

Kleine Anfrage

des Abg. Martin Grath GRÜNE

und

Antwort

des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

**Ergebnisse und Perspektiven der Modellvorhaben zu mehr
ökologischen und regional erzeugten Lebensmitteln in
landeseigenen Kantinen**

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie hoch ist der Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel in landeseigenen Kantinen?
2. Was sind die Ziele der Modellprojekte aus dem Jahr 2018 und im laufenden Jahr 2019?
3. Welche Ergebnisse und Erkenntnisse wurden bislang aus den Modellprojekten gewonnen und wie werden sie für weitere Projekte genutzt bzw. umgesetzt?
4. Welche Aufgaben übernimmt das neue Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd?
5. Ist der Landesregierung bekannt, wie sich die Mehrkosten bei der Herstellung von Speisen nach Standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE-Standard) mit 15 Prozent ökologischem Anteil darstellen?
6. Mit welchen Maßnahmen will die Landesregierung analog zu ihrem Ziel „30 Prozent Bio bis 2030 in Baden-Württemberg“ in der Außer-Haus-Verpflegung den Anteil von Bio-Lebensmitteln auf mindestens 30 Prozent bis zum Jahr 2030 erhöhen?
7. Welchen Beitrag kann ein höherer Anteil regionaler Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung wiederum zum Erreichen des 30-Prozent-Ziels der Landesregierung leisten?

8. Gibt es Kooperationen bezüglich der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln oder der Reduktion von Lebensmittelverschwendung zwischen landeseigenen Kantinen, zum Beispiel die Nutzung gemeinsamer Bezugsquellen, Einkaufsgemeinschaften, Austausch zu Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, wenn ja, welche?
9. Welche Anstrengungen unternimmt die Landesregierung, um die Bio-Branche beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Außer-Haus-Verpflegung zu unterstützen?
10. Welche Maßnahmen ergreift sie, um die Lebensmittelverschwendung in landeseigenen Kantinen zu reduzieren?

02.04.2019

Grath GRÜNE

Begründung

Immer mehr Menschen wünschen gute Qualität und biologisch erzeugte Lebensmittel bei der Außer-Haus-Verpflegung. Die Landesregierung strebt 30 Prozent Bio-Produktion bis 2030 an. Deshalb hat sich die grün-schwarze Koalition zum Ziel gesetzt, in Kantinen, Mensen und Küchen des Landes mit gutem Beispiel voranzugehen. Die landesweit durchgeführten Modellprojekte zeigten bislang, dass ein Anteil von 15 Prozent biologisch erzeugter Lebensmittel ohne Schwierigkeiten erreicht werden kann, ebenso der DGE-Standard. Die Kleine Anfrage erkundigt sich nach dem aktuellen Stand bei der Umsetzung der Modellvorhaben und nach weiteren Perspektiven.

Antwort*)

Mit Schreiben vom 9. Mai 2019 Nr. Z(38)-0141.5/430F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Staatsministerium, dem Ministerium für Finanzen, dem Ministerium für Inneres, Digitalisierung und Migration, dem Ministerium der Justiz und für Europa, dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport, dem Ministerium für Soziales und Integration, dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft, dem Ministerium für Verkehr, dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau und dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst die Kleine Anfrage wie folgt:

1. Wie hoch ist der Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel in landeseigenen Kantinen?

Zu 1.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind aufgrund einer aktuellen Umfrage die im Folgenden aufgeführten Daten zum Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel in landeseigenen Kantinen bekannt. Dabei ist zu beachten, dass es sich bei den Angaben teilweise um Schätzungen der Kan-

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

tinen und Mensen handelt, vor allem in Bezug auf den Einsatz von regionalen Lebensmitteln, da zur Regionalität keine allgemeingültige Definition vorliegt. Zum Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel gilt, dass jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen muss. Für die Kontrollpflicht ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes ausschlaggebend.

In der Kantine des *Staatsministeriums*, die an einen Caterer verpachtet ist, werden über das Jahr saisonabhängig durchschnittlich ca. 20 Prozent regionale Produkte verarbeitet. Der Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln beträgt rund 15 Prozent im Wareneinsatz. Da die Kantine nicht bio-zertifiziert ist, kann dies nicht ausgelobt werden.

Im Ressortbereich des *Ministeriums für Finanzen* sind bislang die Kantinen der Oberfinanzdirektion Karlsruhe in Stuttgart, mit den beiden Standorten Rotebühlbau und Casino im Neuen Schloss, die Kantine beim Statistischen Landesamt in Stuttgart sowie das Betriebsrestaurant beim Landesamt für Besoldung und Versorgung in Fellbach bio-zertifiziert.

- Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln in den beiden Kantinen der Oberfinanzdirektion betrug wertmäßig bezogen auf den Wareneinkauf der beiden Stuttgarter Betriebsstätten in 2018 rund 6 Prozent und in den drei ersten Monaten 2019 infolge einer erheblichen Ausweitung der Bio-Lebensmittel rund 12 Prozent. Die Tendenz ist weiter steigend.
- In der Kantine des Statistischen Landesamts beträgt der Anteil der ökologisch erzeugten Lebensmittel derzeit ca. 5 Prozent.
- Im Betriebsrestaurant im Landesamt für Besoldung und Versorgung (LBV) lag der Anteil der Bio-Komponenten im Jahr 2018 bei ca. 5 Prozent. Im Jahr 2019 soll eine Steigerung der Bio-Produkte auf 15 Prozent erreicht werden. Das Betriebsrestaurant nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- In der Mensa des Bildungszentrums der Oberfinanzdirektion Karlsruhe in Schwäbisch Gmünd liegt der Anteil regional erzeugter Lebensmittel derzeit insgesamt bei 100 Prozent bei Eiern und Äpfeln, bei rund 95 Prozent bei Backwaren, bei 30 Prozent bei Milchprodukten und bei 15 Prozent bei Fleisch. Die Mensa nimmt ebenfalls am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.

Die Kantine des *Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration* ist verpachtet. Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln beträgt rund 5 Prozent, kann aber nicht ausgelobt werden, da die Kantine bisher nicht bio-zertifiziert ist. 75 Prozent der Lebensmittel stammen aus regionaler Erzeugung. Säfte mit heimischen Früchten stammen zu 100 Prozent aus heimischen Streuobstanbau. Die Kantine nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.

Für den nachgeordneten Bereich des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration liegen folgende Angaben zum Anteil von ökologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln vor:

- In den Kantinen der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg liegt der Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel derzeit bei rund 20 Prozent. Da die Kantinen bisher nicht bio-zertifiziert sind, kann der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel aber nicht ausgelobt werden. Die Kantine der Hochschule für Polizei am Standort Bruchsal nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- Eine Verifizierung des Anteils von Speisen und Getränke hinsichtlich der Herkunft ist seitens der Landesfeuerwehrschule im Detail nicht möglich. Der Anteil von regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln liegt laut Schätzung des privat geführten Casinos der Landesfeuerwehrschule bei Frühstück und Abendessen bei ca. 60 bis 70 Prozent. Gemüse und Obst für das im Eigenbe-

trieb der Landesfeuerwehrschule hergestellte Mittagessen in der Kantine stammen zum großen Teil von einem örtlichen Gemüsehändler mit zum Teil eigenem Anbau der Waren. Frisches Fleisch und Wurstwaren stammen von einem örtlichen Metzger mit Zulieferern zum großen Teil aus der Umgebung.

- Die Kantine des Landeskriminalamts Baden-Württemberg ist verpachtet. Der Anteil an regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln lag im Jahr 2018 bei rund 20 Prozent.
- Das Polizeipräsidium Freiburg betreibt an zwei Standorten in Freiburg jeweils eine Cafeteria, die als behördeneigene Betriebe geführt werden. Das Mittagessen wird von einem Caterer in der Region zubereitet und angeliefert. Der prozentuale Anteil von ökologisch erzeugten Lebensmitteln liegt bei den Cafeterien des Polizeipräsidiums Freiburg bei 10 Prozent, kann aber nicht ausgewiesen werden, da keine Bio-Zertifizierung vorliegt.
- In den Kantinen des Polizeipräsidiums Einsatz beträgt der Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel ca. 40 Prozent. Die Kantine am Standort Bruchsal nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- Die Kantine im Gebäude des Polizeipräsidiums Ludwigsburg wird durch einen privaten Pächter betrieben. Laut Auskunft des Kantinenpächters wird versucht, möglichst viele Produkte aus regionaler und ökologischer Erzeugung zu beziehen. Der Anteil dieser Produkte unterliegt großen Schwankungen und kann daher nicht belastbar bemessen werden.
- Die Kantine des Polizeipräsidiums Stuttgart ist verpachtet. Der Anteil regionaler Lebensmittel beträgt rund 60 Prozent.
- Die Kantine im Regierungspräsidium Freiburg ist verpachtet. Der Anteil regionaler Lebensmittel beträgt rund 40 Prozent. Die Kantine nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- Die Kantine im Regierungspräsidium Stuttgart ist verpachtet. Der Anteil regionaler Lebensmittel beträgt über das Jahr rund 20 Prozent. Die Kantine nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil. Nach erfolgreicher Bio-Zertifizierung strebt die Kantine einen Anteil von 20 Prozent Bio-Zutaten an.
- In der Kantine im Regierungspräsidium Tübingen setzt der Pächter derzeit keine Bioprodukte ein. Der Anteil regionaler Lebensmittel liegt derzeit bei ca. 32 Prozent.

Im *Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz* gibt es keine eigene Kantine. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzen die Kantine des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration.

Für den nachgeordneten Bereich des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz liegen folgende Daten zum Anteil von ökologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln vor:

- In der Kantine des Forstlichen Ausbildungszentrums Mattenhof liegt der Anteil von ökologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln bei 20 bis 30 Prozent des Waren-Einkaufswertes.
- In der Kantine des Forstlichen Bildungszentrums Königsbronn liegt der Anteil regionaler Lebensmittel bei ca. 40 bis 50 Prozent.
- Die Kantine bei der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum wird von einem Caterer betrieben. Nach Aussagen des Caterers gibt es aktuell keine belastbaren Zahlen zu den in der Kantine eingesetzten regional und ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Die Kantine nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- In der Mensa der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau Heidelberg liegt der Anteil an ökologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln bei rund 10 Prozent. Die Mensa nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.

- In der Mensa der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg beträgt der Anteil an regional erzeugten Lebensmitteln rund 25 Prozent. Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln liegt unter einem Prozent und kann nicht ausgelobt werden, da bisher keine Bio-Zertifizierung besteht. Die Mensa nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.
- Die Kantine des Landesamts für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg am Standort Kornwestheim ist verpachtet. Nach Auskunft des Pächters werden in Bezug auf Fleisch, Obst, Gemüse und Getränke ausschließlich regionale Produkte verwendet. Bisher werden keine ökologisch erzeugten Produkte verwendet.
- Das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg in Aulendorf betreibt zwei Kantinen in Eigenregie. In der Kantine am Standort Wangen beträgt der Anteil regionaler Lebensmittel rund 35 Prozent und ökologisch erzeugter Lebensmittel rund 1 Prozent. Dies kann nicht ausgewiesen werden, da keine Bio-Zertifizierung vorliegt. In der Kantine am Standort Aulendorf beträgt der Anteil regionaler Lebensmittel rund 60 Prozent, davon werden ca. 25 Prozent im betriebseigenen landwirtschaftlichen Betrieb, der QM-zertifiziert ist, erzeugt. 10 Prozent der eingesetzten Backwaren stammen von einer ortsansässigen Bäckerei. 15 Prozent der Wurst- und Fleischwaren, außer Rindfleisch, stammen von einem handwerklichen Familienbetrieb im Nachbarort, dessen Fleisch von kleinbäuerlichen Betrieben aus der Region stammt. 2 Prozent der Eier stammen direkt vom Erzeuger in ca. 300 Meter Entfernung, 10 Prozent des Obsts und Gemüses stammen von einem Obsthändler vom Bodensee. Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln beträgt 3 Prozent, kann aber nicht ausgewiesen werden, da keine Bio-Zertifizierung vorliegt. Hierbei handelt es sich um Kaffee aus fairem Handel.
- Die Kantine der Forstlichen Versuchs- und Forschungsanstalt Freiburg ist verpachtet. Der Anteil regional erzeugter Lebensmittel beträgt rund 60 Prozent. Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel liegt derzeit unter 10 Prozent, kann aber nicht ausgewiesen werden, da keine Bio-Zertifizierung vorliegt. Die Kantine nimmt am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ teil.

Im Zuständigkeitsbereich des *Ministeriums der Justiz und für Europa* sind

- die Kantinen in den Justizvollzugseinrichtungen als Eigenbetriebe organisiert, die den jeweiligen Dienststellen zugeordnet sind. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Justizvollzugseinrichtungen wird dasselbe Mittagessen angeboten, das für die Gefangenen, nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V., gekocht wird. Der Anteil regional erzeugter Lebensmittel, der für die Gefangenenverpflegung beschafft wird, beträgt ca. 70 Prozent. Aufgrund der haushaltsrechtlichen Vorgaben zur Gefangenenverpflegung ist der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln nicht nennenswert.
- Die Kantinen am Oberlandesgericht Stuttgart und am Amtsgericht Stuttgart sind verpachtet. Der Anteil regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel beträgt dort ca. 15 bis 20 Prozent. Die Kantine am Oberlandesgericht ist bio-zertifiziert.

Am Dienstsitz des *Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport* gibt es für die Beschäftigten eine Cafeteria, die verpachtet ist. Die Pächterin betreibt auch die Kantine im Ministerium für Inneres, Digitalisierung und Migration. Da die Cafeteria von dieser Kantine beliefert wird, wird auf die Angaben zur Höhe des Anteils regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel in dieser Kantine verwiesen.

Das *Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft* sowie die nachgeordnete Behörde Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz in Karlsruhe betreiben keine eigenständigen Kantinen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Ministeriums nutzen die Kantine des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration.

Die Cafeteria des *Ministeriums für Verkehr* und des *Ministeriums für Soziales und Integration* wird im Auftrag beider Ministerien von einem Pächter betrieben. Sai-

sonabhängig werden mindestens 20 Prozent regionale Produkte verarbeitet. Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel liegt aktuell bei 15 Prozent, kann aber nicht ausgelobt werden, da die Cafeteria nicht bio-zertifiziert ist.

Das *Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau* betreibt keine eigene Kantine.

Die Cafeteria des *Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst* wird in Eigenregie betrieben. Der Anteil regional erzeugter Lebensmittel beträgt rund 30 Prozent, der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel rund 10 Prozent, kann aber nicht ausgelobt werden, da die Cafeteria nicht bio-zertifiziert ist.

Im Geschäftsbereich des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst betreiben die Hochschulen sowie die Kunst- und Kultureinrichtungen selbst keine landeseigenen Kantinen. Die Kantinen der Universitätsklinik sind verpachtet.

- Am Universitätsklinikum Freiburg liegt der Anteil regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel bei ca. 55 Prozent.
- Am Uniklinikum Heidelberg sind ca. 40 % der Lieferanten für die Kantinen aus der Region. Der Anteil der regional erzeugten Produkte wurde im Laufe der Jahre von anfänglich ca. 27,5 % stetig gesteigert. Der Anteil der ökologisch erzeugten Lebensmittel beträgt gegenwärtig 8,6 %. Weitere Umstellungen auf Bio-Produkte sind in Planung, sodass der Anteil bis Ende des Jahres auf ca. 15 % gesteigert werden könnte.
- Am Uniklinikum Tübingen liegt der prozentuale Anteil an regionalen Produkten für die Umsetzung des Speisenangebotes in den beiden Kantinen des Uniklinikums bei ca. 38 %. Neben dem Einsatz von regionalem Rind- und Schweinefleisch liegt der Hauptanteil im Bereich von Obst und Gemüse. Auch die Backwaren werden täglich durch eine regionale Bäckerei hergestellt und geliefert.
- Die Kantine des Uniklinikums Ulm hat ihren Lebensmitteleinkauf aktuell neu vergeben. Aufgrund dieser Umstellung ist eine genaue Analyse derzeit noch nicht möglich. Regionalität wird bei frischen Fleischwaren zum großen Teil erreicht. Im Rahmen der Mitarbeiterversorgung werden Bio-Gerichte angeboten.
- In den Mensen und Menserien der Studierendenwerke liegt der Anteil regionaler Lebensmittel im Landesdurchschnitt saisonabhängig bei rund 30 Prozent. Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel beträgt bis zu 10 Prozent im Landesdurchschnitt, mit saisonalen Schwankungen, kann aber nicht überall ausgelobt werden, da bisher nicht alle Mensen und Menserien bio-zertifiziert sind. Die Mensa der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Ravensburg, die Mensa der Pädagogischen Hochschule Ludwigsburg, die Menseria am Schloss an der Universität Mannheim, die Mensa der Pädagogischen Hochschule Freiburg und die Zeughaus-Mensa des Studierendenwerks Heidelberg nehmen am unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekt „Gutes Essen in Hochschulmensen“ teil.

2. Was sind die Ziele der Modellprojekte aus dem Jahr 2018 und im laufenden Jahr 2019?

Zu 2.:

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz führte und führt insgesamt sechs Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung 2018 und im laufenden Jahr 2019 durch.

Ziel dieser Modellprojekte ist die Verankerung einer gesundheitsförderlichen, genussvollen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Hochschulmensen, Landeskantinen, Rehabilitationskliniken, Kliniken und stationären Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren. Dieses Ziel soll durch die Umsetzung der Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. und durch die Durchführung der DGE-Zertifizierung erreicht werden. Der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln soll mindestens 15 Prozent im Wareneinsatz eines gesamten Jahres betragen. Dabei sollen bevorzugt regional erzeugte Öko-Lebensmittel zum Einsatz kommen.

Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen, weshalb die Bio-Zertifizierung ein wichtiger Bestandteil der Modellprojekte ist. Des Weiteren soll der Anteil an regional (konventionell und ökologisch) erzeugten Lebensmitteln und fair gehandelten Lebensmitteln im Wareneinsatz erhöht werden. Ein regionales Angebot muss identifizierbar und mit entsprechenden Standards definiert sein, z. B. mit den Qualitätsprogrammen des Landes Baden-Württemberg. Außerdem sollen Lebensmittelverluste reduziert und die Akteurinnen und Akteure über die Einrichtungen hinaus vernetzt werden.

Von Januar 2018 bis Dezember 2018 wurde das Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“ durchgeführt. Daran nahmen folgende neun Schulen mit ihren Schülern teil:

- Johannes-Wagner-Schule, Nürtingen
- Schulzentrum Welzheim
- Schulmensa Triangel e. V., Leonberg
- August-Ruf-Bildungszentrum, Ettenheim
- Johann-Wölflin-Schule, Oberkirch
- Valckenburgschule, Ulm
- Schulzentrum Laichingen
- Schule am Limes, Osterburken
- Schiller-Gymnasium, Ganztageschule Pforzheim GmbH, Pforzheim

Seit Juni 2018 nehmen folgende sechs Reha-Kliniken an dem Modellprojekt „Gutes in der Reha“ teil:

- Hänslhof Vorsorge- und Rehabilitationsfachklinik für Mutter/Vater-Kind in Bad Dürkheim
- Vinzenz Klinik in Bad Ditzgenbach
- Reha-Zentrum Klinik Taubertal in Bad Mergentheim
- St. Georg Vorsorge- und Rehabilitationskliniken GmbH & Co. KG in Höchenschwand
- Rehaklinik Überrauch in Isny im Allgäu
- Földiklinik GmbH & Co. KG in Hinterzarten

Das Modellprojekt wird am 24. Mai 2019 mit einer Abschlussveranstaltung und der Übergabe der Zertifikate (DGE- und Bio-Zertifizierung) abgeschlossen.

Am Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ nehmen seit Dezember 2018 13 Kantinen in folgenden Landeseinrichtungen teil:

- Forstliche Versuchs- und Forschungsanstalt Baden-Württemberg in Freiburg
- Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum in Schwäbisch Gmünd
- Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg in Weinsberg
- Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für den Gartenbau in Heidelberg
- Bildungszentrum der Oberfinanzdirektion Karlsruhe in Schwäbisch Gmünd
- Landesamt für Besoldung und Versorgung Baden-Württemberg in Fellbach
- Ministerium für Inneres, Digitalisierung und Migration Baden-Württemberg in Stuttgart

- Hochschule für Polizei, Institut für Ausbildung und Training in Biberach
- Hochschule für Polizei, Institut für Ausbildung und Training in Lahr
- Polizeipräsidium Einsatz, Servicestützpunkt Bruchsal in Bruchsal
- Regierungspräsidium Freiburg in Freiburg
- Regierungspräsidium Stuttgart in Stuttgart
- Mitarbeitercafeteria des Klinikums Ludwigsburg

Das Modellprojekt wird am 19. Dezember 2019 mit einer Abschlussveranstaltung und der Übergabe der Zertifikate (DGE- und Bio-Zertifizierung) abgeschlossen.

Am Modellprojekt „Gutes Essen in Hochschulmensen“ nehmen seit dem 1. April 2019 fünf Mensen und Menserien der folgenden Hochschulen teil:

- Duale Hochschule Baden-Württemberg in Ravensburg
- Pädagogische Hochschule Ludwigsburg in Ludwigsburg
- Universität Mannheim in Mannheim (Menseria am Schloss)
- Pädagogische Hochschule Freiburg in Freiburg
- Studierendenwerk Heidelberg (Zeughaus-Mensa)

Am 28. Mai 2019 startet das Modellprojekt „Gutes Essen in Kliniken“ mit fünf Krankenhäusern, für die derzeit das Auswahlverfahren stattfindet. Ein weiteres Modellprojekt für stationäre Pflegeeinrichtungen für ältere Menschen befindet sich in Planung.

3. Welche Ergebnisse und Erkenntnisse wurden bislang aus den Modellprojekten gewonnen und wie werden sie für weitere Projekte genutzt bzw. umgesetzt?

Zu 3.:

Die Modellprojekte haben bislang gezeigt, dass ein Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel von mindestens 15 Prozent bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines Jahres und die Durchführung der Bio-Zertifizierung auch in kurzer Zeit in der Gemeinschaftsverpflegung realistisch umsetzbar sind und, dass das Potenzial besteht, den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln weiter zu erhöhen. Allerdings zeigen die Ergebnisse und Erkenntnisse auch, dass zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln und der Bio-Zertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung noch großer Aufklärungsbedarf bei den Verantwortlichen besteht. Gerade zu Beginn der Modellprojekte zeigen sich Vorbehalte gegenüber dem Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Die Ursachen hierfür sind, wie sich im Projektverlauf herausstellt, vor allem mangelnde Aufklärung und Fehlinformationen. Es zeigt sich aber, dass diese Vorbehalte und Fehlinformationen durch die Vernetzung, durch die individuelle Begleitung und Beratung der Einrichtungen und Betriebe sowie durch Erfahrungs- und Expertenberichte bei Auftakt- und Netzwerksitzungen bislang in allen Modellprojekten ausgeräumt werden können, sodass bereits nach kurzer Projektlaufzeit das Ziel „Bio-Zertifizierung“ erreicht wird. Die Modellprojekte zeigen auch, dass die Zusammenarbeit regionaler Erzeuger, Lieferanten und Großverbraucher im Bereich der Beschaffung regional und ökologisch erzeugter Lebensmittel ausbaufähig ist.

Des Weiteren zeigen die bisherigen Ergebnisse, dass im Sinne einer gesundheitsförderlichen Verpflegung die wissenschaftlich anerkannten DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung ohne große Hürden in allen Bereichen umsetzbar sind. Zudem zeigt sich, dass die DGE-Zertifizierung und die Bio-Zertifizierung wichtige Instrumente zur Kontrolle und Transparenz der Verpflegungsqualität sind und dass sich beide Zertifizierungen sehr gut kombinieren lassen. Durch die Kombination entstehen wichtige Synergieeffekte im Umstellungs- und Zertifizierungsprozess.

Die Bearbeitung des Themas „Vermeidung von Lebensmittelverlusten“ führt zu einer Sensibilisierung der Akteurinnen und Akteure. Durch die Reduktion von

Lebensmittelverlusten können Ressourcen und Kosten eingespart werden, die in den Modellprojekten bisher wiederum für die Qualität der Verpflegung, insbesondere für hochwertige Lebensmittel, eingesetzt werden.

Diese Ergebnisse, Erkenntnisse und erprobten Maßnahmen sollen in weiteren Modellprojekten zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in den Lebenswelten Arbeitsplatz, Ausbildung sowie Kliniken und Heim aufgegriffen und mit Informations- und Schulungsangeboten weiter in die Fläche getragen werden.

Die Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg soll für alle relevanten Partner wirtschaftlich sein, attraktive Speisen- und Getränkeangebote auf Basis einer möglichst frischen Küche, ein angenehmes Umfeld und einen Gast-orientierten Service bieten, die Gesunderhaltung, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Gäste fördern und auf allen Prozessstufen zur Schonung der Umwelt beitragen, basierend auf einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Lieferanten und Erzeugern. Hierzu soll der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln in Anlehnung an die aktuelle Verwaltungsvorschrift des Landes zur Beschaffung auf mindestens 20 Prozent bezogen auf den Gesamtwareneinsatz erhöht werden und eine Bio-Zertifizierung durchgeführt werden. Dabei soll bevorzugt regional erzeugte Bio-Ware zum Einsatz kommen (vorzugsweise mit Bio-Zeichen Baden-Württemberg). Zudem soll der Anteil an regionalen (vorzugsweise mit Qualitätszeichen Baden-Württemberg) und fair gehandelten Lebensmitteln weiter erhöht werden.

Mit den DGE-Zertifizierungen in den verschiedenen Bereichen erfolgt die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards und so wird sichergestellt, dass die Gäste täglich ein gesundheitsförderliches, genussvolles Verpflegungsangebot auf Basis aktueller wissenschaftlicher Empfehlungen wählen können. Im Sinne der Verhältnisprävention ist dies eine wichtige ernährungspolitische Maßnahme des Landes, die den Gästen eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung erleichtert. Der Ressourcenverbrauch soll weiter reduziert und geringgehalten werden und Lebensmittelverluste auf allen Prozessstufen vermieden werden. Eingesparte Kosten sollen für die Qualität der Verpflegung und hochwertige Lebensmittel eingesetzt werden. Ein weiterer Schwerpunkt soll auf der Vernetzung der Akteurinnen und Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung und auf der Aufklärung, Information und Fortbildung sowie auf der individuellen Beratung und Begleitung der Projektteilnehmenden liegen. Hierdurch sollen die Kenntnisse der Verantwortlichen vom Erstellen eines Umstellungs-Konzeptes an und bis zur Unterstützung für Kommunikationsmaßnahmen erweitert und Konzepte zur Akzeptanzerhöhung gegeben werden. Darüber hinaus soll der Auf- und Ausbau einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Lieferantinnen und Lieferanten sowie Erzeugerinnen und Erzeuger über die Einrichtungen hinaus im Fokus stehen.

4. Welche Aufgaben übernimmt das neue Landeszentrum in Schwäbisch Gmünd?

Zu 4.:

Das Landeszentrum für Ernährung wurde zum 1. Januar 2019 an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) in Schwäbisch Gmünd auf der Grundlage des Ministerratsbeschlusses vom 7. November 2017 zur Ernährungsstrategie des Landes haushaltsneutral eingerichtet. Es soll Impulsgeber für die Themen Ernährungsbildung, -information und Gemeinschaftsverpflegung im Land und auch bundesweit sein. Hierfür wurde das bisherige Referat 43 Ernährung an der LEL mit der früheren Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, die bis 31. Dezember 2018 bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Baden-Württemberg angesiedelt war, zusammengeführt.

Im Bereich der Ernährungsinformation und -bildung ist das Landeszentrum für Ernährung Impulsgeber für die Zielgruppen Kinder, Jugendliche und Berufstätige. Künftig soll auch die Ernährungsbildung und -information für Seniorinnen und Senioren und für sozial Benachteiligte eine wichtige Rolle spielen. Der Bereich Ernährungsinformation und -bildung soll zu einem Kompetenzzentrum Ernährungsbildung ausgebaut werden.

Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung gibt es bisher nur für die Kita- und Schulverpflegung feste Ansprechpartner. Die unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in Landeskantinen, Hochschulküchen, Kliniken und stationären Pflegeeinrichtungen werden im Rahmen eines befristeten Projekts durchgeführt. Zudem führt das Landeszentrum das durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft finanzierte Projekt „Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule“ durch. Voraussichtlich ab Herbst 2019 soll am Landeszentrum für Ernährung eine durch den Bund kofinanzierte „Vernetzungsstelle Seniorenernährung“ (Arbeitstitel) mit einer Projektdauer von zunächst fünf Jahren angesiedelt werden.

Die Modellprojekte haben gezeigt, dass im Bereich Gemeinschaftsverpflegung ein großer Beratungs- und Informationsbedarf sowie Vernetzungsbedarf besteht. Deshalb sollen am Landeszentrum für Ernährung auch für die Betriebsverpflegung und die Großküchen in den Bereichen Klinik und Heim dauerhafte Ansprechpartner installiert werden, sofern hierfür die erforderlichen Personalressourcen erlangt werden können. Der Bereich Gemeinschaftsverpflegung soll so zu einem Kompetenzzentrum Gemeinschaftsverpflegung ausgebaut werden, das landesweit Schulungen, Vernetzungsveranstaltungen und Tagungen organisiert und durchführt und Informationen bündelt. Dabei besteht das Ziel, die DGE-Zertifizierung, die Bio-Zertifizierung und die Erhöhung von regional, ökologisch und fair erzeugten Produkten weiter in die Fläche zu bringen und gleichzeitig die Lebensmittelabfälle zu verringern.

Mit dem fachlichen Ausbau des Landeszentrums für Ernährung sollte auch der bislang bestehende Querschnittsbereich (Organisation, Verwaltung, Abwicklung von Tagungen, Website, Erstellung und Vertrieb von Materialien, Haushalt, usw.) ausgebaut werden. Damit das Landeszentrum für Ernährung als Impulsgeber wahrgenommen wird, ist eine enge Anbindung an die Wissenschaft wichtig, weshalb Forschungsprojekte mit Hochschulen und wissenschaftlichen Institutionen durchgeführt werden sollen. Außerdem sollen Kooperationsprojekte mit anderen Ländern, z. B. mit Bayern, durchgeführt werden.

5. Ist der Landesregierung bekannt, wie sich die Mehrkosten bei der Herstellung von Speisen nach Standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE-Standard) mit 15 Prozent ökologischem Anteil darstellen?

Zu 5.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz liegen für die Gemeinschaftsverpflegung derzeit keine repräsentativen Daten vor, ob die Herstellung von Speisen nach den DGE-Qualitätsstandards mit 15 Prozent ökologischem Anteil zu Mehrkosten führt bzw. wie hoch diese Mehrkosten ggf. sind. Die Ergebnisse und Erkenntnisse aus den Modellprojekten zeigen, dass die Herstellung von Speisen nach den DGE-Qualitätsstandards mit 15 Prozent ökologischem Anteil weitestgehend kostenneutral umgesetzt werden kann. So führt die durch die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards bedingte Umstellung der Speisepläne z. B. zu einer Reduzierung des Einsatzes von Fleisch- und Wurstwaren. Hierdurch können Kosten eingespart werden, die wiederum für den Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln eingesetzt werden können.

Auch durch die Reduktion von Lebensmittelverlusten ergeben sich Einsparpotenziale, die wiederum dem Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und Speisen nach dem DGE-Qualitätsstandard zugute kommen können. Die aktuelle bundesweite Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeigt, dass die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in der Schulverpflegung nur einen geringen Einfluss auf die Personalkosten hat und die Wareneinstandskosten in vergleichbarer Größenordnung liegen wie bei Anbietern, die sich nicht am DGE-Qualitätsstandard orientieren. In einer Grundschule ein Mittagessen nach DGE-Standard zuzubereiten, bedeutet einen Kostenunterschied von vier Cent (Annahme: Es wird vor Ort gekocht (Mischküche) und es werden durchschnittlich 200 Essen ausgegeben). Die Ergebnisse der Studie zeigen auch, dass ein Bioanteil von 20 Prozent ebenfalls zu einer nur geringen Preissteigerung im einstelligen Cent-Bereich pro Mahlzeit führt.

Die grundsätzlichen Erkenntnisse aus der Studie können auch auf andere Lebenswelten übertragen werden.

6. Mit welchen Maßnahmen will die Landesregierung analog zu ihrem Ziel „30 Prozent Bio bis 2030 in Baden-Württemberg“ in der Außer-Haus-Verpflegung den Anteil von Bio-Lebensmitteln auf mindestens 30 Prozent bis zum Jahr 2030 erhöhen?

Zu 6.:

Im Rahmen von Pilot- und Modellprojekten soll der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln kontinuierlich erhöht werden. Zudem soll im Rahmen einer Informations- und Kommunikationsoffensive für Verantwortliche und Küchenfachkräfte gezeigt werden, wie Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und die Bio-Zertifizierung funktionieren und die Verantwortlichen sollen für das Thema gewonnen werden. Durch eine Schulungsoffensive zu den Themenbereichen Frischküche, Gästekomunikation und Marketing, durch Vernetzungsformaten für Erzeugerinnen und Erzeuger, Verarbeiterinnen und Verarbeiter und Großküchen sowie durch den Aufbau einer landesweiten Plattform und eines landesweiten Beraterpools, um Großküchen bei der Beschaffung von regionalen und Bio-Lebensmitteln zu beraten und zu unterstützen, soll der Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zudem kontinuierlich gesteigert werden.

Das Thema „Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“ ist ein wichtiger Teil des weiterentwickelten Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“. Konkrete Maßnahmen sind entsprechend der verfügbaren Ressourcen aktuell in Vorbereitung und beispielsweise mit den Modellprojekten auch schon in der Umsetzung.

Darüber hinaus ist eine Arbeitsgruppe in Vorbereitung, die gemeinsam mit den neun Bio-Musterregionen strukturiert das Thema „Bio in der AHV“ bearbeiten wird. Die Auftaktveranstaltung ist für den Sommer 2019 geplant, wenn auch die fünf neuen Bio-Musterregionen in der Umsetzung sind.

7. Welchen Beitrag kann ein höherer Anteil regionaler Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung wiederum zum Erreichen des 30-Prozent-Ziels der Landesregierung leisten?

Zu 7.:

Eine Erhöhung des Anteils von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung wird dann eine Wirkung auf das Ziel der Landesregierung zum Ausbau der Anbaufläche von ökologisch produzierten Lebensmitteln in Baden-Württemberg erreichen können, wenn gewährleistet ist, dass möglichst viele der eingesetzten Zutaten tatsächlich aus Baden-Württemberg stammen.

Zur Absicherung hat das Land das EU-notifizierte Qualitätsprogramm Bio-Zeichen Baden-Württemberg initiiert. Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg besteht seit 2002. Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg steht für Produkte, die in Baden-Württemberg ökologisch erzeugt werden und Anforderungen erfüllen, die über den gesetzlichen Standards der EU-Ökoverordnung liegen. Acht Lizenznehmer, rund 200 Zeichennutzer und zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe sind am Qualitätsprogramm Bio-Zeichen beteiligt. Produkte mit dem Bio-Zeichen gibt es in den verschiedensten Produktbereichen, beispielsweise bei Frischeprodukten wie Gemüse, Obst, Fleisch und Milcherzeugnisse. Die Einhaltung der Vorgaben für das Bio-Zeichen, die über dem EU-Ökostandard liegen, wird in der Regel in Verbindung mit den regulären Öko-Kontrollen überprüft.

Als großer Arbeitgeber und Betreiber zahlreicher Kantinen und Mensen kann die Landesverwaltung im Bereich regional und ökologisch erzeugter, fair gehandelter, frischer und gentechnikfreier Lebensmittel sowie von Lebensmitteln mit besonderem Naturschutznutzen wie z.B. Streuobstprodukten eine Vorbildfunktion für die Gestaltung gesundheitsförderlicher Lebenswelten einnehmen. Hier können die Landesministerien vorangehen. Hierzu hat das Land das unter Ziffer 2 dargestellte Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ ins Leben gerufen. Essen-

tiell ist, dass wichtige Leistungen des Angebots wie regionale Herkunft und biologische Erzeugung am Ort der Nachfrageentscheidung sichtbar werden und von den Verbraucherinnen und Verbrauchern auch nachgefragt und honoriert werden können.

Das Projekt „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ ist parallel zu den unter Ziffer 2 dargestellten Modellprojekten aus der seit über 20 Jahren erfolgreichen Gemeinschaft der „Schmeck den Süden“-Gastronomen entstanden. Ziel ist es, die regionale Küche in die immer mehr wachsende Außer-Haus-Verpflegung zu übertragen und täglich ein Gericht mit regionalen Zutaten anzubieten. Nachhaltigkeit, Heimatverbundenheit, kurze Transportwege und qualitativ hochwertige Produkte aus dem „Ländle“ tragen zur Zufriedenheit der Arbeitnehmer oder anderweitiger Gäste, etwa in einer Klinik oder in einem Freizeitpark, bei. Diese Kriterien prägen regionale Vielfalt und Genusskompetenz in einem Umfeld, in dem sie oft nicht erwartet werden. Hierbei müssen wertgebende Bestandteile wie Fleisch-, Fleischerzeugnisse, Eier etc. aus den Qualitätsprogrammen des Landes stammen.

Eine verbindliche Vorgabe zum Mindestanteil von Bio besteht nicht. Das Projekt wurde in Kooperation mit der landeseigenen MBW Marketinggesellschaft mbH, dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e. V. und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz 2018 ins Leben gerufen.

Grundsätzlich steht die MBW mit entsprechenden Instrumenten des Gemeinschaftsmarketings zum Aufbau, zur Sicherstellung und zum Ausbau von regionalen Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsverpflegung sowie mit den entsprechenden Netzwerkpartnern den entsprechenden Akteuren zur Seite.

In der aktuellen Verwaltungsvorschrift des Landes zur Beschaffung wird der Einsatz von regionalen und von ökologisch erzeugten Produkten mit dem Ziel empfohlen, den Einsatz dieser Produkte zu erhöhen: „Es wird empfohlen, bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen unterhalb der EU-Schwellenwerte eine Quote vom mindestens 20 Prozent Bio-Produkte mit Gütezeichen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 bezogen auf den Gesamtwareneinsatz zu erreichen.“

8. Gibt es Kooperationen bezüglich der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln oder der Reduktion von Lebensmittelverschwendung zwischen landeseigenen Kantinen, zum Beispiel die Nutzung gemeinsamer Bezugsquellen, Einkaufsgemeinschaften, Austausch zu Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, wenn ja, welche?

Zu 8.:

Das *Ministerium für Finanzen* führte bisher zwei Mal einen ressortweiten Runden Tisch mit den Kantinenverantwortlichen zum Thema Bio-Zertifizierung sowie dem Einsatz von regionalen und ökologischen Lebensmitteln und zu Bezugsquellen ökologisch erzeugter Lebensmittel durch. Für den Ressortbereich bestehen folgende Kooperationen:

- In den Kantinen der Oberfinanzdirektion besteht eine Kooperation mit anderen Landesdienststellen zur Beschaffung von Lebensmitteln. Diese Einkaufsgemeinschaft wurde im Rahmen der Erweiterung des Bio-Lebensmitteleinkaufs genutzt, um Bio-Lebensmittel ebenfalls kostengünstiger beziehen zu können. Daneben wurden Bezugsquellen für Bio-Lebensmittel mit anderen Kantinen des Ressorts ausgetauscht.

Für den nachgeordneten Bereich des *Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration* liegen folgende Angaben vor:

- Die Kantine des Polizeipräsidiums Ludwigsburg kooperiert mit der des Polizeipräsidiums Stuttgart, da beide Kantinen vom selben Pächter betrieben werden.

Im Geschäftsbereich des *Ministeriums der Justiz und für Europa* wird in den landeseigenen Kantinen des Justizvollzugs durch ein Qualitätsmanagement sichergestellt, dass es nicht zur Lebensmittelverschwendung kommt. Im Rahmen von an-

derthalbjährlich stattfindenden Küchenleitertagungen erfolgt außerdem ein regelmäßiger Austausch zu Bezugsquellen und zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Der Pächter der Räumlichkeiten am Oberlandesgericht Stuttgart betreibt mehrere Kantinen, wodurch ein gemeinsamer Einkauf von Lebensmitteln gewährleistet ist.

Die Lieferanten der Cafeteria des *Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport* sind identisch mit den Lieferanten, die auch die Kantine im Ministerium für Inneres, Digitalisierung und Migration beliefern, da beide Einrichtungen von der gleichen Pächterin betrieben werden.

Die Cafeteria des *Ministeriums für Verkehr* und des *Ministeriums für Soziales und Integration* wird von einem Pächter betrieben, der auch die Kantinen im Oberlandesgericht bzw. Landgericht Stuttgart, im Regierungspräsidium Stuttgart und im *Staatsministerium* betreibt. Durch den Betrieb mehrerer Kantinen durch denselben Pächter werden Bezugsquellen gemeinschaftlich genutzt und betriebsweit Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung durchgeführt. Abgesehen davon nimmt der Betreiber regelmäßig an Schulungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung teil.

Für den nachgeordneten Bereich des *Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst* liegen folgende Angaben vor:

- Die Universitätskliniken Freiburg und Heidelberg beschaffen ihre Lebensmittel über die Onlineplattform einer Einkaufsgemeinschaft. Gemeinsame Bezugsquellen sind dadurch gegeben. Eine spezielle Kooperation für Bio-Lebensmittel gibt es noch nicht.
- Bis auf das Studierendenwerk Heidelberg kooperieren alle Studierendenwerke bei der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln. Alle Studierendenwerke arbeiten bei der Beschaffung von Lebensmitteln und bei Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung und der Reduktion selbst mit anderen Einrichtungen zusammen.

Dies geschieht teilweise über den Arbeitskreis Hochschulgastronomie, über welchen im Rahmen einer Einkaufskooperation Süd-West Lebensmittel gemeinsam beschafft werden. Daneben dient der Arbeitskreis auch dem Austausch verschiedener hochschulgastronomischer Themen wie bspw. die Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Die Studierendenwerke sind aktiv und erfolgreich bei der Umsetzung von Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung. So war das Studierendenwerk Ulm für den Bundespreis 2019 der Nachhaltigkeitsaktion „Zu gut für die Tonne“ des Bundesernährungsministeriums nominiert und es werden entsprechende Angebote Dritter genutzt wie die Heldenbox des Ministeriums für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft.

9. Welche Anstrengungen unternimmt die Landesregierung, um die Bio-Branche beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Außer-Haus-Verpflegung zu unterstützen?

Zu 9.:

Basis für die Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten sind unternehmerische Initiativen in der Außer-Haus-Verpflegung. Wie unter Ziffer 7 beschrieben, unterstützt das Land die Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten gezielt mit Projekten, Fördermaßnahmen und Veranstaltungen. Weitere Unterstützung ist als Teil des Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“ in Vorbereitung wie unter Ziffer 6 dargestellt.

Die Regionalkampagne des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz „Natürlich. VON DAHEIM“, die 2017 entwickelt und gestartet wurde, trägt zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der baden-württembergischen Land- und Ernährungswirtschaft über eine Profilierung durch Vielfalt, besondere Produkt- und Prozessqualität, Nachvollziehbarkeit und Genuss bei. Den Verbraucherinnen und Verbrauchern wird kommuniziert, wieviel „Mehr“ – mehr Wert, mehr Genuss und mehr Arbeit – in der Produktion und Verarbeitung regionaler Lebens-

mittel aus Baden-Württemberg steckt. Anhand der Erzählkette „Menschen – Produkte – Geschichten“ werden die Gesamtheit und die Vielfalt der baden-württembergischen Lebensmittel und Spezialitäten in allen wichtigen Absatzkanälen erlebbar gemacht und der entsprechende Mehrwert der Erzeugnisse (z. B. Beitrag zur Biodiversität) dargestellt.

Verbraucherinnen und Verbraucher sollen Produkte mit den Merkmalen „Bio“ und „Regio“ eindeutig erkennen können. Durch den Einsatz und die Weiterentwicklung des Biozeichens Baden-Württemberg und der Landeskampagne „Bio + regional = optimal“ unterstützt die Landesregierung die Produktions- und Vermarktungsstrukturen und stärkt die Absatzkanäle für ökologisch erzeugte Produkte aus Baden-Württemberg.

10. Welche Maßnahmen ergreift sie, um die Lebensmittelverschwendung in landeseigenen Kantinen zu reduzieren?

Zu 10.:

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz führt seit Dezember 2018 das Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ durch. Im Rahmen dieses Modellprojekts werden 12 Landeskantinen intensiv durch die Initiative United Against Waste e. V. betreut, um Lebensmittelverluste zu reduzieren. Die Landeskantinen führen eine Bestandsaufnahme zur Erfassung der Prozesse und Arbeitsabläufe durch, messen Lebensmittelabfälle mittels eines Abfall-Analyse-Tools und entwickeln Maßnahmen, um auf Basis der gemessenen Werte diese Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Die Erkenntnisse aus dem Modellprojekt sollen in weiteren Modellprojekten mit Landeskantinen in die Fläche getragen werden, um somit die Lebensmittelverschwendung in den landeseigenen Kantinen weiter zu reduzieren.

Außerdem beteiligt sich das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz am Nationalen Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der Nationalen Strategie zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung durchgeführt wird. Es ist geplant, dort ein einheitliches Abfall-Analyse-Tool für Deutschland zu entwickeln, das dann auch im Land von den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung regelmäßig angewandt werden kann, um Einsparpotenziale zu identifizieren.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz