

Landeshauptstadt Stuttgart
Der Oberbürgermeister
GZ: OB 2018-05

Stuttgart, 02.08.2018

Beantwortung zur Anfrage

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktionen Dr. Schertlen Ralph (STd), Die STAdTISTEN
Datum 24.07.2018
Betreff 25% Bioanteil im Schulessen - wie wird dies kontrolliert?

Anlagen

Text der Anfragen/ der Anträge

Vorbemerkung:

Am 21.06.2018 fand ein sogenannter Bieterdialog zum Thema *Umsetzung der Erhöhung des Bioanteils in der Schulverpflegung auf 25 %* statt.

Eingeladen waren alle Bieter, die in der Mittagessensversorgung an den Stuttgarter Ganztagschulen oder Schülerhäusern bereits tätig sind oder tätig waren. Des Weiteren wurde die Ankündigung des Bieterdialogs im Amtsblatt veröffentlicht.

Vertreter von acht Catering-Unternehmen nahmen an der Veranstaltung teil, Herr Heilek vertrat die Stuttgarter Grundschulen als Geschäftsführender Schulleiter, Herr Passauer das Staatliche Schulamt Stuttgart.

Aus dem Bieterdialog resultierende Vorschläge zur Umsetzung:

- a) 25 % Bio gemessen am monetären Gesamtwareneinsatz. Der Caterer entscheidet, welche Waren er in Bioqualität einkauft.
- b) Bestimmte Warengruppen sind in Bioqualität.
- c) Sechs-Wochen-Speiseplan mit zwei Menülinien („Hauptlinie“, teils fleischhaltig, und vegetarische Linie):
30 Verpflegungstage * 2 Menüs = 60 Menüs
davon müssen 25 %, also 15 Menüs vollständig in Bioqualität angeboten werden.
- d) 25 % der Verpflegungstage pro Schuljahr sind vollständige Biotage (beide Menülinien).

Dieses Ergebnis wurde dem Unterausschuss Essensversorgung in einer außerordentlichen Sitzung am 18.07.2018 vorgestellt mit der Empfehlung der Verwaltung, den Vorschlag d) weiterzuverfolgen.

Zu den einzelnen Fragen:

Zu 1. Wer kontrolliert die Einhaltung der 25 %?

Die Kontrolle obliegt dem zuständigen Fachamt, also dem Schulverwaltungsamt.

Zu 2. Mit welcher Methode wird das kontrolliert?

Die Caterer reichen die Speisepläne und alle entsprechenden Lieferscheine für den jeweiligen Biotag (siehe Punkt 3) ein.

Zu 3. An was werden die 25 % gemessen?

Die verschiedenen Möglichkeiten sind in der Vorbemerkung aufgelistet. In der Sondersitzung Essensversorgung am 18.07.2018 fand der von der Verwaltung favorisierte Vorschlag d) breite Zustimmung und wird ab der kommenden Ausschreibungsrunde im Herbst 2018 erstmalig umgesetzt.

Vollständige Biotage sind für Kinder wie für Eltern sehr gut „greifbar“ und verständlich. Alle Kinder kommen in den Genuss von Bio, da sowohl die Hauptlinie (nach Standards der DGE idealerweise zweimal Fleisch, einmal Fisch, zweimal vegetarisch) als auch die vegetarische Linie (alternativ an allen Tagen mit Fleisch und Fisch) in 100-prozentiger Bioqualität sind. Die Kontrollierbarkeit ist gegeben.

Umsetzungsmodalitäten:

Die Verpflegungstage mit den meisten Essen sind Montag bis Donnerstag, also rund 156 Tage in rund 39 Schulwochen (jährliche Schwankungen möglich).

25 % von diesen 156 Verpflegungstagen - also 39 Tage - sind vollständige Biotage, beide Menülinien in Bioqualität inkl. Salat, Nachtisch und Snack.

39 vollständige Biotage/Schuljahr entspricht einem vollständigen Biotag/Schulwoche!

Der wöchentliche Biotag darf nicht immer am gleichen Wochentag sein. An 15 der 39 schuljährlichen Biotage muss es ein fleischartiges Menü geben. Damit soll ausgeschlossen werden, dass die Biotage (aus Kostengründen) immer auf Tage mit vegetarischem Menü gelegt werden.

Zu 4. Was geschieht, wenn festgestellt wird, dass die 25 %-Quote unterschritten ist?

Zunächst erfolgt eine schriftliche Abmahnung des Caterers. Bei mehrmaligem Verstoß kann die fristlose Kündigung erfolgen.

Fritz Kuhn

Verteiler
<Verteiler>