

# Pressemitteilung

Nr.: 173/2024

Potsdam, 10. Oktober 2024

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13  
14467 Potsdam

Pressesprecher: Gabriel Hesse

Telefon: +49 331 866-5040

Mobil: +49 170 45 38 688

Internet: <https://msgiv.brandenburg.de>

X: [https://twitter.com/MSGIV\\_BB](https://twitter.com/MSGIV_BB)

YouTube: [https://www.youtube.com/@MSGIV\\_BB](https://www.youtube.com/@MSGIV_BB)

Mail: [presse@msgiv.brandenburg.de](mailto:presse@msgiv.brandenburg.de)

## „Ernährungswende in der Region“: Förderung für nachhaltiges Mensaessen

### Staatssekretärin Töpfer besucht Projekt „NahWertVoll“ in der Mensa der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Die gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung durch bio-regionale Vielfalt stärken – das ist das Ziel des Projekts „NahWertVoll“ vom Studentenwerk Frankfurt (Oder) und der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE). Das Projekt wird im Rahmen des Modellregionenwettbewerbs „Ernährungswende in der Region“ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bis August 2027 mit 692.000 Euro gefördert. Mit dem neuen Wettbewerb unterstützt der Bund herausragende, innovative Konzepte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in unterschiedlichen Regionen Deutschlands. „NahWertVoll“ ist dabei das erste Projekt in Brandenburg, das den Förderbescheid erhalten hat. Verbraucherschutzstaatssekretärin Dr. Antje Töpfer informierte sich heute bei einem Besuch in der Mensa in Eberswalde über das Angebot.

**Staatssekretärin Töpfer:** „Das Projekt ‚NahWertVoll‘ hat Vorbildcharakter für die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung. Das tägliche Essen in Kitas, Schulen, Betrieben, Mensen, Kliniken, Senioren- und Pflegeeinrichtungen hat einen hohen Stellenwert – für die Gesundheit sehr vieler Menschen, für unsere heimische Landwirtschaft, für unsere Umwelt. Essen und Trinken sind entscheidend für unsere Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität. Eine gesundheitsfördernde Verpflegung, die eine bedarfsgerechte Menge an Energie und Nährstoffen bietet, fördert und erhält sowohl die körperlichen als auch die geistigen Fähigkeiten. Sie trägt darüber hinaus entscheidend zur Prävention von Krankheiten wie Adipositas oder Typ-2-Diabetes bei. Das Studentenwerk Frankfurt (Oder) und die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde zeigen, wie leicht eine gesunde und nachhaltige Ernährung in der Praxis umgesetzt werden kann. Das ist sehr ermutigend. Und wir sehen, dass sich in Brandenburg sehr viele Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen bereits auf dem Weg gemacht haben, ihre Speisepläne neu zu gestalten und die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Schritt für Schritt umzusetzen.“

Mit dem Projekt „Bio-regionale Wertschöpfung und gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung – nachhaltige Ernährungswende am Beispiel der studentischen Verpflegung in Ostbrandenburg - NahWertVoll“ möchten die Hochschule Eberswalde mit dem Studentenwerk Frankfurt (Oder) aufzeigen, wie ein Studentenwerk als Impulsgeber für den **Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten** in einer Region agieren kann. Es soll ganz konkret gezeigt werden, welches Potential die Gemeinschaftsverpflegung in der Universität als Hebel für die intensive regionale Verzahnung hat. Ausgebaut wird dabei die Zusammenarbeit vor Ort mit Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

Die **Modellregion umfasst Ost-Brandenburg**, wo das Studentenwerk sechs Mensen betreibt (1x Frankfurt (Oder), 2x Eberswalde, 2x Cottbus, 1x Senftenberg). Zielgruppen sind die Gäste der Mensen und Cafeterien des Studentenwerks, die für die Verpflegung verantwortlichen Mitarbeitenden, sowie regionale Produzenten und Multiplikatoren auf regionaler und nationaler Ebene. Das Projekt wird von der HNEE wissenschaftlich begleitet.

Das **Hauptziel ist es, die Speisepläne** bis zum Ende der Projektlaufzeit so umzugestalten, dass alle Gäste täglich die Möglichkeit haben, eine DGE-konforme Mittagsmahlzeit in der Mensa zu erhalten. Die **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** erläutern praxisbezogen, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung gehört. Der DGE-Qualitätsstandard unterstützt die Verpflegungsverantwortlichen dabei, ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot zu gestalten. Der DGE-Qualitätsstandard beschreibt, basierend auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage, die Kriterien für eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung.

Das BMEL hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung erstmals im Jahr 2007 beauftragt, Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln. Es gibt mittlerweile fünf solcher Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, in Schulen, in Betriebskantinen, in Kliniken und in Senioreneinrichtungen.

Mehr Informationen: <https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/>