

Stellungnahme zum Antrag

Vorlage Nr.: 2024/0260

Verantwortlich: **Dez. 5**
Dienststelle: **Umwelt- und Arbeitsschutz**

Gutes Essen für alle - Entwicklung einer kommunalen Ernährungsstrategie Antrag: GRÜNE

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Gemeinderat	23.04.2024	21	Ö	Kenntnisnahme
Ausschuss für Umwelt und Gesundheit	16.05.2024	5	Ö	Beratung

Kurzfassung

Die Entwicklung einer kommunalen Ernährungsstrategie wird von der Verwaltung generell begrüßt, allerdings sind mit den derzeitig vorhandenen Ressourcen nur einzelne Aspekte umsetzbar. Ein regelmäßig stattfindender Austausch mit allen relevanten Akteuren wird angestrebt.

Es zeigt sich, dass Karlsruhe sich in Verwaltung und Stadtgesellschaft bereits in vielen Aspekten an der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg orientiert. In den Kantinen, Schulen und Kitas werden Anstrengungen unternommen, die Bio- und regionalen Anteile in den Gerichten stetig zu erhöhen. Hier zeigt sich allerdings, dass die gewünschten Standards der Angebote teilweise von den Caterern nicht bedient werden können oder die Gäste nicht bereit oder Mitarbeitende nicht in der Lage sind, die Preiserhöhungen mitzutragen. Finanzielle wie auch vergaberechtliche Aspekte sind daher bei der Überlegung, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten, zu beachten.

Finanzielle Auswirkungen	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Investition <input type="checkbox"/> Konsumtive Maßnahme	Gesamtkosten: Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten:	Gesamteinzahlung: Jährlicher Ertrag:
Finanzierung <input type="checkbox"/> bereits vollständig budgetiert <input type="checkbox"/> teilweise budgetiert <input type="checkbox"/> nicht budgetiert	Gegenfinanzierung durch <input type="checkbox"/> Mehrerträge/-einzahlung <input type="checkbox"/> Wegfall bestehender Aufgaben <input type="checkbox"/> Umschichtung innerhalb des Dezernates	Die Gegenfinanzierung ist im Erläuterungsteil dargestellt.

CO₂-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 type="checkbox"/>	Korridor Thema:
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input type="checkbox"/>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	abgestimmt mit SWK, SKK, KTG, VBK

Erläuterungen

Zu 1. und 2.

Entwicklung einer nachhaltigen Ernährungsstrategie

Generell wird die Entwicklung einer kommunalen Ernährungsstrategie von verschiedenen Stellen in der Stadtverwaltung begrüßt, auch vor dem Hintergrund der Komplexität dieses Themas. Allerdings erfordert die Entwicklung einer solchen Strategie, welche die Bedarfe und Rahmenbedingungen aller an dem Themenkomplex fachlich beteiligten Dienststellen und Akteure mit einbeziehen muss, entsprechende finanzielle und personelle Kapazitäten. Diese sind im erforderlichen Umfang aktuell in keiner der fachlich beteiligten Dienststellen vorhanden. Neben der Schaffung eigener personeller Ressourcen für diese Aufgabe könnten auch Möglichkeiten zur Beauftragung eines externen Institutes mit Fachexpertise zur Erstellung einer Ernährungsstrategie geprüft werden. Die Stadtverwaltung sieht hier ggf. mittelfristig eine Möglichkeit der Finanzierung aus dem Ergebnishaushalt des Sammelsatzes Klimaschutz, sofern diese nicht vollständig für die bisher vorgesehenen Maßnahmen verausgabt werden.

Orientierung an der Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg

Von der Stadtverwaltung werden aktuell bereits in den verschiedenen beteiligten Dienststellen viele Schritte zur nachhaltigen Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung unternommen. Neben der Zielsetzung für die Erhöhung bioregionaler Anteile werden Beschränkungen, insbesondere im Vergaberecht, auf mehr Flexibilität hin geprüft, sowie auch der monetäre Ansatz neu gedacht. Wie in den Leitsätzen der Ernährungsstrategie BaWü beschrieben, gibt es auch in Karlsruhe bereits vielfältige Ansätze in der Zivilgesellschaft und Wissenschaft, um die Punkte eins bis fünf (Bildung und Information zum Thema nachhaltige Ernährung und Lebensmittelverschwendung) zu bedienen, welche die Stadtverwaltung im Rahmen ihrer Möglichkeiten unterstützt.

Die Karlsruher Tourismus GmbH hat im Oktober 2023 den Prozess zur Zertifizierung Karlsruhes als „Nachhaltiges Reiseziel“ erfolgreich abgeschlossen. Ein wichtiger Bestandteil dieses Prozesses ist der Bereich Ernährung, bzw. Genusssessen. Neben verschiedenen Projekten und laufenden Förderanträgen zum Thema nachhaltige Ernährung ist die Zertifizierung zum „Nachhaltigen Reiseziel“ darüber hinaus mit der Gründung eines Nachhaltigkeitsrates verbunden. Hier sind Wissenschaft, Unternehmen, Gastronomie, Hotellerie, Kultur und Tourismus miteinander vernetzt. Einen besonderen Anteil haben bereits jetzt Partner aus dem Bereich Ernährung, wodurch ein reger Austausch mit Karlsruher Initiativen besteht.

Durch die Mitgliedschaft Karlsruhes beim Biostädte-Netzwerk und als Fairtrade Stadt kann die Stadtverwaltung gute Möglichkeiten der Vernetzung mit vielen engagierten Kommunen nutzen und profitiert von einem stetigen Informationsfluss und fachlichen Austausch zum hier behandelten Thema.

Vorschlag der Verwaltung zur Unterstützung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung

Der im Kontext der Maßnahmenumsetzung für die Klimaneutrale Verwaltung bis 2040 eingerichtete AK Beschaffung thematisiert u.a. bereits den Themenkomplex nachhaltiger städtischer Verpflegungsangebote im Rahmen anstehender Beschaffungs- und Vergabeprozesse. Er hat für städtische Catering-Aufgaben schon entsprechende Leitlinien entwickelt.

Darüber hinaus sieht die Stadtverwaltung wichtige Potenziale in einer guten Vernetzung aller städtischen und stadtgeseftlichen Akteur*innen auf der fachlichen Ebene.

Neben der Unterstützung bereits laufender Projekte innerhalb der Stadtgesellschaft wird daher vorgeschlagen, diese Vernetzung unter Berücksichtigung der begrenzten personellen Kapazitäten in der Stadtverwaltung zu fördern in Form eines regelmäßig stattfindenden fachlichen Austausches, zu dem die Stadtverwaltung (Umwelt- und Arbeitsschutz) einlädt. Der gemeinsamen Zielsetzung, die kommunale Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig (ökoregionaler) weiterzuentwickeln, kann ein externer fachlicher Input dienen und gleichzeitig den Austausch auf Augenhöhe ermöglichen. Über einen guten Austausch der teilnehmenden Akteur*innen können zudem Informationen aus allen

relevanten Bereichen zusammengeführt, Synergieeffekte realisiert und in der Praxis durch verschiedene Beteiligte umgesetzt werden.

- Geplante Maßnahme: Implementierung regelmäßiger Austauschtreffen zur besseren Vernetzung von relevanten Akteur*innen. Wichtige Teilnehmende sind dabei die Mitwirkenden der städtischen Gemeinschaftsverpflegung, fachbezogen arbeitende Initiativen und Vereine, Caterer, Landwirte und Lieferanten.

Um Nachhaltigkeitsaspekte in der Gemeinschaftsverpflegung auf lokaler Ebene zu stärken, hat sich das tatsächliche Zustandekommen von Lieferketten und Handel zwischen den Erzeugenden, Zuliefernden und Verwertenden am Ende als besonders wichtig erwiesen. Aus diesem Grunde ist es wichtig, dass am geplanten Austausch neben Mitwirkenden aus der Wissenschaft und der fachbezogenen Zivilgesellschaft die kommunalen Beteiligten sowie vor allem Schlüsselpersonen aus den Kreisen der Erzeugenden, Zuliefernden und Verwertenden teilnehmen. Der LOBIN e.V. hat mit dem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft finanziell geförderten Projekt KA.Wert hier bereits erfolgreich umfangreiche Schritte unternommen. Ziel des Projektes ist es, im Raum Karlsruhe die Akteur*innen der regionalen Bio-Wertschöpfungskette Hülsenfrüchte, Gemüse und Kartoffel zusammenzubringen, Wissen aufzubauen, Kooperationen zu stärken und mittelfristig noch fehlende Verarbeitungsstrukturen zur Vorkonfektionierung regionaler landwirtschaftlicher Erzeugnisse für die lokalen Kantinen auf- und auszubauen. Wissenschaftlich begleitet wird das Projekt unter anderem durch das Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse (ITAS) am KIT. Im Rahmen dieser Arbeit kann KA.Wert die Erreichung der oben genannten Beteiligten ermöglichen und eventuell auch bündeln. Zur Vernetzung mit kommunalen Beteiligten hat der Umwelt- und Arbeitsschutz bereits ein erstes Treffen mit den Bereichen Schul- und Kitaverpflegung und KA.Wert organisiert.

Zu 3.

Stärkung der nachhaltigen Essensversorgung in den Kantinen der Stadt und städtischen Gesellschaften durch verbindliche Zielvereinbarungen für einen Stufenplan für einen Mindestanteil von 30 Prozent Bioprodukten sowie ihre DGE-Zertifizierung bis 2030.

Die Kantinen der Stadt und der städtischen Gesellschaften verfügen über unterschiedliche Konzepte, um eine nachhaltige Essensversorgung zu erreichen, was auf das teilweise unterschiedliche Klientel wie auch die Größe der jeweiligen Kantinen zurückzuführen ist. Unter anderem wird mit der Initiative Foodsharing kooperiert, um Essensreste zu vermeiden. Der möglichen Einführung einer kommunalen Ernährungsstrategie steht beispielsweise die Karlskantine zustimmend gegenüber. Es wird dabei der Wunsch geäußert, dass die Ziele in einem solchen Fall für alle Kantinen und Verpflegungsangebote gelten sollten, zum Beispiel in Form eines stadtweiten Kantinenkonzepts.

Die meisten der Kantinen orientieren sich bereits an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Die Karlskantine setzt bevorzugt regionale, fair gehandelte und saisonale Produkte ein und verzichtet auf industriell vorgefertigte Produkte sowie Konservierungsstoffe. Die Kantine vom Team Sauberes Karlsruhe strebt eine DGE-Zertifizierung an. Kleinere Kantinen wie die vom Zoo oder Friedhofs- und Bestattungsamt setzen bereits einen Bio-Anteil von 30 Prozent um, die Karlskantine befindet sich bei 25 Prozent und bietet regelmäßig vegane und vegetarische Gerichte an. Andere kleinere Kantinen bieten diese zum Beispiel auf Nachfrage an. Die weiteren Aspekte aller Kantinen können in beigefügter Tabelle eingesehen werden.

Beim Städtischen Klinikum Karlsruhe liegen bereits Pläne zur weiteren Erhöhung des Bio-Anteils bei Teigwaren und Gemüse in 2024 vor. Durch die geplante Umsetzung wird sich der Bioanteil auf ca. 30-40 Prozent erhöhen. Obwohl die Lieferanten mittlerweile mehr Biospeisen anbieten, kann allerdings eine stetige und zuverlässige Bio-Belieferung in den geforderten Mengen, wie im Städtischen Klinikum benötigt, oftmals nicht garantiert werden. Die erhöhten Preise aufgrund von mehr Bio-Anteilen müssen zudem auf die Mitarbeitenden/Gäste umgelegt werden. In der Vergangenheit gab es

außerdem eine Pilotumsetzung zu mehr Bio-Fleisch. Diese wurde nur sehr verhalten von den Mitarbeitenden/Gästen angenommen - vermutlich aufgrund des höheren Verkaufspreises. Aus diesem Grunde wird eine Ausdehnung des Biofleischangebotes nicht weiter stattfinden.

Die Karlskantine und das Städtische Klinikum weisen auf die finanziellen Auswirkungen hin, die insbesondere die Erhöhung der Bio-Anteile nach sich ziehen könnte. Es sei wichtig, das Speiseangebot für Beschäftigte der Stadt weiterhin bezahlbar und attraktiv zu gestalten. Außerdem müssen Verpflegungsaufträge für Dienstleistende sowohl wirtschaftlich als auch umsetzbar sein. Um das Preisniveau der Mittagsverpflegung zu halten, müsse somit die dauerhafte Finanzierung einer kommunalen Ernährungsstrategie beispielsweise durch Zuschüsse an die Dienstleistenden gesichert sein.

Weiterhin sei zu beachten, dass die Kantinenbetreibenden bereits aktuell schon strukturelle Schwierigkeiten haben. Die Gastronomie finde nur noch schwer Personal und insbesondere die Preisvorgaben machten Aufträge für Dienstleistende unattraktiv. Jede weitere Vorgabe mache es damit deutlich schwieriger, überhaupt noch Dienstleistende für Kantinenbetriebe oder Verpflegungsangebote zu finden.

Weiterentwicklung der Essensversorgung an Schulen, damit neben der DGE-Zertifizierung und dem Bioanteil regionale und saisonale Produkte verbindlich berücksichtigt werden. An Grundschulen Einführung der Teilfrischeküche.

Schulverpflegung

In der Schulverpflegung wird bei Neuausschreibungen ein Mindest-Bio-Anteil von 40 Prozent verbindlich gefordert. Für einen höheren Bio-Anteil werden Zusatzpunkte vergeben. Auch die Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden von den Caterern bereits umgesetzt. Die von den Caterern angebotenen Obst- und Gemüseprodukte müssen sich im Jahresdurchschnitt zu mindestens 50 Prozent am Saisonkalender Deutschlands der Verbraucherzentrale orientieren und aus Freilandherstellung bzw. einer Herstellung mit geringer oder mittlerer Klimabelastung bezogen werden.

In Bezug auf die gewünschte Erhöhung regionaler Ware weist die Zentrale Vergabestelle auf das Diskriminierungsverbot in § 97 Abs. 2 Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) hin. So darf die Vergabestelle weder Angebote ausländischer Unternehmen anders behandeln als die Angebote deutscher Unternehmen, noch den Wettbewerb regional oder lokal beschränken.

Zu diesem Aspekt hat das Schul- und Sportamt bereits erste Anstrengungen unternommen, um die Verpflichtung zu regionalem Einkauf und die Verwendung regionaler Produkte im Rahmen Europaweiter Vergabeverfahren in Bezug auf den Schulischen Kontext zu prüfen.

Weiter ist geplant, auch Fair Trade Produkte in die Ausschreibungen zu integrieren sowie den regionalen Handel zu stärken. Caterer benötigen allerdings etablierte bio-regionale Wertschöpfungsketten für ihre Produktion. Da immer noch viele Produkte nicht regelmäßig verfügbar sind, sind Caterer oft gezwungen, auf Auslandsware oder Tiefkühlprodukte auszuweichen.

Einführung einer Teilfrischeküche:

Das Kochen vor Ort ist in den schulischen Produktionsküchen nicht möglich. In allen angelieferten Verpflegungsformen werden jedoch einzelne Komponenten wie beispielsweise Rohkost oder Salate nicht fertig zubereitet geliefert und vor Ort angerichtet beziehungsweise fertiggestellt.

Zur Einführung der Teilfrischküche empfiehlt die Zentrale Vergabestelle im Vorfeld die Durchführung einer Markterkundung beziehungsweise die Durchführung eines Marktdialoges. Hierbei gilt es auszuloten, welche Möglichkeiten der Umsetzung der Markt hierzu bereits bietet beziehungsweise welche Aspekte zu berücksichtigen sind.

Kita-Verpflegung

In den städtischen Kindertageseinrichtungen und Horten werden die Ernährungsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und ein 25 Prozentiger Anteil an Bio-Produkten umgesetzt. Regionale und saisonale Aspekte werden dabei stets berücksichtigt.

Mit dem Klimaschutzkonzept der Stadt Karlsruhe soll der Bio-Anteil auch in der Gemeinschaftsverpflegung der Kindertageseinrichtungen und Horte in einem nächsten Schritt auf 30 Prozent gesteigert werden. Ebenso sollen täglich vegetarische Essensangebote zur Auswahl stehen, lokale Caterer gestärkt und der CO₂-Fußabdruck berücksichtigt werden.

Für eine geeignete Ernährungsstrategie arbeitet die Sozial- und Jugendbehörde derzeit an einem Verpflegungskonzept für die Kitas und Horte in städtischer Trägerschaft, um die Qualität der Verpflegung weiterzuentwickeln. Hierbei soll die gemeinsame Mahlzeit erweitert auch als Bildungsbereich betrachtet werden. Auf Grundlage des Konzeptes wird im Anschluss ein Vergabeverfahren der Verpflegungsversorgung in den städtischen Kindertageseinrichtungen durchgeführt.

Einbeziehung der wissenschaftlichen Einrichtungen und der zivilgesellschaftlichen Akteur*innen in den Entwicklungsprozess. Dazu gehören neben den vielfältigen privaten Initiativen, Vereinen und Organisationen auch die Landwirtschaft, die Bildungseinrichtungen, die Lebensmittelverarbeitung, die Stadtplanung sowie der regionale und faire Handel.

In Karlsruhe hat in den letzten Jahren bereits zwischen zivilgesellschaftlichen, wissenschaftlichen und kommunalen Beteiligten ein reger Austausch auf fachlicher und gesellschaftlicher Ebene stattgefunden. Im Rahmen des KARLA-Projektes von ITAS (KIT) konnten die Aktiven auf kommunaler, wissenschaftlicher und zivilgesellschaftlicher Ebene mit denen aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in Form von „Future-Bowl“-Treffen zusammenkommen.

Zu 4.

Die Stadt Karlsruhe betreibt aktive Öffentlichkeitsarbeit zu Ernährungsthemen mit ihren umweltpädagogischen Angeboten und kontextbezogenen mit gezielten Aktivitäten zu gesunder und klimagerechter Ernährung sowie zu Lebensmitteln aus Fairem Handel. Darüber hinaus könnten gezielte Informationen im direkten Kontext zu Verpflegungsangeboten effektiv gestreut werden, wenn das Kantinenpersonal täglich vor Ort über die bio-regionalen Besonderheiten der angebotenen Speisen Auskunft gibt. Es können Förderprojekte genutzt werden, um das Personal entsprechend zu schulen und zu sensibilisieren.

Des Weiteren könnten Bildungsangebote bei entsprechender finanzieller Ausstattung direkt vor Ort angeboten werden. Die Stadt Freiburg hat zum Beispiel in ihre schulische Verpflegungsausschreibung Schulungsangebote für junge Menschen als Bedingung aufgenommen.