

Antrag

des Abg. Ralf Nentwich u. a. GRÜNE

und

Stellungnahme

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

Umsetzungsstand der Kantinenrichtlinie in Baden-Württemberg

Antrag

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

1. welche inhaltlichen Schwerpunkte die Kantinenrichtlinie beinhaltet;
2. wie die konkrete Umsetzung der Kantinenrichtlinie geplant ist;
3. für welche Einrichtungen die Kantinenrichtlinie gelten wird und ob Hochschulen und Justizvollzugsanstalten miteingeschlossen sind;
4. wie viele der Landeskantinen aktuell DGE-zertifiziert sind und ob diese Zertifizierung verpflichtend sein wird;
5. inwiefern eine Unterstützung des Landes für die DGE-Zertifizierung der Landeskantinen angedacht ist und ob Coachings oder Schulungen geplant sind;
6. inwiefern Mehrkosten beim Umstieg auf mindestens 30 bis 40 Prozent bio-regionale Lebensmittel in Kantinen und Mensen entstehen und wie mögliche Mehrkosten ausgeglichen werden können;
7. ob ein Online-Portal (vgl. „Bauer sucht Kantine“ in Bayern) für die Entstehung von Wertschöpfungsketten sinnvoll bzw. geplant ist;
8. wie die Landeskantinen und ggf. weitere bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen um 50 Prozent bis 2030 vom Land unterstützt werden und inwiefern sowie ggf. in welcher Höhe die Kantinen durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen Kosten reduzieren können;
9. inwiefern die Kantinenrichtlinie Aussagen zu vegetarischen oder veganen Gerichten machen soll;

10. welche Vorgaben die Kantinenrichtlinie zum künftigen Einsatz von Saft aus regionalem Streuobstanbau vorsieht und was hinsichtlich des Einsatzes von Fleisch aus baden-württembergischer Weidetierhaltung geplant ist;
11. welche Rolle jeweils das Landeszentrum für Ernährung, die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) und das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) bei der Umsetzung der Kantinenrichtlinie einnehmen sollen und wie viel Personal dort jeweils zur Verfügung steht;
12. ob und mit welchen Schwerpunkten eine flankierende Kampagne geplant ist, die künftige Essensqualität in den Landeskantinen bekannt zu machen.

21.12.2023

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

Begründung

Die Kantinenrichtlinie der Landesregierung Baden-Württemberg soll künftig maßgebend sein für die Standards und Leitlinien in der Verpflegung öffentlicher Kantinen und Mensen im Land.

Diese Standards sollen sicherstellen, dass die angebotenen Speisen und Getränke bestimmten Qualitätskriterien entsprechen, gesundheitsfördernd sind und ökologisch hergestellt werden.

Ein wichtiges Ziel der Kantinenrichtlinie ist die Förderung einer gesunden Ernährung. Sie soll gewährleisten, dass in öffentlichen Kantinen ausgewogene und gesunde Mahlzeiten angeboten werden, die den Ernährungsbedürfnissen der Gäste gerecht werden. Insbesondere die Einhaltung der DGE-Richtlinien und der bewusste Einsatz von vegetarischen und veganen Optionen, um die Vielfalt der Speisekarten zu erhöhen, spielen dabei eine wichtige Rolle.

Die Landesregierung strebt bis 2030 an, dass mindestens 30 bis 40 Prozent der Lebensmittel in landeseigenen Kantinen aus biologischem Anbau zu beziehen sind. Zusätzlich sollen verstärkt regionale Produkte zum Einsatz kommen, wie in der Kantinenrichtlinie festgelegt. Diese Richtlinie soll dazu beitragen, die regionale Wirtschaft zu unterstützen, indem sie unter anderem den Einsatz von Lebensmitteln aus der Region fördert und die Schaffung von Wertschöpfungsketten für lokale Produzenten betont. Ebenfalls soll die Verringerung von Lebensmittelabfällen durch festgelegte Standards ein wichtiger Aspekt sein.

Dieser Antrag dient dazu, den Stand der Kantinenrichtlinie als wichtiges Vorhaben der Landesregierung aufzuzeigen. Die Kantinenrichtlinie soll die Qualität der Verpflegung in öffentlichen Kantinen steigern, die Gesundheit der Gäste fördern, die Umweltbelastung reduzieren und die regionale (Bio-)Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeiter stärken.

Stellungnahme^{*)}

Mit Schreiben vom 31. Januar 2024 Nr. MLR66-8374-308/1/6 nimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst, dem Ministerium der Justiz und für Migration sowie dem Ministerium für Finanzen zu dem Antrag wie folgt Stellung:

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

1. welche inhaltlichen Schwerpunkte die Kantinenrichtlinie beinhaltet;

9. inwiefern die Kantinenrichtlinie Aussagen zu vegetarischen oder veganen Gerichten machen soll;

Zu 1. und 9.:

Im aktuellen Entwurf der VwV Kantine ist Folgendes verankert: Bis 2030 müssen die Landeskantinen 40 Prozent bio-regionale sowie 75 Prozent regionale Lebensmittel einsetzen. Es soll täglich mindestens ein vegetarisches oder ein veganes Mittagsgeschicht geben. Besteht nur eine Menülinie, soll es mindestens zwei Mal pro Woche ein vegetarisches oder ein veganes Mittagsgeschicht geben. In den Kantinen müssen, soweit diese Saft oder Saftschorlen im Apfel- und Birnensegment im Angebot haben, die Säfte aus Streuobst mit zertifizierter Qualität wie dem Qualitätszeichens BW (QZBW; einschließlich Qualitätszeichen Streuobst), dem Biozeichen BW (BIOZBW) oder weiterer, vergleichbarer Zeichen stammen. Die Kantinen müssen Leitungswasser kostenlos bereitstellen. Sie sollen schrittweise den Anteil von Fleisch, das aus Haltung mit nachweislich erhöhten Tierwohlstandards (Haltungsform Stufe 2 und höher) sowie aus regionalen Lieferketten stammt, steigern, mit dem Ziel, bis 2030 überwiegend Fleisch aus diesen Stufen einzusetzen. Die Kantinen sollen sich an den zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der VwV gültigen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren. Eine Zertifizierung nach aktuellem wissenschaftlichen Standard (z. B. nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung) von mindestens einer Menülinie soll erfolgen. Des Weiteren müssen Kantinen eine Bio-Zertifizierung nach der neuen Bio-Außer-Haus Verordnung (BIO-AHV) mit Berechnung des Bio-Anteils erlangen und die eingesetzten Bio-Lebensmittel ausloben. Es sollen vorwiegend saisonale Lebensmittel verwendet werden. Informationen über den Ursprung der Zutaten der zunächst von Hauptbestandteilen wie Fleisch, Eiern und Molkereiprodukten sowie in einem zweiten Schritt von frischem Obst und Gemüse müssen gegenüber den Nutzerinnen und Nutzern der Einrichtung kommuniziert werden. Die Kantinen müssen weiterhin Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergreifen.

2. wie die konkrete Umsetzung der Kantinenrichtlinie geplant ist;

Zu 2.:

Die VwV Kantine soll im Frühjahr 2024 veröffentlicht werden und rückwirkend zum 1. Januar 2024 in Kraft treten. Die betroffenen Behörden und Kantinen werden bei der Umsetzung sowohl über ein fachliches Begleitprogramm (s. Ziffern 5, 8 und 11) als auch in der verwaltungstechnischen Abwicklung mit Informationsveranstaltungen unterstützt.

In einem Übergangszeitraum bis Ende 2026 sollen die Kantinen die erste Stufe erreichen und einen, möglichst regionalen, Bio-Anteil von 20 Prozent erlangen.

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

3. für welche Einrichtungen die Kantinenrichtlinie gelten wird und ob Hochschulen und Justizvollzugsanstalten miteingeschlossen sind;

Zu 3.:

Der allgemeine Teil der VwV Kantine wird für alle Kantinen und Cafeterien, die Speisen für Landesbedienstete anbieten, gelten. Ausgenommen werden Einrichtungen, die zur Unterbringung von Personen verpflichtet sind. Ziel ist es, dass die speziellen Regelungen der VwV Kantine zum Kantinenangebot und Qualitätsanforderungen alle Kantinen und Verpflegungseinrichtungen der Ressorts und deren nachgeordneten Behörden umfassen. Voraussetzung ist, dass diese zumindest auch ein Mittagessen anbieten.

Hierzu bedarf es der Bereitstellung entsprechender Haushaltsmittel.

Hochschulmensen werden von der VwV Kantine zunächst nicht umfasst. Das Land ist jedoch bereit, mit den Studierendenwerken – welche regelmäßig Betreiber der Mensen an Hochschulen sind – Kooperationsverträge oder sonstige Vereinbarungen zu schließen, in denen wesentliche und bewährte Regelungen der VwV Kantine übernommen werden und sie perspektivisch miteinzubinden.

4. wie viele der Landeskantinen aktuell DGE-zertifiziert sind und ob diese Zertifizierung verpflichtend sein wird;

Zu 4.:

Laut einer Abfrage von Dezember 2022 weisen zwölf von 46 Landeskantinen eine Zertifizierung nach den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung auf. Laut dem aktuellen Entwurf der VwV Kantine sollen sich die Kantinen an den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung der DGE in der Fassung vom Oktober 2023, 6. Auflage, orientieren. Ebenfalls soll eine Zertifizierung von mindestens einer Menülinie nach einem wissenschaftlichen Standard erfolgen.

5. inwiefern eine Unterstützung des Landes für die DGE-Zertifizierung der Landeskantinen angedacht ist und ob Coachings oder Schulungen geplant sind;

Zu 5.:

Den Landeskantinen stehen die Coaches für die Gemeinschaftsverpflegung des Landeszentrums für Ernährung (LErn) für individuelle Coachings zur Verfügung; diese können bei Interesse der Kantine auch zur Zertifizierung nach den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung beraten. Außerdem sind Schulungen des LErn zu verschiedenen Themen geplant, diese sollen auch die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards beinhalten.

6. inwiefern Mehrkosten beim Umstieg auf mindestens 30 bis 40 Prozent bio-regionale Lebensmittel in Kantinen und Mensen entstehen und wie mögliche Mehrkosten ausgeglichen werden können;

Zu 6.:

Beim Umstieg auf Bio-Lebensmittel ist mit Mehrkosten zu rechnen, welche sich anhand von aktuellen Marktdaten berechnen lassen. Um diese Belastung finanziell abzumildern, ist ein anteiliger finanzieller Ausgleich für selbst- und fremdbetriebene Kantinen im aktuellen Entwurf der VwV Kantine vorgesehen. Dieser soll auf Basis der Zahl der ausgegebenen Mittagessen berechnet werden. Zusätzlich soll es einen weiteren finanziellen Ausgleich geben, wenn zu mindestens fünf Prozent (geldwerter Anteil) Produkte mit dem QZBW (einschließlich Qualitätszeichen Streuobst) oder dem BIOZBW eingesetzt werden.

7. ob ein Online-Portal (vgl. „Bauer sucht Kantine“ in Bayern) für die Entstehung von Wertschöpfungsketten sinnvoll bzw. geplant ist;

Zu 7.:

Bundesweit werden derzeit verschiedenste Portale entwickelt bzw. erprobt. In Baden-Württemberg beschäftigen sich derzeit verschiedene Projekte im Bereich der Europäischen Innovationspartnerschaften (EIP-Projekte) mit diesem Thema. Beispielsweise wird in der Bio-Musterregion Freiburg aktuell darüber hinaus ein von der Stadt Freiburg finanziertes Pilotprojekt mit der Plattform „nearbuy“ umgesetzt.

Die Ergebnisse dieser verschiedenen Projekte gilt es zunächst abzuwarten und vergleichend auszuwerten. Auf Basis dieser Erkenntnisse wird über die Konzeption und Umsetzung eines Onlineportals zur Verknüpfung von Angebot und Nachfrage entschieden.

Gespräche mit Nutzerinnen und Nutzern und Anbieterinnen und Anbietern solcher Plattformen haben bereits jetzt gezeigt, dass die Plattformen zwar die Transparenz bezüglich der Akteurinnen und Akteure erhöhen, jedoch häufig Grenzen hinsichtlich der Warenbewegung und Logistik haben und mit einem hohen Betreuungsaufwand für die Teilnehmerakquise und Aktualisierung einhergehen. Entscheidend für den Erfolg ist letztlich die Akzeptanz und Nutzung eines Systems durch die Wirtschaftsbeteiligten. Vor diesem Hintergrund sind insbesondere die Umsetzungspotenziale wirtschaftsgetragener Plattformen von Interesse. Die MWB Marketinggesellschaft mbH (MBW) hat auf ihrer Homepage eine Aufstellung „geprüfter Lieferanten“ veröffentlicht.

8. wie die Landeskantinen und ggf. weitere bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen um 50 Prozent bis 2030 vom Land unterstützt werden und inwiefern sowie ggf. in welcher Höhe die Kantinen durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen Kosten reduzieren können;

Zu 8.:

Die Landeskantinen sollen nach aktuellem Entwurf der VwV Kantine künftig Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergreifen und regelmäßig an sogenannten Messwochen teilnehmen. Das Landeszentrum für Ernährung wird begleitende Messwochen von Lebensmittelabfällen für alle Betriebe im Land sowie Workshops zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen für die Landeskantinen anbieten, um die Kantinen bestmöglich bei der Reduzierung ihrer Lebensmittelabfälle zu unterstützen.

Bereits einfache Maßnahmen (z. B. Angebot kleinerer Portionen mit Nachschlagoption oder bedarfsgerechtes Nachfüllen am Büffet) führen zu einer durchschnittlichen Reduzierung der Lebensmittelabfälle von 25 Prozent und zu erheblichen Kosteneinsparungen in den Betrieben (WWF Deutschland, 2021). Die Kosteneinsparungen hängen vom Wareneinsatz pro Mahlzeit ab und können daher nicht pauschal beziffert werden.

Im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz wurden über einen Zeitraum von drei Monaten Messungen von Lebensmittelabfällen durchgeführt. Im Durchschnitt fielen hier 0,40 Euro Lebensmittelabfallkosten pro Gast und Tag, beziehungsweise 145 Euro pro Einrichtung oder Betrieb an.

Durch die Reduzierung dieser Lebensmittelabfälle lassen sich Wareneinsatz- und Entsorgungskosten senken. Die eingesparten Kosten können für die Beschaffung bio-regionaler und saisonaler Lebensmittel genutzt und dadurch die Qualität des Verpflegungsangebots gesteigert werden.

10. welche Vorgaben die Kantinenrichtlinie zum künftigen Einsatz von Saft aus regionalem Streuobstanbau vorsieht und was hinsichtlich des Einsatzes von Fleisch aus baden-württembergischer Weidetierhaltung geplant ist;

Zu 10.:

Im aktuellen Entwurf der VwV Kantine ist folgendes verankert: In den Kantinen müssen, soweit diese Saft oder Saftschorlen im Apfel- und Birnensegment im Angebot haben, die Säfte aus Streuobst mit zertifizierter Qualität wie dem QZBW (einschließlich Qualitätszeichen Streuobst), dem BIOZBW oder weiterer, vergleichbarer Zeichen stammen.

Über die Vorteile des Einsatzes von Fleisch aus baden-württembergischer Weidetierhaltung werden die Kantinen durch Informationen und Veranstaltungen im Rahmen des Begleitprogramms informiert.

11. welche Rolle jeweils das Landeszentrum für Ernährung, die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) und das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) bei der Umsetzung der Kantinenrichtlinie einnehmen sollen und wie viel Personal dort jeweils zur Verfügung steht;

Zu 11.:

Das LERn wird die fachliche Begleitung und Unterstützung zu verpflegungsspezifischen Themen des Begleitprogramms übernehmen. Dies umfasst unter anderem die Bereiche Zertifizierungen (Bio-Zertifizierung, Zertifizierung nach den Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung der DGE), Tischgästekommunikation oder Optimierung des Speisenangebotes. Dies wird von einer vorhandenen Stelle im Bereich „Business“ übernommen.

Die MBW übernimmt Aufgaben zu den Maßnahmen und Angeboten des Begleitprogramms für die VwV Kantine, die dem Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten und der Beschaffung bio-regionaler und regionaler Produkte dienen. Hierfür ist eine Stelle vorgesehen. Darüber hinaus unterstützt die MBW die Umsetzung der Verwaltungsvorschrift durch ihre reguläre Aufgabe der Entwicklung und Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten sowie der Akquise geeigneter Zeichennutzer und Erzeuger der Qualitätsprogramme QZBW und BIOZBW.

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz übernimmt die zentrale Koordinierung und ist zentrale Anlaufstelle für die betroffenen Kantinen und Behörden zur Umsetzung der VwV Kantine.

Hier gibt es bereits eine Projektstelle zur Koordination der VwV Kantine, die perspektivisch für das Monitoring der VwV Kantine zuständig sein soll. Weiterhin soll eine weitere Projektstelle zur Verfügung stehen, die aufkommende Fragen der betroffenen Behörden und Kantinen beantwortet und auch vor Ort die Kantinen zur Umsetzung der VwV sowie Abwicklung der Mittel berät. Zudem ist im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz eine weitere Projektstelle vorgesehen, die das Begleitprogramm der VwV Kantine koordiniert, die verschiedenen Maßnahmen vernetzt sowie den Austausch mit anderen Akteuren (zum Beispiel den Bio-Musterregionen) fördert.

Zur Information und Begleitung der Umsetzung der neuen nationalen Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung wird es zudem im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz eine einjährige Projektstelle geben. Diese wird auch bei Angeboten zur Bio-Zertifizierung im Rahmen des Begleitprogramms unterstützen.

Des Weiteren ist zur Auszahlung des finanziellen Ausgleichs und der verwaltungsmäßigen Abwicklung am Regierungspräsidium Tübingen eine befristete Stelle für die Sachbearbeitung vorgesehen.

12. ob und mit welchen Schwerpunkten eine flankierende Kampagne geplant ist, die künftige Essensqualität in den Landeskantinen bekannt zu machen.

Zu 12.:

Die Landeskantinen sollen auch außerhalb der Landesverwaltung als Vorbild für den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung dienen. Zur Evaluierung der VwV Kantine ist ein jährliches Monitoring geplant, dessen Ergebnisse der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden sollen. Die Kantinen sollen zudem Werbematerialien gestellt bekommen, um die Qualität in ihrer Kantine bekannter zu machen. Des Weiteren soll die VwV Kantine perspektivisch in Informationsveranstaltungen mit Erfolgsbeispielen vorgestellt werden, bei denen interessierte Akteure der Gemeinschaftsverpflegung, wie zum Beispiel Kommunen, über die Umsetzung der Inhalte der VwV Kantine informiert werden. In die Zukunft gerichtet, sollen die Inhalte der VwV somit auch in weiteren (z. B. kommunalen Einrichtungen) etabliert werden.

Hauk

Minister für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz