W-04-303-5 Zum Besseren. Neues Wachstum für unser Land.

Antragsteller*in: BAG Tierschutzpolitik
Beschlussdatum: 12.11.2026

Änderungsantrag zu W-04

Von Zeile 302 bis 303 einfügen:
Forschung, Kapital und Fachkräften, in der Industrie ebenso wie bei Dienstleistungen und auf europäischer, nationaler und regionaler Ebene.

Öffentliche Verpflegung als Leitmarkt: Kitas, Schulen, Hochschulen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen und Behörden geben täglich Millionen Mahlzeiten aus. Diese Nachfrage nutzen wir als Leitmarkt: In der Gemeinschaftsverpflegung wird ein attraktives pflanzenbasiertes Gericht zur Standardoption, tierische Produkte bleiben Teil des Angebots. Bund und Länder richten die öffentliche Beschaffung entsprechend aus, unterstützen Küchen bei der Umstellung und verankern pflanzenbasiertes Kochen in Aus- und Weiterbildung. Das gibt regionalen Erzeugerinnen und Verarbeiterinnen Planungssicherheit, kann Kosten senken und stärkt die Gesundheitsvorsorge. Freie, gemeinnützige und kirchliche Träger gewinnen wir als Partner.

Begründung

W-04 setzt in der missionsorientierten Industriepolitik auf Leitnachfrage. Die öffentliche Verpflegung ist eine der größten planbaren Nachfragen, die der Staat selbst beeinflussen kann.

1. Große Nachfrage: Täglich essen rund 16 Millionen Menschen in Deutschland in Kitas, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern oder Pflegeheimen. Der Verbraucherzentrale Bundesverband sieht darin großes Potenzial, eine ausgewogene Ernährung für alle zu sichern [1].

2. Prominente Platzierung wirkt: Im Forschungsprojekt NAHGAST (gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung) wurde in fünf Kantinen in vier deutschen Städten getestet, wie sich Nudges auf die Wahl des nachhaltigsten Gerichts auswirken. Wurde dieses Gericht an der besten Ausgabeposition angeboten, stieg seine Wahlhäufigkeit in den beiden Betriebskantinen im Durchschnitt um 20,1 % und in der Krankenhauskantine um 13 % [2]. Die Studie zeigt zugleich, dass nicht jeder Nudge wirkt: Die oberste Position im Speiseplan und beschreibende Namen führten teils zu geringeren Verkäufen [2]. Nach dem Absatz bleiben tierische Produkte Teil des Angebots, die Wahlfreiheit bleibt erhalten.

3. Anschluss an die Praxis: In einer von Nestlé Professional beauftragten Befragung von Betriebs- und Campusgastronomen (2023) rechnet jeder dritte Mensachef mit einer höheren Nachfrage nach pflanzenbasierten Alternativen [3].

4. Gesundheit und Kosten: Die DGE empfiehlt höchstens 300 Gramm Fleisch pro Woche; der WBAE bescheinigt der Gemeinschaftsverpflegung viel Potenzial für eine nachhaltigere Ernährung [4]. Aus dem Projekt KEEKS wird berichtet, dass pflanzliche Proteinquellen in der Schulverpflegung oft günstiger sind als tierische, selbst bei Bio-Qualität [5]. Das stützt die Annahme, dass die Umstellung Kosten senken kann.