



Staatsministerin Michaela Kaniber

Bayerische Ernährungstage 2019
Fachsymposium „Digital ist real“

27. Juni 2019, München

Es gilt das gesprochene Wort!

Teilnehmer

Hinweis: Die Begrüßung übernimmt der Leiter des KErn, Guido Winter.

Vertreter der Politik:

- **Martin Schöffel**, MdL

Vertreter von Vereinen und Verbänden:

- **Marion Zinkeler**, Verbraucherzentrale Bayern e. V.
- **Dr. Stefan Hartmann**, Bayernbankett Gastronomie GmbH

Vertreter der Wirtschaft und Wissenschaften:

- **Prof. Dr. Gertrud Winkler**, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- **Dr. Matthias J. Kaiser**, Universität Bayreuth, Geschäftsführer
Campus Kulmbach

Vertreter der Presse:

Anrede!

Auch von meiner Seite ein **herzliches Willkommen zum heutigen Fachsymposium**, mit dem wir den Startschuss für die **6. Bayerischen Ernährungstagen** geben.

Ich freue mich, dass so viele **Vertreter aus Praxis und Wirtschaft, Wissenschaft und Politik** unserer Einladung gefolgt sind, u.a. der stellvertretende Vorsitzende des Ernährungsausschusses im Bayerischen Landtag, Martin Schöffel. Ihnen allen ein herzliches Grüß Gott.

Auch wenn er Sie gerade begrüßt hat, möchte ich Ihnen doch noch den **neuen Leiter unseres Kompetenzzentrums für Ernährung, Herrn Guido Winter**, vorstellen. Herr Winter, ich freue mich auf die Zusammenarbeit und wünsche Ihnen für Ihre wichtigen Aufgaben im KERN alles Gute.

Unsere im zweijährigen Turnus stattfindenden Ernährungstage stehen heuer ganz **im Zeichen der Digitalisierung**, die unser Leben bereits nachhaltig verändert hat und immer weiter revolutioniert – auch im Bereich Ernährung.

Vom Acker und Stall bis zum Teller – die Digitalisierung bringt für die Unternehmen der gesamten **Produktions- und Verarbeitungskette** und auch für die **Verbraucher** ganz neue Dimensionen mit sich.

Wer hätte noch vor wenigen Jahren gedacht, dass wir über digitale Medien mit unserem **Kühlschrank kommunizieren und Lebensmittel nachbestellen können?** Dass wir uns auf Lebensmittelverpackungen via App über deren Inhaltsstoffe informieren oder die Herkunft von Produkten zurückverfolgen können?

Smartphones und das Internet sind zu unseren **ständigen Begleitern und oft auch Ratgebern** geworden, auch wenn es um gesundes und genussvolles Essen geht.

Doch nutzen wir dieses ungeahnte Potenzial richtig? Welche Möglichkeiten eröffnen sich hier für die **Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung?**

Können digitale Anwendungen die Lebensmittelproduktion vereinfachen und neue Tools das Ernährungsverhalten verbessern? Wie wirkt sich die Digitalisierung auf die Wertschätzung von

Lebensmitteln aus? Und wo sind die Risiken und Herausforderungen?

Die **unglaubliche Dynamik** auch auf diesem weiten Feld macht es nicht nur dem Einzelnen schwer, den Überblick zu behalten.

Ziel des heutigen Fachsymposiums ist es daher, über den aktuellen Stand in den wichtigen Bereichen – Praxis, Wirtschaft und Wissenschaft – zu informieren.

Und natürlich geht es uns um den **Austausch, die gemeinsame Bewertung der aktuellen Trends** und da-

rum, wie Mensch, Digitalisierung und Wissenschaft besser zusammenwirken können, um voneinander zu profitieren und sich gegenseitig zu ergänzen.

I. Anwendung in der Ernährung

Wir sind uns einig: Beim Thema „Ernährung“ kann die Digitalisierung eine wertvolle Hilfe sein: Apps, die den persönlichen Energiehaushalt überwachen, oder Smartwatches, die ans Wassertrinken erinnern.

Vor allem aber ist **Ernährungswissen für jeden zu jeder Zeit verfügbar.**

Wir schätzen, dass sich **60 Prozent der Bevölkerung online über Lebensmittel informieren** – in sozialen Medien, Apps, Foren, Blogs oder auf YouTube.

120.000 Apps zu Gesundheit, Ernährung und Fitness sind aktuell auf dem Markt. Food-Posts sind der Renner in den sozialen Medien.

Ernährung hat also **deutlich an Medienrelevanz gewonnen** – und nicht nur dann, wenn es um Lebensmittelskandale geht!

Eigentlich müsste das leicht zugängliche Informationsangebot helfen, effektiv mehr für die Gesundheit zu tun.

Doch die Realität sieht oft anders aus. Denken Sie nur an das **Riesenproblem Übergewicht**.

Ein Mehr an Informationen, Daten und raffinierten Tools bedeutet eben nicht, besser informiert zu sein. Und es bedeutet schon gar nicht, die richtigen Schlüsse zu ziehen oder gar **die notwendigen Verhaltensänderungen umzusetzen**.

Das hat **mehrere Gründe**:

Zum einen mangelt es im Internet, so aktuelle Untersuchungen (Ernährungs Umschau 4/2019), an **leicht auffindbaren, fundierten Informationen über ernährungsrelevante Themen**, deren **Seriosität** der Nutzer auch überprüfen kann.

Zum anderen ist **Essen eine Sinneserfahrung** – das Riechen und Schmecken von reifen Aprikosen lässt sich technisch nicht ersetzen.

Ernährungsinformationen werden jedoch besonders glaubwürdig über **sinnliche Erfahrungen weitergegeben**. Schon Kochkurse im Rahmen ei-

ner Ernährungsumstellung führen eher zu einer nachhaltigen Verhaltensänderung als bloße Vorträge.

Das heißt doch **erstens**: Auch die beste App kann eine **qualifizierte Ernährungsbildung** nicht ersetzen.

Und **zweitens**: Je mehr Informationen, umso größer ist der Bedarf an gesichertem Wissen und verlässlichen Quellen.

Unser **breitgefächertes Angebot im Bereich der Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung** gewinnt daher in Zukunft **weiter an Bedeu-**

tung – unter Einbeziehung der neuen technologischen Möglichkeiten.

Es geht uns also darum, **digitale Instrumente** mit einem **praxisorientierten und alltagstauglichen Erfahrungsaustausch** zu kombinieren.

Der große **Vorteil digitaler Medien:**

Wir können so **sehr viel mehr und vor allem junge Menschen** mit fundierten und motivierenden Wissensangeboten erreichen.

Hier hat meine Verwaltung, **haben das KErn und die Fachzentren für Er-**

nahrung/Gemeinschaftsverpflegung

schon viel auf den Weg gebracht:

Unsere **App „Schwanger und essen“**

wurde seit ihrem Start 2015 bereits

200.000 Mal installiert und hat aktuell

über 9.000 Nutzer.

Unsere **gefragten Bildungsangebote**

für junge Eltern (2000 Veranstaltungen jährlich)

erweitern wir aktuell um neue Formate

wie **Blended Learning**. Diese Kombi-

nation von E-Learning und ergänzen-

den Terminen mit persönlicher An-

sprache wird den Anforderungen einer

vernetzten Generation gerecht.

Die Digitalisierung hat längst auch in den **Großküchen** Einzug gehalten.

Digital gesteuerte Großgeräte und der Koch mit Tablet sind bereits Alltag.

Und auch die **Kommunikationsmöglichkeiten** in der **Gemeinschaftspflegung** werden vielfältiger. Denn was hilft das beste Speisenangebot, wenn niemand davon weiß?

Social Media Posts machen eine **unkomplizierte Ansprache des Gastes** möglich: Der tägliche Speiseplan oder das neue vegetarische Angebot ist eingebunden in die Story, die auf die

Herkunft der Lebensmittel und ihre besonderen Qualitäten verweist.

Zurzeit sind wir dabei, unsere erfolgreiche **Plattform „Wirt sucht Bauer“** auch **Großgastronomen** zugänglich zu machen und ihnen so einen raschen **Zugriff auf regionale Erzeuger und Verarbeiter zu bieten.**

Sukzessive erweitern wir zudem unser **Fortbildungsangebot für die Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung** um digitale Elemente, wie **Webinare.**

Wir wollen den Profis fundiertes Fachwissen noch einfacher und schneller zugänglich machen.

Auch unser Einsatz gegen **Lebensmittelverschwendung** profitiert. Im Rahmen unseres Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ haben wir **mehrere Digitalprojekte** gestartet.

Dazu gehören **Online-Tools wie „Rescue my Food“**, die helfen, Lebensmittelabfälle in der Großküche zu vermeiden.

Vielversprechend für **Privathaushalte** ist eine Art **Warenwirtschaftssystem**, das gestützt auf eine App-Anwendung einen schnellen **Überblick über vorhandene Vorräte** und ihre Haltbarkeit bietet. Zusätzlich werden passende

Rezepte mitgeliefert. Das könnte insbesondere junge Eltern mit knappem Zeitbudget entlasten.

Im vergangenen Jahr konnte ich hier den **Prototypen eines „Food-Scanners“** vorstellen, mit dem sich die Frische und Haltbarkeit von Lebensmitteln überprüfen lässt.

Das Weltwirtschaftsforum schätzt, dass durch den Einsatz dieser Technologie in Zukunft bis zu **20 Millionen Tonnen Lebensmittel** pro Jahr weniger verschwendet werden können.

II. Blick in die Zukunft

Die **digitale Ernährungswelt** dreht sich unglaublich schnell, auch weil immer mehr Investoren hier **neue Geschäftsfelder** entdecken.

Essen wird immer durch Mund und Magen gehen, das ist sicher! Aber wie es dorthin gelangt, das wird sich rasant verändern.

Blicken wir ein wenig in die Zukunft.

Schon jetzt arbeiten **Start-Ups wie FlavorWiki oder DishIQ** daran, den **persönlichen Genuss-Code** zu entschlüsseln.

Damit hätten wir die Möglichkeit, zukünftig den Einkauf noch stärker auf **Lebensmittel auszurichten**, die uns wirklich schmecken.

Und in Restaurants ermöglicht der Genussausweis eine **personalisierte Speisekarte**, die anzeigt, was den bekannten und unentdeckten Vorlieben entspricht.

Der Gründer des Taxifahrdienstes UBER, Travis Kalanick, investiert gerade in den Ausbau **sogenannter „Cloud Kitchen“**, Küchen also, die jederzeit für jeden verfügbar sind.

So sollen Lieferdienste in Zukunft ihre Essbestellungen nicht nur von Restaurants abholen, sondern **jeder, der sich berufen fühlt, wird zum „Koch“** und Anbieter. In New York werden in der Folge bereits Appartements ohne Küchen gebaut.

III. Herausforderungen

Die **digitale Welt** wird für uns **bunter und vielfältiger**, aber auch **komplexer und unübersichtlicher**. Ob die genannten Beispiele sich durchsetzen und wirklich zu mehr Genuss führen, wird sich zeigen. Bekanntlich ist das Beharrungsvermögen im Hinblick auf

**unsere Essens- und Geschmacks-
gewohnheiten** sehr ausgeprägt.

Die Digitalisierung birgt aber auch **enorme Risiken**, insbesondere im Bereich der **Datensicherheit und im Hinblick auf die Seriosität der Informationen.**

So fehlen bei den meisten Apps **Qualitätsstandards und Kontrollen** – und **die wenigsten Nutzer sind in der Lage**, zu hinterfragen, wer diese mit welchen Absichten finanziert.

Daher ist es uns ein Anliegen, die Verbraucher für **mögliche Gefahren zu**

sensibilisieren und kompetent im Umgang mit den vielfältigen digitalen Angeboten zu machen.

Unser Ziel ist es, analoge und digitale Angebote im Sinne eines **gesundheitsförderlichen Lebensstils** effizient zu verbinden.

Unsere Aufgabe geht aber weit darüber hinaus. Wir müssen **dort präsent sein**, wo die Menschen **vertrauenswürdige Informationen** suchen.

Deshalb habe ich das KErn beauftragt, unsere Internetangebote im Bereich Ernährung auszubauen. Deshalb ver-

stärke ich unsere Social Media Aktivitäten und setze auch auf die Zusammenarbeit mit Influencern und Bloggern.

IV. Schluss

Unsere Ernährung wird sich rasant verändern. Doch um **Lebensmittel wirklich genießen und wertschätzen** zu können – und damit auch die Leistungen unserer Bäuerinnen und Bauern – braucht es das **Fühlen, Riechen und Schmecken. Und es braucht die Gemeinschaft.**

In einer digitalisierten Welt wird gemeinsames **Essen als sozial verbindendes Element** vielleicht einen noch höheren Stellenwert haben als heute.

Sie kennen vielleicht das schöne Zitat:
„Die meisten Prognosen sind gut, aber die Zukunft kümmert sich wenig darum.“

Es bleibt spannend. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine erfolgreiche Tagung, viele Anregungen und interessante **Einblicke in unsere digitalisierte Zukunft.**

Abschließend darf ich noch die Werbetrömmel rühren für unsere **bayernweiten Angebote rund um die Ernährungstage 2019**, die unsere Landwirtschaftsämter vom 27. Juni bis 13. Juli ausrichten.

Ein besonderes Highlight ist der **Erlebnistag der Ernährung** am kommenden Samstag hier im Ministerium mit vielen virtuellen Erlebnissen für Groß und Klein – und genussvollen, da analogen Schmankerln.