

Antrag

des Abg. Ralf Nentwich u. a. GRÜNE

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Aufbau von bio-regio-Wertschöpfungsketten für die landes- eigenen Kantinen

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. welche (Zwischen-)Ergebnisse und Erfolge bislang in den Modellkantinen der Bio-Musterregionen im Projekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung erzielt wurden;
2. welche Landeskantinen vom Land selber betrieben oder vom Land verpachtet werden (unter Angabe der täglich ausgegebenen Mittagessen sowie der Pachtlaufzeiten);
3. in welchen der oben genannten Landeskantinen eine Frischküche vorhanden ist und mit welchen Systemen darüber hinaus gearbeitet wird;
4. welche Unterstützung für die Landeskantinen im Bereich der Frischküche und der pflanzenbetonten Ernährung sowie der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards geplant ist;
5. von welchen Lieferanten die Landeskantinen jeweils hauptsächlich mit Lebensmitteln beliefert werden unter Darlegung, ob dafür langfristige Verträge/Rahmenvereinbarungen gelten und wenn ja für wie lange und bis wann diese gültig sind;
6. wie hoch aktuell der Anteil an Bio-Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und regionalen Bio-Lebensmitteln in Landeskantinen ist und mit welchen Stufen der Erhöhung geplant wird, um das Ziel des Koalitionsvertrags von mindestens 30 bis 40 Prozent regionalen Bio-Lebensmitteln bis Ende 2030 umzusetzen;

Eingegangen: 28.11.2023 / Ausgegeben: 19.1.2024

*Drucksachen und Plenarprotokolle sind im Internet
abrufbar unter: www.landtag-bw.de/Dokumente*

Der Landtag druckt auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Der Blaue Engel“.

7. wie viele der Landeskantinen aktuell bio-zertifiziert sind unter Angabe, ob es eine Verpflichtung zur Bio-Zertifizierung geben wird und inwiefern es (finanzielle) Unterstützung vom Land geben soll;
8. welche Maßnahmen geplant sind, um die Wertschöpfungsketten hin zu einem höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und bio-regionalen Lebensmitteln im Land zu entwickeln;
9. wie viel Kilogramm/Liter Kartoffeln, Linsen, Karotten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Apfelsaftchorle in Landeskantinen jährlich ca. verbraucht werden (tabellarisch aufgeschlüsselt nach Kantine und Landkreis);
10. inwiefern diese Lebensmittel bereits in regionaler Bio-Qualität in den benötigten Vorverarbeitungsstufen in Baden-Württemberg verfügbar sind;
11. wie in den landeseigenen Kantinen eine Reduktion des Fleischanteils im Sinne der Ernährungsstrategie des Landes künftig erreicht werden soll und inwiefern dadurch Kosten eingespart werden können;
12. inwiefern Coaching und Beratung für das Personal der Landeskantinen geplant sind, um diese bei der Transformation hin zu 40 Prozent Bio zu begleiten;
13. welche Erkenntnisse durch das Projekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen gewonnen wurden und ob eine Vernetzung mit Kantinen aus früheren Projekten stattfindet;
14. wie die Lebensmittelverschwendung in den Landeskantinen reduziert werden soll und inwiefern regelmäßige Abfallmessungen in den Landeskantinen dabei eine Rolle spielen;
15. inwiefern die Expertise und die Möglichkeiten der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) und der Bio-Musterregionen zum Aufbau von Wertschöpfungsketten genutzt werden.

28.11.2023

Nentwich, Bogner-Unden, Holmberg, Waldbüßer,
Hahn, Braun, Dr. Rösler, Tok, Pix, Behrens GRÜNE

Begründung

Baden-Württembergs Landesregierung verfolgt das Ziel, bis 2030 mindestens 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen nach ökologischen Kriterien zu bewirtschaften. In dieser Hinsicht hat die Gemeinschaftsverpflegung durch ihren signifikanten Lebensmitteleinsatz das Potenzial, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und den Ökolandbau zu fördern.

Hier will das Land mit gutem Beispiel vorangehen und seine landeseigenen Kantinen schrittweise auf mindestens 30 Prozent bio-regionale Lebensmittel umstellen. Dafür muss der Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten in den Mittelpunkt gestellt werden. Starke regionale Wertschöpfungsketten sind Grundlage starker ländlicher Regionen. Sie bedeuten mehr Unabhängigkeit von Schwankungen auf internationalen Märkten und tragen zur Ernährungssicherheit bei.

Das Landeszentrum für Ernährung nimmt dabei als Ansprechstelle für Bildungs- und Verpflegungseinrichtungen im Land eine Schlüsselrolle ein. Vor allem das Kompetenzzentrum für Gemeinschaftsverpflegung am Landeszentrum gilt es zu fördern und dort Beratungsstrukturen aufzubauen.

Kopenhagen kann hier als leuchtendes Beispiel innerhalb Europas herangezogen werden: Die Stadt hat es geschafft, qualitativ hochwertige bio-regionale Mahlzeiten anzubieten, ohne nennenswerte Mehrkosten zu produzieren.

Der Antrag fragt den Stand der Umsetzung und die bisherigen Aktivitäten zur Umstellung von Landeskantinen in Baden-Württemberg ab.

Stellungnahme*)

Mit Schreiben vom 11. Januar 2024 Nr. MLR66-8374-308/1/3 nimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Staatsministerium, dem Ministerium des Inneren, für Digitalisierung und Kommunen, dem Ministerium für Finanzen, dem Ministerium für Kultur, Jugend und Sport, dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft, dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus, dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst, dem Ministerium für Verkehr, dem Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration, dem Ministerium der Justiz und für Migration, dem Ministerium für Landesentwicklung und Wohnen zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

1. welche (Zwischen-)Ergebnisse und Erfolge bislang in den Modellkantinen der Bio-Musterregionen im Projekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung erzielt wurden;

Zu 1.:

Mehr als 30 Einrichtungen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, die am Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ teilgenommen haben, haben die Projektziele erfolgreich umgesetzt.

Insgesamt haben 21 Einrichtungen und Betriebe die DGE-Zertifizierung und 28 die Bio-Zertifizierung bestanden. Mit Erhalt der Bio-Zertifizierung dürfen die Einrichtungen und Betriebe die Verwendung von Bio-Zutaten gegenüber den Tischgästen ausloben. Damit ist ein wichtiger Grundstein für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und der Erreichung des Ziels aus dem Biodiversitätsstärkungsgesetz, den Bioanteil nachfrageorientiert im Land auf 30 bis 40 Prozent zu steigern, gelegt.

Außerdem konnten Lebensmittelabfälle reduziert und Einsparpotenziale, wie zum Beispiel angepasste Portionsgrößen, aufgezeigt werden. Über einen Zeitraum von drei Monaten nahmen acht projektbeteiligte Einrichtungen und Betriebe an Messungen von Lebensmittelabfällen mit einem KI-gestützten Tool teil. Im Durchschnitt fielen bei den Messungen in diesem Zeitraum 52 Gramm Lebensmittelabfälle bzw. Lebensmittelabfallkosten in Höhe von 0,40 Euro pro Gast und Tag an. Daraus ergeben sich durchschnittlich 12,4 Kilogramm Lebensmittelabfälle bzw. Lebensmittelabfallkosten in Höhe von 145 Euro pro Betrieb und Tag. Auch individuelle Maßnahmen zur Verbesserung der internen und externen Kommunikation wurden erarbeitet und umgesetzt. Die Zwischenergebnisse wurden in einer Broschüre veröffentlicht: „Bio gemeinsamen genießen“, abrufbar unter <https://www.biomusterregionen-bw.de/BioGV>.

*) Der Überschreitung der Drei-Wochen-Frist wurde zugestimmt.

Das Teilprojekt „BioBW&GV“ (Beratungsleistungen zur Stärkung bestehender und Initiierung neuer Wertschöpfungsketten vom landwirtschaftlichen Erzeuger bis in die Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen) knüpft an das Ziel der Bio-Musterregionen an, durch die Vernetzung der regionalen Akteurinnen und Akteure entlang der Wertschöpfungskette den Ökolandbau zu stärken und den Anteil an Bio-Lebensmitteln aus und für Baden-Württemberg zu erhöhen. In diesem Sinne fanden in den Regionen sowohl betriebsindividuelle als auch gemeinschaftliche, bedarfsgerecht angepasste Maßnahmen und Aktivitäten statt, welche den Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten und Lieferketten für die Gemeinschaftsverpflegung fördern.

Diese Aktivitäten wurden durch einen externen Berater für regionale Wertschöpfungsketten in enger Zusammenarbeit mit dem Regionalmanagement sowie den Einrichtungen und Betrieben durchgeführt. Aktuell wird das Projekt sowie das Teilprojekt mit einer Projektumfrage ausgewertet. Insgesamt lässt sich sagen, dass über sämtliche Produktgruppen hinweg die Verlässlichkeit aller Beteiligten entlang der gesamten Wertschöpfungskette eine große Rolle für den Erfolg spielt. Das Modellprojekt ist damit eine erfolgreiche Maßnahme des Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“.

2. *welche Landeskantinen vom Land selber betrieben oder vom Land verpachtet werden (unter Angabe der täglich ausgegebenen Mittagessen sowie der Pachtlaufzeiten);*

3. *in welchen der oben genannten Landeskantinen eine Frischküche vorhanden ist und mit welchen Systemen darüber hinaus gearbeitet wird;*

Zu 2. und 3.:

Die folgenden Daten beruhen auf Abfragen des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bei den Ressorts im Dezember 2022 sowie im Dezember 2023. Es wurden dem MLR somit insgesamt 44 Landeskantinen gemeldet mit insgesamt 8 557 Essen/Tag im Durchschnitt an einem Wochentag. Davon werden 20 Kantinen vom Land selbst betrieben und 24 Kantinen sind verpachtet. Weiterhin gibt es 38 Einrichtungen des Justizvollzuges im Land, dort bestehende Küchen werden selbst betrieben.

Wenn in der folgenden, nach Ressorts sortierten Auflistung nichts anderes angegeben ist, sind die Pachtverträge unbefristet abgeschlossen mit einer jährlichen Kündigungsoption, wobei die Kündigungsfrist zwischen zwei und zwölf Monaten variiert.

In den selbst betriebenen Kantinen werden im Durchschnitt an einem Wochentag insgesamt 4 192 Essen ausgegeben. In den verpachteten Kantinen werden im Durchschnitt an einem Wochentag insgesamt 3 856 Essen ausgegeben.

In 41 von insgesamt 44 Landeskantinen ist eine Frischküche (Cook&Serve) vorhanden. Zusätzlich nutzen elf davon weitere Systeme wie Anlieferung von warmen Speisen (Cook&Hold) oder Anlieferung kalter Speisen, die vor Ort erhitzt werden (Cook&Chill).

In fünf Kantinen gibt es keine Frischküche, diese nutzen Cook&Hold und/oder Cook&Chill Systeme. Wenn in der folgenden, nach Ressorts sortierten, Auflistung nichts angegeben wird, nutzt die Kantine eine Frischküche (Cook&Serve).

Die Kantine des *Staatsministeriums* ist an einen Caterer verpachtet, gibt 61 Essen/Tag aus und nutzt Cook&Hold. Der Pachtvertrag läuft bis Ende 2028, mit der Option der jährlichen Kündigung ab 2026. Im nachgeordneten Bereich des *Staatsministeriums* gibt es keine weiteren Kantinen.

Im Ressortbereich des *Ministeriums des Inneren, für Digitalisierung und Kommunen*, gibt es 19 Kantinen mit 5 622 Essen/Tag. Neun Kantinen sind selbst betrieben:

- Hochschule für Polizei Villingen-Schwenningen mit 956 Essen/Tag
- IBA Biberach Hochschule für Polizei mit 420 Essen/Tag
- IBA Herrenberg Hochschule für Polizei mit 400 Essen/Tag
- IBA Lahr Hochschule für Polizei mit 600 Essen/Tag
- IBA Wertheim Hochschule für Polizei mit 248 Essen/Tag
- Institut für Fortbildung der Hochschule für Polizei Böblingen mit 300 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Einsatz Bruchsal mit 230 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Einsatz Göppingen mit 200 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Freiburg mit 45 Essen/Tag

Zehn Kantinen sind verpachtet:

- Innenministerium in Stuttgart „Refugium“ mit 280 Essen/Tag
- Landesfeuerwehrschule Bruchsal mit 150 Essen/Tag
- Landeskriminalamt in Stuttgart mit 170 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Aalen (Waiblingen) und Kriminalpolizeidirektion Waiblingen mit 70 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Konstanz mit 950 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis Oktober 2028)
- Polizeipräsidium Ludwigsburg mit 90 Essen/Tag
- Polizeipräsidium Stuttgart mit 140 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis Ende 2025)
- Regierungspräsidium Freiburg mit 85 Essen/Tag
- Regierungspräsidium Stuttgart „Mezzogiorno“ mit 170 Essen/Tag
- Regierungspräsidium Tübingen mit 118 Essen/Tag

Im Ressortbereich des *Ministeriums für Finanzen* gibt es insgesamt vier Kantinen mit insgesamt 1 039 Essen/Tag. Zwei Kantinen sind selbst betrieben:

- Rotebühlkantine in Stuttgart mit 217 Essen/Tag mit dem dazugehörigen zweiten Standort Casino im Neuen Schloss in Stuttgart mit 127 Essen/Tag mit Cook&Hold sowie Cook&Chill,
- Casino im Statistischen Landesamt in Stuttgart mit 165 Essen/Tag.

Zwei Kantinen sind verpachtet:

- die Kantine der Oberfinanzdirektion Karlsruhe mit 130 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis Ende 2024) sowie
- das Mezzogiorno des Landesamtes für Besoldung und Versorgung BW (LBV) in Stuttgart mit 400 Essen/Tag.

Im *Ministerium für Kultus, Jugend und Sport* gibt es sechs Kantinen mit insgesamt 557 Essen/Tag. Vier Kantinen sind selbst betrieben:

- Landesakademie in Ochsenhausen mit 122 Essen/Tag,
- Landesakademie in Bad Wildbad mit 121 Essen/Tag,
- Landesakademie Comburg mit 75 Essen/Tag sowie
- Landesakademie in Esslingen mit 120 Essen/Tag.

Zwei Kantinen sind verpachtet:

- Zentrum für Schulqualität in Gaggenau mit 29 Essen/Tag mit Cook&Hold sowie Cook&Serve Systemen sowie
- die Cafeteria des Kultusministeriums in Stuttgart mit 90 Essen/Tag.

Im Ressortbereich des *Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst* gibt es zwei verpachtete Kantinen mit insgesamt 260 Essen/Tag:

- Theaterkantine in Karlsruhe mit 100 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis zum 31. Juli 2025) sowie
- Theaterkantine in Stuttgart mit 160 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis zum 31. Juli 2028).

Im Ressortbereich des *Ministeriums der Justiz und für Migration* gibt es drei verpachtete Kantinen mit insgesamt 500 Essen/Tag:

- Staatsanwaltschaft Stuttgart mit 100 Essen/Tag,
- Amtsgericht Stuttgart mit 180 Essen/Tag sowie
- Oberlandesgericht Stuttgart mit 220 Essen/Tag.

Weiterhin gibt es insgesamt 38 Einrichtungen des Justizvollzuges, dies umfasst 17 Justizvollzugsanstalten mit 18 Außenstellen, zwei Jugendarrestanstalten und ein Justizvollzugskrankenhaus. Die dort vorhandenen Küchen werden alle selbst betrieben und geben insgesamt 7 000 Essen/Tag aus.

Im nachgeordneten Bereich des *Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz* gibt es acht Kantinen mit insgesamt 518 Essen/Tag. Vier Kantinen sind selbst betrieben:

- Lehr- und Versuchseinrichtung Gartenbau (LVG) in Heidelberg mit 155 Essen/Tag,
- Lehr- und Versuchsanstalt Weinbau (LVWO) in Weinsberg mit 50 Essen/Tag,
- Landwirtschaftliche Zentrum Aulendorf (LAZBW) mit 60 Essen/Tag sowie
- Landwirtschaftliche Zentrum in Wangen (LAZBW) mit 90 Essen/Tag.

Vier Kantinen sind verpachtet:

- Forstliche Versuchs- und Landesanstalt (FVA) mit 20 Essen/Tag,
- die Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) in Schwäbisch Gmünd mit 31 Essen/Tag (Pachtlaufzeit bis September 2024),
- das Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung (LGL) in Kornwestheim mit 90 Essen/Tag sowie
- die Landesanstalt für Schweinezucht (LSZ) in Boxberg mit 22 Essen/Tag und Cook&Chill Systemen.

In den Ressortbereichen des *Ministeriums für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft*, des *Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus*, des *Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Integration*, des *Ministeriums für Verkehr* und des *Ministeriums für Landesentwicklung und Wohnen* gibt es keine Kantinen.

4. welche Unterstützung für die Landeskantinen im Bereich der Frischküche und der pflanzenbetonten Ernährung sowie der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards geplant ist;

Zu 4.:

Das Landeszentrum für Ernährung bietet bereits Küchenkompetenz-Schulungen zum Thema kreative vegetarische Frischküche digital und in Präsenz an. Diese werden auch künftig angeboten und können von den Landeskantinen genutzt werden.

Zur Umsetzung der aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung werden den Landeskantinen Seminare und individuelle Coachings angeboten. Zur Zertifizierung nach den DGE-Qualitätsstandards stehen die vom Landeszentrum für Ernährung ausgebildeten Coaches für Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung.

5. von welchen Lieferanten die Landeskantinen jeweils hauptsächlich mit Lebensmitteln beliefert werden unter Darlegung, ob dafür langfristige Verträge/Rahmenvereinbarungen gelten und wenn ja für wie lange und bis wann diese gültig sind;

Zu 5.:

Von 20 der insgesamt 44 Kantinen liegen Daten zu den Lieferanten vor. Dabei haben nur die Verpflegungseinrichtungen der Justizvollzugsanstalten angegeben, langfristige Verträge über ein Jahr hinaus zu haben. Neun Kantinen gaben an, direkt beim Erzeuger, Erzeugergemeinschaften oder regionalen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien, Gemüse/Obsthöfen Produkte zu beziehen.

6. wie hoch aktuell der Anteil an Bio-Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und regionalen Bio-Lebensmitteln in Landeskantinen ist und mit welchen Stufen der Erhöhung geplant wird, um das Ziel des Koalitionsvertrags von mindestens 30 bis 40 Prozent regionalen Bio-Lebensmitteln bis Ende 2030 umzusetzen;

Zu 6.:

Zum Bioanteil wurde von 31 Kantinen eine Angabe gemacht. Von den Kantinen, die biologische Produkte verwenden, liegt der Bio-Anteil zwischen ein und 49 Prozent. 40 Kantinen gaben an, regionale Produkte zu verwenden. Von den Kantinen, die regionale Produkte einsetzten, liegt der Anteil zwischen sechs und 80 Prozent. Zwölf Kantinen konnten eine Angabe zum Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln machen, dieser lag zwischen ein bis 35 Prozent.

Da der Begriff „regional“ nicht definiert ist, können grundsätzlich keine genauen Angaben gemacht werden.

Künftig soll über eine Verwaltungsvorschrift, die sich derzeit noch in Abstimmung befindet, der Anteil regionaler und bio-regionaler Lebensmittel mit nachhaltigen, transparenten und nachvollziehbaren Lieferketten in Kantinen des Landes stufenweise aufwachsen.

7. wie viele der Landeskantinen aktuell bio-zertifiziert sind unter Angabe, ob es eine Verpflichtung zur Bio-Zertifizierung geben wird und inwiefern es (finanzielle) Unterstützung vom Land geben soll;

Zu 7.:

Aktuell weisen 15 Landeskantinen eine Bio-Zertifizierung auf. In der geplanten Verwaltungsvorschrift Kantine soll eine Bio-Zertifizierung zur Kennzeichnung der ökologischen Lebensmittel sowie zur Auszeichnung des Anteils an ökologischen Lebensmitteln (Bio-Anteil) nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung verpflichtend vorgeschrieben werden. Es ist vorgesehen, dass die Landeskantinen einen finanziellen Ausgleich für den mit der Kennzeichnung von ökologischen Lebensmitteln verbundenen innerbetrieblichen Umsetzungsaufwand erhalten. Zur Umsetzung der Bio-Zertifizierung werden die Landeskantinen mit Seminaren durch das Landeszentrum für Ernährung unterstützt. Weiterhin stehen den Landeskantinen die Coaches für die Gemeinschaftsverpflegung des Landeszentrums für Ernährung für individuelle Coachings zur Umsetzung der Bio-Zertifizierung zur Verfügung. Zur neuen Außer-Haus-Verpflegungsverordnung des Bundes, die den Rahmen für Bio/Öko-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung vorgibt, werden von Bundes- und von Landesseite ebenfalls Informationen und fachliche Begleitung zur Verfügung gestellt.

8. *welche Maßnahmen geplant sind, um die Wertschöpfungsketten hin zu einem höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und bio-regionalen Lebensmitteln im Land zu entwickeln;*
15. *inwiefern die Expertise und die Möglichkeiten der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) und der Bio-Musterregionen zum Aufbau von Wertschöpfungsketten genutzt werden;*

Zu 8. und 15.:

Die Entwicklung von Wertschöpfungsketten hin zu einem höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und bio-regionalen Lebensmitteln ist ein wichtiges Anliegen der Landesregierung. Seit vielen Jahren erfolgt dies durch die kontinuierlich weiterentwickelten Qualitätsprogramme des Landes und die damit verbundenen Aktivitäten des Zeichenträgers und der MBW Marketinggesellschaft (MBW).

Dabei ist insbesondere auf die Förderung von Marketing- und Entwicklungsprojekten zur „Schaffung und Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten für Qualitätsprodukte aus Qualitätsprogrammen im Agrar- und Ernährungssektor“ durch das Land über die MBW und die Schaffung einer Projektstelle für den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung bei der MBW zu nennen. Im Rahmen der Verwaltungsvorschrift Kantine ist je eine weitere Projektstelle am MLR und bei der MBW vorgesehen. Weiterhin erfolgt die Unterstützung des Projekts „Schmeck den Süden“ – Genuss außer Haus (MBW und DEHOGA Tourismus), in welchem der Einsatz nachvollziehbar regionaler Lebensmittel aus Qualitätsprogrammen eine zentrale Forderung ist, die auch neutral überprüft wird.

Auch über verschiedene Projekte und Maßnahmen der Bio-Musterregionen wurde bereits der Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung unterstützt, u. a. im Rahmen des Projekts „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“. Die Bio-Musterregionen tauschen die dabei gemachten Erfahrungen in verschiedenen Vernetzungsformaten innerhalb ihres Netzwerks und mit anderen Akteurinnen und Akteuren im Themenfeld aus und tragen so zum Wissenstransfer- und Aufbau bei. Die Regionalmanagerinnen und -manager der Bio-Musterregionen stehen den Landeskantinen als Ansprechpartner bei der Suche nach regionalen Bio-Lieferanten zur Verfügung. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass für das Schließen noch bestehender Lücken in Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung teilweise über die Kulisse einzelner Bio-Musterregionen hinausgedacht werden muss, da die speziellen Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung an Mengen, Lieferzuverlässigkeit und Verarbeitungsgrad in manchen Fällen nur durch eine überregionale Bündelung erfüllt werden können.

Auch der Bund hat mit seiner Bio-Strategie 2030 einen Schwerpunkt in der Außer-Haus-Verpflegung und im Aufbau entsprechender Wertschöpfungsketten. Unternehmen aus Baden-Württemberg werden entsprechende Informationen zu entsprechenden Förderangeboten und Informationsmaßnahmen zur Verfügung gestellt. Ein Beispiel ist die Förderung des Bundes von Bio-Wertschöpfungsketten: „Die Richtlinien zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten“ (RIWert) unterstützen den Aufbau und die Weiterentwicklung von Wertschöpfungskettenpartnerschaften für biologisch erzeugte Produkte vor allem in und für die Region (Details und Informationen siehe <https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten-foerdern/foerderung-von-bio-wertschoepfungsketten>). Auf dieses Förderangebot werden Interessierte durch die Regionalmanagerinnen und Regionalmanager sowie die MBW gezielt verwiesen.

9. wie viel Kilogramm/Liter Kartoffeln, Linsen, Karotten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Apfelsaft in Landeskantinen jährlich ca. verbraucht werden (tabellarisch aufgeschlüsselt nach Kantine und Landkreis):

Zu 9.:

Zum Verbrauch der oben genannten Produkte wurde von 16 Kantinen sowie gesammelt für alle Justizvollzugsanstalten eine Angabe gemacht. Die Ergebnisse sind in Tabelle 1 nach Landkreisen aufgelistet.

Tabelle 1: Verbrauch in kg/Jahr pro Kantine in 2023

Kantine	Landkreis	Kartoffeln (geschält)	Linsen (Frischgewicht)	Karotten (geschält)	Rindfleisch	Schweinefleisch	Geflügel	Apfelsaft (in L)
Landesakademie Ochsenhausen	Biberach	2 000	120	1 250	750	500	750	k. A.
Landesakademie Bad Wildbad	Calw	1 400	60	2 400	600	400	200	300
Landesakademie Esslingen	Esslingen	1 320	110	1 760	880	880	k. A.	k. A.
Lehr- und Versuchseinrichtung Gartenbau (LVG)	Heidelberg	699	11	107	497	460	782	33
Lehr- und Versuchsanstalt Weinbau (LVWO)	Heilbronn	475	80	250	225	530	225	0
Theaterkantine	Karlsruhe	1 900	120	540	550	1 400	1 505	50
Landesamt für Geo-information und Landentwicklung (LGL)	Ludwigsburg	1 000	150	200	300	500	500	100
Mezzogiorno Landesamt für Besoldung und Versorgung BW (LBV)	Rems-Murr	2 750	250	150	700	1 700	1 750	450
Landesakademie Bad Comburg	Schwäbisch-Hall	1 100	50	1 300	294	383	300	250
Hauptgericht Stuttgart, Cafeteria Kultusministerium, Theaterkantine, Casino im Neuen Schloss, Rotebühlkantine, Amtsgericht Stuttgart, Statistisches Landesamt Casino	Stuttgart	13 114	1 745	3 520	6 622	10 418	6 257	898
Justizvollzug	im Land	201 600	8 400	16 800	15 120	69 120	34 560	0
Summe		221 464	10 715	22 510	23 586	83 521	44 872	1 523

Quelle: MLR gemäß einer Abfrage bei den Ressorts 2024

10. inwiefern diese Lebensmittel bereits in regionaler Bio-Qualität in den benötigten Vorverarbeitungsstufen in Baden-Württemberg verfügbar sind;

Zu 10.:

Zur Verfügbarkeit der genannten Lebensmittel in regionaler Bio-Qualität und den benötigten Vorverarbeitungsstufen liegen dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz keine belastbaren Daten für Baden-Württemberg vor. Die Erfahrung aus verschiedenen Projekten zeigt jedoch, dass das Potenzial der heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft, größere Mengen bio-regionaler Produkte zu liefern, je nach Branche, Struktur der Wertschöpfungskette und Produkt unterschiedlich ist. Im Bereich Obst und Gemüse ist die Verfügbarkeit unverarbeiteter Ware von Faktoren wie Saisonalität oder Witterung abhängig. Eine langfristige nachfrageorientierte und standortangepasste Ausrichtung der Betriebe kann die Verfügbarkeit von Rohwaren noch erhöhen.

Auch die Strukturen entlang der Wertschöpfungsketten sind produktspezifisch zu betrachten und haben, insbesondere für Fleisch, einen erheblichen Einfluss auf die Verfügbarkeit. Dabei kommt neben der Verarbeitung auch der Logistik eine entscheidende Bedeutung zu. Sowohl für Gemüse als auch Fleisch besteht ein Bedarf hinsichtlich weiterer Betriebe, die die besonderen Erfordernisse, welche die Gemeinschaftsverpflegung an ihre Lieferanten in punkto Qualität, Vorverarbeitung und Logistik stellt, erfüllen können.

11. wie in den landeseigenen Kantinen eine Reduktion des Fleischanteils im Sinne der Ernährungsstrategie des Landes künftig erreicht werden soll und inwiefern dadurch Kosten eingespart werden können;

Zu 11.:

Für das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist eine nachhaltige Ernährung für alle Bürgerinnen und Bürger ein zentrales Ziel seiner ganzheitlichen Ernährungspolitik, auch bei der Verpflegung in den landeseigenen Kantinen. Angestrebt wird ein ausgewogenes und nachhaltiges Speisenangebot aus allen Lebensmittelgruppen, bei dem vor allem regionale (Bio-)Produkte verwendet werden, auf Saisonalität geachtet wird und Lebensmittelverschwendung reduziert wird. Künftig soll nach der geplanten Verwaltungsvorschrift in Landeskantinen mit mehreren Menülinien täglich sowie bei einer Menülinie zweimal wöchentlich ein vegetarisches oder veganes Gericht angeboten werden. Eine Kosteneinsparung sieht das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz aber insbesondere durch die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

12. inwiefern Coaching und Beratung für das Personal der Landeskantinen geplant sind, um diese bei der Transformation hin zu 40 Prozent Bio zu begleiten;

Zu 12.:

Am 5. Oktober 2023 ist die neue nationale Regelung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (Bio-AHVV) für Deutschland in Kraft getreten, mit der Möglichkeit der Zertifizierung und Auslobung des eingesetzten Bio-Anteils. Der Bund begleitet dies mit einer entsprechenden Initiative zur Kommunikation, Förderung und Unterstützung. Mit der praktischen Umsetzung ergeben sich zahlreiche Fragen und Themen, die vonseiten des Landes auf Umsetzungsebene mit Informationen sowie rechtlicher Klärung begleitet wird. Es ist vorgesehen die laufende Arbeit in der Öko-Kontrolle zur Gemeinschaftsverpflegung mit einer Projektstelle im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu ergänzen. Diese wird speziell auch den Landeskantinen als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

Damit ein möglichst großer Anteil der Bio-Lebensmittel in Landeskantinen aus nachhaltigen und nachvollziehbaren Lieferketten bezogen wird, ist es vorgesehen die Landeskantinen im Rahmen der geplanten Verwaltungsvorschrift durch ein Begleitprogramm zu unterstützen.

Ein Teil des Begleitprogramms wird durch die MBW Marketinggesellschaft umgesetzt und unterstützt durch Fachveranstaltungen, Beratungsangebote und Informationsmaterialien den Auf- und Ausbau regionaler und bio-regionaler Wertschöpfungsketten. Das Landeszentrum für Ernährung wird den Landeskantinen Workshops zu verschiedenen verpflegungsspezifischen Themen anbieten, unter anderem zur Speiseplanoptimierung, zur Bio-Zertifizierung, zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder zur Tischgästekommunikation.

13. welche Erkenntnisse durch das Projekt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen gewonnen wurden und ob eine Vernetzung mit Kantinen aus früheren Projekten stattfindet;

Zu 13.:

Die bisherigen Projekterfahrungen haben gezeigt, dass die Projektziele erreichbar sind. Diese umfassten die Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. sowie die Bio-Zertifizierung. Mithilfe dieser Zertifizierungen können die teilnehmenden Einrichtungen und Betriebe nicht nur ihren Erfolg messen, sondern auch die Qualität ihres Speisenangebots und den Einsatz von Bio-Produkten nach außen hin sichtbar machen. Der Bio-Anteil sollte dabei auf mindestens 30 Prozent gesteigert und möglichst regional bezogen werden. Weitere wichtige Projektziele waren die Reduktion von Lebensmittelabfällen, die Verbesserung von Kommunikationsstrukturen, die Steigerung der Frischküche sowie der Einsatz fair gehandelter Lebensmittel.

Als große Erfolgsfaktoren sind unter anderem eine schrittweise Umsetzung der Projektziele, die Zusammenarbeit mit den Regionalmanagements der Bio-Musterregionen, die Implementierung des Teilprojekts zum Aus- und Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten (BIOBW&GV) sowie die Vernetzung der Einrichtungen und Betriebe untereinander zu nennen.

Trotz dieser Erfolge wurden die aktuellen Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung deutlich. Die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie, der Fachkräftemangel sowie die gesteigerten Kosten durch die hohe Inflation erschwerten die Prozesse.

Eine Vernetzung mit Kantinen aus früheren Projekten wurde bei öffentlichen Veranstaltungen des Projektes umgesetzt. Im aktuellen Projektjahr fand eine Vernetzung in Kommunikations-Workshops mit Einrichtungen und Betrieben ehemaliger Projekte des Landesentrums für Ernährung statt. In den Bio-Musterregionen wurde die Vernetzung mit Einrichtungen und Betrieben außerhalb des Projekts ebenfalls bereits praktiziert.

Um eine noch größere Vernetzung zu generieren, sollen ab 2024 im Rahmen der Fortführung des Projektes „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ weitere Einrichtungen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg gewonnen werden. Hierbei sollen die bisherigen Projektbeteiligten als Beispiele guter Praxis dienen und den neuen Projektteilnehmerinnen und -teilnehmer als Mentorinnen und Mentoren beratend zur Seite stehen.

Gezielt wurden die Projektteilnehmer zur Biofach 2023 zum Rundgang mit dem Schwerpunkt Bio in der Gemeinschaftsverpflegung eingeladen. Auch hier fand eine Vernetzung von Projektakteuren statt. Dies ist für die Biofach 2024 in ähnlicher Weise wieder vorgesehen.

14. wie die Lebensmittelverschwendung in den Landeskantinen reduziert werden soll und inwiefern regelmäßige Abfallmessungen in den Landeskantinen dabei eine Rolle spielen.

Zu 14.:

Die Landeskantinen sollen künftig Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergreifen und regelmäßig an sog. Messwochen teilnehmen. Das Landeszentrum für Ernährung wird Workshops zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen anbieten, um die Landeskantinen bestmöglich dabei zu unterstützen.

Hauk

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz