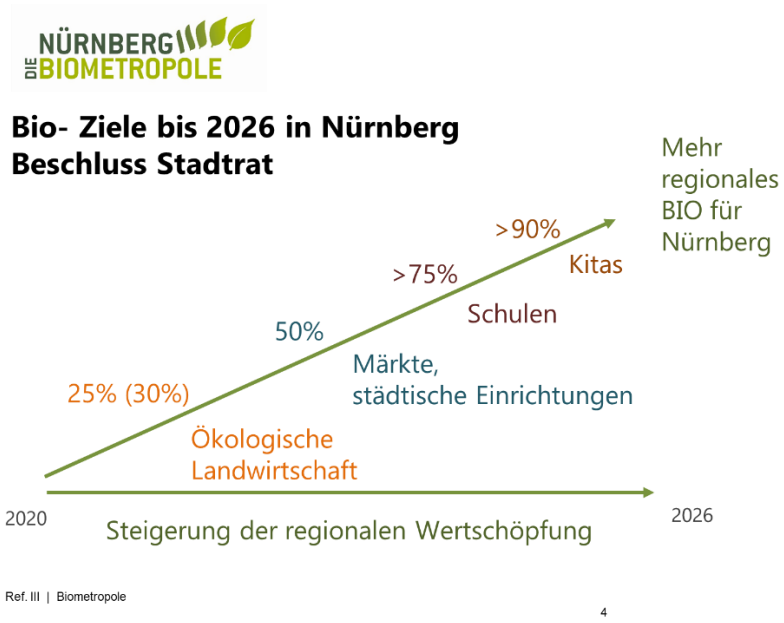
Bio Lebensmittel bei der Stadt Nürnberg

Aktueller Stand in Dienststellen und Einrichtungen der Stadt Nürnberg, Aktivitäten des Bundes und des Freistaates Bayern

Entwurf: 04.09.2024

1. „Einführung“

Am 26.10.2019 beschloss der Nürnberger Stadtrat die aktuell gültigen Ziele für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln bei Dienststellen und Einrichtungen der Stadt Nürnberg im Zeitraum 2020 bis 2026. Demnach soll der Bio-Anteil in den städtischen Kitas auf mindestens 90%, in Schulen 75% (Zwischzenziel 50% bis 2022) und bei allen anderen städtischen Einrichtungen und Veranstaltungen auf 50% steigen. Siehe Graifik.



Die kommunale Gemeinschaftsgastronomie ist damit ein wichtiges Handlungsfeld für die Arbeit der Biometropole. In einer Umfrage, die das Referat für Umwelt und Gesundheit Ende 2023 / Anfang 2024 durchführte, wurde erfasst, in welcher Dienststelle Lebensmittel und Catering-Leistungen überhaupt eine Rolle spielen und zudem erfragt,

- wie hoch der Bio-Anteil bei Verpflegungsanlässen, wie Mittagessen, Zwischenverpflegung, Verpachtung von Kiosken, Veranstaltungen, Empfängen, Märkten, ist,
- mit welchen Caterern und Lieferanten zusammengearbeitet wird
- welche Faktoren oder Maßnahmen, zu einer Steigerung des Bio-Anteils bislang beigetragen haben
- welche Hemmnisse und Probleme es gibt, die eine Steigerung des Bio-Anteils erschweren
- ob seitens der Dienststellen Unterstützung bzw. Beratung benötigt wird

Die Ergebnisse der Umfrage wurden den Dienstellen im April 2024 mitgeteilt und in einer Veranstaltung am 26.06.2024 vorgestellt und diskutiert. Dabei wurden Schritte für die weitere Zusammenarbeit vereinbart.

Über die Ergebnisse und das weitere Vorgehen informiert dieser Bericht.

2. Bio in Stadtverwaltung Nürnberg, Ergebnisse der Umfrage

2.1 Bio-Anteil

Dienststelle	Bio-Anteil in %
3. BM / Tiergarten, Landwirtsch. Betrieb	100
Ref. IV / Berufliche Schulen, B7	100
Ref. IV / Berufliche Schulen, B3	80 - 90
3. BM / Tiergarten, Waldschänke	85
Ref.V/J – städtische Kitas	70 – 75
2.BM/KuF/2, Erfahrungsfeld	60 *
2. BM / Kuf/3, Kulturläden, Eigenveranstaltung	55 *
2. BM / Kuf/3, Kulturläden, bei Verpachtung	40 *
BgA/Sitzungsservice	30 – 35
Ref.I/II – ZD, Rathaustreff (1 von 3 Gerichten Bio)	33
Ref. III / SUN	25
Ref.V/SenA, Treff Bleiweiß	25
Ref. IV / SchA ,Städtische RS und Gym	20 – 34
3. BM / Tiergarten, Bistro Lagunenblick	> 10 *
3. BM / Tiergarten, Kiosk Kinderzoo	10
Ref. V / NueSt Service GmbH	10 *
Ref.VII / WiF	10 *
Klinikum Nürnberg	10
3. BM / Nürnberg Bad	< 5
Ref. V / Sozialamt Heime der Sozialhilfe	< 5

Dienststelle	Bio-Anteil in %
Ref.V/SenA, Cafeteria Heilig Geist	5
2. BM/Stab ZEP, Lebensmitteln	0
2. BM/Stab ZEP, Lebensmitteln bei Getränken	30
2. BM / AV	0
Ref. VII / LA, Pachtverträge landwirtschaftliche Flächen	0
Ref. VII / LA, Pachtverträge gastronomische Nutzung Neue Verträge enthalten Verpflichtungen	0
3. BM / Tiergarten, Kiosk Eingang	0
3. BM / Franken Stadion Nürnberg, Catering Stadion	0
Ref.III / ASN	0
BgA/Empfänge, Veranstaltungen, z.B. Rathaus clubbing, Ehrenhalle, Rathaussaal	---
2. BM / Pb	---
2. BM / MSH	---
2. BM / BCN	---
2.BM/KuKuQ	---
Ref. VI / ML , Wochen- und Stadtteilmärkte	---

***** Schätzwert

--- keine Daten

Gold, Silber, Bronze nach Bio-AHV-V

Angaben zu Regionalität:

- Ref. III / SUN: > 50%
- Klinikum Nürnberg: 36%

Eigene Einschätzungen der Veranstalter in Bezug auf Bio-Anteile:

- Ref. IV / SchA + Allgemeinbildende Schulen: Veranstaltungen, Empfänge: 70%
- Ref. VI / ML, Christkindlesmarkt: 69% Anteil Aussteller mit Bio bei weniger als 5% geschätzter Bio-Anteil am Umsatz
- Ref. VI / ML, Ostermarkt: 61% Anteil Aussteller mit Bio gegenüber einem unbekannten Bio-Anteil am Umsatz
- Ref. VI / ML, Herbstmarkt: 55% Anteil Aussteller mit Bio gegenüber einem unbekannten Bio-Anteil am Umsatz

Die Übersicht zeigt, dass einige Dienststellen, nämlich der Tiergarten (Tg landwirtschaftlicher Betrieb, Waldschänke), die Berufsschulen B3 und B7 und das Jugendamt J mit den städtischen Kitas (fast) vollständig auf Ökolandbau und Bio-Lebensmittel setzen und damit die Ziele jetzt schon erreichen bzw. auf einem guten Weg sind.

Darüber hinaus gibt es Dienststellen, die sich mit dem Bio-Anteil in dem Bereich zwischen 20 und 40% bewegen und deshalb ein gutes Potenzial haben, ohne großen Mehraufwand und ohne Kostensteigerungen den Bio-Anteil auf die Zielmarge von 50% zu erhöhen. Zu nennen sind: Sitzungsservice im Rathaus, Rathaustreff, SUN und die städtischen Schulen.

Für die genannten Dienststellen wäre es auch möglich, sich nach der neuen Bio-Außerhaus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV-V) mit Gold, Silber oder Bronze auszeichnen zu lassen (siehe Abschnitt 4, S.10).

In den anderen aufgelisteten Dienststellen spielt der Bio-Anteil keine bzw. eine untergeordnete Rolle. Bemerkenswert ist jedoch die Entwicklung im Klinikum. 10% Bio sind angesichts der Größe und Essenszahlen ein beachtliches Zwischenergebnis, auf dem weiter aufgebaut werden kann.

2.2 Caterer, Hauptlieferanten

Es gibt in Nürnberg und in der Metropolregion eine Vielfalt an Catering-Unternehmen, Großhändlern oder Direktlieferanten aus dem Bereich Landwirtschaft und Weiterverarbeitung, die die Dienststellen der Stadt Nürnberg mit Catering-Leistung oder Lebensmitteln beliefern. Viele dieser Betriebe sind bio-zertifiziert. An dieser Stelle sind die Verpflegungsanlässe und die Form der Versorgung mit Essen/Lebensmittel kurz skizziert.

- Veranstaltungen (Kultur):
  outdoor: Vergabe an Caterer, die auf Veranstaltungen spezialisiert sind, bei Bardentreffen Vergabe an General-Caterer, der Plätze an Imbissstände vermietet
  indoor: Caterer, die an Veranstaltungsort vertraglich gebunden sind (z.B. Ferdin MSH)
- Kleine Veranstaltungen, Feiern, Empfänge, Tagungen, u.a.:
  Vielfalt an Caterern, Partyservice, Gastronomen
- Sitzungsverpflegung im Rathaus:
  Chancen e.V.
- Mittagessen über eigene Frischküchen:
  NüSt, Klinikum, Heime für Sozialhilfe
- Mittagessen über Frischküche; Betreiben der Küche als Leistung vergeben:
  Rathaus, ASN, SUN
- Schul- und Kita-Essen:
  durch Vergabe an spezialisierte Catering-Unternehmen, in Einzelfällen Frischküchen mit Pächter
- Gastronomie, Kioske:
  Kioskbetreiber / Vertragspartner:, z.B. bei Tg, Bäder

2.3 Faktoren, die bisher zur Steigerung des Bio-Anteils beigetragen haben

Verändertes Bewusstsein / Verbraucherverhalten

Der Kulturbereich nennt gesellschaftliche Wandel hin zum Wunsch nach Biolebensmitteln sowie das steigende Bewusstsein gegenüber der Herkunft und Qualität der Lebensmittel bei Gästen und Mitarbeitenden als wichtigen Grund für mehr Bio-Angebote. Dort sieht man auch die persönliche Überzeugung und Vorbildfunktion der Kommunen als wichtigen Faktor. Auch das Marktamt stellte in der Vergangenheit einen allgemeinen Trend zum Konsum von Bio-Produkten fest.

Bio Lebensmittel sind breit verfügbar

Die Tatsache, dass Bio-Lebensmittel in hoher Produktvielfalt verfügbar sind und abwechslungsreiche Gerichte ermöglichen, haben lt. BgA, ZD, Rathaustreff deren Einsatz befördert.

Konsequentes Umsetzen

Einfach machen, ist das Motto in vielen Dienststellen. So führt der Kulturbereich konsequentes Einkaufen (z.B. bei Vernissagen) an, weist aber auch die Eigenmotivation der Mitarbeitenden, die sich besonders bei Eigenprojekten (z.B. 11xGrün und 11xFair) für mehr Bio engagieren, und die Selbstverpflichtungserklärung zur Nachhaltigkeit (Kulturwerkstatt) hin.

Lt. Schulverwaltung bezieht sich das konsequent machen auch auf die Menüplanung. So reduzierten viele Schulcaterer in den letzten Jahren den Fleischanteil und stiegen auf mehr frisches Gemüse und mehr Eigenproduktion (weniger Convenience), wie z.B. Bratlinge und Gemüsewürzpaste aus Eigenproduktion, um.

Ein Betreiberwechsel ist die ideale Gelegenheit, den Bio-Anteil zu steigern. Darauf weist Ref.V/SenA, Bleiweiß hin. Der Wechsel der Betreiberschaft zur NOA im Jahr 2021 hatte zu einer Steigerung des Bio-Anteils beigetragen. Auch beim Catering größerer Veranstaltungen wird auf den Bio-Anteil geachtet. Es werden klare Vorgaben gemacht und diese vertraglich vereinbart.

Das Jugendamt hat im Jahr 2017 die Gesamtverantwortung für die Essensversorgung der städtischen Kitas übernommen. Damit verbunden war ein einheitliches Verpflegungskonzept, mit Standards für die Qualität des Essens und der klaren Vorgabe eines Bioanteils. Das Jugendamt setzt dies konsequent um und gilt deutschlandweit als Vorbild.

LA gibt bei der Verpachtung von gastronomischen Einrichtungen vor, dass „vorzugsweise Produkte aus der Metropolregion Nürnberg verwendet werden sollen“. Bio-Produkte spielten bislang keine Rolle.

Bemerkenswert ist die schrittweise, kontinuierliche Erhöhung des Bio-Anteils auf aktuell zehn Prozent im Klinikum. Für die Service GmbH ist dies ein „wachsender Prozess, der Veränderungen in der Beschaffung, fachgerechten Lagerung und Produktion erfordert, dies aber auch mit Wirtschaftlichkeit verknüpft“.

Regelmäßige Kommunikation

Regelmäßige Kommunikation und regelmäßige Informationsweitergabe an die relevanten Stellen und Personen werden vom Kulturbereich und BCN als Erfolgsfaktor gesehen.

Gerade auch, da die Steuerung des Bio-Anteils ein „per se ein schwieriger Prozess“ ist, der zu höheren Kosten führen kann.

2.4 Hemmnisse und Probleme

(Vermeintlich) höhere Kosten von Bio-Lebensmitteln und damit verbundener Umsatzrückgang bzw. fehlende Akzeptanz der Zielegruppe

Das größte Hemmnis für einen höheren Bio-Anteil sind in den Augen vieler Dienststellen die höheren Kosten, die mit dem Einkauf von Bio-Lebensmitteln verknüpft sein können. Diese Einschätzung beruht jedoch nicht selten auf einer eher vagen Wahrnehmung der Marktlage. Zudem fehlen auch Informationen, wie diese Kosten beeinflusst werden können. Ein wesentlicher Unterschied ist dabei auch, ob die Lebensmittel selbst eingekauft werden oder eine Catering-Leistung ausgeschrieben wird.

Lt. Aussage des Projektbüros Kultur müssen die Anbieter bei Kulturveranstaltungen die höheren Einkaufskosten auf die Verkaufspreise umlegen. Hier herrscht die Sorge, dass sich dies negativ auf den Absatz und Umsatz auswirken könnte. Ähnliche Hinweise kommen von MSH, KuKuQ, Kulturläden. Die Kulturläden weisen zudem darauf hin, dass sich „niedrigschwellige Programmangebote in niedrigschwelligen Preisen spiegeln müssen“.

Bei den BZ-Kursen müssten erhöhte Preise für Lebensmittel an die Teilnehmenden weitergegeben werden, was eine „kostenverträgliche Gestaltung der Entgelte erschwert“. (2. BM / BCN). Auch bei den Kulturläden dürfen die „Materialkosten“ für Kochkurs und Seniorennachmittag nicht zu hoch werden.

Eher Restaurantcharakter hat der Rathaustreff. Dort werden durch Chancen e.V. für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verschiedene Mittagessen angeboten. So gibt es dort bislang ein vegetarisches Bio-Gericht, da die Preisunterschiede bei Fleisch zwischen Bio und Konventionell am größten sind. SUN ist es wichtig, dass der Preis für ein Mittagessen „attraktiv“ bleibt, damit die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betriebsrestaurant essen. Ein spezieller Hinweis kommt dabei von ASN. Demnach sollen sich die Beschäftigten „günstig und unkompliziert (teilweise zweimal am Tag) versorgen und damit ihre körperlich sehr anstrengende Arbeit tagtäglich gut erfüllen können“. Der Großteil der Belegschaft möchte preiswerte und vor allem sehr kalorienreiche Kost.

Als besonders herausfordernd wird ein hoher Bio-Anteil gesehen, wenn der Anspruch einer ‚sozialen Preisgestaltung‘ des Bistro-Angebots durch den Betreiber besteht, wie im Seniorentreff Bleiweiß. Ähnlich positioniert sich die Cafeteria Heilig-Geist. Sie ist ein niedrigschwelliger Treffpunkt und Begegnungsort für Seniorinnen und Senioren mit geringen finanziellen Mitteln. Das Angebot besteht aus Getränken, Kaffee und Gebäck/Kuchen, welche zum Einkaufspreis mithilfe von Ehrenamtlichen verkauft werden. Da die Preise so gering wie möglich sein sollen, kann, so die Aussage, nicht auf Bioproduckte zurückgegriffen werden. Für kostengünstige Angebote muss die Cafeteria auch auf „Sonderangebote“ zurückgreifen.

NüSt argumentiert, dass es zum einen keine Nachfrage nach Bio-Lebensmittel aus dem Kreis der Bewohnerinnen und Bewohner bzw. der Bewohnervertretungen gibt und zum anderen eine Erhöhung des Bio-Anteils in der Mittagsverpflegung (auch im fleischlosen Bereich) mit erheblichen Mehrkosten und Mehraufwand verbunden wäre. Der Anstieg der Verpflegungskosten würde gleichzeitig eine Erhöhung der von den Sozialkassen zu tragenden Eigenanteile bewirken.

Das Jugendamt verweist darauf, dass die „Wertigkeit“ des Essens auf den Prüfstand gestellt werden könnte, wenn der Preis als zu hoch oder als unverhältnismäßig angesehen wird. Bei der aktuellen Wirtschaftslage würde die Preisgestaltung für die Essensverpflegung wieder verstärkt an Bedeutung gewinnen. Eine mit einer Erhöhung des Bioanteils verbundenen Erhöhung des Verpflegungsgeldes würde die selbstzahlenden Eltern zusätzlich belasten und möglicherweise auf wenig Verständnis bei der Elternschaft, für die es weder erkennbar noch transparent ist, wie sich die Kosten der Kita-Verpflegung im Detail zusammensetzen, stoßen. Die Dienststelle stellt auch die weitere Umsetzung des Stadtratsbeschlusses aus dem Jahr 2019 in Frage.

Bei den Schulen wird ebenfalls auf die hohe Kostenbelastung der Familien, insbesondere solcher knapp über der „BuT“-Grenze, verwiesen und dies auch als möglicher Grund für die Abmeldung des Kindes vom Ganztagsangebot angegeben. Auch auf die zusätzliche Kostenbelastung der Caterer, neben Personal- und Energiekostensteigerung (jetzt auch MwSt.) wird aufmerksam gemacht.

Das Klinikum argumentiert mit Inflation und steigender Preisentwicklung bei Gemüse, Salat, Kartoffeln und Obst bei konventionell und bio. Diese Preissteigerungen können nicht an die Mitarbeiter und Patienten weitergegeben werden.

Zu geringes Budget

Das Kostenargument hat besonders Gewicht, da die Budgets für Lebensmittel bzw. Essen begrenzt sind. So weisen die Kulturläden darauf hin, dass das Sachkonto Gästebewirtung und Repräsentationskosten gekürzt wurde. Auch die Abschaffung des Gesundheitsgeldes wird in diesem Zusammenhang erwähnt (2.BM/AV). Ein höheres Budget würde mehr Essensqualität zulassen.

Vertragliche Bindungen / Vergaben an Dritte

Oft besteht eine Bindung an einen Haus-Caterer, dessen Bio-Angebot eingeschränkt ist. Außerdem fehlt es in den Dienststellen oft an Kenntnissen, welche Caterer Bio-Produkte im Sortiment haben, so der Hinweis von 2. BM/Stab ZEP. Während der Laufzeit von Pachtverträgen besteht kein direkter Zugriff auf die Einkäufe des Biergartenpächters (KuF/2, Kulturwerkstatt).

Regionalität wird als Gegensatz zu Bio gesehen und vorteilhafter bewertet

SUN betont, dass nach den Umfragen im Betrieb der regionale Anteil den Mitarbeitenden wichtiger ist als Bio. Regionale Produkte würden in den Hintergrund gedrängt, so die Behauptung des Schulamtes. Ähnlich das HeiligGeistSpital: Für den Einkauf werden vor allem regionale und Familien-Betriebe bevorzugt. NüSt: verwendet, so die Selbstauskunft, zu ca. 70% regional erzeugte Lebensmittel mit kurzen Lieferwegen.

Probleme in Umsetzung / Logistik, fehlende Umsetzung

Mehr Bio kann an praktischen Problemen scheitern. So sind in Kulturläden besondere gewünschte Produkte, wie gefrorener Kuchen, nicht in Bioqualität beschaffbar. Sie beklagen auch zu wenige Lieferanten, die in Bio alles aus einer Hand liefern und die sehr hohe Preise verlangen können. Bei einzelnen Bio-Produkten, z.B. Bio-Bieren, gibt es auch eine relativ enge Auswahl gegenüber den konventionellen Sorten.

Wird konventionell und bio gekocht ist eine getrennte Lagerung notwendig. In der Großküche des NürnbergStift sind die Lagermöglichkeiten aktuell zu begrenzt. Das Klinikum hat das Problem, dass heimische Produzenten mit den geforderten Mengen“ „total überfordert“ sind. Die angefragten Produkte können in der gewünschten Menge und Qualität nicht immer just in time geliefert werden.

LA weist schließlich darauf hin, dass bei der Verpachtung landwirtschaftlicher Flächen bislang keine vertraglichen Regelungen vereinbart werden, welche einen biologisch bewirtschafteten Anteil fordern.

Personalprobleme

Eine weitere Erschwernis für mehr Bio sind sehr enge Personal- und Zeitressourcen, die oft eine längere Suche nach gewünschten Produkten oder Nachforschung nicht möglich machen, so die Kulturläden.

Regionale Bio-Produkte werden zu 95% in der Convenience Grundstufe geliefert und täglich nach dem Grundsatz „frisch vom Feld“ verarbeitet. Dies erfordert in der Küche des Klinikums einen gut organisierten Personaleinsatz und führt zum Problem, entsprechend qualifiziertes Personal zu bekommen.

Nachlassender Trend, nachlassende Nachfrage

Es wird aktuell ein „allgemein nachlassender Trend zum Konsum von Bio-Produkten bzw. die fehlende Nachfrage nach Bio-Produkten durch die Besucherinnen und Besucher der Nürnberger Märkte ausgemacht“. Die Kulturläden wiederum stellen fest, dass Bio im Schülercafé nicht geschätzt wird (Hauptsache „billig“). Es gibt auch bei speziellen Kundengruppen besondere Wünsche („Hospitality Rider“ zu den persönlichen Anforderungen von Künstlern), und zudem bei einem Teil der Besuchenden „traditionelles Denken“ beim Essen.

2.5 Unterstützung bzw. Beratung erforderlich?

Insgesamt brauchen die Dienststellen wenig Unterstützung oder haben einen geringen Beratungsbedarf. Es gab lediglich einzelne Dienststellen, die dazu konkrete Punkte nannten.

Bezugsmöglichkeiten, Preisübersichten als Info für Dienststellen

- Eine Liste, welche Caterer ein regionales und biologisches Angebot in Nürnberg haben (2. BM/Stab ZEP)
- Allgemeine und Information und Beratung (zu Bezugsquellen, Preisen und Verwendungsmöglichkeiten) für die Hauswirtschaftskräfte kann sicher nicht schaden. (Ref.V/Sozialamt)

Information / Beratung der Pächter und Catering-Unternehmen (als Auftragnehmer)

- Wichtig wäre, die Anbieter über die Vorteile von Bio-Ware zu informieren und gegebenenfalls über Bio-Zertifizierungen aufzuklären. Einfache Schulungen, die für die Anbieter den Mehrwert des Umstiegs verdeutlichen, könnten sinnvoll sein. (2.BM/Pb)
- Beratung der Pächter, wie sie den Spagat zwischen „Bio erwünscht“ und „nicht nachgefragt/zu teuer“ realisieren können (2.BM/KuF/3)

Fortbildungen, Erfahrungsaustausch innerhalb der Stadtverwaltung

- regelmäßige Fortbildungen und Erfahrungsaustausch wären wichtig. (2.BM/KuF/3)
- geprüfte Erfolgslösungen in dem Bereich, kann gerne eigene Erfahrungen mit uns teilen. (2.BM/KuF/3)
- Unterstützung bei folgenden Fragen (Ref. IV/SchA):
  - Wie kann regionaler Einkauf bei der Vorgabe einer Bio-Quote gelingen?
  - Wie können (finanziell belastete) Familien unterstützt werden?
  - Wie können Cateringunternehmen in ihrer derzeitig schwierigen Situation (auch finanziell) unterstützt werden?
  - Wie können Ausschreibung hinsichtlich einer Bio-Quote lauten, so dass sich auch Cateringunternehmen als Bieter gewinnen lassen?
- Ein Austausch und Workshop (insb. in der fachlichen Zusammenarbeit der Geschäftsbereiche Schule und Jugendhilfe zur Verpflegung Kita und Grundschulbetreuung) begrüßen wir als gute Gelegenheit zum Austausch und zur Diskussion der Umsetzung von weiteren Projektzielen. (Ref.V/J – Kitas)

Lebensmittel im E-Shop der Stadt

- Möglichkeit, die Bio-Lebensmittel im e-Shop der Stadt zu kaufen (2.BM/KuF/3)

Aussetzen des Zielbeschlusses des Stadtrats sowie Koop Ref.IV, Ref.V, Ref.III

- Mit Blick auf die bevorstehende Vergabe der zentralen Essensversorgung in 2025 für die Zeit ab 9/2026 mit mehr als 10.000 Essen täglich empfiehlt J den bisherigen Bio-Anteil von 50 % und 90 % Fleisch beizubehalten und zusätzlichen weitergehende Vorgaben zur Steigerung der Regionalität auszuschreiben. (Ref.V/J – Kitas)
- In einem nächsten Schritt wären dann ggf. parallel gemeinsam mit den Referaten III und dem Schulbereich die stufenweise Umsetzung des StR-Beschlusses zu diskutieren und zu verabreden. (Ref.V/J – Kitas)

Mehr Geld, mehr Budget

- Mehr Geld für Gästebewirtung und Material bei Kochkursen und Seniorennachmittag (2.BM/KuF/3)
- Klärung / Beratung bei Frage: Wie lassen sich die höheren Kosten bei Erhöhung im Budget decken? (KuKuQ)

Über Ernährungsstrategie für die Gemeinschaftsgastronomie der Stadt Nürnberg diskutieren und gemeinsam daran arbeiten

- Qualifizierung im Bereich Küche, Produktion und Ernährung werden in Fachlehrgängen, Fortbildungen, Seminaren erworben. Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten muss ausgebaut und vertieft werden. Plattformen und Arbeitsgruppen sind bereits vorhanden. Es müssen gemeinsame Lösungen für die Aufgaben der Zukunft gefunden werden, damit sich der Weg für alle lohnt und sich der Umstellungsprozess wirtschaftlich darstellen lässt. (Kh)

3. Zusammenfassung und Einordnung der Rückmeldungen

Die Zahlen zum Bio-Anteil sind bei einigen Dienststellen geschätzt, z.B. Erfahrungsfeld, Kulturläden, Veranstaltungen/ Empfänge Schulen, deshalb erfahrungsgemäß zu hoch und nur begrenzt belastbar. Ebenso kann Regionalität nur im Ausnahmenfall mit Zahlen belegt werden. Der von ML angegebene Bio-Anteil beim Christkindlesmarkt basiert auf Bezugsgrößen (Zahl der Stände mit mind. einem Bio-Lebensmittel in Relation zur Zahl aller Imbiss- bzw. Lebensmittelanbieter), die den Bio-Anteil unrealistisch angeben

„Bio“ und „Regional“ wird als Gegensatz gesehen (SUN, Schulen), mit dem Ziel „Regional“ höher zu gewichten, ohne dafür Gründe nennen zu können. Zu Regionalität und dem Ausmaß der regionalen Wertschöpfung gibt es kaum valide Daten. Zudem sind die Unterschiede zwischen „Bio“ und „Konventionell“ und die besonderen gesundheitlichen und ökologischen Vorteile, die Bio-Lebensmittel haben, oft nicht bekannt.

Als größtes Hemmnis für mehr Bio werden vor allem höhere Kosten genannt. Die Kostensteigerung wird jedoch überwiegend vermutet. Belastbare Zahlen bzw. realistische Kostenkalkulationen liegen nur in Ausnahmefälle vor. Dabei sind gerade in den letzten zwei Jahren die Preise konventioneller Lebensmittel stärker gestiegen als Bio, so dass es (ausgenommen) im Fleischbereich zu einem weiteren Angleichen der Preise kam. Gemäß den Erfahrungen der Kantine Zukunft Berlin kann bei entsprechendem Management ein Bio-Anteil von ca. 60% kostenneutral erreicht werden.

In Dienststellen/Bereichen, in denen die Essensversorgung und die Vergabe von Cateringleistungen nicht das Kerngeschäft sind, sind die Möglichkeiten des Kostenmanagements erfahrungsgemäß wenig bekannt und werden auch wenig genutzt. Erschwerend ist, dass bei der Stadt Nürnberg die Essensversorgung vielfach an externe Dritte vergeben wird und damit die Gestaltungsmöglichkeiten hinsichtlich der Kosten eingeschränkt sind. Überschätzt werden i.d.R. auch die Lebensmittelkosten. Der Anteil der Personalkosten am Essenspreis ist dagegen wesentlich gewichtiger.

4. Stellenwert von Bio in der Gemeinschaftsgastronomie im Bund und in Bayern

Bio-Regio-Ziele bundesweit

Während Nürnberg im Jahr 2003, als der Grundsatzbeschluss im Stadtrat zur Förderung des Ökolandbaus gefasst wurde, eine der ersten Städte war, hat sich das Umfeld mittlerweile komplett geändert. Es gibt aktuell 33 Bio-Städte und über 70 Öko-Modellregionen in Deutschland, die auf ähnliche Weise „Bio-Regio“ in der Gemeinschaftsverpflegung voranbringen.

Auf Ebene der Bundesländer, v.a. im Freistaat Bayern, und des Bund gibt es mittlerweile vielfältige Programme, Aktivitäten und Veranstaltungen, um den Ökolandbau und der Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln zu fördern. Mehr „Bio-Regio“ ist ein wichtiges politisches Ziel geworden.

Die Gemeinschaftsgastronomie wurde im Vergleich zu 2019 als Handlungsfeld deutlich aufgewertet. So beschloss die Bundesregierung im Jahr 2023 eine Ernährungsstrategie, das BMEL erarbeitete eine Bio-Strategie.

Auf Bundesebene gilt:

- 30% Bio bis 2025 in Kantinen der Bundeseinrichtungen
- 30% Ökolandbau bis 2030

Im Freistaat Bayern gibt es vergleichbare Ziele:

- Bio-Regio-Anteil 50% bis 2025 für staatlichen Kantinen (Beschluss des Ministerrats am 13.01.2020)
- Bayern: 30% Ökolandbau bis 2030

Auf Grundlage der Erfahrungen im staatlichen Bereich soll die Zielsetzung auf kommunale Kantinen in Bayern übertragen werden. Dazu gab es im Frühjahr 2024 bereits auch eine erste Umfrage durch die Bezirksregierungen.

Die neue Bio-Außerhaus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV-V)

Seit 27.09.2023 gilt die Bio-Außerhaus-Verordnung (Bio-AHV-V) des Bundes. Wichtige Inhalte können im Rahmen einer Ausschreibung übernommen und so der Umgang mit Bio-Lebensmitteln für die Kommunen erleichtert werden.

Die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung bringt ein Stufensystem mit sich, welches eine Kennzeichnung nach „Bronze“, „Silber“ und „Gold“ erlaubt. Die Kategorien des Kennzeichens sind:

- Erste Kategorie bei einem Bio-Anteil von 20 bis 49 Prozent (Bronze)
- Zweite Kategorie bei einem Bio-Anteil von 50 bis 89 Prozent (Silber)
- Dritte Kategorie bei einem Bio-Anteil von 90 bis 100 Prozent (Gold)



Die Auslobung nach den drei Stufen ist neuartige, nicht verpflichtend. Die Abstufung erleichtert jedoch das Einfordern von Bio-Anteilen durch die Vergabestellen der Kommunen, da mit den Kontrollstellen auf ein gesetzlich geregeltes Kontrollsystem zurückgegriffen werden kann. Wird ein Bio-Kennzeichen der Stufen „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“ vorgegeben, so liegt die Überprüfung bei der Kontrollstelle. Wird beispielsweise Stufe „Silber“ gefordert, muss der Catering-Dienstleister 50% Bio-Anteil garantieren.

Wurde der Catering-Dienstleister oder Gastronomie-Unternehmer für eine konkrete Betriebseinheit durch die Kontrollstelle geprüft und zertifiziert, darf er das visuell leicht verständliche „Bronze“, „Silber“ oder „Gold“-Logo in der Tischgastkommunikation (z.B. im Gastraum, auf dem Speiseplan, im Bestellsystem) verwenden. Der Tischgast muss also nicht mehr selbst aus den ausgewiesenen Biobestandteilen im Speiseplan auf die Gesamtbilanz der Verwendung von Bio-Produkten schließen.

Kennzeichnungen nach der Bio-AHVV dürfen auch in EU-weiten Beschaffungen gefordert werden, obwohl diese Verordnung eine nationale Regelung ist!

5. Weiteres Vorgehen bei der Stadt Nürnberg

In der Veranstaltung am 26.06.2024 einigten sich die anwesenden Dienststellen einvernehmlich auf ein weiteres Vorgehen.

1) **Erfahrungsaustausch**
   Der Erfahrungsaustausch mit verantwortlichen Ansprechpersonen in den Referaten und Dienststellen wird fortgeführt. Der Austausch soll 1 – 2-mal pro Jahr stattfinden und widmet sich aktuellen Fragen, Themen, Anforderungen rund um Essensangebot, Catering und Bio-Regio. Nächstes Treffen Februar / März 2025

2) **Abstimmungsgespräche mit einzelnen Dienststellen**
   Es haben sich aktuell Fragestellungen ergeben, die direkt mit den Dienststellen geklärt werden
   - ML zu Bio auf Christkindlesmarkt, Anlass: die Anforderungen der neuen Bio-AHV-V
   - ZD/2 zur Abstimmung Erhöhung des Bio-Anteils im Rathaustreff
   - ZD/3 zur Umsetzung der vom Stadtrat beschlossenen Bio-Ziele bei Ausschreibungen sowie systematisches Angebot, inkl. Markterkundung, von Bio-Lebensmitteln (Pausen- und Mittagsverpflegung) im E Shop

3) Die Liste der **der zertifizierten Bio-Caterer** existiert bereits und wurde durch die Biometropole nochmals an alle relevanten Dienststellen verschickt. Die Liste geht auf Anfrage an die interessierten Dienststellen. Wenn eine Dienststelle beraten werden möchte, übernimmt dies die Biometropole selbst oder vermittelt einen kompetenten Berater.

4) **Workshop Bio-Regio**
   Es wird in Absprache von BgA, 2.BM, Ref. III ein spezieller Workshop für Veranstaltungs-Caterer zu den Themen Zertifizierung, Belieferung, Kosten, u.a. vorauss. Okt./Nov. 2024 (Dauer 2 - 3 Std.) stattfinden

5) Veranstaltung „**Kantine trifft Region**“,
   In einem speziellen halbtägigen Veranstaltungsformat werden interessierte Erzeuger und Verarbeitungsbetrieben der Metropolregion Nürnberg mit Catering-Unternehmen, Groß-Küchen vernetzt. Geplant für Frühjahr 2025

6) Es wird die Idee weiterverfolgt, eine **gemeinsame Strategie** für die Gemeinschaftsgastronomie der Stadt Nürnberg zu entwickeln.