

Stellungnahme zum Interfraktionellen Antrag

GRÜNE-Gemeinderatsfraktion
SPD-Gemeinderatsfraktion

Vorlage Nr.: **2021/0390**
Verantwortlich: **Dez. 3**
Dienststelle: **SuS**

100 % Bio-Essen in Schulen, Horten, Kitas und Kantinen

Gremium	Termin	TOP	ö	nö
Gemeinderat	20.04.2021	38	x	
Hauptausschuss	15.06.2021	2	x	

Kurzfassung

Um die Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegungen zu steigern, wird der Bio-Anteil in städtischen Schulen, Horten, Kitas und Kantinen und in Kantinen der städtischen Gesellschaften erhöht. Nicht nur bei den betroffenen Dienststellen, auch bei den externen Caterern besteht eine erkennbare Bereitschaft, bei Beteiligung an einem Vergabeverfahren höhere Nachhaltigkeitskriterien zu erfüllen. Bei einer Überforderung besteht die Gefahr, dass die Schulcaterer, bis auf eine einzige Ausnahme, eher auf eine Teilnahme am Vergabeverfahren verzichten würden.

Bislang erarbeiten die städtischen Dienststellen im Rahmen ihrer personell begrenzten Möglichkeiten hierzu jeweils eigene Konzepte, und es findet ein stadtinterner fachlicher Austausch statt. Um die Nachhaltigkeit der Gemeinschaftsverpflegung weiter maßvoll steigern und gleichzeitig rechtssicher agieren zu können, wünschen sich einzelne Dienststellen eine umfangreichere fachliche stadtinterne Unterstützung. Ein Zeitziel mit Festlegung des zu erreichenden Bio-Anteils kann erst dann festgelegt werden, wenn den beteiligten Dienststellen im Rahmen eines gesamtstädtischen Konzeptes zur Umsetzung einer städtischen Ernährungsstrategie eine zentrale Koordination mit finanziellen und personellen Ressourcen unterstützend zur Verfügung steht.

Finanzielle Auswirkungen	Gesamtkosten der Maßnahme	Einzahlungen Erträge (Zuschüsse und Ähnliches)	Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzüglich Folgeerträge und Folgeeinsparungen)
Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>			

Haushaltsmittel sind dauerhaft im Budget vorhanden

Ja

Nein Die Finanzierung wird auf Dauer wie folgt sichergestellt und ist in den ergänzenden Erläuterungen auszuführen:

Durch Wegfall bestehender Aufgaben (Aufgabenkritik)

Umschichtungen innerhalb des Dezernates

Der Gemeinderat beschließt die Maßnahme im gesamtstädtischen Interesse und stimmt einer Etatisierung in den Folgejahren zu.

CO ₂ -Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen)	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	positiv <input checked="" type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/>	geringfügig <input checked="" type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Korridor Thema: Grüne Stadt	
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	durchgeführt am	
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit	

Ergänzende Erläuterungen

1. Es wird angestrebt, den Bioanteil an der Verpflegung in Schulen, Kitas, Horten sowie in der Ratskantine von derzeit 25 Prozent in Stufen von jeweils 25 Prozent bis 2027 auf 100 Prozent zu erhöhen. Tierische Produkte wie Fleisch und Milchprodukte werden dabei anteilig bzw. überwiegend in Bioqualität verwendet.

Eine Aufstockung des verpflichtenden Bio-Anteils ist grundsätzlich zu befürworten. Die Erfahrung anderer Kommunen, die sich bereits in der Umsetzung dieses Zieles befinden, zeigt jedoch, dass eine schrittweise Anhebung des Mindest-Bio-Anteils empfehlenswert ist. Für ein systematisches Vorgehen ist neben dem Faktor Zeit eine Gesamtstrategie und ein entsprechendes Budget notwendig. Ob ein Bio-Anteil von 100 Prozent bis 2027 erreicht werden kann, erscheint nach aktuellem Stand nicht beurteilbar.

Bei den vom Schul- und Sportamt durchgeführten Vergabeverfahren für Schulkantinen wird bereits ein Mindest-Bioanteil von 25 Prozent gefordert. Seit dem Gemeinderatsbeschluss vom 19. November 2019 werden in den Vergabeverfahren für Schulverpflegungslieferleistungen Preis und Qualität im Verhältnis 50:50 gleich gewertet, so dass die Caterer über Zuschlagskriterien, wie beispielsweise einen den Mindestanteil von 25 Prozent überschreitenden Bioanteil, in festgelegten Abstufungen einen Preisvorteil erhalten können. Gleichzeitig werden sowohl die Mindestanforderungen als auch die Zuschlagskriterien und deren Bewertungen immer wieder angepasst. Die neuen Zusatzkriterien konnten bereits bei zwei abgeschlossenen europaweiten Vergabeverfahren eingesetzt werden.

Bisher gibt es keine Verpflichtung, den Bioanteil anteilig entsprechend oder sogar überwiegend bei tierischen Produkten anzuwenden. Das bei einer Ausschreibung zusätzlich in die Wertung eingebrachte Zusatzkriterium „Tierwohl“ für die Verwendung von Fleisch aus Bio-Haltung oder mit entsprechender Zertifizierung konnte erst einmalig eingesetzt werden und führte bisher zu keinem entsprechenden Angebot. Indem dem jeweiligen Caterer die Auswahl der in Bioqualität eingesetzten Produktgruppen oder auch Komponenten bisher überlassen wird, kann jeder Betrieb unter Berücksichtigung betrieblicher Voraussetzungen seine Umsetzungsmöglichkeiten testen, optimieren und sich der jeweiligen Marktlage und Verfügbarkeit flexibler anpassen; da gerade Frischprodukte nicht jederzeit in ausreichend großen Liefermengen beziehungsweise in Großbinden in Bioqualität erhältlich sind. Auch besteht für die Caterer so eher die Möglichkeit, saisonale und regionale Angebote zu nutzen.

In städtischen Kindertageseinrichtungen wird der Bio-Anteil von 25 Prozent bereits in vielen Einrichtungen übertroffen. Einzelne Einrichtungen erreichen bereits 40 bis 60 Prozent, eine Einrichtung sogar 100 Prozent. In Kindertageseinrichtungen besteht anders als in den Schulmensen und in den Schülerhorten die Möglichkeit, angelieferte Teil-Komponenten durch eigene Hauswirtschaftskräfte unter Hinzufügung von Zukaufartikeln und Frischwaren vor Ort zu ergänzen und zu verarbeiten. Auch für diesen Bereich sollte die Erhöhung des Bio-Anteils schrittweise erfolgen, um den Anbietern die Möglichkeit einer Erweiterung des bisher eingeschränkten Bio-Sortiments zu geben. Die Ausschreibung der Verpflegungsleistungen durch die Sozial- und Jugendbehörde ist in Vorbereitung, und im Rahmen der gesamtstädtischen Vernetzung kann hier von den ersten Erfahrungen des Schul- und Sportamtes profitiert werden.

2. Bei der Vergabe für die Schulverpflegung werden die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für Schulen zugrunde gelegt. Es ist darauf zu achten, dass vegan lebende Schüler*innen an jedem Tag eine vollwertige Mahlzeit erhalten.

Die Auftragnehmer sind aktuell bereits verpflichtet, eine hochwertige Schulverpflegung gemäß dem Anforderungskatalog der Leistungsbeschreibung und den darin festgelegten Standards, die sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren, zu liefern.

Die Verfügbarkeit von Sonderkost bei Lebensmittelunverträglichkeiten wird als mögliches Zuschlagskriterium positiv bewertet und aktuell von allen Caterern der Schulverpflegung angeboten.

Sondermenüs für Allergiker müssen einzeln verpackt geliefert und unter Beachtung besonderer Hygienerichtlinien zusätzlich zu den regulären Menüs an die jeweiligen Essensteilnehmer ausgegeben werden. Da aus räumlichen beziehungsweise organisatorischen Gründen in den meisten Schulmensen maximal zwei reguläre Menüs ausgegeben werden können, wäre eine tägliche Verfügbarkeit einer veganen Mahlzeit nur möglich, wenn anstatt eines vegetarischen immer ein veganes Essen angeboten würde. Auch unter Berücksichtigung, dass die ausschließlich vegane Ernährung bei Heranwachsenden und Kindern mit besonderem Anspruch an die Nährstoffversorgung nach wie vor aus Sicht der DGE, deren Empfehlungen ausdrücklich zu beachten sind, kritisch gesehen wird, hält die Verwaltung die Forderung nach einem täglichen veganen Angebot in Schulmensen nicht für umsetzbar, ohne gleichzeitig vegetarisch lebende Kinder durch den Zwang, an allen Schultagen mit einem einzigen fleischlosen Angebot vollständig auf tierische Produkte zu verzichten, zu benachteiligen. Durch die geforderte Orientierung an den Empfehlungen der DGE kann die individuelle vollwertige Versorgung vegan lebender Schülerinnen und Schüler in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung deshalb nicht gewährleistet werden. Alternativ wird vorgeschlagen, das Angebot veganer Menüs sukzessive im Rahmen der jeweiligen Nachfrage schulabhängig auszuweiten. Einzelne Schulkinder mit ärztlich attestierter Unverträglichkeit tierischer Eiweiße erhalten ein unter besonderen hygienischen Vorgaben vorbereitetes Sondermenü.

3. Es wird empfohlen, dass in den Kantinen der städtischen Gesellschaften, bei denen noch kein Bio-Anteil eingeführt wurde, mit einem Bio-Anteil von 25 Prozent begonnen wird.

Bisher hat sich die Einführung eines Bio-Anteils in Karlsruhe auf die Außer-Haus-Verpflegung im KITA-, Hort- und Schulbereich beschränkt.

Aktuell besteht neben der Karlskantine lediglich bei der Kantine der Stadtwerke ein Bio-Anteil von fast beziehungsweise etwas über 25 Prozent. An drei anderen befragten städtischen Kantinen und an den Kantinen der VBK und des Klinikums besteht Interesse an der Einführung eines Bio-Anteils, und teilweise steht auch die Erarbeitung eines Konzeptes in Kürze an. Die Rückmeldungen lassen erkennen, dass gesamtstädtische Unterstützungsangebote gerne angenommen würden.

4. Die Stadtverwaltung ermittelt die finanziellen Auswirkungen der nächsten Stufe mit einem Bio-Anteil von 50 Prozent.

Um eine Steigerung des Bio-Anteils bei der Verpflegung in Schulen, Horten, Kitas und Kantinen zu erreichen, sind zusätzliche personelle Ressourcen und finanzielle Aufwendungen unabdingbar.

Beim Einkauf der qualitativ hochwertigeren Bio-Produkte entstehen Mehrkosten, die sich auch direkt auf die Preisgestaltung von Mittagessenlieferleistungen auswirken. Um die Kosten für den höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln abzufangen, kann der Anteil tierischer Produkte reduziert und durch pflanzliche Lebensmittel ersetzt werden. Dies entspricht auch den Empfehlungen der DGE, die besonders in der Gemeinschaftsverpflegung Chancen sieht, das Ernährungsverhalten der Bevölkerung positiv in Richtung pflanzlicher Lebensmittel zu verändern.

Der für 2020 geplante Caterer-Dialog des Schul- und Sportamtes konnte pandemiebedingt bisher nicht stattfinden. Da ein Ersatztermin nach aktueller Einschätzung frühestens im Herbst 2021 stattfinden kann, wurde vom Schul- und Sportamt im Mai 2021 eine Markterkundung bei den bekannten Schulcaterern durchgeführt.

Die im Mai 2021 eingeholten Rückmeldungen lassen eine grundsätzliche Bereitschaft der fünf Caterer (5) erkennen, den Bio-Anteil entsprechend der Nachfrage weiter zu erhöhen. Die Rückmeldungen zeigen außerdem, dass sich gerade tierische Produkte in Bioqualität deutlich auf die Preisgestaltung auswirken werden. Die Schulcaterer beziffern ihre Preissteigerung bei einer Erhöhung des Mindest-Bio-Anteils auf 50 Prozent mit 5 bis 50 Prozent des aktuellen Preises. Dabei liegt die als realistisch einzuschätzende Erhöhung

bei einer vorrangigen Verwendung regionaler Lebensmittel eher bei 50 Prozent, bei Verwendung des jeweils preisgünstigsten Produktes ohne Rücksicht auf den transportbedingten CO₂-Fußabdruck können nach Auskunft einzelner Caterer auch deutlich geringere Preiserhöhungen erreicht werden. Zur weiteren Bereitschaft, an Ausschreibungsverfahren teilzunehmen, gibt nur einer von fünf Caterern an, sich auch bei einem Bio-Anteil von 100 Prozent weiter im Rahmen eines Ausschreibungsverfahrens bei der Stadt Karlsruhe zu bewerben. Ein anderer Caterer würde sich bei der Ausnahme von Fisch, Fleisch und Fleischprodukten von der Bioregelung auch bei einem Bio-Anteil von 100 Prozent für die übrigen Lebensmittel bewerben, was im Ergebnis dann etwa einem Gesamtbioanteil von 80 Prozent entsprechen würde. Drei andere Schulcaterer begrenzen ihr Interesse an einer Vergabeteilnahme bei 30, 50 oder 60 bis 70 Prozent Bio-Anteil. Für KITA-Küchen der Sozial- und Jugendbehörde handelt es sich weitgehend um einen übereinstimmenden Bieterkreis, so dass das Ergebnis übertragbar sein dürfte.

Erfahrungen anderer Kommunen machen deutlich, dass der erste Schritt mit der Einführung eines Bio-Anteils noch mit vorhandenen Mitteln und Organisationsstrukturen durchzuführen ist, während weitere Erhöhungen des Bio-Anteils eine konkrete gesamtstädtische Strategie erfordern. Dabei ist es nicht nur erforderlich, die direkt Betroffenen anzusprechen, sondern auch Strukturen bezüglich Beschaffung, Lieferkette, Küchen, Personal und Rezepturen zu prüfen und zu optimieren. Dementsprechend müssen weitere Mittel für die Entwicklung eines entsprechenden Konzepts, zur Qualifizierung des Küchenpersonals, zur Umstellung von Speiseplänen und für begleitende Informations- und Akzeptanzkampagnen berücksichtigt und bereitgestellt werden. Sind keine eigenen Küchen nutzbar, ist die Erhöhung eines Bio-Anteils über durch externe Caterer zu erbringende Lieferleistungen zudem erschwert.

Eine Erhöhung von Bio-Lebensmitteln in der Außerhausverpflegung geht dabei nicht zwangsläufig mit regionalen und saisonalen Produkten einher. Durch eine Erhöhung ökologisch bewirtschafteter Flächen könnte die regionale Wertschöpfung gefördert werden. Gleichzeitig ermöglichen kurze Transportwege einen positiven Beitrag zum Klimaschutz.

Auch Caterer-Dialoge und die Vernetzung der Akteure der Außerhausverpflegung können zu einer Weiterentwicklung beitragen. Solche Angebote müssen jedoch koordiniert werden und erfordern daher die Bereitstellung personeller und finanzieller Mittel.

5. Die Erhöhung des Bioanteils wird mit einer Informations- und Akzeptanzkampagne begleitet, die auch Gespräche mit Vertreter*innen der Schüler*innen, Eltern, Schulen und regionalen Caterern beinhaltet.

Die Akzeptanz bei den einzelnen Einrichtungen, den Essensteilnehmenden oder der Elternschaft wird bei einer Erhöhung des Bioanteils auch vom Abgabepreis beziehungsweise dem Elternanteil abhängen. Eine begleitende Informations- und Akzeptanz-Kampagne ist zu begrüßen. Umfassende Informationen für Leitungskräfte, Erzieherinnen und Erzieher, Schulleitungen, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler sind für eine gute und nachhaltige Umsetzung eines Bio-Anteils sowie die damit verbundene Umstellung der Speisepläne unerlässlich.

Bei der Erhöhung eines Bio-Anteils in der Außerhausverpflegung, insbesondere in Schulen und KITAS, können diese Einrichtungen zudem auf bestehende kostenfreie Beratungs- und Unterstützungsangebote, wie beispielsweise auf die des Landeszentrums für Ernährung, zurückgreifen.

Eine Eingrenzung auf regionale Caterer ist im Rahmen eines Vergabeverfahrens nicht zulässig und im Hinblick auf eine mögliche emissionsfreie Anlieferung und den fehlenden Bezug zur Verwendung ebenfalls regionaler Lebensmittel, nicht zwingend relevant für die Nachhaltigkeit der Anlieferung.

Weitere Anmerkungen

Wie die Erfahrung in anderen Bio-Städten wie Berlin, Nürnberg und Bremen zeigt, bedarf es bei Bestrebungen hin zu einem hohen Bio-Anteil in der Außerhausverpflegung einer zentralen Koordination.

Andere Bio-Städte haben dafür festgeschriebene Personalstellen, die je nach Größe der Stadt und Zielsetzung mehrere Vollzeitstellen umfassen. Dabei wird in anderen Bio-Städten nicht nur der Bio-Anteil in der Außerhausverpflegung gefördert, sondern auch der Ökolandbau unterstützt sowie das Thema Bio in der Öffentlichkeitsarbeit mit vielzähligen Maßnahmen sowie Kampagnen vorangetrieben. Andere Bio-Städte verfolgen dadurch meist eine gesamtstädtische Ernährungsstrategie oder entsprechende Aktionspläne.

Eine Ernährungsstrategie, wie sie zum Beispiel die Bio-Stadt Berlin verfolgt, adressiert verschiedene Ernährungsthemen und verfolgt festgelegte Ziele beziehungsweise Handlungsfelder (Quelle: <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/berlinerernaehrungsstrategie/aktionsplan/artikel.873800.php>).

Im Sinne einer städtischen Ernährungsstrategie könnte beispielsweise neben der Erhöhung des Bio-Anteils die Verringerung von Lebensmittelabfällen ein Ziel sein. Darüber hinaus können im Rahmen einer Gesamtstrategie die Themen Ernährung und Gesundheit gezielt miteinander verknüpft werden, beispielsweise durch Ernährungsbildung im Kindesalter. Dabei könnten Kinder für die Themen einer gesunden Ernährung sensibilisiert und wichtige Grundlagen für ein gesundes Ernährungsverhalten insbesondere im späteren Leben gelegt werden. Dies könnte zudem unterstützt werden durch Projekte wie zum Beispiel die Ausbildung von pädagogischen Fachkräften zu "Genuss-Botschafter*innen" über die Sarah-Wiener-Stiftung (Quelle: <https://sw-stiftung.de/startseite>).

Betrachtung der CO₂-Relevanz

Die Steigerung des Bio-Anteils in der Außerhausverpflegung kann sich geringfügig positiv auf die CO₂-Relevanz auswirken und somit zum Klimaschutz beitragen. Denn „im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft verwendet der Ökolandbau keine Dünge- und Pflanzenschutzmittel, deren Herstellung mit einem hohen Ressourcen- und Energieverbrauch und dem Ausstoß des klimawirksamen Kohlendioxids verbunden ist. Wenn es gelingt, durch ökologische Bewirtschaftungsmaßnahmen den Humusgehalt des Oberbodens dauerhaft zu erhöhen, werden zudem auch höhere Mengen an Kohlendioxid gespeichert und der Atmosphäre entzogen“ (Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/oekolandbau#Umweltleistungen%20des%20%C3%96kolandbaus>).

Dieser positive Effekt auf die CO₂-Bilanz ergibt sich jedoch nur, wenn die Umstellung nicht zu Lasten regionaler und saisonaler Lebensmittel geht. Produkte, die außerregional zum Beispiel in anderen Ländern angebaut werden, haben einen langen Transportweg. Dadurch kann sich der positive Effekt auf die CO₂-Bilanz wieder aufheben oder sich gar ins Gegenteil umkehren, sodass die Verwendung von Lebensmitteln, die nicht aus der Region kommen, zu einer negativen CO₂-Bilanz führt. Es ist daher wichtig, bei der Erhöhung des Bio-Anteils regionale und saisonale Produkte nicht zu vernachlässigen.