

Beschlussvorlage

Geschäftszeichen:
OBM/13-2

Verantwortliche/r:
Nachhaltigkeitsbeirat

Vorlagennummer:
13-2/208/2024

Antrag des Nachhaltigkeitsbeirats: Antrag zur nachhaltigen Beschaffung, Speisen und Getränke, Verpachtungen Gastronomie

Beratungsfolge	Termin	Ö/N	Vorlagenart	Abstimmung
Nachhaltigkeitsbeirat	11.07.2024	Ö	Beschluss	einstimmig angenommen

Beteiligte Dienststellen

I. Antrag

Der Nachhaltigkeitsbeirat (NaB) stellt folgenden Antrag:

1. Der Beirat beantragt die zeitnah (noch 2024) abzuschließende Erstellung eines Leitfadens zur kommunalen Beschaffung und Beauftragung von Speisen und Getränke, in dem die Punkte des Antrags des Nachhaltigkeitsbeirats vom 29. September 2021 umgesetzt sind. Der Leitfaden soll an alle städtischen Ämter kommuniziert werden und grundsätzlich Berücksichtigung finden.

Das Forum Ernährung und der Nachhaltigkeitsbeirat bieten ihre Unterstützung bei der Formulierung des Leitfadens an und Sollen bei der Erstellung einbezogen werden.

2. Der NaB beantragt die Anpassung des Entwurfs der Dienstanweisung selbst in folgenden Punkten:
 - *„Die verwendeten Produkte müssen grundsätzlich 75 Prozent Bioqualität haben, aber mindestens 50 Prozent der Zutaten müssen aus Bioproduktion stammen.“*

Eine Unterscheidung von Lebensmitteln in Qualitätskategorien wie „in Bioqualität“ und „Herkunft aus Bioproduktion“ erscheint nicht zielführend. Es gibt keine Kriterien, anhand derer nachgeprüft werden kann, ob ein Lebensmittel Bioqualität aufweist, sollte dies nicht aus (zertifizierter) Bioproduktion stammen. Ohne entsprechende Zertifizierung besteht die Gefahr, dass Produkte eingekauft werden, die zu Unrecht als „Bioqualität“ bezeichnet werden. Hierauf sollte sich die Stadt Erlangen nicht einlassen. Die Verwendung von mindestens 70 Prozent zertifizierter Bioprodukte, wie im Antrag von 2021 gefordert, sollte die alleinige Leitlinie sein.

- *„Angebotene Speisen müssen mindestens ein vegetarisches und/oder ein veganes Angebot enthalten. Bei Empfängen und Veranstaltungen ist mindestens ein vegetarisches und ein veganes Angebot anzubieten.“*

Diese Formulierung ist missverständlich. Mit der Einschränkung „und/oder“ ist nicht gewährleistet, dass bei allen Verpflegungsanlässen ein veganes Angebot besteht. Dies sollte aber gewährleistet sein. Die Differenzierung zwischen „angebotene Speisen“ und „bei Empfängen und Veranstaltungen“ erscheint aus unserer Sicht überflüssig bzw. irreführend.

- Erforderlich wäre in der Dienstanweisung außerdem zumindest ein kurzer Hinweis auf den Umgang mit Fleischprodukten, der im Antrag des Beirats auch thematisiert wurde. Auch wenn offenbar in der Dienstanweisung nicht der Ort für differenzierte Vorgaben ist, halten wir es angesichts der Klimaschädlichkeit von Fleischprodukten und der hohen Kosten für Fleisch in Bioqualität oder aus höheren Tierwohlstandards sinnvoll, kommunale Einrichtun-

gen zu fleischlosen Verköstigungen zu ermutigen. Dadurch würden sich ohne weiteres in der Verpflegung 40-50 Prozent CO²-Äquivalente und zugleich 20-30 Prozent Kosten einsparen lassen. Zudem würde eine radikale Einschränkung des Fleischangebots die neuesten Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) umsetzen (Link: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/#c6415>), die in Deutschland für die Gemeinschaftsverpflegung die maßgebliche Institution ist.

II. Begründung

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Auf Initiative des Forums Ernährung hatte der Nachhaltigkeitsbeirat in seiner Sitzung vom 29. September 2021 einen Antrag zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien bei der Beschaffung von Speisen und Getränken und bei der Verpachtung von kommunalen Gastronomiebetrieben beschlossen (Beschlussvorlage: 13-2/059/2021).

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

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

Dieser Antrag wurde in der Stadtratssitzung vom 9. Dezember 2021 beschlossen und anschließend an die Verwaltung zur Umsetzung weitergegeben.

Jetzt liegt dem Forum Ernährung des Nachhaltigkeitsbeirats der Entwurf einer Dienstanweisung zur nachhaltigen Beschaffung vor, der in Kürze auch das Thema Ernährung behandelt.

Der Entwurf spiegelt allerdings nur ansatzweise und unkonkret die Punkte des Antrags von 2021 wider. Auf Nachfrage wurde mitgeteilt, dass eine Dienstanweisung sich nicht eigne, um spezifische und differenzierte Vorgaben für die verschiedenen Fälle zu machen.

Es wurde aber in Aussicht gestellt, einen ergänzenden Leitfaden zu erarbeiten, in dem die Beschaffungsregeln und -vorgaben differenzierter formuliert sind, und an dem sich die Abteilungen der Stadtverwaltung bei der Vergabe von Catering und sonstigen Verköstigungen orientieren sollen.

Der Antrag wurde vom Forum Ernährung des Nachhaltigkeitsbeirats, zu dem mehrere Mitglieder des Nachhaltigkeitsbeirats gehören, erarbeitet und wird von der Patin des Forums, Katharina Grammel, in den Beirat eingebracht.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Die Änderungen und Vorschläge des Forums Ernährung des Nachhaltigkeitsbeirats sollen berücksichtigt und umgesetzt werden.

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

Anlagen:

Antrag des Forums Ernährung des Nachhaltigkeitsbeirats

III. Abstimmung

Beratung im Gremium: Nachhaltigkeitsbeirat am 11.07.2024

Ergebnis/Beschluss:

Der Nachhaltigkeitsbeirat (NaB) stellt folgenden Antrag:

1. Der Beirat beantragt die zeitnah (noch 2024) abzuschließende Erstellung eines Leitfadens zur kommunalen Beschaffung und Beauftragung von Speisen und Getränke, in dem die Punkte des Antrags des Nachhaltigkeitsbeirats vom 29. September 2021 umgesetzt sind. Der Leitfaden soll an alle städtischen Ämter kommuniziert werden und grundsätzlich Berücksichtigung finden.

Das Forum Ernährung und der Nachhaltigkeitsbeirat bieten ihre Unterstützung bei der Formulierung des Leitfadens an und Sollen bei der Erstellung einbezogen werden.

2. Der NaB beantragt die Anpassung des Entwurfs der Dienstanweisung selbst in folgenden Punkten:

- „Die verwendeten Produkte müssen grundsätzlich 75 Prozent Bioqualität haben, aber mindestens 50 Prozent der Zutaten müssen aus Bioproduktion stammen.“

Eine Unterscheidung von Lebensmitteln in Qualitätskategorien wie „in Bioqualität“ und „Herkunft aus Bioproduktion“ erscheint nicht zielführend. Es gibt keine Kriterien, anhand derer nachgeprüft werden kann, ob ein Lebensmittel Bioqualität aufweist, sollte dies nicht aus (zertifizierter) Bioproduktion stammen. Ohne entsprechende Zertifizierung besteht die Gefahr, dass Produkte eingekauft werden, die zu Unrecht als „Bioqualität“ bezeichnet werden.

Hierauf sollte sich die Stadt Erlangen nicht einlassen. Die Verwendung von mindestens 70 Prozent zertifizierter Bioprodukte, wie im Antrag von 2021 gefordert, sollte die alleinige Leitlinie sein.

- „Angebotene Speisen müssen mindestens ein vegetarisches und/oder ein veganes Angebot enthalten. Bei Empfängen und Veranstaltungen ist mindestens ein vegetarisches und ein veganes Angebot anzubieten.“

Diese Formulierung ist missverständlich. Mit der Einschränkung „und/oder“ ist nicht gewährleistet, dass bei allen Verpflegungsanlässen ein veganes Angebot besteht. Dies sollte aber gewährleistet sein. Die Differenzierung zwischen „angebotene Speisen“ und „bei Empfängen und Veranstaltungen“ erscheint aus unserer Sicht überflüssig bzw. irreführend.

- Erforderlich wäre in der Dienstanweisung außerdem zumindest ein kurzer Hinweis auf den Umgang mit Fleischprodukten, der im Antrag des Beirats auch thematisiert wurde. Auch wenn offenbar in der Dienstanweisung nicht der Ort für differenzierte Vorgaben ist, halten wir es angesichts der Klimaschädlichkeit von Fleischprodukten und der hohen Kosten für Fleisch in Bioqualität oder aus höheren Tierwohlstandards sinnvoll, kommunale Einrichtungen zu fleischlosen Verköstigungen zu ermutigen. Dadurch würden sich ohne weiteres in der Verpflegung 40-50 Prozent CO₂-Äquivalente und zugleich 20-30 Prozent Kosten einsparen lassen. Zudem würde eine radikale Einschränkung des Fleischangebots die neuesten Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) umsetzen (Link: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dgeempfehlungen/#c6415>), die in Deutschland für die Gemeinschaftsverpflegung die maßgebliche Institution ist.

mit 23 gegen 0
Anwesend 23 Stimmen

Dr. Schorcht
stellv. Vorsitzende

Steger
Schriftführerin

IV. Beschlusskontrolle
V. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift
VI. Zum Vorgang