

Maßnahmen-Nr.: 2021-BEL-03

Stand: 21.04.2021

Klimagesunde Mittagsverpflegung in kommunalen Mensen und Kantinen sowie bei Eigenveranstaltungen der Stadt Kassel

Ziel und Inhalt:

Die Art der Ernährung trägt einen erheblichen Beitrag zur persönlichen Klima-Bilanz bei. Bereits eine fleischarme Ernährung senkt den Treibhausgas-Fußabdruck erheblich. Um das nachhaltige Nutzerverhalten in der Stadtverwaltung, den Unternehmen und Betrieben des Konzerns Stadt Kassel sowie städtischen Schulen, Kitas und Horten zu stärken, wird die Mittagsverpflegung in den Mensen und Kantinen sowie bei Eigenveranstaltungen der Stadt Kassel nach dem Motto „regional, saisonal, bio, weniger Fleisch – Klimaschutz“ weiterentwickelt. So sollen klimafreundliche und gesundheitsfördernde Gerichte angeboten werden.

Kernelemente sind eine Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel gegenüber tierischen Produkten, eine Umstellung auf bio-regionale Lebensmittel, begleitende Kommunikationskampagnen sowie eine weitere Verringerung der Transportwege, Essensreste und Verpackungsabfälle.

Die Maßnahme soll zudem Vorbild für andere Unternehmen und Einrichtungen in Kassel sein.

Konkret soll mit dieser Maßnahme Folgendes erreicht werden:

A) Umstellung der Mittagsverpflegung auf nachhaltige Ernährung

- Umstellung auf Lebensmittel aus organischem Landbau (und möglichst regional und saisonal, mindestens EU-Bioqualität) innerhalb der nächsten zwei Jahre in allen städtischen Kantinen und Schulmensen.
- Unter Beachtung der Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Umstellung auf überwiegend vegetarisches und veganes Essen (es soll täglich ein veganes Gericht angeboten werden). Fleisch ist etwas Besonderes und wird – wenn überhaupt – maximal einmal pro Woche angeboten. Wenn es angeboten wird, dann auch ausschließlich in Bioqualität, bevorzugt von nordhessischen Tieren, und es wird darauf geachtet, dass nicht nur die edlen Teile des Tieres wie Schnitzel und Keule verarbeitet werden, sondern auch Innereien u. ä. zum Einsatz kommen (Wertschätzung und Verwertung des ganzen Tieres, Vermeidung von Abfällen).
- Stärkung der lokalen Verpflegungsbetriebe mit dem Ziel, dass sie große Teile der Essensversorgung übernehmen können
- Stärkung des Kochens vor Ort und Schaffung entsprechender Arbeitsplätze
- Verringerung der Treibhausgas-Emissionen
- Minimierung von Essensabfällen
- Minimierung von Verpackungsabfällen
- möglichst kostenneutral für die Eltern gestalten

B) Mittel- bis langfristig: Einrichtung von Frisch- und Schulküchen

- Bei Neu- und Umbau von Schulen und Kitas in Kassel werden eine Schulküche zu Bildungszwecken sowie eine Frischküche für die Mittagsverpflegung gebaut.

Umsetzungsschritte und Meilensteine:

- Beschluss der Stadtverordneten für die erweiterten Vorgaben der Mittagsverpflegung
- Beauftragung der Stadtverwaltung, den entsprechenden Umsetzungsprozess (ggf. durch Beauftragung entsprechender Sachverständiger) im Rahmen eines Konzepts detailliert zu erarbeiten.
- Dabei Abstimmung mit Schulamt, Hauptamt, Zentraler Vergabestelle, AG Mittagsverpflegung sowie den zahlreichen externen Akteurinnen und Akteuren im Raum Kassel für eine praxistaugliche Umsetzungsstrategie
- Umsetzung durch die zuständigen Stellen
- Ergänzende Beratung und Hilfestellung durch beauftragte Ernährungsberaterin bzw. beauftragte Ernährungsberater sowie Öffentlichkeitsarbeit
- Begleitung durch eine erfahrene Fachkraft (Ökotrophologe*in) in Küche und Ausgabe
- Begleitende Kommunikationskampagnen, die Zusammenhänge zwischen bio-regionaler Ernährung, Klimaschutz und Gesundheitsförderung verdeutlichen.
- Halbjähriger Bericht an die Stadtverordnetenversammlung und den Klimaschutzrat
- Anmerkung: Diese Maßnahmen setzen insbesondere die Stärkung der regionalen Wertschöpfungsketten, die Förderung regionaler Verarbeitungs- und Lieferstrukturen, die Werbung bei Landwirtinnen und Landwirten im erweiterten Umland sowie die angemessene Bezahlung der Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe voraus.

Wirkung und systemische Bedeutung:

Die Wirkung eines klimagesunden Mittagessens in kommunalen Mensen und Kantinen beruht v.a. auf der Verringerung des Fleischanteils in den Gerichten:

„Dem Weltklimarat IPCC zufolge beträgt der Anteil des Ernährungssektors am globalen Treibhausgasausstoß zwischen 21 und 37 Prozent.“ (Heinrich-Böll-Stiftung. Fleischatlas 2021: 22). Deutlich wird aus den Zahlen des IPCC: Fleisch aus industrieller Tierhaltung, d.h. einer Tierhaltung, die stark auf Futterzukauf basiert, hat einen hohen Anteil an klimaschädlichen Gasen zu verantworten. Öffentliche Kantinen und Mensen kochen in der Regel mit solchem Fleisch. Genaue Zahlen für Kassel lassen sich zurzeit nicht angeben, weil die Höhe der Treibhausgas-Emissionen pro Mahlzeit sehr stark von den Randbedingungen abhängt. Einberechnet werden müssen vor allem die Emissionen für Futtermittel, gerade Eiweißfuttermittel aus Übersee (Stichworte: Rodungen, Waldbrände Transporte).

Sehr wichtig ist die Bildungs- und Multiplikationswirkung. Wenn Kinder und Jugendliche anfangen, weniger Fleisch zu essen, sich also klimafreundlicher zu ernähren und dieses mit diesbezüglichen Bildungsangeboten verknüpft wird, können sie dies auch bei anderen Mahlzeiten tun, und können sie dies auch in ihren Familien anregen; dadurch kann sich das Ernährungsverhalten vieler Kasseler Familien ändern. Die Köchinnen und Köche können zeigen, dass vegetarisches und veganes Essen mindestens genauso gut schmeckt wie Fleisch.

Außerdem vergrößern die Maßnahmen die regionale Wertschöpfung. So wird auch das ländliche Umland von Kassel als attraktiver Wirtschafts- und Lebensraum erhalten.

Kostenschätzung:

- Ein Bremer Projekt für mehr Biolebensmittel in Kitas hat gezeigt, dass bei der Umstellung im Durchschnitt moderate Mehrkosten von 10 bis 15% bzw. von 11 bis 23 Cent pro Kind und Tag entstanden¹. Durch den Einsatz regionaler und saisonaler

<p>Lebensmittel und einer deutlichen Fleischreduktion können die Mehrkosten teilweise aufgefangen werden.</p>
<p>Zielgruppen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Leitungs- und Küchenpersonal von Kantinen und Essensausgaben in der Stadtverwaltung, den Unternehmen und Betrieben des Konzerns Stadt Kassel sowie städtischen Schulen, Kitas und Horten• Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Beschäftigte der Stadtverwaltung• Eltern, Öffentlichkeit
<p>Zielkonflikte und Kontroversen</p> <ul style="list-style-type: none">• Mehrkosten für Bioprodukte, können häufig durch Einsparungen durch weniger Fleischprodukte kompensiert werden.• Die Köchinnen und Köche müssen den Ehrgeiz haben, dass Gerichte ohne Fleisch besser schmecken als mit Fleisch.
<p>Beteiligungs- und Kommunikationsbedarf:</p> <ul style="list-style-type: none">• Einbindung der Verantwortlichen für die Beschaffung (im Dezernat für Jugend, Frauen, Gesundheit und Bildung, im Hauptamt, in der Zentralen Vergabestelle) sowie der Kantinenbetreiber• Das Küchenpersonal der Einrichtungen sowie der Zulieferer muss geschult werden, z.B. durch externe Berater*innen, um klimafreundliche Alternativen zu herkömmlichen Produkten und Einsatzstoffen sowie deren Verarbeitung bekannt zu machen. Neben den verarbeiteten Lebensmitteln spielen dabei auch die eingesetzten Geräte zur Kühlung und zur Zubereitung der Speisen und deren Energieverbrauch eine wichtige Rolle.
<p>Monitoring / Leitindikatoren:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zahl der ausgegebenen Mittagessen mit konventioneller und bereits umgestellter Qualität
<p>(Vorbild-)Beispiele aus anderen Kommunen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Stadt Stuttgart oder Stadt München² mit aktuellen Beschlüssen für deutliche Steigerung u.a. des Bioanteils

¹ https://www.biostadt.bremen.de/projekte/mehr_bio_in_bremer_kitas-10289

² https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte/Bio_in_Verwaltung.html

Anmerkungen/Stellungnahmen des Klimaschutzrates:

Gesamturteil:	<ul style="list-style-type: none">• Wichtiges Anliegen, das Ziel ist zu begrüßen, der Weg dorthin ist aber noch zu detaillieren und zu diskutieren: Gibt es z.B. eine Mustereinrichtung? Wie sieht der Entwicklungspfad aus?• Kompletter Fleischverzicht in Mensen und Kantinen nur sehr schwierig umsetzbar, da dies zumindest teilweise nicht auf Akzeptanz bei den Kantinengästen stoßen würde.
Sozialverträglichkeit:	<ul style="list-style-type: none">• Anreiz erhöhen, indem vegetarisches/veganes Essen subventioniert und als preisgünstigstes Gericht angeboten wird.
Wirtschaft:	<ul style="list-style-type: none">• Die in der Vorlage genannten Kosten beziehen sich nur auf die Lebensmittelkosten und nicht auf ggf. höhere Personalkosten.• Das Betreiben einer Kantine läuft über Ausschreibungen.
Ökologieverträglichkeit:	<ul style="list-style-type: none">• Maßnahme sollte sich nicht nur auf den Verzicht von Fleisch, sondern auch auf den von Milchprodukten beziehen.
Kommunikative Begleitung:	<ul style="list-style-type: none">• Es braucht eine breite angelegte, begleitende Kommunikationskampagne.
Weitere Aspekte:	<ul style="list-style-type: none">• In den Betriebskantinen ist heute bereits eine Angebotsvielfalt vorhanden, aus der das Publikum selber wählen kann.• Personen, die veganes Essen wollen, finden oftmals kein entsprechendes Angebot vor.

Der Klimaschutzrat empfiehlt bei

Zustimmung: 23

Ablehnung: 6

Enthaltung: 2

dem Magistrat zur Erreichung des Ziels Klimaneutralität 2030 die Maßnahme umzusetzen.
Die Maßnahme wird veröffentlicht.

Prof. Dr. Martin Hein

Leiter des Klimaschutzrates