

## Mehr Bio an Nürnberger Schulen

### Konzept zur Steigerung des Bio-Anteils an Nürnberger Schulen

Bezug: Antrag Bündnis 90 / Die Grünen vom 25.04.2013

Um den Bio-Anteil in den Schulen der Stadt Nürnberg deutlich zu steigern, hat das Umweltreferat ein Konzept erstellt.

#### 1. Ziel und Hintergrund des Konzeptes

##### Ausgangslage:

- Bislang ist der Bio-Anteil in den Nürnberger Schulen beim Mittagessen von 1 % auf 18 % gestiegen.

Jahr	2003	2008	2010	2012
Bio-Anteil in %	1 *	12 **	20	18

\* geschätzt

\*\* nur Grund- und Hauptschulen

##### Das Ziel, 50 % bis zum Jahr 2014, wird nicht erreicht werden.

- Im Pausenverkauf beträgt der Bio-Anteil 28%. Dies liegt vor allem am Schulfruchtprogramm der EU, das Bio-Anbieter aus der Region nutzen.
- Ebenso werden bei Schulfesten Bio-Lebensmittel angeboten. Hier liegt der Anteil bei 35 %.

##### Bisherige Maßnahmen

- Bio-Brotboxaktion: seit 2005 bekommen alle Erstklässler in Nürnberg eine Pausenbrotbox mit Bio-Lebensmitteln als Geschenk
- Workshops, insbesondere Kochworkshops für Lehrer und Schüler, u.a. mit Fernsehkoch Ralf Zacherl
- Sinnesschulen für Hortkinder der 1.-6. Klasse
- Fachgespräch „Gesunde Ernährung in Schulen“ mit Vertreterinnen und Vertretern der Schulverwaltung 2006
- Kooperation und Vorträge über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- Beratung von Schulen auf Anfrage
- Die Entscheidung zur Einführung von Bio essen liegt bei den einzelnen Schulen. Die formale Entscheidung trifft das Schulforum

##### Ziele:

1. 50 % Bio-Anteil bis 2019, d.h. direktes Essensangebot für die Kinder und Lehrer
2. Es gilt Kindern und Jugendlichen grundlegende Kenntnisse über Lebensmittel zu vermitteln, um so die Herausbildung einer eigenständigen Gesundheits- und Lebensmittelkompetenz für den Lebensweg zu ermöglichen. Dies gelingt nur über

die direkte Auseinandersetzung mit Lebensmitteln, dem Kennenlernen von Ursprung und Qualität und wie sich gesunde und wohlschmeckende Nahrung auf einen selbst auswirkt.

3. Schulleiter, Lehrer, Schüler und Eltern einbinden. Bio funktioniert nur, wenn alle Gruppen angesprochen werden und mitziehen.
4. Der Stadtrat und die Stadtverwaltung geben ein klares Signal, dass Bio gewollt wird.

### Potenzial:

Es gibt in Nürnberg aktuell 112 Schulen mit 43.082 Schülerinnen und Schülern. Ca. 8.000 sind in (offenen und gebundenen) Ganztageschulen oder nutzen eine Mittagsbetreuung und geben somit eine Orientierung über die Zahl der Mittagessen, die in Nürnberg pro Tag benötigt werden.

Nach der Umfrage der BioMetropole Nürnberg im Jahr 2012, an der sich 70 Schulen beteiligten, bieten 34 Schulen für ca. 3.000 Schüler ein Mittagessen an. Davon bieten 25 Schulen für ca. 2.150 Schülerinnen und Schüler, nach eigenen Angaben, in sehr unterschiedlichem Umfang zwischen 5 und 100 % Bio-Lebensmittel an. Bezogen auf alle Schulen, die Mittagessen anbieten, liegt der Bio-Anteil eben bei 18 %.

Vor diesem Hintergrund könnten theoretisch 87 Schulen beim Bio-Essen neu einsteigen und für 6.000 Schülerinnen und Schüler ein Bio-Essen anbieten.

### Grunddaten:

Schulart	Trägerschaft	Zahl Schulen	Zahl Schüler
Grund- und Hauptschulen	städtisch	84	23.300
Realschulen	städtisch	4	2.441
	staatlich	3	2.140
	privat	4	1.504
Gymnasien	städtisch	5	3.933
	staatlich	8	7.395
	privat	2	1.568
Gesamtschulen	privat	1	611
Mittelschulen	städtisch	1	190
<b>Summe</b>		<b>112</b>	<b>43.082</b>

Schulart	Form	Klassen / Gruppen	Schüler
GS	gebunden	11	213
MS / FÖZ	offen	36	629
MS	gebunden	66	1.308
RS	offen	13	243
RS	gebunden	29	708
Gym	offen	53	1.409
Gym	gebunden	11	257
	Zwischensumme	219	4.767
GS	Mittagsbetreuung	238	3.271
<b>Summe = Potenzial für Mittagessen</b>			<b>8.038</b>

## 2. Warum ist Bio gerade in Schulen wichtig?

### Verändertes Ernährungsverhalten

- Immer weniger Kinder haben gefrühstückt, wenn sie in die Schule kommen, immer weniger bekommen eine Pausenbrotbox mit gesunden Lebensmitteln mit in die Schule.
- Immer häufiger wird bereits in jungen Jahren zu Fertigprodukten mit hohem Fett-, Eiweiß- und Zuckergehalt gegriffen. Hoher Zuckerkonsum und die Aufnahme von überdurchschnittlich viel Fett und Eiweiß sind Auslöser für Übergewicht und Krankheiten.
- Konventionell, industriell hergestellte Nahrung beinhaltet Zusatzstoffe, die bereits in frühen Jahren zu Allergien, Unverträglichkeiten und Aufmerksamkeitsstörungen führen können. Zudem gelangen eingesetzte Pestizide und Medikamente, darunter Antibiotika, durch die Nahrungsaufnahme in den Organismus der Kinder.

### Vorteile ökologischer Lebensmittel:

- Lebensmittel werden besonders schonend und werterhaltend verarbeitet.
- Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Süßstoffe, künstliche Farbstoffe, naturidentische und künstliche Aromen werden völlig ausgeschlossen
- Gleiches gilt für den Einsatz von Gentechnik.
- Schwermetalle, Nitrat oder Pestizid-Rückstände finden sich in Bio-Lebensmitteln deutlich weniger wieder als in Herkömmlichen.
- Der ökologische Landbau führt zu einer höheren Vitalität des Bodens. Höhere biologische Aktivität, die Reduzierung der Versauerung des Bodens und der Verzicht auf mineralische Dünger und synthetische Pflanzenschutzmittel vermindern den Energieverbrauch und die Emission klimaschädlicher Gase und tragen zum Erhalt der hohen Trinkwasserqualität bei.
- Der ökologische Landbau setzt auch auf autarke Systeme bspw. beim Futtermittel für die Tierzucht. Mittels der Selbstversorgung kann auf den Import von Futtermitteln verzichtet werden, zum Schutz von Flächen in ernährungskritischen Gebieten. Tieren werden im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft mehr Platz und eine artgerechtere Haltung zugesprochen.

## 3. Wie kann der Bio-Anteil an Nürnbergs Schulen gesteigert werden

Ziel ist es aufzuzeigen, dass eine Erhöhung des Anteils von regionalen Bio-Lebensmitteln bei der Verpflegung in Schulen bis 2019 auf 50% umsetzbar ist und letztendlich von allen beteiligten Akteuren verlangt und geschätzt wird.

### 3.1. Zeitlich befristeter Wettbewerb mit finanzieller Förderung zur Steigerung des Bio-Angebots in Schulen

Durch die Umstellung auf eine Verpflegung mit biologischen Lebensmitteln entstehen höhere Kosten von durchschnittlich 0,25 Euro pro Mahlzeit. Es soll die Möglichkeit geschaffen

werden, diese Mehrkosten durch eine städtische Förderung aufzufangen. Dazu wird ein Wettbewerb ins Leben gerufen, der auf vier Jahre angelegt ist. Maximal 10 Schulen werden für 2 Jahre gefördert. In einer 2. Phase können wiederum maximal 10 Schulen in Genuss der Fördermittel kommen. Die maximale Fördersumme pro Einrichtung und pro Jahr beläuft sich auf 5.000 Euro. Würden die Mahlzeiten bezuschusst werden, würde die Förderung bei durchschnittlich 25 Eurocent pro Essen betragen. Dies würde genau der Kostensteigerung pro Mahlzeit durch die Umstellung auf Bio entsprechen.

Die Schulen, die die Fördermittel haben wollen, müssen ein Konzept erarbeiten und einreichen, welches darlegt, wie eine komplette Umstellung auf ökologische Mahlzeiten in der Mittags- und Pausenverpflegung für die 2 Jahre und darüber hinaus erfolgt. Während der Förderung wird der Einkauf offengelegt und von Bio-Kontrollstellen oder unabhängige Institute kontrolliert. Wird die Schule durch einen Caterer beliefert kann die Kontrolle beim Caterer erfolgen. Um die Bio-Verpflegung auf Dauer sicher zu stellen, werden während der Förderphase die Schulen durch die BioMetropole und auch von externen Experten beraten und begleitet,.

Die konkreten Wettbewerbsbestimmungen und Förderkriterien werden nach Beschluss des Konzeptes im Detail ausgearbeitet. Beginn 1. Förderphase: Schuljahr 2015/16, Beginn 2. Förderphase: Schuljahr 2017/18. Eine Jury (bestehend aus ...) bewertet die Konzepte und wählt die Schulen aus.

Erforderlich ist es damit, für den Zeitraum von 4 Jahren pro Jahr 50.000,- Euro an städtischen Mitteln zur Verfügung zu stellen. Die Verwendung der Mittel soll ausschließlich der Förderung von Bio-Lebensmitteln dienen. Den konkreten Verwendungszweck bestimmt jede Schule selbst. So kann die Förderung z.B. direkt in die Bezuschussung der Mahlzeiten genutzt, für pädagogische Begleitprojekte genutzt oder auch in Kampagnen der Öffentlichkeitsarbeit zur Förderung ökologischer Lebensmittel investiert werden.

### **3.2. Pädagogische Begleitung**

Um einer gesunden Ernährung mit regionalen Bio-Lebensmitteln zum Durchbruch zu verhelfen, ist es neben der Essensumstellung wichtig die ausgewählten Schulen pädagogisch zu begleiten. Die BioMetropole hat dazu eine Expertenliste und eine Übersicht über Unterrichtsprojekte und -materiellen erstellt. Die Expertinnen und Experten stehen den Einrichtungen während des Projektes beratend zur Seite. (Bio-Schul-Caoch). Hinweis: Noch Abstimmung mit Vernetzungsstelle Schulverpflegung erforderlich.

Die ernährungspädagogische Beratung nimmt sich der Herausforderung an, den Speiseplan und die Einkaufsgewohnheiten umzustellen. Dazu zählen: die Vergabe von Informationsmaterial, Veranstaltungen, Projektwochen, gemeinsames Kochen von Lehrerinnen und Lehrern, Eltern und Kindern, Kinderkochkurse u.a..

### **3.3. Förderung von Bio-Caterern**

Eine Umfrage der BioMetropole hat ergeben, dass es in Nürnberg und Umgebung 13 zertifizierte Bio-Caterer gibt, die in der Lage sind, zusätzliche Essen an Schulen und auch Kindertageseinrichtungen zu liefern. Ein zusätzliches Bio-Angebot ist damit realisierbar. Auf Homepage von BioMetropole Nürnberg erhalten die Einrichtungen eine Übersicht über biozertifizierte Catering-Unternehmen in Nürnberg und Umgebung.

Es existieren zudem 6 nicht biozertifizierte Caterer mit einem sehr hohen Bio-Anteil. Die BioMetropole versucht, diese Caterer zu einer Zertifizierung zu bewegen, um so den Einrichtungen ein noch größeres Angebot an Bio-Caterern bieten zu können.

Der Anteil an regionalen Bio-Waren ist mit 37% unter 20 Catering-Betrieben relativ hoch und bestärkt die BioMetropole im Wunsch, vorwiegend Essen aus regionalen Bio-Waren ausgeben zu lassen. Der Regionalanteil soll dabei noch weiter gesteigert werden.

### **3.4. Bio als Vorgabe in der Ausschreibung und bei vertraglichen Vereinbarungen**

Das Verpflegungssystem der Einrichtungsträger erweist sich als sehr vielfältig. So werden zum einen die Mahlzeiten innerhalb der Einrichtungen frisch zubereitet, wobei hier unterschiedliche Akteure zum Einsatz kommen können (Personal, Eltern, Vereine u.a.), zum anderen wird das Essen von externen Partnern, Catering-Unternehmen, geliefert oder ebenfalls von diesen vor Ort frisch zubereitet. Es werden entweder direkt Verträge geschlossen oder über eine Ausschreibung externe Dritte beauftragt. In beiden Fällen ist es möglich, die Verwendung von biologischen Lebensmitteln verbindlich vorzuschreiben. Insbesondere bei der Pausenverpflegung durch die Hausmeister sollte diese Möglichkeit geprüft werden.

### **3.5. Sonderförderung für die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement bildet jährlich 60 Studierende in einer dreijährigen Weiterbildung zum Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement aus. Die zukünftigen Betriebswirte werden in Führungspositionen eingesetzt, in denen sie für den Personaleinsatz verantwortlich sind und den gesamten Bereich der Ernährung und Versorgung in den Großbetrieben organisieren und verantworten.

Seit dem Schuljahr 2007/08 ist die Schulmensa der Fachakademie nach dem EU-Bio-Gesetz zertifiziert. Zweimal wöchentlich wird in 100%iger Bio-Qualität gekocht, und zwar Vorspeise, Hauptgericht, Beilagen und Dessert. Das Besondere ist, dass die Schulmensa von den Studierenden im Rahmen ihrer Weiterbildung in Eigenregie geführt wird. Die Fachakademie ist damit deutschlandweit die erste und bislang auch die einzige Schulmensa dieser Form. Die Fachakademie hat dafür bereits auch verschiedenen Auszeichnungen bekommen.

Ein wesentliches Ziel der Weiterbildung ist es nachhaltiges Denken und Handeln zu entwickeln, zu stärken und dauerhaft zu verankern. Im Rahmen der Bio-Schulmensa erarbeiten die Studierenden die wesentlichen Schritte, um die Schulverpflegung gesundheitsfördernd und zukunftsfähig zu gestalten. Ob Bio-Einkauf, Bio-Kontrolle oder Marketing des Bio-Angebots – die Studierenden lernen so bereits in der Ausbildung wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung in die Praxis der Außer-Haus-Verpflegung umgesetzt werden kann. Demzufolge werden die Studierenden sensibilisiert, dass es für eine umfassende Bewertung der Qualität eines Lebensmittels entscheidend ist, wie es erzeugt, verarbeitet, transportiert, gehandelt, zubereitet und verzehrt wird. Die Erfahrung zeigt, dass der Arbeitsmarkt an den Studierenden mit dieser Zusatzqualifikation sehr interessiert ist.

Um das Angebot von Bio-Mittagsverpflegung an zwei Tagen pro Woche in der Schulmensa realisieren zu können entstehen jährliche Mehrkosten von:

- 500 Euro Folgezertifizierung
- 7000 Euro Mehrkosten für Lebensmittel und Getränke in Bio-Qualität

Insofern werden für dieses vorbildliche und zukunftsweisende Angebote zusätzlich 7.500 Euro pro Jahr aus dem städtischen Haushalt benötigt.

#### **4. Zielgruppenbezogene Maßnahmen zur Umsetzung des Konzeptes**

Aus Sicht der BioMetropole ist es wichtig, dialogorientiert vorzugehen. Es geht darum, die genannte Zielgruppen zu motivieren, von sich aus das Thema „Gesunde Ernährung mit Bio-Lebensmitteln“ aufgreifen und das Bio-Angebot zu erhöhen. Insofern ist es wichtig, mit allen Zielgruppen ins Gespräch zu kommen.

### **Schulleitung:**

1. Info und Motivation der Schulleiterinnen und Schulleiter über Herrn OBM
2. Bio-Konzept als Thema auf Amts- bzw. Schulleitertagung
3. Motivationsveranstaltung für Schulleiter, u.a. mit Geschmacksproben, Vorteile von Bio-Essen, evtl. Gemeinschaftskochen
4. Bio-Tafel auf Schulfesten und besonderen Schulveranstaltungen

### **Schüler:**

1. Gespräche mit Schülermitverwaltung / Stadtschülerrat
2. Schüler in die Menüauswahl einbeziehen, Neue, pfiffige Rezepte, Bio-Essen muss Spaß machen, emotional sein, Tierschutz als Argument
3. Schüler-Firmen organisieren Bio-Cafes
4. Gemeinames Bio-Frühstück
5. Thema „Gesundes Bio-Essen“ im Unterricht über alle Jahrgangsstufen hinweg, u.a. mit
  - Vorteile von Bio, Unterschied zu konventionellen Lebensmitteln und Umweltaspekt kind- und altersgerecht nahebringen
  - Projekttag
  - Vorhandene Unterrichtsmaterialien auf [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) nutzen
  - Bio-Lernorte besuchen (Projekte, Wandertag), Exkursionen zu Erzeugern
  - Bio-Bauern besuchen
  - Bio-Brotboxaktion
  - Besuch bei Bio erleben
  - An „Echt kuhl“ – Bundesweiter Schülerwettbewerb 2013 beteiligen
6. Ferienbetreuung Bio Einkaufen, z.B. am Hauptmarkt

### **Lehrer:**

1. Info der Lehrerinnen und Lehrer über 3. BM und Herrn Ref. III
2. Motivationsveranstaltung für Lehrerinnen und Lehrer, u.a. mit Geschmacksproben, Vorteile von Bio-Essen, evtl. Gemeinschaftskochen
3. Lehrer essen gemeinsam mit Kindern (Vorbildfunktion!)
4. Lehrer, z.B. Biologie, Hauswirtschaft, bieten spezielle Unterrichtseinheiten zu ökologischen Landbau und gesunder Ernährung an.
5. Bio-Kochen im Hauswirtschaftsunterricht (Zertifizierte B7 wichtig!)

### **Hausmeister:**

1. Klare Vorgaben für Hausmeister bei Pausenverkauf
2. Kontakte zum Bezug von Bio-Lebensmitteln herstellen

### **Eltern:**

1. Gespräche mit elternverbänden
2. Bei Schulveranstaltungen informieren und begeistern
3. Akzeptanz von Bio über Elternabende steigern (Information, Probieren)
4. Bio-Brotboxaktion

## **Cateringfirmen**

1. Vorauswahl qualitativ hochwertiger Firmen
2. Information und Beratung durch BioMetropole, Anbauverbände, Vernetzungsstelle  
Gemeinschaftsverpflegung

## **Weitere Überlegungen**

In Zusammenarbeit zwischen Geschäftsbereich Schule und Umweltreferat ist das vorliegende Konzept entstanden. Sollte der Schulausschuss entsprechende Aktivitäten wünschen, so wäre folgender Terminplan denkbar:

Herbst 2014: Grundsatzbeschluss Schulausschuss, Auftrag Haushaltsanmeldung  
Vorinformation staatl. Schulaufsicht, Vernetzungsstelle, Multiplikatoren

November 2014: Haushaltsbeschluss

Winter 2014/15: Vorinformation Schulen

Haushaltsgenehmigung 2015: Ausschreibung des Wettbewerbs

Ca. Pfingsten 2015: Entscheidung Jury, welche Schulen teilnehmen

Sept. 2015: Einführung an den ersten Schulen; dort zweijährige Projektlaufzeit

Sept 2017: Einführung an der 2. Tranche

Juli 2019: Projektende

Das Wettbewerbskonzept würde über vier Jahre jährlich Aufwendungen von 57.500 Euro bedeuten.

Zusätzlich könnte die Mensa der Fachakademie für Ernährung und Soziales mit einem Betrag von 7.500 Euro jährlich zu einer Bio-Mensa an zwei Tagen je Schulwoche umgestellt werden.