

I .Bio-Zertifizierung der Beruflichen Schule, Direktorat 3

Ausgangspunkt

Die Stadt Nürnberg setzt sich bis zum Jahr 2020 als Ziel, den Anteil von Bio-Lebensmitteln weiter auszuweiten. Exemplarisch sei dabei genannt, dass ein 50 Prozent Bio-Anteil in Schulen erreicht werden und besonders die Verwendung von regionalen, saisonalen und fairen Produkten in Bio-Qualität gefördert werden soll. Gleichzeitig wird dabei innerhalb der BioMetropole Nürnberg die regionale Wertschöpfung erhöht.

Die von der Städtischen Berufsschule 3, Kompetenzzentrum für Ernährung und Ausbildungsstätte von Gastronomieberufen (Küche und Service) sowie Berufen des Lebensmittelhandwerks (Bäckerei, Konditorei, Fleischerei, Fachverkauf), angestrebte Bio-Zertifizierung, stellt einen bedeutenden Beitrag dar, die von der Stadt Nürnberg oben nachgezeichneten Ziele zu erreichen.

Die Zertifizierung der Städtischen Berufsschule 3 wird in enger Abstimmung mit dem Förderverein der Berufsschule 3 vorgenommen. Der Förderverein hat sich bereit erklärt, die Kosten für die Erst-zertifizierung zu übernehmen.

Ziele der Bio-Zertifizierung

Aufgrund der Bio-Zertifizierung soll durch die besondere Stellung der Berufsschule 3 ein wichtiger Beitrag zur Wertschätzung, Imageverbesserung und Zukunftsorientierung der betreffenden Ausbildungsberufe im Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie erzielt werden.

Darüber hinaus werden die Auszubildenden der Städtischen Berufsschule 3 als ausgebildete Fachkräfte, die mit dem Thema biologische Nahrungsmittel und deren Verwendung vertraut sind, potentielle Multiplikatoren für die Projektidee der Metropolregion Nürnberg.

Dadurch wird mittelfristig angestrebt, die Nachfrage v.a. öffentlicher Einrichtungen nach regionalen Bio-Lebensmitteln zu steigern. Zusätzlich werden die Zukunftschancen und die hohe Produktqualität der Bio-Branche deutlich gemacht und die Akzeptanz bei Verbraucherinnen und Verbrauchern, Politik, Verbänden und Entscheidern weiter erhöht.

Des Weiteren soll durch die Schaffung von organisatorischen Voraussetzungen gezeigt werden, dass Bio und Regionalität in hohem Maße vereinbar sind.

Organisatorische Herausforderungen, Finanzierung

Die angestrebte Zertifizierung erfordert eine Anpassung der Lieferanten. Als solche kommen nur die in Frage, die selbst eine aktuell gültige Bio-Zertifizierung nachweisen können.

Beispielhaft kommen für den Bezug von z.B. Fleisch, Gemüse und Milchprodukten das in Fürth ansässige, regional agierende Naturkostunternehmen ebl-naturkost GmbH & Co. KG in Betracht. Gewürze können von der ebenfalls biozertifizierten und in Nürnberg ansässigen Schulze & Co. KG beschafft werden, Waren, die aufgrund ihrer Lagerfähigkeit in größeren Gebinden gekauft werden können, bei der Ökoring Handels GmbH aus Nürnberg.

Eine abschließende Auswahl der Lieferanten erfolgt erst nach dem Einholen von aussagekräftigen und vergleichbaren Angeboten.

Die Umstellung auf Bio sollte sich zunächst auf die Berufsbereiche Gastronomie und Fleischer beschränken, da diese eine gemeinsame Lagerhaltung haben, was die Einhaltung von Bio-Standards erleichtert.

Des Weiteren ist der Umstellungsprozess wie folgt angedacht:

Eine Komplettumstellung auf biozertifizierte Produkte erfolgt bei Gewürzen, bei Trockenprodukten (Hülsenfrüchte, Teigwaren, Getreide, Reis, Konserven, Zucker) sowie bei Frischgemüse, Frischobst sowie Kartoffeln.

Eine zusätzliche Komplettumstellung von Milch, Milchprodukten und Eiern würde die Gesamtkosten um ca. 10% erhöhen, die ablauftechnischen Prozesse aber überdurchschnittlich erleichtern.

Eine vollumfängliche, biozertifizierte Umstellung von Fisch (z.B. Lachs: +110 %), Geflügel (z.B. Hähnchen: + 256 %, Hähnchenbrust: 275 %) und Rindfleisch (z.B. Rinderbrust: + 116%), ist kosten-technisch nicht abbildbar, lediglich der Einsatz von Bio-Schweinefleisch realisierbar.

Es ergibt sich folgende Kostenbetrachtung (exemplarisch, **Zeitraum** 09.17 – 01.18):

	Kosten (konv.)	Kosten (mit BIO-Anteilen)	Abweichung in %
Gastro (mit Fleisch, Fisch (konv.), Schwein BIO, Rest BIO)	2.884,05 €	3.657,64 €	26,82
Fleischer (Schwein BIO, Rest konv.)	1.109,58 €	1.568,81 €	41,39

Bei der Betrachtung der obigen Tabelle ist zu beachten, dass im 2. Schulhalbjahr der Lehrplan v.a. im Gastronomiebereich einen erhöhten Einsatz von Fleischprodukten vorsieht. Dies bedeutet, dass die oben berechnete Abweichung in Prozent nahe der 40%-Marke sein wird (Herr Englert, B3/D).

Die Kostenentwicklung ist v.a. vor dem Hintergrund zu berücksichtigen, da Schülerinnen und Schüler von der Kostensteigerung über das zu leistende Materialgeld betroffen sein würden.

Die 866 Schülerinnen und Schüler der Berufsbereiche Gastronomie und Fleischer werden monatlich mit durchschnittlich 29,00 € (Min. 10,00 €, Max. 45,00 €) an den im Unterricht verwendeten Materialien beteiligt.

Für das Schuljahr 2017/18 wurden in obigen zwei Bereichen insgesamt 25.115,00 € als Materialgeld durch die Städtische Berufsschule 3 erhoben.

Bei einer, wie oben dargelegten Umstellung auf biozertifizierte Produkte würde auf die Schülerinnen und Schüler eine deutliche Erhöhung der Materialgelder zukommen. Bei einer angenommenen Erhöhung der Kosten um 40% wären dies pro Schülerin und Schüler monatlich 11,60 €.

Diese Belastung ist angesichts der Einkommenssituation der Schülerinnen und Schüler nicht zumutbar.

Aus diesem Grund ergibt sich bei der aktuellen Schülerzahl ein Deckungsbedarf von 10.045,60 € pro Schuljahr, darüber hinaus sind zu erwartende Kosten für regelmäßige Re-Zertifizierungen und Zertifizierungsberatungen zu berücksichtigen.

Aus diesem Grund wird ein Betrag von 11.000,00 € im Rahmen der Haushaltsberatungen angemeldet.

II. Verwendung regionaler Lebensmittel in den Städtischen Berufsschulen

1500 Hektar Freilandfläche auf der saisonal Gemüse, Obst, Kräuter und Salate angebaut werden, dazu ca. 80 Hektar Anbaufläche unter Glas, die ein saisonübergreifendes Angebot an z.B. Tomaten oder Gurken ermöglicht, sind die Standort- und Frischenvorteile, die das „Knoblauchsland“ Nürnberg (nicht nur) den Städtischen Berufsschulen 3, 5 und 7 bietet, die als schulische Kompetenzzentren mit der Ausbildung von Nahrungsmittel verarbeitenden, veredelnden und verkaufenden jungen Menschen beauftragt sind.

Die Verbindungen zwischen den angesprochenen Schulen und den regionalen Erzeugern zeigt sich auf mehreren Ebenen:

Beschaffung: Sowohl die Beruflichen Schulen 3 und 5 als auch die ebenfalls bereits in Teilen biozertifizierte Berufliche Schule 7, beschaffen nahezu ausschließlich regional hergestellte oder durch regional ansässige Versorger vertriebene Nahrungsmittel. Gerade bei den oben dargestellten Produkten erfolgt eine annähernd 100%-Versorgung über die regionalen Produzenten. Im Fall der Beruflichen Schule 7 ist die Versorgung bei regionalen Anbietern (v.a. „Grüner Laden“) Vertragsbestandteil der erfolgten Bio-Zertifizierung.

Persönlicher Einsatz der Lehrkräfte: An dieser Stelle ist besonders das Engagement der in den Schulen eingesetzten Lehrkräfte hervorzuheben. Zur Vorbereitung des Unterrichts wird gezielt bei regionalen Versorgern (v.a. Metzgereien und Gemüsebauern) die Ware ausgesucht, um diese frisch und in perfekter Qualität im Unterricht zu verarbeiten.

Pädagogische Vernetzung: Die bereits angesprochenen Standortvorteile durch die Nähe der Erzeuger im Knoblauchsland, wird v.a. von der Beruflichen Schule 5 dazu genutzt, Exkursionen zu dort ansässigen landwirtschaftlichen Betrieben zu unternehmen. Des Weiteren finden für Berufsintegrationsklassen ganztägige Praktika unter pädagogisch-psychologischer Betreuung statt, die das Leben und Arbeiten im landwirtschaftlichen Umfeld der Stadt zeigen sollen.

Ziel der dargestellten Aktivitäten ist es, zum einen den in den entsprechenden Schulen unterrichteten Schülern die Wichtigkeit des Einsatzes von regionalen und damit frischen, nährstoff- und vitaminreichen Qualitätsprodukten zu verdeutlichen. Zum anderen ist von großer Bedeutung, dass Schülerinnen und Schüler die prozessualen Vorgänge verstehen, die bei der Herstellung von Nahrungsmitteln wichtig sind.

Die bisher stattfindenden Aktivitäten (z.B. Exkursionen, Praktika) sollen nach Rücksprache mit den Schulleitern weiter ausgebaut werden, um die Wichtigkeit der regionalen Vernetzung zwischen Schulen und Erzeugern weiter zu festigen. Des Weiteren soll durch eine intensive Verdeutlichung des regionalen Bezugs im Unterricht eine nachhaltige Überzeugung der Bedeutung der „vor der Haustüre“ erzeugten Qualitätsprodukte erzielt werden.

Die Einbindung regionaler Anbieter ist aufgrund der hervorragenden Qualität der angebotenen Produkte und vor dem Hintergrund der Vermeidung unnötiger Transportwege sinnvoll und anstrebenswert.

Eine vollumfängliche Verwendung regionaler Produkte ist aufgrund der durch die Lehrpläne vorgegebenen, anzufertigenden Gerichten und der damit zusammenhängenden Zutaten nicht in Gänze realisierbar.

Nach Rücksprache mit den Leitungen obiger beruflicher Schulen ist die Regionalität der Produkte, die Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit in der Beschaffung ein Grundprinzip allen Handelns, das in Zukunft durch unterschiedliche Maßnahmen weiter ausgebaut werden wird.

Fazit

Die sich durch die Umstellung auf Bio-Produkte und die damit einhergehende Anpassung der Lieferanten- und Kostenstruktur ergebenden organisatorischen, wie finanziellen Mehrbelastungen, erscheinen vor dem Hintergrund einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und den Zielen der Stadt Nürnberg entsprechenden Ausrichtung der Städtischen Berufsschule 3 sinnvoll und die nötigen finanziellen Mittel gut investiert. Allerdings wird aufgrund der zu erwartenden sehr hohen Kostensteigerung im Bereich Fleisch und Fisch lediglich eine Teil-Zertifizierung angestrebt.

Ergänzend dazu ist zu berücksichtigen, dass bis zum Beginn der Osterferien die Umbauarbeiten für die Berufe des Lebensmittelhandwerks abgeschlossen sein werden. Die Einweihung der Räumlichkeiten ist ein günstiger Zeitpunkt, die großen Anstrengungen der Stadt Nürnberg für die berufliche Bildung mit einer Biozertifizierung zu unterstreichen.

Die Vernetzung mit regionalen Erzeugern auf unterschiedlichen Ebenen wird in den nächsten Jahren verstärkt in den Fokus pädagogischen Handelns an den Beruflichen Schulen 3, 5 und 7 rücken, um damit eine weitere Steigerung der Wertschätzung der vor Ort erzeugten Spitzenqualität zu erreichen.