

N i e d e r s c h r i f t

(NaB/004/2021)

über die 3. Sitzung des Nachhaltigkeitsbeirates am Mittwoch, dem 29.09.2021, 17:00 - 19:15 Uhr, digital über Webex

Die stellv. Vorsitzende eröffnet um 17:00 Uhr die Sitzung und stellt die ordnungsgemäße Ladung der Mitglieder und die Beschlussfähigkeit fest.

Der Nachhaltigkeitsbeirat genehmigt nach erfolgten Änderungen und Ergänzungen die nachstehende Tagesordnung:

Öffentliche Tagesordnung - 17:00 Uhr

1. Mitteilungen zur Kenntnis
- 1.1. Änderung der Stellvertretung bei Fridays for Future, Rücktritt von Charlotte Moritz
- 1.2. Vorstellung von Paulina Artavia Schuster und Mchitar Mkhitarian aus dem Jugendparlament
2. Zuschussanträge
- 2.1. Zuschussantrag des Trägervereins „Deutsch-französisches Institut Erlangen e.V.“ für nachhaltige Kinderbücher aus Holz für das Projekt „Mini-Recyclerie“ 13/096/2021
Beschluss
- 2.2. Zuschussantrag des Hotels „Luise“ auf einen Regiomaten für bio-zertifizierte und regionale Lebensmittel rund um die Uhr 13/097/2021
Beschluss
3. Vergabe gastronomischer Verpachtungen und Bewirtung durch die Stadt Erlangen 13-2/059/2021
Beschluss
4. Bericht zur ersten Sitzung des Steuerungskreises Nachhaltigkeitsstrategie
5. Berichte aus den Foren
6. Sonstiges / Termine: Klausur NaB - Freitag, 26. November 2021, 12-17 Uhr, Großer Saal der Heinrich-Lades-Halle, 4. Sitzung NaB - Donnerstag, 2. Dezember 2021, 17 Uhr (Ort offen)

TOP 1

Mitteilungen zur Kenntnis

TOP 1.1

Änderung der Stellvertretung bei Fridays for Future, Rücktritt von Charlotte Moritz

Charlotte Moritz hat der Geschäftsstelle schriftlich ihren Rücktritt erklärt. Im Moment gibt es keine neue Stellvertretung seitens Fridays for Future.

TOP 1.2

Vorstellung von Paulina Artavia Schuster und Mchitar Mkhitarian aus dem Jugendparlament

Paulina Artavia Schuster stellt sich vor und betont das Interesse des Jugendparlaments an den Nachhaltigkeitsthemen.

TOP 2

Zuschussanträge

TOP 2.1

13/096/2021

Zuschussantrag des Trägervereins „Deutsch-französisches Institut Erlangen e.V.“ für nachhaltige Kinderbücher aus Holz für das Projekt „Mini-Recyclerie“

Sachbericht:

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Die Herstellung verschiedener Holzbücher ist ein Projekt der Mini-Recyclerie des deutsch-französischen Instituts Erlangen e.V. (dFi) und wird im Rahmen der deutsch-französischen Kita durchgeführt, die im Sommer 2022 im KuBiC ihre Pforten öffnet. Die Mini-Recyclerie hat zum Ziel, Kinder und ihre Familien für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen zu sensibilisieren, und beinhaltet hierfür ansprechendes didaktisches Material, das stetig erweitert wird.

Die Holzbücher sollen als umweltpädagogisches Material für die Kita dienen, deren Herstellung in Zusammenarbeit mit den Regnitz-Werkstätten der Lebenshilfe Erlangen erfolgt. Es handelt sich um sechsseitige Bücher im Format 10 cm x 9 cm aus speichelechten und deshalb für Kinder besonders geeigneten Stoffen. Geplant sind Bücher zu drei verschiedenen Umweltthemen: Kompostierung, Wasserkreislauf und Kohlenstoffkreislauf. Gestaltet werden die Bücher von der Grafikerin des dFi.

Das Besondere am Projekt ist die Kombination interkultureller, ökologischer und sozialer Aspekte. Zum einen erfolgt sowohl die Gestaltung, als auch die Verwendung der Holzbücher im deutsch-französischen Umfeld und trägt somit zur Entwicklung des interkulturellen Austausches bei. Des Weiteren handelt es sich um Bücher, die wichtige Umweltthemen behandeln und somit die Sensibilisierung und Umweltbildung fördern. Zudem wird Holz als ein nachwachsender Rohstoff verwendet. Schließlich wird durch die Zusammenarbeit mit den Regnitz-Werkstätten die Teilhabe von Menschen mit Behinderung gefördert und eine regionale Herstellung der Bücher ermöglicht.

Das Projekt der Holzbücher soll also in erster Linie der deutsch-französischen Kita als pädagogisches Material dienen, steht aber bei Bedarf und Interesse auch anderen Einrichtungen und Projekten zur Verfügung und beinhaltet damit weitere positive Aspekte.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Zum Erreichen des Projektziels sollen Kinderbücher aus Holz für die nachhaltige Bildungsarbeit des dFi Erlangen beschaffen werden.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Die Verwaltung hat den Antrag geprüft. Er entspricht dem Zweck der Nachhaltigkeitsförderung und erfüllt alle Voraussetzungen. Die Verwaltung empfiehlt dem Nachhaltigkeitsbeirat, den Zuschuss zu beschließen.

4. Klimaschutz:

Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:

ja, positiv*

ja, negativ*

nein

Wenn ja, negativ:

Bestehen alternative Handlungsoptionen?

ja*

nein*

**Erläuterungen dazu sind in der Begründung aufzuführen.*

Falls es sich um negative Auswirkungen auf den Klimaschutz handelt und eine alternative Handlungsoption nicht vorhanden ist bzw. dem Stadtrat nicht zur Entscheidung vorgeschlagen werden soll, ist eine Begründung zu formulieren.

5. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

Investitionskosten:	€	bei IPNr.:
Sachkosten:	1.500 €	bei Sachkonto: 530101
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
- sind vorhanden auf IvP-Nr.
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk 130210 / 11110010 / 530101
- sind nicht vorhanden

Ergebnis/Beschluss:

Der Nachhaltigkeitsbeirat beschließt, dem Trägerverein „Deutsch-Französischen Institut Erlangen e.V. (dFi)“ einen Zuschuss in Höhe von 1.500 € für nachhaltige Kinderbücher aus Holz für das Projekt „Mini-Recyclerie“ zu gewähren.

Abstimmung:

mehrheitlich angenommen

mit 19 Stimmen

Anwesend: 22 Mitglieder

TOP 2.2

13/097/2021

Zuschussantrag des Hotels „Luise“ auf einen Regiomaten für bio-zertifizierte und regionale Lebensmittel rund um die Uhr

Sachbericht:

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Das Kreativhotel Luise sieht sich als Teil seines Stadtviertels (30: Röthelheim). Hier ist kaum Nahversorgung vorhanden. Direkt im Viertel gibt es weder einen Markt noch einen Laden oder Supermarket. Die nächsten Einkaufsmöglichkeiten liegen in der Karl-Zucker-Straße, im Röthelheimpark oder in der Innenstadt (s. Anlage). Das Hotel möchte auf dem eigenen Grundstück in der Sophienstraße einen Hofladenautomaten aufstellen. An diesem können 24/7 Grundnahrungsmittel wie Milch, Eier, Jogurt, Butter evtl. Gemüse und einige weitere Produkte gekauft werden. Die Lebensmittel, die nicht verkauft werden, können von der Hotelküche direkt genutzt werden.

Ziel ist, damit regionale und bio-zertifizierte Produkte jederzeit der Bevölkerung in diesem Stadtteil zugänglich zu machen. Zu diesem Zweck müssen Überdachung, Bodenpflaster, Sicherheitstechnik und ein Verkaufsautomat angeschafft werden. Der gesamte Standort soll so barrierefrei wie möglich gestaltet werden, um Rollstuhlfahrern und Senioren einen leichten Zugang zum Automaten zu ermöglichen. Hierbei erfährt das Kreativhotel Luise eine große Unterstützung vom Zentrum für selbstbestimmtes Leben Behinderter (ZSL). In der Regel ist die Hotelrezeption 24 Stunden besetzt. Es wäre denkbar, eine Klingel am Automaten zu installieren, sollte Hilfe benötigt werden.

Während die Initialkosten sehr hoch sind, bewegen sich die laufenden Ausgaben voraussichtlich in einem überschaubaren Rahmen. Das Hotel übernimmt die Warenpflege, Wartung, technische Betreuung, Produktauswahl und Werbung. Ein Informationsschreiben an die Nachbarn soll den Automaten im Stadtteil schnell bekannt machen. Die Preisgestaltung wird selbstverständlich fair sein und sich an den Preisen der Produkte in den Märkten orientieren, jedoch aufgrund des zusätzlichen Aufwands pro Artikel etwas höher liegen.

Auch wenn das Creativhotel ein Wirtschaftsbetrieb ist, dient diese Maßnahme nicht seinem eigenen Geschäftszweck, sondern dem öffentlichen Interesse, die Lebensqualität und Versorgung in diesem Stadtteil zu stärken.

Zum Beispiel ist der direkte Nachbar das Seniorenheim Sophienstraße mit seiner Abteilung für betreutes Wohnen. Die Hotelmitarbeiter beobachten täglich mehrmals, wie Senioren auch bei schlechtem Wetter und Hitze mit Gehhilfen den Weg in die Innenstadt auf sich nehmen, um ein paar Lebensmittel zu besorgen. Nicht selten bietet dann das Hotel-Team Regenschutz oder leistet andere Hilfe. Auf Anfrage des Creativhotels Luise beim Seniorenheim wurde ein großer Bedarf bestätigt und Unterstützung für Heimbewohner bei der Automatenbedienung zugesagt.

Der geplante Automat hat zudem einen besonderen Vorteil: Sollte das Projekt so gut laufen, dass noch weitere Waren angeboten werden können, kann er um einen weiteren Produktschrank erweitert werden. Die Steuereinheit kann bis zu drei Schränke verwalten.

Das Creativhotel beantragt die Nachhaltigkeitsförderung, weil es aktuell nicht in der Lage ist, dieses Herzensprojekt allein aus eigener Kraft zu finanzieren. Als Hotelbetrieb mit besonders harten Rückschlägen im vergangenen Jahr, muss die Luise ihre finanziellen Mittel sehr bewusst im eigenen Betrieb einsetzen. Da sich die Mitarbeiter noch immer zu Teilen in der Kurzarbeit befinden, ist es für das Hotel vorrangig, diese Arbeitsplätze zu bewahren. Dennoch beteiligt sich das Hotel mit Eigenmittel und Arbeitsleistung am Projekt.

Dieses Projekt sollte nicht in die Zukunft verschoben werden und am Ende in einer Schublade verschwinden. Mit der Umsetzung dieses Konzeptes kann in kurzer Zeit vielen Menschen geholfen werden; außerdem lassen sich so gleich mehrere der 17 Nachhaltigkeitsziele der UN fördern bzw. umsetzen. Das Hotel kann durch dieses Projekt nicht nur mehr für den Stadtteil tun, sondern auch Vorbild sein, um ähnliche Ideen an anderen Standorten umzusetzen.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Zum Erreichen des Projektziels soll ein Regiomat für bio-zertifizierte und regionale Lebensmittel rund um die Uhr beschaffen werden.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Die Verwaltung hat den Antrag geprüft. Er entspricht dem Zweck der Nachhaltigkeitsförderung und erfüllt alle Voraussetzungen. Die Verwaltung empfiehlt dem Nachhaltigkeitsbeirat, den Zuschuss zu beschließen.

4. Klimaschutz:

Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:

ja, positiv*

ja, negativ*

nein

Wenn ja, negativ:

Bestehen alternative Handlungsoptionen?

ja*

nein*

**Erläuterungen dazu sind in der Begründung aufzuführen.*

Falls es sich um negative Auswirkungen auf den Klimaschutz handelt und eine alternative Handlungsoption nicht vorhanden ist bzw. dem Stadtrat nicht zur Entscheidung vorgeschlagen werden soll, ist eine Begründung zu formulieren.

5. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

Investitionskosten:	€	bei IPNr.:
Sachkosten:	9.600 €	bei Sachkonto: 530101
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
- sind vorhanden auf IvP-Nr.
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk 130210 / 11110010 / 530101
- sind nicht vorhanden

Protokollvermerk:

Wolfgang Niclas bittet die Stadt Erlangen zu prüfen, ob sie Fördermöglichkeiten für Betriebe im Bereich der Nachhaltigkeit schaffen kann.

Ebenso regt er an, dass einmal im Jahr die Berichterstattung über die Realisierung der Projekte, die durch die Nachhaltigkeitsförderung Zuschüsse erhalten haben, erfolgt.

Ergebnis/Beschluss:

Dem Kreativhotel Luise wird ein Zuschuss in Höhe von 9.600 € für den Regiomaten für bio-zertifizierte und regionale Lebensmittel rund um die Uhr gewährt.

Abstimmung:

mehrheitlich angenommen

mit 18 Stimmen

Anwesend: 22 Mitglieder

TOP 3

13-2/059/2021

Vergabe gastronomischer Verpachtungen und Bewirtung durch die Stadt Erlangen

Sachbericht:

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Die Stadt Erlangen ist Fairtrade-Stadt und Mitglied des Bio-Städte-Netzwerks. 2019 hat sie den Klimanotstand ausgerufen.

Die aus diesen drei Sachverhalten resultierenden Selbstverpflichtungen sollten aus Sicht des Nachhaltigkeitsbeirats (Forum Ernährung) in allen kommunalen Ausschreibungen für Gastronomie-Verpachtungen und Catering konsequent beachtet werden.

Die Ernährung trägt mit einem Anteil von etwa 25 Prozent zu unseren persönlichen Treibhausgasemissionen bei.

In keinem anderen Bereich ist es so einfach, ohne technische Innovationen oder sonstige aufwändige Maßnahmen eine substanzielle Einsparung an Klimagasen zu erzielen. Einen wesentlichen Anteil am persönlichen Ernährungsemissionsbudget der einzelnen Menschen hat heute allerdings die Außer-Haus-Verpflegung. Umso wichtiger erscheint es, bei kommunalen Ausschreibungen in diesem Bereich nicht nur auf Mindeststandards zu achten, sondern durch die Einforderung eines entsprechenden Angebots bei den Anbieterinnen und Anbietern als Stadt eine Vorbildfunktion zu übernehmen.

Seit dem Frühjahr wurden drei Verpachtungen ausgeschrieben bzw. wird nach Pächterinnen und Pächtern gesucht.

1. Gastronomie und Gästehausbetrieb im Kultur- und Bildungscampus (KuBIC)
2. vhs Bistro
3. Bewirtung / Catering im Markgrafentheater.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

(Was soll getan werden, um die Ergebnisse bzw. Wirkungen zu erzielen?)

Die beiden ersten Ausschreibungen enthalten klare Kriterien für Fairtrade-Produkte und eine Liste von Produkten, die ausschließlich aus fairem Handel bezogen werden sollen. Hier wäre ein klarer Hinweis darauf wünschenswert, dass auch andere Produkte (nicht nur Getränke), die inzwischen gut in Fairtrade-Qualität erhältlich sind ebenfalls bevorzugt aus fairem Handel stammen sollen: z. B. Schokolade und Bananen.

Bei den Bio-Produkten wird gefordert, dass sie „nach Möglichkeit zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft ... stammen.“ Diese Angabe lässt einen weiten Spielraum, denn es gibt keine Mindestverpflichtung. Die Angabe des Mindestanteils an frischen Zutaten von 50 Prozent beim Zutatengewicht bzw. monetären Wareneinsatz ist zu begrüßen, ebenso die Forderung des Einsatzes saisonaler Rohwaren.

Vernachlässigt bzw. nicht in der erforderlichen Konkretetheit thematisiert wird der für das Klima besonders relevante Aspekt tierischer und pflanzlicher Zutatenanteile.

In der Ausschreibung KuBIC wird dieses Thema überhaupt nicht angesprochen. Der Vertragsentwurf für das vhs Bistro enthält immerhin die Formulierung, dass es „nach Möglichkeit neben eventuellen Fleischgerichten täglich auch eine vegetarische oder vegane Speise enthalten“ soll.

Dieser eher zurückhaltende Umgang mit dem Thema Fleisch / tierische Produkte ist aus verschiedenen Perspektiven problematisch:

Klima:

Unter Klimaaspekten ist eine Konkretisierung und Verschärfung der Anforderungen unverzichtbar: Vegetarische und vegane Speisen sparen gegenüber Fleischgerichten 30 bis 70 Prozent Klimagase ein, wobei die größten Einsparungen mit rein pflanzlichen Angeboten erreicht werden können. Eine vorwiegend pflanzliche Ausrichtung des Angebots und der Verzicht auf Fleischgerichte würde also einen wirksamen Beitrag zum Klimaschutz darstellen.

Tierwohl:

Bedenklich ist, dass Tierwohlaspekte in beiden Fällen nicht als Kriterium für den Einkauf genannt werden. Zwar scheint es heute nicht nur vertretbar, sondern würde der bereits erwähnten erforderlichen Vorbildfunktion entsprechen, dass in städtischen Bewirtungsorten und bei von der Stadt beauftragtem Catering ganz ohne Fleisch gearbeitet wird. Wird dies aber nicht als vertretbar angesehen, sollte als Mindestforderung sichergestellt sein, dass Fleisch ausschließlich aus der Haltungsform 4 stammt, was für Bioprodukte normalerweise der Fall ist.

Fairtrade:

Gleichzeitig könnte die Vorgabe, wenn überhaupt, Fleisch aus der Haltungsform 4 zu verwenden, auch verhindern, dass man sich durch den Bezug dieser Produkte an der

zumindest schlimmsten Ausbeutung von Arbeitskräften in der Fleischindustrie beteiligt, die auch außerhalb der immer wieder in den Medien vorkommenden Extreme ein Standbein für die Produktion von billigem Fleisch und die damit verbundenen Missstände ist.

Der erforderliche höhere Preis von Gerichten mit Fleisch aus der Haltungsform 4 würde einen wirksamen Beitrag dazu leisten, den Anteil von Fleischgerichten im Angebot zu begrenzen, und wäre damit auch nützlich aus den Perspektiven Klima und Tierwohl.

Inklusionsgedanke:

Keine der beiden Vorlagen enthält zwingend die Vorgabe, dass es täglich mindestens ein veganes Gericht geben muss. Damit wird ein wachsender Teil der Bevölkerung, der sich aus ethischen, ökologischen und Klimaschutzmotiven vegan ernährt, ausgeschlossen. Auch Menschen, die aus religiösen Gründen vegan leben (wie z.B. viele strenggläubige jüdische Menschen, die aufgrund der in nichtjüdischen Küchen unüblichen Trennung von fleischiger und milchiger Küche beim Essen außerhalb oft auf Beides verzichten) finden hier kein Angebot.

Bewirtung im Markgrafentheater:

Die Information zur Neuvergabe der Bewirtung im Markgrafentheater in „Den amtlichen Seiten“ (Anlage 2 Nr., Die amtlichen Seiten Nr. 16 vom 12. August 2021, Seite 2) verzichtet gänzlich auf die Nennung von Kriterien wie bio, Fairtrade etc.

Gesucht wird ein Caterer, der „Snacks ... und Getränke in gehobenem Standard attraktiv anbietet.“ Dieser Verzicht auf alle Nachhaltigkeitskriterien, denen sich die Stadt Erlangen selbst verpflichtet hat, konterkariert die städtischen Bemühungen um Fairtrade, Förderung der Bioproduktion und Klimaschutz. Gerade im hier angesprochenen gehobenen Bereich spielen die Kosten der Zutaten nicht die zentrale Rolle, es müsste hier also erst recht die Einhaltung des städtischen Kriterienkatalogs hinsichtlich bio, fair, regional, saisonal und Klimaschutz – und zwar auch bei Getränken – gefordert werden.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Der Nachhaltigkeitsbeirat der Stadt Erlangen (Forum Ernährung) nimmt die genannten Verpachtungsvorhaben zum Anlass, konkrete Kriterien zu formulieren, die nach Meinung seiner Mitglieder in allen Ausschreibung für Gastronomie-Verpachtungen und Catering zusätzlich zu den aktuellen Vorgaben zwingend enthalten sein sollten.

4. Klimaschutz:

Entscheidungsrelevante Auswirkungen auf den Klimaschutz:

- ja, positiv*
- ja, negativ*
- nein

Wenn ja, negativ:

Bestehen alternative Handlungsoptionen?

- ja*
- nein*

**Erläuterungen dazu sind in der Begründung aufzuführen.*

Falls es sich um negative Auswirkungen auf den Klimaschutz handelt und eine alternative Handlungsoption nicht vorhanden ist bzw. dem Stadtrat nicht zur Entscheidung vorgeschlagen werden soll, ist eine Begründung zu formulieren.

5. Ressourcen

(Welche Ressourcen sind zur Realisierung des Leistungsangebotes erforderlich?)

Investitionskosten:	€	bei IPNr.:
Sachkosten:	€	bei Sachkonto:
Personalkosten (brutto):	€	bei Sachkonto:
Folgekosten	€	bei Sachkonto:
Korrespondierende Einnahmen	€	bei Sachkonto:
Weitere Ressourcen		

Haushaltsmittel

- werden nicht benötigt
- sind vorhanden auf IvP-Nr.
bzw. im Budget auf Kst/KTr/Sk
- sind nicht vorhanden

Ergebnis/Beschluss:

Zusätzlich zu den bisherigen sollen die folgenden Kriterien in alle Ausschreibungen für Gastronomie-Verpachtungen und Catering verbindlich aufgenommen werden:

1. Fairtrade: Auch andere Produkte als die, die aktuell im Merkblatt „Die Stadt Erlangen ist Fairtrade-Stadt“ (Anlage 1) genannt sind und mittlerweile gut in Fairtrade Qualität erhältlich sind, sollten bevorzugt aus fairem Handel bezogen werden. Die vorhandene Liste sollte auf jeden Fall um Schokolade und Bananen ergänzt werden.
2. Die Vorgaben zur Bioqualität sind dahingehend zu ergänzen, dass nach Möglichkeit 100 Prozent, mindestens aber 70 Prozent der Zutaten aus Bioproduktion stammen.
3. Speisen sollen bevorzugt vegetarisch sein, und es muss immer mindestens ein veganes Angebot geben.
4. Wenn Fleischgerichte angeboten werden, muss das Fleisch mindestens aus Haltungsfom 4 und / oder Biohaltung stammen.

Abstimmung:

mehrheitlich angenommen

mit 15 Stimmen

Anwesend: 22 Mitglieder

TOP 4

Bericht zur ersten Sitzung des Steuerungskreises Nachhaltigkeitsstrategie

Doris Aschmann berichtet über die ersten Sitzungen des Kernteams und der Steuerungsgruppe. Es wurden Ideen ausgetauscht, wo wir die Stadt Erlangen 2030 sehen und was dafür getan werden muss, um diese Handlungsfelder abzudecken.

Am 29. September fand die zweite Sitzung des Kernteams statt, der Auftrag sei, für die nächste Steuerungsgruppe die Leitlinien zu entwickeln und erste strategische und operative Ziele zu entwerfen und dann konkrete Maßnahmen festzulegen. Der Prozess laufe noch bis Juli 2022. Bis zu diesem Zeitpunkt solle die Nachhaltigkeitsstrategie feststehen.

TOP 5

Berichte aus den Foren

Forum Energie (Stefan Jessenberger):

- Pressekonferenz mit Oberbürgermeister Dr. Florian Janik zur Vorstellung der PV-Offensive.
- 2. Oktober – Infostand zur PV-Offensive mit vielen Akteuren aus dem NaB
- Idee zum CO₂-Minderungswettbewerb.

Forum Ernährung (Karin Depner):

- 26. Oktober: Informations- und Austauschgespräch mit Großküchen / -kantinen zu mehr Nachhaltigkeit
- Zukunftsacker mit ca. 400 Kindern in Büchenbach
- Selbsterntebeet in der Innenstadt mit ca. 30 Sorten von Obst und Gemüse.

Forum Steuerungsgruppe Fairtrade (Johanna Schwarz):

- neue Bierdeckel „Fairschluckt“ für die Gastronomie werden gerade verteilt.
- die Neuauflage des Statt-Plans geplant.

Forum Soziales (Wolfgang Niclas):

- vier Arbeitsgruppen mit regelmäßigen Treffen zur Mitarbeit am Sozialbericht der Stadt Erlangen
- Das Forum ist offen für alle, basiert auf dem Ratschlag für die Soziale Gerechtigkeit.

Forum Kreislaufwirtschaft (Paul Spalek):

- Überlegungen, sich beim Makerspace mit den anderen zum Reparatur-Café zusammenzuschließen
- Unterstützung vom ZSL im Bereich Reparaturen
- leider kein Weiterkommen bei der GGFA.

Forum Urbane Gärten (Markus Bassenhorst):

- Vortrags- und Workshop-Reihe zu Möglichkeiten nachhaltiger Gestaltung von Grünflächen für die Bürgerschaft
- ein Stadtplan mit „Grünen Oasen“ in Planung
- Idee eines Wettbewerbs für die Bürgerschaft zu mehr grün in Erlangen.

Forum Bildung für nachhaltige Entwicklung (Markus Bassenhorst):

- Zusammenarbeit mit der Umweltstation der Jugendfarm zur besseren Verknüpfung der Umweltbildung
- zwei Trainers Trainings mit Best-Practice-Beispielen von Netzwerkmitgliedern BNE.

TOP 6

Sonstiges / Termine: Klausur NaB - Freitag, 26. November 2021, 12-17 Uhr, Großer Saal der Heinrich-Lades-Halle, 4. Sitzung NaB - Donnerstag, 2. Dezember 2021, 17 Uhr (Ort offen)

Dr. Claudia Schorcht berichtet von Problemen mit der Müllentsorgung. Immer wieder würden Rest- und Biomülltonnen in ein Fahrzeug ohne Trennung gekippt. Trotz ihrer zahlreichen Bürgeranfragen sei die Situation immer wieder zu beobachten. Sie regt an, eine offizielle Anfrage bei der Stadt Erlangen zu stellen und die korrekte Müllentsorgung zu fordern. Sie stellt dem Beirat den Mailverkehr mit dem Eigenbetrieb für die Abfallwirtschaft sowie Fotos mit den Fahrzeugen zur Verfügung.

Ergebnis/Beschluss:

Eine Anfrage durch die Geschäftsstelle wird anhand der Bilder und zur Verfügung gestellten Korrespondenz an den Eigenbetrieb für Abfallwirtschaft gestellt.

Termine:

Für die Klausur am 26. November sollen bis zum 6. Oktober Themen an die Geschäftsstelle geschickt werden. Sollten keine wesentlichen Themenvorschläge kommen, werde die Klausur abgesagt bzw. auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

Sitzungsende

am 29.09.2021, 19:15 Uhr

Die stellv. Vorsitzende:

.....

Dr. Schorcht

Die Schriftführerin:

.....

Steger

Kenntnis genommen

Für die CSU-Fraktion:

Für die SPD-Fraktion:

Für die Grüne/Grüne Liste-Fraktion:

Für die ödp-Fraktion:

Für die Ausschussgemeinschaft FDP/FWG:

Für die Ausschussgemeinschaft Klimaliste Erlangen/Erlanger Linke:

Für die AfD: