

STELLUNGNAHME zum Antrag GRÜNE-Gemeinderatsfraktion vom: 20.05.2014 eingegangen: 20.05.2014	Gremium: Termin: Vorlage Nr.: TOP: Verantwortlich:	2. Plenarsitzung Gemeinderat 23.09.2014 2014/0011 16 öffentlich Dezernat 5
Mehr Bio-Essen in Karlsruhe		

- Kurzfassung -

Die Verwaltung befürwortet diese Initiative, wird dem Antrag entsprechen und dem Gemeinderat ein entsprechendes Konzept vorlegen.

Finanzielle Auswirkungen des Antrages nein ☒ ja ☐			
Gesamtkosten der Maßnahme	Einzahlungen/Erträge (Zuschüsse u. Ä.)	Finanzierung durch städtischen Haushalt	Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzügl. Folgeerträge und Folgeeinsparungen)
Kontierungsobjekt: (bitte auswählen) Kontenart: Ergänzende Erläuterungen:			
ISEK Karlsruhe 2020 - relevant	nein ☒ ja ☐		Handlungsfeld:
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	nein ☒ ja ☐		durchgeführt am
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	nein ☐ ja ☒		abgestimmt mit VBK, SWK, Klinikum

1. Die Verwaltung legt dem Gemeinderat ein ämterübergreifendes Konzept aller mit der Zubereitung von Essen befassten Stellen der Stadt Karlsruhe vor. Im Konzept wird dargestellt, wie der Anteil an biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln in den zubereiteten Essen schrittweise erhöht werden kann.

Die Verwaltung befürwortet diese Initiative, mit der zahlreichen Aspekten der Nachhaltigkeit entsprochen werden kann und die auch der Vorbildfunktion der Stadt Rechnung trägt.

Die Verwaltung will daher dem Antrag entsprechen und das geforderte Konzept erarbeiten, mit dem der Anteil von Lebensmitteln gemäß den Anforderungen im Antrag erhöht werden könnte, und dem Gemeinderat zur Entscheidung vorlegen. Dabei wird auch überschlägig der damit verbundene Kostenaufwand ermittelt.

Die städtischen Einrichtungen, die Essen ausgeben, sind zahlreich und sehr unterschiedlich hinsichtlich Struktur und Organisation. Einige Stellen bereiten ihr Essen selbst zu, andere beauftragen hierfür Caterer. Auch die Auftragsvergabe ist unterschiedlich geregelt und reicht von einer zentralen Vergabe (z. B. Schul- und Sportamt) bis zu Einzelbeauftragung durch die Einrichtung selbst.

Stellen, die mit der Zubereitung oder Ausgabe von Essen befasst sind:

- Schulen
- Kindertageseinrichtungen
- Horte
- Jugendhäuser
- Seniorenheime
- Städt. Klinikum
- Kantinen (auch bei städt. Gesellschaften)
- Kioske und ähnliche an Schulen, in Schwimmbädern, im Zoo und an anderen Stellen
- städtische Liegenschaften wie Hofgut Maxau
- Veranstaltungen in städtischer Trägerschaft wie beispielsweise der Weihnachtsmarkt.

Zuständigkeiten:

Die Organisation der Mahlzeiten ist dezentral, jede Stelle kümmert sich im Rahmen ihrer Zuständigkeit selbst um die Versorgung ihrer Klientel mit Mahlzeiten.

2. Das Konzept wird in einer Projektstruktur erarbeitet mit dem Ziel, den Anteil der bei der Essenszubereitung verwendeten, biologisch produzierten Lebensmittel in einem ersten Schritt auf mindestens 25 Prozent zu erhöhen.

Auf Grund der dezentralen Organisationsstruktur soll das Konzept im Rahmen einer Projektstruktur erarbeitet werden. Angestrebt ist auch die Einbeziehung der städti-

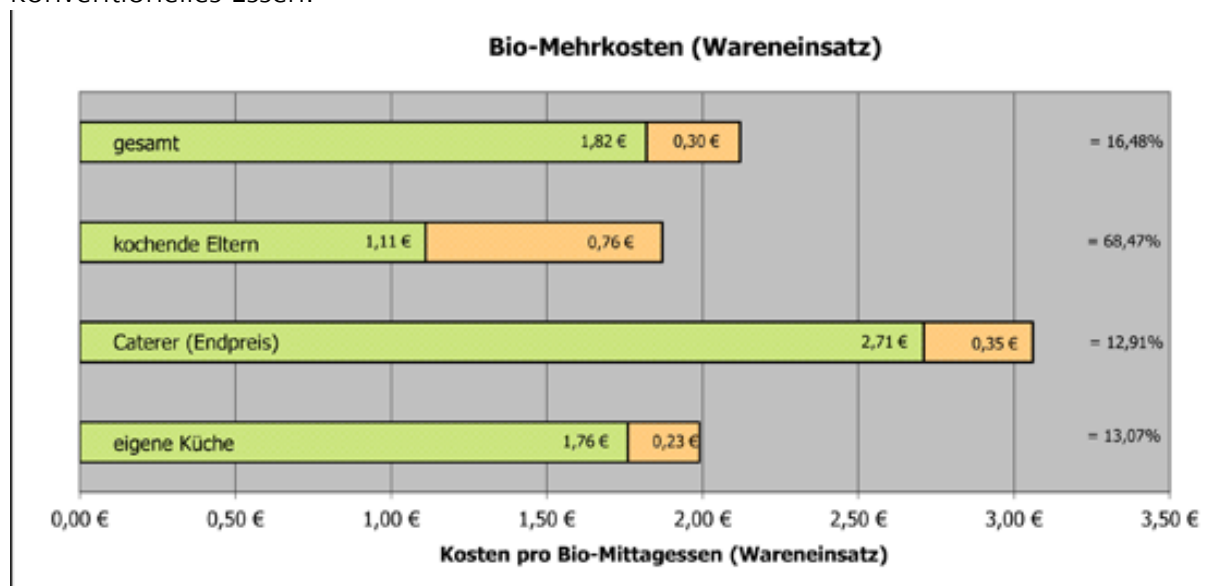
schen Gesellschaften mit dem Ziel, dass diese das Konzept dann in ihrem Geschäftsbereich übernehmen.

3. Im Rahmen des Konzepts wird dargestellt, ob und in welchem Umfang die bisher dafür zur Verfügung gestellten Budgets ausreichend sind bzw. welches Budget zukünftig für welchen Bereich notwendig ist.

Der finanzielle Aspekt ist ein zentraler Teil des Konzeptes und wird sicherlich mit entscheidend sein, wie schnell und in welchem Umfang die gesteckten Ziele erreicht werden können. Dabei wird auch zu prüfen sein, ob durch organisatorische Regelungen Einsparungen erreicht werden können, ohne die Qualitätsziele zu gefährden. So wäre z. B. zu prüfen, ob Vergaben zentral abgewickelt werden könnten.

Für eine Kalkulation eventueller Mehrkosten können Erfahrungen in anderen Städten (Stuttgart, München) oder Expertisen wie "Tollwood", "Fit-Kid" herangezogen werden.

Beim Projekt "Bio für Kinder" in München wurde beispielsweise ermittelt, dass eine Umstellung auf Bio-Kost wesentlich günstiger ist als erwartet. Ein Bio-Mittagessen kostet im Durchschnitt nur 30 Cent und damit 16,48 Prozent mehr als ein vergleichbares konventionelles Essen.



Quelle: <http://www.tollwood.de/mensch-umwelt/bio-fuer-kinder/das-projekt/ergebnisse-und-erfolge/>

Während der Sachkostenaufwand für Bio-Kost sich in Grenzen hielt, ist nach Münchner Erfahrungen der Beratungs- und Betreuungsaufwand nicht unerheblich. Entscheidend ist nach dortiger Erkenntnis die professionelle und individuelle Beratung bei der Umstellung.

Eine Umfrage bei den Eltern ließ dabei eine hohe Akzeptanz erkennen. So wären 69 % der Eltern bereit, Mehrkosten zwischen drei und vier Euro pro Woche und Kind zu akzeptieren. Lediglich 13 % sind nicht bereit, für Bio-Essen mehr zu bezahlen.

Die Stadt München beziffert aktuell ihren personellen Mehraufwand für Beratung, Schulung und Controlling in den beiden Einführungsphasen an 100 Kitas von 1,5 Jahren mit drei Vollzeitstellen und nach Abschluss der Pilot- und Einführungsphase dauerhaft mit einer Vollzeitstelle. Hinzu kommen noch zahlreiche Fachkräfte (Mentorennetzwerk), die auf ehrenamtlicher Basis mit geringer Aufwandsentschädigung vor Ort beratend tätig sind.

Des Weiteren wurden in München 30 Unternehmen als Sponsoren gefunden, die 450.000 € zur Verfügung stellten. Damit wurde der Mehraufwand für Biokost an 32 Piloteinrichtungen für 2 Jahre aufgefangen.

Dabei arbeitet die Stadt München gemeinsam mit dem Kompetenzpartner "Tollwood" zur Erstellung des Konzepts, zur Durchführung der Modellphase, Beratung, Schulung und flankierender Öffentlichkeitsarbeit. Die Tollwood GmbH ist eine privatwirtschaftliche Gesellschaft für kulturelle Veranstaltungen und Umweltaktivitäten, die auf jede Subvention verzichtet und somit auf Wirtschaftlichkeit angewiesen ist.

Das Projekt "Bio für Kinder" in München wurde ganzheitlich konzipiert und reflektiert mit dem Label "Biostadt München". Neben "Bio für Kinder" finden auch Maßnahmen zur Förderung von "Bio in der Gastronomie" und "Bio in der Verwaltung" statt. Ziel ist die Ausweitung des Bio-Anteils von Lebensmitteln auf allen Ebenen. Für städtische Veranstaltungen soll ein Bio-Anteil von 50 % angestrebt werden.

Für ein vergleichbares Vorgehen in Karlsruhe könnten Beratungsstellen wie z. B. die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zumindest für einen Teil der Außer-Haus-Verpflegung in Anspruch genommen werden.

Flankierende Unterstützungsmöglichkeiten sind in Baden-Württemberg für den Zeitraum ab Mitte 2015 zu erwarten, da dann die Landesregierung mit Bio-Lebensmitteln bei der Außer-Haus-Verpflegung einen Schwerpunkt setzen will.