

Münster, 29.03.2022

Ratsantrag

Ökologisch, fair, regional, saisonal und gesund – die Gemeinschaftsverpflegung in Münsteraner Kitas und Schulen

Der Rat möge beschließen:

1. Der Rat der Stadt Münster formuliert das klare Ziel, dass die Gemeinschaftsverpflegung in allen Kindertageseinrichtungen und Schulen im Stadtgebiet bis 2030 zu (nahezu) 100% aus ökologisch produzierten Lebensmitteln gedeckt werden soll. Gleichzeitig sollen der Einsatz von nicht regionalen und nicht saisonalen Lebensmitteln auf ein nötiges Minimum reduziert und der Anteil an fair gehandelten Importlebensmitteln deutlich gesteigert werden.
2. Um die städtischen Leistungskriterien für die Vergabe in der Gemeinschaftsverpflegung kurzfristig unter Nachhaltigkeits- und Gesundheitsaspekten zu präzisieren, wird die Verwaltung aufgefordert, zeitnah – d.h. vor den ersten Ausschreibungen in 2023 – die Kriterien dahingehend zu überarbeiten, dass diese folgenden Anforderungen genügen:
 - es dürfen ausschließlich gentechnikfreie Lebensmittel und Lebensmittel aus gentechnik-freier Erzeugung (Fütterung) verwendet werden
 - es werden, gemäß den Empfehlungen der DGE, maximal ein Fleisch- und maximal ein Fischgericht pro Woche angeboten. Dies gilt auch für Mischkost-Menüs.
 - das angebotene Fleisch stammt ausschließlich aus Haltungsformen der Stufe 3 oder 4.
 - der Anteil an fair gehandelten Produkten soll möglichst groß sein; Bananen, Orangensaft und Kakao dürfen ausschließlich fair gehandelt sein
 - es werden bevorzugt saisonale Produkte verwendet
 - ab dem 01.01. 2023 müssen mindestens 25% der Zutaten (bezogen auf den geldwerten Wareneinsatz im Monatsdurchschnitt) bio-zertifiziert sein (mind. EG-Öko-Verordnung)Außerdem sollen die Auftragnehmer verpflichtet werden, den prozentualen Anteil der zertifizierten Bio-Produkte vorerst jedes Jahr um mindestens 2% zu erhöhen. In diesem Zusammenhang prüft die Verwaltung angemessene (ggf. längere) Vertragslaufzeiten, um die Umstellung für Auftragnehmer abzusichern und attraktiv zu machen.
3. Um die Gemeinschaftsverpflegung mittel- bis langfristig im Hinblick auf nachhaltige und gesundheitliche Aspekte umzustrukturieren, organisiert die Stadt Münster einen Kongress, zu dem alle an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligten Akteur*innen eingeladen werden. Zu nennen sind hier die entsprechenden Fachämter der Stadtverwaltung (Amt für Kinder, Jugendliche und Familien, Amt für Schule und Weiterbildung, Gesundheitsamt, Fachstelle Nachhaltigkeit), freie Träger der Jugendhilfe (Kita und OGS), Vertretungen der Kindertageseinrichtungen und Schulen (inkl. Schüler*innen) sowie die in den Einrichtungen für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlichen Mitarbeitenden, Caterer und Vertretungen der Elternschaft. Ebenso werden regionale Erzeuger*innen und Lieferant*innen von Lebensmitteln sowie gesellschaftliche Initiativen, die sich mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen, zum Kongress eingeladen. Nach Möglichkeit soll der Kongress wissenschaftlich begleitet werden, z.B. durch das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster.

Der Kongress soll sich folgenden grundlegenden Fragestellungen widmen:

- welche Chancen und Möglichkeiten - aber insbesondere auch welche Herausforderungen - liegen in einer besseren und nachhaltigeren Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen
- welche Strukturen und Voraussetzungen müssen geschaffen werden, um eine bessere und

nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung in den Einrichtungen gewährleisten zu können

- wie kann die Bildung für nachhaltige und gesunde Ernährung in den Einrichtungen sowie in den Familien gefördert werden, um einen nachhaltigen Mehrwert für Kinder und Familien zu schaffen

Die Ergebnisse des Kongresses werden zusammengetragen und dienen als Grundlage für politische Folgebeschlüsse auf dem Weg zu einer besseren und nachhaltigeren Gemeinschaftsverpflegung in Münsteraner Kindertagesstätten und Schulen.

4. Aus Reihen der Mitglieder des Kongresses bildet sich eine "Verpflegungs-Konferenz", in der jede Institution/jede*r Akteur*in mindestens durch eine Person vertreten ist. Die „Verpflegungs-Konferenz“ soll regelmäßig tagen.
Sie begleitet und kontrolliert die Umsetzung der Ergebnisse des Kongresses und befasst sich tiefergehend mit der Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Gleichzeitig soll sie als Plattform des Austausches dienen und allen an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligten Akteur*innen für Fragen und Unterstützung zur Verfügung stehen.
5. Im Rahmen eines Pilotprojektes unterstützt die Stadt Münster Einrichtungen, die ihre Gemeinschaftsverpflegung kurz- oder mittelfristig für einen Zeitraum von zwei Jahren auf 100% ökologisch erzeugte Lebensmittel umstellen möchten.
Die Unterstützung der Stadt Münster erfolgt in erster Linie beim Kompensieren zu erwartender Mehrkosten durch die Umstellung: entweder durch ein von der Stadt initiiertes Paten-/Spendenprojekt für die teilnehmenden Einrichtungen oder eine direkte finanzielle Unterstützung der Stadt.
Der Ernährungsrat Münster e.V. wird in das Pilotprojekt eingebunden. Er soll die teilnehmenden Einrichtungen begleiten und mit seinen vorhandenen Netzwerkstrukturen sowie der Fachexpertise dabei unterstützen, Prozesse und Einflussmöglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung zu optimieren.
6. Die Verwaltung bemüht sich, Einrichtungen (Kindertageseinrichtungen und Schulen) sowie Unternehmen, die direkten Bezug zur Gemeinschaftsverpflegung haben (Caterer oder Lebensmittelhersteller), für das Projekt „ÖKOPROFIT“ zu gewinnen.
7. Die Verwaltung wird aufgefordert, einen Sachstandsbericht über die aktuelle Ausstattung in den städtischen Einrichtungen (Kindertageseinrichtungen und Schulen), die für die Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung steht, anzufertigen. Der Bericht soll ausdrücklich auch die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten für die Herstellung und den Verzehr der Mahlzeiten darstellen.
8. Die Erkenntnisse des Kongresses, der „Verpflegungs-Konferenz“ und des Pilotprojektes sollen kontinuierlich in die Überarbeitung der Leistungskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung städtischer Einrichtungen einfließen, um diese in Bezug auf Nachhaltigkeits- und Gesundheitskriterien nachzubessern. Für Einrichtungen, die an freie Träger übertragen werden, soll die Vergabe dahingehend überarbeitet werden, dass die Gemeinschaftsverpflegung einen höheren Stellenwert einnimmt und Nachhaltigkeitskriterien verpflichtend zu erfüllen sind.

Begründung:

Die Stadt Münster hat sich den Zielen verpflichtet, bis 2030 klimaneutral zu werden und zugleich die Natur zu schützen und die Artenvielfalt zu bewahren. Ein entscheidender Baustein, um diese Ziele zu erreichen, ist der gesamte Bereich der Ernährung: von der landwirtschaftlichen Erzeugung von Lebensmitteln über die Zubereitung bis hin zum Umgang mit Lebensmitteln. Darüber hinaus spielt das Thema Ernährung sowie Beschaffung und Produktion von Nahrungsmitteln auch in der kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie 2030 eine wichtige Rolle. Vor allem zur Erreichung der Ziele „Globale Verantwortung und Eine Welt“ sowie „Konsum und Lebensstile“ spielen Projekte zur fairen Beschaffung und regionalen Lebensmittelproduktion eine Schlüsselrolle. Mit dem Beitritt der Stadt Münster zum Netzwerk der Bio-Städte hat sich die Stadt zum Ziel gesetzt, den ökologischen Landbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung zu fördern.

Entsprechend muss der Gemeinschaftsverpflegung in den Münsteraner Kindertagesstätten und Schulen, in denen täglich mehrere tausend Mahlzeiten ausgegeben werden, eine hohe Relevanz beigemessen werden. Gerade hier liegt ein entscheidender Schlüssel, um die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu erhöhen und damit die wichtigste Voraussetzung für eine Ausweitung der regionalen Bio-Landwirtschaft im Münsterland zu schaffen. Gleichzeitig kann eine ökologischere Gemeinschaftsverpflegung dazu beitragen, die Ernährungsbildung in den Einrichtungen zu stärken und nicht nur dort für gesündere Mahlzeiten sorgen, sondern auch entsprechend im Kita- und Schulalltag verankert langfristig eine gesündere Ernährungsweise bei Kindern und Jugendlichen fördern.

Auch ein zivilgesellschaftliches Bündnis aus dem „Ernährungsrat Münster“, „Münster isst veggie“ und „Aktionsbündnis Pestizidfreies Münster“ anerkennt die Notwendigkeit einer ökologischeren, fairen, saisonalen und regionalen Gemeinschaftsverpflegung. Mit umfassenden Forderungen haben sie sich an die Politik gewandt.

Ein Kongress und Beschlusspunkt 3

Bei der Gemeinschaftsverpflegung spielen verschiedenste Akteur*innen eine Rolle. Das Ziel einer nachhaltigen und gesunden Ernährung teilen in der Regel alle Akteur*innen. Allerdings verfolgen sie häufig auch Interessen, die im Widerspruch zueinander stehen und damit entscheidende Schritte in Richtung einer besseren Gemeinschaftsverpflegung blockieren. Um darüber in einen Austausch zu kommen und gemeinsam erste Handlungsoptionen ausmachen zu können, soll die Stadt Münster einen Kongress organisieren. In anderen Kommunen, wie z.B. Freiburg¹, war ein solcher "Kongress" ein erfolgreicher erster Schritt, sich dem gemeinsamen Ziel einer nachhaltigeren und gesünderen Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zu nähern.

Beim Kongress soll der Fokus nicht allein auf den Mahlzeiten liegen, sondern das Thema Gemeinschaftsverpflegung ganzheitlich angegangen werden: auch die Frage, wie Mahlzeiten ressourcenschonender und nachhaltiger zubereitet werden können, sollen thematisiert werden; ebenso wie Überlegungen zum Aufbau von Netzwerken und Strukturen für Lebensmittelerzeuger*innen und Lieferanten aus der Region, die Einrichtungen und Caterer mit frischen, ökologischen Lebensmitteln versorgen können.

Über die Gemeinschaftsverpflegung hinausgehend muss auch das Thema Ernährungsbildung in den Einrichtungen gestärkt werden. Der Kongress soll erste Ideen sammeln, wie eine entsprechende Bildungsarbeit in den Einrichtungen aussehen kann, damit den Kindern, Jugendlichen und deren Familien die Grundzüge und Vorteile einer gesunden und nachhaltigen Ernährung nähergebracht werden und damit langfristige Effekte – wie eine gesündere Ernährungsweise oder Wertschätzung nachhaltiger Lebensmittel – erzielt werden können. Neben erhofften positiven Auswirkungen auf die private Ernährungsweise von Kindern und Jugendlichen soll dies auch Akzeptanz und Verständnis für (mögliche) Veränderungen in der Verpflegung in den Einrichtungen fördern.

Sowohl für eine bessere Gemeinschaftsverpflegung als auch für die Ernährungsbildung braucht es eine angemessene Ausstattung der Einrichtungen. Welche Voraussetzung, wie z.B. Schulküchen und deren Ausstattung, und Strukturen, wie z.B. Kooperationen mit Landwirt*innen aus der Region, im Konkreten das sein können und müssen, soll der Kongress ebenfalls andiskutieren.

Eine „Verpflegungs-Konferenz“ soll im weiteren Verlauf als langfristiges und regelmäßig tagendes Arbeitsgremium fungieren. Dort sollen Ergebnisse des Kongresses konkretisiert werden und notwendige Schritte an die Politik formuliert werden. Außerdem soll die „Verpflegungs-Konferenz“ Handlungsempfehlungen ausarbeiten, die einer besseren Gemeinschaftsverpflegung Rechnung tragen und die Träger sowie Caterer in den Kindertageseinrichtungen und Schulen ohne große Anstrengungen umsetzen können.

Gleichzeitig kann die „Verpflegungs-Konferenz“ als Schnittstelle zwischen und Ansprechpartnerin für alle an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligten Akteur*innen dienen.

Ein Pilotprojekt "Bio für Kinder"² in Münster

Aktuell werden Einrichtungen häufig von drohenden Mehrkosten abgehalten, den Anteil biologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung deutlich zu erhöhen. Das Projekt "Bio für Kinder" aus München hat gezeigt, dass eine Umstellung auf 100% biologisch erzeugte Lebensmittel nicht zu einer drastischen Preissteigerung führen muss, wenn in den Einrichtungen gleichzeitig Optimierungen, wie z.B. eine längerfristige Planung und Umstellung der Speisepläne, direkte Kooperationen mit Lebensmittelerzeuger*innen aus der Region oder Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung, vorgenommen wurden.

Damit mögliche Mehrkosten Münsteraner Einrichtung nicht mehr davon abhalten, eine Umstellung auf 100% ökologische Lebensmittel vorzunehmen, initiiert die Verwaltung das Projekt "Bio für Kinder" oder ein ähnliches Projekt für die Stadt Münster. Für einen Zeitraum von zwei Jahren werden anfallende Mehrkosten durch Spenden/Paten oder direkt durch die Stadt Münster aufgefangen. Interessierte Einrichtungen sollten benennen, welche Voraussetzungen sie für die Teilnahme an dem Pilotprojekt mitbringen und sich verpflichten, zum Abschluss der zweijährigen Pilotphase einen Bericht anzufertigen, aus dem hervorgeht, was sie (oder der Caterer) in ihrer Einrichtung verändert haben und wie sich die Preise pro Mahlzeit/pro Jahr entwickelt haben. Der Ernährungsrat Münster e.V. kann den teilnehmenden Einrichtungen mit seiner Fachexpertise und seinem Netzwerk beratend zur Seite stehen und die Einrichtungen bei der Umsetzung einzelner Optimierungsvorhaben unterstützen.

Ziel des Pilotprojektes sollte es einerseits sein, dass teilnehmende Einrichtungen nach Abschluss der Pilotphase den (nahezu) 100% Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel beibehalten können, weil sie durch Umstellungen an anderen Stellen die Kosten für die Mahlzeiten stabil halten konnten; und andererseits, dass die Stadt Münster Erkenntnisse darüber gewinnt, wie eine Umstellung kostengünstig gelingen kann.

Neben Kindertagesstätten oder Schulen soll es z.B. auch Schulkiosken ermöglicht werden, sich an dem Pilotprojekt zu beteiligen und ihr Angebot auf 100% biologisch erzeugte Produkte umzustellen.

¹Vgl. <https://www.freiburg.de/pb/1018985.html>

²Vgl. https://www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_handbuch.pdf

Beschlusspunkt 5

Das Projekt „ÖKOPROFIT“ unterstützt Unternehmen und Einrichtungen dabei, Betriebskosten durch Klima- und Umweltschutzmaßnahmen einzusparen. Für eine ökologischere und nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung, die i.d.R. höhere Kosten verursacht, kann dieses Projekt hilfreich sein. Insbesondere Caterer können dadurch Mahlzeiten ggf. klima- und umweltfreundlicher herstellen und gleichzeitig durch Einsparungen der Betriebskosten ein starkes Ansteigen der Kosten für die Endverbraucher*innen abfangen.

Beschlusspunkt 6

Kindertageseinrichtungen und Schulen können nur dann eine frische und gesunde Gemeinschaftsverpflegung gewähren, wenn eine entsprechende materielle und räumliche Ausstattung gegeben ist. Besonders wichtig ist dies, z.B. in Form von Schulküchen, für die Ernährungsbildung in den Einrichtungen.

Ein Bericht über die aktuelle Ausstattung der Einrichtungen hilft, Bedarfe festzustellen und bisherige Standards anzupassen.

Beschlusspunkt 7

Mit den städtischen Leistungsverzeichnissen kann die Stadt Münster die Gemeinschaftsverpflegung in den eigenen Einrichtungen direkt beeinflussen. Sämtliche Erkenntnisse aus dem Kongress, der „Verpflegungs-Konferenz“ und des Pilotprojektes sollen an die in den Leistungsverzeichnissen aufgeführten Kriterien – soweit möglich – angepasst werden.

Kurzfristige Verbesserungen bei den Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung sollen durch Anpassungen in den städtischen Leistungskriterien bereits jetzt erfolgen. Die Auswahl der Speisen sollte sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren, die sowohl eine gesunde als auch eine nachhaltige Ernährungsweise unterstützt. Die DGE empfiehlt ausdrücklich eine pflanzenbasierte Ernährung, die durch Molkereiprodukte, Eier, Fisch und Fleisch ergänzt werden sollte. Hierbei empfiehlt sie für Schulessen jeweils 1-mal pro Woche Fisch bzw. Fleisch.

gez.

Leon Herbstmann
Dr. Leandra Praetzel
Christoph Kattentidt
Sylvia Rietenberg
Anne Herbermann
und Fraktion

gez.

Marius Herwig
Hedwig Liekefedt
Doris Feldmann
und Fraktion

gez.

Tim Pasch
Helene Goldbeck
und Ratsgruppe