

Beschlussvorlage

Geschäftszeichen:
VI/24

Verantwortliche/r:
Amt für Gebäudemanagement

Vorlagennummer:
243/009/2021

Fraktionsantrag 183/2021 Klimaliste Erlangen; Umstrukturierung der städtischen Kantine

Beratungsfolge	Termin	Ö/N	Vorlagenart	Abstimmung
Bauausschuss / Werkausschuss für den Entwässerungsbetrieb	14.09.2021	Ö	Beschluss	

Beteiligte Dienststellen
Referat VII, PR

I. Antrag

Die Verwaltung wird beauftragt, die unter Prozesse und Strukturen aufgeführten Maßnahmen umzusetzen.

Der Fraktionsantrag Nr. 183/2021 ist damit bearbeitet.

II. Begründung

1. Ergebnis/Wirkungen

(Welche Ergebnisse bzw. Wirkungen sollen erzielt werden?)

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten soll gesteigert sowie die Verschwendung von Lebensmitteln vermieden werden.

2. Programme / Produkte / Leistungen / Auflagen

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

1. Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten soll durch ein schmackhaftes und abwechslungsreiches Angebot sowie durch Werbemaßnahmen gesteigert werden. Die Verwaltung folgt damit weiterhin der Beschlussfassung zum Fraktionsantrag der Grünen Liste, Vorlage-Nr. 243/002/2020.

2. Im Speiseplan wird das vegetarische/vegane Gericht künftig grundsätzlich an erster Stelle und das Fleisch-/Fischgericht an zweiter Stelle aufgeführt.

3. Die Verschwendung von Lebensmitteln soll weiter durch sorgfältige Kalkulation, flexible Anpassung an die Nachfrage und optimierte Resteverwertung vermieden werden.

3. Prozesse und Strukturen

(Wie sollen die Programme / Leistungsangebote erbracht werden?)

Mit Antrag 183/2021 beantragt die Stadtratsfraktion Klimaliste Erlangen:

„1. In der städtischen Kantine wird an mindestens drei Tagen in der Woche rein vegetarisches/veganes Essen serviert.

2. Der Speiseplan der Kantine wird so umstrukturiert, dass an erster Stelle immer das vegane Gericht und wenn nicht vorhanden das vegetarische Gericht, aufgeführt wird. Gerichte mit Fleisch werden an letzter Stelle des jeweiligen Tages genannt.

3. In der letzten viertel Stunde vor Schließung der Kantine wird eine „Happy-Hour“ eingeführt. Gerichte können in dieser Zeit stark vergünstigt erworben werden.“

Die Verwaltung sieht nun folgende Maßnahmen vor:

Zu 1.)

Die im Jahr 2019 durchgeführte Mitarbeiterumfrage hat gezeigt, dass es unter den Beschäftigten und Nutzer*innen der Rathauskantine die unterschiedlichsten Essensvorlieben gibt (siehe hierzu MzK Mitarbeiterumfrage „Rathauskantine“ Nr. 243/001/2020).

Die Verwaltung verfolgt deshalb das Ziel, die Attraktivität der Rathauskantine durch ein schmackhaftes und vielfältiges Speiseangebot, von dem sich eine Vielzahl der Beschäftigten angesprochen fühlt, zu gewährleisten.

Zu diesem Zweck wird täglich ein vegetarisches/veganes Gericht sowie ein Fleisch-/ Fischgericht angeboten. Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten konnte seit der Befragung durch ein attraktives und abwechslungsreiches Angebot sowie durch Werbemaßnahmen gesteigert werden. Diese Vorgehensweise folgt somit dem Beschluss zum Fraktionsantrag der Grünen Liste, „Bio-Fair-Vegan“, bearbeitet mit Vorlage Nr. 243/002/2020.

Ergänzend werden mittlerweile bei der Speiseplangestaltung die Emissionswerte einzelner Gerichte mitberücksichtigt und Mittagsgerichte mit hohem Anteil an Rindfleisch und Milcherzeugnissen reduziert, sowie verstärkt regionale und saisonale Lebensmittel eingesetzt.

Zu 2.)

Der Antrag auf Umstrukturierung des Speiseplanes kann umgesetzt werden, so dass künftig an erster Stelle grundsätzlich das vegetarische/vegane Gericht und das Fleisch-/Fischgericht an nachrangiger bzw. zweiter Stelle aufgeführt wird.

Zu 3.)

Seit Übernahme der Rathauskantine durch das Amt für Gebäudemanagement ist es erklärtes Ziel, täglich frisch zubereitete Gerichte anzubieten, dabei aber zu vermeiden, dass Lebensmittel am Ende des Tages entsorgt werden müssen. Zu diesem Zweck wird die Nachfrage nach den jeweiligen Mittagsgerichten sehr sorgfältig geschätzt und eher knapp kalkuliert mit dem Effekt, dass Gerichte häufig bereits vor 13.30 Uhr ausverkauft sind, was auch in der Mitarbeiterumfrage seitens der Befragten thematisiert wurde.

Die Einführung einer Happy Hour würde deshalb das falsche Signal an die Beschäftigten senden, dass ab 13.30 Uhr noch alle Gerichte erhältlich sind und somit zu Enttäuschungen führen.

Sollten Reste vorhanden sein, werden diese bereits heute bei künftigen Gerichten verwertet oder z. B. zu einem späteren Zeitpunkt als drittes Gericht zu einem günstigen Preis angeboten. Die Küchenleitung hat zum Zwecke der Resteverwertung bereits an Schulungen teilgenommen (z. B. Seminar „Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung – Lebensmittelverschwendung vermeiden“ des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten).

Die Einführung einer Happy Hour wird aufgrund geringer Restmengen und optimierter Resteverwertung als nicht zielführend erachtet und deshalb nicht weiterverfolgt.

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: Fraktionsantrag 183/2021 der Klimaliste Erlangen

III. Abstimmung
siehe Anlage

IV. Beschlusskontrolle

V. Zur Aufnahme in die Sitzungsniederschrift

VI. Zum Vorgang