

Beschlussvorlage

öffentlich

Drucksachenummer

VO/21/17623/31

Zuständig

Berichterstattung

Umweltamt

Bürgermeister Artinger

Gegenstand: Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Beratungsfolge

Datum

Gremium

TOP-Nr.

23.02.2021

Ausschuss für Umweltfragen, Natur- und Klimaschutz

Beschlussvorschlag:

Der Umweltausschuss nimmt Kenntnis von den bisherigen Tätigkeiten des Umweltamts zum Thema „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“.

Der Umweltausschuss der Stadt Regensburg beschließt, den Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln* in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Trägerschaft der Stadt Regensburg gemäß den folgenden Zielvorgaben zu erhöhen.

2025: mind. 30 Prozent** Anteil bioregionaler Produkte

2030: mind. 50 Prozent** Anteil bioregionaler Produkte

** regional = bio-zertifizierte Lebensmittel, die aus Stadt und Landkreis Regensburg oder aus dem Freistaat Bayern stammen*

*** gemessen am monetären Wareneinsatz*

Sachverhalt:

Hintergrund:

Das Landesprogramm BioRegio2030 hat zum Ziel, bis zum Jahr 2030 den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche auf 30 Prozent zu steigern. Hier soll der Schwerpunkt auf eine „deutliche Steigerung von Nachfrage und Absatz heimischer Öko-Produkte“¹ gelegt werden. In der Kabinettsitzung vom 13.01.2020 wurden diese Ziele konkretisiert, nämlich: „Bis spätestens zum Jahr 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. [...] Ziel ist, bis zum Jahr 2030 einen Regio- beziehungsweise Öko-Anteil von 50 Prozent in allen öffentlichen Kantinen in Bayern zu erreichen.“² Regional bezieht sich in diesem Kontext auf den Freistaat Bayern.

Das Ziel der Unterstützung des Absatzes von bioregionalen Lebensmitteln entspricht auch den Zielen des Städtetzwerks Biostädte, in dem Regensburg seit 2016 Mitglied ist, sowie den Zielen der Öko-Modellregion (Regensburg seit 2019).

Zur Unterstützung der Umsetzung der Ziele des Kabinettsbeschlusses vom 13.01.2020 auf regionaler und kommunaler Ebene wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe gegründet, welche elf Modellgebiete in Bayern definiert hat, in denen jeweils zehn Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung bei der Umsetzung der oben genannten Quoten unterstützt werden. Am 21.01.2021 haben sich Frau Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer und Frau Landrätin Tanja Schweiger über dieses Modellprojekt verständigt und eine Teilnahme für gutgeheißen. So sollen weitere Schritte für die Einführung einer Quote für bioregionale Lebensmittel auf den Weg gebracht werden. Für die Bewerbung beim StMELF bedarf es jedoch auch eines Gremiumsbeschlusses. Der Landkreis Regensburg wird diesen ebenfalls zeitnah beibringen.

Mit dieser Sitzungsvorlage sollen der Umweltausschuss und die betroffenen Stellen in der Stadtverwaltung über den Sachstand informiert werden mit dem Ziel einer gemeinsamen Initiierung des Modellprojekts.

Gemeinschaftsverpflegung:

Die Gemeinschaftsverpflegung, d. h. die Mittagsverpflegung, z. B. in Kitas und Schulen, Universitäten, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betriebskantinen, birgt großes Potenzial für den Absatz von bioregionalen Lebensmitteln. Beispielsweise werden in der Stadt Regensburg über 28.000 Schüler³ unterrichtet, was potenziell 28.000 Mittagessen je Schultag bedeutet.

¹ Vgl. Kabinettsitzung vom 30.07.2019.

² Vgl. Kabinettsitzung vom 13.01.2020.

³ Stand 2018, Quelle: Stadt Regensburg, Amt für Statistik.

Um die Einflussmöglichkeiten auf die Erhöhung des Anteils der bioregionalen Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) zu erläutern wird zunächst das System GV mit seinen Zielgruppen näher betrachtet. Insgesamt wurden drei Zielgruppen identifiziert: Die Konsumenten, die Köche/Caterer und die Einrichtungen mit ihren Trägern.

Zielgruppe Konsumenten:

Hier handelt es sich um (Klein-)Kinder, bei denen die Eltern die Entscheider sind oder Kinder/Jugendliche/Studenten sowie Erwachsene, die selbst über ihren Konsum entscheiden. Obwohl der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln in den letzten Jahren jährlich um ca. 10 % gestiegen ist,⁴ wurde das Angebot in der GV in der Region Regensburg bisher nicht oder kaum angepasst. Da der Bürger wenig Einfluss auf das Angebot in den Kantinen hat, liegt die Verantwortung, auf die steigende Nachfrage der Bürger zu reagieren und mehr bioregionale Lebensmittel anzubieten, bei den Köchen/Caterern und letztendlich bei den Einrichtungen mit ihren Trägern. Die Einflussmöglichkeiten direkt auf den Konsumenten sind begrenzt.

Zielgruppe Caterer/Koch:

In der Regel gibt es zwei Verpflegungskonzepte: Die Einrichtungen werden entweder durch Catering-Unternehmen beliefert oder es wird in einer hauseigenen Küche selbst gekocht. Aktuell liegen noch keine detaillierten Informationen bzgl. des Bio-Anteils in den Küchen vor, vermutlich liegt der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei unter 10 %. In Stadt und Landkreis Regensburg gibt es derzeit nur ein Catering-Unternehmen, welches 100 % Bio kocht und derzeit ca. 10 Einrichtungen in Stadt und Landkreis Regensburg beliefert. Nach den bisherigen Erfahrungen herrscht bei der Zielgruppe der Catering-Unternehmen und Küchenleitungen eine eher geringe Aufgeschlossenheit gegenüber einer Einführung von Bio-Lebensmitteln vor, was vor allem Vorurteilen und Ängsten bezüglich hohen Kosten und höherem Aufwand geschuldet ist. Die Entwicklungen des letzten Jahres im Zuge der Corona-Pandemie verschärften die Lage zusätzlich. Allerdings ist diese Zielgruppe wesentlich für die Umsetzung einer Steigerung des Anteils von bioregionalen Lebensmitteln in der GV. Einflussmöglichkeiten bestehen hier vor allem über die Vorgaben der Einrichtungen und ihrer Träger. Dabei ist es von zentraler Wichtigkeit, die Caterer und Köche bei der (kostenneutralen) Einführung von Bio-Lebensmitteln beratend zu unterstützen. Hierin wird das Team der Öko-Modellregion einen Schwerpunkt ihrer Tätigkeit legen, u. a. mithilfe von professionellen geförderten Beratungsangeboten, Workshops und Seminaren.

Zielgruppe Einrichtungen:

In Stadt und Landkreis Regensburg wurden über 500 Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung identifiziert, etwa ein Drittel in öffentlicher Trägerschaft und zwei

⁴ BÖLW 2020: Branchenreport 2020.

Drittel in freier Trägerschaft⁵. Über das Verpflegungskonzept oder auch den Anteil von bioregionalen Lebensmitteln ist aktuell wenig bekannt.

Aufgrund der hohen Komplexität (große Anzahl Einrichtungen, Vielzahl unterschiedlicher Träger...) wurde an der Universität ein Projekt angestoßen, welches sich in Form einer Masterarbeit einer detaillierten Bestandsaufnahme, einer Clusterung der Einrichtungen (v. a. hinsichtlich Verpflegungskonzept und Bio-Aufgeschlossenheit) und individueller Strategie-Entwicklung annehmen möchte. Nach dieser „Nullmessung“ kann eine Zweitmessung nach einigen Jahren Entwicklungen aufzeigen.

Die Stadt Regensburg ist aktuell Träger von 76 Einrichtungen mit zentraler öffentlicher Ausschreibung der Verpflegung, etwa zur Hälfte Schulen (Amt 40) und Kitas/Kinderhäuser/Horte (Amt 52). Die Mittagsverpflegung wird üblicherweise alle 3-4 Jahre neu ausgeschrieben. Die Einführung einer Bio-Quote in der Ausschreibung ist bereits in vielen Städten erprobt und dokumentiert: Hier kann auf die Erfahrungen aus dem Biostädte-Netzwerk zurückgegriffen werden, zudem existieren zahlreiche juristisch belegte Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung.⁶ Die Stadt Regensburg kann mit Einführung einer Bio-Quote in der GV eine Vorbildfunktion übernehmen, welche einen Ausstrahlungseffekt auf weitere Träger in der Region Regensburg nach sich ziehen würde. Im Vergleich zu anderen Städten in Bayern ist die Stadt Regensburg noch Schlusslicht: z. B. liegt die Bio-Quote in der Kita in Erlangen bei 25 %, in Landshut bei 50 % sowie in Nürnberg bei 75 %.⁷

Es gibt zahlreiche Untersuchungen und praxiserprobte Modelle, welche belegen, dass die Einführung eines gewissen Anteils Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung nahezu kostenneutral möglich ist. Durch verschiedene Maßnahmen wie z. B. saisonalen und regionalen Einkauf, Anpassung der Portionsgröße, Anzahl der Fleischgerichte oder Reduzierung des Fleisch-Anteils in der Rezeptur können die (teilweise) höheren Kosten der Bio-Lebensmittel aufgefangen werden. Bei diesen Themen setzen die Beratungsleistungen für Caterer und Küchenleitungen an.

Ob für die Umsetzung mehr bioregionale Lebensmittel an den städtischen Kindertageseinrichtungen von Amt 52 mehr Personalstunden anzusetzen sind, wird im Rahmen der Umsetzung des Beschlusses geprüft und ggf. von Amt 52 beantragt.

Für das erste und zweite Quartal 2021 sind folgende konkrete Maßnahmen geplant:

- Modellprojekt des StMELF:

⁵ Quelle: eigene Recherche, ÖMR Team Region Regensburg, 2020.

⁶ Vgl. KErn (2020): Vergabe von Verpflegungsleistungen.

⁷ Quelle Biostädte 2020, Stand Juni 2020.

- ressortübergreifende Arbeitsgruppe des StMELF zur Unterstützung der Ziele des Kabinettsbeschlusses vom 13.01.20 → 11 Modellgebiete in Bayern
- Coaching von zehn Einrichtungen
- Runder Tisch mit Einrichtungen, Caterern und regionalen Lieferanten
- Seminare und Workshops für Caterer/Küchen:
 - „BioRegioCoaching“ vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF)
 - „Bio kann jeder“ (Bioland)
- Veranstaltungen im Rahmen der Regensburger Nachhaltigkeitswoche (30.05.-06.06.2021)
 - 2. BioRegioMarkt Regensburg
 - Seminar „BioBitte“ (BLE) für Entscheider aus den Einrichtungen/Träger
 - Weitere Veranstaltungen für Konsumenten und Caterer
- Ausblick 2025: Zweitmessung Bio-Anteil: Erfolgskontrolle (Uni-Projekt)

Zusammenfassung: Was kann durch eine Bio-Quote in der Gemeinschaftsverpflegung erreicht werden?

- Unterstützung und Einbindung der regionalen Wirtschaft, v. a. der regionalen ökologischen Landwirtschaft
- Beitrag zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit
- Gesundheitsförderung der Bürger
- Vorbildfunktion der Stadt Regensburg als Biostadt und Öko-Modellregion
- Unterstützung der Ziele der Biostädte und der Öko-Modellregionen
- Unterstützung der Landesziele BioRegio2030
- Unterstützung der Landesziele BioRegio2030

Anlagen:

Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung