Sitzungsunterlagen

Sitzung des Umweltausschusses - direkt im Anschluss an den WerkA (ASN) -

24.07.2024

Inhaltsverzeichnis

Sitzungsdokumente

Tagesordnung -öffentlich- 3

Vorlagendokumente

TOP Ö 1 Städtische Trinkbrunnenstrategie

Sitzungsvorlage Ref.III/017/2024 4

Entscheidungsvorlage Ref.III/017/2024 8

TOP Ö 2 Stadtrundfahrten mit emissionsarmen/-freien Fahrzeugen

Sitzungsvorlage mit Beratungsfolge Ref.III/015/2024 13

Sachverhalt Stadtrundfahrten Ref.III/015/2024 17

Antrag Stadtrundfahrt Ref.III/015/2024 21

TOP Ö 3 Errichtung eines House of Food / Ernährungshauses - Erfahrungen aus anderen Städten, mögliches Vorgehen in Nürnberg

Berichtvorlage Ref.III/016/2024 23

Antrag Bündnis 90/Die Grünen vom 21.09.2020 - Einrichtung House of Food Ref.III/016/2024 27

Bericht Ref.III/016/2024 29

TAGESORDNUNG

Sitzung

Sitzung des Umweltausschusses
- direkt im Anschluss an den WerkA (ASN) -

Sitzungszeit

Mittwoch, 24.07.2024, 15:30 Uhr

Sitzungsort

Rathaus, Fünferplatz 2, Großer Sitzungssaal

TAGESORDNUNG

Öffentliche Sitzung

1. **Städtische Trinkbrunnenstrategie** — Beschluss Ref.III/017/2024

Walthelm, Britta

2. **Stadtrundfahrten mit emissionsarmen/-freien Fahrzeugen hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis90/Die Grünen vom 07.12.2023** — Bericht Ref.III/015/2024

Walthelm, Britta

3. **Errichtung eines House of Food / Ernährungshauses - Erfahrungen aus anderen Städten, mögliches Vorgehen in Nürnberg hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis90/Die Grünen vom 21.09.2020** — Beschluss Ref.III/016/2024

Walthelm, Britta

4. **Fällgenehmigungen in Zusammenhang mit Bauprojekten hier: Antrag der ÖDP, Die Guten, Die Linke, Die Linke Liste, Die Piraten vom 30.05.2021** — Bericht UwA/017/2022/1

Walthelm, Britta
Unterlagen werden nachgereicht

5. **Genehmigung der Niederschrift der Sitzung vom 05.06.2024, öffentlicher Teil**

Beschlussvorlage
Ref.III/017/2024

Beratung	Datum	Behandlung	Ziel
Umweltausschuss	24.07.2024	öffentlich	Beschluss

Betreff:
Städtische Trinkbrunnenstrategie

Anlagen:
Entscheidungsvorlage

Sachverhalt (kurz):

Seit den 1950er Jahren hat sich die Zahl der Hitzetage mit mindestens 30 Grad Celsius in Nürnberg verdoppelt. Je nach Schätzung wird sich die Anzahl heißen Tage bis 2050 noch einmal verdoppeln und bis 2100 vervierfachen.

Mit dem Ziel, gesundheitliche Folgen von Hitzeereignissen, insbesondere Hitzewellen, zu reduzieren, wurde in der Sitzung des Umweltausschusses am 27. Juli 2022 und in der Sitzung des Gesundheitsausschusses am 6. Oktober 2022 der Nürnberger Hitzeaktionsplan (HAP) beschlossen. Die Bereitstellung von Trinkwasser hat mit „Maßnahme 7: Versorgung mit Trinkwasser (auch im öffentlichen Raum)“ explizit Eingang in den HAP gefunden. Mit dem novellierten Wasserhaushaltsgesetz (WHG) wurde zudem ein gesetzlicher Rahmen zur Umsetzung der Maßnahme geschaffen. Zur Versorgung mit Trinkwasser im öffentlichen Raum stehen im Stadtgebiet derzeit 22 Trinkbrunnen zur Verfügung. Die Inspektion und Wartung erfolgt bisher durch die N-Ergie zu deren Lasten. Ab 2025 sollen Inspektion und Wartung durch die N-Ergie zu Lasten des städtischen Haushalts durchgeführt werden.

Derzeit werden Trinkbrunnen im Zuge vom Neuplanungen und Sanierungsarbeiten angelegt. Eine strategische Trinkbrunnenplanung mit Sozialraumbezug fand bisher nicht statt. Eine zukünftige strategische Ausrichtung des Trinkbrunnenausbaus stellt eine qualitative Weiterentwicklung dar. Hierbei liegt die Chance, unter Berücksichtigung bestehender Abstimmungsprozesses Kriterien für ein gesamtstädtisches Bedarfskonzept im Sinne der Umweltgerechtigkeit zu entwickeln. Unter Berücksichtigung des Umfangs zur Erstellung eines solchen Konzepts und der in der Stadtverwaltung zur Verfügung stehenden Ressourcen ist eine Ausschreibung der Konzepterstellung zielführend.

1. Finanzielle Auswirkungen:

☐ Noch offen, ob finanzielle Auswirkungen

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

(→ *weiter bei 2.*)

☐ Nein (→ *weiter bei 2.*)

☒ Ja

☒ Kosten noch nicht bekannt

☐ Kosten bekannt

Gesamtkosten	20.000 €	**Folgekosten**	€ pro Jahr
		☐ dauerhaft ☐ nur für einen begrenzten Zeitraum	
davon investiv	€	davon Sachkosten	€ pro Jahr
davon konsumtiv	20.000 €	davon Personalkosten	€ pro Jahr

Stehen Haushaltsmittel/Verpflichtungsermächtigungen ausreichend zur Verfügung?
(mit Ref. I/II / Stk - entsprechend der vereinbarten Haushaltsregelungen - abgestimmt, ansonsten Ref. I/II / Stk in Kenntnis gesetzt)

☐ Ja

☒ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:
Für das Bedarfskonzept sind keine Mittel für ein auskömmliches Budget im Haushalt 2025 eingestellt.

2a. Auswirkungen auf den Stellenplan:

☒ Nein (→ *weiter bei 3.*)

☐ Ja

☐ Deckung im Rahmen des bestehenden Stellenplans

☐ Auswirkungen auf den Stellenplan im Umfang von Vollkraftstellen (Einbringung und Prüfung im Rahmen des Stellenschaffungsverfahrens)

☐ Siehe gesonderte Darstellung im Sachverhalt

2b. Abstimmung mit DIP ist erfolgt (Nur bei Auswirkungen auf den Stellenplan auszufüllen)

☐ Ja

☐ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

3. Diversity-Relevanz:

☐ Nein

☒ Ja

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

Ein strukturieter Ausbau der Trinkbrunnenstandorte wirkt sich positiv auf die gesamte Stadtgesellschaft aus.

4. Abstimmung mit weiteren Geschäftsbereichen / Dienststellen:

☐ **RA und DiP** (verpflichtend bei Satzungen und Verordnungen)

☒ **UwA**

☒ **Ref VI**
StPl

☒ **SÖR**
BgA

Beschlussvorschlag:

Der Umweltausschuss

1. nimmt die Vorlage zur Kenntnis.

2. beauftragt die Stadtverwaltung, den Auftrag zur Konzepterstellung für den Brunnenausbau zu vergeben und die entsprechenden Mittel zum städtischen Haushalt anzumelden. Die inhaltlichen Eckpunkte des Konzepts werden vorab in der Strategiegruppe unter Federführung des Referats für Umwelt und Gesundheit abgestimmt.

3. beauftragt die Stadtverwaltung, das Konzept nach Fertigstellung dem Umweltausschuss vorzustellen.

Entscheidungsvorlage
Trinkbrunnen im öffentlichen Raum

Ausgangspunkt
Seit den 1950er Jahren hat sich die Zahl der Hitzetage mit mindestens 30 Grad Celsius in Nürnberg verdoppelt. Wurden in den Jahren von 1961 bis 1990 im Mittel 7,8 Hitzetage im Jahr registriert, waren es in den folgenden 30 Jahren (1991 bis 2020) fast doppelt so viele (13,8 Hitzetage). Je nach Schätzung wird sich die Anzahl der heißen Tage bis 2050 noch einmal verdoppeln und bis 2100 vervierfachen.[1]

Gesundheitlich besonders belastend sind mehrtägige Hitzewellen, in denen sich auch die Nächte kaum merklich abkühlen. Die gesundheitlichen Risiken von Hitze werden oft unterschätzt. Das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit sind bei hohen Temperaturen eingeschränkt. Typische Symptome für eine Belastung des Herz-Kreislauf-Systems sind Schwindel, Kopfschmerzen, Erschöpfung und Benommenheit. Bereits bei Temperaturen ab 26 Grad Celsius kommt es zu physiologischen Veränderungen im menschlichen Körper; der Blutdruck fällt, man schwitzt mehr, was zu Flüssigkeitsverlusten führt und zu Kreislaufproblemen führen kann. Überdies konnten Studien zeigen, dass Hitzestress und fehlende nächtliche Erholung Aggressionen steigern.

Mit dem Ziel, gesundheitliche Folgen von Hitzeereignissen, insbesondere Hitzewellen, zu reduzieren, wurde in der Sitzung des Umweltausschusses am 27. Juli 2022 und in der Sitzung des Gesundheitsausschusses am 6. Oktober 2022 der Nürnberger Hitzeaktionsplan (HAP) beschlossen. Der HAP enthält zwei Maßnahmenpakete: akute Maßnahmen während einer Hitzewelle und langfristige, stadtplanerische Maßnahmen zur Klimaanpassung der Stadt.

Die Bereitstellung von Trinkwasser hat mit „Maßnahme 7: Versorgung mit Trinkwasser (auch im öffentlichen Raum)“ explizit Eingang in den HAP-akut gefunden.

Mit dem novellierten Wasserhaushaltsgesetz (WHG) wurde zudem ein gesetzlicher Rahmen zur Umsetzung der Maßnahme geschaffen:
„Die der Allgemeinheit dienende Wasserversorgung (öffentliche Wasserversorgung) ist eine Aufgabe der Daseinsvorsorge. Hierzu gehört auch, dass Trinkwasser aus dem Leitungsnetz an öffentlichen Orten durch Innen- und Außenanlagen bereitgestellt wird, soweit dies technisch durchführbar und unter Berücksichtigung des Bedarfs und der örtlichen Gegebenheiten, wie Klima und Geografie, verhältnismäßig ist.“ (§50 Abs. 1 WHG)

Die Nürnberger Bürgerschaft bringt den Wunsch nach Trinkwasser im öffentlichen Raum wiederkehrend ein. In Beteiligungsverfahren bei Grün- und Spielflächen ist Trinkwasser seit einigen Jahren ein kontinuierliches Thema.

Zur Versorgung mit Trinkwasser im öffentlichen Raum stehen im Stadtgebiet derzeit 22 Trinkbrunnen zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot durch eine gemeinsame Trinkwasser Refill Aktion des Dehoga Nürnberg und dem Referat für Umwelt und Gesundheit, weiteren

[1] Die aktuelle Temperaturentwicklung in Nürnberg wurde in der Sitzung des Umweltausschusses am 05.06.2024 vorgestellt.

Refill Anlaufstellen und temporären Trinkwasserangeboten aus Hydranten bei Großveranstaltungen.[2]

Umsetzung in anderen Kommunen
Trinkwasserbrunnen (TWB) gibt es in zahlreichen Kommunen in Deutschland. Eine umfangreiche, wenn auch nicht vollständige Übersicht zu Trinkbrunnen in Deutschland gibt die Seite Trinkwasser unterwegs (trinkwasser-unterwegs.de).

Beispielhaft die Umsetzung in folgender Tabelle (Stand: Juni 2024)

Stadt	EW; TWB	Standorte	Ausbau
Berlin	3,88 Mio. 233 TWB	berlinweite Gleichverteilung wird angestrebt	20 p.a.
München	1,59 Mio. 48 TWB	Fokus auf Innenstadt, Ausbau in allen Bezirken geplant	100 TWB als Zielmarke ca. 15 p.a. z.T. durch Umwandlung bestehender Frischwasserbrunnen
Regensburg	175.300 6 TWB	Fokus auf Innenstadtbereich, zwei Standorte außerhalb der Innenstadt	eine von zehn entwickelten Maßnahme im Rahmen des Hitzemanagements
Augsburg	301.000 25 TWB	z.T. historische Brunnen	Ausbau im Rahmen des gesamtstädtischen Klimawandel-Anpassungskonzepts
Leipzig	628.700 26 stationäre TWB 2 mobile TWB	über das Stadtgebiet verteilt an geeigneten zentralen Plätzen, Grünflächen und Parkanlagen	jährliches Trinkbrunnen-Voting zu neuen Standorten nach geprüften Vorschlägen
Düsseldorf	629.000 18 TWB Eigenbau ohne bewegliche Einzelteile, Demontage im Winter 2 historische Trinkbrunnen	über das Stadtgebiet verteilt an geeigneten zentralen Plätzen, Grünflächen und Parkanlagen	

[2] aktueller Stand der Auffüllmöglichkeiten für Trinkwasser auf der Seite des Hitzeaktionsplans: hitze.nuernberg.de

Eine über Einzelstandorte hinausgehende umfassende Ertüchtigung bestehender Kunstbrunnen zu Trinkbrunnen ist in Nürnberg aufgrund der hiesigen technischen Voraussetzungen wirtschaftlich nicht möglich.

Zusammenarbeit von N-Ergie mit der Stadtverwaltung
Die Inspektion und Wartung der 22 Trinkbrunnen in Nürnberg erfolgt bisher durch die N-ERGIE im Rahmen ihrer Tätigkeit als Wasserversorgerin.
Mit o.g. Änderung des WHG wird die Bereitstellung von Trinkwasser im öffentlichen Raum Aufgabe der kommunalen Daseinsvorsorge. Rechtliche Prüfungen haben ergeben, dass die Aufgabe nicht im Rahmen der bestehenden Konzessionsverträge mit der N-ERGIE abgebildet werden kann.

Ab 2025 müssen daher Inspektion und Wartung zu Lasten des städtischen Haushalts durchgeführt werden, die N-ERGIE tritt als Dienstleisterin auf. Die N-ERGIE übereignet dazu die bestehenden Trinkbrunnen der Stadt. Vertragspartner auf Seiten der Stadt ist der Servicebetrieb Öffentlicher Raum (SÖR) gegenüber der N-ERGIE. Die Trinkbrunnen werden künftig im Rahmen des bei SÖR verorteten Infrastrukturvermögen verwaltet.[3] Die N-ERGIE beteiligt sich mittels Sponsoring anteilig an den Kosten an dem jährlichen Brunnenneubau.

Der Unterhaltsaufwand je Brunnen beträgt pauschal 3.900 Euro /Jahr. Darin enthalten sind alle Wartungs- und Pflegearbeiten, sowie die Beprobung des Trinkwassers. Ausgehend von 22 Brunnen bedeutet dies einen jährlichen Aufwand in Höhe von € 85.800.

Für 2024 wird die N-ERGIE in Absprache mit der Stadt Nürnberg auf dem Mögeldorfer Plärrer und dem Heinickeplatz je einen Trinkbrunnen auf eigene Kosten installieren.

Ab 2025, wenn die Trinkbrunnen ins Eigentum der Stadt Nürnberg übergehen, sind dann 93.600 Euro jährlich an Unterhaltsmitteln an die N-ERGIE zu überweisen. SÖR wird die Mittel zur Fortschreibung des Wirtschaftsplanes anmelden. Die Genehmigung erfolgt im Rahmen der Haushaltsberatungen.

Nach dem Vertragsabschluss mit der N-ERGIE sind im Rahmen von Sanierungen und Neuplanungen zwei bis drei neue Trinkbrunnenstandorte im Jahr umsetzbar, was dem Umfang des aktuell jährlichen Ausbaus entspricht.

Für die Errichtung der Trinkwasserbrunnen ab 2025 werden von der N-ERGIE pauschal je nach Modell 17.500 Euro bzw. 20.000 Euro verrechnet. Sofern der Einbau der Brunnen im Zusammenhang mit Sanierungsarbeiten oder der Neuanlage stattfindet, erfolgt die Finanzierung als Teil der Maßnahmenkosten.

Die Anzahl der jährlich neu zu errichtenden Brunnen ist sowohl bei der N-ERGIE als auch beim SÖR im Rahmen von laufenden Projekten ohne zusätzlichen planerischen Aufwand möglich. Eine höhere Zahl von umzusetzenden Brunnen löst bei der N-ERGIE und beim SÖR zusätzlichen Personalaufwand aus.

[3] Diese Position entspricht der Einschätzung der Fachkommission Klima und Umwelt des Deutschen Städtetags. Diese hatte in ihrer Sitzung am 14. und 15. September 2023 in Berlin das Thema beraten. Aus Sicht der Mehrheit der Mitglieder sollen Trinkwasserbrunnen von den städtischen Haushalten und nicht über die Wassergebühren finanziert werden.

Weiterentwicklung in Nürnberg
Mit einem Fortschritt von zwei bis drei neuen Brunnenstandorten pro Jahr sind bis 2030, dem Jahr der Landesgartenschau (LGS), bis zu 18 neue Trinkbrunnen möglich. Sofern die LGS als zusätzliche Impulsgeberin wirkt, ist auch ein rascherer Trinkbrunnenausbau möglich, so dass mehr als 18 neue Standorte bis zu Beginn der UGS realisiert werden könnten.

Ausgehend von der Referentenbesprechung am 10.10.2023 finden unter Federführung des Referats für Umwelt und Gesundheit mit Blick auf den bevorstehenden Vertragsabschluss Abstimmungsgespräche in einer Strategiegruppe über das weitere gemeinsame Vorgehen zur Ausweitung der Trinkwasserversorgung im öffentlichen Raum statt. An der Strategiegruppe sind beteiligt: Planungs- und Baureferat, Umweltamt, Stadtplanungsamt, Bürgermeisteramt, SÖR, und N-ERGIE.

Derzeit werden Trinkbrunnen im Zuge vom Neuplanungen und Sanierungsarbeiten angelegt. Die Auswahl von Trinkbrunnenstandorten hat sich seit Jahren in der AG Masterplan Freiraum etabliert. Hier werden Standortvorschläge im Zusammenhang mit geplanten Baumaßnahmen und Platzgestaltungen eingebracht. Zusätzlich werden hier weitere Standortvorschläge eingespeist. Die Benennung und Bündelung von neuen Standorten für Trinkbrunnen hat sich bewährt. In der Strategiegruppe besteht Konsens darüber, die wichtige, koordinierende Rolle der AG Masterplan Freiraum beizubehalten.

Überblick über den aktuellen Stand möglicher Standorte von Trinkbrunnen ausgehend von geplanten Neubau- und Sanierungsarbeiten:

	Spielplätze/ Grünflächen	Graue Flächen
Neuanlage	Landesgartenschau u.a. Südstadt, Keßlerplatz, Johannis Boulevard	Neubaugebiete, bspw. Tiefes Feld, Lichtenreuth
Sanierung	Annapark Heinickeplatz Luitpoldhain	Mögeldorfer Plärrer Ludwigsplatz Lorenzer Platz Breite Gasse Obstmarkt Plärrer

Eine strategische Trinkbrunnenplanung mit Sozialraumbezug fand bisher nicht statt. Eine zukünftige strategische Ausrichtung des Trinkbrunnenausbaus stellt eine qualitative Weiterentwicklung dar. Hierbei liegt die Chance, unter Berücksichtigung bestehender Abstimmungsprozesse Kriterien für ein gesamtstädtisches Bedarfskonzept im Sinne der Umweltgerechtigkeit zu entwickeln. So können insbesondere dicht bebaute, versiegelte und sozial angespannten Quartieren besondere Berücksichtigung finden.

Unter Berücksichtigung des Umfangs zur Erstellung eines solchen Konzepts und der in der Stadtverwaltung zur Verfügung stehenden Ressourcen, ist eine Ausschreibung der Konzepterstellung zielführend. Die Koordination erfolgt durch das Referat für Umwelt und Gesundheit.

Ausgehend von der Erfahrung der Stadtverwaltung bei der Vergabe von Konzepten und den Erfahrungen anderer Kommunen bei der Erstellung von Trinkbrunnenkonzepten ist mit einem Finanzvolumen von bis 20.000 Euro zu rechnen.

Berichtsvorlage
Ref.III/015/2024

Beratung	Datum	Behandlung	Ziel
Umweltausschuss	24.07.2024	öffentlich	Bericht

Betreff:

Stadtrundfahrten mit emissionsarmen/-freien Fahrzeugen
hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis90/Die Grünen vom 07.12.2023

Bisherige Beratung(en)	Datum	TOP
Umweltausschuss	24.07.2024	1

Bericht:

Derzeit frequentieren Stadtrundfahrten-Dieselbusse das Nürnberger Innenstadtgebiet. Eine Umstellung auf emissionsarme/-freie Fahrzeuge wäre aus mehrerlei Hinsicht erstebenswert.

Die Verwaltung berichtet in der Vorlage zu den im Antrag gelisteten Prüf- und Arbeitsaufträgen:

- Es besteht aktuell keine unmittelbare durchsetzbare immissionsschutzrechtliche oder klimaschutzrechtliche Handhabe, den Einsatz der Dieselbusse zu verbieten. Mittelfristige Maßnahmen auf Basis des §3 Abs. 4 EmoG sind theoretisch möglich, jedoch aus Sicht der Verwaltung derzeit nicht verhältnismäßig.

- Die Stadt Nürnberg wird sich in den jeweiligen Gremien des Bayerischen und Deutschen Städtetags dafür einsetzen, Grundlagen zu schaffen, Fahrzeugen mit besonders hohen Schadstoffemissionen das Befahren bestimmter Innenstadtbereiche zu untersagen.

- Bestehende Fördermöglichkeiten wurden geprüft und aufgelistet. Ein Förderprogramm privater Unternehmen für den Umstieg auf Elektromobilität von Seiten der Stadt Nürnberg ist derzeit nicht vorhanden.

1. Finanzielle Auswirkungen:

☐ Noch offen, ob finanzielle Auswirkungen

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

(→ *weiter bei 2.*)

☒ Nein (→ *weiter bei 2.*)

☐ Ja

☐ Kosten noch nicht bekannt

☐ Kosten bekannt

Gesamtkosten	€	**Folgekosten**	€ pro Jahr
		☐ dauerhaft	☐ nur für einen begrenzten Zeitraum
davon investiv	€	davon Sachkosten	€ pro Jahr
davon konsumtiv	€	davon Personalkosten	€ pro Jahr

Stehen Haushaltsmittel/Verpflichtungsermächtigungen ausreichend zur Verfügung?
(mit Ref. I/II / Stk - entsprechend der vereinbarten Haushaltsregelungen - abgestimmt, ansonsten Ref. I/II / Stk in Kenntnis gesetzt)

☐ Ja

☐ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

2a. Auswirkungen auf den Stellenplan:

☒ Nein (→ *weiter bei 3.*)

☐ Ja

- ☐ Deckung im Rahmen des bestehenden Stellenplans
- ☐ Auswirkungen auf den Stellenplan im Umfang von Vollkraftstellen (Einbringung und Prüfung im Rahmen des Stellenschaffungsverfahrens)
- ☐ Siehe gesonderte Darstellung im Sachverhalt

2b. Abstimmung mit DIP ist erfolgt (Nur bei Auswirkungen auf den Stellenplan auszufüllen)

☐ Ja

☒ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

3. Diversity-Relevanz:

☒ Nein

☐ Ja

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

Es handelt sich um eine Fachdebatte zum Klimaschutz und ist ohne Diversity-Relevanz.

4. Abstimmung mit weiteren Geschäftsbereichen / Dienststellen:

☐ **RA und DiP** (verpflichtend bei Satzungen und Verordnungen)

☐

☐

☐

Stadtrundfahrten: Fokus auf emissionsarme/-freie Fahrzeuge
hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN vom 7.12.2023

Sachverhalt

Die Verwaltung sieht den Einsatz von Dieselfahrzeugen für touristische Stadtrundfahrten in Nürnberg unter anderem aus folgenden Gründen kritisch:

- Dieselbetriebene Stadtrundfahrten sind nicht mit dem gesamtstädtischen Klimaziel, bis 2040 klimaneutral zu sein, vereinbar. Vor allem der symbolische Charakter für den Klimaschutz der Stadtrundfahrten ist aufgrund der Präsenz der Busse im Innenstadtgebiet signifikant. Eine elektrifizierte Busflotte der Rundfahrten würde wiederum die Klimakommunikation der Stadt Nürnberg stärken und auch bei Besucherinnen und Besuchern der Stadt positiv wirken.
- Es ist aus Sicht der Verwaltung von großer Bedeutung, nicht notwendige Kfz-Fahrten grundsätzlich von dem Gebiet um den Rathausplatz fernzuhalten und notwendige Fahrten dort mittel- bis langfristig emissionsfrei zu gestalten. Dieselbetriebene Fahrzeuge in der Fußgängerzone stellen aus Verwaltungssicht eine Belastung für Passanten sowie anliegende Büronutzungen und Anwohnende dar.
- Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Klimawandel im Tourismus sind zudem Themen, die mittlerweile in allen Teilsparten der Branche angekommen sind. Insbesondere bei Kurzurlauben gewinnt Nachhaltigkeit an Bedeutung: Für 29 Prozent der deutschen Kurzurlauber (inkl. Städtereisende) ist Nachhaltigkeit im gesamten Angebotsportfolio ein wichtiger Aspekt für die Reiseentscheidung (Monitoringbericht der Reiseanalyse 2023 der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen, FUR e.V., FUR 2023). Ein wesentlicher Teilaspekt der Nachhaltigkeit bei Städtereisen stellt die Mobilität dar. Auch im touristischen Wettbewerb wäre ein Umstieg auf emissionsfreie Fahrzeuge deshalb zeitgemäß und wünschenswert.

Zu den im Antrag formulierten Prüf- bzw. Arbeitsaufträgen kann die Verwaltung wie folgt berichten:

1) Prüfung der Möglichkeiten, den Einsatz von Fahrzeugen mit H-Kennzeichen für gewerbliche Zwecke in der Innenstadt zu unterbinden, drastisch einzuschränken und/oder mit umfassenden Maßnahmen zu belegen:

Die Verwaltung hat die Möglichkeit der Unterbindung, drastischen Einschränkung und/oder Belegung mit umfassenden Maßnahmen des Einsatzes von Fahrzeugen mit H-Kennzeichen für gewerbliche Zwecke in der Innenstadt geprüft und ist zu dem Ergebnis gelangt, dass es nach aktueller Rechtslage keine unmittelbar durchsetzbare immissionsschutzrechtliche oder klimaschutzrechtliche Handhabe gibt, den Betrieb der Doppeldeckerbusse zu regulieren bzw. einzuschränken oder von Vorkehrungen abhängig zu machen. Mittelfristig besteht grundsätzlich die Möglichkeit, ausschließlich elektrische Fahrzeuge am Rathausplatz zuzulassen und somit Verbrennermotoren in diesem Bereich auszuschließen.

Im Folgenden sind die zentralen Ergebnisse der Prüfung zusammengestellt:

Entgegen der im Antrag vom 7. Dezember getroffenen Annahme, die Fahrzeuge der Bus-Stadtrundfahrten müssten keine Emissionsauflagen einhalten, sieht die Straßenverkehrszulassungsordnung (StVZO) in § 47 durchaus Anforderungen an Fahrzeugabgase vor. Ob die gesetzlichen Bestimmungen der StVZO eingehalten werden, wird im Zulassungsverfahren für das jeweilige Kraftfahrzeug geprüft. Die fortwährende Einhaltung wird durch die regelmäßig folgenden Hauptuntersuchungen mit Abgassonderuntersuchung festgestellt und durch die erteilte Plakette der Hauptuntersuchung dokumentiert.

Dabei werden die bei der Erstzulassung maßgeblichen Emissionsgrenzwerte zu Grunde gelegt, soweit es solche auf Grund des Alters der Fahrzeuge gibt.
Die mögliche Begünstigung für Fahrzeuge, die ein H-Kennzeichen führen, besteht darin, dass diese keine Umweltplakette benötigen und unabhängig davon berechtigt sind, ohne Einschränkungen am öffentlichen Straßenverkehr teilzunehmen, auch innerhalb von Umweltzonen (siehe Anhang 3 zu § 2 Abs.1, Ziffer 10 zur 35.Verordnung zur Durchführung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes). Da im Stadtgebiet Nürnberg keine Umweltzone existiert, ist die Frage nach der Abgasklasse des Busses für den Einsatz in der Innenstadt nicht relevant. Die Busse müssen also nicht die neuesten Abgasgrenzwerte einhalten, sehr wohl aber jene Grenzwerte, die ihrer Zulassung entsprechen.
Fahrzeugen ist ein H-Kennzeichen zu erteilen, sofern auf der Basis eines technischen Sachverständigen-Gutachtens nach § 23 StVZO die Einstufung als technisches Kulturgut bescheinigt wird.
Da die Grenzwerte zur Luftreinhaltung in der Stadt Nürnberg seit einigen Jahren eingehalten werden, lässt sich daraus keine Rechtsgrundlage für Zwangsmaßnahmen ableiten.

In § 30 Abs. 1 der Straßenverkehrsordnung (StVO) und in Art. 6 Abs. 1 Nr.1 des Bayerischen Immissionsschutzgesetzes (BayImSchG) gibt es ein Verbot, Motoren unnötig laufen zu lassen. Ob die Tatbestandsvoraussetzung der Unnötigkeit im geschilderten Fall vorliegt, ist bisher aus den Angaben nicht zu erkennen. Aus fachlicher Sicht entstehen zudem größere Emissionen, wenn ein (älterer) Dieselmotor wiederholt neu gestartet und wieder abgestellt wird, im Vergleich zu dessen kurzzeitigen Weiterlaufen bei Fahrtunterbrechungen an Haltestellen. Ein betriebswarmer Motor zeigt zudem ein besseres Abgasverhalten.

Historische Doppeldeckerbusse abwehrende oder einschränkende Maßnahmen im Rahmen eines umfassenderen Programms zur Weiterverbesserung der Luftqualität in Nürnberg, das vom Stadtrat beschlossen wird, sind zwar vorstellbar, müssen aber trotzdem dem Anspruch der Rechtmäßigkeit des damit verbundenen Eingriffs in die Rechte Betroffener und dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit genügen, also der potentiellen Wirksamkeit zur Verbesserung der Luftqualität unter Berücksichtigung des Aufwands bzw. der Einschränkung für den Betreiber.

Die Originalität der Abgasstrecke wird innerhalb des Anforderungskatalogs für Oldtimer vom TÜV nicht gefordert. Eine Nachrüstung von Abgasreinigungseinrichtungen würde die Kriterien, für die Beibehaltung des H-Kennzeichens also nicht gefährden. Auch in Berlin wurden Doppeldeckerbusse entsprechend nachgerüstet, eine Nachrüstung wird jedoch aufgrund der Einstellung der Produktion von benötigten Teilen immer schwieriger. Ob dies konkret für die Nürnberger Busse möglich ist, müsste der Betreiber klären, dafür sind die spezifischen Fahrzeugdaten erforderlich. Zeitnahe Gespräche mit den Betreibern, die Emissionen der Busse auf freiwilliger Basis zu mindern, erscheinen entsprechend sinnvoll.

Vom Stadtrat wurde das Klimaneutralitätsziel für Nürnberg für die Gesamtstadt bis 2040 beschlossen. Hieraus ergibt sich jedoch keine Verpflichtung zur Maßnahmenumsetzung für Unternehmen. Aus Sicht der Verwaltung kann zudem weder aus dem Bundes-Klimaschutzgesetz (KSG) noch dem Bayerischen Klimaschutzgesetz (BayKlimaG) eine Möglichkeit zur Untersagung oder Einschränkung derartiger Verbrennerfahrzeuge in der Nürnberger Altstadt abgeleitet werden. Gegenüber Wirtschaftsunternehmen begründen die Gesetze keine unmittelbaren Pflichten und damit keinen Erfüllungsaufwand.

Es ist aus Sicht der Verwaltung von großer Bedeutung, nicht notwendige Kfz-Fahrten grundsätzlich von dem Gebiet um den Rathausplatz fernzuhalten und notwendige Fahrten dort mittel- bis langfristig emissionsfrei zu gestalten. Bereiche wie der Rathausplatz sind bereits seit 1988 als Fußgängerzone ausgewiesen und gelten grundsätzlich als Schutzräume für Fußgängerinnen und Fußgänger. Die Nutzung durch andere Fahrzeuge ist nur durch aktive und mit entsprechender Beschilderung kenntlich gemachte Zulassung erlaubt. Die regelmäßige Nutzung dieser Zonen mit Bussen steht dem eigentlichen Ziel entgegen und

schafft vermeidbare Belastungen und Beeinträchtigungen. Dem Schutz und der Sicherheit des Fußverkehrs innerhalb der Fußgängerzonen misst die Stadt Nürnberg ein wesentlich höheres Gewicht zu, als dem Interesse von Unternehmen am kostengünstigen Betrieb von Touristenlinien.

Theoretisch bestünde die Möglichkeit, über eine Verordnung das Ziel zu verfolgen, dass auf dem Rathausplatz nur noch Elektrofahrzeuge als bevorzugte Fahrzeuge zugelassen werden. Dies würde der Motivation zur Umstellung auf Elektromobilität dienen. Gemäß §3 Abs.4 Elektromobilitätsgesetz (EmoG) sind Bevorrechtigungen für Elektrofahrzeuge unter anderem möglich: „[…]
2. bei der Nutzung von für besondere Zwecke bestimmten öffentlichen Straßen oder Wegen oder Teilen von diesen,
3. durch das Zulassen von Ausnahmen von Zufahrtbeschränkungen oder Durchfahrtverboten, […]".
Eine solche Verordnung muss in enger Abstimmung mit der VAG erfolgen, damit sichergestellt werden kann, dass ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der ÖPNV-Linienverkehr der Linie 36 der VAG ausschließlich mit Elektrobussen gewährleistet werden kann. Auch Taxi- und Anlieferverkehre müssten entsprechend bedacht werden.
Zum aktuellen Zeitpunkt erscheint die Einführung einer solchen Zone aus Sicht der Verwaltung nicht verhältnismäßig.

2) Thematisierung bei Bayerischem und Deutschem Städtetag für eine entsprechende Regelung:

Wie oben bereits ausgeführt, gibt es aktuell keine Rechtsgrundlage, welche die Befahrung durch gewerblich genutzte Fahrzeuge mit H-Kennzeichnung der sensiblen Fußgängerzonen unterbindet. Die Stadt Nürnberg wird sich daher in den jeweiligen Gremien des Bayerischen und Deutschen Städtetags dafür einsetzen, Grundlagen zu schaffen, Fahrzeugen mit besonders hohen Schadstoffemissionen das Befahren bestimmter Innenstadtbereiche zu untersagen. Eine praktikable Handhabe wäre in Zusammenarbeit mit anderen Städten zu erarbeiten.

3) Möglichkeiten zur Unterstützung der Inhaber der Regensburger Stadtrundfahrten GmbH:

Für den konkreten Fall der Stadtrundfahrten und die angestrebte Elektrifizierung zu diesem Zweck stehen verschiedene Fördermöglichkeiten zur Verfügung. Für Unternehmen gibt es Bundesförderprogramme, um auf emissionsarme Antriebe im Personenverkehr umzusteigen. Im Wesentlichen werden Zuschüsse oder Darlehen unter den spezifischen Förderrichtlinien gewährt.

Mögliche Förderprogramme mit Bezug zu nachhaltiger Mobilität (ohne Anspruch auf Vollständigkeit) sind:

- „Betriebliches Mobilitätsmanagement"
  Fördermittelgeber: BMDV
- „Investitionskredit Nachhaltige Mobilität – Standardvariante"
  Fördermittelgeber: KfW Bankengruppe.
- „Alternative Antriebe von Bussen im Personenverkehr"
  Fördermittelgeber: Bundesministeriums für Digitales und Verkehr (BMDV)

Eine weitere Fördermöglichkeit besteht durch den Fonds für Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung der Metropolregion Nürnberg. Der Fonds beschleunigt Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung auf dem gesamten Gebiet der Metropolregion. Als gemeinnütziger Verein sammelt der Klimafonds Spenden von insbesondere Unternehmen und Privatpersonen

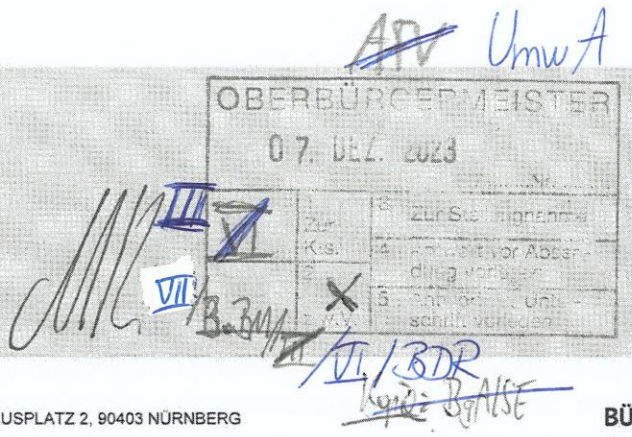
und fördert damit Projekte von Kommunen, kommunalen Zusammenschlüssen, Vereinen, privaten Initiativen, Genossenschaften oder auch gemeinnützige Maßnahmen von Unternehmen. Auch private Unternehmen sind grundsätzlich antragsberechtigt, insofern das Projekt nicht der Absicht unterliegt, einen direkten wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen.

Seitens der Stadt Nürnberg existiert in diesem Zusammenhang keine Möglichkeit für eine Förderung der Regensburger Stadtrundfahrten GmbH. Zu beachten ist diesbezüglich, dass die Unterstützung konkurrierender gewerblicher Betreiber mit einem wohlgelittenerem Konzept auf jeden Fall wettbewerbsrechtlich neutral erfolgen muss. Sie kann unseres Erachtens nicht in eine Reihe mit Maßnahmen bei den städtischen Töchtern und Eigenbetrieben gestellt werden, wie im Antrag suggeriert wird. Die Firma Regensburger Stadtrundfahrten GmbH ist kein Eigenbetrieb der Stadt Regensburg oder Nürnberg, sondern ein normaler gewerblicher Anbieter.

Ein entsprechendes Förderprogramm privater Unternehmen für den Umstieg auf Elektromobilität ist auf Seiten der Stadt Nürnberg derzeit nicht vorhanden und bedürfte eines Stadtratsbeschlusses.

Bei dem im Antrag erwähnten Beispiel der Wegebahn in Regensburg lag die Förderung, nach Auskunft mit dem Vorgang vertrauter Personen, durch die Stadt Regensburg im Rahmen der städtischen Mobilitätsförderung bei lediglich 4.000 €. Der erheblichere Teil der Förderung wurde wiederum durch das Bundesverkehrsministerium in Höhe von rund 90.000 € gewährt.

Die Wirtschaftsförderung Nürnberg bietet ansässigen Unternehmen zudem ein umfangreiches Portfolio an Beratungsleistungen zur Inanspruchnahme von Fördermitteln. Diese stehen selbstverständlich auch den im Antrag genannten Unternehmen offen.



FRAKTION B' 90/DIE GRÜNEN, RATHAUSPLATZ 2, 90403 NÜRNBERG

An den Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg
Marcus König
Rathaus

90403 Nürnberg

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Stadtratsfraktion Nürnberg

Rathausplatz 2
90403 Nürnberg

Tel: (0911) 231-5091
gruene@stadt.nuernberg.de

Bus: Linie 36, 46, 47 (Rathaus)
U-Bahn: Linie 1 (Lorenzkirche)

Nürnberg, 7. Dezember 2023

Stadtrundfahrten: Fokus auf emissionsarme/-freie Fahrzeuge

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,

viele Tourist:innen nutzen die gelben und roten Doppeldecker-Busse, um die Stadt auf bequeme Art und Weise kennenzulernen. So markant diese Busse sind, so sehr häufen sich die Beschwerden über die lauten und stinkenden – oftmals nur spärlich besetzten – Fahrzeuge, die wegen ihres Oldtimer-Status keine Emissionsauflagen erfüllen müssen. Abgesehen davon stehen sie in ihrer Wuchtigkeit im starken Kontrast zum historischen Stadtbild und sind nicht barrierefrei zugänglich.

Dabei verfügt die Flotte mit den gelben Bussen (große Stadtrundfahrt) über eine Genehmigung von der Regierung von Mittelfranken zum Linienbetrieb, was mit einer eigenen, fest-installieren Bushaltestelle am Hauptmarkt und der Berechtigung zum Halten an den Haltestellen der VAG einhergeht. Die roten Busse (Altstadttour) wiederum haben eine Genehmigung zum Gelegenheitsverkehr, die ihnen aber auch das Halten am Hauptmarkt erlaubt. Beiden Flotten ist zudem die Durchfahrt der Fußgängerzone erlaubt.

Generell ist zu beobachten, dass sowohl die gelben als auch die roten Busse an der Haltestelle oftmals länger stehen/parken und nicht nur kurz halten, um Mitfahrende aus- bzw. einsteigen zu lassen. Während des Christkindlesmarktes muss diese Haltestelle auf den Sebalder Platz ausweichen. Hier haben Beobachtungen aus den vergangenen Jahren gezeigt, dass der Platz vermehrt als Parkfläche für mehrere Doppeldecker-Busse diente – dies ist auch momentan der Fall.

Vorbild für Nürnberg könnte hier EMMA – eine elektrisch betriebene Wegebahn in Regensburg – sein, die seit 2020 die mit Diesel betriebene Bahn ersetzt.[1] Herr Venus und Herr Sendlbeck, die

[1] https://www.city-tour.info/news/details/mit-oekostrom-durch-die-regensburger-altstadt-moderner-elektro-antrieb-fuer-die-citytour

Betreiber der Regensburger Stadtrundfahrten GmbH, sind auch in Nürnberg tätig. Auch wenn die Nürnberger Bahn mit Diesel betrieben wird, entspricht sie dennoch den gesetzlichen Abgasnormen. Jedoch haben die Betreiber großes Interesse daran, auch die Nürnberger Bahn durch eine elektrische zu ersetzen. Hierfür ist allerdings Unterstützung seitens der Stadt Nürnberg notwendig, da die Produktion einer elektrisch betriebenen Bahn mit hohen Kosten verbunden ist – im Gegensatz zu den Doppeldeckerbussen, die andernorts ausrangiert werden und mit einem Kaufpreis von 25.000 Euro extrem günstig sind. Herr Venus hat sich diesbezüglich bereits am 3. November 2023 per Mail an Sie gewandt.

Nürnberg hat den Beschluss gefasst, bis 2040 klimaneutral zu werden. Um diesem Ziel näherzukommen, sind insbesondere auch die städtischen Töchter und Eigenbetriebe gefragt. Eine Vorreiterrolle spielt hier die VAG, die bereits heute die meisten E-Busse bayernweit im Einsatz hat. Ebenso ist die Nürnberger Taxiflotte auf dem besten Weg der Elektrifizierung.

Deshalb bedarf es auch einer genaueren Betrachtung und gegebenenfalls einer Anpassung von Konzepten, die den Vorgaben zum Klimaschutz bei weitem nicht gerecht werden.

Daher stellen wir zur Behandlung im zuständigen Ausschuss folgenden **Antrag**:

Die Verwaltung

- prüft die Möglichkeiten, den Einsatz von Fahrzeugen mit H-Kennzeichen für gewerbliche Zwecke in der Innenstadt zu unterbinden, drastisch einzuschränken und/oder mit umfassenden Maßnahmen zu belegen,
- setzt sich beim Bayerischen und Deutschen Städtetag für eine entsprechende Regelung ein,
- erläutert, welche Unterstützung sie den Inhabern der Regensburger Stadtrundfahrten GmbH zusagen kann, damit sie wettbewerbsfähig bleiben und ihr Vorhaben, eine elektrische Bahn in Nürnberg zu etablieren, umsetzen können. (auf Basis ihres Schreibens vom 3. November 2023).

Mit freundlichen Grüßen

Kai Küfner
Stadtrat

Marc Schüller
stv. Fraktionsvorsitzender

Berichtsvorlage
Ref.III/016/2024

Beratung	Datum	Behandlung	Ziel
Umweltausschuss	24.07.2024	öffentlich	Beschluss

Betreff:

Errichtung eines House of Food / Ernährungshauses -
Erfahrungen aus anderen Städten, mögliches Vorgehen in Nürnberg
hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis90/Die Grünen vom 21.09.2020

Anlagen:
Antrag Bündnis 90/Die Grünen vom 21.09.2020 - Einrichtung House of Food
Bericht

Bericht:

Nach der Initialzündung durch das „House of Food“ in Kopenhagen Anfang der 2000er Jahre nehmen die Themen Qualifizierung und Professionalisierung in der Gemeinschafts-Gastronomie Fahrt auf. Die erste deutsche Stadt, die das House of Food Konzept aufgriff und umsetzte, war Berlin mit der „Kantine Zukunft“ im Jahr 2020. Die Kantine Zukunft Berlin gilt als deutschlandweites Vorzeige- und Pilotprojekt. Im April 2024 folgten nun das „Forum Küche im Wandel“ in Bremen sowie das „Haus der Kost“ in München.

Mit diesem Bericht soll ein Überblick über die Konzepte und bisherigen Erfahrungen der „Ernährungshäuser“ gegeben und Ansatzpunkte für die mögliche Umsetzung in Nürnberg aufgezeigt werden.

1. Finanzielle Auswirkungen:

☐ Noch offen, ob finanzielle Auswirkungen

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

(→ *weiter bei 2.*)

☐ Nein (→ *weiter bei 2.*)

☒ Ja

☐ Kosten noch nicht bekannt

☒ Kosten bekannt

Gesamtkosten	€	**Folgekosten**	€ pro Jahr
		☐ dauerhaft	☐ nur für einen begrenzten Zeitraum
davon investiv	€	davon Sachkosten	€ pro Jahr
davon konsumtiv	50.000 €	davon Personalkosten	€ pro Jahr

Stehen Haushaltsmittel/Verpflichtungsermächtigungen ausreichend zur Verfügung?
(mit Ref. I/II / Stk - entsprechend der vereinbarten Haushaltsregelungen - abgestimmt, ansonsten Ref. I/II / Stk in Kenntnis gesetzt)

☐ Ja

☒ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:
Um das Projekt professionell entwickeln zu können, ist es erforderlich, eine externe Fachberatung einzubeziehen. Dazu sollen im Haushalt 2025 Finanzmittel in Höhe von 50.000 Euro bereitgestellt werden

2a. Auswirkungen auf den Stellenplan:

☒ Nein (→ *weiter bei 3.*)

☐ Ja

☐ Deckung im Rahmen des bestehenden Stellenplans

☐ Auswirkungen auf den Stellenplan im Umfang von Vollkraftstellen (Einbringung und Prüfung im Rahmen des Stellenschaffungsverfahrens)

☐ Siehe gesonderte Darstellung im Sachverhalt

2b. Abstimmung mit DIP ist erfolgt (Nur bei Auswirkungen auf den Stellenplan auszufüllen)

☐ Ja

☒ Nein

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:

3. Diversity-Relevanz:

☐ Nein

☒ Ja

Kurze Begründung durch den anmeldenden Geschäftsbereich:
Beim Thema Ernährung spielen genderrelevante Aspekte und kulturelle Vielfalt eine Rolle. Diese fließen in die Konzeptentwicklung ein.

4. Abstimmung mit weiteren Geschäftsbereichen / Dienststellen:

☐ **RA und DiP** (verpflichtend bei Satzungen und Verordnungen)

☐

☐

☐

Ö 3

BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN

FRAKTION B' 90/DIE GRÜNEN, RATHAUSPLATZ 2, 90403 NÜRNBERG

An den Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg
Marcus König
Rathaus

90403 Nürnberg

UmwA

OBERBÜRGERMEISTER
21. SEP. 2020
/.....Nr. .....

III	1 Zur Kts.	3	Zur Stellungnahme
I,II,III/IV/V	2 z.w.V. X	4	Antwort vor Absendung vorlegen
		5	Antwort zur Unterschrift vorlegen

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Stadtratsfraktion Nürnberg

Rathausplatz 2
90403 Nürnberg

Tel: (0911) 231-5091
Fax: (0911) 231-2930
gruene@stadt.nuernberg.de

Bus: Linie 36, 46, 47 (Rathaus)
U-Bahn: Linie 1 (Lorenzkirche)

Nürnberg, 21. September 2020

Einrichtung eines *House of Food*

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,

am 23. Oktober 2019 hat der Stadtrat einstimmig für ein Zentrum für gute Ernährung und eine Ernährungsstrategie gestimmt. Kopenhagen hatte dies ebenso bereits 2005 getan, mit der Vision im Jahr 2015 Welt-Umwelt-Stadt zu sein und den Anteil an Bio-Lebensmitteln in sämtlichen 900 städtischen Küchen auf 90 Prozent zu heben. Bereits Ende 2011 wurde das Zwischenziel von 75 Prozent erreicht, 2015 dann tatsächlich das angestrebte Ziel. Die Stadt Berlin geht nun einen ähnlichen Weg: laut dortigem Koalitionsvertrag soll „*in einem Modellprojekt mit Großküchen und Cateren gezeigt werden, wie der Anteil an Bio-Produkten, saisonalen und regionalen Frischezutaten durch Weiterbildung und Beratung nach der Umstellung kostenneutral erhöht werden kann*“, so die taz vom 19. Januar 2018.

Herzstück ist in Kopenhagen und Berlin ein sogenanntes *House of Food*, ein Innovationszentrum, das Lern- und Netzwerkplattform ist und den Systemwechsel von der „Schere zum Messer“ begleitet. Ziel ist die frische Zubereitung von Essen, der weitgehende Verzicht auf Convenience-Produkte sowie die Beachtung regionaler und saisonaler Aspekte. Dass hierbei Lebensmittel aus ökologischer Produktion stammen ist ein wesentlicher Baustein, der jedoch nur in einem weiteren Zusammenhang zu betrachten ist.

Damit wird modernes Wissen und Technik mit Koch-Tradition und Ursprünglichkeit der Produkte vereint. Es entstehen Gerichte, die dem Anspruch an Genuss, gesundheitlichen und sozialen Aspekte erheblich mehr entsprechen als dies vielerorts noch heute der Fall ist. Nürnberg ist gut aufgestellt, ist international anerkannte Bio-Metropole in einer Ökomodell-Region, hat mit Bio-Erleben auf dem Hauptmarkt weltweit einen der größten Verbraucher-Events und ist nicht zuletzt Gastgeber der Weltleitmesse Biofach. Auch innerhalb der

Verwaltung hat dieses Thema bereits einen hohen Stellenwert. Daneben ist das Knoblauchsland mit seinem lokalen Gemüseanbau eine Schatztruhe –was hier viele Möglichkeiten und Perspektiven bietet. Es gibt bereits viele kleine und große Initiativen rund um Essen und Lebensmittel wie verschiedene Solawis (Solidarische Landwirtschaft) und Alawis (Alternative Landwirtschaft), Mitmachbeete, „Essbare Stadt" um den Ernährungsrat bei Bluepingu und nicht zuletzt stammt einer der größten lokalen Bio-Supermarktketten EBL-Naturkost aus Fürth.

Das zeigt den Zeitgeist und den Anspruch auf höhere Wertigkeit beim Essen, das Bedürfnis nach einer guten Ernährung und Essenskultur, einer Verknüpfung mit Ressourcenschonung und fairen und sozialen Aspekten. Ernährung ist zudem mit den Komponenten Landwirtschaft, Verpackung, Verarbeitung, Transport und Lebensmittelverschwendung ein ganz wesentlicher Baustein beim Thema Klimaschutz.

Wir stellen deshalb zur Behandlung im zuständigen Ausschuss folgenden **Antrag**:

- Die Stadt Nürnberg gründet, angelehnt an die Kopenhagener Einrichtung und Berliner „Kantine Zukunft", ein *House of Food*, ein Kompetenzzentrum für Ernährung. Aufgabe dieser Einrichtung soll der Systemwechsel mittels individueller Beratung, Seminare, Fortbildung aller städtischen Küchen- und Kantinenmitarbeiter*innen sowie von der Stadt beauftragten Caterer sein. Ziel ist die handwerkliche und vollwertige Zubereitung aller städtischen Mahlzeiten bis 2030, die zudem über einen sehr hohen Anteil aus Bio-Lebensmitteln mit regionalen und saisonalen Zutaten bestehen. Ein weiteres Ziel stellt die Kostenneutralität dar. Des Weiteren sollen die Entwicklungs- und Prozesskosten im angestrebten Klimapaket der Stadt verankert werden. Als erster, sofortiger Schritt soll dabei eine Stelle für Essensmanagment für Kindergärten und Schulen geschaffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

Kai Küfner
Stadtrat

Marc Schüller
stv. Fraktionsvorsitzender

Errichtung eines House of Food / Haus der Ernährung

Erfahrungen aus anderen Städten, mögliches Vorgehen in Nürnberg

hier: Antrag der Stadtratsfraktion Bündnis 90 / Die Grünen vom 21.09.2020

1. Hintergrund

Nach der Initialzündung durch das „House of Food“ in Kopenhagen Anfang der 2000er Jahre nehmen die Themen Qualifizierung und Professionalisierung in der Gemeinschafts-Gastronomie europa- und deutschlandweit Fahrt auf. Die erste deutsche Stadt, die das House of Food Konzept aufgriff und umsetzte, war Berlin mit der „Kantine Zukunft“ im Jahr 2020. Die Kantine Zukunft Berlin gilt als deutschlandweites Vorzeige- und Pilotprojekt. Im April 2024 folgten nun das „Forum Küche im Wandel“ in Bremen sowie das „Haus der Kost“ in München. In weiteren Städten, wie z.B. Freiburg, sind House of Food Projekte in Vorbereitung.

Mit diesem Bericht soll ein Überblick über die Konzepte und bisherigen Erfahrungen der „Ernährungshäuser“ gegeben und Ansatzpunkte für die mögliche Umsetzung in Nürnberg aufgezeigt werden.

2. Grundidee des Ernährungshauses

In allen „House of Food“ bzw. „Ernährungshaus“ Projekten geht es darum, den Stellenwert der Ernährungsqualität in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung deutlich zu steigern und dies über Beratung, Bildungsarbeit und Qualifizierungsmaßnahmen sicher zu stellen. Zielgruppen sind vorrangig Groß-Küchen und Catering-Unternehmen im Bereich der Betriebsgastronomie, Kita- und Schulverpflegung, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäuser sowie im Veranstaltungs-Catering.

Als Ziele werden handwerkliche und vollwertige Zubereitung, ein möglichst hoher Bio-Regio-Anteil, regionale und saisonale Zutaten sowie ein hohes Kostenbewusstsein verfolgt.

Ernährungshäuser sind feste Einrichtungen an festen Orten. Damit wird signalisiert, dass es um feste Institutionen geht (nicht nur befristete Projekte oder Programme) und sich die Städte für die Sicherung und Gestaltung des lokalen Ernährungssystems langfristig engagieren. Dieser zentrale Ort hat dann Strahlkraft, so die Erfahrung aus Berlin und Kopenhagen, auf die Gesamtstadt und darüber hinaus.

3. Vorgehen und Erfahrungen in Kopenhagen, Berlin, Bremen und München

House of Food Kopenhagen

In der dänischen Hauptstadt Kopenhagen leben aktuell 600.000 Menschen, die in 1.100 öffentlichen Küchen durch 1.700 Küchenmitarbeitende verpflegt werden. Rund 40 Mio. Euro gibt die Kommune im Jahr für Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie aus, deren Beschaffung zentral innerhalb der Verwaltung organisiert ist.

Zeitlicher Abriss / Entstehungsgeschichte

Auslöser für eine Strategie Kopenhagens zur **Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen** war die Bewerbung zur „Öko-Metropole – Unsere Vision für Kopenhagen 2015“. In diesem Rahmen entwickelte die Stadt Zielvorgaben für die schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen. Dieser sollte von 60 % im Jahr 2009 auf 90 % im Jahr 2015 ansteigen, was auch gelang.

Die Stadt Kopenhagen gründete im Januar 2007 die **Stiftung** Københavens Madhus, die zu Beginn Teil der Verwaltung im Ressort Technik und Umwelt war. Im Jahr 2013 wurde das Københavens Madhus – als es bereits Küchen in ganz Dänemark beriet – in eine kommerzielle, gemeinnützige Stiftung überführt und somit unabhängig von der Stadt. Gegründet als Institution zur Verbesserung der Speisen in öffentlichen Einrichtungen, hatte sich das Københavens Madhus nach einigen Jahren als Veränderungsmanager für die Gemeinschaftsgastronomie etabliert.

Im Jahr 2016 wurde die Beratung der öffentlichen Küchen von der Stadt Kopenhagen **neu ausgeschrieben** und an einen anderen Dienstleister übertragen. Die Stiftung Københavens Madhus, die sich bis dahin zu 70–80 % über die städtischen Aufträge finanzierte, ging daraufhin im Jahr 2019 insolvent. Den Zuschlag der Stadt Kopenhagen bekam das **Unternehmen Løgismose Meyers**. Dieses berät seitdem die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Im Zentrum des Auftrags des **kommunalen Københavens Madhus** stand die **Beratung von öffentlichen Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie**. Lag der Schwerpunkt zu Beginn im Kitabereich, wurde die Beratung im Verlauf des Projekts auf Schulen und Senior*inneneinrichtungen ausgeweitet. Später kamen auch Freizeiteinrichtungen und Sportstätten wie beispielsweise Schwimmbad-Cafeterien hinzu. Zur Verbesserung des Beratungsprogramms bekam das Projekt zusätzlich Geld von der Stadt Kopenhagen, um dieses auf Basis der gesammelten Erfahrung stetig weiterzuentwickeln.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen beriet das Københavens Madhus auch Verwaltungsangestellte zum Thema **Beschaffung und Ausschreibung** der verschiedenen Pachtverhältnisse. Außerdem unterstützte es diese aktiv bei Verhandlungen für neue **Pachtverträge**. Zudem führte das Madhus Gespräche mit unterschiedlichen politischen Ressorts zum Thema nachhaltige Ernährung und trug damit maßgeblich zur Entwicklung der **kommunalen Ernährungspolitik** von Kopenhagen bei. Am Ende des Projekts wurde neben der Gemeinschaftsgastronomie auch die **Individualgastronomie** mit Fokus auf eine klimafreundliche Ernährung beraten. Das Københavens Madhus beriet seit dem Jahr 2015 auch Küchen über Kopenhagen hinaus. Im Zeitraum von 2007 bis 2017 durchliefen 1.328 Küchen in ganz Dänemark (davon 825 in Kopenhagen) das Beratungsprogramm.

Seit 2016 führt das **Unternehmen Løgismose Meyers** die Beratung der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen durch. Die Küchen werden dabei begleitet werden, um folgende Ziele der Ernährungsstrategie der Stadt Kopenhagen zu erreichen:

- Das Essen muss die richtige Ernährung liefern und die Gesundheit stärken.
- Geschmack, Qualität und Freude am Essen müssen im Vordergrund stehen.
- Die Mahlzeiten müssen nachhaltig und klimafreundlich sein.
- Wir müssen soziale Gemeinschaften, Esskultur und Ernährungserziehung stärken.
- Kopenhagen muss eine gesunde, grüne und vitale Lebensmittelstadt sein.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Verortet war das **Københavens Madhus** im Meatpacking District im Zentrum der Stadt Kopenhagen. Dort bespielte es ein gesamtes Gebäude, in dem sich über mehrere Etagen hinweg eine große Schulungsküche, Büro- und Meetingräume für die Mitarbeiter*innen des Madhus sowie ein großer Veranstaltungsraum befanden Zudem gab es im Außenbereich eine vollausgestattete Küche für Veranstaltungen und Kochschulungen. In einem Nachbargebäude befand sich außerdem eine kindgerechte Küche, in der Kochkurse mit Schulkindern im Rahmen des „EAT-Programms“* durchgeführt wurden. Die Ausstattung der Schulungsküche des Københavens Madhus entsprach einer professionellen Gastroküche, die auch teilweise Geräte für Großküchen enthielt, wie beispielsweise eine Spülstraße. Zudem gab es mehrere Herdstationen, Maschinen zur Teigverarbeitung, Kombidämpfer und gekühlte sowie ungekühlte Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen.

Das Team des Københavens Madhus setzte sich aus Köch*innen, Diätassistent*innen und Ökotropholog*innen zusammen, die als sogenannte „Conversion Agents“ die Veränderung der Küchen begleiteten. Zu Hochzeiten des Projekts arbeiteten 24 „Conversion Agents“ für das Madhus. Zudem gab es ein Büroteam, das für die Administration des Projekts, Veranstaltungen sowie die Netzwerkarbeit zuständig war.

Für das erste Betriebsjahr des Københavens Madhus (2007) wurde mit folgenden Kostenpunkten gerechnet:

Gelder für Aktivitäten/Aktionen	403.000 €
Gehaltskosten	298.300 €
Gebäudemiete	94.700 €
Overhead	40.300 €
Reisekosten/Fahrtkosten	10.000 €
Betriebskosten insgesamt	847.000 €

Das Københavens Madhus war zu Beginn Teil der Stadtverwaltung und wurde im späteren Verlauf unabhängig von der Stadt. Durch einen Leistungsvertrag zwischen der Stadt Kopenhagen und der Fonden Københavns Madhus, der die Aufgaben des Ernährungshaus festlegte, wurde das Projekt über kommunale Gelder finanziert. Die Fördersumme betrug in den zehn Jahren Vertragslaufzeit ca. 7,1 Mio. Euro.

Das Team des **Meyers Madhus** besteht aus 20 Personen, wovon zehn als „Conversion Agents“ mit den Küchen zusammenarbeiten. Weitere zehn Personen arbeiten als Büroteam im Bereich Projektmanagement. Die „Conversion Agents“ sind ausgebildete Köch*innen oder Ökotropholog*innen, die von Meyers Vorstudie 14 im Bereich Changemanagement fortgebildet werden. Nach der Insolvenz des Københavens Madhus konnte Meyers Madhus einige Mitarbeiter*innen übernehmen.

Zwischen dem seit 2016 beauftragten Meyers Madhus und der Stadt Kopenhagen besteht ein Dienstleistungsvertrag zur „Weiterentwicklung und Implementierung des Food and Meal Models“. Auf der Basis dieses Dienstleistungsvertrags berät Meyers mit seinem Beratungsprogramm „gastronomic consulting“ Küchen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen. Der Dienstleistungsvertrag finanziert primär die Beratung der Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie und nicht mehr die Weiterentwicklung des Beratungsprogramms. Zudem begleitet Meyers die Einführung von institutionellen Ernährungsstrategien primär im Bildungsbereich durch Workshops für Pädagoginnen und Pädagogen.

In der Ausschreibung für die Weiterentwicklung der Lebensmittelqualität in den Einrichtungen der Stadt Kopenhagen für den Zeitraum 2020–2024 wurde ein maximales Auftragsvolumen von ca. 5 Mio. Euro ausgeschrieben. Diese Summe wurde in folgende Kostenpunkte aufgeteilt:

Implementierung des Lebensmittelqualitätsmodells	2,7 Mio. €
Durchführung von Unterricht und Kursen	873.000 €
Sonstige Aufgaben	604.000 €
Qualitätsverbesserung und Klimawandel im Lebensmittel- und Mahlzeitenbereich	336.000 €
Strategien zur Umsetzung	269.000 €
Verankerung	201.000 €

Das MeyersMadhus befindet sich im Zentrum von Kopenhagen. Die Küchenausstattung der vier Schulungsküchen entspricht der einer professionellen Haushaltsküche ohne gastronomie- oder großküchentypischen Geräten. Zudem befinden sich in dem Gebäude verschiedene Besprechungs- und Büroräume für das Beratungsteam sowie Veranstaltungsflächen.

Durch die jahrelange Beratung des Kopenhagen Madhus und des MeyersMadhus beträgt der Bio-Anteil in der Kopenhagener Gemeinschaftsgastronomie mittlerweile knapp 90 %. Die Beratung durch Meyers Madhus, als Teil der Kopenhagener Ernährungsstrategie, hat neben einem höheren Bio-Anteil auch die Zielsetzung, den CO2 -Fußabdruck der Lebensmitteleinkäufe um 25 % bis 2025 zu reduzieren.

Kantine Zukunft Berlin

Berlin knüpfte mit seinem Konzept an den Erfahrungen in Kopenhagen an und entwickelte ein auf Berlin angepasstes Vorgehen. Im Mittelpunkt der Kantine Zukunft steht ein **Beratungs- und Schulungsprogramm**, das **Küchenteams** praxisorientiert darin unterstützt, Küchen-Prozesse und Kompetenzen an geänderte Ziele anzupassen. Ziel der *Kantine Zukunft* ist es Kantinen als Orte zu gestalten, an denen gesunde, nachhaltige und schmackhafte Mahlzeiten angeboten werden. Stand April 2024 nehmen 112 Küchen am Programm teil oder haben es bereits erfolgreich abgeschlossen. Im Durchschnitt konnten die Küchen nach Abschluss eine Steigerung des Bio-Anteils auf insgesamt 61% erreichen. Die teilnehmenden Betriebskantinen steigerten ihren Bio-Anteil durch die Kantinen-Werkstatt von durchschnittlich 4% auf 37%. In Kita-Küchen ließ sich durch die Projektteilnahme eine durchschnittliche Steigerung von 12% auf 73% Bio-Anteil erzielen.

Die Gemeinschaftsgastronomie in der 3,6-Mio.-Einwohner*innen-Metropole Berlin ist vielfältig, wobei die Bewirtschaftung der Kantinen zu einem großen Teil fremdvergeben ist und diese somit privatwirtschaftlich betrieben werden. Dies trifft besonders auf die Kita- und Schulverpflegung zu. Dennoch gibt es in allen Bereichen – Kita und Schule, JVA, Behörde, Krankenhaus und Pflege – auch einzelne Küchen in öffentlicher Hand.

Durch die **Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“** wird in Berlin bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein Mindestanteil von 15 % für Bio-Produkte vorgeschrieben. Dies bezieht sich jedoch nicht auf die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen. Im Bereich der Schulverpflegung wird seit dem 01.08.2021 ein Bio-Anteil von 50 % über die Ausschreibungskriterien vorgegeben.

Zeitlicher Abriss / Entstehungsgeschichte

Im April 2018 startete unter der Federführung der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung (SenJustVA) ein partizipativer Prozess zur **Ausarbeitung einer Ernährungsstrategie**. Eine besondere Priorität wurde dabei dem Themenschwerpunkt Gemeinschaftsgastronomie zugeschrieben. Anfang 2019 schrieb darauf die Senatsverwaltung eine Projektförderung für ein Berliner „House of Food“ (Arbeitstitel) nach Kopenhagener Vorbild aus, dessen Zuschlag die Fa. Speiseräume, gemeinsam mit dem Projektpartner Food Kompanions, bekam.

Im Herbst 2019 startete das Projekt mit der Zielsetzung, den Bio-Anteil in den Berliner Kantinen auf 60 % zu steigern. Zu Beginn des Projekts stand eine Konzeptphase mit mehreren Workshops in Kopenhagen, einem Co-Creation-Workshop mit Berliner Kantinenakteuren sowie einem Modellprojekt, an dem fünf Berliner Kantinen teilnahmen.

Im Sommer 2020 konnten die **Räumlichkeiten der Kantine Zukunft in der Markthalle Neun** bezogen werden, deren Herzstück die Trainingsküche mit angrenzendem Seminarraum bildet. Damit startete das Projekt in den Regelbetrieb und begleitet seitdem verschiedene Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel. Kunden der Kantine Zukunft Berlin sind Betreiber, Köche und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Thema Ernährung hat 2021 den Zuständigkeitsbereich innerhalb der Berliner Verwaltung gewechselt, von Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung zur Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Das zentrale Element der Kantine Zukunft ist das Beratungsprogramm, die sogenannte „**KantinenWerkstatt“**, in dessen Rahmen die Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel begleitet werden. Zudem gibt es ein **Weiterbildungsprogramm** mit (Koch-)Seminaren und Exkursionen, das für alle Mitarbeitenden aus der Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von der „Kantinen-Werkstatt“, offen zugänglich ist. Ein weiterer wichtiger Aufgabenbereich liegt bei der **Vernetzung** von Akteur*innen der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Rahmen finden Netzwerkveranstaltungen in Form von Vorträgen sowie Podiumsdiskussionen statt, die unterschiedliche Akteur*innen aus Praxis und Wissenschaft im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zusammenbringen. Der **„Kantinen-Treff“** bietet den Praktiker*innen aus den Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie viermal im Jahr die Möglichkeit, sich zu unterschiedlichen Themen auszutauschen. Die Kantine Zukunft wird außerdem durch einen **Beirat** unterstützt, der als Expert*innengremium21 das Projekt bei konzeptionellen Fragen sowie alltäglichen Problemstellungen berät. Darüber hinaus sorgt die Kantine Zukunft durch Kampagnen und Veröffentlichungen für die Sichtbarkeit von Berliner Kantinenakteur*innen.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Im **Team der Kantine Zukunft** arbeiten aktuell 16 Personen. Dazu gehören sechs Trainer*innen, die als gelernte Köche unterschiedliche Berufserfahrung unter anderem in der Sternegastronomie, im Catering sowie der Gemeinschaftsgastronomie mit ins Team bringen. Das Büroteam setzt sich aus einem Projektmanager, vier wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und sowie zwei Mitarbeiterinnen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerk und Design zusammen. Zudem wird das Projektteam durch eine freie Mitarbeiterin im Bereich Kommunikation und eine Praktikantin unterstützt. Das Team wird geleitet durch einen Projektleiter und zwei stellvertretende Projektleiter*innen.

Die Kantine Zukunft ist zentral in Berlins in der **Markthalle Neun** verortet – einem Berliner Umschlagplatz für nachhaltig und handwerklich produzierte Lebensmittel. Es wurden Räume mit einer Fläche von ca. 100 qm angemietet; darin wurde eine Schulungsküche für 15 Personen, ein Seminarrum für 20 Personen sowie Büroräume eingerichtet. Bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten waren eine zentrale Lage und eine gute Erreichbarkeit mit dem öffentlichen Personennahverkehr, Platz für Büroräume sowie eine Trainingsküche mit Seminarraum mit guter Lernatmosphäre wichtige Kriterien. Zudem war es wichtig, dass die Räume exklusiv für die Kantine Zukunft zur Verfügung stehen. In der Markthalle Neun konnten in einem ehemaligen Ladengeschäft passende Räume für die Trainingsküche und den Seminarraum mit guter Sichtbarkeit von der Straße sowie Büroräume im Verwaltungsteil der Markthalle gefunden werden.

Die **Trainingsküche** wurde mit drei Kochinseln mit Induktionsherden, zwei Kombidämpfern sowie gekühlten und ungekühlten Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen ausgestattet. Der angrenzende Seminarraum ist offen und modular gestaltet. Neben Tischen, Stühlen, einer fest installierten Leinwand, einem Beamer, Whiteboards und Flipcharts dient ein Einbauschrank mit Buffet zur Bewirtung der Seminarteilnehmer*innen. Die Räumlichkeiten des Teams der Kantine Zukunft, bestehend aus drei Büroräumen und einem Besprechungsraum.

Die Kantine Zukunft wird durch Gelder der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz (SenUMVK), in Form einer **Zuwendung**, finanziert. Der Projektträger Speiseräume ist mit der Gründung sowie dem Betrieb der Kantine Zukunft beauftragt. Die Zuwendung beträgt jährlich rund 1,15 Mio. Euro, die im Rahmen einer Fehlbedarfsfinanzierung gezahlt wird. Darunter fallen ca. 600.000 Euro für Personal- und Honorarkosten sowie ca. 200.000 Euro für Dienstleistungen und Öffentlichkeitsarbeit. Finanziert wurden damit anfangs auch die Investitionen in die Schulungsküche in Höhe von ca. 100.000 Euro.

Die Beratungs- und Qualifizierungs-Arbeit der Kantine Zukunft ist ein offenes Angebot und für die Kantinen / Großküchen kostenfrei.

https://kantine-zukunft.de/

Forum Küche im Wandel in Bremen

Das Thema nachhaltige Ernährung wird in der 600.000-Einwohner*innen-Stadt Bremen zum ersten Mal im Jahr 2015 stadtpolitisch sichtbar, als Bremen dem Netzwerk der Bio-Städte beitritt. Bremen hat sich mit dem Senatsbeschluss vom 06.02.2018 „**Aktionsplan 2025** – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ das Ziel gesetzt, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und das Angebot auf bis zu **100 % ökologische und möglichst regionale Produkte** umzustellen. Ein wichtiger Baustein in Bremen ist ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung, das sogenannte „Forum Küche im Wandel“. Die **Eröffnung war am 09.04.2024**.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Im Forum für Küche im Wandel werden **Fortbildungen in Form von Kochschulungen und Lehreinheiten** ausgerichtet. Die Hauptzielgruppe sind die Kantinenkräfte und Pädagoginnen bzw. Pädagogen der Bremer Schulen und Kitas, aber es wird auch Angebote für Gastronomen und interessierte Bürger geben. Neben den Fortbildungen veranstaltet das Forum **Events** zur Akzeptanzsteigerung von Bio, zum Netzwerken und zur Verleihung von Auszeichnungen an Küchen, die in Zusammenarbeit einen besonders hohen Bio-Anteil erreichen konnten. An fünf Tagen die Woche öffnet das Forum ca. zwischen 8 und 18 Uhr und bietet Fortbildungen laut

Konzept an drei der Wochentage an. Zwei Tage bleiben für Vorbereitungen und Abstimmungstermine.

Im Forum Küche sollen öffentliche und private Organisationen befähigt werden, den Anteil von **möglichst regionalen, saisonalen und gering verarbeiteten Bio-Lebensmitteln weitgehend kostenneutral** und gemäß den Zielen des Aktionsplans zu erhöhen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Bremen konzentriert sich zunächst auf die öffentlichen Einrichtungen. Darunter fallen vier Krankenhäuser, 72 Schulen, 88 Kitas sowie eine Betriebskantine. Zielgruppe sind Köche, Küchenmitarbeiter, Einkäufer, Management. Die Schulungsthemen sind: Bio-Regio Beschaffung, Vorteile für den Umwelt- und Klimaschutz, Kalkulation / Betriebswirtschaft, Teamentwicklung und Exkursionen.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Standort ist ein zentral, am Rande der Fußgängerzone gelegenes **Bildungshaus (Bamberger-Haus) der Volkshochschule Bremen**, die auch Träger des Bremer Ernährungshauses ist. Die VHS Bremen ist, ähnlich wie das BZ in Nürnberg, als etablierte Bildungsträgerin mit großer Reichweite und Erfahrung in den Themen Gesundheit, nachhaltige Bildung und Ernährung aktiv.

Die Auswahl und Gestaltung der Räume sind an dem Ziel eines **zeitgemäßen, attraktiven, urbanen und innovativen Kulminationszentrums** ausgerichtet, welches durch seinen Charakter in der Lage ist, potentielle Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu begeistern. Die Küche hat ca. 80 qm Fläche. Zusätzlich mit Workshop-, Veranstaltungsräumen, Büros, Lager-, Sanitärräumen belegt das Forum Küche insgesamt ca. 300 qm Fläche. Die Größe der Räume richtet sich an definierten Trainings-, Koch und Veranstaltungskapazitäten innerhalb der vor Ort gegebenen Voraussetzungen aus. Die technische Ausstattung entspricht dem Ausstattungsstandard einer typischen Schul- und Kita-Küche und ermöglicht zeitgemäße sowie vor allem nährwertschonende Produktionsverfahren.

Das Forum Küche im Wandel hat 6-8 Beschäftigte und bietet Kurse für 8-12 Personen im Lehrbetrieb an sowie eine Vollversorgung von bis zu 60 Personen, Zwischenverpflegung bis 100 Personen auf Events und Veranstaltungen.

Die Baukosten beliefen sich auf ca. 1,3 Mio Euro und umfassten den Umbau des VHS Gebäudes insgesamt. An laufenden Betriebskosten wird mit 500.000 Euro pro Jahr gerechnet. Darunter fallen die Personalkosten mit ca. 357.000 Euro. Diese werden eingesetzt für Projektleitung, Administrative Hilfskraft, 2 Trainer, Coach, Koch/Köchin. Die laufenden Kosten werden vom Land Bremen übernommen. Entsprechende Mittel sind für die Jahre 2024 und 2025 beschlossen. Das Forum Küche Bremen ist auch eine Maßnahme des Aktionsprogramms Innenstadt, mit dem die Nutzungsvielfalt und die Attraktivität der Innenstadt verbessert werden soll.

Die Stadt Bremen ließ auch über eine Ausschreibung im Jahr 2020 ein inhaltliches und organisatorisches Konzept für das „Forum Küche“ erstellen. Damit verbundene Kosten: ca. 100.000 Euro.

https://www.vhs-bremen.de/forumkueche

„Haus der Kost“ in München

Das Haus der Kost in München wurde **am 16.04.2024 eröffnet**. Um einen Betreiber zu finden läuft gerade eine **Ausschreibung des Betriebs**, die in Kürze abgeschlossen sein wird. Um einen professionellen Betrieb des Münchner Ernährungshauses sicher zu stellen, wurde im Vorfeld mittels einer Ausschreibung eine Machbarkeitsstudie im Wert von ca. 200.000 Euro in Auftrag gegeben. Auftragnehmer war die Fa. Speiseräume, Betreiber der Kantine Zukunft in Berlin, die das Konzept im Februar 2023 vorstellte.

Auftrag und Arbeitsschwerpunkte

Das „Haus der Kost“, das beim Referat für Klima- und Umweltschutz der Stadt München angesiedelt ist, versteht sich als **Beratungs- und Coachingzentrum für nachhaltige Ernährung**. Die zunächst im Munich Urban Colab beheimatete Institution soll zu einer Drehscheibe für die Münchner Ernährungswende werden. Ziel ist es, den Anteil an regionalen, saisonalen und frischen Bioprodukten in der Außerhausverpflegung zu steigern, zugunsten der Gesundheit, des Klimas, der Umwelt und der regionalen Wirtschaft. Der Anteil von **Lebensmittel aus ökologischem Anbau** soll in allen Referaten und städtischen Einrichtungen **bis 2025 auf 60 %** und **perspektivisch auf 90 %** steigen.

Im Haus der Kost sollen Menschen lernen, wie sich regionale, saisonale und biologische Lebensmittel lecker zubereiten lassen. Es soll zeigen, dass gesunde und nachhaltige Lebensmittel nicht zwangsläufig Verzicht und hohe Kosten bedeuten – sondern Geldbeutel und Umwelt schonen können. Die Bio-Stadt München will Nachhaltige Ernährung überall dort voranbringen, wo nicht in den eigenen vier Wänden gegessen wird. Es geht um Wissensvermittlung und Beratung rund um das Thema nachhaltige Ernährung. Vertreter*innen der lokalen Ernährungswirtschaft sollen gemeinsam an einen Tisch kommen, sich austauschen und vernetzen können.

Im ersten Schritt begleitet, coacht und berät das Ernährungshaus die **Gemeinschaftsgastronomie und deren Zulieferer**. Nachdem sich das eingespielt hat, soll auch die **Individualgastronomie** stärker einbezogen werden. Zudem richtet sich das Ernährungshaus an **zivilgesellschaftliche Organisationen** sowie Initiativen. Komplettieren soll das Angebot vor Ort ein Internetauftritt als digitale Heimat des Münchner Ernährungshauses sowie flankierende PR- und Marketingmaßnahmen.

Das Herzstück des neuen Coaching- und Beratungszentrums ist eine **Schulungsküche**, in der die Workshops stattfinden werden. Hier können sich Küchenteams der Außerhausverpflegung schulen lassen, die Verpflegung für Schulen, Kitas, Krankenhäuser, Betriebsrestaurants, Kantinen, Wirtshäuser, Imbissbuden, Bierzelte oder die Spitzengastronomie anbieten. Die Workshop-Themen reichen von Hülsenfrüchten und Getreide über saisonale Speiseplangestaltung bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Außerdem werden Küchenteams im Haus der Kost von Köch*innen dabei unterstützt, eigene, nachhaltige und geschmackvolle Rezeptideen mit regionalen und saisonalen Bioprodukten zu entwickeln.

Darüber hinaus ist ein **Bio-Regio-Management** fester Bestandteil des neuen Zentrums: Das Angebot an Biolebensmitteln aus dem Münchner Umland wird mit der Nachfrage in der Stadt zusammengebracht. Sowohl Erzeuger*innen aus der Region als auch Vertreter*innen des verarbeitenden Sektors in der Stadt, die einen Bedarf haben, können sich mit ihren Anliegen ans Haus der Kost wenden, welches zudem Coworking- und Netzwerktreffen veranstaltet.

Neben den Workshops in der eigenen Schulungsküche bietet das Haus der Kost **Beratungen**, für die die Coaches und Trainer*innen die jeweiligen Küchen auch vor Ort besuchen und dort

deren Gegebenheiten und Strukturen analysieren werden. So soll ein ganzheitlicher Veränderungsprozess in Gang gesetzt werden, der Abläufe und Betriebswirtschaftliches betrifft, aber auch die Menschen mitnimmt – vom Küchenteam über die Gäste bis zur Chefetage.

Räumlichkeiten, personelle und finanzielle Ressourcen

Das Haus der Kost Ernährungshaus besteht aus einer Schulungsküche (60-80 qm) mit Kochinseln und somit ausreichend Platz zum Kochen mit mehreren Personen, nahegelegenem Seminarraum (50-70 qm) sowie Büroräumen (70-90 qm).

Für die ersten fünf Jahre wurden durch die Stadt Räumlichkeiten im Munich Urban Colab an**gemietet**. Der Projektraum befindet sich im Erdgeschoss und ist für die Zwecke eines Ernährungshauses sehr gut geeignet. Es gibt ein großflächiges Areal, das als Schulungsküche inkl. Seminarraum nach den empfohlenen Anforderungen gestaltet werden konnte. Dafür war der Einbau einer Küchenzeile notwendig. Zugleich werden die Räume für Netzwerktreffen und diverse Diskussions- und Fortbildungsformate sowie für verschiedenste Veranstaltungen genutzt.

Ab 2030 plant die Stadt einen **stadteigenen Standort** im Kontorhaus 2, auf dem Gelände der Großmarkthalle, zu realisieren. Das Gebäude aus den 1950er Jahren steht unter Denkmalschutz und muss saniert werden. Im Erdgeschoss befindet sich ein großflächiges Areal, das als Schulungsküche und Seminarraum nach den empfohlenen Anforderungen gestaltet werden kann. Büroräume für Mitarbeiter*innen, Initiativen, zivilgesellschaftliche Organisationen könnten direkt bei der Planung im Erdgeschoss gegenüber oder im ersten Stockwerk mitgedacht werden. Das Gebäude ist jedoch sanierungsbedürftig, so dass ein Ernährungshaus an diesem Standort auf absehbare Zeit noch nicht realisierbar ist.

Nach dem Konzept von Speiseräume liegen die Investitionskosten im Bereich von 106.000 bis133.000 €, die jährlichen Betriebskosten zwischen 548.000- 638.000 €. Größte Ausgabenkategorie sind die Personalkosten, die etwa bei 400.000 bis 440.00 € liegen sollen.

Die Angebote und Services des Hauses der Kost für Interessierte aus der lokalen Ernährungswirtschaft sind kostenfrei.

https://muenchner-ernaehrungsrat.de/blog/153-eroeffnung-haus-der-kost-muenchen-bekommt-ein-ernaehrungshaus.html

https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/log-buch/

4. Schlussfolgerungen

Die bisher vorliegenden Erfahrungen mit dem Aufbau und Betrieb von Ernährungshäusern zeigen, dass es eine Reihe von wichtigen Vorteilen gibt.

Hohe Wirksamkeit

Die beachtlichen Teilnehmerzahlen in Kopenhagen bzw. Berlin und den für Berlin, in einer Evaluation bestätigten Beratungserfolg zeigen, dass Ernährungshäuser bislang eine hohe Wirksamkeit haben und sehr gut akzeptiert werden.

Die Erfahrung von Kopenhagen zeigt zudem, dass hohe Bio-Anteile (selbst bis zu 90 %) realistisch sind – auch ohne laufende Mehrkosten für die Lebensmittelbeschaffung. Kopenhagen

zeigt aber auch, dass ein hoher Bio-Anteil über alle Einrichtungen ein intensiver und langjähriger Prozess ist, der mit Änderungen in der städtischen Beschaffung, Restrukturierungsmaßnahmen in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und Infrastrukturinvestitionen in Küchen begleitet werden muss. In Berlin war die Erfahrung, dass hohe Bio-Anteile bis zu einem gewissen Prozentsatz von ca. 60 % ohne Mehrkosten zu erreichen sind. 90 % Bio ohne Mehrkosten sind in den meisten Einrichtungen (und ohne grundsätzliche Änderungen der Rahmenbedingungen) nach Berliner Erfahrungen nicht realistisch. 100% Bio kann aber mit vertretbaren Kostensteigerungen möglich und aus gesundheitlichen und ökologischen Erwägungen sinnvoll sein.

Regionalität

Bei einem Ernährungshaus geht es auch darum, gezielt regionale Produkte einzusetzen und regionale Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen. Davon profitieren die regionale Landwirtschaft, das regionale Lebensmittelhandwerk und die regional ausgerichtete Gastronomie. Ein House of Food verstärkt insbesondere den Einsatz von frischem, regionalem Gemüse. Bei einem Ernährungshaus in Nürnberg wären deshalb der Gemüseanbau und das Knoblauchsland in Nürnberg Nutznießer. Mit dem seit Oktober 2020 laufenden, aus dem Bundesprogramm Ökolandbau geförderten Projekt „Gemüsewert“ werden gerade Voraussetzungen für eine intensivere Kooperation zwischen den Bio-Betrieben im Knoblauchsland und der Gemeinschaftsgastronomie geschaffen.

Lieferketten, Resilienz und Ernährungssicherheit

Durch die regionale Ausrichtung und den Aufbau von Wertschöpfungsketten in Richtung Gemeinschaftsgastronomie leisten Ernährungshäuser auch einen Beitrag zur Ernährungssicherheit und Resilienz des Ernährungssystems. Vergangene und aktuelle krisenhafte Situationen (Corona, Lebensmittelskandale, Ukrainekrieg und Energiepreiskrise) zeigen, dass die Versorgung mit Lebensmitteln durch gestörte Lieferketten zumindest kurzfristig instabil werden kann. Eine Aufgabe für die Zukunft ist es, über die Förderung der regionalen-ökologischen Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks und über Einrichtungen, wie Ernährungshäuser, wieder mehr in Nahversorgungsregionen zu investieren.

Standortimage

Ein Ernährungshaus ist Impulsgeber, Innovationstreiber und entwickelt neue Ideen für die Gemeinschafts- und auch Individualgastronomie. Mit einen Ernährungshaus würde die Stadt Nürnberg auch ein wichtiges Signal der Wertschätzung und Unterstützung an die gerade stark von Umsatzeinbußen betroffene Gastronomie senden.

Sozialer Ausgleich

Hervorzuheben ist auch die soziale Dimension des Projektes. Über eine hochwertige Gemeinschaftsgastronomie kann ein Beitrag geleistet werden, dass zum einen alle Menschen, auch diejenigen, die es sich sonst nicht leisten (können), gutes, bezahlbares Essen bekommen. Zum anderen haben insbesondere Landwirte eine bessere Chance, einen fairen Preis für ihre Produkte zu erhalten.

Ess-Kultur

Erlebbar und schmeckbar ist ein House of Food für die Tischgäste und die Menschen, die in Nürnberg leben. Sie bekommen attraktive, leckere und gesunde Gerichte, finden weiterhin ihr Lieblingsgericht, lernen aber auch Neues kennen. In den Küchen entsteht durch die Rückbesinnung auf das Kochhandwerk neue Motivation im Team; für die Arbeit der Küchen erwächst eine neue Wertschätzung. Die Tafel der Esskulturen, die im Rahmen der Kulturhauptstadtbewerbung im März 2019 im historischen Rathaussaal stattfand, zeigte bereits die Vielfalt, aber auch Tradition und Trends der Nürnberger Esskultur auf. Auch an diese Faktoren könnte das House of Food Nürnberg anknüpfen. Neben bio-regio könnten Ess-Kultur und deren Vielfalt wichtiges Alleinstellungsmerkmal in Nürnberg werden.

Zukunftsinvestition

Die genannten Ernährungshäuser wurden in dem Bewusstsein realisiert, dass es sich um eine Zukunftsinvestition handelt, die gesunde Ernährung, Bildung und regionale Wertschöpfung verbindet. In diesem Bewusstsein wurden die genannten Ernährungshäuser errichtet und werden auch so betrieben. Die jährlichen Betriebskosten liegen in Bremen und München bei ca. 500.000 Euro, in Berlin bei gut 1 Mio. Euro. Unter günstigen Voraussetzungen reichen Investitionskosten in Höhe von 100.000 Euro. Bei allen, bisher gestarteten Projekten sind die Städte bereit, für den Aufbau eine (unterschiedlich hohe) Investitionssumme zu tätigen und, auf alle Fälle in den ersten Jahren, die Betriebskosten zu übernehmen. Es gibt z.T. Überlegungen zur Re-Finanzierung über Teilnahmebeiträge, die jedoch erst in einigen Jahren konkretisiert werden sollen.

5. Mögliches Vorgehen für Nürnberg

Durch die jahrelange **Vernetzungs- und Projektarbeit der Biometropole** und die **Ziele**, die der **Stadtrat 2019 für die Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Nürnberg beschlossen** hat, existiert ein guter Nährboden für ein fest verortetes House of Food in Nürnberg. Bereits seit vielen Jahren führen Biometropole und Öko-Modellregion Workshops für Mitarbeiter in Großküchen und Catering-Unternehmen zum Thema Bio, Regionalität und Kosten durch. Ein House of Food kann darauf aufbauen und für die wichtige Marktdurchdringung, Professionalisierung und Praxisorientierung sorgen. Es gibt in Nürnberg auch eine sehr gute Vernetzung mit den regionalen Bio-Betrieben sowie mit den, im Netzwerk Bildung. Ernährung. Ökolandbau (BÖE) zusammengeschlossenen Ernährungsberaterinnen und Ernährungsbildnern, die für das House of Food genutzt werden kann.

Es ließe sich auch eine Verbindung zu den beruflichen Schulen B3 und B7 herstellen, die bereits bio-zertifiziert sind und die Berufe ausbilden, die in der Gemeinschaftsgastronomie arbeiten und mit dem House of Food zu tun haben werden. Über das Projekt „Bio in Topf und Kopf“ wurde der Bio-Regio-Schwerpunkt sogar noch weiter intensiviert. Weitere Anknüpfungspunkte bieten das SchoolFood4Change Projekt und damit die Schulverpflegung sowie das bei J angesiedelte Essens-Management für die städtischen Kitas. Bei den Kitas wurden bereits Schulungen für Erzieherinnen und Erzieher durchgeführt, jedoch noch nicht für Catering-Unternehmen und Küchen.

Nürnberg als Biometropole und Stadt der Weltleitmesse BioFach könnte mit einem Ernährungshaus in Nürnberg aufgrund der geschilderten Besonderheiten Maßstäbe setzen.

Aus Sicht des Referats für Umwelt und Gesundheit ist es sinnvoll, die **Umsetzungsmöglichkeiten eines Ernährungshaus in Nürnberg konkreter auszuloten**. In jetzigen Stadium macht es Sinn, mit interessierten Kooperationspartnern **Optionen** zu **entwickeln** und die **Realisierbarkeit** zu **überprüfen**. Dies würde die mögliche Ausrichtung skizzieren, Projektträger und Kooperationspartner benennen, interessante Standorte eingrenzen, personelle und finanziellen Ressourcen beziffern und einen Zeitplan bis zu einer möglichen Eröffnung entwerfen.

Fragestelllungen wären:

1. Welche Trägerstruktur, welches Betreibermodell (z.B. BZ, Stiftung evtl. unter Beteiligung von Unternehmen, Auftrag an Externe) und Kooperationspartner (z.B. Berufsschulen, Landwirtschaft, Ernährungsberatung, zivilgesellschaftliche Initiativen u.a.) könnte das House of Food haben?
2. Welche Zielgruppen (Stadtverwaltung, Großküchen, Gemeinschafsgastronomie, Individual-Gastronomie, Vereine/Verbände, u.a.) werden angesprochen? Welche Beratungs- und Trainingsinhalte (Fragen der Qualität, ökologische Erzeugung, Regionalität, Lieferantenstruktur, Kosten, Fragen der Ess-Kultur) werden angeboten? In welchem Umfang und in welcher Form macht das Ernährungshaus Öffentlichkeitsarbeit und bietet Veranstaltungen an?
3. Welche Immobilien / Räume eignen sich in Nürnberg (mit Produktions- und Lehrbereichen, Lagerräume, technische Ausstattung, u.a.) für ein House of Food? Sind evtl. bestehende (leerstehende) Küchen nutzbar?
4. Wieviel kosten Errichtung (Investitionskosten) und laufender Betrieb (Ressourcenplanung, Einnahmen-/Überschussrechnung) und wie lässt sich dies finanzieren? Wie schnell muss/kann das House of Food kostendeckend wirtschaften?

Diese Recherche bzw. diese Vorarbeit könnte unter Federführung von Ref. III unter Einbeziehung der relevanten Geschäftsbereiche bzw. Dienststellen, insbes. Ref. IV, Ref. VI, BZ, WiF, aber auch von Unternehmenspartnern, wie NürnbergMesse. Die Ergebnisse sollen dann in ca. 6 – 9 Monaten in einem weitergehenden Bericht dem Stadtrat vorgestellt werden.

Sofern das dann vorgelegte Vorgehen beim Stadtrat Akzeptanz findet, wäre der Folge-Schritt, ein detailliertes Konzept bzw. einen Businessplan für das Nürnberger Ernährungshaus zu erarbeiten, die Finanzierung des Projektes zu klären und einen Zeitplan bis zu einer möglichen Eröffnung zu entwerfen.