

Antrag

der Fraktion GRÜNE

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Verwendung regionaler bzw. ökologischer Rohstoffe in Landeskantinen und Modellvorhaben „Große Küche – Gutes Essen“

Antrag

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

1. wie viele Kantinen und Mensen des Landes und in Landeseinrichtungen und -betrieben es gibt, welche das sind, wer sie betreibt und wo sie sich befinden;
2. welche dieser Kantinen nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau bzw. welche nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sind;
3. wie hoch dort jeweils der Anteil von Speisen und Getränken ist, für die Rohstoffe aus ökologischem Landbau, aus regionaler Qualität (z. B. zertifiziert nach dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg, QZBW), aus fairem Handel sowie Streuobstanbau verwendet werden;
4. ob es bestehende Lieferverhältnisse zwischen Anbietern biologisch zertifizierter Rohstoffe und Betreibern landeseigener Kantinen gibt und welche das sind;
5. ob ihr bekannt ist, welche Ansätze es in anderen Bundesländern oder Mitgliedsländern der Europäischen Union gibt, Speisen und Getränke in Bioqualität bzw. aus regionalen Rohstoffen in öffentlichen Kantinen anzubieten;
6. was Ziel des Modellvorhabens „Große Küche – Gutes Essen“ war, welche Ergebnisse es hatte und welche Erkenntnisse sie aus dem Modellvorhaben gewinnt;
7. welche konkreten Projekte geplant sind, um die Erkenntnisse aus dem Modellprojekt „Große Küche – Gutes Essen“ landesweit umzusetzen;
8. welche Hürden bei der Verwendung von ökologischen und regionalen Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung auftauchen und wie sie überwunden werden können;

9. mit welchen Maßnahmen sie eine Zunahme des Anteils biologisch erzeugter Produkte erreichen will und inwiefern dort die Regionalität gewährleistet werden kann.

23. 05. 2017

Andreas Schwarz, Grath
und Fraktion

Begründung

Bereits in der vergangenen Legislaturperiode hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) im Rahmen des Aktionsprogramms „Nachhaltig Essen“ damit begonnen, die Rahmenbedingungen und das Angebot für eine nachhaltigere Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu verbessern. Ziele sollen dabei ein attraktiverer und abwechslungsreicherer Speiseplan, der Einsatz von Bio- bzw. regionalen Lebensmitteln sowie die Reduktion der Lebensmittelverschwendung sein.

Seit Oktober 2015 führt das MLR daher das Kantinen-Coaching-Projekt „Große Küche – Gutes Essen“ durch, dessen Ergebnisse Ende 2016 vorgestellt worden sind. Die Projektergebnisse zeigten, dass die DGE- und Bio-Zertifizierungen ohne größere Hürden umgesetzt werden konnten.

Die Sicherstellung eines qualitativvollen Angebots in der AHV in den landeseigenen Kantinen stellt eine wichtige Maßnahme mit Vorreiterrolle in der Ernährungspolitik des Landes dar. Im Koalitionsvertrag hat es sich die grün-schwarze Landesregierung deshalb zur Aufgabe gesetzt, die AHV in den Kantinen, Mensen und Küchen des Landes qualitativ zu verbessern. Dies soll in landesweiten Projekten geschehen, in denen gezeigt wird, wie der Anteil an regional bzw. ökologisch erzeugten Lebensmitteln erhöht werden kann. Von dem verstärkten Einsatz von Lebensmitteln aus regionaler bzw. ökologischer Herkunft sollen die heimische Landwirtschaft und der ökologische Wandel im Land profitieren.

Herr Minister Hauk MdL hat weiterhin im Rahmen einer Plenarsitzung das Ziel 25 Prozent ökologischer Landbau in Baden-Württemberg ausgegeben.

Der vorliegende Antrag fragt nach Möglichkeiten und konkreten Maßnahmen, wie diese Ziele in der AHV erreicht werden können.

Stellungnahme*)

Mit Schreiben vom 14. Juli 2017 Nr. Z(38)-0141.5/162F nimmt 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 für Soziales und Integration, dem Ministerium der Justiz und für Europa, dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft, dem Ministerium für Verkehr, dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport und dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst zu dem Antrag wie folgt Stellung:

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

1. wie viele Kantinen und Mensen des Landes und in Landeseinrichtungen und -betrieben es gibt, welche das sind, wer sie betreibt und wo sie sich befinden;

Zu 1.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind insgesamt 88 Kantinen, vier Frühstückskantinen, 66 Mensen, acht Cafeterien sowie drei Versorgungs- und eine Gutsküche des Landes und in Landeseinrichtungen bekannt.

Die Kantine des *Staatsministeriums* ist an einen Caterer verpachtet.

Im Ressortbereich des *Ministeriums für Finanzen* werden insgesamt sechs Kantinen selbst betrieben, sechs weitere werden von Pächtern bewirtschaftet.

- Die Oberfinanzdirektion betreibt landesweit vier Kantinen und eine Mensa als sogenannte Betriebe gewerblicher Art. Dies sind die Rotebühlkantine in Stuttgart, das Casino im Neuen Schloss in Stuttgart, die OFD-Behördenkantine in Freiburg, die Ausgabekantine in der Außenstelle des Bildungszentrums in Freiburg sowie die Mensa des Bildungszentrums in Schwäbisch Gmünd.
- Die Kantine der Oberfinanzdirektion in Karlsruhe ist an einen Caterer verpachtet.
- Beim Statistischen Landesamt in Stuttgart wird eine behördeneigene Kantine betrieben.
- Die Kantine des Landesamts für Besoldung und Versorgung in Fellbach ist an einen Caterer verpachtet.
- Vier Finanzämter verfügen über Frühstückskantinen, die von Kantinenvereinen der Finanzämter betrieben werden. Es handelt sich dabei um die Finanzamt-Standorte Karlsruhe-Stadt, Karlsruhe Durlach, Bruchsal und Rastatt.
- Die beiden Finanzämter in Mannheim sowie die Finanzämter in Heilbronn und Reutlingen besitzen insgesamt drei Kantinen, die an Caterer verpachtet sind.
- Das Finanzamt in Heidelberg besitzt eine Kantine, die an einen Bewirtschaftungsbetrieb verpachtet ist.

Die Kantine des *Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration* ist an einen Caterer verpachtet.

Im nachgeordneten Bereich des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration gibt es elf Kantinen, eine Mensa und sechs Cafeterien:

- Die Kantine der Landesfeuerwehrschießschule in Bruchsal wird in Eigenbetrieb geführt.
- Im Bereich der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg werden vier Verpflegungsbetriebe geführt:

Am Campus Villingen-Schwenningen wird eine Mensa betrieben, an den Standorten Böblingen, Biberach und Lahr jeweils eine Kantine.

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

- Das Landeskriminalamt nutzt zusammen mit dem Landesamt für Verfassungsschutz eine gemeinsame Kantine in Stuttgart-Bad-Cannstatt, die verpachtet ist.
- Das Polizeipräsidium Freiburg betreibt an zwei Standorten in Freiburg jeweils eine Cafeteria. Das Mittagessen wird von einem Caterer zubereitet.
- Beim Polizeipräsidium „Einsatz“ gibt es zwei landeseigene Kantinen an den Standorten Göppingen und Bruchsal.
- Das Regierungspräsidium Freiburg betreibt eine Kantine und zwei Cafeterien an drei Standorten in Freiburg, die an einen Caterer verpachtet sind.
- Das Regierungspräsidium Karlsruhe betreibt zwei Cafeterien an zwei Standorten in Karlsruhe, die verpachtet sind.
- Das Regierungspräsidium Stuttgart betreibt eine Kantine in Stuttgart, die verpachtet ist und eine Kantine mit Cafeteria in Wertheim.
- Die Kantine des Regierungspräsidiums Tübingen ist an einen Caterer verpachtet.

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

Im nachgeordneten Bereich des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gibt es acht Kantinen, drei Mensen und eine Gutsküche:

- Das Forstliche Ausbildungszentrum Mattenhof betreibt eine Mensa. Im Rahmen der vertraglich vereinbarten Arbeitsteilung zwischen Land und Landkreis beim Betrieb des Forstlichen Ausbildungszentrums arbeiten in der Verpflegung ausschließlich Beschäftigte des Landkreises.
- Am Forstlichen Bildungszentrum Königsbronn wird eine Kantine in Eigenregie betrieben.
- Die Kantine an der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume in Schwäbisch Gmünd wird von einem Caterer bewirtschaftet.
- Am Bildungs- und Wissenszentrum in Boxberg wird eine Kantine von einem Caterer betrieben.
- Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau in Heidelberg betreibt eine Mensa als Betrieb gewerblicher Art mit eigenem Personal des Landes.
- Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg betreibt eine Mensa.
- Das Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung betreibt am Standort Kornwestheim eine Kantine, die verpachtet ist.
- Das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg in Aulendorf betreibt zwei Kantinen in Eigenregie.
- Die Kantine der Forstlichen Versuchs- und Forschungsanstalt in Freiburg ist verpachtet.
- Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg betreibt eine Gutsküche in Ihringen Blankenhornsberg.
- Das Forstliche Bildungszentrum Karlsruhe betreibt eine eigene Kantine.

Im *Ministerium für Soziales und Integration* wird derzeit eine von einem Sozialunternehmen betriebene Cafeteria vorgehalten, die von Art und Umfang der angebotenen Speisen nicht mit einer Kantine vergleichbar ist.

Im *Ministerium der Justiz und für Europa* gibt es keine Kantine. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können die Kantinen der anderen Landesministerien sowie die gemeinsame Kantine des Oberlandesgerichts Stuttgart und des Landgerichts Stuttgart nutzen.

Im nachgeordneten Bereich des Ministeriums der Justiz und für Europa gibt es 37 Kantinen:

- In den Justizvollzugseinrichtungen des Landes sind 33 Kantinen eingerichtet. Sie sind als Eigenbetriebe organisiert und den jeweiligen Dienststellen zugeordnet. Dies sind Kantinen bei den Justizvollzugsanstalten Adelsheim, Bruchsal mit der Außenstelle Kislau, Freiburg mit den Außenstellen Stöckenhof und Lörrach, Heilbronn mit der Außenstelle Hohrainhof, Heimsheim, Karlsruhe mit den Außenstellen Bühl und Rastatt, Konstanz mit der Außenstelle Singen, Mannheim, Offenburg, Ravensburg mit der Außenstelle Bettenreute, Rottenburg mit den Außenstellen Maßhalderbuch und Tübingen, Rottweil mit den Außenstellen Hechingen, Oberndorf und Villingen, Schwäbisch Gmünd, Schwäbisch Hall mit der Außenstelle Kapfenburg, Stuttgart, Ulm und Waldshut-Tiengen. Daneben gibt es Kantinen im Justizvollzugskrankenhaus in Hohenasperg sowie im Bildungszentrum Justizvollzug in Stuttgart. Diese Kantinen werden beliefert von den Anstaltsküchen, die auch die Essen für die Gefangenen zubereiten.
- Beim Oberlandesgericht Stuttgart und beim Landgericht Stuttgart, beim Landessozialgericht Baden-Württemberg und beim Amtsgericht Stuttgart, bei der Staatsanwaltschaft Stuttgart (zunächst im Rahmen eines Probebetriebs befristet bis zum 31. Dezember 2017) sowie bei der Hochschule für Rechtspflege in Schwetzingen gibt es vier Kantinen, die verpachtet sind.

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 mit.

Im Geschäftsbereich des *Ministeriums für Verkehr* gibt es keine Kantinen.

Am Dienstsitz des *Ministeriums für Kultur, Jugend und Sport* gibt es für die Beschäftigten des Kultusministeriums eine Cafeteria, die verpachtet ist.

Im nachgeordneten Bereich des Ministeriums für Kultur, Jugend und Sport gibt es fünf Kantinen, neun Mensen, drei Versorgungsküchen und eine Cafeteria:

- Die Akademie Schloss Rotenfels betreibt eine Cafeteria in Eigenregie.
- An den Staatlichen Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren mit Internaten in Ilvesheim und in Neckargemünd sowie am Staatlichen Aufbaugymnasium Adelsheim gibt es drei Mensen, die von den Schulen eigenständig betrieben werden.
- Die Versorgungsküche der Heimsonderschule Emmendingen-Wasser wird für Schülerinnen und Schüler in der Ester-Weber-Schule selbst betrieben.
- Die Heimsonderschulen in Stegen und Waldkirch verfügen über Versorgungsküchen für die Schülerinnen und Schüler.
- Im Staatlichen Aufbaugymnasium Lahr gibt es eine Mensa.
- Im Staatlichen Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat Heilbronn steht die Mensa der Lindenparkschule Heilbronn zur Verfügung, die in eigener Regie der Schule betrieben wird.
- Im Staatlichen Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat Markgröningen, im Staatlichen Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat Nürtingen und im Aufbaugymnasium Künzelsau gibt es insgesamt drei Mensen.
- Im Droste-Hülshoff-Gymnasium Meersburg wird eine Mensa in Eigenbetrieb betrieben.
- An der Landesakademie für Fortbildung und Personalentwicklung an Schulen wird an den Standorten Bad Wildbad, Comburg und Esslingen jeweils eine Kantine betrieben.
- Die Landesakademie für die musizierende Jugend in Baden-Württemberg in Ochsenhausen betreibt eine Kantine in Eigenbetrieb.
- An der Hector Akademie Adelheim wird eine landeseigene Kantine betrieben.

Im Ressortbereich des *Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau* wird keine Kantine betrieben.

Im Geschäftsbereich des *Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst* gibt es insgesamt 14 Kantinen und 52 Mensen:

- Das Studierendenwerk Freiburg betreibt an den Standorten Freiburg, Furtwangen, Gengenbach, Kehl, Lörrach, Offenburg und Schwenningen insgesamt neun Mensen.
- Das Studierendenwerk Heidelberg betreibt an den Standorten Heidelberg, Heilbronn und Künzelsau insgesamt sechs Mensen.
- Das Studierendenwerk Mannheim betreibt in Mannheim vier Mensen.
- Das Studierendenwerk Karlsruhe betreibt an den Standorten Karlsruhe und Pforzheim insgesamt sechs Mensen.
- Das Studierendenwerk Bodensee betreibt an den Standorten Konstanz, Ravensburg, Weingarten und Friedrichshafen insgesamt fünf Mensen.
- Das Studierendenwerk Stuttgart betreibt an den Standorten Stuttgart, Esslingen und Ludwigsburg insgesamt sieben Mensen.
- Das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim betreibt an den Standorten Tübingen, Albstadt, Hohenheim, Nürtingen, Reutlingen, Rottenburg, Sigmaringen und Trossingen insgesamt neun Mensen.
- Das Studierendenwerk Ulm betreibt an den Standorten Ulm, Aalen, Biberach und Schwäbisch Gmünd insgesamt sechs Mensen.
- Das Universitätsklinikum Freiburg betreibt eine Kantine.
- Am Universitätsklinikum Heidelberg gibt es insgesamt sechs Kantinen, die von einer Dienstleistungsgesellschaft betrieben werden.
- Am Universitätsklinikum Tübingen gibt es zwei Kantinen, die von einer Dienstleistungstochtergesellschaft betrieben werden.
- Am Universitätsklinikum Ulm gibt es drei Kantinen, die von einer Dienstleistungsgesellschaft betrieben wird.
- Am Württembergischen Staatstheater in Stuttgart gibt es eine Kantine, die an einen Caterer verpachtet ist.
- Am Badischen Staatstheater in Karlsruhe gibt es eine Kantine, die verpachtet ist.

2. welche dieser Kantinen nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau bzw. welche nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sind;

Zu 2.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind drei Kantinen und 20 Mensen bekannt, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau zertifiziert sind:

- die beim Oberlandesgericht Stuttgart und beim Landgericht Stuttgart eingerichtete Kantine,
- die Kantine im Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg,
- die Mensa Rempartstraße sowie die Mensa Schwenningen des Studierendenwerks Freiburg,
- die Mensa am Schloss des Studierendenwerks Mannheim,
- alle sechs Mensen des Studierendenwerks Karlsruhe,
- alle sieben Mensen des Studierendenwerks Stuttgart,
- vier Mensen des Studierendenwerks Ulm und
- die Kantine des Universitätsklinikums Freiburg.

Darüber hinaus sind dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sieben Kantinen, zwei Mensen und eine Cafeteria bekannt, die nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sind:

- die Rotebühlkantine der Oberfinanzdirektion,
- das Casino im Neuen Schloss der Oberfinanzdirektion,
- die Kantinen der Oberfinanzdirektion in Freiburg und in Karlsruhe,
- die Mensa des Bildungszentrums Schwäbisch Gmünd der Oberfinanzdirektion,
- die Kantine des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration,
- die beim Oberlandesgericht Stuttgart und beim Landgericht Stuttgart eingerichtete Kantine,
- die Mensa Schwenningen des Studierendenwerks Freiburg,
- die Kantine des Universitätsklinikums Freiburg und
- die Cafeteria des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport.

3. *wie hoch dort jeweils der Anteil von Speisen und Getränken ist, für die Rohstoffe aus ökologischem Landbau, aus regionaler Qualität (z. B. zertifiziert nach dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg, QZBW), aus fairem Handel sowie Streuobstanbau verwendet werden;*

Zu 3.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind folgende Anteile von Speisen und Getränken in den unter Ziffer 2 aufgeführten Kantinen und Mensen bekannt, für die Rohstoffe aus ökologischem Landbau, aus regionaler Qualität (z. B. zertifiziert nach dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg, QZBW), aus fairem Handel sowie Streuobstanbau verwendet werden:

- In der bio- und DGE-zertifizierten beim Oberlandesgericht Stuttgart und beim Landgericht Stuttgart eingerichteten Kantine liegt der Anteil regionaler Produkte nach Schätzungen des Pächters bei 15 bis 20 Prozent.
- In der bio- und DGE-zertifizierten Kantine des Universitätsklinikums Freiburg, in der bio- und DGE-zertifizierten Mensa Schwenningen des Studierendenwerks Freiburg, in der bio-zertifizierten Mensa Rempartstraße des Studierendenwerks Freiburg, in der bio-zertifizierten Mensa am Schloss des Studierendenwerks Mannheim, in den sechs bio-zertifizierten Mensen des Studierendenwerks Karlsruhe, in den sieben biozertifizierten Mensen des Studierendenwerks Stuttgart und in den vier bio-zertifizierten Mensen des Studierendenwerks Ulm liegt der Anteil bei Bioprodukten je nach Produkt zwischen 5 Prozent (alkoholfreie Getränke, Molkereiprodukte) und 100 Prozent (Kaffee, Tee). Bei der regionalen Herkunft von Frischfleisch sowie Salat und Gemüse liegt der Anteil zwischen 70 bis 95 Prozent, bei Backwaren bis zu 100 Prozent und bei Produkten aus fairem Handel zwischen 5 Prozent (Kaltgetränke) und 100 Prozent (Kaffee, Tee). Bei Produkten aus Streuobstanbau geht der Anteil bis zu 75 Prozent (naturtrüber Apfelsaft, Biokartoffeln, Mineralwasser).
- In der bio-zertifizierten Kantine im Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg bestehen Kooperationen mit landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Erzeugergemeinschaften, wie der Schweinezuchtanstalt Boxberg. Es werden Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau, regionales und saisonales Obst und Gemüse, Frischfleischprodukte aus artgerechter Aufzucht und mit nachgewiesener Herkunft, Schweinefleisch aus dem Hohenloher Land, frische Wurst- und Fleischwaren aus der hauseigenen Metzgerei sowie Getreide- & Molkereiprodukte aus Baden-Württemberg verarbeitet.
- In der DGE-zertifizierten Rotebühlkantine und im DGE-zertifizierten Casino Neues Schloss beträgt der Anteil aus ökologischem Landbau weniger als 1 Prozent und bezieht sich auf Bio-Fruchtsäfte. Der Anteil von regionalem Obst und Gemüse beträgt rund 65 Prozent. Aus fairem Handel werden Kaffee (rund 31 Prozent des Warenbereichs Getränke) und Süßwaren (rund 10 Prozent aller Süßwaren) eingesetzt. Obst aus Streuobstanbau ist im eingesetzten Bio-Fruchtsaft enthalten.

- In der DGE-zertifizierten Kantine der Oberfinanzdirektion in Freiburg und der Ausgabekantine in der Außenstelle des Bildungszentrums in Freiburg beträgt der Anteil von regionalem Obst und Gemüse rund 65 Prozent und der Anteil von regionalen Fleisch- und Wurstwaren rund 10 Prozent.
- In der DGE-zertifizierten Mensa im Bildungszentrum Schwäbisch Gmünd der Oberfinanzdirektion beträgt der Anteil von Fleisch aus regionaler Qualität rund 15 Prozent, 100 Prozent bei Eiern und Äpfeln, rund 95 Prozent bei Backwaren und rund 30 Prozent bei Milchprodukten.
- In der DGE-zertifizierten Kantine des Landesamts für Besoldung und Versorgung beträgt der Anteil von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau rund 25 Prozent, überwiegend bei Obst und Gemüse. Der Anteil aus regionaler Qualität beträgt rund 35 Prozent bei saisonal bedingten Obst- und Gemüsesorten, Fleisch und Fleischprodukte stammen von regionalen Anbietern sowie ein Teil der Grund- und Rohstoffe wie Mehl, Nudeln, Milchprodukte.
- In der DGE-zertifizierten Kantine beim Statistischen Landesamt werden vereinzelt Produkte nach den genannten Kriterien bezogen wie Getränke, Kartoffeln aus regionalem Anbau sowie teilweise Obst und Gemüse.
- In der DGE-zertifizierten Kantine des Ministeriums für Inneres, Digitalisierung und Migration und des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport stammen 5 Prozent der Produkte aus ökologischem Landbau. 75 Prozent der verwendeten Produkte, insbesondere Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstprodukte sowie Backwaren und Teigwaren, stammen aus regionaler Herkunft. Kaffee und Tee stammen zu 100 Prozent aus fairem Handel. Säfte mit heimischen Früchten stammen zu 100 Prozent von Streuobstwiesen.

4. ob es bestehende Lieferverhältnisse zwischen Anbietern biologisch zertifizierter Rohstoffe und Betreibern landeseigener Kantinen gibt und welche das sind;

Zu 4.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind folgende bestehende Lieferverhältnisse zwischen Anbietern biologisch zertifizierter Rohstoffe und Betreibern landeseigener Kantinen bekannt:

- Zwei Kantinen des Polizeipräsidiums „Einsatz“ in Göppingen und in Bruchsal, zwei Verpflegungseinrichtungen des Polizeipräsidiums Freiburg, die Kantine des Landeskriminalamts sowie vier Verpflegungsbetriebe im Bereich Hochschule für Polizei haben ein Lieferverhältnis zu einem regionalen Feinkostgroßhändler und einer regionalen Metzgerei.
- Die Kantine der Landesakademie für die musizierende Jugend in Ochsenhausen hat ein Lieferverhältnis zu einem Lebensmittelgroßhändler. Ca. 58 Prozent der Kosten für Lebensmittel entfallen auf diesen Handelspartner. Der restliche Anteil verteilt sich auf Kleinbetriebe aus der Region.
- Die Mensa des Forstlichen Ausbildungszentrums Mattenhof bezieht den überwiegenden Teil von Eiern und Ei-Produkten bei einem regionalen Geflügelhof sowie Milch und Milchprodukten bei einer großen regionalen Molkerei.
- Die Kantine des Landesamts für Geoinformation und Landentwicklung am Standort Kornwestheim bezieht Obst und Gemüse von einer Stuttgarter Großhandelsfirma.
- Die Betreiber landeseigener Kantinen im Geschäftsbereich des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst beziehen ihre bio-zertifizierte Ware über den Lebensmittelgroßhandel oder den lokalen Zwischenhandel und direkt über die Hersteller oder Erzeuger. Zu den Vertragspartnern an mehreren Standorten zählen zwei regionale Bio-Großhändler, ein regionaler Großhandel für Milch- und Frischeprodukte, ein regionaler Teigwarenproduzent sowie ein norddeutscher und ein niederländischer Kaffeelieferant.
- Die Kantine der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume bezieht ihre Backwaren vollständig von einer nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau zertifizierten Bäckerei aus der Nähe. Es bestehen allerdings keine Abnahmeverträge.

5. ob ihr bekannt ist, welche Ansätze es in anderen Bundesländern oder Mitgliedsländern der Europäischen Union gibt, Speisen und Getränke in Bioqualität bzw. aus regionalen Rohstoffen in öffentlichen Kantinen anzubieten;

Zu 5.:

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sind folgende Ansätze in anderen Ländern oder von Mitgliedsländern der Europäischen Union bekannt, Speisen und Getränke in Bioqualität bzw. aus regionalen Rohstoffen in öffentlichen Kantinen anzubieten:

Bayern

2012 wurde das Landesprogramm „BioRegio Bayern 2020“ ins Leben gerufen mit dem Ziel die Erzeugung von Bio-Produkten aus Bayern bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln. Das Programm sieht Maßnahmen in den Bereichen Bildung, Beratung, Förderung, Vermarktung und Forschung vor. Das Vernetzungs- und Informationsportal „Wirt sucht Bauer“ (www.wirt-sucht-bauer.de) bietet Gastronomen, die regionaltypische Küchenkultur in den Fokus rücken, registrierte Anbieter in ihrer Region und somit regionale Bezugsquellen. Gleichzeitig können sich Erzeuger und Ernährungshandwerker über die einzelnen Gastronomen informieren, um so gezielt ihre Produkte abzusetzen.

Niedersachsen

Die niedersächsische Landesregierung setzt sich verstärkt für die Vermarktung regional, klimafreundlich und artgerecht erzeugter Lebensmittel ein. Dieses erfolgt bisher insbesondere durch das von der Niedersächsischen Marketinggesellschaft bearbeitete „100-Kantinen-Programm“ mit den Bausteinen Marktforschung, Kongress, Internetportal (www.gemeinschaftsverpflegung-niedersachsen.de) und Wettbewerb zur Unterstützung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beim Einsatz von entsprechend erzeugten Lebensmitteln.

Im „Aktionsplan für mehr Ökolandbau in Niedersachsen“, der im September 2016 veröffentlicht wurde, wurde der „Einsatz für ein verstärktes Angebot von regional, klimafreundlich und tiergerecht erzeugten Lebensmitteln mit möglichst hohem Anteil von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung, u. a. durch Prüfung der Realisierbarkeit eines Pilotprojekts zur ökologischen Verpflegung in Landeseinrichtungen und bei Veranstaltungen der Landesregierung sowie in Schulverpflegung, Gastronomie und im Tourismus“ verankert.

Nordrhein-Westfalen

In Nordrhein-Westfalen ist seit Oktober 2016 die Agentur a`verdis mit dem Projekt „Netzwerk- und Beratungsinitiative zur Beschaffung und zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung in Nordrhein-Westfalen“ beauftragt (<https://averdishome.wordpress.com/initiativen/nrw-kocht-mit-bio/>). Bausteine des Projekts sind der Aufbau und die Festigung eines Netzwerks für Akteurinnen und Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Außer-Haus-Marktes, die Entwicklung von Schulungsangeboten für Fachlehrerinnen und -lehrer an Berufskollegs ernährungsbezogener Ausbildungsberufe, die Entwicklung von Beratungsangeboten für Küchen, die Bio einführen oder deutlich ausweiten möchten sowie die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Im Rahmen des Projekts wurde bisher ein Leitfaden für Ausschreibungen von Verpflegungsdienstleistungen in öffentlichen Einrichtungen entwickelt sowie eine Ausbildungseinheit für Schülerinnen und Schüler und Fortbildungsangebote für Fachlehrerinnen und -lehrer ernährungsbezogener Berufe. Daneben wurden bestehende Netzwerke des Außer-Haus-Marktes durch Vernetzungsveranstaltungen zu Schwerpunktthemen wie dem Vergaberecht in der öffentlichen Beschaffung, Lieferpartnerschaften oder zur Öko-Zertifizierung ausgebaut.

Schleswig-Holstein

Schleswig-Holstein fördert ein Projekt zur Entwicklung eines „Ökolandbau-Netzwerks“ (www.oekolandbau-sh.net). Projektträger ist die Landesvereinigung Ökologischer Landbau. Ein Schwerpunkt der Netzwerkarbeit liegt derzeit bei der Erhöhung des Bioanteils in der Außer-Haus-Verpflegung. Es werden Befragung

von Unternehmen der Gastronomie, Kantinen, Caterern, Schulküchen und Hotels durchgeführt sowie Informationsveranstaltungen, um potenzielle Anbieter und Abnehmer zusammenzuführen.

Thüringen

In Thüringen steht das Thema als Schwerpunkt im 2015 veröffentlichten „Öko-Aktionsplan für Thüringen“. In 2015 wurde eine Projektstudie zum Thema „Regionalität und Außer-Haus-Versorgung“ mit dem Teil „Bio in der Außer-Haus-Versorgung“ initiiert. Projektträger war der Thüringer Ökoherz e.V. Eine Auswertung der Studie wurde an ein Direktvermarkterforum, welches 2016 stattgefunden hat, geknüpft. Des Weiteren liefen einige Informationsveranstaltungen zum Thema.

Dänemark

Dänemark will eine weltweite Führungsrolle im ökologischen Landbau übernehmen und den Anteil der biologisch bewirtschafteten Flächen von derzeit rund 8 Prozent auf 20 Prozent im Jahr 2020 steigern. Dazu hatte die Vorgängerregierung bereits 2015 einen umfangreichen ökologischen Aktionsplan („Okologiplan“) beschlossen, der auch von der neuen konservativ-liberalen Regierung umgesetzt wird. Das Programm ist mit Fördergeldern in Höhe von rund 53,6 Millionen Euro ausgestattet. Mit dem politischen Impuls soll zudem der Einsatz von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung gefördert werden. Über 2.000 Küchen der Gemeinschaftsverpflegung (Stand: 4. Juli 2017) nutzen aktuell das 2009 in Dänemark eingeführte Bio-Cuisine Logo. Es soll Caterer, Kantinen, Restaurants und andere Küchen dazu anregen, verstärkt biologische Produkte bei der Zubereitung der Speisen einzusetzen. Drei verschiedene Varianten des Logos informieren die Gäste über den Anteil der biologischen Zutaten.

- 30 bis 60 % biologische Zutaten beim Logo in Bronze
- 60 bis 90 % beim Logo in Silber
- 90 bis 100 % beim Logo in Gold

Die dänische Fachbehörde für Lebensmittelüberwachung vergibt das Logo. Über eine Onlineregistrierung geben die Küchen ihre Daten zum Einsatz der Bioprodukte an sowie die Rechnungsbelege für den Einkauf. Nach zwei bis vier Wochen erhalten sie einen Bescheid und können, bei erfolgreicher Prüfung, ihre Speisen mit dem Bio-Cuisine Logo ausloben. Vorgesehen sind zudem Stichprobenkontrollen, bei denen die Küchen alle Angaben vor Ort belegen müssen. Zudem erhalten die Küchen über den dänischen Verband für Ökolandbau („Økologisk Landsforening“) Unterstützung für ihre Marketingmaßnahmen. Auf der fortlaufend aktualisierten Webseite www.oekologisk-spisemaerke.dk sind Restaurants, Caterer, Kantinen, Cafés etc. aufgeführt, die ein Bio-Cuisine Logo verwenden.

Österreich

Die Stadt Wien nimmt in Österreich seit Jahrzehnten eine Vorreiterrolle in der Versorgung ihrer Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtung mit regionalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln ein. Dies ist ein Bestandteil eines umfassenden Konzepts einer nachhaltigen kommunalen Beschaffungs- und Versorgungspolitik. Beispielsweise dokumentieren 30 Frischküchen des Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser mit einer entsprechenden Zertifizierung umweltbewusstes Handeln durch den Einsatz erneuerbarer Energien und garantieren eine hohe Lebensmittelqualität durch regionalen Rohstoffeinkauf. Dafür ist es notwendig, sich zu einem ganzjährigen regionalen Lebensmitteleinkauf in den Kategorien Obst und Gemüse, Kartoffeln, Milch und Milchprodukte sowie mindestens zwei Fleischsorten zu verpflichten. Die frische Zubereitung der Speisen stellt ebenfalls ein Muss-Kriterium dar.

6. *was Ziel des Modellvorhabens „Große Küche – Gutes Essen“ war, welche Ergebnisse es hatte und welche Erkenntnisse sie aus dem Modellvorhaben gewinnt;*

Zu 6.:

Ziel des Modellvorhabens „Große Küche – Gutes Essen“ war es, zehn Pilotkantinen und -mensen bei der Umsetzung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebots zu unterstützen und zu ermitteln, welchen Informations-, Beratungs- und Unterstützungsbedarf diese hierbei hatten.

Eine unabhängige Expertenjury aus Verwaltung, Wissenschaft und Praxis wählte aus einem Bewerberpool von über 60 Bewerbungen die zehn Pilotbetriebe aus: eine Kindertagesstätte, drei Schulmensen, eine Hochschulmensa, drei Betriebsrestaurants, ein psychiatrisches Zentrum und ein Altenpflegeheim. Von Oktober 2015 bis Dezember 2016 wurden die Pilotbetriebe bei der Erhöhung des Einsatzes an Produkten aus ökologischer, möglichst regionaler Erzeugung im Wareneinsatz auf mindestens 15 Prozent sowie bei der Durchführung der Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und der Zertifizierung nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau individuell durch eine vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz beauftragte Coachin begleitet. In dieser Phase wurden die damit verbundenen Zertifizierungskosten übernommen. Außerdem bearbeiteten die Pilotbetriebe im Rahmen des Coachingprozesses auch die Themen „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ sowie „Beteiligung und Gästekommunikation“.

Das Modellvorhaben hatte folgende Ergebnisse:

- Die Zertifizierungen nach den Qualitätsstandards der DGE und die Zertifizierung nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau konnten in allen Pilotbetrieben ohne große Hürden umgesetzt werden. Der Wareneinsatz von mindestens 15 Prozent ökologisch erzeugter, möglichst regionaler Lebensmittel war sehr gut möglich.
- Die Gäste sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der zehn Pilotbetriebe wurden für das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ sensibilisiert.
- Die verstärkte Beteiligung und die Optimierung der Gästekommunikation führten, vor allem in der Schulverpflegung, zu einer höheren Akzeptanz seitens der Gäste.
- Der Informations-, Unterstützungs- und Beratungsbedarf der zehn Pilotbetriebe war je nach Zielgruppe, Verpflegungsform, Struktur und Betriebsgröße individuell und sehr verschieden.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zieht aus dem Modellvorhaben folgende Erkenntnisse:

- Entsprechende Zertifizierungen können in Betrieben und Einrichtungen aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung meist ohne große fachliche und praktische Hürden umgesetzt werden. Sie bedeuten für Betriebe und Einrichtungen außerdem oft einen Wettbewerbsvorteil, da diese ihr Engagement sichtbar nach außen hin ausloben können.
- Ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot bringt vielfältige Vorteile mit sich: für die Gäste, die unter einem qualitativ hochwertigem Essensangebot auswählen können, für die Träger und Einrichtungen, die mit einer zertifizierten Verpflegung punkten können, für die Verpflegungsverantwortlichen, die durch nachhaltiges Wirtschaften Lebensmittel, Ressourcen und damit Kosten einsparen können und für die heimische Landwirtschaft, die von einem verstärkten Einsatz von regionalen, nachhaltig erzeugten Produkten profitiert.
- Betriebe und Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung sollten künftig verstärkt mit spezifischen Informations-, Beratungs- und Unterstützungsangeboten sowie Modellprojekten unterstützt und begleitet werden, die auf die spezifischen Anforderungen und Rahmenbedingungen der Kita- und Schulverpflegung, der Betriebsverpflegung sowie der Verpflegung in Kliniken und Heimen abgestimmt sind.

7. welche konkreten Projekte geplant sind, um die Erkenntnisse aus dem Modellprojekt „Große Küche – Gutes Essen“ landesweit umzusetzen;

Zu 7.:

Um die Erkenntnisse aus dem Modellvorhaben „Große Küche – Gutes Essen“ umzusetzen, plant das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz folgende Projekte:

- Ein Projekt ist die „Optimierung der Verpflegungssituation in den Landeskantinen und -mensen“. Die Kantinen und Mensen des Landes gehen mit gutem Beispiel voran und sollen im Rahmen eines Pilotprojekts bei der Ausschreibung, beim Abschluss der Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der DGE sowie der Erhöhung des Einsatzes an nachhaltig erzeugten und regionalen Lebensmitteln und ggf. beim Abschluss einer Bio-Zertifizierung unterstützt werden, z. B. im Rahmen von Tagungen, Netzwerkveranstaltungen sowie eventuell auch Coachings.
- In Kooperation mit dem Gemeindetag Baden-Württemberg veranstaltet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz am 5. September 2017 in Bad Herrenalb die Tagung „Gutes Schulessen – eine Herausforderung für Kommunen“. Vertreterinnen und Vertreter aus Stadtverwaltungen und Kommunen sowie Schulträger und Verantwortliche in der Schulverpflegung sollen für die Bedeutung des Themas sensibilisiert werden und auf die Unterstützungsangebote des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zur Umsetzung und Optimierung der Schulverpflegung aufmerksam gemacht werden.
- Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung soll – sofern zusätzliche Haushaltsmittel bereitgestellt werden – gemäß der Koalitionsvereinbarung zu einer Vernetzungsstelle für Gemeinschaftsverpflegung ausgebaut werden.
- In Kooperation mit dem Heilbäderverband Baden-Württemberg e. V. ist ein Pilotprojekt zur Optimierung der Verpflegungssituation in Rehabilitationskliniken in Baden-Württemberg angedacht.
- Die sich noch in der Pilotphase befindliche Gemeinschaftsmarketingkooperation (siehe unter Ziffer 9.) „Regionale Speisenangebote in baden-württembergischen Gemeinschaftsverpflegungen (Regionale Speisekarte)“ wird auch aus dem o. g. Modellvorhaben entsprechende Schlussfolgerungen ziehen und berücksichtigen.

8. welche Hürden bei der Verwendung von ökologischen und regionalen Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung auftauchen und wie sie überwunden werden können;

Zu 8.:

Als wesentliche Hürden werden v. a. die Beschaffung (kontinuierliches, breites Angebot an regionalen Produkten und regionalen Bio-Produkten in entsprechender Qualität und Quantität), die Anforderungen der Bio-Kontrolle sowie Kosten und Aufwand für Zertifizierungen genannt.

Die behördeneigenen Kantinen sind entsprechend den geltenden haushaltsrechtlichen Regelungen verpflichtet, kostendeckend zu arbeiten und keine Verluste zu erwirtschaften. Es wäre daher im Einzelfall zu prüfen, inwiefern die Verwendung ökologischer Produkte zu möglichen Preissteigerungen führen kann. Dies hätte möglicherweise Auswirkungen auf die Nutzerzahlen und die Kostendeckung.

In der Beschaffung stellen Nachfrager in der Außer-Haus-Verpflegung sehr hohe Ansprüche. Eine Herausforderung ist es daher, Anbieter und Nachfrager zusammenzubringen. Eine wichtige Rolle kommt dabei Absatzmittlern zu, um den Anforderungen der Außer-Haus-Verpflegung gerecht zu werden. Auch die Einbindung regionaler Erzeuger erfordert auf beiden Seiten eine hohe Flexibilität bei gleichzeitiger hoher Verbindlichkeit.

Für die Bio-Kontrolle in der Außer-Haus-Verpflegung gibt es einen aktuellen Leitfaden des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, der die Her-

ausforderungen, den rechtlichen Rahmen und konkrete Lösungsansätze darstellt (www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_mit_einfachen_schritten_web.pdf).

Zertifizierungen aller Art sichern die Glaubwürdigkeit. Allerdings sind sie mit Aufwand und Kosten verbunden. Bei den Anforderungen ist konsequent darauf zu achten, dass überzogene Forderungen kleinere Anbieter nicht überfordern und – trotz guter, regionaler und nachhaltiger Angebote – verdrängen. Daher darf nicht übersehen werden, dass für kleinere, in der Regel eher lokal agierende Anbieter, die z. B. die Belieferung kleinerer Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung als zweites Standbein nutzen – gemessen am Umsatz dort – die ggf. dazu erforderlichen Zertifizierungskosten einen Kostenfaktor darstellen können.

9. mit welchen Maßnahmen sie eine Zunahme des Anteils biologisch erzeugter Produkte erreichen will und inwiefern dort die Regionalität gewährleistet werden kann.

Zu 9.:

Das Projekt „Große Küche – Gutes Essen“ hat gezeigt, dass Coaching, also die Beratung und Begleitung, sehr hilfreich ist.

Der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) kommt ebenfalls eine Schlüsselrolle als Vermittler zwischen regionalen Anbietern und regionalen Nachfragern zu. Derzeit läuft ein Pilotprojekt „Regionale Speisenangebote in baden-württembergischen Gemeinschaftsverpflegungen“ (Kooperation DEHOGA und MBW), mit dem der Einsatz von Produkten, die entsprechend den Bestimmungen der beiden Qualitätsprogramme (BioZBW, QZBW) erzeugt und verarbeitet werden, vorangebracht werden sollen und über neutrale Kontrollen abgesichert werden. Mit der Nutzung der Programme als Qualitätssicherungssystem können neben den Verbrauchern alle Akteure der entsprechenden Wertschöpfungsketten von den Synergieeffekten eines solchen Kooperationsprojekts profitieren. Der offizielle Start des Projekts soll nach Abschluss der Pilotphase im I. Quartal 2018 auf der INTERGASTRA erfolgen.

Auch die Regionalkampagne des Landes „Natürlich. VON DAHEIM.“ soll zukünftig regional aufgestellte Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen.

Im Rahmen der Evaluierung und Weiterentwicklung des Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“ wird erwartet, dass das Thema regionales Bio in der Außer-Haus-Verpflegung aufgegriffen wird, da es Potenziale für Anbieter und Nachfrager in Baden-Württemberg bietet. Die Bereitstellung weiterer Fachinformationen zum Thema Bio in der Außer-Haus-Verpflegung könnte dabei eine Maßnahme sein.

Letztlich müssen die Anbieter und Nachfrager die Potenziale von regionalen und von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung als unternehmerische Chance erkennen und diese als Teil ihrer unternehmerischen Strategie sehen und nutzen. Beides – Regionalität und Bio – bietet Chancen sich mit guten Angeboten zu profilieren. Voraussetzung ist allerdings auch, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher diese Angebote nachfragen und honorieren. Dafür müssen sie die dahinterstehende (Prozess-)Qualität und Leistung am „point of sale“ sehen, erkennen und ihr vertrauen können. Dazu leisten die o. g. Qualitätsprogramme und die damit verbundenen Kommunikationsmaßnahmen einen wichtigen Beitrag.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz