LTWP-3-443 3. Intakte Umwelt – Gesicherte Lebensgrundlagen

Antragsteller*in: Kerstin Bommersbach (KV Landau)

Text

Nach Zeile 443 einfügen:
Eine Grundlegende Voraussetzung für eine bessere Außer-Haus-Verpflegung ist eine Anpassung der Ausbildung von Köch*innen an die sich verändernden gesellschaftlichen Bedürfnisse. Der Rahmenlehrplan soll neue Erkenntnisse über gesunde und nachhaltige Ernährung beinhalten, sodass die Zubereitung ressourcenschonender Lebensmittel einen höheren Stellenwert erhält. Über Zusatzmodule und Zusatzqualifikationen soll eine vegan/vegetarische Schwerpunktsetzung in der Köch*innenausbildung möglich werden. Besonders im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie wollen wir Schulungen und Fort- und Weiterbildungen im pflanzenbasierten Kochen fördern.

Begründung

Der Umsatz in der Außer-Haus-Verpflegung steigt und somit der Anspruch an die Gastronomie, besonders die Gemeinschaftsgastronomie, ein vielfältiges, ausgewogenes und nachhaltiges Angebot bereitzustellen. Somit ist die Gastronomie eine entscheidende Stellschraube in der dringend notwendigen Ernährungswende. „Das Ernährungsverhalten in Deutschland verändert sich. Das spiegeln die Zahlen des BMEL-Ernährungsreport vom Mai 2020 wider. Vegane Alternativen zu tierischen Produkten […] landen immer häufiger im Einkaufswagen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Knapp die Hälfte der Befragten hat schon öfter solche Produkte gekauft, bei den Jüngeren sind es sogar weitaus mehr. Die Mehrzahl der Konsumentinnen und Konsumenten ist schlichtweg neugierig, weitere Argumente sind aber der Tier- und der Klimaschutz.“ (Quelle: https://www.in-form.de/wissen/ernaehrungstrend-vegan/ 27.10.2020)

Nicht nur das Veggi Sortiment im Einzelhandel verzeichnet eine Umsatzsteigerung, auch in der Gastronomie ist die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Angeboten gestiegen. Der Bedarf an einer vielfältigen, nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung verlangt auch nach einer Ausbildung, in der Köch*innen dazu befähigt werden mit frischen Zutaten vollwertig pflanzlich zu kochen. Insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene sind offen für eine nachhaltige Ernährung oder entscheiden sich ganz für eine vegane Lebensweise, so dass besonders in Schulen und Universitäten der Bedarf an pflanzlichen Angeboten gestiegen ist. Hier soll das Küchenpersonal durch Schulungen und Fortbildungen unterstützt werden.