

**Projekt
„bio-logisch! – nachhaltige Essensversorgung (biologisch, regional, saisonal) bei der
Landeshauptstadt Stuttgart“**

Haupt- und Personalamt

Stand: Oktober 2013



Projektbericht



Impressum:

LANDESHAUPTSTADT STUTTGART

Haupt- und Personalamt
70161 Stuttgart

**„bio-logisch! – nachhaltige Essensversorgung (biologisch, regional, saisonal)
bei der Landeshauptstadt Stuttgart“
Oktober 2013**

in Zusammenarbeit mit der Projektgruppe
erstellt von:

Petra Döcker
David Wolf

Haupt- und Personalamt
der Landeshauptstadt Stuttgart

Die Projektberichte sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Verwertung, Wiedergabe etc. - auch auszugsweise - nur mit ausdrücklicher Zustimmung der LHS. Für Nachfragen wenden Sie sich bitte an die Abteilung Organisation und Personalentwicklung

Inhaltsverzeichnis

0. Zusammenfassung	2
1. Ausgangssituation und Auftrag	2
2. Projektorganisation	3
3. Ergebnisse	5
3.1 Wichtige Begriffe und Definitionen.....	5
3.2 Biozertifizierung.....	6
3.3 Erfahrungen anderer Städte	7
3.4 Rechtliche Rahmenbedingungen.....	7
3.5 Finanzielle Rahmenbedingungen und Auswirkungen	8
3.6 Ist-Situationen der Bereiche	9
4. Umsetzungsvorschläge	11
4.1 Allgemeines.....	11
4.2 Umsetzungsvorschläge für städtische Betriebsrestaurants (Haupt- und Personalamt) ...	12
4.3 Umsetzungsvorschläge für städtische Tageseinrichtungen für Kinder (Jugendamt)	14
4.4 Umsetzungsvorschläge für Ganztageseschulen (Schulverwaltungsamt)	16
4.5 Umsetzungsvorschläge für Klinikum (Eigenbetrieb Klinikum Stuttgart)	19
4.6 Umsetzungsvorschläge für Alten- und Pflegeheime (Eigenbetrieb Leben und Wohnen).20	
4.7 Übersicht zu den finanziellen Auswirkungen.....	22
5. Ausblick	22
5.1 Verortung Thematik.....	22
5.2 Beitritt Bio-Städte-Netzwerk.....	23

Anlage:

Projektauftrag vom Mai 2013

0. ZUSAMMENFASSUNG

Mit Antrag Nr. 48/2013 hat die Gemeinderatsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN ein stadtweites Konzept zur Erhöhung der Anteile an biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln beantragt. Mit Anfrage Nr. 91/2013 hat die FDP-Gemeinderatsfraktion u. a. gefordert, den Anteil regionaler Produkte – inkl. Produkte der Stuttgarter Landwirtschaft – in städtischen Kantinen zu erhöhen. Deshalb hat die Verwaltung diese Fragestellungen im Rahmen eines übergreifenden Projektes bearbeitet.

Im Rahmen des Projektes wurden konkrete Umsetzungskonzepte für die Ämter und Eigenbetriebe, die mit der Gemeinschaftsverpflegung befasst sind, erarbeitet. Das Projekt hat gezeigt, ob und wie die Anteile von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln an der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden können. Zusammenfassend ist festzustellen, dass bereits heute bei den 5 Akteuren unter den jeweils gegebenen Produktions- und Verfahrensbedingungen auf einen wesentlichen Anteil an frisch gekochten/zubereiteten bzw. gereichten Lebensmitteln Wert gelegt wird. Auch der Anteil an regionalen Lebensmitteln ist relativ hoch. Das Thema „saisonal“ steht bereits im Fokus beim Einkauf und der Essenzubereitung. Dies hat nicht zuletzt auch wirtschaftliche Gründe, denn saisonale Lebensmittel sind auch günstiger. Die Grenzen hierbei werden gezogen durch die Verfügbarkeit in den benötigten Mengen und einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und den Bedürfnissen (z. B. Kinder oder Senioren/Pflegedürftige) der jeweiligen Kunden angepassten Speiseplan. Die beiden Aspekte „regional“ und „saisonal“ werden, nicht zuletzt wegen den rechtlichen Rahmenbedingungen, verstärkt beim Einkauf und in der Umsetzung bei der Speiseplangestaltung Berücksichtigung finden. Aus diesem Grund liegt der Schwerpunkt der unter Ziffer 4 dargestellten Umsetzungskonzepte auf der Ausschreibung bzw. Verwendung von Produkten in Bioqualität.

Bei einer sofortigen vollständigen Umsetzung aller Vorschläge der 5 Akteure würde ein zusätzlicher Finanzbedarf von jährlich ca. 830 TEUR entstehen. Zusätzliche Kosten entstehen im Wesentlichen durch den höheren Materialaufwand für Biolebensmittel.

1. AUSGANGSSITUATION UND AUFTRAG

Mit Antrag Nr. 48/2013 vom 28.01.2013 „Bio kann jeder – Essensversorgung in Stuttgart nachhaltig gestalten“ hat die Gemeinderatsfraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN u. a. ein in Projektstruktur erarbeitetes stadtweites Konzept zur Erhöhung der Anteile an biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln beantragt. Mit Anfrage Nr. 91/2013 vom 21.02.2013 „Regionale Produkte auf den Tisch“ hat die FDP-Gemeinderatsfraktion u. a. gefordert, dass der Anteil regionaler Produkte – inkl. Produkte der Stuttgarter Landwirtschaft – in städtischen Kantinen erhöht werden soll. Die Verwaltung hat diesen Forderungen Rechnung getragen und ein entsprechendes ämter- und eigenbetriebsübergreifendes Projekt unter der Federführung des Referates Allgemeine Verwaltung und Krankenhäuser aufgesetzt. Der Projektauftrag wurde am 14. Mai 2013 von Herrn Oberbürgermeister Kuhn unterzeichnet.

Die Verwaltung hält es ebenfalls für sinnvoll, bei der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des rechtlich Möglichen und wirtschaftlich Vertretbaren eine Veränderung hin zu einem höheren Anteil von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln in den zubereiteten Essen zu bewirken. Biologisch erzeugte Lebensmittel tragen dem

Prinzip der Nachhaltigkeit Rechnung, da sie umweltschonender und bei tierischen Produkten auch artgerechter erzeugt wurden. Kurze Transportwege sind ökologisch sinnvoll, der Bezug regionaler und saisonaler Produkte stärkt die regionale Landwirtschaft und trägt zur Erhaltung gewachsener Kulturlandschaften bei. Eine handwerklich frische, regional ausgerichtete Küche - möglichst frei von Zusatzstoffen und Allergenen - fördert aktiv die Gesundheit. Deshalb strebt die Verwaltung an, das Verpflegungsangebot auf attraktive, frische und saisonale Produkte mit regionalem Bezug aus möglichst biologischer Herstellung auszurichten. Frische Zubereitung, insbesondere von Gemüse, soll dabei einen hohen Stellenwert genießen. Dies ginge einher mit einem deutlich reduzierten Anteil an tierischen Fetten. Auf den Einsatz von ganz oder teilweise gehärteten Fetten und von Genfood wird schon heute verzichtet. Die Reduktion der Verwendung von Convenience-Produkten wird angestrebt. Daneben wäre auch ein bewussterer Umgang mit dem Fleischanteil in den Gerichten ein wichtiger Gesichtspunkt.

Folgende Akteure sind innerhalb der Stadtverwaltung Stuttgart mit der Beschaffung von Lebensmitteln und der Zubereitung von Essen beschäftigt bzw. dafür verantwortlich, dass diese Leistung eingekauft wird:

- Jugendamt (51): Essen für Kitas in Zusammenarbeit und Ergänzung zum Klinikum Stuttgart (Versorgungszentren, Verteilung, Salat und Obstkomponenten)
- Klinikum Stuttgart (KS): Essen für Patienten und städtische Kitas (Hauptkomponenten) und Mitarbeiter/-innen
- Haupt- und Personalamt (10): Städtische Betriebsrestaurants (mit Küchen Rathaus und Schwabenzentrum sowie diversen Außenstellen)
- Eigenbetrieb Leben und Wohnen (ELW): Essen für Alten- und Pflegeheimbewohner/-innen, Schüler/-innen und Mitarbeiter/-innen
- Schulverwaltungsamt/Schulen (40): Vielzahl an Essenslösungen - verschiedenste Caterer, selbstkochende Eltern etc.

2. PROJEKTORGANISATION

Die Projektleitung wurde vom Haupt- und Personalamt (Abt. 10-3 Organisation und Personalentwicklung sowie Abt. 10-5 Personalservice) wahrgenommen. In der Projektgruppe waren Vertreter/-innen aller 5 o. g. Akteure (Jugendamt, Eigenbetrieb Klinikum Stuttgart, Haupt- und Personalamt, Schulverwaltungsamt, Eigenbetrieb Leben und Wohnen) vertreten, ergänzt um die Stadtkämmerei und das Gesundheitsamt (Erährungsberatung) sowie den Zentralen Einkauf (10-1.20). Das Projekt wurde durch eine Projektleitungsgruppe, in der alle betroffenen Referate sowie die entsprechenden Amts- und Eigenbetriebsleitungen vertreten waren, gesteuert. Der Gesamtpersonalrat Verwaltung sowie der Personalrat Klinikum waren während des gesamten Projektes eingebunden.

Insbesondere folgende Aufgaben und Themen wurden durch die Projektgruppe und spezifische Teilprojekt- bzw. Arbeitsgruppen bearbeitet:

- Definition/Festlegung der Kriterien (biologisch, saisonal, regional, Stuttgarter Landwirtschaft, frisch zubereitet/gekocht; %-Anteil Bezugsgröße)
- Analyse der derzeitigen Situation auf Basis der Ergebnisse aus den Teilprojekten
- Geplante Konzepte: Biomenü, Biospeisen, Biokomponente (indiv., dauerhaft), Biobestandteile, Aktionen
- Vergabe und Einkauf von Lebensmitteln nach biologischen, regionalen und saisonalen Gesichtspunkten (Einzelthemen: Möglichkeiten und Grenzen von Einkaufsverbänden; abwechslungsreiche Produktpalette; Kosten; rechtliche Vorgaben; Erzeuger- und Anbieterstruktur)
- Biozertifizierung der städtischen Produktionsstätten
- Auswirkungen auf Speisepläne
- Kostenstruktur – Auswirkungen auf Essenspreise und Budgetbedarf

Als Ziele wurden formuliert:

1. Erhebung, Analyse und Darstellung der derzeitigen IST-Situation in den betroffenen Bereichen.
2. Vorlage eines Konzepts (Eckpunkte) – rechtzeitig vor den Haushaltsberatungen – zur Frage, wie der Anteil an biologischen, saisonalen, regionalen und von der Stuttgarter Landwirtschaft erzeugten Lebensmitteln sowie frisch zubereiteten/gekochten Speisen in den zubereiteten Essen bei allen mit der Essenszubereitung befassten Stellen der Stadt Stuttgart schrittweise erhöht werden könnte.
3. Das Konzept soll darstellen, wie der Anteil der bei der Essenszubereitung verwendeten biologisch produzierten Lebensmittel auf 25 % z. B. des Warenwerts oder Volumens erhöht werden kann.
4. Darstellung, ob und in welchem Umfang für die Erreichung der Projektziele die bisher für die Gemeinschaftsverpflegung bei der Landeshauptstadt Stuttgart im Haushalt veranschlagten Budgets erhöht werden müssen.

Die Ergebnisse wurden in den folgenden drei Teilprojekten erarbeitet:

Teilprojekt 1: Definitionen, Grundlagen	Teilprojekt 2: Finanzen, Haushalt, Markterkundung, Ausschreibung/Vergabe	Teilprojekt 3: Produktion, Prozesse
<ul style="list-style-type: none"> - Definition biologisch, regional, saisonal, Stuttgarter Landwirtschaft, frisch zubereitet/gekocht - Bezugsgröße 25 %-Bio-Anteil z. B. Warenwert oder Volumen, Definition weiterer Bezugsgrößen und Messbarkeit, Berichtswesen - Rechtliche Rahmenbedingungen (Biozertifizierung) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lieferantanalyse und Markterkundung - Rechtliche Rahmenbedingungen bei Ausschreibung/Vergabe - Finanzielle Auswirkungen auf Essenspreis bzw. Budget 	<ul style="list-style-type: none"> - Auswirkungen Biozertifizierung - Auswirkungen auf Abläufe und Lagerhaltung - Auswirkungen auf Speisepläne

3. ERGEBNISSE

3.1 WICHTIGE BEGRIFFE UND DEFINITIONEN

Folgende wichtige Begriffe und Definitionen wurden zunächst als gemeinsame und einheitliche Ausgangsbasis für die weitere Arbeit im Projekt festgelegt.

Begriff	Definition	Gründe
Bio-Produkte	Produkte und Waren gekennzeichnet nach der EG-ÖkoVO	Verfügbarkeit, zulässige Ausschreibungskriterien, geringere Kosten als nationale Siegel
regionale Produkte	Aufzucht/Anbau/Erzeugung der Produkte in Baden-Württemberg; „Qualität aus BW“	eindeutige Definition, Nachprüfbarkeit
saisonale Produkte	Waren und Produkte, die in Deutschland je nach Saison verfügbar sind (Saisonkalender)	
Produkte der Stuttgarter Landwirtschaft	Waren und Produkte aus dem Stadtkreis Stuttgart	Problematik bei Ausschreibung, geringere Verfügbarkeit
frisch gekocht/zubereitet	Produkte müssen am Ort des Verzehrs (cook & serve) aus frischen Produkten (inkl. TK-Rohware, Conveniencegrad 1-2, keine Verwendung von Fertigprodukten) zubereitet sein	
25 % Bioanteil	25 % des Warenvolumens	Preisschwankungen blei-

	(kg oder Liter) sollen mit Bio-Produkten abgedeckt werden, keine Bindung an Warenwert	ben unberücksichtigt, bessere Vergleichbarkeit im Zeitlauf
--	---	--

Die nachfolgend erläuterten Begriffe sind zum allgemeinen Verständnis ebenfalls wichtig:

Conveniencegrad: Verarbeitungsgrad der gekauften Lebensmittel

0 = Grundstufe: rohe Kartoffel, ungeschält, ungewaschen

1 = küchenfertig: geschälte, rohe Kartoffel

2 = garfertig: gegarte Kartoffelscheiben, noch Anbraten und Würzen

3 = mischfertig/aufbereitetfertig: Kartoffelpüreepulver

4 = regenerierfertig: Kartoffelgratin, Fertiggericht, nur noch Erhitzen

5 = verzehrfertig: Kartoffelsalat

- **cook & hold:** Fertiggaren und Warmhalten bis der Gast es bekommt, z. B. Versandessen für Bezirksämter und Feuerwachen
- **cook & serve:** Kochen in Chargen und sofortige bzw. zeitnahe Ausgabe, z. B. überwiegend in den Betriebsrestaurants
- **cook & freeze:** Kochen und danach Einfrieren, wird dann im Bedarfsfall aufgetaut und für den Gast gerichtet, z. B. in der Schulverpflegung durch Caterer
- **cook & chill:** teilfertig Kochen, sofortiges schnelles Kühlen auf ca. 3 Grad Celsius, Lagerung, Portionierung und Transport zum Kunden, dort nach Bedarf Fertiggaren, z. B. im Bereich ELW und Tageseinrichtungen für Kinder

3.2 BIOZERTIFIZIERUNG

Auch Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung müssen sich Kontrollverfahren unterziehen, wenn sie ökologisch erzeugte Produkte einsetzen und die Verwendung ausloben wollen (EU BasisVO Nr. 834/2007 und entsprechende Durchführungsbestimmungen sowie deutsches Öko-Landbaugesetz). Die Verarbeitung von biologisch erzeugten Produkten ist jederzeit auch ohne Zertifizierung möglich. Im Rahmen des Projektes fand eine Informationsveranstaltung zur Thematik Biozertifizierung gemeinsam mit einer Öko-Kontrollstelle statt. Für die Stadt Stuttgart und die betroffenen Bereiche bedeutet die Bio-Zertifizierung eine separate Planung je Bereich, denn örtliche Rahmenbedingungen sind immer zu beachten. Beachtet werden müssen vor allem Ausgabestellen, Lagerhaltung, Warenfluss und Auslobung. Je Bereich ist mindestens eine jährliche Kontrolle und ggf. Stichproben einzuplanen, es entstehen dabei Kosten von ca. 1.000 € pro Jahr pro Bereich.

Die Öko-Kontrollstelle empfiehlt, bestimmte Produkte (z. B. Nudeln, Reis, Kartoffeln, Gemüsesorten) vollständig auf Bio-Produkte umzustellen, dies führe zu einer einfacheren Lagerhaltung und Verarbeitung.

Die städtischen Betriebsrestaurants (Rathausküche und Küche Schwabenzentrum) sind bereits seit 24.04.2013 durch eine Öko-Kontrollstelle zertifiziert. Bei den anderen Bereichen liegt noch keine Biozertifizierung vor.

3.3 ERFAHRUNGEN ANDERER STÄDTE

Auch der Austausch mit anderen Städten zum Einsatz von Bio-Produkten erfolgte im Rahmen des Projektes. Es lässt sich feststellen, dass der Schwerpunkt in anderen Städten für den Einsatz von Bio-Essen vor allem bei Kitas und Schulen liegt. In den meisten deutschen Städten sind bisher nur Teilbereiche einbezogen, eine stadtweite Umsetzung ist bisher noch nicht erfolgt. Die laufenden Projekte haben teilweise lange Laufzeiten (z. B. München 6 Jahre, ca. 10 % der Kitas einbezogen) und teilweise begleitende externe Unterstützung. Die Projekte unterscheiden sich durch unterschiedliche Finanzierungsarten (teilweise Sponsoring) und Wareneinsatzkosten. In vielen Städten konnten Erhöhungen der Essenspreise durch Optimierung von Prozessen und Personal- und Wareneinsatz aufgefangen werden. In der Stadt Stuttgart besteht hierzu nach Analyse durch die beteiligten Bereiche wenig Potential, da viele der möglichen Optimierungen in den letzten Jahren bereits mit konventionellen Produkten durchgeführt wurden (z. B. Abfallreduzierung, Orientierung an DGE-Standards, weniger Fleisch, kleinere Portionen, Ausschreibungen). Feststellen ließ sich zudem, dass der Bezug von regionalen Produkten sehr standortabhängig ist.

Zur Information und zum Erfahrungsaustausch wurde ein Workshop im Rahmen von „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ für die LHS Stuttgart organisiert. Diese Workshops wurden initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und im Rahmen des Bundesprogramms „Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ (BÖLN) finanziert.

Im unter Ziffer 1 aufgeführten Antrag Nr. 48/2013 wurde Bezug auf die Landeshauptstadt München genommen. Hierzu lässt sich ausführen, dass im August 2013 die Lieferung von Mittagsverpflegung (Verpflegungssysteme cook & freeze und cook & chill) für städtische Kindergärten, Horte, Tagesheime und Heilpädagogische Tagesstätten mit insgesamt ca. 20.000 Essensteilnehmer/-innen und ca. 300 Ausgabestellen innerhalb des Stadtgebietes europaweit ausgeschrieben wurde. Dabei wurde ein bevorzugter Einsatz pflanzlicher und ökologisch erzeugter Lebensmittel sowie regionaler und saisonaler Erzeugnisse vorgeschrieben. Mindestens 50 % der eingesetzten Lebensmittel - gemessen am monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg - sollen aus ökologischer Erzeugung stammen. Obst und Gemüse soll möglichst dann gekauft werden, wenn sie in der jeweiligen Region des Auftragnehmers geerntet werden können. „Region“ beschreibt dabei einen Umkreis von maximal 100 km um den Produktionsstandort des Auftragnehmers (= Lieferant/Caterer).

3.4 RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

Im Projekt wurden auch die rechtlichen Rahmenbedingungen für eine Umstellung auf Bio- und regionale Produkte geprüft. Eine EU-weite Ausschreibung ist ab einem Nettowarenwert von 200.000 € gerechnet über die gesamte geplante Vertragslaufzeit notwendig. Hierbei ist eine Ausschreibung von Biowaren unproblematisch, wenn die Parameter der EG Öko-Verordnung in die Ausschreibung aufgenommen werden. Eine Aus-

schreibung nach nationalen Kriterien (z. B. Bioland, Demeter) ist nicht problemlos möglich, da es zu einer Diskriminierung von Produkten aus anderen Mitgliedstaaten der EU kommen würde.

Eine Ausschreibung für Produkte, die durch die Stuttgarter Landwirtschaft erzeugt wurden, ist nicht zulässig, da es sich hierbei ebenfalls um eine Diskriminierung handeln würde. Auch eine Ausschreibung regionaler Produkte ist problematisch. Es gibt keine feste Definition, was unter „regional“ zu verstehen ist und in der EU herrscht der freie Warenverkehr; eine Diskriminierung ausländischer Waren oder Lieferanten bei Vergabeverfahren ist unzulässig. Lösen kann man diese Problematik teilweise, in dem man für die einzukaufenden Produkte Liefer- und Herstellungsbedingungen beschreibt, die Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit fördern, z. B. schnelle Reaktionszeiten des Lieferanten, CO²-Fußabdruck, Spezifikationen, die in anerkannten Umweltgütezeichen definiert sind.

3.5 FINANZIELLE RAHMENBEDINGUNGEN UND AUSWIRKUNGEN

Um die finanziellen Auswirkungen für die Umstellung auf Bio-Produkte einschätzen zu können, wurde im Rahmen des Projektes eine Markterhebung durchgeführt. Die Preise für Bio-Produkte wurden von den beteiligten Bereichen bei den bisherigen Lieferanten bzw. Vertragspartnern erhoben. Die ermittelten Preise sind keine Ausschreibungspreise, sondern können nur als Richtwerte dienen. Die Durchführung eines Ausschreibungsverfahrens „nur“ zur Preisermittlung ist nicht zulässig. Die endgültigen Preise/Kosten können daher nur im Rahmen eines regulären Ausschreibungsverfahrens ermittelt werden.

Erschwerend kommt im Bereich Lebensmittel hinzu, dass trotz Ausschreibung/Vergabe und festen Verträgen die Preise bei Gemüse und Obst stark schwanken und deshalb den Lieferanten Tagespreise zu bezahlen sind. Nur im Bereich der Grossisten (sogenannte „Trockenware“, bspw. Teigwaren) handelt es sich tatsächlich um echte Festpreise.

Die Markterhebung zeigt, dass beim Einkauf von Bio-Produkten grundsätzlich mit einer erheblichen Preissteigerung gegenüber den konventionellen Produkten zu rechnen ist. Zudem hat die Stadt in vielen Bereichen sehr günstige Konditionen bei konventionellen Produkten, so dass der Aufschlag proportional größer ist. Die Mehrkosten variieren sehr stark und sind von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. Produkt(-gruppe), Saison, Verfügbarkeit. Als Ergebnis konnte zudem festgestellt werden, dass bestimmte Produkte (z. B. Fleisch, Fisch) nicht in großen Mengen in Bio-Qualität eingekauft werden können und zudem sehr teuer sind.

Des Weiteren gibt es noch recht wenige Bio-Produkte im Großgebäude. Das wird am Beispiel Joghurt- und Quarkspeisen deutlich. Der Einzelhandel wird mit Portionsware gut versorgt, im 5 kg Eimer ist die Auswahl jedoch sehr gering. Bei einem täglichen Bedarf beispielsweise des Jugendamts von 600 - 800 kg Joghurt kann nur im Großgebäude beschafft und verteilt werden. Das Müllaufkommen wäre ansonsten zu groß.

In verschiedenen Bereichen (vor allem Jugendamt) werden bereits heute teilweise Bio-Produkte eingekauft. Diese Produkte müssten zukünftig nicht mehr umgestellt werden, und verursachen deshalb auch keine Kostensteigerung. Der Einkauf dieser Produkte

wurde in der Vergangenheit durch zusätzliche Mittel (GRDRs 688/2007) aus dem Haushalt finanziert.

3.6 IST-SITUATIONEN DER BEREICHE

Um die Ausgangssituation zu kennen, musste zunächst im Projekt zu Beginn die Ist-Situation der 5 betroffenen Bereiche ermittelt werden. In den folgenden Tabellen wird die Ist-Situation der einzelnen Bereichen dargestellt. Auf Basis dieser Ergebnisse wurden die unter Punkt 4 genannten Umsetzungsvorschläge erarbeitet.

3.6.1 IST-SITUATION STÄDTISCHE BETRIEBSRESTAURANTS (HAUPT- UND PERSONALAMT)

Essensausgabestellen	16 (2 Betriebsrestaurants mit Produktion und 14 Außenstellen)
Stellenzahl gesamt	29,25 (Küche, Ausgabe, Kasse, Verwaltung etc.)
Anzahl Mahlzeiten / Tag	ca. 1.100 (nur Mittagessen), ca. 250.000 im Jahr
Essenspreise	Beschäftigte der LHS 3,00 €, aufgeteilt in verschiedene Komponentenpreise Externe Gäste: 5,40 € (Tagesangebot) bzw. 80 % Aufschlag
Einsatz Bio-Ware	Ein Versuch in 2009: Erfahrung war, dass bio in einer Menüstruktur aufgrund des Preises nicht umsetzbar ist; seit 05/13 ab und zu einzelne Komponenten
Einsatz Regional-Ware	Ja: Frischfleisch, Obst, Gemüse, Salat, Kartoffeln 53 % je nach Jahreszeit (Beschaffungsprobleme)
Einsatz Stuttgarter LW	0,16 %: Fruchtsaft aus Stuttgarter Streuobst
Anteil frisch gekocht/zubereitet	Es wird bereits heute viel rohes (TK-)Gemüse, rohes (TK-)Fleisch verwendet, aber auch Fertigdesserts, Fertigsuppen, fertige Rouladen und Maultaschen sind noch im Einsatz.
Gesamtbudget Küche	Wareneinsatz Lebensmittel 367.300 €, jährlicher Zuschussbedarf 1.893.005 € (ca. 70 %)
Besonderheiten	zusätzlich Veranstaltungsbewirtung im Rathaus, MSC bei Fisch, GePa bei Tee + Schokoriegeln, FairTrade bei Kaffee

3.6.2 IST-SITUATION TAGESEINRICHTUNGEN FÜR KINDER (JUGENDAMT)

Essensausgabestellen	150 Tageseinrichtungen für Kinder, verteilt im ganzen Stadtgebiet
Stellenzahl gesamt	179,3 (KSZ'E, Aufbereitungsküchen, Reinigung, Springkräfte)
Mahlzeiten / Tag	Ø 6.800 am Tag, ca. 1.540.000 im Jahr
Essenspreise	3,25 € = 65 €/Monat, 11 Monate im Jahr 1,00 € = 20 €/Monat für Kinder mit Bonuscard, 11 Monate im Jahr
Einsatz Bio-Ware	Ja, 20 % des gesamten Warenvolumens der außerhalb des Klinikums eingekauften Lebensmittel werden bereits in Bio-Qualität gekauft. Ja, 8 % des gesamten Warenvolumens der über das Klinikum beschafften Produkte werden bereits in Bio-Qualität gekauft.
Einsatz Regional-Ware	Ja, ca. 10 % (abhängig von Jahreszeit) Bio-Teigwaren mit Siegel „Qualität aus BW“ Gemüserohkost, Obst aus BW, aber ohne Siegel „Qualität aus BW“
Einsatz Stuttgarter LW	nein
Anteil frisch gekocht/zubereitet	cook & chill (Belieferung durch Klinikum und Wiedererwärmung vor Ort), teilweise Selbstkochtage als Projekte

Gesamtbudget Küche	3.500.000 € Wareneinsatz (inkl. Personalkosten KS), jährlicher Zuschussbedarf 4.760.000 €
Besonderheiten	Produktion: Versorgungszentrum des Klinikums, Hegelstr.; KSZ'E in der Von-Pistorius-Str. im Schlachthofareal 67 % der Speisen kommen vom Klinikum; 33 % beschafft 51 über andere Lieferanten (z. B. Brot, Molke-reiprodukte, Rohkost, Obst)

3.6.3 IST-SITUATION GANZTAGESSCHULEN (SCHULVERWALTUNGSAMT)

Essensausgabestellen	35 GT-Schulen (Stand 06/13) + 3 (09/13), danach ca. 9 weitere pro Jahr, im Endausbau bis zu 72 GS, die Entwicklung an den weiterführenden Schulen kann derzeit nicht vorausgesehen werden, der politische Schwerpunkt bei der Stadt Stuttgart liegt derzeit auf dem Ausbau im Grundschulbereich
Mahlzeiten pro Tag	90 % der GT-Schüler/-innen nehmen teil (keine Verpflichtung); Bedarf und Nachfrage steigend, derzeit ca. 3.000 Essen/Tag, ca. 525.000/Jahr
Essenspreise	3,25 € in Schülerhaus, 2,75 € in GT-Schulen, ab 09/13 in GT-Grundschulen 3,25 €; Bonuscardkinder 1 € → ca. 5 € an Caterer; Differenz übernimmt LHS
Einsatz Bio-Ware / Regional Ware / Stuttgarter LW	Ausschreibung: Vorgabe der Verwendung saisonaler und regionaler Produkte (Schwerpunkt) und mind. 5 % Bioanteil, weitere Vorgabe ist Einhaltung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
Anteil frisch gekocht/zubereitet	Bisher cook & freeze und cook & chill, entsprechend sind die Küchen ausgestattet. Salate werden täglich vor Ort frisch zubereitet, ebenso Quark mit frischem Obst, Joghurt mit frischem Obst, Nebenprodukte wie z. B. Nudeln werden teilweise frisch hinzugekocht. An den anderen Schulen gibt es vereinzelt Frischkostküchen, in denen Eltern kochen.
Besonderheiten	Bei GT-Schulen ist der Schulträger per Landeserlass für die Finanzierung und Organisation der Essensversorgung zuständig, bei den anderen Schulen nicht.

3.6.4 IST-SITUATION KLINIKUM STUTTGART

Essensausgabestellen	4 Standorte: KH, KH Bad Cannstatt, BH, OH; pro Standort Patienten- und Mitarbeiterversorgung, 1 Produktionsstandort Hegelstraße
Stellenzahl gesamt	141,62 (Produktion gesamt Klinikum und Kita, aber ohne Casinos + Kioske)
Anzahl Mahlzeiten / Tag	Mahlzeiten Patientenversorgung: 5.448/Tag, ca. 2 Mio. pro Jahr. Mitarbeiter/-innen: ca. 1.300/Tag, ca. 270.000 pro Jahr
Essenspreise	Menü (Suppe, Hauptgericht, Beilagen, Salat, Dessert) kostet für Gäste 4,80 €; für städtische Mitarbeiter/-innen 3,00 €
Einsatz Bio-Ware	insges. 3 %; bei Beilagen 15 % (insbes. Teigwaren, Bratlinge); die Erfahrungen sind sehr positiv
Einsatz Regional-Ware	Ja: Teigwaren, Getränke, Kartoffeln, Kartoffelprodukte, Feinkost, Fleisch- und Wurstwaren (inkl. Bayern ca. 77 %), Backwaren, Salat und Obst (bis zu 80 %)
Einsatz Stuttgarter LW	Äpfel nach Saison und Apfelsaft
Anteil frisch gekocht/zubereitet	Patientenversorgung: 100 % cook & chill, Mitarbeiterversorgung: 50 % cook & chill / 50 % cook & serve
Gesamtbudget Küche	Lebensmittelkosten 5.600.000 € für Klinikum und Kita; jährlicher Zuschussbedarf für Mitarbeiterversorgung: 1.263.000 €

Besonderheiten	Klinikum liefert im cook & chill-Verfahren Essen für Kitas Jugendamt; 240 Menülinien/Kostformen bei Patientenversorgung
-----------------------	---

3.6.5 IST-SITUATION ALTEN- UND PFLEGEHEIME (EIGENBETRIEB LEBEN UND WOHNEN)

Essensausgabestellen	23 Essensausgabestellen - 2 Produktionsküchen cook & hold, geringer Anteil Belieferungen Externe, 1 Produktionsküche cook & chill mit Belieferung Einrichtungen und Schulen
Stellenzahl gesamt	70,5 auf alle Einrichtungen verteilt
Anzahl Mahlzeiten / Tag	Ca. 2.600 Mahlzeiten/Tag, ca. 960.000 Mahlzeiten jährlich
Essenspreise	Ersatz durch Kostenträger: 11,21 Euro/Tag (Sachkostenanteil 4,84 Euro), städtische Mitarbeiter /-innen 3,00 Euro, externe Gäste 5,50 Euro
Einsatz Bio-Ware	bei Obst und Gemüse einzelne Chargen in bio
Einsatz Regional-Ware	Gemüse und Obst, Frischfleisch über regionale Metzger, Backwaren regional hergestellt, Mineralwasser regionale Quelle, Artikel von Grossisten zum Teil speziell bei regionalen Produzenten ausgewählt
Einsatz Stuttgarter LW	Gemüse und Obst je nach Saison
Anteil frisch gekocht/zubereitet	cook & hold und cook & chill; aber bei Einkauf Salate und Rohkost 100 % frisch, Gemüsebeilagen zu 10 % frisch, 90 % TK-Gemüse, Kartoffeln 90 % frisch, fertig gegarte Gerichte werden nicht gekauft.
Gesamtbudget Küche	Kein jährlicher Zuschuss von Stadt
Besonderheiten	auf Grund der Einzeltabliertierungen und Büffetwagen ist nur cook & hold möglich.

4. UMSETZUNGSVORSCHLÄGE

4.1 ALLGEMEINES

Ein einheitliches Konzept für alle beteiligten Bereiche wurde als nicht sinnvoll und umsetzbar eingeschätzt, weshalb ein bereichsbezogenes Vorgehen vorgeschlagen wird.

Punktuell sollten aber bereichsübergreifende, gemeinsame Ideen und Vorgehensweisen umgesetzt werden. Insbesondere der gemeinsame Einkauf bzw. die Ausschreibung bestimmter Produktgruppen, womit voraussichtlich bessere Preise und bestimmte Produktionslösungen erreicht werden können (z. B. Fruchtjoghurts in benötigten Packungsgrößen, Backwaren).

Die Analyse der Ist-Situation hat gezeigt, dass bereits heute bei den 5 Akteuren unter den jeweils gegebenen Produktions- und Verfahrensbedingungen auf einen wesentlichen Anteil an frisch gekochten/zubereiteten bzw. gereichten Lebensmitteln Wert gelegt wird. Auch der Anteil an regionalen Lebensmitteln ist relativ hoch. Das Thema „saisonal“ steht bereits im Fokus bei der Speiseplangestaltung und beim Einkauf. Dies hat nicht zuletzt auch wirtschaftliche Gründe, denn saisonale Lebensmittel sind auch günstiger. Die Grenzen hierbei werden gezogen durch die Verfügbarkeit in den benötigten Mengen und einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und den Bedürfnissen (z. B.

Kinder oder Senioren/ Pflegedürftige) der jeweiligen Kunden angepassten Speiseplan. Die beiden Aspekte „regional“ und „saisonal“ werden, nicht zuletzt wegen den rechtlichen Rahmenbedingungen (vgl. Ziff. 3.4 Diskriminierungsverbot), verstärkt beim Einkauf und in der Umsetzung bei der Speiseplangestaltung Berücksichtigung finden. Aus diesem Grund liegt der Schwerpunkt der dargestellten Umsetzungskonzepte auf der Ausschreibung bzw. Verwendung von Produkten in Bioqualität.

Die städtischen Küchen und Kantinen (Betriebsrestaurants) sind nach der Kantinenordnung Wohlfahrtseinrichtungen, damit steht dem GPR ein Mitbestimmungsrecht nach § 79 Abs.1 S.1 Nr. 6 LPVG BW zu. Nach Auffassung der Verwaltung stellt aber eine Verköstigung von städtischen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in Einrichtungen, die den Zwecken Stuttgarter Bürger/-innen gewidmet sind und für die auch gekocht wird (z. B. der sog. pädagogische Happen in einer Kindertageseinrichtung), grundsätzlich keine Wohlfahrtseinrichtung i.S.d. § 79 Abs.1 Nr. 6 LPVG BW dar, da eine solche objektiv dem Zweck dienen muss, den Beschäftigten Vorteile zukommen zu lassen und einer gewissen eigenen Organisation (eigene Sachmittel, eigenes Personal etc.) bedarf.

Dass Mitarbeiter/-innen in Einzelfällen in diesen Einrichtungen das für Stuttgarter Bürger/-innen gekochte Essen für sich mitbestellen können, macht dieses Angebot nicht zu einer Wohlfahrtseinrichtung i.S.v. § 79 Abs.1 Nr.6 LPVG.

Durch die Umsetzung der geplanten Konzepte wird im Einzelfall eine Umgestaltung des Arbeitsplatzes oder der Arbeitsorganisation von städtischen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in räumlicher und technischer Hinsicht nötig werden. Unter Umständen bedarf es einer beruflichen Fortbildung etc. Hierzu bedarf es dann der Beteiligung des jeweils örtlichen Personalrats im Personaleinzelfall.

4.2 UMSETZUNGSVORSCHLÄGE FÜR STÄDTISCHE BETRIEBSRESTAURANTS (HAUPT- UND PERSONALAMT)

I. Beschreibung

1. Überarbeitung Speisepläne ab dem Jahr 2014 mit dem Ziel, mehr biologisch erzeugte bzw. saisonale und regionale Produkte zu verwenden
2. Einbringung des Themas „frisch kochen“ in die anstehende Erstellung eines Gastronomiekonzepts im Jahr 2014. Der Essensgast soll Teile der Produktion sehen können, wo möglich soll auf den Einsatz vorgefertigter Produkte verzichtet werden, Fertigdesserts sollen durch Obst und Molkereiprodukte oder selbst hergestellte Cremes ersetzt werden.
3. Umstellung in den Basisgerichten (Komponenten) auf Bioqualität - wenn die Finanzierung gesichert - ist ab dem 1. Quartal 2014 möglich:
ca. 100 % Molkereiprodukte, 40 % Gewürze, 100 % Teigwaren (Trockenware), 100 % Reis, 100 % Frischobst und wo möglich Frischgemüse (inbes. Karotten und Lauch), sobald Finanzierung bereitgestellt wird. 100 % Biokaffee ist in den Betriebsrestaurants bereits im Einsatz.
4. In der sogenannten „Aktionslinie“ darüber hinaus einzelne Biokomponenten je nach Saison und Verfügbarkeit als erweitertes Angebot.
Biozertifizierung beider Betriebe liegt bereits vor. Auslobung erfolgt über Werbeakti-

on, Intranet und über Speisepläne.
II. Mengen/Daten/Fakten
225 Öffnungstage (nur Mittagsverpflegung) 1.100 Essen/Tag bzw. 250.000 Mittagessen/Jahr Wareneinsatz/Jahr: 179.643 kg Lebensmittel
III. Mehrkosten und finanzielle Auswirkungen
<p>Derzeit Wareneinsatz je Essen (Suppe, Hauptgang, Dessert) 1,49 € laut Ansatz im Haushaltsplan; tatsächlicher Wareneinsatz 1,75 € (da die Produkte teurer wurden und sich ein günstigerer Einkauf nicht mehr realisieren lässt, haben die Mittel schon seit längerer Zeit nicht mehr ausgereicht).</p> <p>Bei einem Essenspreis (Menü) von 3,00 € liegt der Kostendeckungsgrad bezogen auf den tatsächlichen Wareneinsatz bei 167,6 %, Kostendeckungsgrad allgemein (alle Betriebskosten in Bezug auf Einnahmen) liegt bei ca. 30 %.</p> <p>Bei einem Einsatz von 25 % Bioprodukten (s. Ziffer I) würden im Wareneinkauf Mehrkosten von ca. 47.000 € entstehen; bei 250.000 Mittagessen pro Mittagessen + 0,19 €, der Wareneinsatz würde dann bei 1,94 € liegen.</p> <p>Diese Zusatzbedarfe können aus den hierfür im Haushaltsplanentwurf 2014/2015 („Grüne Liste“) insgesamt vorgesehenen Mitteln finanziert werden. Diese sind jedoch an Mehrerlöse in Höhe von 75 TEUR gekoppelt, die aus der Anpassung der Essenpreise resultieren müssen. Der derzeitige Menüpreis von 3 EUR, der seit dem Jahr 2010 gilt, soll auf 3,30 EUR angehoben werden. Diese Preiserhöhung ist mit der Personalvertretung noch nicht abgestimmt.</p>
IV. Aussage zu Beteiligungsrechten nach LPVG und sonstigen zu beachtenden rechtlichen Rahmenbedingungen
Siehe allgemeine Bemerkungen unter Ziffer 4.1 der Vorlage § 79 LPVG, Dienstvereinbarung Küchen und Kantinen: umfängliche Beteiligungsrechte, da Betriebsrestaurants Wohlfahrtseinrichtungen sind. Bioaufschlag und Preise für Aktionsessen sind bereits genehmigt, siehe Nr. III. Von Seiten GPR wird Wert darauf gelegt, dass durch Umstellung auf mehr bio und regionale Produkte keine Änderung des Produktionsprozesses und der Fertigungstiefe (Conveniencegrad) hervorgehen. Dies war auch Ergebnis im Kantinenausschuss vom 10.09.2013. Ansonsten müsste Personalschlüssel nach oben angepasst werden.
V. Bemerkungen
Es wurden zwei Organisationsgutachten (Jahr 2000 Büro Mohn und 2004 Fa. ODS) erstellt, die zu erheblichen Rationalisierungen führten. Die Fertigungstiefe wurde auf einen höheren Conveniencegrad umgestellt (statt Grad 0 = Rohware auf die Grade 1 - 2 = z. B. fertig geputzte frische Salate und geschälte frische Kartoffeln, Gemüse), der Speiseplan umgestellt und die Zahl der Lieferanten reduziert. Ein Einkaufsverbund mit dem Klinikum Stuttgart wurde geschlossen. Das Budget für Lebensmittel wurde nicht mehr signifikant erhöht und seit 2009 nicht mehr an die allgemeine

Preissteigerung angepasst. Alle verfügbaren Möglichkeiten zur Kostensenkung wurden somit bereits getroffen.

Küche und Ausgabebereich Schwabenzentrum müssen saniert werden, da die Ver- und Entsorgungsleitungen marode sind; Vorbereitung zur Ausschreibung der Maßnahme läuft z. Zt. beim Hochbauamt.

Ausgabebereich Küche Rathaus ist ungünstig gebaut und muss nachgebessert werden.

Für Lagerhaltung und Bewirtschaftung wird 2014 ein Warenwirtschaftsprogramm eingeführt. Dies bedingt einen hohen Arbeitseinsatz während der Einführungsphase. Produkte aus fairem Handel (Kaffee, Zucker, Schokolade, Südfrüchte) sind bereits im Einsatz; überwiegend MSC-Siegel bei Fisch.

4.3 UMSETZUNGSVORSCHLÄGE FÜR STÄDTISCHE TAGESEINRICHTUNGEN FÜR KINDER (JUGENDAMT)

I. Beschreibung

1. 33 % der beim Jugendamt insgesamt verwendeten Lebensmittel werden außerhalb des Klinikums eingekauft. Hier handelt es sich um Rohkost-Gemüse und Obst, Molkereiprodukte, Zutaten für Salatsoßen, Backwaren und Pizza. 20 % dieser Lebensmittel werden bereits in Bio-Qualität gekauft. Der Prozentsatz wird auf 27 % Bio-Anteil erhöht.
2. 67 % der vom Jugendamt beschafften Lebensmittel werden im Klinikum hergestellt. Bio-Anteil der über das Klinikum beschafften Produkte wird von derzeit 8 % auf 26 % erhöht. Hier werden vor allem die Gemüsebeilagen, vegetarische Gerichte und einige Sättigungsbeilagen geändert.
3. Die Biozertifizierung wird für die eingesetzten Produkte angestrebt. Es ist nicht das Ziel, komplette Bio-Essen anzubieten, sondern nur einzelne Bio-Komponenten. Die Auslobung der selbst eingekauften Produkte (1.) kann dann zum Teil auf dem Speiseplan erfolgen. Die Obst- und Gemüse-Rohkost sowie frisches Obst als Nachtisch werden auf dem Speiseplan nicht genau definiert. Die Bio-Auslobung für diese Komponenten kann per Aushang in den Einrichtungen erfolgen. Die über das Klinikum bezogenen Speisen (2.) können erst ausgelobt werden, wenn das Klinikum biozertifiziert ist. Die Auslobung kann dann immer über den Speiseplan erfolgen.
4. Die Umstellung sämtlicher genannten Maßnahmen soll in den Haushaltsjahren 2014/2015 erfolgen.

II. Mengen/Daten/Fakten

In 2013 werden ca. 1.600.000 „Essen“ ausgegeben. Der Einfachheit halber wird immer von „Essen“ gesprochen. Tatsächlich beinhaltet das „Essens“-

Wareneinsatzbudget nicht nur das vollwertige Mittagessen, also Hauptkomponente mit Soße, Sättigungs-, Gemüse- oder Salatbeilage und Nachtisch und bei Kleinkindern spezielle Gläschen, sondern es wird auch Vollmilch, Rohkost-Gemüse und Obst als Zwischenmahlzeit, Mineralwasser, Apfelsaft und Tee sowie Lebensmittel für Ausflüge und Selbstkochtage u.v.m in die Einrichtungen geliefert.

Das Klinikum Stuttgart ist Hauptlieferant des Jugendamtes. Das Klinikum kauft hier-

für die Rohwaren ein und bereitet die Essenskomponenten zu. Die Gerichte werden im Großgebäude an das Jugendamt geliefert. Im Kommissionier- und Service-Zentrum für Essen (KSZ'E) werden die Gerichte mit den vom Jugendamt zugekauften Komponenten ergänzt, individuell für die 150 Tageseinrichtungen für Kinder umgepackt und täglich verschickt. Die Tageseinrichtungen bestellen selbstständig Sprudel, Apfelsaft, Bio-H-Milch und Tee bei festgelegten Lieferanten. Für Ausflüge bekommen die Einrichtungen Wurst, Käse usw. vom KSZ'E, die Backwaren kaufen sie am jeweiligen Tag bei Bäckern in der Umgebung. Die vom Klinikum gestellten Rechnungen setzen sich aus 50 % Wareneinsatz und 50 % Personal-, Raum- und Gemeinkosten zusammen. Bei einer Umstellung auf bio erhöhen sich bei den vom Klinikum geschickten Lebensmitteln somit nur die anteiligen Wareneinsatzkosten. Bei Beschluss für die Bio-Umstellung muss die Erhöhung des Lebensmittelbudgets in den Gesamtkosten (Folgekostenberechnungen) je Kindergartenplatz berücksichtigt werden. Derzeit liegt das Wareneinsatzbudget bei 2,25 € pro Kind in einer Ganztageseinrichtung.

III. Mehrkosten und finanzielle Auswirkungen

Das Budget von 3.500.000 € wird bereitgestellt und deckt sich zum Teil aus den Einnahmen von Eltern bzw. bei Kindern mit Bonuscard durch Zuschüsse vom Bund. Die unten genannten Preissteigerungen wurden durch verlässliche Abfragen bei bestehenden Lieferanten sowie bei speziellen Bio-Händlern ermittelt.

Eine Umstellung auf bio kann beim Jugendamt in zwei Bereichen durchgeführt werden.

- Das Jugendamt bezieht bereits ca. 20 % der Komponenten in Bio-Qualität. Da das Jugendamt noch nicht biozertifiziert ist, dürfen die Komponenten nicht ausgelobt werden. Es wurden bereits Produkte umgestellt, bei denen die Preisdifferenz zu konventionell hergestellten Lebensmitteln relativ gering ist. In bio werden z. B. Bananen, Karotten, Paprika und Orangen gekauft. Ziel ist eine Erhöhung des Bio-Anteils auf 27 %. Erreicht werden kann dies durch Umstellung vieler Molkereiprodukte wie Joghurt und Quarkspeisen. Es wird mit einer Erhöhung von 0,03 € pro Essen gerechnet.
Im Jahr entstünden ca. **48.000 € Mehrkosten**
- Die im Klinikum für das Jugendamt hergestellten Produkte sind zu 92 % aus konventionell erzeugten Lebensmitteln. Lediglich die Teigwaren und einige vegetarische Komponenten (z. B. Bratlinge) sind in Bio-Qualität. Eine Erhöhung des Bio-Anteils auf 26 % könnte mit der Umstellung der Gemüsekomponenten, der Sojabolognese und einigen Sättigungsbeilagen, z. B. Reis, erreicht werden. Kartoffeln* sollten vorerst aus konventioneller Herstellung erfolgen.
Es wird mit einer Erhöhung von 0,10 € pro Essen gerechnet.
Im Jahr entstünden ca. **152.000 € Mehrkosten**

*Der Kartoffelmarkt ist derzeit unberechenbar. In der Presse wird eine Preissteigerung von 44,4% bei konventioneller Ware prognostiziert. Außerdem war die Qualität der bei Tests eingesetzten Bio-Kartoffeln im Großversuch nicht gut. Zur Sicherstellung des hohen Bedarfes muss abgewartet werden, bis entsprechend viele Erzeuger auf bio umgestellt haben.

Das Budget von derzeit rund 3.500.000 € sollte um **200.000 €** aufgestockt werden. Die höheren Kosten pro Kind werden auch in den Folgekostenberechnungen be-

rücksichtigt, so dass bei einer Veränderung in den Tageseinrichtungen, z. B. bei Angebotsveränderungen, automatisch das Lebensmittelbudget aufgestockt wird. Kompensierungen der höheren Kosten sind nicht möglich, siehe Abschnitt V.

IV. Aussage zu Beteiligungsrechten nach LPVG und sonstigen zu beachtenden rechtlichen Rahmenbedingungen

Siehe allgemeine Bemerkungen unter Ziffer 4.1 der Vorlage

V. Bemerkungen

Durch Gründung der Dienststelle 51-00-KE wurden seit 2004 sämtliche betriebswirtschaftlichen Möglichkeiten ausgeschöpft und dies bei Umsetzung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Kosteneinsparungen durch Verringerung der Qualität oder des Angebotes sind für das Jugendamt nicht akzeptabel. Den Eltern können keine Mehrkosten für Bio-Komponenten zugemutet werden. Finanzierung muss durch Budgetanhebung im städtischen Haushalt erfolgen. Die exakte Kostensteigerung kann erst nach detaillierter Ausschreibung erfolgen. Wenn Bio-Essen zum Qualitätsstandard in Stuttgart wird, könnte es sein, dass die Freien Träger diesen Standard auch in ihren Einrichtungen einführen möchten. Die oben genannten Kostensteigerungen könnten sich dadurch verdoppeln.

4.4 UMSETZUNGSVORSCHLÄGE FÜR GANZTAGESSCHULEN (SCHULVERWALTUNGSAMT)

I. Beschreibung

Ziel 1 Qualitätsverbesserungen bei der Essensversorgung

Die Mittagessensversorgung an den Ganztagschulen wird bereits jetzt schon mit der Vorgabe der Verwendung saisonaler und regionaler Produkte und mind. 5 % Bioanteil ausgeschrieben, weitere Vorgaben sind:

- die Einhaltung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung,
- Nachweis von Zusätzen/Inhaltsstoffen bei sämtlichen Speisen (Lebensmittelkennzeichnung),
- täglich verschiedene Salate,
- bei fleischhaltigen Gerichten eine vegetarische Alternative,
- Berücksichtigung religiöser und gesundheitsbedingter Besonderheiten (kein Schweinefleisch, Allergien),
- mindestens 3 mal in der Woche Frischobst, Obstsalat als Nachtisch,
- ernährungsphysiologisch ausgewogene und auf Schüler/-innen angepasste Speiseplangestaltung,
- täglicher Wechsel der angebotenen Menüs und Wiederholung unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten frühestens nach sechs bis acht Wochen.

Diese Kriterien sowie die Produktpalette und der Bioanteil werden mit jeder Schule abgestimmt. Zukünftig soll ein noch größerer Fokus auf Qualität (inkl. bio) gelegt werden. Bezüglich der Schulen besteht der Wunsch nach einer Erhöhung der Portionen der Snacks (Obst, Gemüsesticks, Fruchtjoghurt, Brezeln oder anderes Salz- oder Vollkorngebäck), die die Kinder im Laufe des Nachmittags essen können. Zwischenmahlzeiten sind insbesondere bei Ganztageschulen wichtig, damit die Zeit

nach dem Mittagessen bis zum Ende des Schultages durch gesunde Snacks überbrückt werden kann.

Ziel 2 Beibehaltung des jetzigen Standards cook & chill und cook & freeze

Der vom Gemeinderat mit den Vorlagen 606/2007 und 6/2013 festgelegte Standard für die Mittagessensversorgung an den Ganztagschulen ist cook & chill und cook & freeze, dementsprechend sind die Küchen in den Mensen ausgestattet. Cook & chill und cook & freeze entsprechen nach Fachmeinung einem Standard der frisch gekocht entspricht, beide Versorgungssysteme haben eine hohe Kundenzufriedenheit und Akzeptanz an den Stuttgarter Ganztagschulen. Bei beiden Systemen werden an den Stuttgarter Ganztagschulen die Salate frisch zubereitet, ferner werden Quark- und Joghurtspeisen, Obstsalat und Nebenprodukte teilweise frisch zubereitet.

Ziel 3 Verwendung der zusätzlichen Mittel durch die vom Gemeinderat beschlossene Erhöhung des Essenspreises an Ganztagsgrundschulen für Qualitätsverbesserungen, Ausschreibung optional 25 % bio und Snacks

Die beschlossene Angleichung der Essenspreise für Ganztagesgrundschulen an den Standard der Horte und Schülerhäuser zum 01.09.2013 (GRDRs 464/2013) führt aufgrund der Direktabrechnung zwischen den Caterern und den Schüler(n)/-innen zu keinen höheren Erträgen bei der Stadt, sondern zu einer Verringerung des Mittelbedarfs für die Subventionierung des Essens um ca. 148 TEUR. Der Gemeinderat hat jedoch entschieden, die Bezuschussung des Essens in der Summe nicht zu reduzieren, sondern die Differenz von 148 TEUR pro Schuljahr zu verwenden, um die Qualität des Essens zu verbessern sowie einen höheren Anteil an Biolebensmitteln und regionalen Produkten zu ermöglichen (vgl. Beschluss des Gemeinderats vom 04.07.2013, GRDRs 464/2013, Niederschrifts-Nr. 97/2013). Die Konzeption „biologisch“ kann somit im Bereich der Ganztagesgrundschulen haushaltsneutral umgesetzt werden.

II. Mengen/Daten/Fakten

Ganztageschulen:

Laut Einrichtungserlass des Landes hat der Schulträger (d. h. die Stadt) an den betreffenden (teil-) gebundenen Ganztageschulen an allen Tagen mit Ganztagesbetrieb (insg. 4 in der Woche – rund 152 im Schuljahr) ein Mittagessen unter Aufsicht und Organisation des Schulträgers bereitzustellen. Der Schulträger ist damit für die Finanzierung und Organisation der Essensversorgung der Ganztageskinder und der Schaffung der räumlichen Voraussetzungen (Mensa) verantwortlich. Dabei besteht für die Ganztageskinder keine Pflicht, am Mittagessen teilzunehmen. Erfahrungsgemäß nutzen rund 90 % der Ganztageskinder das Essensangebot. Die Anzahl der Essen variiert täglich. Die Eltern können noch am betreffenden Morgen ein Mittagessen für ihr Kind buchen/abbestellen.

Gemäß dem Gemeinderatsbeschluss 199/2011 erfolgt der flächendeckende Ausbau der (teil-) gebundenen Ganztageschule im Primarbereich bis 2020. Nach 2020 wird die Schullandschaft im Grundschulbereich aus (teil-) gebundenen Ganztageschulen und Halbtageschulen bestehen. Aktuell bieten insgesamt 19 von 72 Grundschulen den (teil-) gebundenen Ganztags an, rund 3.000 Kinder nehmen aktuell am gebundenen Ganztags teil. Die Anzahl der Ganztageschulen wird bis 2020

stetig ansteigen. Es wird damit gerechnet, dass sich rund 80 % der Schulen für den (teil-) gebundenen Ganzttag entscheiden.

Haupt- und Werkrealschulen haben ebenso die Möglichkeit, die Form der (teil-) gebundenen Ganztagesesschule zu wählen. Der politisch gewünschte und geförderte Ausbau der Ganztagesesschule fokussiert sich jedoch auf die Grundschulen, so dass im Sekundarbereich in den kommenden Jahren nur in Einzelfällen mit (teil-) gebundenen Ganztagesesschulen zu rechnen ist.

Der Essenspreis für die Kinder beträgt an den Ganztagesgrundschulen 3,25 €, an den weiterführenden Ganztagesesschulen 2,75 € und für Bonuscardkinder grundsätzlich 1 €. Die Kosten eines Essens liegen bei rund 5 €. Die Differenz zwischen Kosten und angebotenen Essenspreis wird durch die Stadt getragen, die Abrechnung erfolgt durch den Caterer. Ein Essen umfasst eine Hauptspeise mit Sättigungsbeilagen, Salat und eine Nachspeise (Süßspeise oder Obst). Wenn die Hauptspeise Fleisch beinhaltet, wird eine vegetarische Alternative angeboten. Ist die Hauptspeise süß, gibt es zusätzlich eine Suppe. Des Weiteren werden ein Wassersprudler und Snacks für den Nachmittag bereitgestellt.

Mit der Organisation des Essens - Lieferung, Ausgabe, Reinigung und technisches Abrechnungssystem - an der betreffenden Ganztagesesschule wird, sobald die baulichen Voraussetzungen bestehen, ein Caterer beauftragt (siehe Anlage 2 zu GR Drs. 542/2012). Das Schulverwaltungsamt wird im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens vom Zentralen Einkauf (10-1.20) unterstützt. Die Ausschreibung der schulspezifischen Leistungen erfolgt national, da der Zuschlagsbetrag unter dem Schwellenwert für eine europaweite Ausschreibung bleibt. Die Auswahl des Caterers erfolgt gemeinsam mit der Schulleitung, über den Zuschlag entscheidet dabei zu 30% der Preis und zu 70% der Geschmack (Probeessen).

Das Essensangebot des Caterers erfolgt grundsätzlich in Form von „cook & freeze“ und „cook & chill“, siehe auch GR Drs. 542/2009. Zudem werden vor Ort Salate täglich frisch zubereitet. Nebenprodukte wie Nudeln werden vereinzelt frisch gekocht, Nachspeisen wie Quark mit frischem Obst werden vor Ort zubereitet. Die Küchen der Ganztagesgrundschulen sind für die oben genannte Leistung ausgestattet.

Bezüglich der eingesetzten Produkte und der Speiseplangestaltung hat der Caterer neben den schulspezifischen Anforderungen die DGE-Standards zu erfüllen. Dies wird durch das Schulverwaltungsamt überwacht. Vorgegeben werden derzeit die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten sowie ein Bioanteil, der mindestens 5 % umfasst. Die Produktpalette wird vor der Ausschreibung mit der Schulleitung ausgearbeitet.

III. Mehrkosten und finanzielle Auswirkungen

Pro Ganztagesesschule hat der Gemeinderat ein Budget für die Mittagessensorganisation zur Verfügung gestellt. Im Schnitt betragen die Kosten für ein Essen 5 €. Pro Schuljahr werden im Schnitt rund 40.000 bis 50.000 € pro Ganztagesesschule für die Mittagessensorganisation benötigt.

Die finanziellen Mittel in Höhe von 148.750 €, die aufgrund der Essenspreiserhöhung an den Grundschulen von 2,75 €/Essen auf 3,25 €/Essen zum September 2013 zur Verfügung stehen, werden - dem Bedarf der Schulen entsprechend - verwendet für die Verbesserung der Qualität des Essens, einen höheren Anteil an

Bio-Lebensmitteln und regionalen Produkten (GRDRs 464/2013, Niederschrifts-Nr. 97/2013).

IV. Aussage zu Beteiligungsrechten nach LPVG und sonstigen zu beachtenden rechtlichen Rahmenbedingungen

Bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses für die Ausschreibung, in dem die Qualitätsmerkmale enthalten sind, wird die Schulgemeinde im Vorfeld beteiligt, ebenso bei der Endauswahl des Caterers mittels Probeessen. Der Schulgemeinde ist die Qualität der Essensversorgung, insbesondere im Bezug auf regionale und saisonale Produkte, wie auch das Einbeziehen von Kindern, Eltern, etc. in den Prozess sehr wichtig.

V. Bemerkungen

-

4.5 UMSETZUNGSVORSCHLÄGE FÜR KLINIKUM (EIGENBETRIEB KLINIKUM STUTTGART)

I. Beschreibung

1. Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln auf 25 % in der Speisversorgung Klinikum Stuttgart (KS) intern. Die Auswahl der Lebensmittel wurde aufgrund der Zusagen der Lieferanten, dass die Waren in ausreichender Menge und jederzeit lieferbar sind, getroffen.
Zeitliche Ziele - wenn die Finanzierung gesichert ist:
1. Quartal 2014: Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Bananen, Orangen, Kiwi
4. Quartal 2014: Restliche Lebensmittel (u.a. TK-Gemüse, Milch, Joghurt, Quark, Butter)
2. Eine Biozertifizierung wird angestrebt, um den Einsatz von Bioprodukten zu bewerben. Durch den Einsatz eines Warenwirtschaftssystems sind die Voraussetzungen für eine Biozertifizierung, trotz der geringen Lagerflächen, erfüllt.
3. Die Speisen für die Mitarbeiterversorgung werden überwiegend in der Produktionslinie Patientenversorgung zubereitet. Die Erarbeitung von Umsetzungsvorschlägen nur für die Mitarbeiterversorgung KS, analog zu den Umsetzungsvorschlägen des Haupt- und Personalamts, kann aufgrund der Baumaßnahmen/Projekte (Umbau Versorgungszentrum, Neubau OH/Fk einschl. Mitarbeitercasino) aktuell nicht geleistet und finanziert werden.

II. Mengen/Daten/Fakten

Ausgegebene Mahlzeiten 2012:

Patienten:
Frühstück 629.957
Mittagessen 722.100
Abendessen 637.274

Mitarbeiter/innen: Mittagessen 267.727
III. Mehrkosten und finanzielle Auswirkungen
<p>Die Finanzierung der Krankenhäuser wird über Fallpauschalen mittels Klassifikation in Diagnosebezogene Fallgruppen (DRG) geregelt. Der Anteil der infrastrukturellen Kosten an der Pauschale kann nur gesamt anhand einer INEK Matrix (INEK= Institut für Entgeltsystem im Krankenhaus) nachvollzogen werden. Die Verpflegungskosten werden nicht explizit ausgewiesen.</p> <p>→ Eine Erhöhung der Lebensmittelkosten mindert die Erlöse aus den Fallpauschalen. Zur Erreichung „der schwarzen Null“ wurde eine Senkung der Lebensmittelkosten vereinbart.</p> <p><u>entstehende Mehrkosten durch Maßnahmen aus Ziffer I:</u> Gesamt: 450.000 € Lebensmittelkosten Netto pro Jahr (basierend auf den Verbrauchsmengen 2012) 1. Quartal 2014: ca. 20.000 netto 2. Quartal 2014: ca. 430.000 netto ergibt pro Mahlzeit ca. 0,20 €</p>
IV. Aussage zu Beteiligungsrechten nach LPVG und sonstigen zu beachtenden rechtlichen Rahmenbedingungen
-
V. Bemerkungen
<p>Im Rahmen der Maßnahmen zur Erreichung „ der schwarzen Null“ wurden folgende Rationalisierungsmaßnahmen in der Speisenversorgung bereits umgesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkleinerung der Fleischportionen (nur in der Patientenversorgung) • Festlegung von Portionsgrößen für alle Speisenkomponenten • Überprüfung der festgelegten Portionsgrößen • Zubereitung nach Rezepturen <p>und können nicht nochmals angerechnet werden.</p>

4.6 UMSETZUNGSVORSCHLÄGE FÜR ALTEN- UND PFLEGEHEIME (EIGENBETRIEB LEBEN UND WOHNEN)

I. Beschreibung
<p>Variante 1: 25 % Bioanteil → 209.000 € / Erhöhung 0,73 € je BeKöstigungsTag = 100 % als Bioware deklariert = entspricht Projektauftrag</p> <p>Nudeln, Reis, TK-Gemüse, Frischgemüse, Portionsjoghurt, Portionsquark, Äpfel, Birnen und Bananen. Einzelkomponenten können im Speiseplan als bio deklariert werden, bei Obst und Portionsware kann in einem allgemeinen Aushang auf Bio-Einkauf hingewiesen werden. Biozertifizierung inkl. täglicher Dokumentationen über Liefer- und Verbrauchsmengen notwendig.</p>

Variante 2: 26 % Bioanteil → 140.000 € / Erhöhung 0,49 € je BKT

= 35 % als Bioware deklariert

Molkereiprodukte (Milch, Joghurt, Quark, Sahne). Etikettierung auf Portionspackungen. Rest nur Einzelzutat für Rezepturen, daher keine Deklaration möglich. Biozertifizierung nicht notwendig.

Variante 3: 15,5 % Bioanteil → 133.000 € / Erhöhung 0,46 € je BKT

= 100 % als Bioware deklariert

Nudeln, Reis, TK-Gemüse, Frischgemüse, Äpfel, Birnen und Bananen. Einzelkomponenten können im Speiseplan als bio deklariert werden. Bei Obst und Portionsware kann in einem allgemeinen Aushang auf Bio-Einkauf hingewiesen werden. Biozertifizierung inkl. täglicher Dokumentationen über Liefer- und Verbrauchsmengen notwendig. Der Eigenbetrieb ELW favorisiert die Variante 3.

Zeitziel: Umstellung ab 2014 möglich. Lebensmittel-Ausschreibung mit Klinikum Sommer 2014 und wenn Lieferzusage der Lieferanten vorliegt.

II. Mengen/Daten/Fakten (Anzahl Beköstigungstage/Jahr, verarbeitete Lebensmittel/Wareneinsatz in kg/L etc.)

Mahlzeitenverteilung:

Bewohner/-innen: 285.000 Beköstigungstage (BKT)

(BKT= 3 Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten inkl. Getränke)

Bewohner/-innen: 855.000 einzelne Mahlzeiten (ohne Zwischenmahlzeiten)

Mitarbeiter/-innen: 24.000 Mittagessen

Gäste: 25.000 Mittagessen

Wareneinsatz/Jahr: 930.000 kg Lebensmittel

III. Mehrkosten und finanzielle Auswirkungen

Verpflegungssatz von 11,21 € je BKT im Pflegesatz mit Kostenträgern (Pflegekassen) verhandelt. Aktuell beträgt der Sachkostenanteil (Wareneinsatz) je BKT 4,84 €. Kostensteigerung je nach Variante 0,46 € bis 0,73 € je BKT. Die Mehrkosten würden nicht vom Kostenträger (Pflegekassen) gedeckt und würden zwischen 133.000 € und 209.000 € - je nach gewählter Variante - betragen.

Aktuell ist für 2014 eine neue Lebensmittel-Ausschreibung zusammen mit dem Klinikum geplant. Die Lieferanten müssten dann eine Lieferzuverlässigkeit bei den Bio-Produkten zusichern können. Aktuell ist die Liefermöglichkeit der Produkte in notwendigem Volumen und Liefereinheiten noch unklar. Die Finanzierungsfrage müsste zu diesem Zeitpunkt ebenfalls geklärt sein. Erst dann könnte eine Umstellung auf bio erfolgen. Eine Biozertifizierung wäre für die Auslobung notwendig (siehe Ziffer I).

IV. Aussage zu Beteiligungsrechten nach LPVG und sonstigen zu beachtenden rechtlichen Rahmenbedingungen

Siehe allgemeine Bemerkungen unter Ziffer 4.1 der Vorlage

Kostenträger: in den „Hotelkosten“ wird die Position „Verpflegung“ im Pflegesatz

verhandelt. Das zukünftig Mehrkosten für Bioware vom Kostenträger übernommen werden, ist nicht zu erwarten.

V. Bemerkungen

Produktionsmengen werden nach bestellten Essensanzahlen berechnet. Portionsgrößen werden abgewogen. Lebensmittelrücklauf wird überwacht. Bei den Fleischportionen wurden die Portionsgrößen bereits reduziert und die Anzahl der Fleischgerichte im Speiseplan vermindert. Der Fleischanteil in den Rezepturen wurde verringert, dadurch sind keine Einsparmöglichkeiten im Fleischbereich gegeben. Der Molkerieumsatz liegt in Höhe von 25 % des Gesamtwarenvolumens, der Einsatz dieser Produkte ist in der Anzahl nicht reduzierbar. Beim Einkaufspreis liegt der ELW sehr günstig, weitere Einsparungen sind nicht zu erwarten. Welche Auswirkungen eine neue Ausschreibung bringt, ist nicht abzusehen.

4.7 ÜBERSICHT ZU DEN FINANZIELLEN AUSWIRKUNGEN

Die Umsetzung der unter Ziffer 4.2 bis 4.6 dargestellten Konzepte würde zu folgenden finanziellen Auswirkungen führen:

Mehrkosten der Umsetzungskonzepte

Umsetzungskonzept	Jährliche Mehrkosten	Mehrkosten pro Essen bzw. Tag
Jugendamt		
Mehrkosten für selbst eingekaufte Lebensmittel bei 27 % Bio-Anteil	48.000 €	0,03 €
Mehrkosten für die vom Klinikum hergestellten Produkte bei 26 % Bio-Anteil	152.000 €	0,10 €
Summe	200.000 €* 	0,13 €
Haupt- und Personalamt (25 % Bio-Anteil)	47.000 €* 	0,19 €
Schulverwaltungsamt – haushaltsneutrale Finanzierung Qualitätsverbesserungen (inkl. bio) aus zusätzl. Mitteln Essenspreiserhöhung (GRDrs. 464/2013, Niederschrifts-Nr. 97/2013)	0 €	0 €
Klinikum (25 % Bio-Anteil)	450.000 €	0,20 €
ELW		
Variante 1 (25 % Bio-Anteil; 100 % als Bio-Ware deklariert)	209.000 €	0,73 €* ²
Variante 2 (26 % Bio-Anteil; 35 % als Bio-Ware deklariert)	140.000 €	0,49 €* ²
Variante 3 (15,5 % Bio-Anteil; 100 % als Bio-Ware deklariert) (vom ELW favorisiert)	133.000 €	0,46 €*²
Jährliche Mehrkosten (ab 2014) zu finanzieren aus dem städtischen Haushalt	830.000 €	

* bereits im Haushalt 2014/15 eingeplant

*² pro Beköstigungstag (mehrere Mahlzeiten)

5. AUSBLICK

5.1 VERORTUNG THEMATIK

Auch nach Projektende besteht ein Bedarf an Vernetzung sowohl stadintern als auch interkommunal zum Erfahrungsaustausch, Klärung gemeinsamer Vorgehensweisen (Bsp. Ausschreibungen) etc. Es ist zudem geplant, dem Gemeinderat regelmäßig über den Umsetzungsstand der Projektziele – entsprechende Mittelbereitstellung vorausgesetzt – zu berichten.

Aus Sicht der Verwaltung sollte die Thematik zukünftig im Rahmen einer Arbeitsgruppe strukturell abgesichert und bearbeitet werden.

5.2 BEITRITT BIO-STÄDTE-NETZWERK

Es besteht seit 2012 unter der Koordination der Stadt Nürnberg auf kommunaler Ebene ein sogenanntes „Bio-Städte-Netzwerk“. 15 Städte und Gemeinden sind als Gründungsmitglied aktiv; darunter die Großstädte Augsburg, Freiburg, Heidelberg, München und Nürnberg, aber auch kleinere Städte und Gemeinden. Eine Mitarbeiterin des Gesundheitsamts hat als Vertreterin der LHS Stuttgart bereits als Gast im Juni 2013 an einem solchen Treffen teilgenommen. Es ist geplant, auch zukünftig am Netzwerk teilzunehmen.

„Vorrangiges Ziel des Netzwerkes ist es, die Kompetenz der Kommunen beim Thema Bio auf nationaler und europäischer Ebene deutlich zu machen und sich ein stärkeres politisches Gewicht zu verschaffen. Vom Erfahrungsaustausch, von gemeinsamen Veranstaltungen und Projekten sollen die beteiligten Kommunen in besonderer Weise profitieren. Darüber hinaus kooperiert das deutsche Bio-Städte Netzwerk mit dem in Italien gegründeten Städteverbund „Città del Bio“ und trägt so zum Aufbau eines europäischen Netzwerks von Bio-Städten bei. Dies soll dem ökologischen Landbau auf europäischer Ebene einen weiteren Schub geben. Die beteiligten Städte, Gemeinden und Landkreise stellen sich der Aufgabe, den Ökolandbau und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln auf regionaler Ebene verstärkt zu fördern. Sie räumen bei der Lebensmittelbeschaffung für öffentliche Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkte den Bio-Lebensmitteln Vorrang ein. Insbesondere bei der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen sollen gesunde Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen. Über vielfältige Aktionen, Veranstaltungen und Maßnahmen werden Verbraucherinnen und Verbraucher einerseits, aber auch Betriebskantinen und Cateringunternehmen andererseits angesprochen. Um Arbeitsplätze in einer Zukunftsbranche zu fördern, unterstützen die Bio-Kommunen darüber hinaus die Bio-Branche und vernetzen Unternehmen und Organisationen...“ (aus: BioMetropole Nürnberg – Bericht 2012 und Ausblick).

Aus diesem Zusammenschluss soll künftig ein offizielles deutsches Netzwerk werden. Im Rahmen einer Kooperationsvereinbarung und Charta soll hier u. a. ein Erfahrungsaustausch stattfinden, gemeinsame Praxisleitfäden entwickelt und Öffentlichkeitsarbeit betrieben werden.