

Projektauftrag – Detailplanung

Projektname:	bio-logisch! – nachhaltige Essensversorgung (biologisch, regional, saisonal) bei der LHS Stuttgart
Auftraggeber/-in:	Oberbürgermeister
Auftragsgrundlage:	Beantwortung/STN zu u. g. GR-Anträgen im Mai 2013
Auftragsdatum:	Beantwortung/STN zu u. g. GR-Anträgen im Mai 2013
Projektleiter/-in:	Frau Döcker, Frau Ott (10-3.1); Herr Killinger (10-5.2)
Beginn:	Mai 2013
Ende:	November 2013

Projektbeschreibung

Mit Antrag Nr. 48/2013 vom 28.01.2013 „Bio kann jeder – Essenversorgung 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 gefordert.

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.

Mit den entsprechenden Antworten hat die Verwaltung diesen Forderungen Rechnung getragen und die Durchführung eines entsprechenden Projektes zugesagt.

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. Dabei sollten – wenn möglich – auch die von landwirtschaftlichen Betrieben aus Stuttgart erzeugten Lebensmittel verstärkt Berücksichtigung finden. 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 betriebliche Gesundheit.

Deshalb strebt die Verwaltung an, das Verpflegungsangebot auf attraktive, frische und saisonale Produkte mit regionalem Bezug aus möglichst biologischer Herstellung auszurichten. 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 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:

- Haupt- und Personalamt: Städtische Betriebsrestaurants (mit Kantinen Rathaus und Schwabenzentrum sowie diversen Außenstellen)

Projektbeschreibung

- Klinikum Stuttgart: Essen für Patienten und städtische Kitas
- Eigenbetrieb Leben und Wohnen: Essen für Alten- und Pflegeheimbewohner/-innen
- Schulverwaltungsamt/Schulen: verschiedenste Caterer, selbstkochende Eltern etc.
- Jugendamt: in Zusammenarbeit und Ergänzung zum Klinikum Stuttgart (Versorgungszentren, Verteilung, Salat und Obstkomponenten)

Im Projekt sollen insbesondere folgende Themen abgehandelt werden:

- 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

Sollte sich im Projektverlauf herausstellen, dass punktuell externe Unterstützung notwendig ist, kann ein externes Beratungsunternehmen herangezogen werden.

Folgende **Teilprojekte** (TP) werden gebildet:

TP 1: Definitionen, Grundlagen

- Definition biologisch, regional, saisonal, Stuttgarter Landwirtschaft, frisch zubereitet/gekocht (insbesondere Gemüse)
- Bezugsgröße 25 %-Bio-Anteil z. B. Warenwert oder Volumen, Definition weiterer Bezugsgrößen und Messbarkeit, Berichtswesen
- Rechtl. Rahmenbedingungen (Biozertifizierung)
- ...

TP 2: Finanzen, Haushalt, Markterkundung, Ausschreibung/Vergabe

- Lieferantanalyse und Markterkundung
- Rechtl. Rahmenbedingungen bei Ausschreibung/Vergabe
- Finanzielle Auswirkungen auf Essenspreis bzw. Budget
- ...

TP 3: Produktion, Prozesse

- Auswirkungen Biozertifizierung
- Auswirkungen auf Abläufe und Lagerhaltung
- Auswirkungen auf Speisepläne
- ...

In Arbeitsgruppen der einzelnen Einrichtungen sind die jeweiligen Anforderungen zu definieren bzw. Umsetzungsvorschläge zu erarbeiten. Dabei sind die stark differierenden Bedürfnisse und die unterschiedlichen Kundenstrukturen und Produktionsvoraussetzungen zu berücksichtigen.

Ziel/Geplantes Ergebnis (ggf. Kennzahlen und Messgrößen)

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 (insbesondere Gemüse) 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.

Geplante Einsparungen/Amortisierungszeitraum

-

Bereitgestellte Finanz- und Sachmittel	Betrag in Euro	Erläuterungen
Einmalige Aufwendungen		
Externe Dienstleistung		
Schulung		
Sonstiges		
Vorausgaben (Ausgaben der Planungsphase)		
Summe	0,00	
Erwartete laufende Aufwendungen im Betrieb (pro Jahr)		

Die Aufwendungen sind wie folgt finanziert:

-

Gepannter Projektablauf (Maßnahmen, Arbeitspakete und Meilensteine)			
Nr.	Bezeichnung	Endtermin	Erläuterungen
1	Projektstart und Kick-off	05/2013	Vorstellung der Projektziele und Projektstruktur, Installation Projektstruktur
2	Grundlagenarbeit / Erhebung IST-Situation	05 – 07/2013	Festlegung von Definitionen/Kriterien in PG, Erhebung IST-Situation in den TP
3	1. PLG-Sitzung ggf. Information in schriftlicher Form	Ende 07/2013	Darstellung der IST-Situation und Definitionen/Kriterien; erste Aussagen über rechtl. Rahmenbedingungen und weitere Vorgehensweise
4	Erarbeitung SOLL-Konzeption	08 – 09/2013	
5	Erstellung Entwurf Abschlussbericht/Konzept	10/2013	
6	2. PLG-Sitzung	10/2013	Abnahme Abschlussbericht/Konzept
7	Einbringung in die Gremien	11/2013	Gemeinderatsdrucksache

Teilprojekte			
Nr.	Bezeichnung	Verantwortliche	Erläuterungen
1	Definitionen/Grundlagen	Herr Killinger (10-5), StV Herr Danner (51)	
2	Finanzen, Haushalt, Markterkundung, Ausschreibung/Vergabe	Herr Killinger (10-5) StV Herr Danner (51)	
3	Produktion, Prozesse, Zertifizierung	Herr Storm (ELW) STV Frau Knorr (ELW)	

Projektorganisation

Projektlenkungsgruppe	
Name	Geschäftszeichen
Herr BM Wölfle	Referat AK i. V. OBM – Vorsitz
Herr EBM Föll	Referat WFB
Frau BM'in Dr. Eisenmann	Referat KBS
Frau BM'in Fezer	Referat SJG
Herr Reichert	10-AL
Herr Schaible	20-AL
Frau Korn	40-AL
Herr Pfeifle	51-AL
Herr Dr. Dr. Tropp	53-AL
Frau Bergmann-Dietz	ELW-01 GF
Herr Dr. Schmitz	KS-GF
N.N.	GPR Verwaltung
N.N.	PR Klinikum

Projektgruppe		
Name	Geschäftszeichen	Funktion im Projekt
Frau Döcker	10-3.102	Projektleitung
Frau Ott	10-3.106	Projektleitung
Herr Killinger	10-5.2	Projektleitung / TPL 1 + 2
Frau Brewko	10-3.101	Stv. Abteilungsleitung 10-3
Herr Dr. Holzwart	10-5	Abteilungsleitung 10-5
Frau Burmeister	10-1	Abteilungsleitung 10-1
Herr Schubert	10-1.20	Zentraler Einkauf
Herr Weiser	10-1.1	Haushalt, Rechnungswesen
Herr Kern (in Klärung)	20-2	Abt. Haushalt
NN (noch zu klären)	20-3	Abt. Betriebswirtschaft u. Beteiligung
N.N. (in Klärung)	40	Vertretung Schulverwaltungsamt
Herr Danner	51-00-1KE	Vertretung Jugendamt, StV TP 1 + 2
Herr Krieg	51-00-1KE	Vertretung Jugendamt
Frau Pittelkow-Abele	53-4.2	Vertretung Gesundheitsamt, Ernährungsberaterin

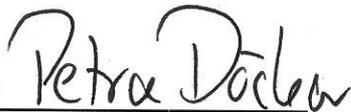
Projektgruppe		
Name	Geschäftszeichen	Funktion im Projekt
Herr Storm	ELW	Vertretung ELW, TPL 3
Frau Knorr	ELW	Vertretung ELW, StV TPL 3
Herr Fitterer	Klinikum	Vertretung Klinikum
Frau Stephan	Klinikum	Vertretung Klinikum
Herr Kahlat	Klinikum	Vertretung Klinikum
N.N.	GPR Verwaltung	GPR Verwaltung
N.N.	PR Klinikum	PR Klinikum

Weitere Mitarbeiter/-innen		
Name	Geschäftszeichen	Funktion im Projekt
N.N.	Klinikum	Ernährungsberatung
Frau Häuser	ELW	Ernährungsberatung

Oberbürgermeister

Für die Planung

14.5.2013 
 Datum, Fritz Kuhn
 Oberbürgermeister

07.05.13 
 Datum, Petra Döcker (10-3.102)
 Projektleiterin

Für die Planung

Für die Planung

15.05.2013 
 Datum, Daniela Ott (10-3.106)
 Projektleiterin

07.05.13 
 Datum, Heiko Killinger (10-5.2)
 Projektleiter