



# Unterrichtungsvorlage

Vorlage: UV/0476/2023		Datum: 08.02.2023	
<b>Dezernat 1</b>			
Verfasser:	01-Büro des Oberbürgermeisters / Zentrale Angelegenheiten	Az.: 01.40/Kö	
<b>Betreff:</b> <b>Sachstand Klimafreundliche Ernährung</b>			
Gremienweg:			
01.03.2023	Klimaschutzkommission	<input type="checkbox"/> einstimmig	<input type="checkbox"/> mehrheitl.
		<input type="checkbox"/> abgelehnt	<input type="checkbox"/> Kenntnis
		<input type="checkbox"/> verwiesen	<input type="checkbox"/> vertagt
		<input type="checkbox"/> Enthaltungen	<input type="checkbox"/> Gegenstimmen
	TOP öffentlich		<input type="checkbox"/> ohne BE <input type="checkbox"/> abgesetzt <input type="checkbox"/> geändert

## Unterrichtung:

Bezugnehmend auf die Sitzung der Klimaschutzkommission am 25.11.2022 nachfolgend der Sachstand zur Thematik Klimafreundliche Ernährung bei der Stadtverwaltung Koblenz.

Im Jahr 2022 fanden zwei aufeinander aufbauende Veranstaltungen im Rahmen des Programms „BioBitte“ statt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Das Umweltamt der Stadt Koblenz und die Integrierte Umweltberatung des Landkreises Mayen-Koblenz haben gemeinsam in Kooperation mit der FiBL Projekte GmbH (Auftragnehmer der Initiative BioBitte) am 29.09.2022 (14:30 – 17:30 Uhr) eine Online-Initialveranstaltung angeboten.

In der Veranstaltung wurde aufgezeigt, wie man mehr regionale, fair gehandelte sowie Bio-Produkte unter Beachtung des Vergaberechts und unter den vorherrschenden Marktbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung einbringen kann. Ziel war es die verantwortlichen Stellen für das Thema zu sensibilisieren und ihnen praxisnahe Hilfestellungen für die Umsetzung zu geben. Gute Beispiele aus der Region (z. B. die Rhein-Mosel-Fachklinik) zeigten, dass eine Umsetzung machbar ist.

Es folgte eine Vernetzungsveranstaltung in Präsenz am 13.10.2022 (14 – 17 Uhr) zur Vertiefung des Themenkomplexes und Diskussion mit einem größeren Expertenkreis und Marktakteuren.

Angesprochen wurden für beide Veranstaltungen Vertreterinnen und Vertreter aus der Verwaltung, besonders Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Ausschreibungen betraut sind sowie Verpflegungsverantwortliche aus Schulen, Kitas, Kliniken in öffentlicher, kirchlicher sowie privater Trägerschaft und auch Caterer, die solche Einrichtungen beliefern.

Neben dem Problem der höheren Kosten, dem man unter anderem mit der Rationsgestaltung und saisonalem Einkauf begegnen kann, besteht in unserer Region ein weiteres Problem darin, dass es keine Großhändler gibt, die entsprechende Mengen und Qualitäten liefern können. Diese Strukturen müssen erst geschaffen werden.

Eingebunden waren auch die im Land Rheinland-Pfalz bestehenden Beratungsangebote. So berichtete Frau Wolf vom DLR Westerwald-Osteifel von guten Beispielen aus ihrer Beratungsarbeit. Seitens des DLR wurden bis zum Jahresende 2022 noch zwei weitere Veranstaltungen, die das Thema aufgriffen, angeboten:

Daneben gibt es im Bildungsbereich außerschulische Lernangebote, die das Thema Ernährung aufgreifen. Die Kontakte dazu können gerne über das Umweltamt vermittelt werden. In Rheinland-Pfalz stehen z.B. über folgende Programme Bildungsangebote zur Verfügung:

- Kompass Globales Lernen Rheinland-Pfalz: Online-Datenbank als auch als Handbuch über Bildungsangebote und Materialien des Globalen Lernens in Rheinland-Pfalz, u.a. der Themenbereich Ernährung)
- Lernort Bauernhof: außerschulisches Lernangebot auf Bauern- und Winzerhöfen für Schüler\*innen aller Klassen- und Schulstufen an allgemeinbildenden Schulen
- Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“: ein Kochbus als mobiles Angebot um das Thema Ernährung zu den Menschen zu bringen

Die städtischen KiTas Pustebblume, Rappelkiste, Zauberland und Eulenhorst erhalten ihr Mittagessen von der Rhein-Mosel-Werkstatt gGmbH.

- Das Verpflegungsangebot beinhaltet Frühstück, Mittagessen und ein Nachmittagssnack, basierend auf DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas, 6. Auflage 2020
- Der Speiseplan enthält 3 Menülinien; die Speisen können auch menüübergreifend ausgewählt werden; ein Menü ist fleischlos;
- Das Verpflegungsangebot ist angelehnt an auf DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas, 6. Auflage 2020
- Verpackung: Speziell für Speisen vorgesehene Thermobehälter / Mehrwegbehälter; Einzelverpackungen werden möglichst vermieden; wenn Einzelverpackungen im Einsatz sind, sind diese entweder recycelbar oder kompostierbar; Beispiel: statt einzelne Joghurtbecher wird der Joghurt aus Großbinden in Dessertschalen geliefert
- Einkauf: Die Lebensmittel werden bedarfsgerecht und nach wirtschaftlichen Aspekten bei Großlieferanten, regionalen Zulieferbetrieben und Bio-Lieferanten eingekauft
- Mind. 10% der Lebensmittel bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines vierwöchigen Speiseplanes müssen aus biologischem Anbau stammen
- In der Ausschreibung ist der Aspekt „Keine Produkte aus ausbeuterischer Kinderarbeit“ mit aufgenommen

Die städt. Kindertagesstätte Kinderhaus Klitzeklein hat das Verpflegungssystem Frischküche

- Die Hauswirtschaftskraft ist verantwortlich für den Einkauf, das Zubereiten der Speisen und die Reinigungsarbeiten.
- Auf Verpackungsmüll und die Nutzung von regionalen Produkte, sowie Produkte in Bioqualität wird geachtet

Die Arbeitshilfe „Ernährungsbildung in Koblenzer Kindertagesstätten“ umfasst

- Rechtlichen Grundlagen
- Ernährungswissenschaftliche Aspekte (DGE-Qualitätsstandards)
- Ziele Ernährungsbildung
- Bildungsort Mahlzeiten
- Bauliche und personelle Rahmenbedingungen
- Verpflegungskonzepte
- Hygiene
- Qualitätssicherung
- Checkliste Mittagsverpflegung
- Checkliste zur Ausstattung Küche mit Geschirr und Zubehör

Im schulischen Bereich ist das Thema der nachhaltigen und gleichzeitig gesunden Ernährung in den letzten Jahren immer mehr in den Mittelpunkt gerückt. Im Rahmen der wiederkehrenden Ausschreibungen für Cateringleistungen an Koblenzer Ganztagschulen werden bereits die Vorgaben der Deut-

schen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) berücksichtigt. Hier werden vor allem ernährungsphysiologische Anforderungen an eine gesunde Schulverpflegung zur Kenntnis genommen und von den Dienstleistern umgesetzt.

Hinsichtlich der Nachhaltigkeit der Schulverpflegung steht das Schulverwaltungsamt in engem Austausch mit den Caterern und passen das Essensangebot und die Dienstleistungen dazu systematisch an:

- Vermeidung von Plastikmüll und Abfall, hier wird im schulischen Rahmen auf Müllvermeidung eingegangen, Caterer liefern möglichst ohne potentielle Plastikabfälle
- Die Gewährung eines Nachschlages ist immer gewährleistet, so wird eine Überportionierung vermeiden
- Vermeidung von Essensmüll, dazu bestellt die jeweilige Schule gezielt nach Erfahrungswerten, welche bspw. Beilagen bei Schüler:innen „gut ankommen“
- Tägliche Prüfung des Restrücklaufes an Lebensmitteln durch Caterer um zukünftige Lieferungen besser mengenmäßig abschätzen zu können – dies ist möglich, da die Lieferung, Ausgabe und Rücklieferung in der Hand des Caterers liegt und somit Hygienevorschriften immer eingehalten werden können
- Gezielter Austausch von Essenkomponenten nach Rücksprache mit den Schulen, so konnten bspw. Vollkornnudeln (Bio) in die Lieferung integriert werden
- Regionale Obst- und Gemüselieferanten und Anbauer werden beauftragt
- Es wird möglichst saisonales Obst und Gemüse verarbeitet
- Ein Angebot einer vegetarischen Mahlzeit ist täglich gegeben
- die Caterer sind regional ansässige Unternehmen, dies ist im Rahmen von Vergabeverfahren jedoch nicht garantiert
- die Menüs sind altersgerecht und auch hinsichtlich der Zutaten auf Schulkinder abgestimmt
- es werden sogenannte pädagogische Teller zur Verfügung gestellt, heißt: Lehrkräfte können mitessen um die Akzeptanz des Essens zu steigern
- jährliche Umfragen in den Schulen und bei den Schüler:innen zur Essenszufriedenheit, anschließende Feedbackrunden mit den Caterern
- einige Schulen nehmen am BNE-Programm – Bildung für nachhaltige Entwicklung- teil, hier ist ein Baustein auch die Mittagsverpflegung
- im Rahmen der Veranstaltungsreihe „BioBitte“ vom Umweltamt der Stadt Koblenz wurde Seitens des Schulverwaltungsamtes der Kontakt zu den Caterern der Schulverpflegung hergestellt

Die Stadtverwaltung Koblenz unterhält keine eigene Kantine für ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für diese besteht die Möglichkeit, das Betriebsrestaurant der Sparkasse Koblenz und die Behördenkantine der SGD Nord mit zu nutzen. Beide Einrichtungen bieten auch vegetarische Menüs an.