

Stuttgart, 08.11.2013

bio-logisch!
– nachhaltige Essensversorgung (biologisch, regional, saisonal) bei der LHS Stuttgart

Mitteilungsvorlage zum Haushaltsplan 2014/2015

Vorlage an	zur	Sitzungsart	Sitzungstermin
Verwaltungsausschuss	Kenntnisnahme	öffentlich	20.11.2013

Bericht:

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 ämter- und eigenbetriebsübergreifenden Projektes bearbeitet. Die Ergebnisse sind im anhängenden ausführlichen Projektbericht (Anlage) dargestellt. Darin wird auf folgende Punkte eingegangen:

1. Ausgangssituation und Auftrag
2. Projektorganisation
3. Ergebnisse
4. Umsetzungsvorschläge
5. Ausblick

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 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. Bericht 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.

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. Zu den Einzelheiten wird auf den Projektbericht verwiesen.

Die Verwaltung schlägt vor, die im Haushaltsplanentwurf eingestellten Mittel zu verwenden, um die Konzepte des Jugendamts, des Schulverwaltungsamts und des Haupt- und Personalamts umzusetzen. Dies berücksichtigt auch, dass eine hochwertige Ernährung für Kinder, die ihre Hauptmahlzeit außer Haus einnehmen, sehr wichtig ist. Das Angebot der Betriebsrestaurants wird noch attraktiver, wenn der Anteil an Komponenten in Bioqualität erhöht wird. Zudem wird dadurch ein wichtiger Beitrag zur betrieblichen Gesundheitsförderung geleistet.

Dazu sind gemäß den Projektergebnissen für die städtischen Kitas jährlich 200 TEUR erforderlich. Mit diesen Mitteln soll eine Steigerung des Anteils der Komponenten in Bioqualität auf 27 % und der Anteil von Lebensmitteln in Bioqualität in den vom Klinikum für das Jugendamt produzierten Essen auf 26 % gesteigert werden. Dafür sind im Haushaltsplanentwurf 2014/2015 („Grüne Liste“) 200 TEUR bereits eingeplant.

Für die Betriebsrestaurants sind 47 TEUR notwendig, um einen Anteil von 25 % Biolebensmitteln zu erreichen. Zur Umsetzung des im rechtlichen Rahmen möglichen und wirtschaftlich vertretbaren regionalen Einkaufes entsteht ergänzend bei den städtischen Betriebsrestaurants ein finanzieller Mehraufwand von 59 TEUR/Jahr. Diese Zusatzbedarfe können aus den hierfür im Haushaltsplanentwurf 2014/2015 („Grüne Liste“) insgesamt vorgesehenen 106 TEUR finanziert werden. Diese sind jedoch an Mehrerlöse in Höhe von 75 TEUR gekoppelt, die aus der Anpassung der Essenspreise 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.

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 „bio-logisch“ kann somit im Bereich der Ganztagesgrundschulen haushaltsneutral umgesetzt werden.

Eine Umsetzung der Vorschläge auch in den Bereichen Alten- und Pflegeheime (Eigenbetrieb ELW) und Klinikum Stuttgart ist von der Verwaltung nicht beabsichtigt. Eine Kostenübernahme durch die Kostenträger (Kranken- und Pflegekassen) erfolgt nicht. Die notwendigen Mehrbedarfe für die Eigenbetriebe Klinikum und ELW sind über die Wirtschaftspläne nicht finanzierbar.

Finanzielle Auswirkungen

Ergebnishaushalt (zusätzliche Aufwendungen und Erträge):						
Maßnahme/Kontengr.	2014 TEUR	2015 TEUR	2016 TEUR	2017 TEUR	2018 TEUR	2019 ff. TEUR
Mittel bereits im Haushalt 2014/2015 eingeplant						
1. Jugendamt*:						
höherer Materialaufwand Biolebensmittel	48	48	48	48	48	48
höhere Kostenersätze an Klinikum für Essenslieferungen (bedingt durch höheren Materialaufwand Biolebensmittel)	152	152	152	152	152	152
2. Haupt- und Personalamt**2						
höherer Materialaufwand Biolebensmittel	47	47	47	47	47	47
höhere Kosten regionaler Einkauf	59	59	59	59	59	59
gestiegene Lebensmittelpreise	44	44	44	44	44	44
Erträge Preiserhöhung	-75	-75	-75	-75	-75	-75
3. Schulverwaltungsamt**3						
	-	-	-	-	-	-
Finanzbedarf	275	275	275	275	275	275
(ohne Folgekosten aus Einzelmaßnahmen, Investitionen oder zusätzlichen Stellen – diese bitte gesondert darstellen)						

*Hinweis: In der Grünen Liste der Verwaltung zum Doppelhaushalt 2014/2015 sind auf S. 3 bereits 200 TEUR Mittel für das Projekt „bio-logisch!“ (Kitas und Schulen) eingestellt. In der Roten Liste (Wunschliste) auf S. 4 sind 500 TEUR vermerkt. Diese Zahl beruhte auf Schätzungen, die durch die Detailplanungen im Projektverlauf verifiziert wurden. Konkrete Ergebnisse siehe oben.

**2 In der Grünen Liste der Verwaltung zum Doppelhaushalt 2014/2015 sind auf S. 3 für diese Zwecke zusätzliche Mittel für Aufwendungen in Höhe von 150 TEUR und zusätzliche Erträge durch Erhöhung der Essenspreise von 75 TEUR ein-gestellt.

**3 Die finanziellen Mittel in Höhe von ca. 148 TEUR (GRDRs 464/2013, Niederschrifts-Nr. 97/2013) bei Ganztagesgrundschulen stehen für Qualitätsverbesserungen, einen höheren Bioanteil und regionale Produkte zur Verfügung (siehe Ausführungen S. 2).

Mitzeichnung der beteiligten Stellen

Die Referate AK, KBS, SJG und WFB wurden einbezogen. Haushalts- und stellenrelevante Beschlüsse können erst im Rahmen der Haushaltsplanberatungen erfolgen.

Fritz Kuhn
Oberbürgermeister

Anlagen:

Projektbericht vom Oktober 2013

[zum Seitenanfang](#)