

Systemanalyse SAARLAND

Stand 19.07.2021

IfaS Institut für angewandtes
Stoffstrommanagement

Hochschule Trier

Umwelt-Campus Birkenfeld

Postfach 1380

55761 Birkenfeld

AROMA Systemanalyse – SAARLAND

Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis	2
Abbildungsverzeichnis	2
Abkürzungsverzeichnis	2
Methodische Anmerkungen	10
Literaturverzeichnis	11

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Durchschnittliche jährliche Lebensmittelproduktion im Saarland	3
Tabelle 2: Angebot und Nachfrage von Lebensmitteln im Saarland	6

Abbildungsverzeichnis

Grafik 1: Absatzorte für Gemeinschaftsverpflegung im Saarland	4
Grafik 2: Potenzielle Gäste	5
Grafik 3: Servierte Mahlzeiten je Sektor / Jahr	5

Abkürzungsverzeichnis

AWO	Arbeiterwohlfahrt
DRK	Deutsches Rotes Kreuz
FGTS	Freiwillige Ganztagschulen
ha	Hektar
Kita	Kindertagesstätte
SVG	Selbstversorgungsgrad

1. Beschreibung der Region

Im Südwesten Deutschlands gelegen, beheimatet das Saarland mit seinen 2.570 km² als kleinstes Flächenland der Bundesrepublik knapp 1 Million Menschen. Im Norden und Osten grenzt das Saarland an Rheinland-Pfalz, im Süden an Frankreich, im Westen an Luxemburg.

Dabei liegt das Saarland nicht nur räumlich inmitten der Großregion. Durch eine bewegte Historie geprägt, wechselte das Saarland als territorialer Zankapfel in seiner Geschichte mehrere Male seine Nationalität. Somit war die Region aufgrund der Nähe stets eng mit Frankreich verbunden. Im Jahr 1957 erfolgt die s.g. kleine deutsche Wiedervereinigung: das Saarland wurde das erste neue Bundesland der noch jungen Bundesrepublik.

2. Angebot und Nachfrage im System

Im Rahmen der vorliegenden Systemanalyse wird das Saarland im Kontext der s.g. „Gemeinschaftsverpflegung“ sowohl angebotsseitig, als auch die Nachfrage betreffend untersucht. Das Angebot definiert sich in diesem Zusammenhang als die Summe aller produzierten Primärlebensmittel¹ im Saarland. Die Nachfrage wird als die Summe der konsumierten Lebensmittel in der „Gemeinschaftsverpflegung“ definiert.

2.1. Angebot

Die Bodennutzung im Saarland wird hauptsächlich durch landwirtschaftlich genutzte Flächen bestimmt (43 %), gefolgt von Waldflächen (34 %).² Die Anbaufläche für landwirtschaftliche Erzeugnisse verkleinerte sich dabei im Langzeittrend zwischen 1996 und 2018 um etwas über 5.500 Hektar (ha), wobei in den letzten Jahren erneut ein leichter Zuwachs zu verzeichnen war. Im Jahr 2020 wurde etwa 20 % (14.800 ha) der landwirtschaftlichen Fläche nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet.

Über die Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Fläche steht als Dauergrünland nicht der direkten Nahrungsmittelproduktion zur Verfügung. Weiterhin stellen Weizen mit 12 %, Gerste mit 5,7 % und Roggen/Wintermenggetreide mit 3,5 % die größten Anbauarten dar. Die übrigen 25 % werden durch kleinteiligere Nutzungen bewirtschaftet. Von den 1.250 landwirtschaftlichen Betrieben sind ein Drittel Haupterwerbsbetriebe. 190 Betriebe sind auf die Milchproduktion spezialisiert. Insgesamt werden 18.000 ha durch Tierweiden beansprucht.³ Tabelle 1 zeigt einen Überblick über die landwirtschaftliche Gesamtproduktion im Saarland im Vergleich zur Großregion.

	Gemüse	Obst	Fleisch	Milch	Getreide	Kartoffeln	Eier	Ölsaaten	Fisch
Saarland (in Tonnen)	3.236	2.677	1.317	96.650	134.384	4.276	1.461	12.671	3.000
Anteil (Σ Großregion)	0,39 %	2,3 %	0,35 %	3 %	2 %	0,22 %	3 %	2 %	62,9 %

Tabelle 1: Durchschnittliche jährliche Lebensmittelproduktion im Saarland⁴

¹ Betrachtet wird: Gemüse, Obst, Fleisch, Milch, Getreide, Kartoffeln, Eier, Ölsaaten und Fisch

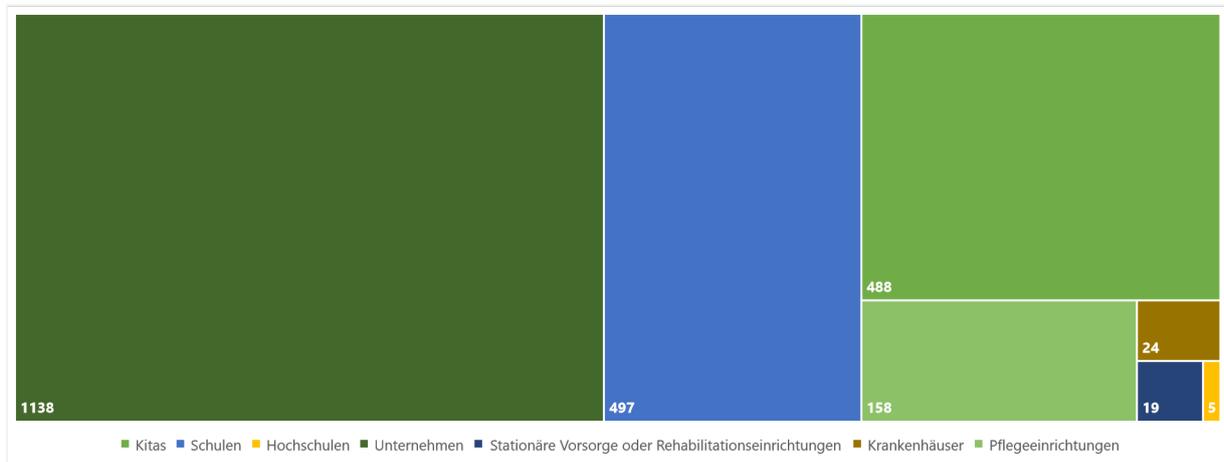
² Vgl. (Statistisches Bundesamt, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei Bodenfläche nach Art der tatsächlichen Nutzung, 2018) (Landwirtschaft: 110.320 ha; Wald: 85.606 ha)

³ Vgl. (Chemnitz, et al., 2016) S. 38

⁴ Vgl. (Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, 2020) S. 16-21

2.2. Nachfrage

Neben der potenziellen Angebotsseite aus der Landwirtschaft, stellt sich die potenzielle Nachfrage- und Bedarfsseite an den s.g. Absatzorten wie folgt dar. Betrachten wir die Gemeinschaftsverpflegung, fallen v.a. die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Absatzorte in den Fokus.



Grafik 1: Absatzorte für Gemeinschaftsverpflegung im Saarland

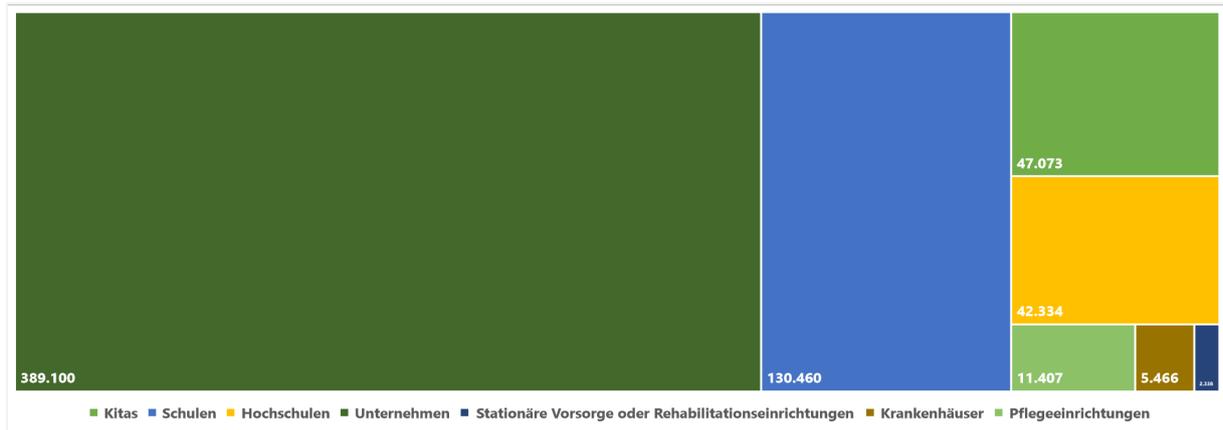
Entwurf: Eigene Darstellung (Juni 2021)⁵

Auf Grundlage der Betrachtung der reinen Absatzorte, nimmt der Sektor der Unternehmen den größten Potenzialbereich für die Gemeinschaftsverpflegung ein.⁶ Zur Annäherung an die tatsächliche Nachfrage und damit zur Abbildung des Potenzials einer regionalisierten Gemeinschaftsverpflegung, werden in einem nächsten Schritt die Nutzergruppen bzw. Zahlen der potenziellen Gäste miteinbezogen (Grafik 2), was zu einer Homogenisierung der Potenziale je Absatzort führt.⁷

⁵ Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2019); Statistik der beruflichen Schulen (2019); Statistik der Tageseinrichtungen für Kinder (2020); Pflegestatistik (Stand 2021); Niederlassungen nach Beschäftigtengrößenklassen (2020)

⁶ Die Zahl der Unternehmen umfasst Niederlassungen mit mehr als 50 SVPB. Einer Betriebsgröße die das Angebot eines Verpflegungsdienstes potenziell erlaubt).

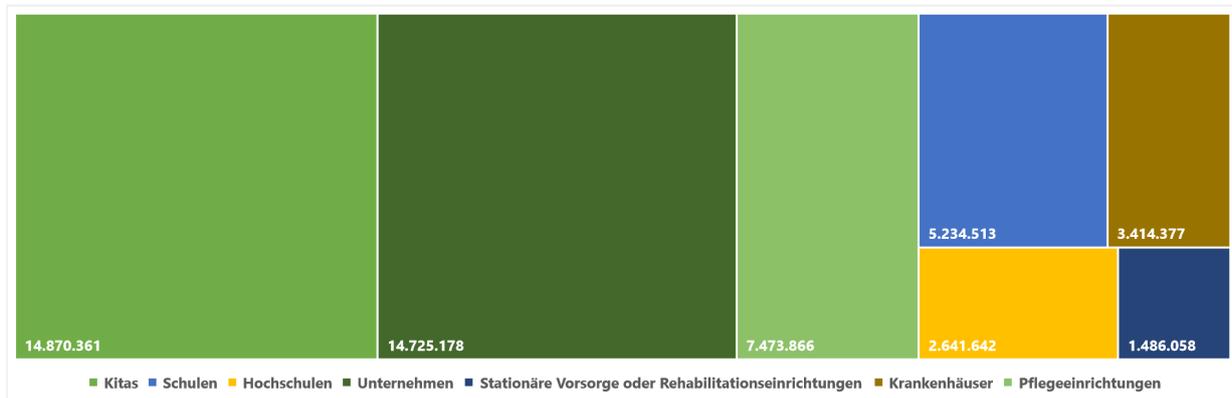
⁷ Neben den Kerngästegruppen, wie bspw. Schülern, Studierende usw., wird auch das entsprechende Personal (bspw. das Lehr- und Pflegepersonal) mit in die Betrachtung miteinbezogen.



Grafik 2: Potenzielle Gäste

Entwurf: Eigene Darstellung (Juni 2021)⁸

Abschließend sind in Grafik 3 die servierten Mahlzeiten pro Jahr und Absatzort dargestellt. Die Betrachtung der servierten Mahlzeiten pro Jahr gibt Auskunft über die tatsächlich nachgefragten Lebensmittel je Sektor.



Grafik 3: Servierte Mahlzeiten je Sektor / Jahr

Entwurf: Eigene Darstellung (Juni 2021)⁹

Mengenmäßig betrachtet, stellen Kitas und Unternehmen die größte Gruppe bei der Anzahl der servierten Mahlzeiten dar. Das Schlusslicht bilden stationäre Versorgungs- oder Rehabilitationseinrichtungen.

Vor dem Hintergrund der Etablierung von regionalen Partnerschaften ist zu bedenken, dass bei einer Umsetzung je nach Zielgruppe ein erheblicher Kommunikations- und Organisationsaufwand entsteht. Um (auch kurzfristig) eine möglichst große Potenzialerschließung zu erzielen, sollten in einem ersten Schritt diejenigen Träger aktiv in den Prozess eingebunden werden, die über eine größtmögliche Hebelwirkung verfügen. Hier sind insbesondere die Universitäten (5 Stück) sowie

⁸ Vgl. (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung im Kita und Schulen, 2021); Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2021) Vgl. (Statistisches Amt Saarland, 2016) Vgl. (Statistische Ämter des Bundes und der Länder, 2018); Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2018) Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2021)

⁹ Daten basieren auf: Vgl. (Mensink, et al., 2020) S. 90; Vgl. (Deutsches Studentenwerk, 2021) Vgl. (Bartig, et al., 2020) S. 2; Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2017) S.10; Vgl. (Landesverbände der Privatkliniken in Hessen Rheinland-Pfalz und im Saarland, 2021); Vgl. (Brandt, et al., 2019) S.119

stationäre Versorgungseinrichtungen (19 Stück) zu nennen. Im Vergleich zu der Vielzahl an Unternehmen, lässt sich eine Kommunikation somit gezielter adressieren.

2.3. Angebot vs. Nachfrage

Vergleicht man das Angebot aus der regionalen Lebensmittelerzeugung mit der regionalen Nachfrage an Mahlzeiten und deren Produkt-Zusammensetzung, lässt sich der s.g. regionale Selbstversorgungsgrad (SVG) – hier bezogen auf die Gemeinschaftsverpflegung – ermitteln.

Produkt (in t/a)	Angebot	Nachfrage	Angebotsüberschuss /Defizit	SVG
Σ Gemüse	3236	7753	-4517	42%
davon	0	1709	-1709	0%
Tomaten				
davon Möhren	258	1173	-915	22%
davon Salat	438	418	20	105%
davon Zucchini	0	241	-241	0%
davon Bohnen	0	731	-731	0%
davon Erbsen	0	121	-121	0%
davon Zwiebeln	0	306	-306	0%
davon Gurken	0	153	-153	0%
Σ Obst	2677	3591	-915	75%
davon Äpfel	2361	650	1711	363%
davon Birnen	218	290	-72	75%
davon	0	75	-75	0%
Erdbeeren				
Weizen	65630	4401	61229	1491%
Kartoffeln	4276	1282	2994	333%
Milch	96650	10500	86150	920%
Σ Fleisch	1317	2930	-1613	45%
davon Rind	693	914	-221	76%
davon Schwein	564	460	104	123%
andere Tiere	59	1459	-1400	4%
Fisch	0	1568	-1568	0%
Eier	1461	436	1025	335%
Ölsaaten	14263	826	13437	1727%

Tabelle 2: Angebot und Nachfrage von Lebensmitteln im Saarland¹⁰

Es wird deutlich, dass die wenig diversifizierte Landwirtschaft im Saarland nicht das gesamte Spektrum des Bedarfs bspw. an Gemüse, Obst und Fleisch abdecken kann. Dazu zählen auch nachgefragte Lebensmittel, die lokal nicht angebaut werden. Das AROMA Projekt hat zum Ziel, eine grenzüberschreitende Versorgungseinrichtung zu schaffen, die u.a. einen Austausch von lokal

¹⁰ Vgl. (Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, 2020) S.16-48

produzierten Lebensmitteln in der Großregion fördern soll. Daher sind Mindermengen in einer Region nicht als Versorgungsdefizite zu betrachten. Vielmehr sollen die jeweiligen Stärken einer Region identifiziert werden und dabei helfen die Lücken der Partnerregionen zu schließen.

3. Organisation & Strukturen im System

Die Gemeinschaftsverpflegung nimmt je nach Absatzort und Sektor unterschiedliche Formen an und ist verschieden organisiert bzw. strukturiert. Im Folgenden werden mögliche Trägerschaften dargestellt und anschließend relevante Bewirtschaftungsformen erörtert.

3.1. Trägerschaften

Die im Rahmen dieser Systemanalyse betrachteten Absatzorte für die Gemeinschaftsverpflegung im Saarland sind: Schulen, Kitas / Kindergärten, Universitäten/Hochschulen, Krankenhäuser, stationäre Vorsorge- oder Reha-Einrichtungen, Pflegeeinrichtungen sowie Unternehmen.

Die Trägerstrukturen innerhalb der einzelnen Absatzorte sind sehr diversifiziert. So können u.a. Kinderbetreuungseinrichtungen staatlich/öffentlich (d.h. durch die Kommunen) oder auch nichtstaatlich (s.g. freie Träger) betrieben werden. Die freien Träger können dabei nochmals untergliedert werden, in gemeinnützige (z. B. kirchliche) und nicht-gemeinnützige (z. B. privatgewerbliche) Träger.¹¹ Alleine innerhalb dieses Sektors der freien Träger, zeigt sich auf Akteursebene ein breites Feld (u.a. AWO, DRK, Caritas, Diakonisches Werk, Ev. Kirche, Kath. Kirche). Dies schlägt sich letztlich auch auf eine Vielzahl von Zuständigkeiten in der Organisation der Verpflegung nieder. Manchenorts sind die Einrichtungen dezentral verantwortlich für die Organisation und Versorgung der Verpflegung, in anderen Fällen übernimmt dies der Träger zentral.¹²

Auch Schulen unterliegen grundsätzlich zwei unterschiedlichen Trägerstrukturen. Neben den öffentlichen Schulen in kommunaler Trägerschaft, sind dabei (analog zu den Kinderbetreuungseinrichtungen) die freien Schulträger zu nennen (auch Privatschulen). Der überwiegende Teil der Schulen im Saarland sind s.g. freiwillige Ganztagschulen (FGTS).¹³ In den FGTS ist der Träger der Nachmittagsbetreuung für die Mittagsverpflegung verantwortlich. In gebundenen Ganztagschulen ist der Schulträger verantwortlich.

Die einzelnen Studierendenwerke der Länder sind für die Versorgung und Organisation der Uni- und Hochschul-Mensen in Eigenverantwortung, Dachverband ist das Deutsche Studentenwerk in Berlin. Beispielhaft für eine Hochschul- bzw. Universitätseinrichtung im deutschen Teil der Großregion ist, dass die Hochschulgastronomie für die Verpflegung verantwortlich ist, es jedoch Einkaufskooperationen gibt.

Für öffentliche Krankenhäuser sind die Einrichtungen selbst zuständig. Im Saarland gibt es ca. 150 Alten- und Pflegeheime, Pflegeorganisationen davon wird eins über einen öffentlichen Träger (in Saarbrücken) betrieben, die übrigen werden privat über Trägergesellschaften oder Privatfirmen unterschiedlichster Größen geführt (soziale wie z.B. AWO oder DRK; kirchliche wie z.B. Caritas,

¹¹ Vgl. (Statistisches Bundesamt, 2020) S. 4-8

¹² Diese Informationen beruhen auf Wissen, die im Laufe des Projektes erworben wurde und (noch) nicht in formellen Dokumenten erfasst ist

¹³ Diese Informationen beruhen auf Wissen, die im Laufe des Projektes erworben wurde und (noch) nicht in formellen Dokumenten erfasst ist

Diakonie, Große Privaträger/Privatfirmen mit überwiegend überregionalem und länderübergreifendem Firmensitz - auch aus Großregion -; kleine Privatfirmen mit Sitz in der Region).¹⁴

3.2. Bewirtschaftungsformen

Um die Gemeinschaftsverpflegung optimal zu gestalten und sich den örtlichen Rahmenbedingungen anzupassen, kann zwischen verschiedenen Bewirtschaftungsformen gewählt werden. Möglich ist die Eigenbewirtschaftung, die Fremdbewirtschaftung oder eine Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung. Die Eigenbewirtschaftung zeichnet sich durch die Bereitstellung der Verpflegung durch den Träger aus. Bei der Fremdbewirtschaftung wird ein externer Dienstleister herangezogen.¹⁵

Die Bewirtschaftungsformen in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen unterscheiden sich teilweise stark. Neben Unterschieden zwischen den verschiedenen Absatzorten (wie Kitas, Schulen, Kliniken), kann die Organisation auch innerhalb derselben Kategorie (z.B. je nach Schulträger oder -einrichtung) voneinander abweichen.

Aufgrund dieser Unterschiede ist es nicht möglich eine zentrale Aussage für das Gesamtsystem zu treffen.

3.3. Verpflegungsformen

Es existieren im Allgemeinen vier Zubereitungs- bzw. Verpflegungsformen: Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze und Cook & Hold. Bei der Verpflegungsform Cook & Serve werden die Speisen vor Ort zubereitet und im Anschluss ausgegeben. Beim Cook & Chill wird das Essen unmittelbar nach der Zubereitung abgekühlt (+2 / +3 °C) und gelagert. Der Verzehr der Speisen folgt innerhalb weniger Tage. Tiefkühlsysteme werden bei der Verpflegungsform Cook & Freeze verwendet. Nach dem Zubereiten der Speisen werden diese industriell tiefgefroren und erst kurz vor dem Verzehr erneut erhitzt. Eine Zentralküche wird bei Cook & Hold verwendet. Dort werden alle Speisen zubereitet und anschließend ausgeliefert. Am Absatzort werden die Speisen weiterhin warmgehalten bzw. gekühlt.¹⁶

Die Datenlage lässt jedoch keine Aufschlüsselung der genutzten Verpflegungsformen bei den einzelnen Trägern zu.

4. Zusammenfassung

Die Vielzahl an unterschiedlichen Trägerschaften und deren individuelle Handhabung in der Organisation der Gemeinschaftsverpflegung lassen im Rahmen dieser Analyse keine pauschalen Rückschlüsse darüber zu, wie das Gesamtsystem Saarland in der Gemeinschaftsverpflegung organisiert wird. Dies bedeutet einerseits, dass einzelne Einrichtungen und Standorte frei und bedarfsgerecht über die Bewirtschaftungs- und Verpflegungsformen entscheiden können, hat andererseits den projektbezogenen Nachteil, dass keine skalierbaren Zahlen identifiziert werden

¹⁴ Diese Informationen beruhen auf Wissen, die im Laufe des Projektes erworben wurde und (noch) nicht in formellen Dokumenten erfasst ist

¹⁵ Vgl. (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2017) S. 8

¹⁶ Vgl. (Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, 2014) S.4-6

können, um das Potenzial in der Gemeinschaftsverpflegung im Gesamtsystem Saarland valide ableiten zu können.

Zwar lassen sich über die potenziellen Absatzorte, über die statistisch erfassten potenziellen Gäste und letztlich über die abgeleiteten servierten Mahlzeiten und die darin enthaltenen Produktkategorien aufschlussreiche Zahlen abbilden, wie genau diese Mengen- bzw. Warenströme jedoch logistisch, infrastrukturell und auch im Kontext von Preisen/Beiträgen organisiert werden, lässt sich nicht darstellen.

Im Rahmen der Projektbearbeitung wurde deutlich, dass Regionalität derzeit in der Gemeinschaftsverpflegung meistens nur eine untergeordnete Rolle spielt. Das ist neben dem höheren Preis größtenteils auf den Verarbeitungsgrad der Lebensmittel und die benötigten Mindestmengen zurückzuführen. Die meisten Kantinen bzw. Mensen brauchen bestimmte Volumina an Lebensmitteln und verwenden verarbeitete bzw. vorgefertigte Produkte, weil sie nicht über die Kapazitäten verfügen Rohprodukte selbst zu verarbeiten bzw. zu veredeln (z.B. Gemüse schälen und zerkleinern). Regionale (und kleine) Landwirtschaftsunternehmen haben diese Verarbeitungskapazitäten ebenfalls nicht und können zudem die benötigten Mengen nicht liefern. Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen beziehen somit meist von überregionalen Lieferanten, Groß- und Zwischenhändlern bzw. Be- und Verarbeitungsunternehmen, die eine höhere Betriebsgröße aufweisen und damit über die benötigten Lebensmittelverarbeitungskapazitäten verfügen. Diese Unternehmen, die ebenfalls höhere Produktmengen liefern können, verfolgen jedoch i.d.R. Regionalität nicht als Hauptstrategie, was wiederum im Angebot der Gemeinschaftsverpflegung widergespiegelt wird.

Methodische Anmerkungen

Bestimmung der Mahlzeiten

Im Folgenden wird das methodische Vorgehen zur Bestimmung der Anzahl an Mahlzeit beschrieben. Dafür wurde die Annahme getroffen, dass in Unternehmen eine Mahlzeit pro Tag an fünf Arbeitstagen in 46 Arbeitswochen serviert wird. In Krankenhäusern sowie in Pflege- und Altersheimen werden zwei Mahlzeiten pro Tag an sieben Tagen die Woche bei 52 Wochen jährlich betrachtet. Gemäß einer Umfrage des Rubner-Instituts (Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel) wurde die Anzahl an SchülerInnen ermittelt, die mittags in einer Schulkantine essen. Dieser Anteil wurde für die Ermittlung der servierten Mahlzeiten mit der Gesamtanzahl an SchülerInnen multipliziert. Analog zu der Betrachtung der Unternehmen wird von einer Fünftagewoche¹⁷ ausgegangen. Dabei werden gemäß des Schulkalenders 39 Wochen jährlich berücksichtigt. Bei der Betrachtung von Universitäten und Hochschulen wurde das gleiche methodische Vorgehen wie bei den Schulen durchgeführt. Das Studienjahr umfasst lediglich 25 bis 27 Wochen pro Jahr.

Angebot und Nachfrage von Lebensmitteln

Grundlage für die Ermittlung der Nachfrage an Lebensmitteln bilden Ernährungsempfehlungen. Diese sprechen Empfehlungen zur Zusammensetzung der Mahlzeiten aus (u.a. Mengen, Produkte, Nährwerte) und werden konkret für unterschiedliche Altersgruppen definiert – können jedoch von Land zu Land abweichen. Zur Bestimmung der jährlichen Verzehrsmengen an den jeweiligen Lebensmittelkategorien wurden die von den Ernährungsempfehlungen abgeleiteten Gramgewichte pro Mahlzeit mit der Anzahl der berechneten jährlichen Mahlzeiten pro Einrichtungstyp multipliziert. Etwaige Verluste, z.B. bei der Produktion, Verpackung, Vertrieb, Reinigung oder Nachernteverluste wurden bei der Bestimmung der Verzehrmenge mitberücksichtigt. Zur Bestimmung des jährlichen Angebotsüberschusses bzw. Defizits werden in Tabelle 2 die produzierten Lebensmittel in der Region mit der vorherrschenden Nachfrage verrechnet.

Regionaler Selbstversorgungsgrad (SVG)

Dieser Wert kann mittels der Teilung der Ernte- bzw. der Produktionsmengen eines bestimmten Produkts durch die entsprechende Nachfrage berechnet werden.

¹⁷ Die Berechnung Berücksichtig Halbtagsarbeitende mit dem Faktor 0,5

Literaturverzeichnis

- Bartig, S., Gutsche, J., Hintzpeter, D. B., Prütz, D. F., Rabenberg, D. M., Rommel, D. A., . . . Ziese, D. T. (2020). *Inanspruchnahme von Kantinen mit gesunden Ernährungsangeboten im Rahmen betrieblicher Gesundheitsförderung*. Journal of Health Monitoring. Abgerufen am 11. 06 2021 von https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_01_2020_Betriebliche_Gesundheitsfoerderung_Kantine.pdf?__blob=publicationFile
- Brandt, D. T., Backes, E., Bechtel, D., Boos, J., Braun, E., Dörr, A., . . . Thimmel. (2019). *Bericht an die Regierung des Saarlandes 2019 zur wirtschaftlichen, ökologischen, sozialen und kulturellen Lage der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer*.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, B. (2017). *Vollwertige Schulverpflegung Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme*.
- Chemnitz, C., Beck, C., Benning, R., Eiter, A., Finger, M., Frederking, D., & Greiner, A. (2016). *Fleischatlas 2016 Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel*. Von https://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas_regional_2016_auf1_3.pdf abgerufen
- Deutsches Studentenwerk, e. (2021). Abgerufen am 10. 06 2021 von <https://www.studentenwerke.de/de/node/1758>
- Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, I. (2020). *Methodologischer Leitfaden und Bestandsaufnahme von Lebensmittelangebot und -nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung der Großregion*.
- Landesverbände der Privatkliniken in Hessen Rheinland-Pfalz und im Saarland, V. (2021). Abgerufen am 11. 06 2021 von <https://www.vdpk.de/themen/statistik-saarland/>
- Mensink, G. B., Haftenberger, M., Barbosa, C. L., Brettschneider, A.-K., Lehmann, F., Frank, M., . . . Perltz, H. (2020). *EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul*. Robert Koch-Institut. Von https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887/EsKiMoll_Projektbericht_2814HS004.pdf?sequence=1&isAllowed=y abgerufen
- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, B. W. (2014). *Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung*.
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung im Kita und Schulen, N. (2021). *Anzahl der Kitas und der Kinder in der Tagesbetreuung*. Abgerufen am 17. 06 2021 von <https://www.nqz.de/ac/kita/zahlen-fakten/>
- Statistische Ämter des Bundes und der Länder, R. (2018). *Niederlassungen nach Beschäftigtengrößenklassen*. Abgerufen am 17. 06 2021 von <https://www.regionalstatistik.de/genesis/online?operation=abruftabelleBearbeiten&levelindex=2&levelid=1623915700023&auswahloperation=abruftabelleAuspraegungAuswaehlen&auswahlverzeichnis=ordnungsstruktur&auswahlziel=werteabruf&code=52111-01-01-4-B&auswahl>
- Statistisches Amt Saarland, S. (2016). *Statistische Berichte Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Haushalte und Familien im Saarland 2016*.
- Statistisches Bundesamt, D. (2017). *Gesundheit Grunddaten der Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen*.

Statistisches Bundesamt, D. (2018). Abgerufen am 17. 06 2021 von <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/gd-krankenhaeuser-bl.html>

Statistisches Bundesamt, D. (2018). *Land- und Forstwirtschaft, Fischerei Bodenfläche nach Art der tatsächlichen Nutzung*. Abgerufen am 11. 06 2021 von https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Flaechennutzung/Publicationen/Downloads-Flaechennutzung/bodenflaechennutzung-2030510177004.pdf?__blob=publicationFile&v=7

Statistisches Bundesamt, D. (2019). *Bildung und Kultur Allgemeinbildende Schulen Schuljahr 2018/2019*. Von https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Schulen/Publicationen/Downloads-Schulen/allgemeinbildende-schulen-2110100197004.pdf;jsessionid=27C5A50CC521773D111DB2B8A5B29834.live721?__blob=publicationFile abgerufen

Statistisches Bundesamt, D. (2020). *Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe* .

Statistisches Bundesamt, D. (2021). Abgerufen am 17. 06 2021 von https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2021/03/PD21_115_211.html

Statistisches Bundesamt, D. (2021). Abgerufen am 17. 06 2021 von <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Hochschulen/Tabellen/studierende-insgesamt-bundeslaender.html>

Dieses Dokument wurde im Rahmen eines Projekts erstellt, das mit EFRE-Mitteln über das Programm INTERREG VA Grande Région/Großregion der Europäischen Union unterstützt wird.

Partenaires / Projektpartner :

Chef de file/ Projektkoordinator :



Opérateurs/ Projektpartner :



Partenaires méthodologiques/ Strategische Projektpartner :



Avec le soutien de/ Mit der Unterstützung

