



Antwort
zur Anfrage Nr. AF/0001/2025

Vorlage: AW/0003/2025		Datum: 17.01.2025	
Dezernat 2			
Verfasser:	51-Jugendamt	Az.: 510001	
Betreff:			
Antwort zur Anfrage der Freien Wähler-Fraktion: Nachhaltiges und regionales Essen in den städtischen Kindertagesstätten			
Gremienweg:			
06.02.2025	Stadtrat	<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"/>	ohne BE
		<input type="checkbox"/>	abgesetzt
		<input type="checkbox"/>	geändert
		<input type="checkbox"/>	Gegenstimmen
	TOP		öffentlich
		<input type="checkbox"/>	Enthaltungen

Antwort:

1. Wie konnte bei den Ausschreibungen dieses Thema umgesetzt werden?

Um dem Thema nachhaltiges und regionales Essen gerecht zu werden, sind in den Ausschreibungen u.a. folgende Kriterien formuliert:

- Verpackungs-Konzept, das inkludiert, dass
 - a. die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
 - b. die Verpackungen recycelbar oder kompostierbar sind,
 - c. Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden,
 - d. Großbinde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z. B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großbinden in Dessertschalen portioniert).
- Speisen dürfen nicht in Aluminium-Schalen angeliefert werden. Auch Sonderportionen (z.B. mehrere vegetarische Portionen zusammen) sollen in wiederverwendbaren Behältern geliefert werden (z.B. GN-Behälter). Ausnahme: Einzelportionsschalen für die Sonderkost für Allergiker dürfen in einer Aluminium-Schale angeliefert werden. Auch hier sollte jedoch nach Alternativen gesucht werden.
- Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Speiseplangestaltung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten.
- Das Speisenangebot muss der Saison entsprechen. Pro 20 Verpflegungstage müssen beim Gemüse mindestens 50 %, beim Obst 50 % der Komponenten laut Saisonkalender der BZFE (Bundeszentrum für Ernährung) entsprechend der heimischen Saison angeboten werden.
- Eigenerklärung über die Nichtverwendung gentechnisch veränderter Lebensmittel
- Bio-Zertifizierung
- Mindestens 10 - 20% der Lebensmittel des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines 4-wöchigen Speiseplans müssen aus biologischer Landwirtschaft stammen entsprechend oder gleichwertig der Verordnung (EG)Nr. 843/2007 des Rates vom 28.Juni 2007, in der allgemeingültigen Fassung über die ökologische/ biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen. Das Bieterunternehmen erklärt mit Abgabe des Angebotes, die Einhaltung dieser Anforderung. Es ist bei der Auftragsdurchführung eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes- bezogen auf den 4- Wochenplan- vom Cateringunternehmen vorzunehmen und diese zusammen mit dem Biozertifikat oder einem gleichwertigen Nachweis der Auftraggeberin, bei Verlangen zur

Verfügung zu stellen.

2. Welche konkreten Veränderungen hat diese Anpassung der Ausschreibung ergeben?

Auf die öffentliche Ausschreibung der Mittagsverpflegung für städtische Kitas erfolgt seit Jahren immer nur ein Angebot durch die Rhein-Mosel-Werkstatt (RMW). Mit dieser besteht eine gute Zusammenarbeit. Zur Vermeidung von Lebensmittelresten melden die Kitas regelmäßig den tatsächlichen Bedarf an die RMW. Die Speisen werden in dafür vorgesehenen Thermobehältern/Mehrwegbehältern transportiert. Lassen sich eingesetzte Einwegverpackungen nicht vermeiden, sind diese entweder recycelbar oder kompostierbar.

Die RMW kauft die Lebensmittel bedarfsgerecht und nach wirtschaftlichen Aspekten bei Großlieferanten, regionalen Zulieferbetrieben sowie auch bei Bio-Lieferanten. So werden beispielsweise Kartoffeln sowie Obst bei Kleinlieferanten aus der Vordereifel und frische Fleischprodukte bei zwei Koblenzer Metzgern erworben.

Auswirkungen auf den Klimaschutz:

Durch den Einkauf in regionalen Betrieben verkürzen sich die Transportwege. Ein nachhaltiger Lebensmittelanbau schont die Umwelt und die Ressourcen.

Finanzielle Auswirkungen:

Die Versorgung der Kitas mit nachhaltigem und regionalem Essen ist mit Mehrkosten verbunden. Diese Mehrkosten können nicht genau beziffert werden, da sie sich nicht aus der allgemeinen Preissteigerung herausrechnen lassen.