



Thesenpapier des Nestlé Zukunftsforums

Erarbeitet vom Beirat des NZF

**Vorge stellt zum
Symposium des Nestlé Zukunftsforums**

**am 6. September 2010
in Berlin**

Thesenpapier des Nestlé Zukunftsforums

Der Beirat des Nestlé Zukunftsforums – unter Vorsitz von Renate Schmidt, Bundesfamilienministerin a.D. – hat in seiner Beiratssitzung am 23.8.2010 Handlungsempfehlungen erarbeitet. Diese werden an Akteure aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft adressiert, die einen Beitrag leisten können, Essen und Trinken in seiner Rolle als sozialer Kitt wieder einen höheren Stellenwert zu verschaffen.

Essen ist ein Spiegel der Gesellschaft.

Die Nestlé Studie kommt zu dem Ergebnis, dass es einen direkten Zusammenhang zwischen aktuellem Ernährungsverhalten und veränderter Esskultur und dem zunehmenden Verlust des gesellschaftlichen Zusammenhalts gibt. Das Denkwerk Zukunft unter der Leitung von Herrn Prof. Meinhard Miegel kommt zu identischen Ergebnissen.

Der Beirat des Nestlé Zukunftsforums hat diese Ansätze weiter verfolgt und stellt fest, dass der tiefgreifende gesellschaftliche Strukturwandel der letzten 10 Jahre das Ernährungsverhalten vieler Menschen prägt. Man denke an die Alterung der Gesellschaft, die zunehmende soziale Wohlstandsschere und soziale Differenzierung, an immer mehr berufstätige Frauen, an die starke Zunahme von Single- und Zwei-Personen-Haushalten. Auch die Alltagskultur hat sich verändert: zunehmende Mobilität, Flut an Informationen und Entscheidungssituationen, veränderte Dienstleistungsstrukturen, Entstrukturierung des Alltags, gewandelte Konsum- und Freizeitgewohnheiten, das Auflösen klassischer Rollenmuster und veränderte Beziehungen zwischen den Generationen. Die Nestlé Studie stellt fest, dass 75% der Menschen in Deutschland sich nicht so ernähren, wie sie eigentlich gerne wollen. 88% der Menschen geben an, gerne mehr in Gemeinschaft essen zu wollen, viele tun oder können es aber nicht.

These 1: Deutschland is(s)t sich einsam.

Das „Auseinanderbrechen“ von Gesellschaft offenbart sich auch am Esstisch. Dies ist der Ort, an dem Wertschätzung für Essen und Trinken in Gemeinschaft erlebt und gelebt wird, es ist aber auch der Ort, an dem ein Hebel für Veränderung angesetzt werden kann.

Das NZF ist der Überzeugung, dass es höchste Zeit ist, die Wertschätzung für Ernährung in seiner Rolle als „sozialer Kitt“ stärker in den Vordergrund zu rücken. Schon heute wird bei vielen Problemgruppen sichtbar, dass diese Bedeutung verloren gegangen ist. Dies wird sich weiter negativ fortentwickeln und teilweise verstärken. Zumindest gilt dies, solange der Verlust an Gemeinschaft beim Essen nicht durch einen Zugewinn an Gemeinschaft bei anderen Aktivitäten ausgeglichen werden kann. Dieser Ausgleich findet aber gerade in den hier nun genannten Problemgruppen häufig nicht statt.

Das Factbook vom Denkwerk Zukunft, das für das Nestlé Zukunftsforum erstellt wurde, zeigt **vier Problemgruppen** auf, in denen die gemeinschaftsstiftende Funktion von Essen und Trinken keine oder nur eine geringe Rolle spielt. Klar wird: Je weniger sozial integriert die einzelnen Zielgruppen sind, umso weniger Bedeutung erhält Essen und Trinken als sozialer Kitt.

- a) **Alleinlebende** (und von diesen überdurchschnittlich ältere Alleinlebende sowie Alleinlebende der sozial schwachen Schicht).

Status Quo heute:

- 57 Prozent der älteren Alleinlebenden (älter als 60 Jahre) essen normalerweise alle Mahlzeiten des Tages alleine. Knapp jeder Zweite (45 Prozent) trifft seltener als einmal im Monat Freunde oder Bekannte, um gemeinsam mit ihnen zu essen.
- Auch von den Alleinlebenden im mittleren Lebensalter (30 bis 59 Jahre) isst jeder Fünfte (19 Prozent) fast immer alleine. Bei Menschen, die mit einem Partner zusammen bzw. in einer Familie leben, trifft dies gerade mal auf jeden Hundertsten (1 Prozent) zu.
- Alleinlebende essen in allen sozialen Schichten häufiger alleine als Menschen in Mehrpersonenhaushalten. Bei Alleinlebenden der sozial schwachen Schicht sind die damit verbundenen Problemstellungen aber besonders groß. 63 Prozent der älteren und 35 Prozent der Alleinlebenden mittleren Alters essen hier so gut wie immer alleine.
- Eine wichtige Ursache hierfür ist die schwache soziale Integration. 31 Prozent der älteren und 27 Prozent der jüngeren Alleinlebenden der sozial schwachen Schicht haben nur wenige Bekannte. 42 Prozent der Alleinlebenden im mittleren Lebensalter sind arbeitslos.

Zukunftstrend:

Probleme werden künftig größer, da:

- die Zahl älterer Alleinlebender kontinuierlich wächst (zwischen 2008 und 2025 um 1,3 Millionen auf 7,6 Millionen).
- von der Bevölkerung im jungen und mittleren Lebensalter immer mehr Menschen alleine leben (heute mit 19 Prozent knapp jeder Fünfte, 2025 mit 23 Prozent nahezu jeder Vierte, 1991 waren es mit 13 Prozent erst gut jeder Achte).

- b) **Sozial schwache Familien:** In sozial schwachen und bildungsfernen Familien mit Kindern wird zwar überwiegend gemeinsam gegessen, häufig aber in einer Atmosphäre, die nicht gemeinschaftsfördernd ist.

Status Quo heute:

- In 29 Prozent der sozial schwachen Familien mit kleinen Kindern und 40 Prozent der sozial schwachen Familien mit älteren Kindern wird normalerweise nicht zu festen Tageszeiten gegessen, sondern immer dann, wenn gerade jemand hungrig ist, Lust dazu hat oder sich Zeit hierfür findet.
- In jeder dritten sozial schwachen Familie mit kleinen Kindern wird sich zudem für gemeinsame Mahlzeiten keine Zeit genommen bzw. sie sind nur eine Nebenaktivität, beispielsweise wird vor dem Fernseher gegessen.
- Der Verlust an Routinen, Ritualen und gemeinsam verbrachter Zeit erhöht das Risiko von Übergewicht und psychosomatischen Störungen.
- Die Weitergabe von Kochkompetenzen und Ernährungsbildung an Kinder fällt damit auch gering aus.

Zukunftstrend:

- Künftig wird bei anhaltenden Polarisierungsprozessen der Anteil sozial schwacher Familien gemessen an allen Familien zunehmen. Ursächlich hierfür sind u.a. anhaltende Bildungsdefizite.
- Ferner bekommen Frauen aus bildungsfernen Schichten häufiger Kinder als Frauen aus bildungsnahen Schichten.

- c) **Berufstätige** essen insgesamt nicht häufiger alleine als der Rest der Bevölkerung. Insbesondere abends und am Wochenende essen sie, vor allem wenn sie in Mehrpersonenhaushalten leben, meist in Gemeinschaft. Unter der Woche essen sie aber insbesondere morgens und mittags alleine und/oder in einer hektischen und stressigen Atmosphäre. Die Realisierung von „Work-Life-Food-Balance“ ist eine der größten Herausforderungen für Familien, Kinder, pflegebedürftige Angehörige und damit auch für Arbeitgeber, die es zu meistern gilt.

Status Quo heute:

- Jeder Dritte Berufstätige (33 Prozent) isst unregelmäßig bzw. unter Zeitdruck (30 Prozent).
- Jeder Vierte isst mittags direkt an seinem Arbeitsplatz, 6 Prozent essen gar nichts.

Zukunftstrend:

- Bei anhaltend hohen oder sogar steigenden Mobilitäts- und Flexibilitätsanforderungen wird dieses Essverhalten künftig einen noch größeren Anteil der Berufstätigen treffen.

- d) **Ältere Menschen** (betrifft weniger ältere Paare, sondern v.a. ältere Alleinlebende sowie viele Alten- und Pflegeheimbewohner). Vor dem Hintergrund der demografischen Entwicklung wird diese Bevölkerungsgruppe sehr viel größer werden – und damit auch die gesellschaftliche Aufgabe, für die intergenerative und soziale Integration auch im Bereich Essen und Trinken Lösungen zu entwickeln.

Status Quo heute:

- Siehe a) für ältere Alleinlebende
- Bis zu 40 Prozent der Bewohner von Pflegeheimen essen alle Mahlzeiten des Tages in ihrem Zimmer und nicht in den dafür vorgesehenen Gemeinschaftsräumen, Speisesälen oder Restaurants der Heime.

Zukunftstrend:

- Zu älteren Alleinlebenden siehe a)
- Infolge der demographischen Alterung und zunehmender Kinderlosigkeit steigt die Zahl der älteren Menschen, die in Alten- und Pflegeheimen wohnen wird. Allein die Zahl Pflegebedürftiger dürfte von heute 2,3 Millionen bis 2030 auf bis zu 3,4 Millionen zunehmen.
- Gleichzeitig wird es einen Trend zu (alternativen) Lebensformen außerhalb der Seniorenheime geben.

These 2: Essen und Trinken ist Privatsache, die sich aber auf unsere Gesellschaft unmittelbar auswirkt.

Unser Ernährungsverhalten wird durch den gesellschaftlichen Struktur- und Wertewandel verändert. Aber das gilt auch umgekehrt! Individuelles Ernährungsverhalten wirkt ebenso auf die gesellschaftliche Entwicklung zurück. Hier findet eine Wechselwirkung statt, die sich gegenseitig negativ verstärkt.

Der interdisziplinär zusammengesetzte Beirat hat auf seiner Sitzung auch über die Wechselwirkungen zwischen individuellem Ernährungsverhalten und seiner sozialen, gesellschaftlichen Funktion diskutiert. Folgende **gesellschaftlichen Auswirkungen** thematisiert das Factbook und wurden im Beirat besprochen:

Vereinsamung nimmt zu: Soziale Ausgrenzung wird zunehmen, wenn in einer alternden Gesellschaft künftig ein Großteil älterer Alleinlebender und Heimbewohner von gemeinsamen Mahlzeiten ausgeschlossen ist. Bei jüngeren Alleinlebenden könnte sich die Ausgrenzung auch in Aggressionen gegenüber Mitmenschen niederschlagen.

Sozial- und Sprachkompetenzen nehmen ab: Je seltener Kinder und Jugendliche gemeinsam mit Erwachsenen – insbesondere mit ihren Eltern – essen und trinken, desto weniger Zeit gibt es für gemeinsame Gespräche, Fürsorge und Erziehung. Dies schwächt nicht nur den innerfamiliären Zusammenhalt. Auch dürfte die Zahl junger Menschen zunehmen, die Defizite in ihrer Sprachentwicklung und bei sozialen Kompetenzen aufweisen, was wiederum das Risiko sozialer Ausgrenzung erhöht.

Kompensationspotentiale werden nicht ausgeschöpft: Dort wo gemeinsame Esskultur schwindet, schwindet auch die Möglichkeit, durch genussvolle Mahlzeiten im Freundes- und Familienkreis Verluste in anderen Lebensbereichen auszugleichen.

Gesundheitszustand verschlechtert sich: Je mehr Menschen häufig alleine bzw. in einer gemeinschaftsabträglichen Atmosphäre essen, desto mehr Menschen essen häufig auch eher ungesund und unkontrolliert. Zusammen mit psychischen Belastungen etwa infolge von Vereinzelung verschlechtert sich der Gesundheitszustand eines wachsenden Teils der Bevölkerung.

Polarisierungsprozesse verstärken sich: Da von den meisten dieser Entwicklungen Menschen aus sozial schwachen Schichten überdurchschnittlich betroffen sind, begünstigt die Schwächung der gemeinschaftsstiftenden Funktionen von Essen und Trinken sozioökonomische Polarisierungsprozesse.

Gesellschaftliche Kosten steigen: Für die Gesellschaft insgesamt steigen die finanziellen Belastungen. Schon heute entstehen ihr allein aufgrund von Ernährungsdefiziten jährliche Kosten von mehr als 70 Milliarden Euro, so das Factbook. Diese dürften künftig weiter steigen.

Entwicklungen verstärken sich wechselseitig: Die meisten dieser Prozesse verstärken sich gegenseitig. Folglich ist langfristig eine Beschleunigung sowohl der Schwächung der gemeinschaftsstiftenden Funktionen von Essen und Trinken als auch des gesellschaftlichen Zusammenhalts insgesamt zu erwarten.

Handlungsfelder als Ausgangspunkt für Veränderung

Das NZF will **nach guten Lösungen suchen**, neue und bestehende Best Practices stärken sowie deren Entwicklung anregen. Sollten diese Handlungsaufforderungen des NZF Vorhaben, Ideen oder Maßnahmen benennen, die es bereits gibt, freut sich das NZF, davon Kenntnis zu erhalten. Diese Handlungsempfehlungen sind damit **keine fertigen Rezepte**, wohl aber Impulse und Handlungsvorschläge mit Aufforderungscharakter. **Sie sind ein erstes Puzzleteilchen** zur Auflösung der Problemfelder, benötigen aber eine gemeinsame, gesellschaftliche Diskussion. Darum freut sich das NZF auf Rückmeldungen und Auseinandersetzung mit den Empfehlungen.

Der Beirat des NZF hat am 23.8.2010 **erste Handlungsfelder** identifiziert, von denen Veränderung ausgehen kann. Die vier Handlungsfelder für Veränderung:

1) Orte, Plattformen und soziale Netzwerke für gemeinsames Essen und Trinken

Problembeschreibung: Immer mehr Gruppen der Gesellschaft sind nur noch schwach sozial integriert - Gruppen, die im Zuge der demografischen Entwicklung sogar noch größer werden. Es fehlen Orte, Plattformen und soziale Netzwerke. Aber: Alleine Essen verleitet dazu, ungesund, ungezügelt und unregelmäßig zu essen. Vereinsamung fördert psychische Erkrankungen – um nur zwei Aspekte zu benennen. Alleine essen führt nicht selten dazu, dass die Kochkompetenz auch immer stärker abnimmt.

Veränderungsziele: Es gilt, Orte und Angebote zu schaffen, um diesen Kreislauf zu unterbrechen. Koch- und Essgemeinschaften sollen entstehen, wo wieder mehr gemeinsam gegessen, gemeinsam gekocht und/oder kochen gelernt werden kann. Sie wirken nicht allein deshalb gemeinschaftsfördernd, weil sie Kontakte ermöglichen, sondern auch, weil sie Rituale und eine Verortung für (gesundes) Essen in Gemeinschaft bieten. Und nicht zuletzt können dies auch Orte sein, um sich Kochkompetenzen anzueignen.

Zielgruppen: Alleinlebende, Singles (unabhängig ob jung oder alt), Alleinerziehende und Menschen mit bildungsfernem und sozial schwachem Hintergrund, denen viele Möglichkeiten der gesellschaftlichen Teilhabe verschlossen bleiben.

Adressaten mit Gestaltungsraum: Das NZF fordert Akteure, die Gestaltungsmöglichkeiten und Einfluss haben, auf, aktiv zu werden: Bundesfamilienministerium, Sozialminister der Länder, Nestlé Deutschland AG, Wohlfahrtsverbände, Krankenkassen.

Handlungsempfehlung 1: Das Nestlé Zukunftsforum fordert dazu auf, dass Plattformen, Begegnungsorte, „Third Places“ und Angebote in sozialen Netzwerken ins Leben gerufen, gefördert und betrieben werden, wo gemeinsam gegessen, gemeinsam gekocht und/oder kochen gelernt werden kann. Das NZF fordert auch dazu auf, erfolgreiche Best Practice Projekte zu stärken, zu multiplizieren und öffentlich zu machen.

Folgende Vorhaben empfiehlt das NZF folgenden Akteuren:

Für Senioren, Familien und Singles

- Das **Bundesfamilienministerium**, die **Kommunen**, der **ESF** und der **Städte- und Gemeindetag** werden aufgerufen, die Förderung der Mehrgenerationenhäuser weiterzuführen. Das BMFSFJ sollte gemeinsam mit den Wohlfahrtsorganisationen, Kirchen u.a. Akteuren, die die MGH betreuen, einen Kriterienkatalog erarbeiten, der zeigt, welchen Beitrag Mehrgenerationenhäuser dazu leisten können, die gemeinschaftsfördernde Funktion von Essen und Trinken noch gezielter zu stärken.
- Auch **Unternehmen** sollen sich in ihrer Nachbarschaft an der finanziellen Förderung von Mehrgenerationenhäusern beteiligen.

Für Singles

- **Restaurantbesitzer** könnten Möglichkeiten für Alleinesser schaffen, damit man sich auch alleine im Restaurant wohlfühlt. Es könnte zum Beispiel ein extra Tisch für Menschen etabliert werden, die Interesse an einer Tisch- und Essgemeinschaft haben.
- Wenn **TV-Sender, Radiosender, aber auch Restaurantbesitzer und Unternehmen** u. ä. „Apps“ und „Chat-Rooms“ anbieten, könnte einiges dafür getan werden, damit sich Allein-esser zum Essen verabreden und vernetzen können.

Für junge Erwachsene und Familien mit Kindern

- **Lebensmittelhersteller** könnten in einer Großstadt in Deutschland einen Social Media-Feldversuch starten und dort Koch- und Essgemeinschaften für Gleichgesinnte ins Leben rufen – und diesen Feldversuch beobachten und auswerten.

Für Berufstätige und Familien mit Kindern

- **Gastronomen, Köche und Caterer** sind geeignete Akteure, um – unabhängig von Berufskantinen – Clubs, Third Places o.ä. für Gleichgesinnte mit Freizeit-, Wellness- und ggf. Kinderbetreuungsangeboten ins Leben zu rufen - mit dem Schwerpunkt des gemeinsamen Essens und Kochens.

2) Dienstleistungen, Services und Produkte, die den Vorbereitungsaufwand für Essen verkürzen, damit mehr Zeit bleibt, um gemeinsam zu essen und selbst (frisch) zu kochen.

Problembeschreibung: Die Arbeitswelt fordert Flexibilität, Mobilität und Dauererreichbarkeit ein. Eine „Work-Life-Food-Balance“ wird zur echten Herausforderung. Immer mehr Frauen sind berufstätig, aber nur wenige Männer kochen selber und übernehmen Verantwortung für die Vereinbarkeit von „Work-Life-Food“. Wie die Nestlé Studie aufzeigt, ist das Rollenverhalten im Bereich Ernährung noch recht konventionell. In Deutschland werden vergleichsweise wenig haushaltsnahe und familienunterstützende Dienstleistungen angeboten und nachgefragt, die hier Abhilfe schaffen könnten. Auch auf der Produktebene gibt es Optimierungsbedarf: Es gibt jede Menge Fastfood-Produkte, Tiefkühlkost und Fertiggerichte, aber noch relativ wenig Angebote im Bereich „frischer“ Convenience mit frischen, vorbereiteten Lebensmitteln.

Veränderungsziel: Es gilt, Dienstleistungen und Services zu entwickeln und anzubieten, die die Vereinbarkeit von „Work-Life-Food“ fördern bzw. überhaupt ermöglichen. Produkte sollten entwickelt werden, die zum (fertig) Kochen mit frischen Lebensmitteln anregen.

Zielgruppen: Familien mit Kindern, berufstätige Frauen / berufstätige Männer, Alleinerziehende.

Adressaten mit Gestaltungsraum: Das NZF fordert Akteure auf, die den entsprechenden Gestaltungsspielraum und Einfluss haben, aktiv zu werden: Handel, Lebensmittelindustrie, Nestlé Deutschland AG, Bundesfamilienministerium.

Handlungsempfehlung 2: Das Nestlé Zukunftsforum fordert dazu auf, haushaltsnahe Dienstleistungen, Services und Produkte zu entwickeln, zu fördern und auf den Markt zu bringen, die die Vereinbarkeit von „Work-Life-Food-Balance“ gezielt stärken und die das Selberkochen mit frischen Lebensmitteln unterstützen.

Folgende Vorhaben empfiehlt das NZF folgenden Akteuren:

Für Berufstätige und Familien mit Kindern

- **Handelsunternehmen** sollten vermehrt Dienstleistungen anbieten, mit denen das Einkaufen und die Vorbereitung von Essen effizienter und zeitsparender werden. (Beispiel: frisch geschältes und geschnittenes Gemüse u.a.)
- **Arbeitgeber und Gewerkschaften** sollen Dienstleistungen für Mitarbeiter/innen anbieten, um deren Work-Life-Food-Balance zu fördern (z.B. Einkäufe/Besorgungen erledigen für Mitarbeiter)

Singles, Alleinstehende, Alleinerziehende und Kochunlustige

- **Lebensmittelhersteller** hätten Gestaltungsmöglichkeiten, in dem sie Convenience Produkte mit frischen Lebensmitteln entwickeln, die zum (fertig) Kochen anregen. (Beispiel: „Box“ mit vorportioniertem Essen, frischen Lebensmitteln, für 2 oder mehr Personen, mit Kochanleitung).
- **Wohlfahrtsorganisationen, NGOs, Kirchen** werden auch aufgerufen, aktiv zu werden, indem sie neue Formen gemeinschaftlichen Essens für mittlere Generationen fördern sowie Anlaufstellen in Großstädten anbieten.

3) Esskultur und Kochkompetenz fördern

Problembeschreibung: Immer weniger Menschen kochen selbst, sei es, weil sie es nicht können, sei es, weil sie nicht wollen oder die Zeit fehlt. Dabei geht vor allem das „Versorgungskochen“ zurück (Mütter für ihre Kinder), während sich das sogenannte „Eventkochen“ bei einigen jungen und vielen älteren Menschen mittlerweile als Freizeitbeschäftigung etabliert. Nichtsdestotrotz fällt die soziale Polarisierung ins Auge: Bei Menschen, die nur schwach sozial integriert sind, nimmt die Kochkompetenz überdurchschnittlich stark ab. Aber auch Männer (v.a. junge Männer ohne Beziehung) werden als neue Problemgruppe ausgemacht, da viele gar keine Affinität zum Thema Ernährung und gemeinsam Kochen haben. Insbesondere in Familien werden die Mahlzeiten überwiegend von Frauen zubereitet. In 73 Prozent aller Haushalte kocht im Allgemeinen die Frau, gegenüber 21 Prozent der Haushalte, in denen meist die Männer das Essen zubereiten. Hier spiegelt sich auch die tradierte Rollenverteilung wider. Die Nestlé-Studie schreibt über das Ernährungsverhalten junger Menschen: Bereits 20 Prozent der 16- bis 29-Jährigen setzen das Erhitzen oder Verfeinern eines Fertiggerichtes mit Kochen gleich. Wenn man diese Entwicklung in die Zukunft denkt, wird leicht vorstellbar, welchen Stellenwert innerfamiliäre Ernährungsbildung und Geschmackserziehung (frisch gekochter Lebensmittel) hat und wie sich dies auf die nächstfolgende Generation auswirken wird. Mit dem Verlust von Kochkompetenz kommt es auch zu einem Verlust wichtiger sozialer Rituale.

Veränderungsziel: Jede Esskultur ist stets im Wandel begriffen. Allerdings: Wenn einer der Grundpfeiler unserer Esskultur, die „gemeinschaftsstiftende“ Funktion von Essen und Trinken, gerade bei jungen Menschen nicht mehr Teil ihrer Alltagserfahrung ist, bedarf es Lernorte, Mitmach-Aktionen, Kampagnen, öffentlichkeitswirksamer Maßnahmen, die das Thema stärker ins Bewusstsein rücken. Alle Welt redet darüber, wie man sich gesund und ausgewogen ernähren kann und soll. Viel zu wenige sprechen davon, wie wichtig das Essen in Gemeinschaft für den sozialen Zusammenhalt ist. Dies sollte sich ändern.

Zielgruppen: bildungsferne und sozial schwache Familien mit Kindern, Jugendliche und Schüler, junge Erwachsene (v.a. junge Männer) sowie ältere alleinstehende Männer.

Adressaten mit Gestaltungsraum: Das NZF fordert Akteure auf, die den entsprechenden Gestaltungsspielraum und Einfluss haben: Bundesbildungsministerium, Sterneköche und Prominente als Botschafter, Medien, Nestlé Deutschland AG, Bildungsminister der Länder, Bundesverbraucherministerium, Forschungs- und Bildungsministerium, Arbeitgeber, Gewerkschaften, Lehrer, Schulen.

Handlungsempfehlung 3: Das Nestlé Zukunftsforum fordert dazu auf, einen Wettbewerb in Form eines „GeschmacksPisa“ durchzuführen sowie Informationskampagnen und öffentlichkeitswirksame Maßnahmen zu planen, zu finanzieren und umzusetzen, die die Wertschätzung für Essen als sozialen Kitt wieder stärker ins Bewusstsein rücken.

Folgende Vorhaben empfiehlt das NZF folgenden Akteuren:

Für Kochunlustige, Familien mit Kindern, Singles, Männer und Berufstätige

- Der Beirat ruft **Medien** auf, die Bedeutung des Themas, „WIE“ in Deutschland gegessen wird, ebenso zu thematisieren wie das Thema, „WAS“ gegessen wird.

Für Familien mit Schulkindern

- Wenn **Schulleitungen und Lehrkräfte** an Grundschulen und weiterführenden Schulen verbindlich Zeit und Raum für gemeinsames Essen schaffen, wäre das sehr förderlich. Beispiel für Grundschulen: (mitgebrachtes) Frühstück wird als Ritual gemeinsam in der Klasse verzehrt.
- Auch **Elternverbände und Lehrerverbände** könnten sich dafür einsetzen, dass es mehr Mitmachmöglichkeiten für Kinder- und Jugendliche in Hort-, Ferien- und Schulangeboten gibt.

Für sozial schwache Familien

- Das **BMELV** wird aufgerufen, z.B. in Zusammenarbeit mit Vereinen wie der **Tafel e.V.**, ein bundesweites Modellprojekt für Bedürftige zu starten mit dem Ziel der Förderung und verbindlichen Verknüpfung von Essensausgabe, Kochen lernen und Ernährungsbildung.
- Die **Bildungsminister der Länder** haben die Möglichkeit, in den Lehrplänen Geschmacksbildung und Projektunterricht für Kochen und Hauswirtschaft zu integrieren.

Alleinerziehende und Migranten

- Es wäre wichtig, dass das **Forschungs- und Bildungsministerium** ein Forschungsprojekt initiiert, um die Wissenslücken zu schließen, welche Rolle Essen und Trinken als sozialen Kitt gerade bei Alleinerziehenden und bei Migranten spielt. Hierzu gibt es erst wenige Daten und Erkenntnisse.
- **Medien** sollten dieses Thema mit aufnehmen.

4) Gemeinschaftsverpflegungen so gestalten, dass sie auch gemeinschaftsfördernd wirken.

Problembeschreibung: Immer mehr Menschen werden zukünftig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen essen. Satt werden ist das eine, aber dort gerne eine Pause einlegen und sich mit anderen zu verabreden, um gemeinsam das Essen zu genießen, ist etwas anderes. Vor allem die Qualität des Essens, der Preis der Gerichte, aber teilweise auch das Ambiente schrecken viele potentielle Besucher ab, so das Factbook. 62% der Frauen und 50% der Männer gehen nicht in die Kantine, obwohl sie im Unternehmen oder in der Nachbarschaft die Möglichkeit dazu hätten. Ein Großteil der Bewohner von Seniorenheimen isst alleine im Zimmer.

Veränderungsziel: Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebskantinen, Schul- und Universitätsmensen sowie Seniorenheime sollen eine Atmosphäre bieten und räumliche Angebote schaffen, damit man sich auch gerne dort trifft und gemeinsam essen mag. Ferner sollen Gemeinschaftsverpflegungen Vorreiter für Geschmacksbildung werden, denn gerade bei Kindern und Jugendlichen stellen sie wichtige Orte für Geschmackserziehung dar. Im Kindergarten und in (Ganztags-)Schulen wäre es auch erstrebenswert wenn Kinder am Kochen teilhaben könnten. Ähnliches gilt für ältere Menschen, die dazu aktiviert werden sollten, sich an der Vorbereitung und Zubereitung des Essens – im Rahmen ihrer Möglichkeiten – zu beteiligen.

Zielgruppen: Kindergartenkinder, Schüler/innen, Studierende, Berufstätige und ältere Menschen in Altenheimen.

Adressaten mit Gestaltungsraum: Das NZF fordert Akteure auf, die den entsprechenden Gestaltungsspielraum und Einfluss haben: Medien, Prominente und Multiplikatoren, Caterer, Köche, Arbeitgeber und Gewerkschaften, Sozialminister der Länder, Wohlfahrtsorganisationen, Krankenkassen, Unternehmen.

Handlungsempfehlung 4: Das Nestlé Zukunftsforum fordert dazu auf, dass Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu Orten werden, an denen man nicht nur gut, sondern auch in gemeinschaftsfördernder Atmosphäre mit anderen gerne isst.

Folgende Vorhaben empfiehlt das NZF folgenden Akteuren:

Für Berufstätige

- **Arbeitgeberverbände und Gewerkschaften** müssen dafür sorgen, dass Berufskantinen Vorreiter für Geschmacksbildung werden. Ebenso sollen sie dazu beitragen, dass Betriebskantinen atmosphärisch und räumlich Orte sind, die dazu anregen, sich dort zum Essen überhaupt mit anderen zu verabreden – dazu soll ein Kriterienkatalog für Kantinen erarbeitet werden. Umsetzungsprojekte als Modell für einzelne Unternehmen erleichtern die Multiplikation.

Für Kinder, Jugendliche und Familien

- Die **Bildungsminister der Länder** werden aufgefordert, beim geplanten Ausbau von Ganztagschulen Wert darauf zu legen, dass beim räumlichen und pädagogischen Angebot das Thema soziale Ernährung berücksichtigt wird.

Für Berufstätige, Kochunlustige

- **Lebensmittelhersteller**, ggf. in Kooperationen mit **Gewerkschaften**, könnten gemeinsam Konzepte und Kriterien erarbeiten, wie Betriebskantinen gemeinschaftsfördernder gestaltet werden können. Dazu könnte ein bundesweiter Kantinen-Award in Kooperation mit Innenarchitekten / Designern ausgeschrieben werden.

Für Ältere Menschen

- Wenn **Wohlfahrtsorganisationen** in Einrichtungen des betreuten Wohnens mehr Möglichkeiten schaffen, damit ältere Menschen an Kochvorbereitungen beteiligt und dazu auch aktiviert werden, wirken solche Angebote ebenfalls de-isolierend.
- Die **Sozialminister der Länder** werden aufgerufen, dafür Sorge zu tragen, dass der Pflegeschlüssel in Pflegeheimen so gestaltet wird, dass hochaltrige Menschen und Schwerstpflegebedürftige nicht aus Zeitmangel über Sonden ernährt werden, sondern Essen in Gemeinschaft – soweit umsetzbar – ermöglicht wird. Stattdessen kann beispielsweise versucht werden durch langsames Füttern ein Erleben von Zuwendung möglich zu machen.

Mehr über den Beirat und das NZF siehe: www.nestle-zukunftsforum.de

Haben Sie Fragen, Anregungen zu diesem Thesenpapier, wollen Sie ihre Kooperation anbieten, dann kontaktieren Sie uns bitte. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht: Cornelia Arras-Hoch, NZF-Büro c/o Johanssen + Kretschmer, info@nestle-zukunftsforum.de oder: Hartmut Gahmann, Leiter Unternehmenskommunikation, Nestlé Deutschland AG, hartmut.gahmann@de.nestle.com.