

Antrag gemäß § 28/ § 29 GeschO

Eingang: 30.09.2021
Antragsnr.: 226/2021
Verteiler: OBM, BM, Fraktionen
Zust. Referat: VII/31
mit Referat: IV, VI/24

OBM/13-2/SN014 T. 2122

Erlangen, 7. Oktober 2021

Anträge an die Stadtratsgremien; Einbringung als Antrag des Oberbürgermeisters; 3. Sitzung des Nachhaltigkeitsbeirats vom 29. September 2021

- I. Gemäß 28 / § 29 GeschO kann der Nachhaltigkeitsbeirat Anträge stellen. Die Anträge des Nachhaltigkeitsbeirats können als Anträge des Oberbürgermeisters in die entsprechenden Stadtratsgremien eingebracht werden, wenn ein entsprechender Beschluss des Beirats vorliegt.

Anbei folgender Antrag des Nachhaltigkeitsbeirats, der als Antrag des Oberbürgermeisters in ein entsprechendes Stadtratsgremium eingebracht werden soll:

Antrag TOP 3 der Niederschrift

Vergabe gastronomischer Verpachtungen und Bewirtung durch die Stadt Erlangen

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.

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 Konkretheit 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 Bewirtungsarten 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 Haltungsfom 4 stammt, was für Bioprodukte normalerweise der Fall ist.

Fairtrade:

Gleichzeitig könnte die Vorgabe, wenn überhaupt, Fleisch aus der Haltungsfom 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 Haltungsfom 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 üblichen 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.

Der Nachhaltigkeitsbeirat der Stadt Erlangen (Forum Ernährung) nimmt die genannten Verpackungsvorhaben 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.

Nach ausführlicher Diskussion verabschiedet der Nachhaltigkeitsbeirat mit 15 ja Stimmen bei 22 Anwesenden folgende Ausführung, die in einen Antrag mündet:

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 Haltungsform 41 und / oder Biohaltung stammen.
- II. Kopie <OBM/Dr. Janik> m. d. B. um Freigabe des Antrages des Nachhaltigkeitsbeirats; zur Einbringung in die entsprechenden Stadtratsgremien.
- III. Kopie <13-2> z. V. „Nachhaltigkeitsbeirat – 3. Sitzung vom 29. September 2021“

i.A.

Steger