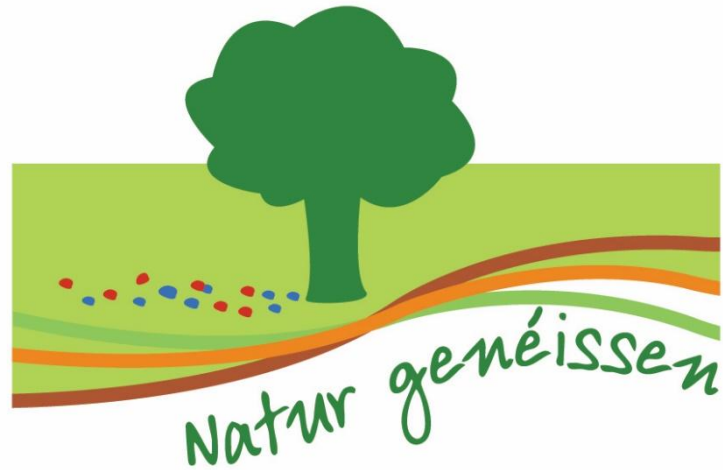




Lastenheft *Natur genéissen*
für Bildungs- und Betreuungseinrichtungen
(Services d'Education et d'Accueil - SEA)

Detaillierte Kriterien, die in die Ausschreibungsunterlagen oder Ausschreibungen der Gemeinden aufgenommen werden sollen.

Natur genéissen

Mir iessen nohalteg a gesond!



Anforderungen an den Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln in den Kindertageseinrichtungen (Services d'éducation et d'accueil (SEA)).

Textelemente zur Vervollständigung der Lastenhefte der teilnehmenden Gemeinden.

Publiziert von: SICONA - Syndicat intercommunal pour la protection de la nature - Sud-Ouest, le SICONA Centre, die Naturparks Haute-Sûre, Our und Natur-& Geopark Möllerdall, und SIAS - Syndicat intercommunal à vocation multiple (Region Zentrum-Osten) im Rahmen des Projektes *Natur genéissen - Mir iessen nohalteg a gesond!*

Datum: Herausgegeben 11 April 2016. Überarbeitung April 2018, September 2021 und Mai 2026.

Hinweis zur Übersetzung: Dieses Dokument ist eine Übersetzung der französischen Originalfassung. Im Falle von Abweichungen ist ausschließlich die französische Originalfassung maßgeblich.

In Zusammenarbeit mit:

SICONA Sud-Ouest und Centre: Yves Schaack, Trixie Pierson, Liz Nepper, Noémie Charlé, Tom Van den Bossche

Den drei Naturparks: Daniel Baltes, Liz Mersch

Dem SIAS: Marc Thiel

Erste Auflage:

SICONA: Claudine Junck, Julie Even, Pol Faber, Dr. Simone Schneider

Oekozer Pafendall: Isabelle Schummers, Katrin Hüsken, Pablo Munoz-Heinen

Liz Mersch (Ernährungsberaterin)

Natur genéissen ist eine eingetragene Zertifizierungsmarke (marque de certification).

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeiner Rahmen	4
2	Obligatorische Kriterien – Verwendung von Lebensmitteln in den SEA	5
2.1	Gesunde Ernährung für Kinder	5
2.2	Die zu unterscheidenden Produktkategorien	6
2.3	Ausführliche Informationen zu den verschiedenen Lebensmittelgruppen:	7
2.3.1	Kartoffeln	8
2.3.2	Getreideprodukte und Mehl	8
2.3.3	Obst und Gemüse	8
2.3.4	Eier	8
2.3.5	Milch und Milchprodukte	9
2.3.6	Fisch	9
2.3.7	Fleisch	9
2.3.8	Honig.....	10
2.3.9	Hülsenfrüchte	10
2.3.10	Wasser.....	10
2.3.11	Stark verarbeitete Lebensmittel	10
2.3.12	Verbotene Produkte.....	10
2.3.13	Produkte die nicht berücksichtigt werden	11
2.4	Kinderaktivitäten	11
3	Die Werte von <i>Natur genéissen</i>	12
3.1	„Hausgemacht“	12
3.2	Stark verarbeitete Lebensmittel	12
3.3	Transportbedingte Emissionen.....	14
3.4	Lebensmittelverschwendung.....	14
3.5	Umweltfreundliche Verpackungen	14
4	Einhaltung des Lastenheftes	15
5	Literaturverzeichnis	16

1 Allgemeiner Rahmen

Das vorliegende Dokument (im Folgenden als « Lastenheft *Natur généissen* » bezeichnet) legt die Kriterien für den Einkauf von Lebensmitteln in den Bildungs- und Betreuungseinrichtungen (Services d'Education et d'Accueil (SEA)) der teilnehmenden Gemeinden fest.

Dieses Lastenheft ist Bestandteil des Programmes *Natur généissen*, das eine direkte Verbindung zwischen der lokalen und nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion und der Belieferung von Kindertagesstätten mit ausgewählten Produkten herstellt. Damit soll die luxemburgische Landwirtschaft unterstützt und die Versorgung mit Produkten gewährleistet werden, die hohen Anforderungen hinsichtlich Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit entsprechen.

Der Programme definiert somit einen genauen Rahmen für diese beiden Bereiche:

Einerseits verpflichten sich die am *Natur généissen* Programm beteiligten Produzenten zur Einhaltung einer Reihe von Kriterien, die insbesondere nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken, eine umweltschonende Lebensmittelproduktion sowie das Tierwohl umfassen. Zu diesen Verpflichtungen gehört unter anderem die Bereitstellung eines Mindestanteils der landwirtschaftlichen Nutzflächen – insbesondere mindestens 5% - als Strukturelemente und naturnahe Flächen zur Förderung der Biodiversität und zur Sicherung funktionsfähiger Ökosysteme.

Zudem ist das vorliegende Lastenheft ein Referenzrahmen für die Gemeinden und die Betreiber der SEA. Es befasst sich mit den Grundsätzen einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für Kinder und legt die obligatorischen Anforderungen für den Einkauf von Lebensmitteln fest. Die detaillierten Kriterien, ihre Umsetzung und ihre Bewertung werden in den folgenden Kapiteln näher erläutert.

Dieses Lastenheft kann regelmäßig angepasst und ergänzt werden, um den Entwicklungen des Projektes *Natur généissen*, der luxemburgischen Landwirtschaft und den Erkenntnissen im Bereich der nachhaltigen Ernährung Rechnung zu tragen. Die aktualisierte Fassung sowie die jeweils aktuellen ergänzenden Unterlagen - insbesondere die Liste der teilnehmenden Erzeuger und die Saisonkalender von *Natur généissen*, sind verbindliche Bestandteile dieses Projektes und sind entsprechend zu berücksichtigen.

Alle diese Dokumente können in ihrer aktuellen Fassung auf der Website www.naturgeneissen.lu eingesehen werden.

Es sei darauf hingewiesen, dass die nachstehenden Kriterien sowohl für die von der Küche getätigten Einkäufe als auch für die vom pädagogischen Personal der betreffenden SEA im Rahmen ihrer pädagogischen Aktivitäten vorgenommenen Beschaffungen gelten.

2 Obligatorische Kriterien – Verwendung von Lebensmitteln in den SEA

Diese Informationen sind beim Einkauf vorrangig zu berücksichtigen und dienen als Grundlage für die Bewertung der Umsetzung des Lastenhefts *Natur généissen*.

2.1 Gesunde Ernährung für Kinder

Eine gesunde Ernährung nimmt in vielerlei Hinsicht eine bedeutende Rolle ein, wobei die Förderung einer ausgewogenen sowie nachhaltigen Ernährung einen wesentlichen Bestandteil des Projektes *Natur généissen* darstellt. Es wird daher festgehalten, dass die nationalen Richtlinien und Empfehlungen in den SEA von *Natur généissen* einzuhalten sind.

Eine gesunde Ernährung gewährleistet durch eine angemessene Nährstoffzufuhr ein harmonisches Wachstum und eine optimale kognitive Entwicklung der Kinder. Gemäß den Vereinbarungen der UN-Kinderrechtskonvention haben alle Säuglinge und Kinder das Recht auf eine gute Ernährung (cf. Organisation mondiale de la Santé 2023).

In diesem Sinne stellt das Programm *Natur généissen* sicher, dass sämtliche auf nationaler Ebene veröffentlichten offiziellen Richtlinien berücksichtigt werden. Folglich sind derzeit insbesondere die folgenden nationalen Empfehlungen und Leitfäden zu beachten (fortlaufende Überprüfung der diesbezüglichen Neuveröffentlichungen und Berücksichtigung der jeweils aktuellen Fassungen):

- „Gesunde Ernährung in den Kindertageseinrichtungen der non-formalen Bildung“ des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend und des Ministeriums für Gesundheit, Luxemburg
- „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen“ von der Entente des Foyers de Jour, des Ministeriums für Gesundheit und des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend, Luxemburg
- „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in Kindertageseinrichtungen - Umgang mit Lebensmittelallergien in Kindertageseinrichtungen“ von der FEDAS (Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg asbl), des Ministeriums für Verbraucherschutz und des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend, Luxemburg.
- Frühstück und Essen in der Pause, Herausgeber: Direction de la Santé; Luxemburg.

2.2 Die zu unterscheidenden Produktkategorien

Natur genéissen definiert die folgenden Kategorien:

a) *Natur genéissen* Produkte

Unter *Natur genéissen* Produkte oder gleichwertigen Produkte versteht man Produkte, die von einem lokalen Qualitätserzeuger hergestellt werden. Diese lokalen, vertraglich gebundene *Natur genéissen* Produzenten erfüllen die Kriterienkataloge von *Natur genéissen*. Bei einem *Natur genéissen* Produkt kann der Verbraucher auf ein gleichwertiges Produkt zurückgreifen, sofern er nachweisen kann, dass das gekaufte Produkt denselben Anforderungen entspricht (alle programmspezifischen Anforderungen zu *Natur genéissen* finden Sie auf der Website www.naturgeneissen.lu).

b) Lokale Produkte

Unter einem lokalen Produkt versteht sich ein Produkt, das aus Luxemburg oder der angrenzenden Region stammt, d.h. aus einem Umkreis von 50 Kilometern rund um die luxemburgische Grenze. Bei einem Produkt, das aus mehreren Zutaten besteht, muss gewährleistet sein, dass die Hauptzutaten lokalen Ursprungs sind (aus Luxemburg oder der angrenzenden Region, d.h. aus einem Umkreis von 50 Kilometern rund um die luxemburgische Grenze). Die alleinige Angabe der lokalen Herstellung reicht nicht aus.

c) Produkte aus der Europäischen Union (EU)

Unter Produkten der Europäischen Union verstehen sich Produkte, deren Herstellung innerhalb der Europäischen Union erfolgt.

d) Sonstige Produkte

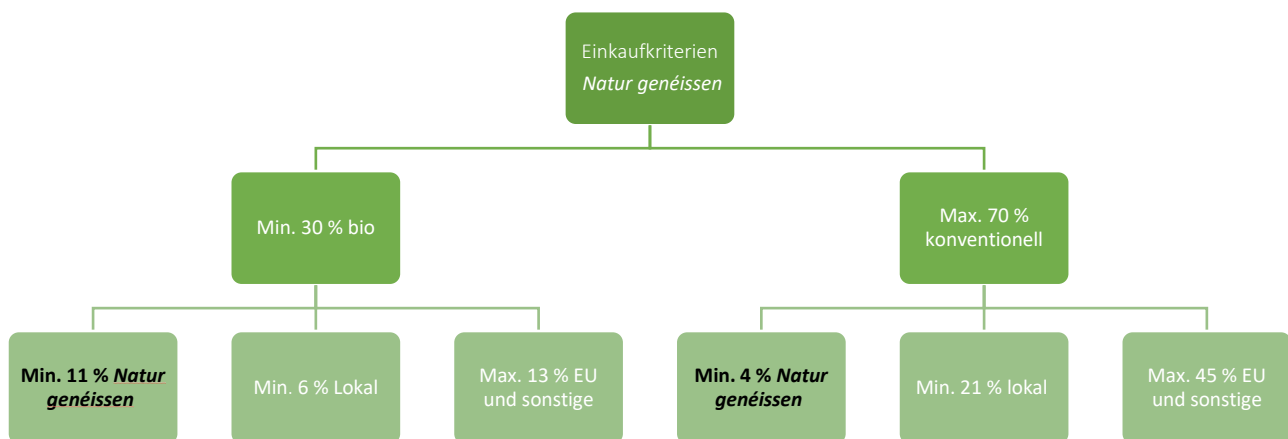
Unter sonstigen Produkten verstehen sich Produkte, die weder auf lokaler Ebene noch innerhalb der EU verfügbar sind und daher importiert werden müssen. Diese Produkte müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen oder aus biologischem Anbau stammen. Produkte aus fairem Handel gewährleisten die Achtung der Rechte von Produzenten und benachteiligten Arbeitnehmern und fördern gleichzeitig umweltfreundliche Praktiken sowie eine nachhaltige Entwicklung, insbesondere zugunsten von Produzenten und Akteuren in Ländern des Globalen Südens.

Definition: Unter biologischen Erzeugnissen verstehen sich Produkte, die gemäß den Kriterien der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen erzeugt oder angebaut wurden (Verordnung über den ökologischen Landbau zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007). Als lokales Programm möchten wir hier ausschließlich Produkte aufnehmen, die den EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau entsprechen (gekennzeichnet mit dem grünen EU-Blatt). Nur exotische Produkte können mit einem anderen offiziellen und gleichwertigen Bio-Siegel akzeptiert werden.

Im Rahmen des Programmes *Natur genéissen* müssen alle Lebensmitteleinkäufe aus diesen vier Kategorien stammen.

Bevorzugt werden Lebensmitteln, die nach den Kriterien von *Natur genéissen* oder gleichwertigen Standards produziert wurden.

Für diese vier Kategorien sind die folgenden Einkaufsanteile einzuhalten:



Die obige Grafik zeigt die Anteile am Gesamtkaufpreis der Produkte, entsprechend ihrer landwirtschaftlichen Produktionsweise, die in der jeweiligen Kategorie eingekauft werden müssen.

Demnach müssen beispielsweise mindestens 30% des Gesamtkaufwertes, d.h. des Kaufpreises aller Lebensmittel, die in der Gemeinschaftsverpflegung verwendet werden, aus biologischem Anbau stammen. Davon müssen mindestens 11% *Natur genießen* zertifizierte Bio-Produkte und 6% lokale Bio-Produkte sein, und so weiter.

Gemäß diesen theoretischen Vorgaben ergibt sich ein rechnerischer Bio-Anteil von „nur“ maximal 75 %, unter Berücksichtigung der Verpflichtung, mindestens 25 % konventionelle Produkte der Kategorie *Natur genießen* (4 %) sowie lokale Produkte (21 %) zu beziehen. Eine darüberhinausgehende Beschaffung von Bio-Produkten wird jedoch nicht ausgeschlossen. Um diesem Umstand Rechnung zu tragen, erfolgt bei einem Bio-Anteil von über 75 % eine Einzelfallprüfung durch die Projektverantwortlichen.

Die Anforderungen hinsichtlich der Ausgaben für Lebensmittel müssen über Quartalszeiträume eingehalten und monatlich in der *Natur genießen* Prozenttabelle dokumentiert werden.

2.3 Ausführliche Informationen zu den verschiedenen Lebensmittelgruppen:

Dieses Kapitel umfasst die Anforderungen an die verschiedenen Lebensmittelgruppen, die beim Einkauf zu berücksichtigen sind. Produkte, die keiner der nachfolgend aufgeführten Gruppen zugeordnet werden können, sind dennoch einer der vier in Abschnitt 2.2 dieses Lastenhefts definierten Einkaufskategorien zuzuordnen und müssen die jeweiligen Anforderungen dieser Kategorien erfüllen.

Sofern eine lokale Herkunft gefordert ist, kann diese grundsätzlich entweder durch einen *Natur genießen*-Produzenten oder durch einen lokalen Produzenten erfüllt werden.

Grundsätzlich sind alle Mahlzeiten in der Küche der SEA zuzubereiten und nach dem Prinzip „hausgemacht“¹ überwiegend aus unverarbeiteten und frischen Lebensmitteln herzustellen.

¹ Ausführlichere Informationen sind in Kapitel 3 „Die Werte von *Natur genießen*“ aufgeführt.

2.3.1 Kartoffeln

Kartoffeln jeder Art, ob ungeschält oder geschält, müssen ausnahmslos lokale Produkte sein.

2.3.2 Getreideprodukte und Mehl

Bei Getreideprodukten, insbesondere bei Teigwaren (z.B. Nudeln), ist der Einkauf von lokalen oder biologischen Produkten verpflichtend.

Ausnahmen:

- Mehl muss ein lokales Produkt sein.
- Brot und Backwaren (Gebäck usw.) müssen auf lokaler Ebene hergestellt worden sein, vorzugsweise aus lokalen Zutaten. Dies gilt sowohl für frische als auch für tiefgekühlte Produkte.
- Paniermehl und Croutons müssen lokale Produkte sein oder aus der Europäischen Union stammen.

2.3.3 Obst und Gemüse

Die Einkäufe sind entsprechend den in den *Natur genéissen* Saisonkalendern festgelegten Vorgaben vorzunehmen. Die jeweils aktuelle Fassung dieser Saisonkalender bildet einen integralen Bestandteil dieses Lastenhefts. Die jeweils gültigen Fassungen sind verbindlich heranzuziehen und die darin enthaltenen Bestimmungen einzuhalten (die Dokumente können unter www.naturgeneissen.lu heruntergeladen werden).

- Die Saisonkalender von *Natur genéissen* schreiben vor, dass frische regionale Produkte grundsätzlich zu bevorzugen sind. Darüber hinaus müssen sämtliche Obst- und Gemüseerzeugnisse, die in der Europäischen Union angebaut werden können, auch aus der Europäischen Union bezogen werden.
- Frisches Obst und Gemüse ist Tiefkühl- oder Konservenprodukten vorzuziehen. Denn insbesondere bei saisonalen Produkten weisen frische Lebensmittel eine deutlich höhere Nährstoffqualität auf.
- Tiefgekühltes Obst und Gemüse ist Konserven vorzuziehen. Tiefkühlprodukte behalten im Gegensatz zu Konserven einen Großteil ihrer Nährstoffe und Vitamine. Zudem enthalten Konserven zugesetztes Salz, was ein weiterer Nachteil ist.
- Frisches Bio-Obst und -Gemüse ist die beste Wahl, insbesondere weil dabei auf synthetische chemische Düngemittel und Pestizide verzichtet wird.
- Lokale Produkte, die sich lagern lassen, sollten ebenfalls vorrangig berücksichtigt werden. Möhren, Sellerie, Rote Bete, Zwiebeln, Kohl sowie Birnen, Äpfel und andere vergleichbare Obst- und Gemüsesorten lassen sich gut lagern und sind daher auch über ihre natürliche Saison hinaus noch eine gewisse Zeit lang erhältlich.
- Apfelsaft muss aus lokalem Obst hergestellt werden.
- Auch die übrigen Obst- und Gemüsesäfte müssen aus lokalem oder biologischem Obst und Gemüse hergestellt werden.
- Die Angabe der Herkunft von Obst und Gemüse ist im Rahmen des Projekts *Natur genéissen* eine grundlegende Anforderung. Nur durch diese Informationen kann die Einhaltung des Kriteriums hinsichtlich der Regionalität der Produkte überprüft werden. Die Lieferanten sind daher vor dem Kaufabschluss zur Angabe der Herkunft der gelieferten Obst- und Gemüseprodukte aufzufordern. Diese Informationen sind dem *Natur genéissen*-Team im Rahmen der regelmäßigen Besuche zur Verfügung zu stellen.

2.3.4 Eier

- Frische Eier sollten aus lokaler Produktion stammen und mit der Kennzeichnung 0 (Bio) oder 1 (Freilandhaltung) versehen sein.

Jedes Ei aus der Europäischen Union ist mit einem Code gekennzeichnet, anhand dessen sich seine Herkunft feststellen lässt. Die erste Ziffer gibt die Haltungsform an.

- Pasteurisierte Eier müssen mit der Kennzeichnung 0 (Bio) oder 1 (Freilandhaltung) versehen sein. Wenn verfügbar, sollten lokale Produkte bevorzugt werden.
- Hartgekochte Eier, ob mit oder ohne Schale, müssen aus biologischem Anbau stammen.

2.3.5 Milch und Milchprodukte

- Milch muss von lokalen Milchviehbetrieben stammen und vor Ort abgefüllt und verarbeitet werden.
- Der Anteil an Käse lokaler Herkunft muss über 50 % liegen. Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass sämtlicher eingekaufter Käse aus der Europäischen Union stammt.
- Alle anderen Milchprodukte sollen lokale Produkte sein.
- Frischmilch ist gegenüber UHT-Milch zu bevorzugen, da durch die geringere Wärmebehandlung ihr Nährwert deutlich höher ist.

2.3.6 Fisch

- Wildfisch und andere Fischereierzeugnisse müssen aus nachhaltiger Fischerei stammen, die durch ein anerkanntes Gütesiegel für nachhaltige Fischerei zertifiziert ist.
- Fisch und andere Produkte aus der Aquakultur sollten in Bio-Qualität gekauft werden oder ein Siegel tragen, das eine umwelt- und tierwohlgerechte Aquakultur bescheinigt. Jedes Produkt, das das offizielle europäische Bio-Siegel trägt, stammt aus zertifizierter Aquakultur.

2.3.7 Fleisch

Rindfleisch

- Rindfleisch muss ein lokales Produkt sein.
- Weißes Kalbfleisch aus intensiver Mast ist im Rahmen des Programms *Natur genéissen* nicht zulässig, da diese Produktionsweise den Werten und Tierschutzanforderungen des Programms nicht entspricht.

Schweinefleisch

Schweinefleisch muss entweder lokaler Herkunft sein oder in biologischer Qualität aus der EU stammen.

Geflügel

- Geflügel in biologischer Qualität muss entweder lokaler Herkunft sein oder aus der EU stammen.
- Konventionelles Geflügel muss entweder lokaler Herkunft sein oder aus der EU stammen und einem Gütesiegel entsprechen, das insbesondere zusätzliche Anforderungen an das Tierwohl stellt.

Sonstiges Fleisch und Fleischzubereitungen

- Sonstiges Fleisch (Lamm, Schaf, Wild...) müssen lokale Produkte sein.
- Fleischzubereitungen müssen von lokalen Fleischverarbeitungsbetrieben stammen oder aus biologischem Anbau stammen.

Die Angabe der Herkunft des Fleisches ist im Rahmen des Projekts *Natur genéissen* eine grundlegende Anforderung. Nur durch diese Informationen kann die Einhaltung des Kriteriums

hinsichtlich der Regionalität der Produkte überprüft werden. Die Lieferanten sind daher vor dem Kaufabschluss zur Angabe der Herkunft der gelieferten Fleischprodukte aufzufordern. Diese Informationen sind dem *Natur généissen*-Team im Rahmen der regelmäßigen Besuche zur Verfügung zu stellen.

2.3.8 Honig

Honig muss ein lokales Produkt sein.

2.3.9 Hülsenfrüchte

- Hülsenfrüchte jeder Art müssen lokale Produkte sein, vorbehaltlich ihrer Verfügbarkeit. Sind sie nicht verfügbar, müssen es Erzeugnisse aus der EU oder aus biologischem Anbau sein. Liegt keine Angabe zur Herkunft der Hülsenfrüchte vor, müssen sie aus biologischem Anbau stammen.
- Soja muss aus lokaler Produktion oder aus der EU stammen und als „GVO-frei“ zertifiziert sein.
- Tofu und Tempeh müssen aus Soja hergestellt worden sein, das aus lokaler Produktion oder aus der EU stammt und als „GVO-frei“ zertifiziert ist.

2.3.10 Wasser

Als Trinkwasser sollte vorrangig Leitungswasser verwendet werden. Andernfalls sollte Mineralwasser aus lokaler Produktion getrunken werden.

2.3.11 Stark verarbeitete Lebensmittel

Generell sollen stark verarbeitete Produkte nur in Ausnahmefällen und in sehr begrenztem Umfang verwendet werden. Im Rahmen der systematischen Kontrollbesuche in den SEA der teilnehmenden Gemeinden wird der übermäßige Einsatz stark verarbeiteter Produkte negativ bewertet.

Selbst zubereitete Speisen sind stets zu bevorzugen.

2.3.12 Verbotene Produkte

- Käseimitate, Fleischersatzprodukte (z. B. industriell hergestellter Schinken, Nuggets) und Fischersatzprodukte (z. B. Surimi) aus zusammengesetzten Stücken sind nicht zulässig.
- Produkte, die Palmöl enthalten: Lebensmittel, die Palmöl enthalten, sind aufgrund ihrer negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit ebenfalls verboten.
- Der Kauf von Lebensmitteln, die gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind, ist nicht zulässig.
- Produkte mit künstlichen Zusatzstoffen: Die Anforderungen dieses Abschnitts orientieren sich an den für zertifizierte Bio-Produkte geltenden Vorschriften. In der ökologischen Lebensmittelproduktion dürfen nur die in den europäischen Rechtsvorschriften zugelassenen Zusatzstoffe verwendet werden, deren Einsatz aus technologischen oder spezifischen ernährungsphysiologischen Gründen gerechtfertigt ist. Durch den Einkauf von Bio-Lebensmitteln wird die Einhaltung dieses Kriteriums gewährleistet, da die verwendeten Zusatzstoffe den Vorgaben des Anhangs V der entsprechenden Verordnung der Europäischen Kommission entsprechen (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02021R1165-20260101>).
- *Natur généissen* behält sich das Recht vor, nach einer Prüfung weitere Produkte zu benennen, deren Verwendung aus bestimmten Gründen untersagt ist. Jedes auf diese Weise mitgeteilte Verbot tritt sofort in Kraft und wird bei den Besichtigungen im folgenden Quartal berücksichtigt.

2.3.13 Produkte die nicht berücksichtigt werden

Im Rahmen dieses Lastenhefts und somit des Programms *Natur genéissen* werden bestimmte Produktarten bewusst vom Anwendungsbereich ausgeschlossen. Dabei handelt es sich um Produkte, die in direktem oder indirektem Zusammenhang mit Ernährungsempfehlungen, -behandlungen oder -vorschriften sowie religiösen Vorgaben stehen und deren Vorkommen sich auf gerechtfertigte Mengen beschränkt. In diesem Sinne berücksichtigen wir insbesondere die folgenden Produktkategorien nicht:

- Glutenfreie Lebensmittel
- Laktosefreie Lebensmittel
- Halal- und Koscher- Lebensmittel
- Nahrungsergänzungsmittel

2.4 Kinderaktivitäten

Das pädagogische Fachpersonal spielt eine Schlüsselrolle bei der Sensibilisierung der Kinder. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass Aktivitäten zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung in den Alltag der SEA integriert werden.

Daher sind die pädagogischen Mitarbeitenden verpflichtet, Aktivitäten rund um das Projekt *Natur genéissen* sowie rund um eine gesunde und nachhaltige Ernährung durchzuführen: Die Häufigkeit beträgt mindestens eine Aktivität pro Quartal, die mithilfe eines Projektbogens, von Fotos oder des Logbuchs dokumentiert wird.

Eine Ernährung gilt als nachhaltig, wenn sie die folgenden Kriterien erfüllt:

- Saisonalität
- Regionalität
- Überwiegend pflanzliche Ernährung
- Lebensmittel aus biologischem Anbau
- Fairtrade-Lebensmittel
- Lebensmittelverschwendung
- Klimaschutz und Schonung der Energieressourcen

Bei der Planung von Aktivitäten ist es sinnvoll, die Einbeziehung der fünf Sinne zu berücksichtigen:

1. Das Sehen
2. Das Hören
3. Der Geruchssinn
4. Der Geschmackssinn
5. Der Tastsinn

3 Die Werte von *Natur généissen*

Hilfsdokumente, die der Vertiefung bestimmter Themen dienen und die ordnungsgemäße Umsetzung dieses Lastenhefts erleichtern sollen, werden von *Natur généissen* in der Rubrik „Publikationen“ unter „Memo SEA“ auf der Website www.naturgeneissen.lu veröffentlicht. Es wird empfohlen, diese zur Kenntnis zu nehmen, da sie ein besseres Verständnis der Leitlinien des Projekts ermöglichen, ohne jedoch Kriterien hinzuzufügen, die über den Rahmen dieses Lastenhefts hinausgehen würden.

Im Folgenden werden einige Grundwerte von *Natur généissen* vorgestellt:

3.1 „Hausgemacht“

Bei der Definition des Begriffs „hausgemacht“ orientiert sich *Natur généissen* weitgehend an der Definition im französischen Verbrauchergesetzbuch (cf. Code de la consommation 2021).

So müssen Mahlzeiten nach dem Prinzip der hausgemachten Zubereitung hergestellt werden und aus rohen und unverarbeiteten Zutaten zubereitet werden.

Zu den Zutaten, die in einem hausgemachten Gericht enthalten sein können, gehören folgende:

- Rohprodukte (unverarbeitete Produkte): Hierbei handelt es sich um Produkte, die vom Küchenleiter in unverändertem Zustand entgegengenommen wurden, d. h. ohne, dass sie zuvor verändert wurden, insbesondere durch Vermischen mit einem anderen Produkt oder durch vorheriges Erhitzen.
- Einige Beispiele für ebenfalls zugelassene Produkte:
 - Räucherwaren, insbesondere geräucherter Fisch und geräuchertes Fleisch, Pökelfleisch und Wurstwaren;
 - getrocknetes und kandiertes Obst und Gemüse;
 - Hefe, Zucker und Gelatine;
 - Gewürze, Kräuter und Konzentrate;
 - Sauerkraut und anderes fermentiertes Gemüse;
 - weiße und braune Fonds, Fischbrühen und Demi-Glace

All dies unter der Voraussetzung, dass ein solches Produkt keine synthetischen Zusatzstoffe enthält, die nicht gemäß dieses Lastenheftes zugelassen sind.

3.2 Stark verarbeitete Lebensmittel

Dieser Begriff bezeichnet Produkte, die zahlreiche industrielle Verarbeitungsschritte durchlaufen haben, um ihre Haltbarkeit zu verlängern, ihren Geschmack oder ihr Aussehen zu verbessern oder sie praktischer zu machen. Ihre Zusammensetzung unterscheidet sich daher erheblich von der der Rohprodukte bzw. Rohstoffe, aus denen sie hergestellt wurden.

Sie enthalten in der Regel zugesetzten Zucker, verarbeitete Fette, viel Salz und künstliche Zusatzstoffe (Konservierungsmittel, Farbstoffe, künstliche Aromen oder Texturgeber). Diese Zusatzstoffe werden in der traditionellen Küche nicht verwendet, und ihre langfristigen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit sind oft noch unbekannt.

Vorsichtshalber sollte man sich für Lebensmittel ohne künstliche Zusatzstoffe oder für verarbeitete Produkte aus biologischem Anbau entscheiden. Daher ist es ratsam, die Zutatenliste stets sorgfältig zu lesen.

Hier sind einige Beispiele für stark verarbeitete Lebensmittel:

- **Fertiggerichte** (frisch, tiefgekühlt oder aus der Dose): fertig zum Aufwärmen: Lasagne, Pizza, Gerichte mit Soße.
- **Herzhafte Snacks**: Chips, Crackers, Bretzeln.
- **Zuckerhaltige Getränke**: Limonaden, Energy-Drinks, industriell hergestellte Fruchtsäfte (oft aus Konzentrat oder mit Zuckerzusatz und Zusatzstoffen).
- **Mit Süßstoff gesüßte und/oder „angereicherte“ „Light“-Lebensmittel und -Getränke.**
- **Industriell hergestellte Backwaren**: Brot und Brioches, verpackte Kuchen, industriell hergestelltes Gebäck, oft mit langer Haltbarkeit.
- **Frühstückscerealien**: stark verarbeitet und enthalten oft künstliche Zusatzstoffe.
- **Industriell hergestellte Wurstwaren**: Stäbchen und Nuggets aus Geflügel, Fisch oder Fleischersatz.
- **Fleischersatzprodukte**: Burger oder Bratlinge auf der Basis von Proteinisolaten, die künstliche Zusatzstoffe (Texturgeber, Geschmacksverstärker usw.) enthalten.
- **Dehydrierte Lebensmittel**: Instant-Suppen, Instant-Nudeln, Puddingpulver.
- **Die meisten Margarinen**: Sie werden oft auf der Basis von Palmöl oder anderen gehärteten Fetten hergestellt. Außerdem, können künstliche Zusatzstoffe enthalten sein.
- **Aromatisierte Joghurts und industriell hergestellte Milchdesserts**: aromatisierte Joghurts oder Milchgetränke, Dessertcremes oder industriell hergestellte Schokoladenmousses.
- **Süße Desserts** auf Obstbasis, denen Zucker, künstliche Aromen und Texturgeber zugesetzt wurden.

Im Gegensatz zu stark verarbeiteten Lebensmitteln versteht man unter:

- **Unverarbeitete oder nur geringfügig verarbeitete Lebensmittel**: Rohprodukte, die nicht verarbeitet sind, wie insbesondere Eier, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, Kartoffeln, Reis, Nudeln und Milch.
- **Verarbeitete Lebensmittel**: Käse, Fischkonserven in eigener Flüssigkeit, naturbelassene Obstkompotte, frisches Brot, Gemüse aus der Dose oder tiefgekühlt, naturbelassen oder ohne Zusatzstoffe zubereitet, Naturjoghurt, Fleisch oder Wurstwaren, die ausschließlich durch Pökeln konserviert wurden (cf. „MangerBouger 2025“).

Der Verarbeitungsgrad eines Lebensmittels kann zwischen 0 (unverarbeitete Lebensmittel) und 5 (verzehrfertige Produkte) liegen. Produkte der Stufen 0 bis 2 sollten bevorzugt werden. Produkte der Verarbeitungsstufen 3 bis 5 sollten nur in Ausnahmefällen verwendet werden.

Tabelle: Zubereitungsstufen und Verzehrhinweise (in Anlehnung an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung E. V., 2014)

Verarbeitungsgrad		Empfehlung	Beispiele : Gemüse / Fleisch
0	Nicht oder nur geringfügig verarbeitete Lebensmittel		Gemüse; rohes/unverarbeitetes Fleisch
1			Zubereitetes frisches Gemüse; zerlegtes Fleisch ohne Knochen
2	Verarbeitete Lebensmittel		Tiefkühlgemüse; Fleischportionen
3	Stark verarbeitete Lebensmittel		Fertig zubereitete Gemüse-/Fleischsalate
4			Einzelne Bestandteile eines Menüs oder gebrauchsfertige Fertiggerichte
5			Gemüse-/Fleischsuppe in Pulverform

3.3 Transportbedingte Emissionen

Die verkehrsbedingten Emissionen entsprechen den Schadgasen, die beim Transport von Lebensmitteln zwischen ihrem Produktions- und Verbrauchsort entstehen. Um diese zu reduzieren, sollten kurze Lieferketten und lokale Produkte bevorzugt werden, wodurch sich der CO₂-Fußabdruck verringern lässt.

Darüber hinaus fördert dieser Ansatz eine bessere Rückverfolgbarkeit der Produkte, gewährleistet eine gerechtere Vergütung der Akteure entlang der Wertschöpfungskette und unterstützt eine nachhaltigere Produktion.

3.4 Lebensmittelverschwendung

Unter Lebensmittelverschwendung versteht man den Verlust von Lebensmitteln, die noch für den menschlichen Verzehr geeignet wären. Ziel der Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist es, Ressourcen zu schonen und durch eine bewusste Planung, Zubereitung, Lagerung und Wiederverwendung sicherzustellen, dass genießbare Lebensmittel möglichst nicht entsorgt werden.

3.5 Umweltfreundliche Verpackungen

Im Rahmen dieses Lastenheftes ist es von entscheidender Bedeutung, Verpackungen zu bevorzugen, die den tatsächlichen Bedürfnissen entsprechen, um Abfall zu vermeiden und die Ressourcenbewirtschaftung zu optimieren.

Besonderes Augenmerk sollte zudem auf die Auswahl kompakter und umweltfreundlicher Verpackungen gelegt werden, die sich in die Sortier- und Recyclingprozesse einfügen.

4 Einhaltung des Lastenheftes

Die Kontrolle der Einhaltung des Lastenhefts *Natur genéissen* liegt in der Verantwortung der Gemeinde und kann jederzeit von der Gemeinde oder von zu diesem Zweck beauftragten Dritten durchgeführt werden. Zu diesem Zweck müssen alle Belege (Rechnungen, Lieferscheine usw.) für den Einkauf von Lebensmitteln im laufenden Schulquartal aufbewahrt werden.

Die Ausgaben für Lebensmittel müssen monatlich in der Prozenttabelle von *Natur genéissen* erfasst werden, die Aufschluss über die verschiedenen Einkaufskategorien gibt. Diese Tabelle wird von *Natur genéissen* zur Verfügung gestellt und muss ausgefüllt und spätestens am 10. des Folgemonats an das *Natur genéissen*-Team zurückgeschickt werden. Im Fall von Gemeinschaftsküchen (die für mehrere Gemeinden kochen) sind die Prozenttabellen für jede Gemeinde einzeln zu erstellen.

Um einen reibungslosen Ablauf der Besichtigungen zu gewährleisten, müssen Vertreter der Küche anwesend sein. Zur Vorstellung der pädagogischen Aktivitäten im Rahmen dieses Lastenhefts kann die Anwesenheit des/der pädagogischen Verantwortlichen erforderlich sein.

5 Literaturverzeichnis

Code de la consommation (2023). INFORMATION DES CONSOMMATEURS ET PRATIQUES COMMERCIALES (ARTICLES R111-1 A R132-3). Verfügbar unter folgender Adresse:

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000032807108/2023-09-29/ [04.04.2025]

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.:

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, 5e édition, Bonn. Verfügbar unter folgender Adresse:
http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile [06.08.2015]
- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Verfügbar unter folgender Adresse:
http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?elD=dam_frontend_push&docID=1046 [06.08.2015]

MangerBouger (2025) : Les aliments ultra-transformés : pourquoi moins en manger ? Verfügbar unter folgender Adresse: <https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/s-informer-sur-les-produits-qu-on-achete/comprendre-les-informations-nutritionnelles-et-les-etiquettes/les-aliments-ultra-transformes-pourquoi-moins-en-manger> [04.04.2025]

Organisation mondiale de la Santé (2023) : Alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Verfügbar unter folgender Adresse: <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding> [04.04.2025]