gV\_ INTERVIEW NOLLMANN

## Neue Kantinenrichtlinien: "Nicht der große Wurf!"

von Volker Schütz Dienstag, 08. August 2023





Branchenkenner Hans-Peter Nollmann bewertet die neuen Kantinenrichtlinien.

Fluch oder Segen? Im *gvpraxis*-Interview erzählt Berater Hans-Peter Nollmann, warum er den neuen Richtlinien nur die Schulnote 4+ gibt.

In den vergangenen Monaten war die Stimmung zwischen Politik und Caterern ziemlich schlecht. Ein Streitpunkt: Die uralten Kantinenrichtlinien. Die wurden jetzt umgeschrieben. Wird das die Stimmungslage verbessern?

Hans-Peter Nollmann: Die Stimmung zwischen beiden Parteien ist nicht erst seit ein paar Monaten schlecht, sondern eigentlich schon seit Jahren. Dass die Kantinenrichtlinien jetzt vorsichtig aktualisiert wurden, wird ein Stück zur Verbesserung der Stimmung beitragen. Aber insgesamt ist die Aktualisierung nicht der große Wurf, den viele erhofft haben.

Welche Schulnote würden Sie der Reform geben?

4+

Als Vater zweier schulpflichtiger Kinder sage ich: 4+ ist nicht gut, aber auch noch nicht richtig schlecht.

Genau. Es bietet den Boden für Verbesserungsmöglichkeiten. Das Potenzial dafür ist geschaffen worden.

Politik ist ein langatmiges Geschäft. Hoffen wir, dass es nicht wieder fast 70 Jahre dauert, bis etwas passiert. Was hat sich denn mit den neuen Richtlinien verbessert?

Subventionen waren in den alten Kantinenrichtlinien ausgeschlossen, das Wort Zuschuss kam überhaupt nicht vor. In der neuen Fassung kann unter bestimmten Voraussetzungen Zuschuss gewährt werden.

Machen Sie jetzt die Reform nicht kleiner, als sie ist? Das klingt doch nach gewaltigem Fortschritt.

Ja, es klingt gut. Aber wenn man sich die Voraussetzungen, die erfüllt werden müssen, um Zuschüsse zu erhalten, genau anschaut, kommt man stark ins Zweifeln.

## Inwiefern?

Auch die neue Kantinenrichtlinien orientieren sich am klassischen Mittagessen. Das Problem: Die Corona-Pandemie und die deutliche Zunahme von Homeoffice haben die Essensgewohnheiten drastisch verändert. Wer an drei Tagen ins Büro kommt und zwei Tage mobil arbeitet, folgt oft nicht mehr den traditionellen Essensgewohnheiten. Die Mittagspause mit dem Stück Fleisch, einer Gemüse- und einer Sättigungsbeilage tritt immer mehr in den Hintergrund zugunsten von Snacks, kleineren Zwischenmahlzeiten und Ähnlichem. Das wird in der derzeitigen Fassung überhaupt nicht berücksichtigt.

Mag sein. Aber immerhin steht in den neuen Richtlinien schwarz auf weiß, dass das Essen mit bis zu 20 Prozent subventioniert werden kann, sofern die Kantine das Nachhaltigkeits-Programm der Bundesregierung erfüllt.

Wir alle wissen: Mehr geht immer. Aber 20 Prozent Zuschuss liest sich in der Tat gut. Zumindest auf den ersten Blick. Die Zweifel kommen auch wieder beim zweiten Blick. Der Zuschuss von 20 Prozent gibt es nämlich nur "im Rahmen der verfügbaren Haushaltsmittel". Wenn gespart werden muss und die Haushaltsmittel kleiner werden, nutzt die schönste Richtlinie nichts.

Zumal in Nummer 9 Absatz 4 steht; Durch den Kantinenbetrieb soll weder ein Gewinn noch ein Verlust für den Bund entstehen.

Ein, vorsichtig formuliert, ziemlich merkwürdiger Satz. Bezuschussung bedeutet nun mal, dass jemand in die Tasche greifen muss. Da entsteht zwangsweise ein Verlust. Hier zeigt sich, wie ungenau und widersprüchlich die neuen Kantinenrichtlinien teilweise formuliert sind. Hier hätte nicht nur ich mir mehr Klarheit gewünscht.

Immerhin sehen die Richtlinien eine weitere Möglichkeit vor, an Zuschüsse ranzukommen. 10 Prozent Subvention kann es geben, wenn der Bio-Anteil bei 30 Prozent liegt und die Kantine eine Zertifizierung für Umweltfreundlichkeit oder Nachhaltigkeit erhält.

Auch dieser Passus überzeugt nur auf den ersten Blick. Bis 2030 sollen die Kantinen des Bundes einen Bio-Anteil von 30 Prozent vorweisen. Bis dahin ist noch ein weiter Weg. Derzeit fehlen schlichtweg die Produkte, um eine solche Marge zu erreichen. Es fehlt aber auch die Bereitschaft der Gäste, auf das teurere Bio-Essen umzusteigen. Wir haben beobachtet, dass die Zahl der Menschen, die bereit sind, für Bio-Essen mehr zu bezahlen, angesichts von Inflation, Ukraine-Krieg und anderen Krisen in den vergangenen zwei Jahren nicht zu-, sondern abgenommen hat. Damit nicht genug. Wenn man Bio umsetzen will, hat man auch hinter den Kulissen – etwa bei Einkauf und Lagerung – jede Menge zu tun.

Das bedeutet aber doch de facto: Die Bio-Richtlinie ist derzeit gar nicht umzusetzen – weder von Caterern noch von den Behörden.

Zumindest nicht lupenrein, und wenn, dann nur sehr kostenintensiv und beratungsintensiv.

Stichwort Beratung: Immerhin übernimmt der Bund laut neuer Richtlinien die Beratungskosten, die bei der Umstellung auf mehr Bio entstehen. Ist das gut für Ihr Geschäft?

Es ist zweifelsohne hilfreich. Behörden, und das meine ich nicht despektierlich, haben in der Regel nur wenig Knowhow, wenn es um die Umsetzung von Ernährungsstrategien geht. Es ist

schließlich nicht Aufgabe des Behördenleiters, sich um Essen und Trinken zu kümmern. Also setzt er sich mit Dienstleistern wie seinem Kantinenplaner oder -pächter zusammen.

Viele Beobachter rechnen mit einer Marktkonsolidierung im Cateringbereich. Glauben Sie, dass die neuen Richtlinien Caterern oder Kantinen das Überleben sichern?

Nein. Es wird der einen oder anderen Kantine helfen, überhaupt Caterer zu finden, die den Job bei einer Behörde machen wollen. Aber die Reform ist nicht das Allheilmittel, das wir eigentlich brauchen.

## VITA HANS-PETER NOLLMANN

Hans-Peter Nollmann absolvierte nach seiner Ausbildung zum Koch eine Qualifizierung zum Küchenmeister/Betriebswirt an der Wihoga Dortmund. Im Anschluss war er als Betriebsleiter bei einem namhaften, international agierenden Cateringunternehmen angestellt. 1989 hat er ein eigenes Cateringunternehmen (PN Betriebs-Restaurations-GmbH) aufgebaut und dieses im Dezember 1999 veräußert, um ebenfalls 1999 die SN Restaurations-Beratung e.K. (Beratung | Planung | Umsetzung für die Gemeinschaftsgastronomie) zu gründen. Nollmann ist seit 2007 Mitglied und Freier Fachplaner im VdF (Verband der Fachplaner, Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e.V.) und war von 2010 bis 2022 stellvertretender Vorstandsvorsitzender des VdF