

Landeshauptstadt Stuttgart  
Der Oberbürgermeister  
GZ: OB 5060 - 00

Stuttgart, 15.04.2021

## Stellungnahme zum Antrag

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktionen Bündnis 90/DIE GRÜNEN-Gemeinderatsfraktion
Datum 18.12.2020
Betreff Gutes aus der Heimat

Anlagen

Text der Anfragen/ der Anträge

### Die Verwaltung stellt dar

#### **1a) Welche Kriterien werden dem Einkauf von Fleisch für die Betriebsrestaurants und Außenkantinen bzw. der Vergabe über die Lieferung von Schulessen zugrunde gelegt?**

Kriterien für Außen- und Betriebskantinen:

Bei der Landeshauptstadt Stuttgart gelten für die Beschaffung aller Lebensmittel für Betriebskantinen die Prämissen: frisch, saisonal, regional, biologisch und ökofair sozial produziert. Hierzu wurde 2018 eine entsprechende Dienstvereinbarung mit dem Gesamtpersonalrat geschlossen. Die Betriebsrestaurants der Landeshauptstadt Stuttgart sind bio-zertifiziert. Um eine gleichbleibend hohe Qualität des Essens zu gewährleisten, und nur Fleisch aus kontrollierter Tierhaltung zu beziehen, wird das Siegelssystem des „Qualitätszeichens“ oder gleichwertige Parameter gefordert. Bei Geflügelfleisch wird explizit nach der Zielvorgabe eingekauft, dass auch männliche Küken aufgezogen werden.

Kriterien im Schulbereich:

Eine vergleichbare Dienstvereinbarung existiert bei der Beschaffung von Lebensmitteln durch das Schulverwaltungsamt nicht. Dennoch soll das Verpflegungsangebot an Schulen ebenfalls unter diesen Grundsätzen gestaltet werden. Deshalb legt die Landeshauptstadt Stuttgart Wert darauf, dass Lebensmittel aus ökologischer und regionaler Erzeugung eingesetzt und saisonalen Produkten der Vorzug eingeräumt wird. Um dies zu gewährleisten, werden für Schulen konkrete Zielwerte gesetzt. Ein Beispiel hierfür ist, dass mindestens 25% der Verpflegungstage als vollständige „Bio-tage“ gelten. Entsprechend dieser Vorgaben werden Lebensmittel beschafft, welche

der Anforderung einer Bio-Zertifizierung genügen. Mit dem Aktionsprogramm Klimaschutz wurde die Erhöhung des Bioanteils und die Steigerung des Einkaufs von saisonalen und regionalen Lebensmitteln auf 50% beschlossen (GRDrs 975/2019).

### **1 b) Wird das Bio-Zeichen Baden-Württemberg oder das Qualitätszeichen Baden-Württemberg als Kriterium anerkannt und eingesetzt?**

Beide Siegel sind anerkannt und werden bei den Ausschreibungen im Lebensmittelbereich eingesetzt. Hierbei ist zu beachten, dass Gütesiegel wie beispielsweise das Bio-Siegel als Anforderung genannt werden können. Gleichwertige Siegel müssen allerdings zugelassen werden (§ 34 Abs. 4 VgV und § 24 Abs. 4 UVgO). Erfüllt ein Bieter die Anforderungen mit den genannten Gütesiegel „Bio Baden-Württemberg“ oder dem „Qualitätszeichen“, wird dieser akzeptiert und bei der Ausschreibung zugelassen.

### **2. Die Landeshauptstadt fordert wie Greenpeace das Ministerium für Ländlichen Raum auf, dass die Kriterien, die Bewertungsmethodik und die Kontrollverfahren überarbeitet werden.**

Durch die bewährte Methode der Nachweisführung durch Gütesiegel muss sich die Landeshauptstadt Stuttgart darauf verlassen können, dass die entsprechenden Kontrollen durch die Herausgeber der Siegel glaubwürdig durchgeführt werden. Leider ist es nicht auszuschließen, dass die Kontrollen immer wieder fehlschlagen und durch die Voranmeldung nicht repräsentativ sind.

Aus diesem Grund ist es essenziell, nur glaubwürdige Siegel in Ausschreibungen zuzulassen und keine Eigenerklärungen von Betrieben ohne Prüfberichte von externen und unabhängigen Kontrollinstanzen zu akzeptieren.

Darüber hinaus werden pauschale Kriterien wie das „Bio“-Siegel im Bereich Schulspeisen und Betriebskantinen sukzessive durch strengere Siegel/ Anforderungen (in Bezug von Fleisch: Naturland-Siegel) ergänzt. Durch die verschärften Anforderungen kann sich der Markt entsprechend anpassen. So gibt es auch in Zukunft genügend Bieter, welche die strengeren Anforderungen erfüllen können, ohne dass der Wettbewerb auf dem Markt zu sehr eingeschränkt wird.

Dr. Frank Nopper  
Oberbürgermeister

Verteiler  
<Verteiler>