von der Stadt. Durch einen Leistungsvertrag zwischen der Stadt Kopenhagen und der Fonden Københavns Madhus, der die Aufgaben des Ernährungshaus festlegte, wurde das Projekt über kommunale Gelder finanziert. Die Fördersumme betrug in den zehn Jahren Vertragslaufzeit ca. 7,1 Mio. Euro.

Das Team des **Meyers Madhus** besteht aus 20 Personen, wovon zehn als „Conversion Agents“ mit den Küchen zusammenarbeiten. Weitere zehn Personen arbeiten als Büroteam im Bereich Projektmanagement. Die „Conversion Agents“ sind ausgebildete Köch*innen oder Ökotropholog*innen, die von Meyers Vorstudie 14 im Bereich Changemanagement fortgebildet werden. Nach der Insolvenz des Københavens Madhus konnte Meyers Madhus einige Mitarbeiter*innen übernehmen.

Zwischen dem seit 2016 beauftragten Meyers Madhus und der Stadt Kopenhagen besteht ein Dienstleistungsvertrag zur „Weiterentwicklung und Implementierung des Food and Meal Models“. Auf der Basis dieses Dienstleistungsvertrags berät Meyers mit seinem Beratungsprogramm „gastronomic consulting“ Küchen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen. Der Dienstleistungsvertrag finanziert primär die Beratung der Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie und nicht mehr die Weiterentwicklung des Beratungsprogramms. Zudem begleitet Meyers die Einführung von institutionellen Ernährungsstrategien primär im Bildungsbereich durch Workshops für Pädagoginnen und Pädagogen.

In der Ausschreibung für die Weiterentwicklung der Lebensmittelqualität in den Einrichtungen der Stadt Kopenhagen für den Zeitraum 2020–2024 wurde ein maximales Auftragsvolumen von ca. 5 Mio. Euro ausgeschrieben. Diese Summe wurde in folgende Kostenpunkte aufgeteilt:

Implementierung des Lebensmittelqualitätsmodells	2,7 Mio. €
Durchführung von Unterricht und Kursen	873.000 €
Sonstige Aufgaben	604.000 €
Qualitätsverbesserung und Klimawandel im Lebensmittel- und Mahlzeitenbereich	336.000 €
Strategien zur Umsetzung	269.000 €
Verankerung	201.000 €

Das MeyersMadhus befindet sich im Zentrum von Kopenhagen. Die Küchenausstattung der vier Schulungsküchen entspricht der einer professionellen Haushaltsküche ohne gastronomie- oder großküchentypischen Geräten. Zudem befinden sich in dem Gebäude verschiedene Besprechungs- und Büroräume für das Beratungsteam sowie Veranstaltungsflächen.

Durch die jahrelange Beratung des Kopenhagen Madhus und des MeyersMadhus beträgt der Bio-Anteil in der Kopenhagener Gemeinschaftsgastronomie mittlerweile knapp 90 %. Die Beratung durch Meyers Madhus, als Teil der Kopenhagener Ernährungsstrategie, hat neben einem höheren Bio-Anteil auch die Zielsetzung, den CO2 -Fußabdruck der Lebensmitteleinkäufe um 25 % bis 2025 zu reduzieren.

Kantine Zukunft Berlin

Berlin knüpfte mit seinem Konzept an den Erfahrungen in Kopenhagen an und entwickelte ein auf Berlin angepasstes Vorgehen. Im Mittelpunkt der Kantine Zukunft steht ein **Beratungs- und Schulungsprogramm**, das **Küchenteams** praxisorientiert darin unterstützt, Küchen-Prozesse und Kompetenzen an geänderte Ziele anzupassen. Ziel der *Kantine Zukunft* ist es Kantinen als Orte zu gestalten, an denen gesunde, nachhaltige und schmackhafte Mahlzeiten angeboten werden. Stand April 2024 nehmen 112 Küchen am Programm teil oder haben es bereits erfolgreich abgeschlossen. Im Durchschnitt konnten die Küchen nach Abschluss eine Steigerung des Bio-Anteils auf insgesamt 61% erreichen. Die teilnehmenden Betriebskantinen steigerten ihren Bio-Anteil durch die Kantinen-Werkstatt von durchschnittlich 4% auf 37%. In Kita-Küchen ließ sich durch die Projektteilnahme eine durchschnittliche Steigerung von 12% auf 73% Bio-Anteil erzielen.

Die Gemeinschaftsgastronomie in der 3,6-Mio.-Einwohner*innen-Metropole Berlin ist vielfältig, wobei die Bewirtschaftung der Kantinen zu einem großen Teil fremdvergeben ist und diese somit privatwirtschaftlich betrieben werden. Dies trifft besonders auf die Kita- und Schulverpflegung zu. Dennoch gibt es in allen Bereichen – Kita und Schule, JVA, Behörde, Krankenhaus und Pflege – auch einzelne Küchen in öffentlicher Hand.

Durch die **Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“** wird in Berlin bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein Mindestanteil von 15 % für Bio-Produkte vorgeschrieben. Dies bezieht sich jedoch nicht auf die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen. Im Bereich der Schulverpflegung wird seit dem 01.08.2021 ein Bio-Anteil von 50 % über die Ausschreibungskriterien vorgegeben.

Zeitlicher Abriss / Entstehungsgeschichte

Im April 2018 startete unter der Federführung der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung (SenJustVA) ein partizipativer Prozess zur **Ausarbeitung einer Ernährungsstrategie**. Eine besondere Priorität wurde dabei dem Themenschwerpunkt Gemeinschaftsgastronomie zugeschrieben. Anfang 2019 schrieb darauf die Senatsverwaltung eine Projektförderung für ein Berliner „House of Food" (Arbeitstitel) nach Kopenhagener Vorbild aus, dessen Zuschlag die Fa. Speiseräume, gemeinsam mit dem Projektpartner Food Kompanions, bekam.

Im Herbst 2019 startete das Projekt mit der Zielsetzung, den Bio-Anteil in den Berliner Kantinen auf 60 % zu steigern. Zu Beginn des Projekts stand eine Konzeptphase mit mehreren Workshops in Kopenhagen, einem Co-Creation-Workshop mit Berliner Kantinenakteuren sowie einem Modellprojekt, an dem fünf Berliner Kantinen teilnahmen.

Im Sommer 2020 konnten die **Räumlichkeiten der Kantine Zukunft in der Markthalle Neun** bezogen werden, deren Herzstück die Trainingsküche mit angrenzendem Seminarraum bildet. Damit startete das Projekt in den Regelbetrieb und begleitet seitdem verschiedene Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel. Kunden der Kantine Zukunft Berlin sind Betreiber, Köche und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Thema Ernährung hat 2021 den Zuständigkeitsbereich innerhalb der Berliner Verwaltung gewechselt, von Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung zur Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Das zentrale Element der Kantine Zukunft ist das Beratungsprogramm, die sogenannte „**KantinenWerkstatt"**, in dessen Rahmen die Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel begleitet werden. Zudem gibt es ein **Weiterbildungsprogramm** mit (Koch-)Seminaren und Exkursionen, das für alle Mitarbeitenden aus der Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von der „Kantinen-Werkstatt", offen zugänglich ist. Ein weiterer wichtiger Aufgabenbereich liegt bei der **Vernetzung** von Akteur*innen der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Rahmen finden Netzwerkveranstaltungen in Form von Vorträgen sowie Podiumsdiskussionen statt, die unterschiedliche Akteur*innen aus Praxis und Wissenschaft im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zusammenbringen. Der **„Kantinen-Treff"** bietet den Praktiker*innen aus den Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie viermal im Jahr die Möglichkeit, sich zu unterschiedlichen Themen auszutauschen. Die Kantine Zukunft wird außerdem durch einen **Beirat** unterstützt, der als Expert*innengremium21 das Projekt bei konzeptionellen Fragen sowie alltäglichen Problemstellungen berät. Darüber hinaus sorgt die Kantine Zukunft durch Kampagnen und Veröffentlichungen für die Sichtbarkeit von Berliner Kantinenakteur*innen.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Im **Team der Kantine Zukunft** arbeiten aktuell 16 Personen. Dazu gehören sechs Trainer*innen, die als gelernte Köche unterschiedliche Berufserfahrung unter anderem in der Sternegastronomie, im Catering sowie der Gemeinschaftsgastronomie mit ins Team bringen. Das Büroteam setzt sich aus einem Projektmanager, vier wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und sowie zwei Mitarbeiterinnen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerk und Design zusammen. Zudem wird das Projektteam durch eine freie Mitarbeiterin im Bereich Kommunikation und eine Praktikantin unterstützt. Das Team wird geleitet durch einen Projektleiter und zwei stellvertretende Projektleiter*innen.

Die Kantine Zukunft ist zentral in Berlins in der **Markthalle Neun** verortet – einem Berliner Umschlagplatz für nachhaltig und handwerklich produzierte Lebensmittel. Es wurden Räume mit einer Fläche von ca. 100 qm angemietet; darin wurde eine Schulungsküche für 15 Personen, ein Seminarrum für 20 Personen sowie Büroräume eingerichtet. Bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten waren eine zentrale Lage und eine gute Erreichbarkeit mit dem öffentlichen Personennahverkehr, Platz für Büroräume sowie eine Trainingsküche mit Seminarraum mit guter Lernatmosphäre wichtige Kriterien. Zudem war es wichtig, dass die Räume exklusiv für die Kantine Zukunft zur Verfügung stehen. In der Markthalle Neun konnten in einem ehemaligen Ladengeschäft passende Räume für die Trainingsküche und den Seminarraum mit guter Sichtbarkeit von der Straße sowie Büroräume im Verwaltungsteil der Markthalle gefunden werden.

Die **Trainingsküche** wurde mit drei Kochinseln mit Induktionsherden, zwei Kombidämpfern sowie gekühlten und ungekühlten Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen ausgestattet. Der angrenzende Seminarraum ist offen und modular gestaltet. Neben Tischen, Stühlen, einer fest installierten Leinwand, einem Beamer, Whiteboards und Flipcharts dient ein Einbauschrank mit Buffet zur Bewirtung der Seminarteilnehmer*innen. Die Räumlichkeiten des Teams der Kantine Zukunft, bestehend aus drei Büroräumen und einem Besprechungsraum.

Die Kantine Zukunft wird durch Gelder der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz (SenUMVK), in Form einer **Zuwendung**, finanziert. Der Projektträger Speiseräume ist mit der Gründung sowie dem Betrieb der Kantine Zukunft beauftragt. Die Zuwendung beträgt jährlich rund 1,15 Mio. Euro, die im Rahmen einer Fehlbedarfsfinanzierung gezahlt wird. Darunter fallen ca. 600.000 Euro für Personal- und Honorarkosten sowie ca. 200.000 Euro für Dienstleistungen und Öffentlichkeitsarbeit. Finanziert wurden damit anfangs auch die Investitionen in die Schulungsküche in Höhe von ca. 100.000 Euro.

Die Beratungs- und Qualifizierungs-Arbeit der Kantine Zukunft ist ein offenes Angebot und für die Kantinen / Großküchen kostenfrei.

https://kantine-zukunft.de/

Forum Küche im Wandel in Bremen

Das Thema nachhaltige Ernährung wird in der 600.000-Einwohner*innen-Stadt Bremen zum ersten Mal im Jahr 2015 stadtpolitisch sichtbar, als Bremen dem Netzwerk der Bio-Städte beitritt. Bremen hat sich mit dem Senatsbeschluss vom 06.02.2018 „**Aktionsplan 2025** – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ das Ziel gesetzt, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und das Angebot auf bis zu **100 % ökologische und möglichst regionale Produkte** umzustellen. Ein wichtiger Baustein in Bremen ist ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung, das sogenannte „Forum Küche im Wandel“. Die **Eröffnung war am 09.04.2024**.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Im Forum für Küche im Wandel werden **Fortbildungen in Form von Kochschulungen und Lehreinheiten** ausgerichtet. Die Hauptzielgruppe sind die Kantinenkräfte und Pädagoginnen bzw. Pädagogen der Bremer Schulen und Kitas, aber es wird auch Angebote für Gastronomen und interessierte Bürger geben. Neben den Fortbildungen veranstaltet das Forum **Events** zur Akzeptanzsteigerung von Bio, zum Netzwerken und zur Verleihung von Auszeichnungen an Küchen, die in Zusammenarbeit einen besonders hohen Bio-Anteil erreichen konnten. An fünf Tagen die Woche öffnet das Forum ca. zwischen 8 und 18 Uhr und bietet Fortbildungen laut

Konzept an drei der Wochentage an. Zwei Tage bleiben für Vorbereitungen und Abstimmungstermine.

Im Forum Küche sollen öffentliche und private Organisationen befähigt werden, den Anteil von **möglichst regionalen, saisonalen und gering verarbeiteten Bio-Lebensmitteln weitgehend kostenneutral** und gemäß den Zielen des Aktionsplans zu erhöhen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Bremen konzentriert sich zunächst auf die öffentlichen Einrichtungen. Darunter fallen vier Krankenhäuser, 72 Schulen, 88 Kitas sowie eine Betriebskantine. Zielgruppe sind Köche, Küchenmitarbeiter, Einkäufer, Management. Die Schulungsthemen sind: Bio-Regio Beschaffung, Vorteile für den Umwelt- und Klimaschutz, Kalkulation / Betriebswirtschaft, Teamentwicklung und Exkursionen.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Standort ist ein zentral, am Rande der Fußgängerzone gelegenes **Bildungshaus (Bamberger-Haus) der Volkshochschule Bremen**, die auch Träger des Bremer Ernährungshauses ist. Die VHS Bremen ist, ähnlich wie das BZ in Nürnberg, als etablierte Bildungsträgerin mit großer Reichweite und Erfahrung in den Themen Gesundheit, nachhaltige Bildung und Ernährung aktiv.

Die Auswahl und Gestaltung der Räume sind an dem Ziel eines **zeitgemäßen, attraktiven, urbanen und innovativen Kulminationszentrums** ausgerichtet, welches durch seinen Charakter in der Lage ist, potentielle Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu begeistern. Die Küche hat ca. 80 qm Fläche. Zusätzlich mit Workshop-, Veranstaltungsräumen, Büros, Lager-, Sanitärräumen belegt das Forum Küche insgesamt ca. 300 qm Fläche. Die Größe der Räume richtet sich an definierten Trainings-, Koch und Veranstaltungskapazitäten innerhalb der vor Ort gegebenen Voraussetzungen aus. Die technische Ausstattung entspricht dem Ausstattungsstandard einer typischen Schul- und Kita-Küche und ermöglicht zeitgemäße sowie vor allem nährwertschonende Produktionsverfahren.

Das Forum Küche im Wandel hat 6-8 Beschäftigte und bietet Kurse für 8-12 Personen im Lehrbetrieb an sowie eine Vollversorgung von bis zu 60 Personen, Zwischenverpflegung bis 100 Personen auf Events und Veranstaltungen.

Die Baukosten beliefen sich auf ca. 1,3 Mio Euro und umfassten den Umbau des VHS Gebäudes insgesamt. An laufenden Betriebskosten wird mit 500.000 Euro pro Jahr gerechnet. Darunter fallen die Personalkosten mit ca. 357.000 Euro. Diese werden eingesetzt für Projektleitung, Administrative Hilfskraft, 2 Trainer, Coach, Koch/Köchin. Die laufenden Kosten werden vom Land Bremen übernommen. Entsprechende Mittel sind für die Jahre 2024 und 2025 beschlossen. Das Forum Küche Bremen ist auch eine Maßnahme des Aktionsprogramms Innenstadt, mit dem die Nutzungsvielfalt und die Attraktivität der Innenstadt verbessert werden soll.

Die Stadt Bremen ließ auch über eine Ausschreibung im Jahr 2020 ein inhaltliches und organisatorisches Konzept für das „Forum Küche“ erstellen. Damit verbundene Kosten: ca. 100.000 Euro.

https://www.vhs-bremen.de/forumkueche

„Haus der Kost“ in München

Das Haus der Kost in München wurde **am 16.04.2024 eröffnet**. Um einen Betreiber zu finden läuft gerade eine **Ausschreibung des Betriebs**, die in Kürze abgeschlossen sein wird. Um einen professionellen Betrieb des Münchner Ernährungshauses sicher zu stellen, wurde im Vorfeld mittels einer Ausschreibung eine Machbarkeitsstudie im Wert von ca. 200.000 Euro in Auftrag gegeben. Auftragnehmer war die Fa. Speiseräume, Betreiber der Kantine Zukunft in Berlin, die das Konzept im Februar 2023 vorstellte.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Das „Haus der Kost“, das beim Referat für Klima- und Umweltschutz der Stadt München angesiedelt ist, versteht sich als **Beratungs- und Coachingzentrum für nachhaltige Ernährung**. Die zunächst im Munich Urban Colab beheimatete Institution soll zu einer Drehscheibe für die Münchner Ernährungswende werden. Ziel ist es, den Anteil an regionalen, saisonalen und frischen Bioprodukten in der Außerhausverpflegung zu steigern, zugunsten der Gesundheit, des Klimas, der Umwelt und der regionalen Wirtschaft. Der Anteil von **Lebensmittel aus ökologischem Anbau** soll in allen Referaten und städtischen Einrichtungen **bis 2025 auf 60 %** und **perspektivisch auf 90 %** steigen.

Im Haus der Kost sollen Menschen lernen, wie sich regionale, saisonale und biologische Lebensmittel lecker zubereiten lassen. Es soll zeigen, dass gesunde und nachhaltige Lebensmittel nicht zwangsläufig Verzicht und hohe Kosten bedeuten – sondern Geldbeutel und Umwelt schonen können. Die Bio-Stadt München will Nachhaltige Ernährung überall dort voranbringen, wo nicht in den eigenen vier Wänden gegessen wird. Es geht um Wissensvermittlung und Beratung rund um das Thema nachhaltige Ernährung. Vertreter*innen der lokalen Ernährungswirtschaft sollen gemeinsam an einen Tisch kommen, sich austauschen und vernetzen können.

Im ersten Schritt begleitet, coacht und berät das Ernährungshaus die **Gemeinschaftsgastronomie und deren Zulieferer**. Nachdem sich das eingespielt hat, soll auch die **Individualgastronomie** stärker einbezogen werden. Zudem richtet sich das Ernährungshaus an **zivilgesellschaftliche Organisationen** sowie Initiativen. Komplettieren soll das Angebot vor Ort ein Internetauftritt als digitale Heimat des Münchner Ernährungshauses sowie flankierende PR- und Marketingmaßnahmen.

Das Herzstück des neuen Coaching- und Beratungszentrums ist eine **Schulungsküche**, in der die Workshops stattfinden werden. Hier können sich Küchenteams der Außerhausverpflegung schulen lassen, die Verpflegung für Schulen, Kitas, Krankenhäuser, Betriebsrestaurants, Kantinen, Wirtshäuser, Imbissbuden, Bierzelte oder die Spitzengastronomie anbieten. Die Workshop-Themen reichen von Hülsenfrüchten und Getreide über saisonale Speiseplangestaltung bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Außerdem werden Küchenteams im Haus der Kost von Köch*innen dabei unterstützt, eigene, nachhaltige und geschmackvolle Rezeptideen mit regionalen und saisonalen Bioprodukten zu entwickeln.

Darüber hinaus ist ein **Bio-Regio-Management** fester Bestandteil des neuen Zentrums: Das Angebot an Biolebensmitteln aus dem Münchner Umland wird mit der Nachfrage in der Stadt zusammengebracht. Sowohl Erzeuger*innen aus der Region als auch Vertreter*innen des verarbeitenden Sektors in der Stadt, die einen Bedarf haben, können sich mit ihren Anliegen ans Haus der Kost wenden, welches zudem Coworking- und Netzwerktreffen veranstaltet.

Neben den Workshops in der eigenen Schulungsküche bietet das Haus der Kost **Beratungen**, für die die Coaches und Trainer*innen die jeweiligen Küchen auch vor Ort besuchen und dort

deren Gegebenheiten und Strukturen analysieren werden. So soll ein ganzheitlicher Veränderungsprozess in Gang gesetzt werden, der Abläufe und Betriebswirtschaftliches betrifft, aber auch die Menschen mitnimmt – vom Küchenteam über die Gäste bis zur Chefetage.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Das Haus der Kost Ernährungshaus besteht aus einer Schulungsküche (60-80 qm) mit Kochinseln und somit ausreichend Platz zum Kochen mit mehreren Personen, nahegelegenem Seminarraum (50-70 qm) sowie Büroräumen (70-90 qm).

Für die ersten fünf Jahre wurden durch die Stadt Räumlichkeiten im Munich Urban Colab an**gemietet**. Der Projektraum befindet sich im Erdgeschoss und ist für die Zwecke eines Ernährungshauses sehr gut geeignet. Es gibt ein großflächiges Areal, das als Schulungsküche inkl. Seminarraum nach den empfohlenen Anforderungen gestaltet werden konnte. Dafür war der Einbau einer Küchenzeile notwendig. Zugleich werden die Räume für Netzwerktreffen und diverse Diskussions- und Fortbildungsformate sowie für verschiedenste Veranstaltungen genutzt.

Ab 2030 plant die Stadt einen **stadteigenen Standort** im Kontorhaus 2, auf dem Gelände der Großmarkthalle, zu realisieren. Das Gebäude aus den 1950er Jahren steht unter Denkmalschutz und muss saniert werden. Im Erdgeschoss befindet sich ein großflächiges Areal, das als Schulungsküche und Seminarraum nach den empfohlenen Anforderungen gestaltet werden kann. Büroräume für Mitarbeiter*innen, Initiativen, zivilgesellschaftliche Organisationen könnten direkt bei der Planung im Erdgeschoss gegenüber oder im ersten Stockwerk mitgedacht werden. Das Gebäude ist jedoch sanierungsbedürftig, so dass ein Ernährungshaus an diesem Standort auf absehbare Zeit noch nicht realisierbar ist.

Nach dem Konzept von Speiseräume liegen die Investitionskosten im Bereich von 106.000 bis133.000 €, die jährlichen Betriebskosten zwischen 548.000- 638.000 €. Größte Ausgabenkategorie sind die Personalkosten, die etwa bei 400.000 bis 440.00 € liegen sollen.

Die Angebote und Services des Hauses der Kost für Interessierte aus der lokalen Ernährungswirtschaft sind kostenfrei.

https://muenchner-ernaehrungsrat.de/blog/153-eroeffnung-haus-der-kost-muenchen-bekommt-ein-ernaehrungshaus.html

https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/log-buch/

4. Schlussfolgerungen

Die bisher vorliegenden Erfahrungen mit dem Aufbau und Betrieb von Ernährungshäusern zeigen, dass es eine Reihe von wichtigen Vorteilen gibt.

Hohe Wirksamkeit

Die beachtlichen Teilnehmerzahlen in Kopenhagen bzw. Berlin und den für Berlin, in einer Evaluation bestätigten Beratungserfolg zeigen, dass Ernährungshäuser bislang eine hohe Wirksamkeit haben und sehr gut akzeptiert werden.

Die Erfahrung von Kopenhagen zeigt zudem, dass hohe Bio-Anteile (selbst bis zu 90 %) realistisch sind – auch ohne laufende Mehrkosten für die Lebensmittelbeschaffung. Kopenhagen

zeigt aber auch, dass ein hoher Bio-Anteil über alle Einrichtungen ein intensiver und langjähriger Prozess ist, der mit Änderungen in der städtischen Beschaffung, Restrukturierungsmaßnahmen in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und Infrastrukturinvestitionen in Küchen begleitet werden muss. In Berlin war die Erfahrung, dass hohe Bio-Anteile bis zu einem gewissen Prozentsatz von ca. 60 % ohne Mehrkosten zu erreichen sind. 90 % Bio ohne Mehrkosten sind in den meisten Einrichtungen (und ohne grundsätzliche Änderungen der Rahmenbedingungen) nach Berliner Erfahrungen nicht realistisch. 100% Bio kann aber mit vertretbaren Kostensteigerungen möglich und aus gesundheitlichen und ökologischen Erwägungen sinnvoll sein.

Regionalität

Bei einem Ernährungshaus geht es auch darum, gezielt regionale Produkte einzusetzen und regionale Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen. Davon profitieren die regionale Landwirtschaft, das regionale Lebensmittelhandwerk und die regional ausgerichtete Gastronomie. Ein House of Food verstärkt insbesondere den Einsatz von frischem, regionalem Gemüse. Bei einem Ernährungshaus in Nürnberg wären deshalb der Gemüseanbau und das Knoblauchsland in Nürnberg Nutznießer. Mit dem seit Oktober 2020 laufenden, aus dem Bundesprogramm Ökolandbau geförderten Projekt „Gemüsewert“ werden gerade Voraussetzungen für eine intensivere Kooperation zwischen den Bio-Betrieben im Knoblauchsland und der Gemeinschaftsgastronomie geschaffen.

Lieferketten, Resilienz und Ernährungssicherheit

Durch die regionale Ausrichtung und den Aufbau von Wertschöpfungsketten in Richtung Gemeinschaftsgastronomie leisten Ernährungshäuser auch einen Beitrag zur Ernährungssicherheit und Resilienz des Ernährungssystems. Vergangene und aktuelle krisenhafte Situationen (Corona, Lebensmittelskandale, Ukrainekrieg und Energiepreiskrise) zeigen, dass die Versorgung mit Lebensmitteln durch gestörte Lieferketten zumindest kurzfristig instabil werden kann. Eine Aufgabe für die Zukunft ist es, über die Förderung der regionalen-ökologischen Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks und über Einrichtungen, wie Ernährungshäuser, wieder mehr in Nahversorgungsregionen zu investieren.

Standortimage

Ein Ernährungshaus ist Impulsgeber, Innovationstreiber und entwickelt neue Ideen für die Gemeinschafts- und auch Individualgastronomie. Mit einen Ernährungshaus würde die Stadt Nürnberg auch ein wichtiges Signal der Wertschätzung und Unterstützung an die gerade stark von Umsatzeinbußen betroffene Gastronomie senden.

Sozialer Ausgleich

Hervorzuheben ist auch die soziale Dimension des Projektes. Über eine hochwertige Gemeinschaftsgastronomie kann ein Beitrag geleistet werden, dass zum einen alle Menschen, auch diejenigen, die es sich sonst nicht leisten (können), gutes, bezahlbares Essen bekommen. Zum anderen haben insbesondere Landwirte eine bessere Chance, einen fairen Preis für ihre Produkte zu erhalten.

Ess-Kultur

Erlebbar und schmeckbar ist ein House of Food für die Tischgäste und die Menschen, die in Nürnberg leben. Sie bekommen attraktive, leckere und gesunde Gerichte, finden weiterhin ihr Lieblingsgericht, lernen aber auch Neues kennen. In den Küchen entsteht durch die Rückbesinnung auf das Kochhandwerk neue Motivation im Team; für die Arbeit der Küchen erwächst eine neue Wertschätzung. Die Tafel der Esskulturen, die im Rahmen der Kulturhauptstadtbewerbung im März 2019 im historischen Rathaussaal stattfand, zeigte bereits die Vielfalt, aber auch Tradition und Trends der Nürnberger Esskultur auf. Auch an diese Faktoren könnte das House of Food Nürnberg anknüpfen. Neben bio-regio könnten Ess-Kultur und deren Vielfalt wichtiges Alleinstellungsmerkmal in Nürnberg werden.

Zukunftsinvestition

Die genannten Ernährungshäuser wurden in dem Bewusstsein realisiert, dass es sich um eine Zukunftsinvestition handelt, die gesunde Ernährung, Bildung und regionale Wertschöpfung verbindet. In diesem Bewusstsein wurden die genannten Ernährungshäuser errichtet und werden auch so betrieben. Die jährlichen Betriebskosten liegen in Bremen und München bei ca. 500.000 Euro, in Berlin bei gut 1 Mio. Euro. Unter günstigen Voraussetzungen reichen Investitionskosten in Höhe von 100.000 Euro. Bei allen, bisher gestarteten Projekten sind die Städte bereit, für den Aufbau eine (unterschiedlich hohe) Investitionssumme zu tätigen und, auf alle Fälle in den ersten Jahren, die Betriebskosten zu übernehmen. Es gibt z.T. Überlegungen zur Re-Finanzierung über Teilnahmebeiträge, die jedoch erst in einigen Jahren konkretisiert werden sollen.

5. Mögliches Vorgehen für Nürnberg

Durch die jahrelange **Vernetzungs- und Projektarbeit der Biometropole** und die **Ziele**, die der **Stadtrat 2019 für die Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Nürnberg beschlossen** hat, existiert ein guter Nährboden für ein fest verortetes House of Food in Nürnberg. Bereits seit vielen Jahren führen Biometropole und Öko-Modellregion Workshops für Mitarbeiter in Großküchen und Catering-Unternehmen zum Thema Bio, Regionalität und Kosten durch. Ein House of Food kann darauf aufbauen und für die wichtige Marktdurchdringung, Professionalisierung und Praxisorientierung sorgen. Es gibt in Nürnberg auch eine sehr gute Vernetzung mit den regionalen Bio-Betrieben sowie mit den, im Netzwerk Bildung. Ernährung. Ökolandbau (BÖE) zusammengeschlossenen Ernährungsberaterinnen und Ernährungsbildnern, die für das House of Food genutzt werden kann.

Es ließe sich auch eine Verbindung zu den beruflichen Schulen B3 und B7 herstellen, die bereits bio-zertifiziert sind und die Berufe ausbilden, die in der Gemeinschaftsgastronomie arbeiten und mit dem House of Food zu tun haben werden. Über das Projekt „Bio in Topf und Kopf“ wurde der Bio-Regio-Schwerpunkt sogar noch weiter intensiviert. Weitere Anknüpfungspunkte bieten das SchoolFood4Change Projekt und damit die Schulverpflegung sowie das bei J angesiedelte Essens-Management für die städtischen Kitas. Bei den Kitas wurden bereits Schulungen für Erzieherinnen und Erzieher durchgeführt, jedoch noch nicht für Catering-Unternehmen und Küchen.

Nürnberg als Biometropole und Stadt der Weltleitmesse BioFach könnte mit einem Ernährungshaus in Nürnberg aufgrund der geschilderten Besonderheiten Maßstäbe setzen.

Aus Sicht des Referats für Umwelt und Gesundheit ist es sinnvoll, die **Umsetzungsmöglichkeiten eines Ernährungshaus in Nürnberg konkreter auszuloten**. In jetzigen Stadium macht es Sinn, mit interessierten Kooperationspartnern **Optionen** zu **entwickeln** und die **Realisierbarkeit** zu **überprüfen**. Dies würde die mögliche Ausrichtung skizzieren, Projektträger und Kooperationspartner benennen, interessante Standorte eingrenzen, personelle und finanziellen Ressourcen beziffern und einen Zeitplan bis zu einer möglichen Eröffnung entwerfen.

Fragestelllungen wären:

1. Welche Trägerstruktur, welches Betreibermodell (z.B. BZ, Stiftung evtl. unter Beteiligung von Unternehmen, Auftrag an Externe) und Kooperationspartner (z.B. Berufsschulen, Landwirtschaft, Ernährungsberatung, zivilgesellschaftliche Initiativen u.a.) könnte das House of Food haben?
2. Welche Zielgruppen (Stadtverwaltung, Großküchen, Gemeinschafsgastronomie, Individual-Gastronomie, Vereine/Verbände, u.a.) werden angesprochen? Welche Beratungs- und Trainingsinhalte (Fragen der Qualität, ökologische Erzeugung, Regionalität, Lieferantenstruktur, Kosten, Fragen der Ess-Kultur) werden angeboten? In welchem Umfang und in welcher Form macht das Ernährungshaus Öffentlichkeitsarbeit und bietet Veranstaltungen an?
3. Welche Immobilien / Räume eignen sich in Nürnberg (mit Produktions- und Lehrbereichen, Lagerräume, technische Ausstattung, u.a.) für ein House of Food? Sind evtl. bestehende (leerstehende) Küchen nutzbar?
4. Wieviel kosten Errichtung (Investitionskosten) und laufender Betrieb (Ressourcenplanung, Einnahmen-/Überschussrechnung) und wie lässt sich dies finanzieren? Wie schnell muss/kann das House of Food kostendeckend wirtschaften?

Diese Recherche bzw. diese Vorarbeit könnte unter Federführung von Ref. III unter Einbeziehung der relevanten Geschäftsbereiche bzw. Dienststellen, insbes. Ref. IV, Ref. VI, BZ, WiF, aber auch von Unternehmenspartnern, wie NürnbergMesse. Die Ergebnisse sollen dann in ca. 6 – 9 Monaten in einem weitergehenden Bericht dem Stadtrat vorgestellt werden.

Sofern das dann vorgelegte Vorgehen beim Stadtrat Akzeptanz findet, wäre der Folge-Schritt, ein detailliertes Konzept bzw. einen Businessplan für das Nürnberger Ernährungshaus zu erarbeiten, die Finanzierung des Projektes zu klären und einen Zeitplan bis zu einer möglichen Eröffnung zu entwerfen.