

Sitzungsvorlage		Vorlage- Nr:	VO/2021/4056-R7
Federführend: 7 Referat für Bildung, Schulen und Sport		Status:	öffentlich
Beteiligt: 49 Amt für Bildung, Schulen und Sport 491 Sachgebiet Schulverwaltung		Aktenzeichen:	
		Datum:	22.02.2021
		Referent:	Dr. Matthias Pfeufer
Ökologische und regionale Lebensmittel für Schulen Sachstandsbericht			
Beratungsfolge:			
Datum	Gremium	Zuständigkeit	
11.03.2021	Kultursenat	Kenntnisnahme	

I. Sitzungsvortrag:

Im November 2020 stellte die Stadtratsfraktion Grünes Bamberg (gemeinsam mit ÖDP, Volt und SPD) einen Antrag auf Sachstandsbericht zur aktuellen Situation der Schulverpflegung verbunden mit der Darstellung von Möglichkeiten bzw. Planungen, wie eine sukzessive Umstellung der Lebensmittelversorgung auf regionale und, wo möglich, ökologische und fair gehandelte Produkte eingeleitet werden kann.

In der Anlage zum Sitzungsvortrag findet sich eine übersichtliche Zusammenstellung der Verpflegung an Bamberger Schulen mit Schwerpunkt auf Mittagsverpflegung. Hier sind laufende Verträge zu beachten. Sukzessive Umstellungen in der oben genannten Richtung können einerseits durch Gespräche mit den jeweiligen Vertragsunternehmen angebahnt werden. Aussichtsreicher ist eine Versorgung mit regionalen, ökologischen und fair gehandelten Produkten aber bei einer Neuausschreibung. Für diesen Fall und für alle weiteren notwendigen Beratungsleistungen steht die Verwaltung in engem Austausch mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern. Mitarbeiter*innen haben in den vergangenen Jahren an Workshops und anderweitigen Fortbildungen teilgenommen und stimmen Ausschreibungen mit der am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayreuth angesiedelten Dienststelle ab.

Besonders zu erwähnen sind Neuerungen im Bereich der Essensverpflegung am Dientzenhofer-Gymnasium und an der Gangolf-Grundschule. Die Mensa des Dientzenhofer-Gymnasiums ist seit Beginn des Jahres 2021 von einer neuen Pächterin besetzt, aktuell aber leider aufgrund von Corona geschlossen. Hier wird künftig auf frisch zubereitete, regionale Küche gesetzt. An der Gangolf-Grundschule wird für die Kinder im gebundenen Ganztags- und der Mittagsbetreuung seit diesem Schuljahr das Mittagessen durch den Hausmeister ausgegeben, ergänzt durch frische Biolebensmittel.

Verbesserungspotentiale liegen sicher auch im Bereich des Pausenverkaufs. Hierauf wird in einem Folgebericht näher eingegangen. Gleiches gilt für die Versorgung der Schulen mit Wasserspendern (Trinkwasserbrunnen) im Zusammenhang mit der Initiative "Bamberg plastikfrei".

Die Verwaltung verweist in diesem Zusammenhang auch auf den Sachstandsbericht zu Fairtrade-Schulen in Bamberg (vgl. VO/2018/1539-49). Diese Kampagne hat das Ziel, den fairen Handel in den Schulalltag zu integrieren und das Bewusstsein der Schülerinnen und Schüler für Nachhaltigkeit zu stärken.

Das Anliegen, im Rahmen der Trägerkonferenz auf die Träger der Kinderbetreuungseinrichtungen einzuwirken, auch dort verstärkt regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel einzusetzen, wurde an das zuständige Referat weitergegeben.

II. Beschlussvorschlag:

1. Vom Sachvortrag der Verwaltung wird Kenntnis genommen.
2. Der Antrag der Stadtratsfraktion Grünes Bamberg vom 17. November 2020 ist hiermit geschäftsordnungsgemäß behandelt.

III. Finanzielle Auswirkungen:

Der unter II. empfohlene Beschlussantrag verursacht

x	1.	keine Kosten
	2.	Kosten in Höhe von für die Deckung im laufenden Haushaltsjahr bzw. im geltenden Finanzplan gegeben ist
	3.	Kosten in Höhe von für die keine Deckung im Haushalt gegeben ist. Im Rahmen der vom Antrag stellenden Amt/Referat zu bewirtschaftenden Mittel wird folgender Deckungsvorschlag gemacht:
	4.	Kosten in künftigen Haushaltsjahren: Personalkosten: Sachkosten:

Falls Alternative 3. und/oder 4. vorliegt:

In das **Finanzreferat** zur Stellungnahme.

Stellungnahme des **Finanzreferates:**

Anlage/n:

Sachstandsbericht zur Verpflegung an Bambergs Schulen (Stand Schuljahr 2020/21)

Antrag der Stadtratsfraktion Grünes Bamberg vom 17. November 2020

Verteiler:

Referat 5 zur Kenntnis

Referat 7 zur Kenntnis

Referat 7/Amt 49 Beschlüsse

Sachstandsbericht zur Verpflegung an Bambergers Schulen (Stand Schuljahr 2020/21)

vorab zur Erläuterung:

cook&serve: Essen wird in der Schule zubereitet und ausgegeben

cook&freeze: Essen wird extern zubereitet, tiefgefroren und ausgeliefert => in der Schule regenerieren

cook&chill: Essen wird extern zubereitet, gekühlt ausgeliefert => in der Schule regenerieren

cook&hold: Essen wird fertig und warm angeliefert, vor Ort warmgehalten und ausgegeben

<u>Schule</u>	<u>Art der gantztägigen Bildung und Betreuung</u>	<u>Art der Küche</u> (Zubereitungsküche/ Aufbereitungsküche/ Ausgabeküche)	<u>Verpflegungssystem</u>	<u>Nachhaltigkeit:</u> regionale/saisonale/ ökologische/Fairtrade-Lebensmittel? Tierwohl? Lebensmittelverschwendung?
Grund- und Mittelschulen				
Domschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	regional, saisonal (auf Nachfrage beim Lieferanten). Geliefert wird nur die Anzahl der Bestellungen, somit keine Lebensmittelverschwendung.
SH Wildensorg	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	
Erlörschule	GGTS, OGTS	Aufbereitungsküche	cook and freeze	-
Gangolfschule	MiBet, GGTS	Aufbereitungsküche mit Konvektomaten	cook & freeze, zugleich werden frischer Salat oder Nachspeisen vor Ort zubereitet, Ergänzungen durch Bio-Gemüse und Milchprodukte	Zusatzprodukte sind bio, traditionelles Essen. Kaum Reste, die weggeworfen werden.
Gaustadt Grundschule	MiBet	Ausgabeküche des Betreibers	cook and hold	auf Anfrage beim Lieferanten: gekocht wird nur nach Bestellung, regionale und saisonale Lebensmittel.
Gaustadt Mittelschule	-	-	-	-
Hainschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	-
Heidelsteigschule GS	OGTS	Ausgabeküche	cook and hold	auf Anfrage beim Lieferanten: Fleisch wird selbst produziert, Herkunft aus dem regionalen Schlachthof. Gemüse ist saisonal. Mengen werden anhand der Personenanzahl berechnet.
Heidelsteigschule MS	GGTS			

Sachstandsbericht zur Verpflegung an Bambergers Schulen (Stand Schuljahr 2020/21)

<u>Schule</u>	<u>Art der ganztägigen Bildung und Betreuung</u>	<u>Art der Küche</u> (Zubereitungsküche/ Aufbereitungsküche/ Ausgabeküche)	<u>Verpflegungssystem</u>	<u>Nachhaltigkeit:</u> regionale/saisonale/ ökologische/Fairtrade-Lebensmittel? Tierwohl? Lebensmittelverschwendung?
Grund- und Mittelschulen				
Hugo-von-Trimberg GS	OGTS	Mo-Mi: Ausgabeküche Do: Zubereitungsküche seit Corona zusätzlich donnerstags Ausgabeküche	Mo-Mi: cook&hold Do: cook&serve (während Corona nur cook&hold)	im Hugo`s regionale/saisonale Lebensmittel, Lebensmittelverschwendung sehr gering;
Hugo-von-Trimberg MS	-	-	-	-
Kaulbergschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	auf Anfrage vom Lieferanten: gekocht wird nur nach Bestellung, regionale und saisonale Lebensmittel;
SH Bug	Hort	Zubereitungsküche	cook and serve	regionale Lebensmittel
Kunigundenschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	regional/saisonal
Luitpoldschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	regional/saisonal/keine Lebensmittelverschwendung
Martinschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	regional, saisonal
Rupprechtschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	saisonale Lebensmittel
Wunderburgschule	MiBet	Ausgabeküche	cook and hold	Küche der Jahreszeit angepasst, portionsweise berechnet
Graf-Stauffenberg-Schulen				
Realschule	OGTS	Ausgabeküche	cook and hold	aktuell Suche nach neuem Caterer;
Wirtschaftsschule	-	-	-	-

Sachstandsbericht zur Verpflegung an Bambergers Schulen (Stand Schuljahr 2020/21)

<u>Schule</u>	<u>Art der ganztägigen Bildung und Betreuung</u>	<u>Art der Küche</u> (Zubereitungsküche/ Aufbereitungsküche/ Ausgabeküche)	<u>Verpflegungssystem</u>	<u>Nachhaltigkeit:</u> regionale/saisonale/ ökologische/Fairtrade-Lebensmittel? Tierwohl? Lebensmittelverschwendung?
Gymnasien				
CG	-	-	-	-
DG	OGTS	Zubereitungsküche	cook and serve	Neue Mitarbeiterin seit Januar, daher noch keine weiteren Festlegungen. Regionale und saisonale Kost waren allerdings schon vorher etabliert. Das Thema Mehrweggeschirr konnte bislang nicht zufriedenstellend gelöst werden.
EG	OGTS	Zubereitungsküche	cook and serve	Keine Verschwendung, täglich bestellt + personengenau zubereitet. Lebensmittel sind auch regional und saisonal.
E.T.A.	OGTS	Zubereitungsküche: Essen wird teilw. frisch zubereitet, teilw. aus Mensa des KHGs geholt, wo es frisch zubereitet wird.	cook and serve	Nachhaltigkeit wird beachtet (regional, saisonal), to go - Zusatzangebote stammen zudem teilweise aus Fairtrade; da Voranmeldung für Essen notwendig ist, bleibt auch nichts übrig.
FLG	OGTS	Ausgabeküche	cook and hold	Regionale und saisonale Produkte, frisch zubereitet; durch Vorbestellsystem keine Lebensmittelverschwendung
KHG	GGTS in Jhgst. 5 mit 8	Zubereitungsküche	cook and serve	regionale, saisonale und ökologische Lebensmittel, Beachtung des Tierwohls, keine Lebensmittelverschwendung (alle übrigen Schüler*innen und Lehrkräfte nutzen auch das Verpflegungsangebot - verkauft wird daher i.d.R. das komplette Sortiment). Die Schulfamilie ist mit der aktuellen Situation sehr zufrieden!



GRÜNES BAMBERG · Grüner Markt 7 · 96047 Bamberg

c/o GRÜNES BAMBERG

Herrn Oberbürgermeister

Andreas Starke

Rathaus Maxplatz

Grüner Markt 7

96047 Bamberg

Tel.: +49 (951) 23 777

fraktion@gruenes-bamberg.de

96047 Bamberg

Bamberg, 17. November 2020

Antrag: Ökologische und regionale Lebensmittel für Schulen

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister,

hiermit stellen wir folgenden **Antrag**:

Die Verwaltung wird beauftragt einen Sachstandsbericht abzugeben, in dem die aktuelle Situation der Schulverpflegung an städtischen Schulen sowie Möglichkeiten bzw. Planungen für eine sukzessive Umstellung der Lebensmittelversorgung an städtischen Schulen und Betreuungseinrichtungen auf regionale und, wo möglich, ökologisch produzierte sowie zusätzlich fair gehandelte Lebensmittel dargestellt werden. Über die Fortschritte in dieser Sache soll dem Stadtrat künftig regelmäßig berichtet werden.

Die Verwaltung wird zudem beauftragt, im Rahmen der Trägerkonferenz auf die Träger von Kinderbetreuungseinrichtungen dahingehend einzuwirken, dass auch dort verstärkt regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel verwendet werden.

Begründung:

Die Versorgung von Kindern mit Lebensmitteln ist nicht nur eine Frage der Quantität, sondern in besonderem Maße auch der Qualität. Der Bereitstellung von ökologisch produzierten Lebensmitteln kommt dabei eine wichtige Rolle zu, aber auch die Inanspruchnahme regionaler Betriebe kann zur Wertschätzung der Lebensmittel sowie der Greifbarkeit von Herkunft und Produktionsprozessen dienlich sein.

Zu wissen, dass das Essen von Feldern aus der Nähe kommt, kann schließlich mitunter das Bewusstsein dafür schärfen, wie wichtig landwirtschaftliche Betriebe für unseren Alltag sind. Darüber hinaus kann durch langfristige Partnerschaften mit regionalen Betrieben auch der Erhalt entsprechender Unternehmen in der Region gefördert werden.

Eine Umstellung auf bzw. Einführung von Lebensmitteln regionaler Produzent*innen geht allerdings nicht von heute auf morgen. Diverse Abhängigkeiten, etwa bestehende Verträge,

vorhandene Zubereitungsressourcen oder ausreichend Personal, sind zu berücksichtigen. Entsprechend soll zunächst skizziert werden, wie/wann eine Umstellung der Lebensmittelversorgung vonstattengehen kann, ehe anschließend sukzessive Maßnahmen oder auch klare Zielvorgaben, wie je eine Mindestquote für regionale sowie ökologische Lebensmittel, eingeleitet werden. Durch vorbildliches Handeln sollen mittelfristig auch vergleichbare Maßnahmen bei nicht-städtischen Einrichtungen angeregt werden.

Weiterführende Informationen zum Thema ökologische Schulverpflegung finden sich z.B. hier:

Einstieg in die ökologische Außer-Haus-Verpflegung:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>

Kosten durch die Umstellung auf Bio:

<https://www.oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/kosten/was-kostet-bio-in-der-schulverpflegung/>

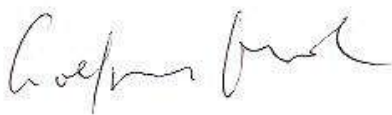
Kosten: keine

Vielen Dank für Ihre Bemühungen.

Mit freundlichen Grüßen



Andreas Eichenseher



Wolfgang Grader



Leonie Pfadenhauer



Klaus Stieringer

----- Für die Fraktionsgemeinschaft Grünes Bamberg / ÖDP / Volt -----



Ulrike Sänger



Lucas Büchner



Hans-Günter Brünker