

GRÜNE-Gemeinderatsfraktion

Vorlage Nr.: **2022/2374**

Verantwortlich: **Dez. 2**

Dienststelle: POA

Stand der Nachhaltigkeit bei den städtischen Verpflegungsangeboten: Bioanteil, Orientierung an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und Nachhaltigkeitskriterien bei den Vergaben

Gremium	Termin	TOP	ö	nö
Gemeinderat	24.01.2023		x	

- Welchen Stellenwert hat die Weiterentwicklung der Essensangebote in Kantinen der Stadt und der städtischen Gesellschaften vor dem Hintergrund, dass sowohl auf Landesebene als auch auf Bundesebene jeweils Ernährungsstrategien für mehr Bio und Nachhaltigkeit beschlossen wurden?**

Die Maßnahme E1.8 Klimafreundliche Mittagsverpflegung in kommunalen Mensen und Kantinen im Klimaschutzkonzept Karlsruhe 2030 zielt darauf ab, das nachhaltige Nutzerverhalten bei der Mittagsverpflegung der Verwaltung zu stärken. Kernelemente sind eine weitere (schrittweise) Steigerung des Bioanteils und eine breitere Stärkung pflanzlicher Lebensmittel gegenüber tierischen Produkten. Außerdem sollen Transportwege ebenso wie Essensreste und Verpackungsabfälle weiter minimiert werden.

Nachfolgend wird auf den Stellenwert eines nachhaltigen Essensangebotes der einzelnen Kantinen der Stadtverwaltung und Gesellschaften eingegangen:

Die Karlskantine, die durch das Hauptamt (HA) koordiniert wird, setzt einen hohen Stellenwert auf eine nachhaltige Entwicklung der Essensangebote. Im Rahmen der Neuausschreibung des Betriebs der Karlskantine (voraussichtlich ab Herbst 2024) sollen ein höherer BIO-Anteil sowie weitere nachhaltige Zusatzkriterien thematisiert werden. Die Besucher der Karlskantine können jederzeit Essenswünsche äußern, welche in den darauffolgenden Wochen dann auch als Mittagessen angeboten werden. Eine Befragung der Mitarbeitenden zur Zufriedenheit der Kantine wurde mit sehr hoher Resonanz durchgeführt. Die Ergebnisse daraus wurden geprüft und werden in Abstimmung mit dem Caterer ggf. umgesetzt.

Die Kantine des Zoos verwendet für ihre Speisen Bioeier und Biogemüse. Es wird sehr auf saisonales Gemüse geachtet sowie auf regionale Produkte. Beim Fleisch wird darauf geachtet, dass es aus guter deutscher Haltung kommt. Die Kantine des Zoos orientiert sich nach den Bedürfnissen der Mitarbeitenden des Zoos und Gartenbauamtes. Die Speisen werden für Menschen angeboten, die den ganzen Tag schwer körperlich arbeiten und in den Zeiten der Pausen eine hohe Energiezufuhr brauchen.

Die Kantine des Eigenbetriebs Team Sauberes Karlsruhe setzt bei ihren Essensangeboten auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte. Zwischen 60 und 130 Mahlzeiten sowie Salate, Snacks und Angebote aus der warmen Theke gibt das Kantinenteam täglich aus. Ähnlich der Kantine des Zoos werden Speisen größtenteils für Mitarbeitende angeboten, die körperlich schwer arbeiten und in den Pausenzeiten eine hohe Energiezufuhr brauchen. Täglich wird mindestens ein vegetarisches Gericht angeboten, vegane Gerichte werden auf Vorbestellung zubereitet. Das vegetarische Angebot inklusive Nährwertangaben soll künftig über einen Großbildmonitor in der Kantine verstärkt beworben werden. Den Mitarbeitenden wird täglich eine schweinefleischlose Alternative angeboten. Das Kantinenteam nimmt auch individuelle Essenswünsche und Verbesserungsvorschläge an. Rund 5 Prozent der Lebensmittel sind aktuell Bio-Produkte, darunter Nudeln, Kräuter, Gewürze und Molkereiprodukte. Der Bioanteil wird sukzessive ausgebaut, Nudeln und Fleisch werden dabei von regionalen Anbietern

bezogen. Darüber hinaus arbeitet die Kantine des Eigenbetriebs mit dem Foodsharing-Verein zusammen, wodurch Lebensmittelabfälle um mindestens 30 Prozent reduziert werden konnten.

Die Kantine des Friedhofs- und Bestattungsamts wird zum einen von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf dem Hauptfriedhof, zum anderen von externen Gewerbetreibenden frequentiert. Täglich wird ein warmes Mittagessen (vegetarisch oder nicht vegetarisch) zubereitet. Beim Einkauf der Waren und Zutaten für die vor Ort zubereiteten rund 80 Mittagessen pro Woche stehen nachhaltige und regionale Angebote im Vordergrund. Darüber hinaus werden bereits, neben dem Mittagessen und belegten Brötchen, Bio-Joghurts und Bio-Obst angeboten.

Das Produktsortiment orientiert sich sehr stark an der Nachfrage der Kantinenbesucher*innen. Der Anteil an Bio Produkten wurde in der Vergangenheit soweit möglich und betriebswirtschaftlich vertretbar ständig erweitert und beträgt derzeit etwa 10 %. Es ist vorgesehen, den Anteil an Bio-Produkten in Abhängigkeit der jeweiligen Nachfrage und im Rahmen der Möglichkeiten weiter zu steigern.

Die Verkehrsbetriebe Karlsruhe (VBK) bilden täglich in ihren Kantinen Nachhaltigkeit und Regionalität ab, durch Produkte aus der Region/ direkten Umgebung. Hierbei muss das aktuelle Marktgeschehen betrachtet und auf dessen Verfügbarkeiten reagiert werden. Die Erfahrungen zeigen nicht selten höhere Verkaufszahlen von vegetarischen Gerichten als für Fleisch- / Fischgerichte. Für 2023 ist der Einbezug der Kantinenbesucher durch eine Feedbackmöglichkeit und Umfrage geplant.

Für die Kantine der Stadtwerke Karlsruhe (SWK) hat die Weiterentwicklung einen sehr hohen Stellenwert. Seit 2017 trägt das Betriebsrestaurant das Siegel Greentable, das den SWK eine nachhaltige Gastronomie bestätigt. Durch den Erwerb eines schottischen Hochlandrindes übernehmen die SWK alle Kosten für eine artgerechte Aufzucht bis zu vier Jahre und unterstützen damit eine artgerechte Tierhaltung und die Betriebe in der Region. Durch den aktuellen Austausch im Projekt KARLA erhielten die Stadtwerke die Möglichkeit, alle Gerichte vom KIT bezüglich ihrer Klimafreundlichkeit bewerten zu lassen. Jedes Gericht des Betriebsrestaurants hat nun unter Berücksichtigung von Aspekten wie beispielsweise Saisonalität, Transportwege, Wasserverbrauch, Regenwaldzerstörung, Konservierung oder auch Tierwohl seinen individuellen CO₂-Fußabdruck. Dieser wird auf dem Speiseplan kommuniziert. Der Austausch mit den Gästen findet durch direkte Feedback Gespräche und Infoveranstaltungen statt. Durch ein Ampelsystem im Menüplan werden die Gäste bei der Auswahl gesunder Essensangebote unterstützt. Des Weiteren findet ein Austausch im Netzwerk „Ernährungswelten“ statt. Die Kantine der SWK ist in ständiger Weiterentwicklung für mehr Nachhaltigkeit, wie z.B. der Verzicht auf Avocado, Kokosmilch und einiger Reisarten zeigt.

Der Stellenwert zur nachhaltigen Essensausgabe ist im Städtischen Klinikum (SKK) hoch angesiedelt, da auch immer mehr Bio und Nachhaltigkeit von den Mitarbeitenden eingefordert werden. Des Weiteren ist das SKK Bio-zertifiziert und muss bestimmte Regularien erfüllen. Der aktuelle Bioanteil in der Kantine/Speiseausgabe befindet sich noch in der weiteren Erprobungsphase/Rollout. Geplant ist eine komplette Biofleischumstellung – dies ist aber abhängig von der Mitarbeitendenakzeptanz bzgl. Preisgestaltung. Austausch mit Kantinen-Besuchenden wurde durch eine interne Befragung durchgeführt für die Bereiche Speiseausgabe, Kantinen- u. Patientenversorgung.

Mehrere Kantinen haben Hemmnisse, den Bioanteil zu steigern, aufgrund der Preisentwicklung und Verfügbarkeit. Es gibt Bedenken, dass ein höherer Bio-Anteil auch einen höheren Essenspreis zur Folge hat, welchen nicht alle Mitarbeitenden bereit sind, zu bezahlen. Im Zuge der Erstellung des Klimaschutzkonzepts 2030 wurde bereits eine Steigerung des Bioanteils geprüft: Weitere Steigerungen speziell beim Bio-Anteil als Stufenplan für die kommenden Jahre wären jederzeit möglich und werden auch vielfach gefordert, erfordern aber weitere Haushaltsmittel und einen politischen Grundsatzbeschluss. Bei einer maximal denkbaren Steigerung auf 100 Prozent Bio würden die Kosten nach einer groben Schätzung voraussichtlich um 80 Prozent gegenüber dem heutigen Essenspreis steigen. Das entspräche jährlichen Mehrkosten von 2,4 bis 2,8 Mio. €. Signifikante Kosteneinsparungseffekte durch eine weitere Reduzierung des Fleischanteils wären dabei möglich, müssten aber für den Umsetzungsfall erst genauer kalkuliert werden.

5. Unterstützt die Stadtverwaltung aktiv die Weiterentwicklung von nachhaltigen Essensangeboten? Welche Informationsangebote gibt es dazu? Werden dabei auch die Kantinen-Besucher*innen einbezogen bzw. ist dies geplant? Gibt es dabei Kooperationen mit engagierten Akteur*innen und Institutionen vor Ort? Wenn ja, mit welchen?

In Umsetzung des Karlsruher Klimaschutzkonzeptes wurde im Rahmen des von der ZVS im Hauptamt und dem Umwelt- und Arbeitsschutz gemeinsam koordinierten Arbeitskreises „Nachhaltige Beschaffung“ ein erster Austausch zwischen städtischen Gesellschaften mit eigenen Kantinen, städtische Beschaffenden und dem Betreiber der Rathauskantine initiiert, um sich intern über Erfolge, Hemmnisse und gemeinsame Lösungen auszutauschen.

Für den weiteren Austausch wurde den Teilnehmenden als Austauschplattform das Projekt Klimafreundliche Kantine Karlsruhe angeboten. Das Karlsruher Reallabor Nachhaltiger Klimaschutz (KARLA) am Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) des KIT betreut seit 2021 mit dem Projekt Klimafreundliche Kantine in Karlsruhe (<https://www.reallabor-karla.de/klimafreundlicheKantinen.php>) interessierte Kantinen. In diesem Rahmen fand ein aktiver Erfahrungsaustausch zwischen den Kantinen statt durch mehrere Future Bowls und Kantinenbesuche. Teilnehmende Kantinen der Stadtverwaltung und der Gesellschaften in diesem Austauschkreis sind VBK, HA, AfA, SKK und SWK.

Unterstützt wird die Vernetzung der Akteure Nachhaltiger Kantinen in Karlsruhe - Caterer, Beschaffende, Kantinenleitungen und Anbieter. Außerdem bietet eine Plattform die Möglichkeit für die Akteure, sich über neue Formate und Strukturen auszutauschen. Vorgestellt werden über die Plattform auch Best Practice Beispiele aus unterschiedlichen Kantinen sowie deren praktische Umsetzung. Folgende Themen wurden diskutiert:

- Nachhaltiges Essensangebot
- Probleme der Überproduktion
- Weiterverarbeitung von Produkten
- Entsorgung und Lösungsansätze zur Mehrwegverpackung
- Erstellen nachhaltiger Speisepläne mit Bestellsystemen
- Einsparungen aus den neuen Konzepten (beispielsweise Abfallvermeidung), um schrittweise in eine attraktivere und höherwertige Verpflegung zu investieren.
- Bedarfsgerechte Kalkulation der Produktion mit einem durchdachten Verpflegungsmanagement zur gezielten Vermeidung von Speiseabfällen.
- Regelmäßiger Austausch zwischen Küchenleitung, Küchenpersonal und Spülküche über Speiseabfälle.
- Verwertung von einwandfreier Überproduktion durch Einsatz verschiedener Konzepte
- Einführung von Kommunikationskonzepten mit den jeweiligen Essensgästen, Schulgemeinschaften und Kindertagesstätten.

Des Weiteren werden aktuell auch mit mehreren Kantinen Ideen in den Handlungsfeldern Mehrwegsysteme, Speiserestevermeidung und -verwertung entwickelt. An den Standorten der Kantinen gibt es unterschiedliche Konzepte von Mehrwegbehältern für die Speisemitnahme bis hin zu Foodsharing in unterschiedlichen Formaten. Außerdem wird derzeit unter anderem eine Zusammenarbeit der Kantine des Amtes für Abfallwirtschaft (AfA) mit Foodsharing Karlsruhe vorbereitet. Zusätzliche Arbeitsfelder beinhalten die Entwicklung weiterer Kriterien für mehr Nachhaltigkeit in den Kantinen und bei der Vergabe von Kantinenleistungen.

2. Wie hoch ist der aktuelle Bioanteil bei den Verpflegungsangeboten dieser Kantinen?
3. Gibt es bereits Pläne oder Zielvereinbarungen, diesen Anteil stufenweise zu erhöhen? Wenn ja, auf welche Höhe?
4. Werden in diesen Kantinen an allen Verpflegungstagen vollwertige vegetarische und vegane Gerichte angeboten?
6. Gibt es regelmäßige Austausche mit den Caterern der Region bzw. sind diese geplant?
7. Gibt es bereits Kantinen, bei denen weitere Zusatzkriterien für mehr Nachhaltigkeit bei der Vergabe enthalten oder geplant sind? Um welche handelt es sich?
8. Welche Kantinen orientieren sich bereits ganz oder überwiegend bei der Zusammensetzung der Angebote an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und welche sind bereits DGE-zertifiziert?

Die Fragen 2 bis 8 werden in nachfolgender Tabelle beantwortet.

Stellungnahme zur Anfrage

	Kantinen Gesellschaften			Kantinen Stadtverwaltung			
	VBK	SWK	SKK	HA (Karlskantine)	AfA	Zoo	FBA
Verkaufte Mittagessen pro Woche	1750	720	1000	1250	475	40-50	80
Bio-Anteil	10% (Trockenbereich)	25,6%	20%	Mind. 25% (Warenvolumen)	5%	30%	30%
Pläne zur Erhöhung des Bio-Anteils	30% (Trockenbereich)	Nein	Ja, Bioreis und Biofleisch	Nein	Wird sukzessive ausgebaut	Nein	Nein
Vegetarische Gerichte pro Woche	3-4	10	5	Mind. 5	5	Individuell möglich	Individuell möglich
Vegane Gerichte pro Woche	1-2	5	Min. 3	Mind. 3	0	Individuell möglich	Individuell möglich
Einbezug von Kantinen-Besucher	Nein, in Planung	Ja, durch individuelle Gespräche	Ja, durch Umfrage	Ja, durch Umfrage	Offen für Wünsche und Vorschläge	Ja, durch individuelle Gespräche	Ja, durch individuelle Gespräche
Austausch mit Institutionen vor Ort	Ja, im Projekt KARLA (ITAS)	Ja, im Projekt KARLA (ITAS)	Ja, im Projekt KARLA (ITAS)	Ja, im Projekt KARLA (ITAS)	Ja, im Projekt KARLA (ITAS)	Nein	Nein
Austausch mit Caterern	Ja, durch Future Bowls	Ja, durch Future Bowls	Ja, durch Future Bowls	Ja, mit worka gGmbH	Ja, durch Future Bowls	Ja, mit worka gGmbH	Nein
Weitere nachhaltige Zusatzkriterien	Regionale und saisonale Produkte	Siegel Green Table, regionale und saisonale Produkte	Bio-Zertifiziert, regionale und saisonale Produkte	in Planung für Neuausschreibung	Regionale Anbieter, Mitnahme eigener Behälter	Regionale und saisonale Produkte	Nein
Orientierung an DGE	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja
DGE zertifiziert	Nein	Nein	Nein	Nein	Wird angestrebt	Nein	Nein