

# Antragsbereich P: Soziale Infrastruktur und Sozialpolitik

Antrag P3\_14/2

---

## P3\_14/2 Gastronomische Ampelsystem in Mensen einführen

Im Juni 2010 wurde im europäischen Parlament über eine Lebensmittelampel diskutiert, welche über die Menge an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz informiert hätte. Mit einem Blick wäre die Verbraucher\*innen in der Lage gewesen die Lebensmittel hinsichtlich dieser Kriterien zu beurteilen. Die Lebensmittelampel ist im europäischen Parlament an den konservativen Kräften und der Lebensmittelindustrie gescheitert, welche laut eigener Aussage für ihre Arbeit gegen die Ampel 1 Mrd. Euro ausgegeben hat<sup>11</sup>. Die ehemalige sozialdemokratische Europaabgeordnete Dagmar Roth-Behrendt nannte diese ablehnende Haltung damals eine „Ohrfeige für bessere Verbraucherinformation“.

Zwar hat die SPD im März 2008 als Teil der schwarz-roten Bundesregierung gemeinsam mit CDU/CSU und FDP einen Antrag zur Einführung der Lebensmittelampel abgelehnt, doch lassen sich im Folgenden meist positive sozialdemokratische Stellungnahmen finden, so unter anderem bei der SPD-Berlin LPT 2013<sup>12</sup>, Jusos-Bayern LaKo 2012<sup>13</sup>, Jusos NordWest Hannover Positionspapier Februar 2010<sup>14</sup> oder zuletzt SPD Hessen-Nord Bezirksparteitag Mai 2014<sup>15</sup>. Auch war die Einführung eines Ampelsystems für Nährwerte bei Lebensmitteln im Bundestagswahlkampf 2013 eine Forderung der SPD<sup>16</sup>.

Seit mitte 2012 gibt es in den Berliner Mensen eine gastronomische Ampel. Diese Ampel beruht auf medizinisch-ernährungsphysiologischen Empfehlungen und orientiert sich an der Deutschen

<sup>11</sup>„EU-Absage an Lebensmittel-Ampel: Grün, gelb, stopp - SPIEGEL ONLINE“, <http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/eu-absage-an-lebensmittel-ampel-gruen-gelb-stopp-a-701085.html> [abgerufen am 03.11.2014].

<sup>12</sup>LANDESPARTEITAG DER BERLINER SPD AM 02. NOVEMBER 2013: „Sozial und demokratisch. Für einen Richtungswechsel auch in Eur opa!“, <https://www.spd-berlin.de/w/files/spd-parteitage/lpt-2013-11-02-beschluesse.pdf> [abgerufen am 03.11.2014].

<sup>13</sup>JUSOS BAYERN LANDESKONFERENZ 2012: „Stärkung von Prävention und Gesundheitsförderung“, Seite 59, [http://jusos-bayern.de/workspace/media/static/beschlussbuch\\_jusolako\\_2012\\_i\\_-4ff2c8ff198fb.pdf](http://jusos-bayern.de/workspace/media/static/beschlussbuch_jusolako_2012_i_-4ff2c8ff198fb.pdf) [abgerufen am 03.11.2014].

<sup>14</sup>JUSOS AG NORDWEST HANNOVER (HEIDEROSE HOJA): „Der Verbraucher im Lebensmitteldschungel - Oder doch lieber gleich die Lebensmittelampel?“ (02.2010), [http://www.spd-herrenhausen-stoecken.de/imperia/md/content/bezirkhannover/positionspapier\\_februar\\_2010.pdf](http://www.spd-herrenhausen-stoecken.de/imperia/md/content/bezirkhannover/positionspapier_februar_2010.pdf) [abgerufen am 03.11.2014].

<sup>15</sup>SPD-BEZIRKSPARTEITAG HESSEN-NORD: „Lebensmittelampel“ (10.05.2014).

<sup>16</sup>„Das WIR Entscheidet. Das Regierungsprogramm 2013 - 2017“, Seite 15 [http://www.spd.de/linkableblob/96686/data/20130415\\_regierungsprogramm\\_2013\\_2017.pdf](http://www.spd.de/linkableblob/96686/data/20130415_regierungsprogramm_2013_2017.pdf) [abgerufen am 29.10.2014].

24 Gesellschaft für Ernährung (DGE)<sup>17</sup>. Sie ist auf eine Umsetzung in der Gemeinschaftsgastronomie  
25 angepasst und unterscheidet sich von Diskussionen auf europäischer und nationaler Ebene<sup>18</sup>. Bei  
26 dem Gastronomischen Ampelsystem (GAS) wird für ein Gericht nur eine Ampel, statt wie auf EU  
27 und D -Ebene eine Ampel pro Kriterium (Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz) ange-  
28 führt. Auch arbeitet das GAS in der Gemeinschaftsgastronomie eher näherungsweise, damit Auf-  
29 wand und Zweck in einem wirtschaftlichen Verhältnis stehen.

30

31 Gerichte mit einem hohen Nährstoffgehalt und tendenziell wenig Fett sind nach der Ampel im-  
32 mer zu empfehlen und erhalten eine grüne Ampel, Gerichte mit einem geringen Nährstoffgehalt  
33 und einem tendenziell hohen Fettgehalt bekommen eine rote Ampel und sollten eher selten kon-  
34 sumiert werden. Das Ziel des Ampelsystems ist es jedoch nicht alle „roten“/schlecht bewerteten  
35 Speisen zu eliminieren<sup>19</sup>. Auch ist der Verzicht auf rote und gelbe Speisen für eine vollwertige  
36 Ernährung nicht notwendig<sup>20</sup>, trotzdem fordern wir, dass in den Mensen hauptsächlich „grün be-  
37 wertete Gerichte angeboten werden. Mit der Einführung des Ampelsystems sollen die Studieren-  
38 denwerke eine Aufklärungskampagne starten, welche dem Zweck dient, die genaue Funktions-  
39 weise des Ampelsystems zu erläutern. Darüber hinaus soll mittels der Kampagne darauf hinge-  
40 wiesen werden, dass die Bewertungen des Ampelsystems keine universelle Gültigkeit haben, da  
41 manche Konsument\*innen, beispielsweise aufgrund bestimmter Erkrankungen, auf eine spezielle  
42 Ernährungsweise angewiesen sind.

43

44 Neben einem Ausbau der Informationen für die Studierenden bietet die Einführung der Ernäh-  
45 rungsampel zwei weitere wesentliche Vorteile:

46 1.) Wenn die Gerichte mit der Ampel bewertet werden fallen schwache Gerichte schnell auf und  
47 können anschließend überarbeitet werden.

48 2.) Die Zubereitung in der Küche ist Teil der Bewertung, eine ernährungsschonende Zubereitung  
49 wird daher angeregt.

50

51 Die Mensen und Cafeterien der Studierendenwerke bieten ihre Angebote in einem preissensiblen  
52 Umfeld an, sie haben einen Sozialauftrag und werden von den Bundesländern immer mehr im  
53 Stich gelassen. Das GAS ist zwar auf die Gemeinschaftsgastronomie ausgerichtet und soll auch  
54 verhältnismäßig einfach umsetzbar sein; dennoch ist mit der Einführung ein gewisser Aufwand  
55 verbunden. Es bietet sich daher an, dass sich zunächst die großen Studierendenwerke an Berlin  
56 orientieren und nachziehen.

57

---

<sup>17</sup>„Studentenwerk Berlin - Gastronomische Ampel“, [http://www.studentenwerk-berlin.de/mensen/produkte\\_preise/ernaehrungsampel/index.html](http://www.studentenwerk-berlin.de/mensen/produkte_preise/ernaehrungsampel/index.html) [abgerufen am 29.10.2014].

<sup>18</sup>VOLKER PEINELT: „Das ‚Gastronomische Ampelsystem‘ (GAS) - Genuss ohne Reue“, in: *Hauswirtschaft und Wissenschaft (HuW) 2013/4*, S. 164-173.

<sup>19</sup>„Gastroampel - Vorteile für uns!“, <http://www.gastro-ampelsystem.com/vorteile/vorteile-fuer-uns.html> [abgerufen am 03.11.2014].

<sup>20</sup>„Gastroampel - Bewertung“, <http://www.gastro-ampelsystem.com/bewertung/bewertung.html> [abgerufen am 03.11.2014].

58 Das Bundeskoordinationstreffen legt daher den Juso-Hochschulgruppen vor Ort das Gastronomi-  
59 sche Ampelsystem ans Herz und fördert dieses u.a. über den FZS und das Deutschen Studieren-  
60 denwerk (DSW).