



Mehr **Bio** in Kantinen

Städte und Kommunen auf dem Weg zu einer
gesunden und klimafreundlichen Ernährung

Mehr Bio in Kantinen

Städte und Kommunen auf dem Weg zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung

Kein Geld von Industrie und Staat

Greenpeace ist eine internationale Umweltorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft. Unser Ziel ist es, Umweltzerstörung zu verhindern, Verhaltensweisen zu ändern und Lösungen durchzusetzen. Greenpeace ist überparteilich und völlig unabhängig von Politik, Parteien und Industrie. Mehr als 630.000 Fördermitglieder in Deutschland spenden an Greenpeace und gewährleisten damit unsere tägliche Arbeit zum Schutz der Umwelt.

Impressum

Greenpeace e.V., Hongkongstraße 10, 20457 Hamburg, Tel. 040/3 06 18-0 **Pressestelle** Tel. 040/3 06 18-340, F 040/3 06 1819-340, presse@greenpeace.de, www.greenpeace.de **Politische Vertretung Berlin** Marienstraße 19–20, 10117 Berlin, Tel. 030/30 88 99-0 **V.i.S.d.P.** Kerstin Fleischer, Christiane Huxdorff
Foto Titel: © Maria Feck / Greenpeace, Februar/2022

GREENPEACE

Mehr Bio in Kantinen

Städte und Kommunen auf dem Weg zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung

1. Einleitung

Was wir essen, beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch die Umwelt. 23 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen sind auf den Agrarsektor zurückzuführen.¹ Städte können Gamechanger sein, wenn es darum geht, eine gesunde Ernährung zu fördern, die Klima, Tiere und Biodiversität schützt. Das hat auch die neue Bundesregierung erkannt. In der geplanten Ernährungsstrategie² soll öffentliche Verpflegung eine zentrale Rolle spielen, da sie die Ernährungsumgebung und damit das Ess- und Konsumverhalten vieler Menschen prägt.

Es gibt hierzulande immer mehr Menschen, die sich gerne gesund und nachhaltig ernähren wollen, daher ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln in den vergangenen Jahren stark angestiegen.³ Doch viel zu viele machen das noch nicht. Dafür gibt es verschiedene Gründe: zum Beispiel Essgewohnheiten, soziale Normen, spontane Kaufentscheidungen oder finanzielle Engpässe. Nach dem Armutsbericht der Bundesregierung leben rund 2,1 Millionen Kinder unter 15 Jahren in Familien, deren Einkommen unter der Armutsgefährdungsgrenze liegt. Untersuchungen belegen, dass sich von Armut betroffene Kinder tendenziell ungesünder ernähren.⁴

Es gibt eine Möglichkeit, der sozialen Ungleichheit und der wachsenden Umweltzerstörung entgegenzuwirken: die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung.

Viele Kinder, Jugendliche und Erwachsene essen mindestens einmal am Tag auswärts. Rund drei Millionen Kinder werden in Kindertagesstätten versorgt. 3,2 Millionen Schüler:innen haben im Rahmen von Ganztagschulen einen Anspruch auf ein warmes Mittagessen.⁵

Auf diesem Wege könnten die Städte vielen Kindern und Jugendlichen wenigstens einmal am Tag eine gesunde, klimafreundliche und ökologische Mahlzeit zukommen lassen. Doch in der Außer-Haus-Verpflegung sind Bio-Lebensmittel bisher eine Seltenheit. Nach Angaben der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) von 2019 machen Bio-Lebensmittel nur einen Anteil von rund 1,3 Prozent vom gesamten Netto-Einkaufsvolumen der Außer-Haus-Verpflegung aus.⁶

Dabei sehnen sich viele Menschen in Kitas, Schulen und anderen öffentlichen Kantinen nach gesundem und klimafreundlichem Essen. Eine repräsentative Umfrage von Kantar im Auftrag von Greenpeace im Dezember 2021 hat ergeben, dass sich 66 Prozent der Befragten von der neuen Bundesregierung eine Umstellung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf klimafreundliches und ökologisches Essen innerhalb der nächsten zehn Jahre wünschen.⁷

Dahinter steckt die Erkenntnis: Ernährung bedeutet viel mehr als Nahrungsaufnahme. Das Potenzial, durch unsere Ernährung wertvolle Ressourcen zu schützen, ist riesig. Eine Ernährungswende hin zu deutlich mehr Obst und Gemüse und weniger Fleisch und Milchprodukten trägt wesentlich dazu bei,

¹ IPCC (2020) Climate Change and Land. Summary for Policymakers. S. 10
https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf

² <https://www.bundesregierung.de/breg-de/service/gesetzesvorhaben/koalitionsvertrag-2021-1990800>

³ <https://www.boelw.de/news/die-bio-branche-2022>

⁴ <https://www.in-form.de/wissen/armut-und-ernaehrung-bei-kindern/>

⁵ <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0>

⁶ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bund-und-laender/initiativen-fuer-mehr-bio-in-der-ahv/>

⁷ <https://www.greenpeace.de/publikationen/Kantar%20Umfrage%20Kantinen.pdf>

die Klima- und Biodiversitätsziele zu erreichen. Bund, Städte und Kommunen können bei der Verpflegung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit gutem Beispiel vorangehen, indem sie auf Bio-Lebensmittel setzen. Denn diese sind nicht nur nachhaltig produziert, sondern lassen sich durch klar definierte Kriterien gut beschaffen und kontrollieren.

Bei den Bemühungen der Städte, klimaneutral und nachhaltiger zu werden, spielt das Thema Verpflegung und Ernährung bisher eine sehr unterschiedliche Rolle. Greenpeace wollte wissen, welche Vorgaben, Empfehlungen oder Pläne die Städte für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung haben, um den Anteil ökologischer Lebensmittel zu erhöhen und den Anteil tierischer Produkte wie Fleisch, Eier und Milchprodukte zu reduzieren.

Ziel der folgenden Übersicht ist es, das Engagement für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und für eine klimafreundliche, gesunde Ernährung vorzustellen und zu unterstützen. Denn Städte, die sich ambitionierte Ziele setzen und diese auch erreichen, können Vorreiter sein und eine große Strahlkraft auf andere Städte haben.

2. Zusammenfassung

Greenpeace hat insgesamt 45 Städte befragt, darunter alle 16 Landeshauptstädte, 21 Bio-Städte⁸ sowie acht weitere Städte, in denen Greenpeace-Ortsgruppen aktiv sind. 27 Städte machten Angaben zu ihren Leitlinien für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung.

Gut drei Viertel (20 von 27) der teilnehmenden Städte haben politische Beschlüsse mit konkreten Zielen, um den Anteil an Bio-Lebensmitteln in städtischen Einrichtungen oder bei öffentlichen Anlässen zu erhöhen. Insgesamt lässt sich ein Trend zu 50 Prozent Bio-Lebensmitteln gemessen am Wareneinsatz feststellen.

Die Untersuchung hat gezeigt, dass es immer mehr Städte gibt, die sich für einen höheren Bio-Anteil in der öffentlichen Verpflegung engagieren. Doch das Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft.

Sieben Städte stechen in der vorliegenden Untersuchung heraus: Berlin, Bremen, Heidelberg, München, Nürnberg, Stuttgart und Tübingen. Alle sieben Städte verfügen über verbindliche Beschlüsse und ambitionierte Ziele: In maximal fünf Jahren wollen sie in mindestens einem Bereich mit täglichem Essensangebot (zum Beispiel Kitas, Schulen, städtische Kantinen) einen Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent erreicht haben. Sie sind auf dem besten Weg zu einem Systemwechsel - weg von Billigfleisch und industrieller Massenware, hin zu mehr Qualität und nachhaltiger Ernährung - , der zum Klima-, Tier- und Artenschutz und dem Gemeinwohl beiträgt.

Wenn es um die Reduzierung und Umstellung von Fleisch und Milchprodukten auf Bio geht, sind Städte noch viel zu zögerlich. Acht von 20 Städten mit konkreten Bio-Zielen beziehen tierische Produkte in keinem Bereich verbindlich in ihre Bio-Quoten ein. Nur sieben Städte verlangen derzeit 100 Prozent Bio-Fleisch, -Milch oder -Eier in mindestens einem Bereich: Augsburg, Berlin, Bremen, München, Nürnberg, Saarbrücken und Tübingen. 14 von 27 Städten wollen den Verzehr tierischer Produkte dadurch begrenzen, dass sich Einrichtungen und Caterer an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) halten müssen oder rein vegetarische Kost gefordert ist.

Städte, die auf politische Beschlüsse mit konkreten Zielen und Vorgaben zurückgreifen können, sind klar im Vorteil. Die Regeln schaffen Strukturen für die Veränderungen und sorgen für einen transparenten Handlungsrahmen, auf den sich alle Beteiligten berufen können.

⁸ <https://biostaedte.de/>

Konkrete Ziele bedeuten jedoch nicht automatisch, dass diese auch umgesetzt werden. Die Untersuchung hat gezeigt, dass es oft bei der Umsetzung und beim Monitoring hapert, sowohl beim Anteil an Bio-Lebensmitteln als auch bei den Vorgaben der DGE. So konnten viele Städte keine Angaben über die Fortschritte bei der Umsetzung ihrer Ziele geben - zumindest für einige Bereiche. Zudem gelangen vermutlich regelmäßig weitaus mehr tierische Produkte auf die Teller, als die DGE empfiehlt.

Beschlüsse sollten deshalb eine Berichtspflicht enthalten sowie unterstützende Maßnahmen wie Beratungsangebote und die Bereitstellung finanzieller Mittel. So kann eine erfolgreiche Umsetzung gelingen. Es ist dabei nicht entscheidend, dass die Ziele punktgenau umgesetzt werden, sondern dass der Prozess stetig und substantiell voranschreitet.

Nur durch politische Entscheidungsprozesse, die ambitionierte Ziele mit unterstützenden Maßnahmen zur Umsetzung verbinden, wird eine grundlegende Änderung des Ernährungssystems in Städten und Kommunen gefördert.

Oft fehlt es nicht am Wissen, sondern am politischen und behördlichen Willen. Nachhaltige Ernährung sollte Bestandteil in allen Nachhaltigkeits- und Klimaschutzstrategien auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene sein.

Greenpeace fordert eine flächendeckende gesunde und ökologische öffentliche Gemeinschaftsverpflegung - mit mehr Obst, Gemüse und Getreide und weniger tierischen Produkten.

Das bedeutet:

- **Zugang zu gesunden und nachhaltigen Nahrungsmitteln für alle**
- **Flächendeckende Beschlüsse mit konkreten Zielsetzungen für einen verbindlichen Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln:**
 - **mindestens 60 Prozent in maximal fünf Jahren**
 - **100 Prozent in maximal zehn Jahren**
 - **100 Prozent tierische Lebensmittel von Beginn an**
- **Mehr Investitionen von Bund, Ländern und Kommunen für Umbau-, Beratungs- und Ausbildungsmaßnahmen**
- **Regelmäßiges Monitoring der Anteile von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung und Veröffentlichung der Daten**

3. Zum Vorgehen

Greenpeace hat ab Oktober 2021 insgesamt 45 Städte anhand eines Fragebogens befragt, darunter alle 16 Landeshauptstädte, 21 Bio-Städte sowie acht weitere Städte, in denen Greenpeace-Ortsgruppen aktiv sind. Bio-Städte haben sich 2010 in einem bundesweiten Netzwerk mit dem Ziel zusammengeschlossen, den Ökolandbau und das Bio-Lebensmittelangebot zu fördern (biostaedte.de). Die Auswahl der Städte für die Befragung erstreckt sich über das gesamte Bundesgebiet. Die Ergebnisse beruhen auf den schriftlichen Angaben der Städte in Verbindung mit öffentlich zugänglichen Ratsbeschlüssen, Verwaltungsvorschriften oder Leitfäden sowie Telefongesprächen mit den zuständigen Ansprechpersonen in den Verwaltungen.

Im Fokus der Betrachtung stehen die Leitlinien (Policies) der Städte in Form von konkreten Zielen und Beschlüssen und deren Umsetzung. Denn dadurch können Städte aktiv und maßgeblich die öffentliche Verpflegung verändern und einen Systemwechsel zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung

einleiten. Eigeninitiativen von einzelnen Einrichtungen, die schon einen hohen Anteil Bio-Lebensmittel einsetzen, wurden nicht erfasst.

Das wollte Greenpeace wissen:

1. **Bio-Anteile und Geltungsbereiche:** Gibt es bereits Beschlüsse, Empfehlungen oder Pläne, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen? Auf welche Geltungs- bzw. Geschäftsbereiche beziehen sich diese im Einzelnen und bis wann sollen die Ziele erreicht werden? Gelten die Ziele für alle Warengruppen oder für spezifische Produkte wie Brot, Getreide, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Eier, Milchprodukte oder Fleisch?
2. **Umsetzung und Unterstützung:** Wie weit konnten die Ziele schon umgesetzt werden? Und stellen Städte eine für die Einrichtungen kostenfreie Unterstützung für die Umstellung zur Verfügung?
3. **Verzehrmengen tierischer Produkte:** Gibt es verbindliche Vorgaben oder unverbindliche Empfehlungen in Bezug auf die wöchentlichen Verzehrsmengen an Fleisch, Fisch und Milchprodukten?
4. **Transparenz:** Sind die Ziele und Vorgaben öffentlich zugänglich?

4. Zum Hintergrund

Als öffentliche Auftraggeberinnen kaufen Städte Produkte, Bau- und Dienstleistungen in beträchtlichem Umfang - darunter auch Lebensmittel. Dafür festgelegte Nachhaltigkeitsstandards fließen in die Beschaffungsrichtlinien und Ausschreibungen für Aufträge mit ein. Städte haben somit einen immensen Einfluss darauf, ob Lebensmittel in größerem Umfang nachhaltig beschafft werden. Es gibt unterschiedliche Begriffe für die Verpflegung in städtischen Einrichtungen von *'öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung'* über *'öffentliche Kantinen'* oder *'Gastronomie in öffentlicher Trägerschaft'* bis hin zu *'öffentlichen Küchen'*. Wir verwenden diese Begriffe in dem Sinn, dass die Verpflegung im Wirkungsbereich der Stadt liegt, das heißt dass die Städte Vergabekriterien in den Ausschreibungen und Pachtverträgen für Caterer oder Küchenbetreiber:innen festlegen oder in anderer Art vorgeben können.

Auf welche Geschäftsbereiche die Städte bei der Außer-Haus-Verpflegung direkten Einfluss haben, ist unterschiedlich geregelt. Insbesondere die Zuständigkeit bei den Schulen kann von Stadt zu Stadt variieren. Greenpeace hat nach Beschlüssen und Zielen für den Anteil an Bio-Lebensmittel und den Verzehrsmengen tierischer Produkte in unterschiedlichen städtischen Einrichtungen, beziehungsweise Geltungsbereichen gefragt. Differenziert wurde dabei nach Kindertageseinrichtungen (Kitas), Schulen, internen Veranstaltungen mit Bewirtung und Empfängen der Stadt, öffentlichen Veranstaltungen, bei denen die Stadt Hausherrin ist, wie Feste, Tagungen und Kulturveranstaltungen, Kantinen für Mitarbeiter:innen der Verwaltung und Behörden, Tochtergesellschaften wie zum Beispiel Seniorenheime, Kliniken und Sonstige.

Mit Bio-Lebensmitteln sind landwirtschaftliche Erzeugnisse gemeint, die mindestens nach der EU-Öko-Verordnung 2018/848 produziert wurden.⁹ Die Frage nach dem prozentualen Anteil von Bio-Lebensmitteln bezog sich auf den geldwerten Anteil beim Wareneinkauf. Teilweise wurden auch das Gewicht, bestimmte Warengruppen oder Bio-Tage als Bezugsgrößen genannt.

Bei den tierischen Produkten wurde explizit nach Vorgaben für die wöchentliche Verzehrsmenge an Fleisch, Fisch- und Milchprodukten - ohne Eier - gefragt.

⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32018R0848>

Die Zuständigkeiten und Vergabebeanforderungen erstrecken sich meist über mehrere Ämter oder Behörden in der Verwaltung. Der Fragebogen wurde per E-Mail an ausgewiesene Ansprechpartner:innen oder an die Büros der Bürgermeister:innen oder Senator:innen geschickt, mit der Bitte, die Anfrage zu beantworten oder an die verschiedenen Zuständigkeitsbereiche zu delegieren. Greenpeace ist bewusst, dass die Corona-Krise Kapazitäten bindet, und einige Städte in ihrem Engagement zurückgeworfen wurden, nachdem sie schon Veränderungen angestoßen hatten. Einige Städte haben die Beantwortung des Fragebogens deshalb auch mit entsprechenden Begründungen abgesagt. Andere haben gar nicht reagiert.

5. Der Rücklauf

Von 45 Städten machten 27 Städte Angaben zu ihren Leitlinien für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung, darunter 12 Landeshauptstädte und 14 Bio-Städte. Sieben Städte haben für Teilbereiche geantwortet. Von 18 Städten hat Greenpeace keine Angaben erhalten.

Tabelle 1:
Angeschriebene Städte

Anzahl Städte	Städte (21 Bio-Städte grün eingefärbt)
45 gesamt	Aachen, Augsburg, Bad Kreuznach, Berlin, Bonn, Bremen, Braunschweig, Darmstadt, Dresden, Düsseldorf, Erfurt, Erlangen, Essen, Flensburg, Frankfurt, Freiburg, Friedrichshafen, Hamburg, Hannover, Heidelberg, Hildesheim, Karlsruhe, Kiel, Köln, Konstanz, Landshut, Lauf, Leipzig, Lübeck, Magdeburg, Mainz, Much, München, Münster, Nürnberg, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken, Schwerin, Stuttgart, Tübingen, Ulm, Wiesbaden, Witzhenhausen
27 Rückläufe mit Angaben, davon 7 für Teilbereiche in Klammern	Augsburg, Bad Kreuznach (Kitas, Schule), Berlin, Bonn, Bremen, Darmstadt, Dresden (Klinikum, Neues Rathaus), Düsseldorf (Kitas/Schulen), Erfurt, Essen, Freiburg, Hamburg, Heidelberg, Karlsruhe, Mainz (Kitas, Schulen) München, Münster, Nürnberg, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken (Kita, Schulen), Schwerin, Stuttgart, Tübingen, Ulm (Kitas, Schulen), Wiesbaden (Kitas).
18 ohne Angaben oder nicht reagiert	Aachen, Braunschweig, Erlangen, Flensburg, Frankfurt, Friedrichshafen, Hannover, Hildesheim, Kiel, Köln, Konstanz, Landshut, Lauf, Leipzig, Lübeck, Magdeburg, Much, Witzhenhausen

6. Die Ergebnisse im Überblick

6.1. Beschlüsse und Geltungsbereiche

Knapp drei Viertel (20 von 27) der an der Befragung teilnehmenden Städte haben Beschlüsse mit konkreten Zielen, um den Anteil an Bio-Lebensmitteln in städtischen Einrichtungen oder bei Verpflegungsanlässen zu erhöhen. Sie setzen dabei auf einen verbindlichen, klar definierten prozentualen Anteil an Bio-Lebensmitteln, der auch meistens zu einem konkreten Zeitpunkt erreicht werden soll. Der Großteil dieser Städte sind Bio-Städte (14), die sich dazu verpflichtet haben, Bio-Lebensmittel vom Acker bis zum Teller zu fördern. Die ersten Beschlüsse zu verbindlichen Bio-Anteilen in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgten Anfang der 2000er Jahre, der überwiegende Teil der Beschlüsse stammt aus den letzten sechs Jahren.

Die Vorgaben beruhen auf Stadtrats-, Senats- oder Verwaltungsbeschlüssen und beziehen sich hauptsächlich auf die vier Bereiche Kitas, Schulen, interne Veranstaltungen oder Empfänge sowie die Kantinen von Verwaltungen oder Behörden. Vielen Städten ist eine gesunde und nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen besonders wichtig. So gibt es in 19 Städten konkrete Bio-Quoten für Kitas und/oder Schulen. Dagegen streben nur sieben Städte konkrete Ziele bei ihren eigenen internen Veranstaltungen und bei Empfängen an, obwohl sie dort den direktesten Einfluss haben. Bei den Kantinen für Mitarbeiter:innen aus der Verwaltung und den Behörden setzen laut erhaltener Angaben acht Städte auf klare Zielvorgaben. Hier muss allerdings berücksichtigt werden, dass nicht alle Städte eigene Kantinen für ihre Mitarbeiter:innen betreiben.

Die meisten Geltungsbereiche decken die Städte Augsburg, Berlin, Bremen, Essen, Hamburg, München, Nürnberg und Regensburg ab, da sie in ihren Beschlüssen auch Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung wie Krankenhäuser und Seniorenheime berücksichtigen. Hamburg schließt zwar laut Umweltleitfaden alle öffentlichen Liefer- und Dienstleistungsaufträge ein, fordert bisher aber in keinem Bereich einen höheren Bio-Anteil als zehn Prozent. Die Stadt Essen hat sich lediglich für 20 Prozent entschieden.

Die meisten Städte stellen die gesamte öffentliche Gemeinschaftsverpflegung nicht auf einmal um. Gut die Hälfte der Städte mit konkreten Beschlüssen haben sich Ziele für einen oder zwei Bereiche gesetzt. Viele Städte beginnen bei Kitas und Schulen. In diesen Bereichen verspüren sie offenbar eine besondere Verantwortung, weil es um die Ernährung von Kindern und Jugendlichen geht. Durch die Anzahl der Einrichtungen wird meist auch ein hohes Essensvolumen abgedeckt. Erfahrungen in Städten wie Nürnberg zeigen, dass eine schrittweise Einführung und Ausweitung von Bio-Anteilen den Boden bereitet hat, um andere Bereiche folgen zu lassen. Kitas und Schulen können somit Zugpferde für die Umstellung anderer Handlungsfelder sein.

6.2. Die Quoten: Wie viel Bio soll es sein?

Die Städte haben sehr unterschiedliche Ziele, was den prozentualen Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung angeht. Die Vorgaben reichen von der Umstellung einzelner Komponenten wie Bio-Backwaren in Kitas bis hin zu 100 Prozent über alle Warengruppen und mehrere Bereiche hinweg. Auch der Zeitraum, innerhalb dessen die Bio-Quoten erreicht werden sollen, reicht von ab Zeitpunkt des Beschlusses und Ausschreibung bis hin zu über zehn Jahren nach Beschluss.

In den älteren Beschlüssen von 2003 bis 2017 wurden meist geringe prozentuale Anteile an Bio-Lebensmitteln von 10, 20 und nur selten von 30 Prozent oder darüber für einen oder zwei Geltungsbereiche gefordert. In den Beschlüssen zwischen 2018 und 2021 geht der Trend nach oben. Zehn von 12 Beschlüssen mit einem Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent bezogen auf den Gesamtwareneinsatz, stammen aus diesem Zeitraum. Dabei gab es nicht nur ambitionierte Erstbeschlüsse, sondern Städte wie Augsburg, Berlin, Bremen, Heidelberg, München, Nürnberg, Stuttgart und Tübingen haben ihre Ziele nach oben angepasst und die Reichweite erhöht. Zu den Städten mit Pioniercharakter zählen Bremen, München und Nürnberg. Sie zeigen mit ihren Projekten, dass eine Umstellung auf nahezu 100 Prozent Bio-Lebensmittel möglich ist.

Aber auch Städte wie Berlin, Darmstadt, Heidelberg, Regensburg, Stuttgart und Tübingen haben sich viel vorgenommen, indem sie in mindestens einem Bereich mit täglichem Essen 50 Prozent Bio-Anteil bezogen auf den Gesamtwareneinsatz anstreben. Erfurt will dies für interne und öffentliche Veranstaltungen erreichen, allerdings erst bis 2030. Auch Regensburg will sich bis 2030 Zeit lassen und Darmstadt lässt ganz offen, bis wann die 50 Prozentmarke erreicht werden soll. Einige Städte diskutieren zurzeit noch konkrete Zielsetzungen oder planen deutliche Anhebungen wie Münster oder Freiburg. So arbeitet Freiburg an einem Konzept, um 100 Prozent Bio-Lebensmittel in Kitas, Schulen, in städtischen Kantinen und bei Veranstaltungen einzuführen.

Ambitionierte Ziele lohnen sich, da sie grundlegende Veränderungen bewirken: Erfahrungen zeigen, dass ein nachhaltiger Systemwechsel erst ab einem Einsatz von 50 Prozent Bio-Lebensmitteln stattfindet.¹⁰ Denn dann ist es nicht mehr möglich, Waren einfach auszutauschen, sondern Küchen müssen sich neu organisieren, um möglichst kostendeckend zu wirtschaften. Das betrifft die Zusammensetzung der Menüs, den Einkauf von regionalen und saisonalen Produkten, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und die Reduktion von tierischen Produkten wie Fleisch- und Milchprodukten.

Gute Gründe für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

- Bio schützt die Tiere, das Klima, die Artenvielfalt, die Böden und unser Wasser
- Im Bioanbau sind chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel sowie gentechnisch veränderte Pflanzen tabu
- Öffentliche Beschaffung ist Stellschraube für Klimaschutz
- Die Nachfrage öffentlicher Einrichtungen schafft regionale Absatzmärkte und fördert den Ausbau der Ökolandbau-Flächen
- Kommunen sind Vorbild durch Veränderung in Töpfen und Köpfen
- Bietet Kindern den Zugang zu gesundem und nachhaltigem Essen
- Begeistert Küchenpersonal und Gäste

6.3. Die Umsetzung

Städte mit klaren Vorgaben und Beschlüssen sind bei der Umsetzung der Bio-Ziele auf einem guten Weg. 13 Städte gaben an, die Anteile an Bio-Produkten, die laut ihrer Beschlüsse aktuell auf die Teller gelangen sollen - vor allem im Bereich Kitas und Schulen - weitgehend zu erreichen, teilweise sogar über die Mindestanforderungen hinaus. Lücken entstehen manchmal dort, wo laufende Verträge noch nicht durch neue ersetzt wurden. Die aktuellen Bio-Ziele fließen dann nach und nach in alle Ausschreibungen und Pachtverträge mit Caterern ein. Bei jüngeren Beschlüssen hat die Umsetzung teilweise auch pandemiebedingt noch nicht begonnen oder es lassen sich noch keine validen Aussagen treffen.

Ein größeres Problemfeld stellt das Monitoring dar. In vielen Bereichen gibt es keine systematische Erfassung. Auch wenn Bio-Ziele direkt in Ausschreibungen einfließen, ist nicht immer automatisch gewährleistet, dass diese auch regelhaft umgesetzt werden. So bleibt häufig unklar, wie hoch der Bio-Anteil in den Menüs von Schulen, Verwaltungskantinen oder bei Veranstaltungen wirklich ist. Eine systematische Kontrolle des tatsächlich eingesetzten Anteils an Bio-Lebensmitteln ist aber wichtig, um den Prozess der Umstellung steuern zu können. Dabei ist es hilfreich, Ressourcen für das Monitoring

¹⁰<https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/ernaehrungspolitik/studie-zentrum-fuer-gemeinschaftsverpflegung-mit-erlaeuterungen.pdf>

vorzusehen und eine Berichtspflicht in den politischen Beschlüssen zu verankern. wie es zum Beispiel Beschlüssen der Städte Bremen oder München der Fall ist.

Die aufgezeigten Lücken bei der Kontrolle und der Umsetzung erfordern Maßnahmen und Hilfsmittel sowie personelle Ressourcen, die es den Städten und Gemeinden erleichtern, den Bio-Anteil zu erfassen. Ein wichtiger Baustein dafür ist die Bio-Zertifizierung von Einrichtungen und Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie ermöglicht die Auslobung und Kontrolle von einzelnen Bio-Zutaten, -Menükomponenten und ganzen Bio-Gerichten. Eine Vereinfachung könnte eine aktuell diskutierte Verordnung im Rahmen des neuen Ökolandbaugesetzes bringen, die es zukünftig auch ermöglichen könnte, prozentuale Bio-Anteile über die Zertifizierungsstellen erfassen zu lassen und mit diesen werben zu können. Damit hätten es Kommunen leichter die Mengen zu prüfen, die in den Küchen verarbeitet werden. Die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in der Speisekarte ist nicht nur wegen der Kontrolle sinnvoll. Sie schafft mehr Bewusstsein, Akzeptanz und Wertschätzung für die Lebensmittel und deren Produktionsweisen und kann die Nachfrage festigen. Nur wer weiß, welche Gerichte Bio-Lebensmittel enthalten, kann sich aktiv für ein nachhaltiges, klimafreundliches und gesundes Essen entscheiden. Für viele kann das ein entscheidendes Kriterium für den Besuch der Kantine sein, statt ins Restaurant oder den Kiosk um die Ecke auszuweichen.

Wie mehr Bio in Kantinen gelingt

- Politische Beschlüsse mit konkreten Zielsetzungen
- Beratung der Einrichtungen und Ausbildung des Küchenpersonals
- Vernetzung und Runde Tische mit allen Beteiligten
- Mehr Frischküchen, in denen das Essen zubereitet und gekocht wird
- Einkauf von frischen Zutaten – bio-regional und saisonal
- Weniger Fleisch- und Milchprodukte, mehr pflanzliche Lebensmittel
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen

6.4. Die Unterstützung

Enorm wichtig, aber häufig unterschätzt: In einzelnen Gesprächen haben Mitarbeiter:innen in den Verwaltungen betont, dass für die erfolgreiche Umstellung auf Bio-Essen eine kostenlose Unterstützung in Form von Beratungsangeboten für die Einrichtungen essentiell ist. Besonders hilfreich ist es, wenn zusammen mit den Bio-Zielen auch Unterstützungs- und Finanzierungsmaßnahmen beschlossen wurden. Die Küchen brauchen Knowhow bei der Speiseplangestaltung, beim Einkauf, bei der Zubereitung der Speisen und bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen, um auch bei einem höheren Bio-Anteil mit dem ihnen zur Verfügung stehenden

Budget auszukommen. Viele Städte haben diese Notwendigkeit erkannt und geben bereits finanzielle Zuschüsse oder nutzen bundesweite Angebote wie 'Bio Bitte' und „Bio kann jeder“.^{11 12}

Einige Städte bieten inzwischen selbst Beratung durch Mitarbeiter:innen an. Andere greifen auf regionale Coaching-Programme und Expert:innen-Netzwerke (Köche, Bio-Modellregionen) zurück. Sie arbeiten unter anderem mit zivilgesellschaftlichen Institutionen aus dem Ernährungs- und Umweltbereich zusammen oder organisieren Runde Tische mit allen an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligten Akteur:innen. Berlin stellt ein zeitlich begrenztes Budget von rund 1,1 Mio. Euro pro Jahr für den Aufbau der Beratungsinstitution "Kantine Zukunft" zur Verfügung.¹³ Auch München und Bremen arbeiten an einem entsprechenden Konzept für ein Beratungszentrum. Gerade lokal angepasste Lösungswege, die von allen Akteuren zum Beispiel innerhalb von Runden Tischen gemeinsam entwickelt werden, sind wichtig, um die Kontinuität des Transformationsprozesses zu gewährleisten. Städte und Kommunen können den Beratungsbedarf derzeit oft nicht allein auffangen. Deshalb sollten Bund und Länder den Kommunen mehr Mittel und Maßnahmen dafür zur Verfügung stellen.

6.5. Tierische Produkte und Gesundheit

Die Produktion von Lebensmitteln, insbesondere von tierischen Produkten hat erheblichen Einfluss auf Gesundheit, Umwelt, Tierwohl und Gesellschaft. Damit Fleisch möglichst billig angeboten werden kann, müssen Tiere massenhaft leiden und Menschen unter unwürdigen Bedingungen arbeiten. Die Produktion von Fleisch, Milch oder Eiern trägt zudem wesentlich zur Erhitzung des Klimas und zum Artenschwund bei. 77 Prozent der in der deutschen Landwirtschaft entstehenden Treibhausgase kommen aus der Tierhaltung und dem dazugehörigen Futteranbau.¹⁴

Fleisch, Milch, Eier und Käse stammen in den meisten Kantinen nicht nur aus schlechter Tierhaltung, sondern landen noch viel zu häufig auf dem Teller. Dabei ist es nachweislich gesünder für Mensch und Umwelt, auf eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung zu setzen. So empfiehlt die Wissenschaftskommission EAT Lancet, den Verzehr von gesunden Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen zu erhöhen und Lebensmittel wie zum Beispiel Fleisch und Milchprodukte zu reduzieren. Als Handlungsspielraum dienen Orientierungswerte zur Menge der täglichen Aufnahme verschiedener Lebensmittel, unter anderem für Milchprodukte, Eier und Fleisch. Dafür führte sie den Begriff der „Planetary Health Diet“ ein, die nicht nur die menschliche Gesundheit, sondern auch die des Planeten fördert.¹⁵ Auch wenn die DGE mit ihren Orientierungswerten etwas höher liegt, empfiehlt sie für Fleisch und Fisch in der Kitaverpflegung zum Beispiel: jeweils maximal einmal pro Woche.¹⁶

Es ist also aus verschiedenen Gründen wichtig, tierische Produkte deutlich zu reduzieren und aus ökologischer, möglichst regionaler Produktion zu beziehen.

Tierische Lebensmittel und die öffentliche Verpflegung

In der vorliegenden Untersuchung haben nur etwas mehr als die Hälfte der Städte (12 von 20) auch tierische Produkte in ihre Beschlüsse für konkrete Bio-Ziele einbezogen. Bei Kitas und Schulen waren es nur 10 Städte. Nur sieben Städte verlangen 100 Prozent Bio-Fleisch-, -Milch oder -Eier in mindestens einem Bereich: Augsburg, Berlin, Bremen, München, Nürnberg, Saarbrücken, Tübingen. Bei allen

¹¹ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/>

¹² <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/was-will-bio-kann-jeder-erreichen/>

¹³ <https://kantine-zukunft.de/>

¹⁴ https://www.greenpeace.de/publikationen/210128_bedeutung_der_zielsetzung_klimaneutralitaet_fuer_den_landwirtschaftssektor.pdf

¹⁵ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

¹⁶ https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

städtischen Veranstaltungen und Empfängen sehen lediglich Augsburg, Bremen und München 100 Prozent Bio-Fleisch vor. In Augsburg wird die Umsetzung allerdings nicht erfasst.

Städte haben unterschiedliche Möglichkeiten, Bio-Anteile für tierische Produkte in den Beschlüssen festzulegen: indem sie ihre Bio-Ziele über alle Produktgruppen hinweg festlegen, genaue Warengruppen benennen oder indem sie eine bestimmte Anzahl an Bio-Tagen festlegen. Eine freie Produktwahl schafft zwar mehr Flexibilität beim Einkauf, die Wahrscheinlichkeit ist dann aber hoch, dass Billigfleisch und Milch aus Intensivhaltung auf den Tellern landen. Der Grund: Tierische Produkte gehören zu den teuersten Warengruppen. Doch vielen Menschen ist das Tierwohl wichtig. So gaben in Bremen und München¹⁷ Kampagnen gegen Billigfleisch für artgerechte Tierhaltung den Ausschlag, in der Gemeinschaftsverpflegung vor allem auf tierische Produkte aus ökologischer Produktion zu achten.

Grundsätzlich gaben fast alle 27 an der Befragung teilnehmenden Städte an, eine pflanzliche Ernährung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung fördern zu wollen. Konkret orientieren sich 19 Städte und Kommunen dabei an den DGE-Qualitätsstandards, um das Angebot von Fleisch oder anderer tierischer Produkte zu begrenzen - davon 13 mit verbindlichen Vorgaben. Das gilt allerdings fast ausschließlich für Kitas und Schulen und in Einzelfällen auch für Krankenhäuser. Das Ziel, maximal ein- oder zweimal pro Woche Fleisch anzubieten, wird jedoch häufig ausgehebelt, wenn es mehrere Menülinien gibt. So wollen Städte zwar vermehrt vegetarische und vegane Gerichte zur Auswahl stellen, aber dieses ist nur wirksam, wenn dann in keiner Menülinie mehr als ein- oder zweimal wöchentlich Fleisch auf den Speiseplan kommt.

Neben der allgemeinen Reduktion von tierischen Produkten, können Städte zumindest bei Veranstaltungen auch ganz auf vegane oder vegetarische Kost setzen. So soll zum Beispiel in Tübingen das Essen bei öffentlichen und internen Veranstaltungen rein vegetarisch sein. Und Hamburg hat immerhin 80 Prozent vegetarische Kost für das Catering in der Verwaltung festgelegt.

Es zeigt sich, dass die Städte bei der Reduzierung und Umstellung von Fleisch und Milchprodukten viel zu zögerlich sind. Vermutlich gelangen regelmäßig weitaus mehr tierische Produkte auf die Teller, als die DGE empfiehlt. Fleisch, Milch und Eier sollten immer Teil der Bio-Ziele sein und möglichst zu 100 Prozent aus bio-regionaler Erzeugung stammen. Der finanzielle Mehraufwand würde dann automatisch zu einer Reduzierung tierischer Produkte führen.

6.6. Transparenz

Die Untersuchung hat gezeigt, dass die Stadtratsbeschlüsse, Informationen zu den Zielen sowie Initiativen der Städte für eine Nachhaltige Ernährung oft nur schwer zu finden sind. Auch Ansprechpartner:innen sind schwer auszumachen. Bio-Städte gehen mit gutem Beispiel voran, da über die Online-Plattform des Bio-Städte-Netzwerks das Engagement aller Mitglieder dargestellt und Ansprechpartner:innen genannt werden, die über alle Initiativen der jeweiligen Stadt Auskunft geben können. Künftig sollten alle Städte über ihre Leitlinien und Maßnahmen für eine gesunde und ökologische Ernährung auf ihren Online-Plattformen berichten und Beschlüsse sowie Bestandsaufnahmen und Berichte zur Umsetzung übersichtlich zur Verfügung stellen.

¹⁷ <https://www.artgerechtes-muenchen.de/>
<https://www.verein-sozialoekologie.de/netzwerk/agrarpolitisches-buendnis-bremen-abb/>

Tabelle 2:
Ausgewählte Beschlüsse zu verbindlichen Anteilen an Bio-
Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung
bezogen auf den Gesamtwareneinsatz (monetär, Gewicht)
oder Anzahl der Verpflegungstage inklusive Geltungsbereiche
und Warengruppe.



Städte, die per Beschluss festgelegt haben, in mindestens einem Bereich mit täglichem Essensangebot, innerhalb von fünf Jahren 50 Prozent Bio-Lebensmittel anzubieten.

Stadt	Beschluss	Bereiche	Bio-Anteil	Zeitraum	Warengruppe
Augsburg	2007	Kitas, Schulen, Heime	30%	k. A.	nicht festgelegt
		städtische Empfänge und Veranstaltungen	100%	bis Herbst 2007	alle Warengruppen
	2021	Kitas	40%	bis 05.2026	nicht festgelegt
Berlin 	2012	alle öffentlichen Beschaffungen	15%	seit 2013*	nicht festgelegt
	2019	Grundschulen	50%	ab 08.2021	zu 100% Getreide, Kartoffeln, Obst, Milchprodukte = ca. 50% Bio-Anteil
Bonn	2017	Kita, Schulen	10%	seit 2017*	nicht festgelegt
Bremen 	2016	Öffentliche Veranstaltungen, bei denen die Stadt Hausherrin ist	100%	seit 2016*	tierische Produkte
		Kitas, Schulen	100%	bis 2018	Milch
	2018	Krankenhäuser	100%	bis 2018	Milch
			20%	bis Ende 2024	alle Warengruppen
Darmstadt	2020	Schulen	50%	k.A.	alle Warengruppen
Erfurt	2021	städtische Veranstaltungen, Feste	> 50%	bis 2030	nicht festgelegt
		Gästehaus für Empfänge	100%	bis 2025	alle Warengruppen
Essen	2021	Kita, Schulen, städt. Kantinen	20%	bis 2025	nicht festgelegt
Freiburg	2019	Kita, Schulen	20%	seit 2019*	nicht festgelegt
Hamburg	2019	öffentliche Einrichtungen und Verpflegungsdienstleistungen	10%	seit 2019*	nicht festgelegt
Heidelberg 	2013	Schulen	10%	seit 2013*	nicht festgelegt
	2014	Kitas	30%	seit 2014*	
	2019	Schulen, Kitas	50%	bis Ende 2022	
Karlsruhe	2016	Kitas, Schulen, Horte	25%	seit 2016*	nicht festgelegt
	2017	Rathauskantine		seit 2017*	

Stadt	Beschluss	Bereiche	Bio-Anteil	Zeitraum	Warengruppe	
Mainz	2018	Kitas	100%	seit 2018*	Backwaren	
München 	2012	Städt. Verpflegungseinrichtungen und -anlässe	20%	bis 2015	alle Warengruppen	
	2016	Städt. Verpflegungseinrichtungen und -anlässe	30%	seit 2016*	Fleisch	
		Empfänge	100%			
	2021	Städt. Verpflegungseinrichtungen und -anlässe		40%	bis Ende 2022	alle Warengruppen
				60%	bis Mitte 2025	
			100%	bis 2030	tierische Produkte	
Münster	2012	Schulen	20%	seit 2012*	nicht festgelegt	
Nürnberg 	2003	Kitas, Schulen, städt. Kantinen, Veranstaltungen	10%	bis 2008	nicht festgelegt	
	2014	Kitas	75%	bis 2020		
		Schulen, Empfänge	50%			
		Städt. Einrichtungen, Veranstaltungen	25%			
	2019	Kitas		>90%	bis 2026	nicht festgelegt
				100%		Fleisch
		Schulen	75%	bis 2026	nicht festgelegt	
Städt. Einrichtungen, Veranstaltungen	50%					
Regensburg	2021	Kitas, Schulen, städtische Kantinen	30%	bis 2025	alle Warengruppen	
			50%	bis 2030		
Saarbrücken	2019	Kitas, Grundschulen	100%	seit 2019*	Fleisch, Wurstwaren, Eier, Ei-basierte Produkte, Milch, Molkereiprodukte	
Stuttgart 	2019	Kitas	50%	bis Ende 2023	alle Warengruppen	
		Ganztagsschulen		bis Ende 2024	alle Warengruppen, die Hälfte aller Verpflegungstage sind Bio-Tage	
Tübingen 	2012	Kitas	10%	seit 2012*	nicht festgelegt	
	2021	Schulen	66%	seit 2021	Gemüse, Teigwaren, Eier, Molkereiprodukte zu 100% = ca. 66% Bio-Anteil	
Ulm	2019	Kitas, Schulen	20%	seit 2019*	alle Warengruppen	

*Bio-Ziel muss ab Beschluss verbindlich in die Ausschreibungen einfließen und umgesetzt werden. Die Tabelle stellt die Inhalte der politischen Beschlüsse dar und gibt keine Auskunft über die tatsächliche Umsetzung. Weitere Details sind in den Kurzporträts der Städte zu finden.

7. Fazit

Sieben Städte haben in der vorliegenden Untersuchung die Nase vorn: Berlin, Bremen, Heidelberg, München, Nürnberg, Stuttgart, Tübingen. Sie alle haben verbindliche Beschlüsse und ambitionierte Ziele von mindestens 50 Prozent Bio-Anteil, der in maximal fünf Jahren erreicht werden soll, und der für mindestens einen Bereich mit einem täglichen Essensangebot gilt. Sie sind auf dem besten Weg zu einem Systemwechsel weg von Billigfleisch und industrieller Massenware hin zu mehr Qualität und nachhaltigem Genuss. Die Städte prägen damit eine Ernährungsumgebung, die zum Klima- Tier- und Artenschutz und dem Gemeinwohl beiträgt. Das passt zum gesellschaftlichen Trend, bei dem es künftig nicht mehr nur um die eigene gesundheitsbewusste Ernährung geht, sondern um eine verantwortungsvolle Esskultur, die auch die Gesundheit des Planeten einschließt.¹⁸

8. Empfehlungen

8.1. Konkrete Ziele für mehr Bio beschließen

Politische Beschlüsse in den Parlamenten von Städten, Ländern und des Bundes zu konkreten Bio-Zielen sind eine entscheidende Stellschraube für eine Ernährung, die die Gesundheit der Menschen, das Leben der Tiere und den Erhalt der Umwelt fördert. Sie schaffen Strukturen für Veränderungen in den Töpfen und Köpfen und erreichen viele Menschen. Zudem schaffen sie einen klaren und transparenten Handlungsrahmen für die Umsetzung des Vorhabens innerhalb der Behörden, auf den sich alle Beteiligten beziehen können. Ohne politische Rahmenbeschlüsse können Verwaltungen, die etwas voranbringen wollen, ausgebremst werden, indem notwendige Maßnahmen möglicherweise ausbleiben, weil Zuständigkeiten nicht klar geregelt sind.¹⁹ Beschlüsse mit schwammigen Formulierungen bieten keine Anreize für eine Erfolgskontrolle und bergen die Gefahr, dass eine Umsetzung halbherzig oder gar nicht stattfindet. Zudem wird die interne Kommunikation innerhalb der Verwaltungen durch unpräzise politische Vorgaben erschwert.

8.2. Ambitionierte Bio-Ziele über 50 Prozent schaffen grundlegende Veränderungen

Der Einsatz von zehn, 15 oder 20 Prozent Bio-Lebensmittel in öffentlichen Küchen ist mittlerweile nahezu für alle Einrichtungen zeitnah machbar, insbesondere, wenn die Warengruppen nicht festgelegt sind.²⁰ Ambitionierter sind Ziele jenseits der 40 Prozent, die innerhalb weniger Jahre über alle Warengruppen hinweg erreicht werden sollen. Erfreulicherweise zeigt sich in den letzten Jahren ein Trend hin zu höheren Bio-Anteilen von 50 Prozent und darüber. Ambitionierte Bio-Ziele sind Treiber für grundlegende Veränderungen in den Küchen, die das Erreichen noch höherer Anteile erleichtern.

Allerdings sollten Ziele von mindestens 50 Prozent innerhalb von fünf Jahren erreicht werden. Eine schrittweise Einführung von Bio-Anteilen kann sinnvoll sein, es sollten aber auch keine Trippelschritte sein. Auf dem Weg zu Klimaneutralität und Erhalt der Artenvielfalt können wir es uns nicht leisten, Maßnahmen auf die lange Bank zu schieben. Dass eine Umstellung auf hohem Niveau machbar ist, zeigen die Vorreiterstädte, die aus der vorliegenden Befragung hervorgingen.

¹⁸Food-Report 2022 des Zukunftsinstituts (<https://www.zukunftsinstitut.de/>)

¹⁹<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html>

²⁰<https://www.oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/kosten/zuerst-in-prozesse-investieren/>

8.3. Tierische Produkte reduzieren und aus bio-regionaler Erzeugung beziehen

Wenn Städte und Kommunen schrittweise einen Bio-Anteil einführen, sollten von Anfang an Nahrungsmittel einbezogen werden, deren Produktion die Umwelt besonders schädigen und die Tiere leiden lassen. Insbesondere tierische Produkte wie Fleisch, Milch, Eier und deren Verarbeitungsprodukte gilt es, deutlich zu reduzieren und aus bio-regionaler Produktion zu beziehen. Auch die DGE empfiehlt, den Konsum von tierischen Produkten aus Umweltgesichtspunkten zu begrenzen und orientiert sich in Teilen auch an den Werten der EAT-Lancet Kommission. Einrichtungen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung sollten deshalb mindestens die DGE-Qualitätsstandards einhalten oder noch strenger sein.

8.4. Monitoring und Unterstützung verbessern

Die Untersuchung hat gezeigt, dass es bei der Kontrolle und Umsetzung von Qualitätsstandards oftmals noch an einer systematischen Erfassung hapert. Hier kann der Weg über eine in den Beschlüssen integrierte, verbindliche Berichtspflicht und eine vereinfachte Zertifizierung von Bio-Anteilen Abhilfe schaffen. Nur so können Probleme bei der Umsetzung identifiziert werden, und die Umsetzung sowie Kontrolle gelingen.

Auch die Unterstützung durch Beratung und finanzielle Mittel trägt maßgeblich zur erfolgreichen Umsetzung bei. Dabei könnten Hilfen etwa durch eine Bezuschussung der Zertifizierungskosten und der technischen Ausstattung der Küchen in Frage kommen. Für einen umfassenden Systemwechsel ist auch die Rückkehr zur Frischküche sinnvoll, in denen Speisen frisch zubereitet werden. Dort sind die Voraussetzungen für die Anpassung des Küchenmanagements auf das Kochen mit Bio-Zutaten und die Zubereitung von schmackhaften Gerichten am besten. Oft fehlt es aber an der geeigneten Infrastruktur wie Räumlichkeiten oder an so einfachen Dingen wie Schälmaschinen, mit denen die Küchen die Rohwaren selbst verarbeiten können. Das Thema Nachhaltige Ernährung sollte auch Teil von Lehrplänen sein und könnte vor Ort in Schulküchen pädagogisch begleitet werden. Hier sollten Bund, Länder und Kommunen investieren. Auch fehlt es an Kapazitäten und Personalressourcen, um die Umsetzung zu prüfen und zu begleiten.

Der Dreiklang in Beschlüssen von konkreten verbindlichen Zielen, Monitoring und geeigneten, hinreichenden Maßnahmen zur Unterstützung schafft die besten Voraussetzungen für eine gelingende Transformation in den Küchen hin zu mehr Bio und weg vom übermäßigen Konsum von tierischen Produkten. Bei der konkreten Umsetzung sind alle relevanten lokalen Akteur:innen einzubeziehen.

8.5. Politik in der Pflicht

Städte sind Gamechanger für eine integrierte Ernährungsstrategie, die eine gesunde, klima- tier- und biodiversitätsschützende Ernährungsweise fördert. Das hat auch die Bundesregierung erkannt. In der von Landwirtschaftsminister Cem Özdemir geplanten Ernährungsstrategie, soll die öffentliche Verpflegung eine zentrale Rolle spielen. Denn sie prägt die Ernährungsumgebung und damit auch das Ess- und Konsumverhalten vieler Menschen. Laut Koalitionsvertrag sollen Kantinen im Einflussbereich des Bundes in Anlehnung an die Ökolandbau-Ziele 30 Prozent Bio-Anteil bis 2030 einführen. Das reicht jedoch bei Weitem nicht aus. Viele Städte sind da schon weiter als der Bund. Deshalb sollte die Bundesregierung mit ihren Zielen wesentlich ambitionierter werden und innerhalb dieser Legislaturperiode mindesten 50 Prozent anstreben.

Die Erhebung hat gezeigt, dass die Bewegung der Städte mit ausgewiesenem Engagement für mehr Bio wächst. Doch das Potenzial ist lange nicht ausgeschöpft. Gerade mal acht Landeshauptstädte, inklusive Stadtstaaten, haben konkrete Beschlüsse für mehr Bio, allerdings nur sechs davon in

nennenswertem Umfang. Landeshauptstädte haben eine hohe Ausstrahlungskraft und großen Nachholbedarf. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt zur Weichenstellung.

Es liegt im Verantwortungsbereich von Politik und Unternehmen, in die Gesundheit von Menschen und Umwelt zu investieren. Dazu gehört auch die Ernährung. Viele Beispiele aus der Praxis zeigen, dass der höhere monetäre Wareneinsatz bei der Umstellung auf Bio durch Maßnahmen wie zum Beispiel die Reduzierung von Fleischgerichten, der Portionsgrößen und der Lebensmittelabfälle zumindest in Teilen aufgefangen werden kann. Die Umstellung ist allerdings nicht zum Nulltarif zu bekommen. Es bedarf einer Anschubfinanzierung für den Umbau der Infrastruktur und für befähigende Maßnahmen wie Workshops und Schulungen. Das sind Investitionen in die Daseinsvorsorge, die für Einsparungen im Gesundheitssektor sorgen können und Kosten für Umweltschäden vermeiden können. Erfahrungen in Kopenhagen haben gezeigt, dass rund ein Euro pro Jahr und Kopf in den ersten 10 Jahren der Umstellung notwendig waren.

Jetzt kommt es darauf an, dass Bund, Länder, Städte und Gemeinden an einem gemeinsamen Strang ziehen, damit sich ambitionierte Ziele flächendeckend durchsetzen. Oft fehlt es nicht am Wissen, sondern am politischen und behördlichen Willen. Nachhaltige Ernährung sollte Bestandteil in allen Nachhaltigkeits- und Klimaschutzstrategien auf Bundesebene und auf kommunaler Ebene sein.

Auf dem Weg zu mehr Bio

Kurzporträts der Städte, von denen Greenpeace Angaben erhalten hat, welche Vorgaben, Empfehlungen oder Pläne für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung sie haben, um den Anteil ökologischer Lebensmittel zu erhöhen und tierischer Produkte zu reduzieren.

Die Angaben stellen einen ausgewählten Überblick dar und bilden nicht alle Informationen ab, die wir von den Städten erhalten haben. Sie beruhen auf der Selbstauskunft der Städte und öffentlich zugänglichen Informationen. Da nicht alle Städte zu allen Bereichen Auskunft gegeben haben, kann die Vollständigkeit zu allen Geschäftsbereichen der Städte nicht gewährleistet werden.

Augsburg:

Bio-Anteil: Augsburg ist Gründungsmitglied des deutschen Bio-Städte-Netzwerks. Schon 2007 wurde per Stadtratsbeschluss für städtische Einrichtungen wie zum Beispiel Kitas, Schulen und Heime ein Bio-Anteil von 30 Prozent festgelegt - ohne Datum, bis wann das erreicht werden soll. Die Verpflegung bei Empfängen und Veranstaltungen der Stadt sollte ab Herbst 2007 zu 100 Prozent mit Bio-Lebensmitteln erfolgen. Ein zweiter Beschluss von 2021 sieht eine Erhöhung des Bio-Anteils in Kitas auf 40 Prozent bis 2026 vor. Es wurde nicht festgelegt, innerhalb welcher Warengruppen ein bestimmter Bio-Anteil erreicht werden muss.

Umsetzung: In den Kitas ist ein Bio-Anteil von 30 Prozent erreicht worden, in den Schulen bisher nicht. Der Bio-Anteil bei Veranstaltungen und in Seniorenheimen wird bisher nicht systematisch erfasst. Derzeit betreibt die Stadt Augsburg keine eigenen städtischen Kantinen.

Unterstützung: Es gibt eine Stelle im Gesundheitsamt, die Einrichtungen und Ämter unter anderem bei der Umstellung auf Bio-Produkte berät.

Tierische Produkte: Die DGE- Qualitätsstandards werden in allen Beratungen empfohlen.

Bad Kreuznach:

Bad Kreuznach hat für den Bereich Kitas und Schulen geantwortet. Bisher gibt es keine verbindlichen Vorgaben zu Bio-Anteilen oder Verzehrsmengen von tierischen Produkten. Bei der nächsten Ausschreibung im Jahr 2022 sollen Bio-Lebensmittel als Kriterium berücksichtigt werden.

Berlin:

Bio-Anteil: Berlin ist seit 2019 Mitglied des deutschen Bio-Städte-Netzwerks. Die „Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt“ von 2012 gibt vor, dass bei allen öffentlichen Beschaffungen der Stadt ein Anteil von 15 Prozent an Bio-Lebensmitteln erreicht werden muss. Das gilt nicht für verpachtete Küchen. Eine Erhöhung des Bio-Anteils ist in Planung und soll perspektivisch auch für Dienstleistungskonzessionen und damit auch für die verpachteten Küchen gelten. Der Senatsbeschluss „Qualitätspaket Schulverpflegung“ von 2019 schreibt vor, dass beim Mittagessen in Grundschulen seit August 2021 50 Prozent Bio-Lebensmittel verwendet werden müssen. Das erreichen die Schulen, indem sie bei bestimmten Warengruppen zu 100 Prozent Produkte aus biologischem Anbau einsetzen. Dazu zählen Getreide, Getreideprodukten und Kartoffeln sowie deren Erzeugnisse, außerdem Obst, Obsterzeugnisse sowie Milch und Milchprodukte einschließlich Käse.

Umsetzung: Die Vorgaben müssen in die Ausschreibungen einfließen. Beim Schulessen findet eine systematische Kontrolle durch die Qualitätssicherungsstelle Schulessen statt. Berlin setzt sich dafür ein, das Monitoring, die Kontrolle sowie die Evaluierung der Zielerreichung zu verbessern.

Unterstützung: Berlin unterstützt den Wandel zu mehr Bio in öffentlichen Küchen strukturell und finanziell. So ging 2019 die „Kantine Zukunft Berlin“ an den Start, die Einrichtungen bei der Umstellung mit Know-how begleitet.

Tierische Produkte: Die Verträge für Berliner Grundschulen verlangen die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards und werden ab 2023 an die aktuellsten Orientierungswerte angepasst. Milchprodukte müssen in Bio-Qualität eingekauft werden. Für Fleisch und Eier ist dies nicht zwingend.

Bonn:

Bio-Anteil: Seit 2019 ist Bonn Bio-Stadt. Schon 2017 wurde ein verbindlicher Bio-Anteil für Kitas und Schulen beschlossen. In der Mittagsverpflegung der städtischen Kitas und Schulen sind seit 2018/2019 im ersten Vertragsjahr mindestens 10 Prozent Bio-Lebensmittel Pflicht. Im zweiten Vertragsjahr soll der Anteil möglichst auf mindestens 20 Prozent steigen. Die Warengruppen sind nicht festgelegt. In Seniorenheimen wird ein Anteil von 20 Prozent bio-regionalen Lebensmitteln empfohlen. Es gibt keine weiteren städtischen Kantinen in Bonn.

Umsetzung: In Schulen und Kitas sind die Ausschreibungen wie oben genannt erfolgt. Viele Kitas erreichen schon 20 Prozent. Auch Schulen erhöhen im Schuljahr 2022/23 auf 20 Prozent. In den Ausschreibungen (2022) wird für ca. 20 Kindertageseinrichtungen sogar ein höherer Bio-Anteil von 30 Prozent formuliert.

Unterstützung: Die Umstellung wird durch Beratung und Dialoge unterstützt.

Tierische Produkte: Es gibt keine Vorgaben.

Bremen:

Bio-Anteil: Bremen ist seit 2015 Bio-Stadt. Der Bremer Senat hat im Februar 2018 den „Aktionsplan 2025“ beschlossen. Bis Ende 2022 sieht er eine stufenweise Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln auf 100 Prozent für Kitas und Schulen vor. Bei Krankenhäusern soll der Anteil an Bio-Lebensmitteln bis Ende 2024 auf 20 Prozent steigen. In der Kantine des Finanzsenators wird ein Modellversuch zur Einführung eines möglichst hohen Bio-Anteils durchgeführt. Die Ergebnisse dieses Pilotprojekts sollen auf weitere Betriebskantinen angewendet werden. Bei öffentlichen Veranstaltungen, bei denen die Stadt Hausherrin ist, müssen seit 2016 tierische Lebensmittel zu 100 Prozent aus Bio-Betrieben stammen.

Umsetzung: Die Ziele werden verfolgt und teilweise schon erreicht. Bei Veranstaltungen und Empfängen der Stadt sind tierische Produkte zu 100 Prozent Bio. In Kitas werden rund 40 Prozent Bio-Lebensmittel eingekauft. In den Krankenhäusern kommen seit Januar 2020 zehn Prozent Bio-Lebensmittel zum Einsatz, die Milch ist zu 100 Prozent bio und regional. Im Dezember 2021 wurde ein Bericht über die Umsetzung des „Aktionsplan 2025 - Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ veröffentlicht. Darin wurde festgehalten, dass Monitoring und Umsetzungscontrolling verbessert werden sollen, weil die Bio-Anteile noch nicht in allen Bereichen systematisch erfasst werden.

Unterstützung: Neben einer Koordinierungsstelle „Bio-Stadt Bremen“ plant die Stadt Bremen ein Kompetenzzentrum für ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Dort sollen Küchenmitarbeiter:innen beraten und weitergebildet werden, damit sie die Ziele der Stadt umsetzen können.

Tierische Produkte: Zum Aktionsplan 2025 gehört auch die verbindliche Umsetzung der DGE-Standards und deren Kontrolle durch Zertifikate. In den letzten drei Jahren hat der städtische Klinikverbund Gesundheit Nord (Geno) den Fleischanteil um 60 Prozent gesenkt. Die Bio-Ziele gelten auch für tierische Produkte.

Darmstadt:

Bio-Anteil: Darmstadt ist Teil des Bio-Städte-Netzwerks. Im Februar 2020 verabschiedete die Stadt den Beschluss, für Schulen einen Bio-Anteil von 50 Prozent zu erreichen. Ein Zeitraum, innerhalb dessen dies umgesetzt werden soll, wurde darin allerdings nicht genannt. Es ist ein begleitendes Monitoring vorgesehen.

Umsetzung: Die Umsetzung hat begonnen, die aktuell erreichten Bio-Anteile sind nicht bekannt. Es gibt Vorschläge zur Einführung von Bio-Anteilen in Kitas und zur Erstellung eines Ernährungs-Aktionsplans, in dem auch Bio-Lebensmittel eine Rolle spielen sollen.

Unterstützung: Die Schulen erhalten Hilfe bei der Umstellung durch Beratung und Vernetzung von verschiedenen Akteur:innen der regionalen Wertschöpfungsketten.

Tierische Produkte: Der Bio-Anteil von 50 Prozent gilt für alle Lebensmittel der Mittagsverpflegung und enthält damit auch tierische Produkte. Verzehrsmengen werden nicht vorgegeben.

Dresden:

Bio-Anteil: Die Stadt Dresden hat Angaben für das Betriebsrestaurant des Neuen Rathauses und das städtische Klinikum gemacht. Es sind keine bestimmten Anteile an Bio-Lebensmitteln vorgesehen. Im Klinikum muss eine Menülinie angeboten werden, die vegane Gerichte und Bio-Speisen enthalten soll. Eine weitere vegane Menülinie mit Bio-Speisen ist geplant.

Tierische Produkte: Die Speiseplangestaltung im Klinikum muss den DGE-Empfehlungen entsprechen oder gleichwertig sein.

Düsseldorf:

Bio-Anteil: Für den Bereich Kindertagesstätten gibt die Stadt Düsseldorf derzeit keine verbindlichen Ziele oder Empfehlungen für einen konkreten Anteil an Bio-Lebensmitteln an. Schulen liegen nicht in städtischer Trägerschaft. Die Stadt führt ein Modellprojekt durch, um die Verpflegung in sechs Kitas auf bio, fair, saisonal und regional umzustellen.

Tierische Produkte: Für Kitas wird pro Tag maximal einmal Fleisch, Fisch oder Aufschnitt empfohlen und dreimal am Tag Milchprodukte in Form von Milch, Käse oder Joghurt

Erfurt:

Bio-Anteil: Erfurt ist 2018 dem Bio-Städte-Netzwerk beigetreten. Im Juli 2021 wurde die erste Nachhaltigkeitsstrategie verabschiedet, laut der unter anderem die gesamte kommunale Beschaffung bis 2030 nachhaltig zu organisieren ist. Das Gästehaus für Empfänge der Stadt soll bis 2025 komplett auf bio, regional und fair umgestellt sein. Städtische Veranstaltungen und Feste sind bis zum Jahr 2030 vorrangig, das heißt zu mehr als 50 Prozent des Wareneinsatzes regional, bio und fair auszurichten. Für die Essensversorgung in kommunalen Einrichtungen bis zum Jahr 2025 wird kein konkretes Bio-Ziel genannt, sondern der Einsatz nach Verfügbarkeit empfohlen. Es gibt derzeit keine städtischen Kantinen für Mitarbeiter:innen der Verwaltung.

Unterstützung: Vermittlung von Beratungsleistungen für biozertifizierte Verarbeitung und Umstellung sowie Beratung von Schulen und Kitas, zum Beispiel finanziert durch das Landesministerium.

Tierische Produkte: Die Empfehlungen des DGE-Standards gelten für Kitas und Schulen. Tierische Produkte sind in den Bio-Zielen für das Gästehaus enthalten.

Essen:

Bio-Anteil: Gemäß der Essener Nachhaltigkeitsstrategie, die im August 2021 verabschiedet wurde, möchte die Stadt im Jahr 2030 überwiegend bio-regionale sowie faire Produkte in der Verpflegung öffentlicher Kantinen sowie in städtischen Kitas und Schulen servieren. Ein konkretes Zwischenziel wurde auch festgelegt: Bis 2025 soll 20 Prozent des Angebots der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (städtische Kantinen, Schulen und Kitas) und der nicht-öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung biologisch hergestellt sein. Ein Monitoringsystem wird erarbeitet.

Umsetzung, Unterstützung: Die Umsetzung wird mit einzelnen Projekten gestartet und durch Vernetzungs- und Beratungsangebote unterstützt, u.a. in Zusammenarbeit mit dem Ernährungsrat, der einen Runden Tisch für Kantinen- und Küchenbetreiber:innen anbietet.

Tierische Produkte: Bei welchen Warengruppen der Bio-Anteil erhöht wird, ist nicht festgelegt. Konkrete Verzehrsmengen werden nicht vorgegeben. Ein höheres vegetarisches Angebot wird empfohlen.

Freiburg:

Bio-Anteil: Freiburg ist seit 2016 Bio-Stadt. Derzeit ist in städtischen Kitas und Schulen ein Bio-Anteil von 20 Prozent vorgeschrieben, ohne Festlegung der Produktgruppen. Für Veranstaltungen, die die Stadt ausrichtet, und für interne Veranstaltungen wird ein möglichst vegan-vegetarisches und saisonales Catering in Bio-Qualität empfohlen. Nach einem Beschluss von 2019 ist geplant, den Bio-Anteil in Kitas (städtisch und privat), Schulen und städtischen Kantinen schrittweise auf 100 Prozent zu erhöhen. Dazu ist ein Versorgungskonzept in Arbeit, das dem Gemeinderat zur Beschlussfassung vorgelegt werden soll. Bei städtischen internen und öffentlichen Veranstaltungen sollen nur noch Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen.

Umsetzung: In Kitas und Schulen beträgt der Anteil an Bio-Lebensmitteln 20 Prozent. In Kantinen und bei stadteigenen Veranstaltungen schwankt der Bio-Anteil. Es wird nicht systematisch erfasst, ob die Empfehlungen umgesetzt werden.

Unterstützung: Die Stadt unterstützt unter Vertrag stehende Kita- u. Schulcaterer und Kantinenbetreiber:innen, indem sie Workshops, Beratungen und Hilfe bei der Akquise von Fördermitteln anbietet. Darüber hinaus unterstützt die Stadt die Vernetzung von regionalen Akteuren des Ernährungssystems.

Tierische Produkte: Es wird derzeit an einem Konzept gearbeitet den Fleisch- und Fischanteil in der Kita- und Schulverpflegung deutlich zu reduzieren. Dies soll mit Bildungsmaßnahmen vor Ort in den Schulen unterstützt werden, um die Akzeptanz der Schülerschaft zu fördern. Tierische Produkte müssen derzeit noch nicht zwingend in Bio-Qualität eingekauft werden.

Hamburg:

Bio-Anteil: Hamburg ist seit 2016 im Bio-Städte-Netzwerk vertreten. Im überarbeiteten Umweltsleitfaden von 2019 ist beim Einkauf und bei der Vergabe öffentlicher Liefer- und Dienstleistungsaufträge der Freien und Hansestadt Hamburg eine verbindliche Quote von mindestens 10 Prozent Bio-Lebensmitteln vorgegeben. Schulen sind nicht mit inbegriffen, und Produktgruppen werden nicht benannt. Eine Überarbeitung des Umweltsleitfadens ist geplant.

Umsetzung: Eine Umsetzung der Vorgaben wird nicht systematisch geprüft.

Tierische Produkte: Laut Umweltsleitfaden müssen mindestens 80 Prozent der angebotenen Speisen im Rahmen eines Caterings innerhalb von Behörden vegetarisch sein. In Schulkantinen sollen die DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung eingehalten werden. Bio-Fleisch ist im Bio-Anteil von 10 Prozent nicht verpflichtend enthalten.

Heidelberg:

Bio-Anteil: In der Bio-Stadt Heidelberg gab es mehrere Beschlüsse. Der Beschluss laut Klimaschutzaktionsplan von 2019 sieht vor, dass der Bio-Anteil an der Mittagsverpflegung in Schulen und Kindertageseinrichtungen bis Ende 2022 stufenweise auf 50 Prozent aufgestockt wird. Bestimmte Produktgruppen sind darin nicht festgelegt. Bei Stadtfesten, Sportveranstaltungen und Bürgerfesten soll ein hoher Anteil an Bio-Produkten eingesetzt werden, der nicht näher bestimmt ist. Bei sonstigen Veranstaltungen und Sitzungen sind Waren aus regionaler und möglichst ökologischer Produktion zu bevorzugen. Für die städtischen Gesellschaften wie die Stadtwerke, den Zoo oder die Verkehrsbetriebe gibt es entsprechende Empfehlungen.

Umsetzung: Aktuell sind in der Verpflegung der Gymnasien mindestens 10 Prozent Bioprodukte vertraglich vorgeschrieben, der Bio-Anteil an den Lebensmitteln in den Kitas muss mindestens 30 Prozent betragen.

Unterstützung: Betriebe aus Heidelberg, die auf Bio umstellen erhalten eine finanzielle Unterstützung von 50 Prozent (max. 200 Euro) für die Zertifizierungskosten.

Tierische Produkte: Für Kitas und Schulen werden die DGE-Standards empfohlen. Bio-Fleisch, -Eier oder -Milch sind nicht vorgeschrieben.

Karlsruhe:

Bio-Anteil: Karlsruhe ist Bio-Stadt und schreibt nach Beschlüssen von 2016 und 2017 einen verbindlichen Anteil von 25 Prozent Bio-Lebensmitteln in städtischen Kitas, Schulen und Horten mit

Mittagessenangebot sowie in der Karlskantine im Technischen Rathaus vor. Dabei sind die Warengruppen nicht festgelegt. Die Stadtverwaltung diskutiert darüber, den Bio-Anteil bei der Schulverpflegung weiter zu steigern.

Umsetzung: Die Ziele wurden bereits umgesetzt. Bei vielen Kitas liegt der Bio-Anteil zudem deutlich über dem verbindlichen Anteil von 25 Prozent.

Unterstützung: Karlsruhe unterstützt die Umstellungen mit kostenlosen pädagogischen Unterrichtseinheiten, Materialien und Projekten zu Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen sowie Schulungen des Personals.

Tierische Produkte: Für die Schul- und Kitaverpflegung werden DGE-Standards empfohlen. Eine Reduzierung der Verpflegungstage, an denen Fleisch oder Fisch in einem der beiden Menüs angeboten wird, ist in Diskussion. Es gibt keine Pflicht, Fleisch, Eier und Milchprodukte in Bio-Qualität zu verwenden.

Mainz:

Bio-Anteil: In Mainz regelt ein Rahmenvertrag die Belieferung von 62 städtischen Kitas mit Bio-Brot und Bio-Backwaren. Der Bio-Anteil soll gegebenenfalls auf andere Warengruppen wie Milchprodukte, Wurst sowie Obst und Gemüse ausgedehnt werden. In einem Pilotprojekt verwenden drei Kitas 50 Prozent Bio-Produkte über alle Warengruppen hinweg.

Tierische Produkte: Kitas und Ganztagschulen sind dazu angehalten, sich an den DGE-Standards zu orientieren. Die Caterer müssen zertifiziert sein. Es gibt derzeit keinen Beschluss, der einen Bio-Anteil bei tierischen Produkten vorsieht.

München:

Bio-Anteil: In der Bio-Stadt München gab es schon mehrere Beschlüsse zu Bio-Zielen in städtischen Einrichtungen. Der aktuelle Beschluss vom Juli 2021 legt fest, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 Prozent und bis Mitte 2025 ein Anteil von 60 Prozent - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg - erreicht werden soll. Beim Fleisch muss der Anteil von 40 Prozent bis Ende 2022 erreicht werden. Spätestens ab dem Jahr 2030 dürfen nur noch tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung eingesetzt werden. Beteiligungsgesellschaften wie Krankenhäuser, Seniorenheime und städtische Betriebe sind nicht unmittelbar verpflichtet, Beschlüsse des Stadtrats umzusetzen. Dennoch werden sie darüber informiert und um Umsetzung gebeten. Schon in den Stadtratsbeschlüssen von 2012 und 2016 wurden Bio-Anteile über alle Produktgruppen hinweg festgelegt: Bei allen städtischen Verpflegungseinrichtungen (wie z.B. Kantinen, Restaurants in Kultureinrichtungen, Kinderheimen) und bei Veranstaltungen sollen mindestens 20 Prozent Bio-Produkte serviert werden, bei Fleisch 30 Prozent. Für Empfänge wurde mit dem Beschluss von 2016 bereits festgelegt, dass Fleisch ausschließlich in Bio-Qualität angeboten werden darf. Für Kitas gilt schon seit längerer Zeit, dass ein Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent über alle Warengruppen hinweg erreicht werden muss.

Umsetzung: In den städtischen Kitas der Stadt und in den eigenbewirtschafteten Schulküchen kommt ein Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent über alle Warengruppen hinweg auf die Teller. Bei städtischen Empfängen liegt der Bio-Anteil bei über 50 Prozent und Fleisch wird ausschließlich in Bio-Qualität angeboten. In den städtischen Seniorenheimen liegt der Bio-Anteil bereits bei über 30 Prozent, im Tagungshaus der Münchner Volkshochschule bei über 35 Prozent.

Unterstützung: München unterstützt mit einer stadtinternen Koordinierungsstelle personell und mit Know-how die Umsetzung der politischen Beschlüsse. So können sich Abteilungen beraten lassen, die Catering beschaffen müssen. Darüber hinaus können städtische Verpflegungseinrichtungen bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln (gemäß den städtischen Vorgaben) von der Projektstelle Ökologisch Essen (die beim Bund Naturschutz angesiedelt ist und von der Stadt München finanziert wird) coachen lassen. Außerdem ist ein Konzept für ein Beratungs-Zentrum - vergleichbar mit der „Kantine Zukunft“ in Berlin - in Arbeit.

Tierische Produkte: In der Regel werden die DGE-Empfehlungen eingehalten, für Fleisch und Fleischwaren gelten häufig höhere Standards, wie z.B. in gewissem Umfang oder komplett in Bio-Qualität.

Münster:

Bio-Anteil: Die Stadt Münster ist dem Netzwerk der deutschen Bio-Städte im März 2021 beigetreten. Per Beschluss von 2012 ist für Schulen ein verbindlicher Anteil von 20 Prozent Bio-Lebensmittel vorgegeben, ohne Festlegung der Warengruppen. In der aktuellen „Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030“ wird dies auch für Kitas empfohlen. Außerdem soll die Verpflegung in den städtischen Kantinen zunehmend aus biologischem Anbau, fair, regional und saisonal erfolgen. Dazu empfiehlt die Konzeptstudie „Klimaneutrale Stadtverwaltung 2030“ bei der Mittagsverpflegung in städtischen Kantinen für Mitarbeitende, bei der Verpflegung während der Ratsarbeit und bei öffentlichen städtischen Veranstaltungen bis 2022 einen Anteil von 20 Prozent Bio-Lebensmitteln Dieser Anteil soll bis 2030 auf 100 Prozent erhöht werden. Weitere Beschlüsse zur konkreten Umsetzung der Empfehlungen müssen folgen.

Umsetzung: Seit 2013 wird in Schulen der Bio-Anteil von 20 Prozent umgesetzt.

Tierische Produkte: In Schulen gilt die DGE-Empfehlung, einmal pro Woche Fleisch anzubieten. Für Kitas gibt es hierzu keine Vorgaben. Laut Nachhaltigkeitsstrategie sollen bis 2030 vegetarische und vegane Angebote fester Bestandteil des Speiseplans sein. Laut Konzeptstudie „Klimaneutrale Stadtverwaltung 2030“ sollen bis 2022 33 Prozent der Gerichte in den städtischen Kantinen vegetarisch sein. Es besteht keine Pflicht, Bio-Fleisch, -Milch und -Eier einzusetzen.

Nürnberg:

Bio-Anteil: Nürnberg ist Gründungsmitglied des Bio-Städte-Netzwerks und hat mit mehreren Beschlüssen zur Anhebung des Bio-Anteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung beigetragen. Die Stadt will laut Beschluss von 2019 in der Kita-Verpflegung spätestens bis 2026 über 90 Prozent Lebensmittel und Fleisch zu 100 Prozent in Bio-Qualität einsetzen. In Schulen soll der Bio-Anteil 2026 bei 75 Prozent liegen. In allen anderen städtischen Einrichtungen, wie Rathauskantine, Seniorenheimen, Klinikum und bei Veranstaltungen gilt das Ziel von mindestens 50 Prozent. Die Produktgruppen sind, abgesehen von Fleisch bei Kitas, nicht festgelegt.

Umsetzung: Nürnberg setzt die Ziele schrittweise um. Aktuell werden in Kitas 75 Prozent Bio-Lebensmittel eingesetzt, beim Fleisch sind es bereits 100 Prozent. In Schulen beträgt der Bio-Anteil an Lebensmitteln 20 Prozent, in der Rathauskantine 33 Prozent, bei städtischen Betrieben wie der Stadtentwässerung 25 Prozent, im Klinikum sowie in Seniorenheimen sind es fünf Prozent. In den Berufsschulen für Köche, Bäcker, Metzger, Ernährungs- und Versorgungsmanagement sind bereits 100 Prozent Bio erreicht.

Unterstützung: Die Bio-Metropole unterstützt mit Information und Beratung.

Tierische Produkte: In allen Bereichen werden die DGE-Standards empfohlen. In Kitas wird 100 Prozent Bio-Fleisch serviert.

Potsdam:

Bio-Anteil: Potsdam empfiehlt Schulen, Bio-Lebensmittel einzusetzen, legt aber keinen Orientierungswert oder Zeitraum fest. Jede Schule entscheidet für sich. Die Caterer, die Bio-Lebensmittel liefern, müssen über ein Bio-Zertifikat verfügen. Für andere Bereiche gibt es keine Vorgaben oder Empfehlungen. Bei der Neuausschreibung eines Bewirtschaftungsvertrages für den Kommunalen Immobilienservice der Landeshauptstadt Potsdam sind neue Qualitätskriterien, u.a. für die Verwendung von Bio-Produkten, geplant.

Tierische Produkte: Bei den Ausschreibungen des Schulessens richtet sich die Stadt nach den Empfehlungen der DGE.

Regensburg:

Bio-Anteil: In einem Stadtratsbeschluss vom Februar 2021 hat die Bio-Stadt Regensburg festgelegt, dass bis Anfang 2025 in allen Kitas, Schulen und städtischen Kantinen ein Anteil von 30 Prozent an bio-regionalen Lebensmitteln über alle Warengruppen hinweg erreicht werden muss. Bis 2030 sollen es 50 Prozent sein.

Umsetzung: Die Umsetzung ist teilweise erfolgt. Der Anteil muss noch ermittelt werden.

Unterstützung: Bei der Umstellung der Küchen werden die Verantwortlichen durch kostenlose Workshops, Beratung und die Vermittlung externer Angebote unterstützt. Weitere Angebote sind in Planung. Es soll zudem eine Musterausschreibung mit Bausteinen für verschiedene Einrichtungen geben. Dort sollen neben einer Bio-Quote von 30 Prozent die DGE Empfehlungen zu Verzehrsmengen tierischer Produkte sowie Empfehlungen zur Regionalität einfließen.

Tierische Produkte: Für Kitas und Schulen werden die DGE-Standards empfohlen. Das Bio-Ziel gilt auch für tierische Produkte.

Rostock:

Bio-Anteil: Bisher hat die Stadt Rostock keine verbindlichen Ziele für die Einführung von Bio-Lebensmitteln im Einflussbereich der Stadt festgelegt, was derzeit nur für Schulen zutrifft. Kitas, Seniorenheime etc. sind in freier Trägerschaft. In den Schulen erfolgt die Verpflegung derzeit durch einen Caterer mit externer Konzession bis 2024.

Die Schulverpflegung soll ab 2023/2024 laut Beschluss rekommunalisiert werden, so dass Rostock per Ausschreibung Vorgaben zum Schulessen machen kann. Ob dann ein konkreter Bio-Anteil aufgenommen wird, steht nicht fest.

Tierische Produkte: Für Schulen werden die DGE-Qualitätsstandards empfohlen.

Saarbrücken:

Bio-Anteil: Laut Leistungsverzeichnis der Ausschreibungen zur Lieferung und Zubereitung von Mittagessen für städtische Kitas und Grundschulen von 2019 müssen Fleisch und Wurstwaren, Eier und Ei-basierte Produkte sowie Milch- und Molkereiprodukte zu 100 Prozent aus biologischer Produktion stammen.

Umsetzung: Derzeit werden noch nicht alle Kitas und Grundschulen mit Bio-Essen beliefert. Die Umsetzung erfolgt sukzessive mit den neuen Ausschreibungen.

Tierische Produkte: Die Empfehlung zur Verzehrsmenge von Fleisch, Fisch und Milchprodukten der DGE werden für Kitas und Schulen verbindlich vorgegeben. Seit zwei Jahren müssen die Caterer DGE-zertifiziert sein. Bio ist für tierische Produkte verpflichtend vorgegeben.

Schwerin:

Bio-Anteil: Schwerin sieht aufgrund der Haushaltslage keine Möglichkeit, die Einführung von Bio-Produkten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf verpflichtender oder freiwilliger Basis zu unterstützen.

Stuttgart:

Bio-Anteil: Die Stadt Stuttgart hat zuletzt 2019 verbindliche Bio-Quoten beim Essen in öffentlichen Küchen beschlossen. Bis Ende 2023 sollen städtische Kindertageseinrichtungen über alle Warengruppen hinweg mindestens 50 Prozent Bio-Lebensmittel servieren. Dies gilt auch für Ganztagschulen - allerdings bis Ende 2024 und in Form von Bio-Tagen. Für Betriebsrestaurants gibt es lediglich eine Empfehlung, den Bio-Anteil zu erhöhen - ohne Prozent- oder Zeitangaben.

Umsetzung: Derzeit ist in Kitas ein Bio-Anteil zwischen 41 und 44 Prozent erreicht. Bei den Schulen sind bislang 25 Prozent der Verpflegungstage vollständige Bio-Tage. In den Betriebsrestaurants der Stadt wurden vor allem Trockenwaren wie Nudeln umgestellt.

Tierische Produkte: Die aktuellen Empfehlungen der DGE mit einmal Fleisch und einmal Fisch pro Woche werden in den Kitas umgesetzt. In den Ganztagschulen wird dies empfohlen. Tierische Produkte sind im Bio-Anteil enthalten.

Tübingen:

Bio-Anteil: Tübingen hat per Gemeinderatsbeschlüssen von 2012 und 2021 bei Kitas und Schulen Bio-Lebensmittel in die Vergabekriterien für Caterer aufgenommen. Mindestens 10 Prozent der eingesetzten Produkte beim Mittagessen in Kitas sollen Bio-Qualität haben. Bei Schulen müssen seit Beginn des Schuljahres 2021/22 Gemüse, Teigwaren, Eier und Molkereiprodukte aus biologischer Produktion stammen. Mit dem Einsatz ganzer Produktgruppen werde ein Bio-Anteil von bis zu 66 Prozent, gemessen am Verpflegungsstandard der DGE erreicht. Bei Veranstaltungen der Stadt mit Bewirtung soll Bio-Essen zumindest in Teilen berücksichtigt werden, allerdings ohne konkrete Ziele.

Umsetzung: Bei den Kitas werden mindestens 10 Prozent Bio-Lebensmittel erreicht. Die Ausschreibung für die Schulen erfolgte 2021 mit Beginn zum Schuljahr 2021/22. Die Verpflegung des Gemeinderates besteht zur Hälfte aus Bio-Lebensmitteln.

Tierische Produkte: Bei städtischen Veranstaltungen und Besprechungen mit Bewirtung wird ausschließlich vegetarische Verpflegung angeboten. Fleisch ist nicht zwingend im Bio-Anteil vorgesehen.

Ulm:

Bio-Anteil: In städtischen Schulen und Kitas wird bereits ein Bio-Anteil von mindestens 20 Prozent über alle Warengruppen hinweg erreicht. Basis ist ein Gemeinderatsbeschluss vom Dezember 2019.

Tierische Produkte: Die Speisepläne sollen in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE gestaltet sein. Milch, Eier und Fleisch sind im Bio-Anteil enthalten.

Wiesbaden:

Bio-Anteil: Wiesbaden teilte mit, dass Kitas Bio-Lebensmittel einsetzen müssen, allerdings ohne Mengen- oder Zeitangabe. Es handelt sich überwiegend um Trockenprodukte, Gemüse, Obst oder Kartoffeln, die alternativ auch regional sein können, und teilweise um Brot, Backwaren und Milchprodukte.

Umsetzung: Die Umsetzung wird nicht erfasst.

Tierische Produkte: Die Verpflegung in Kitas soll per Beschluss nach den Empfehlungen der DGE erfolgen, also verbindlich maximal einmal Fleisch und einmal Fisch pro Woche. Für Milchprodukte werden maximal drei Portionen pro Tag empfohlen, bei drei Tagesmahlzeiten maximal zu zwei Mahlzeiten.