BESCHLUSSVORLAGE STADT KARLSRUHE Der Oberbürgermeister	Gremium: Termin: Vorlage Nr.: TOP: Verantwortlich:	**23. Plenarsitzung Gemeinderat** **26.04.2016** **2016/0170** **17** **öffentlich** **Dez. 5**
Nachhaltige Essensversorgung bei der Stadt Karlsruhe		

Beratungsfolge dieser Vorlage	am	TOP	ö	nö	Ergebnis
Ausschuss für Umwelt und Gesundheit	22.04.2016	4	☐	☒	Vorberaten
Gemeinderat	26.04.2016	17	☒	☐	genehmigt
			☐	☐	

Antrag an den Gemeinderat / Ausschuss

Der Bericht legt dar, dass ein 25%iger Bio-Anteil sowie der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in einem ersten Schritt bei der Außer-Haus-Versorgung für die Schulen, städtischen Kitas und Horte sowie für die Kantinen des Hauptamts prinzipiell möglich ist. Die Kriterien könnten in den Leistungsverzeichnissen bei Beauftragungen verpflichtend eingearbeitet werden. Die Mehrkosten für Bio-Essen wurden bei einem Bio-Anteil von 25 % auf rund 0,20 € pro Mahlzeit veranschlagt. Hinzu kämen weitere Kosten wie zum Beispiel für die Bio-Zertifizierung von städtischen Ausgabestellen für Essen.

Der Gemeinderat nimmt den Bericht zur Kenntnis.

Finanzielle Auswirkungen		nein ☒	ja ☐
Gesamtkosten der Maßnahme	Einzahlungen/Erträge (Zuschüsse u. Ä.)	Finanzierung durch städtischen Haushalt	Jährliche laufende Belastung (Folgekosten mit kalkulatorischen Kosten abzügl. Folgeerträge und Folgeeinsparungen)
Haushaltsmittel stehen (bitte auswählen) Kontierungsobjekt: (bitte auswählen) Ergänzende Erläuterungen:			Kontenart:

ISEK Karlsruhe 2020 - relevant	nein ☒ ja ☐	Handlungsfeld: (bitte auswählen)
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	nein ☒ ja ☐	durchgeführt am
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	nein ☒ ja ☐	abgestimmt mit

Mit dem Antrag „Mehr Bio-Essen in Karlsruhe“ der Gemeinderatsfraktion Bündnis 90/Die Grüne vom 20. Mai 2014 (Sitzung des Gemeinderats vom 23. September 2014) wurde die Verwaltung mit der Erstellung eines Konzepts beauftragt, das darlegt, wie bei der Außer-Haus-Verpflegung in städtischer Regie ein 25%iger Anteil an biologisch erzeugten sowie weitere Anteile an regional produzierten und saisonalen Lebensmitteln eingeführt werden können. Der ausführliche Bericht ist in **Anlage** beigefügt.

Im Rahmen einer interkommunalen Recherche zeigte sich, dass die Kommunen die Förderung von Bio-Essen häufig noch mit anderen Zielsetzungen kombinieren. So ist einigen Kommunen auch die Förderung der regionalen Landwirtschaft und ihrer Produkte wichtig. Beispielsweise hat das Landratsamt Karlsruhe bei der Neuausschreibung der Kantine an zentraler Stelle die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten zusammen mit einem inklusiven Personalkonzept vorgegeben.

Für die Städte mit Bio-Anteilen bei der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung liegt in der Regel ein entsprechender Beschluss des Gemeinderats zugrunde. Dort ist auch der Umgang mit Mehrkosten geregelt. So haben etliche Städte die kommunalen Budgets für Essen, beispielsweise für Kitas, erhöht, um höhere Preise für Bio-Lebensmittel, Beratungs- und Zertifizierungskosten abzufangen und nicht an die Eltern weiter geben zu müssen. Die Stadt Pforzheim hat beispielsweise per Gemeinderatsbeschluss den Anteil der Kommune für Essen pro Kind in Kitas von 1,20 € auf 1,50 € erhöht.

Alle Kommunen mit einem Bio-Anteil bei ihrer Außer-Haus-Verpflegung wollen darüber hinaus mit Öffentlichkeitskampagnen, wie beispielsweise „Bio in Heidelberg“, ihre Vorbildfunktion verdeutlichen und die Menschen der Stadt für das Thema sensibilisieren sowie Handel, Gastronomie und Verkauf zum Mitmachen motivieren.

Diese Kommunen haben sich zur Vernetzung zum Bio-Städte-Netzwerk zusammen geschlossen, dies sind beispielsweise Freiburg, Nürnberg, Heidelberg, Augsburg, München, Bremen.

Bio-Essen hat unter anderem auch gesundheitliche Aspekte. In diesem Zusammenhang bietet es sich an, auch die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Außer-Haus-Verpflegung zu übernehmen. Dies entspricht den Handlungsempfehlungen der Kommunalen Gesundheitskonferenz Karlsruhe, die empfiehlt, bei Essen in Kitas und Schulen sich an diesen Qualitätsstandards zu orientieren.

Bio-Ware wird in städtischen Einrichtungen gegenwärtig noch selten verwendet und mit hohen Kosten begründet. Regionale Ware ist häufiger auf den Tischen von Mensen oder Kantinen zu finden, ebenfalls saisonale Produkte und Gerichte.

Die Essen in Schulen und Kitas stellen mengenmäßig mit rund 3.500 Essen pro Schul- oder Kita-Tag einen Großteil der städtischen Außer-Haus-Verpflegung in Karlsruhe dar. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung der Kinder und Jugendlichen ist eine Zukunftsinvestition und hat große Öffentlichkeitswirksamkeit. Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird bereits bei den Ausschreibungen für die Essen an Schulen vorgegeben. In Kitas werden diese Vorgaben bisher nicht gemacht. Daher hätte eine Umstellung der Essen in Kitas und Schulen auf den Qualitätsstandard der DGE und Bio-Anteile und somit auf gesunde und nachhaltige Ernährung höchste Priorität.

Die städtische Kantine im Rathaus ist derzeit ausgelagert und wird umfassend saniert, die Beschäftigten können bis Sommer 2017 auf die Kantine der Postbank ausweichen. Die Wiedereröffnung ist mit einem neuen Konzept verbunden, das eine Gästezahl von 300 + x pro Kanti-

nentag anstrebt. Die städtische Kantine im Rathaus erreicht dann pro Arbeitstag also ebenfalls eine große Menge an Beschäftigten der Stadtverwaltung und stellt direkt und indirekt eine gute öffentliche Wahrnehmung dar.

Dienststellen mit großen Essensmengen	**Ist-Stand Bio-, regionale und saisonale Anteile, DGE-Qualitätsstandard**	**Potenzial zur Einführung von 25% Bio-Anteil, regionalen und saisonalen Anteilen und dem DGE-Qualitätsstandard:**
Kantine, Sitzungen und Empfänge im Rathaus (über Hauptamt, derzeit ausgelagert):	Bio: geringe Anteile regional / saisonal: geringe Anteile DGE: nein	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja
Schulen in kommunaler Trägerschaft (Schul- und Sportamt):	Bio: optional 10 % bei Kostenneutralität regional / saisonal: regelmäßige regional typische Speisen und Gerichte, schwerpunktmäßig saisonale Produkte DGE: ja	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja
Horte und Kitas in kommunaler Trägerschaft (Sozial- und Jugendbehörde:	Bio: teilweise 20 - 100 % regional / saisonal: unterschiedliche Anteile DGE: nein	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja

Diese Dienststellen setzen derzeit bereits Bio-Lebensmittel, regionale sowie saisonale Produkte ein. Sie verwenden teilweise Leistungsbeschreibungen, die dies festlegen und haben Erfahrungen mit den Produkten, Lieferanten, Caterern und Speiseplänen.

Das Schul- und Sportamt hat die Standards im Leistungsverzeichnis bei Ausschreibungen bereits integriert, den Anteil an Bio-Lebensmitteln allerdings unter dem Vorbehalt der Kostenneutralität. Vermutete Mehrkosten sowie rechtliche Unklarheiten haben diese wie auch andere Dienststellen bisher daran gehindert, weiter gehend die Begriffe „Bio“, „regional“, „saisonal“ oder „DGE-Qualitätsstandard“ in ihre Außer-Haus-Verpflegung aufzunehmen.

Weitere Dienststellen und Gesellschaften der Stadt Karlsruhe bieten Außer-Haus-Verpflegung an, allerdings mit einem deutlich geringeren Volumen, beispielsweise:

- Kantine für Beschäftigte im Zoo
- Kantine des Amts für Abfallwirtschaft
- Kantine für Beschäftigte der Stadtwerke Karlsruhe
- Kantinen für Patientinnen und Patienten sowie für Beschäftigte des Städtischen Klinikums Karlsruhe
- Kantine für Beschäftigte der Verkehrsbetriebe Karlsruhe
- Verpflegung und Empfänge der Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH
- Mensa des Seniorenheims und des Jugendheims der Heimstiftung Karlsruhe

- Verpflegung in Horten, Kitas, bei Freizeiten des Stadtjugendausschuss Karlsruhe e.V.
- Mensa in der Karl-Friedrich-Leopold-und Sophienstiftung
- Restaurants im Zoologischen Garten
- Restaurant im Hofgut Maxau
- Restaurant auf dem Fahrgastschiff
- Veranstaltungen der Event GmbH

Einige dieser Stellen verwenden Bio-Lebensmittel in geringerem Umfang, ebenso regionale und saisonale Produkte. Meist befürchtet man zu erwartende Mehrkosten, die nicht an die Kundschaft weiter gegeben werden können, sowie mangelndes Interesse der Kundinnen und Kunden.

Einige Stellen könnten aber als besonders relevant in der öffentlichen Wahrnehmung eingestuft werden, so zum Beispiel das Hofgut Maxau, die Gaststätten im Zoo, das Fahrgastschiff, die Gaststätten und Kioske in Sportstätten und Bädern. Neben den Schulen, Kantinen und Kindertageseinrichtungen würden sich diese Stellen gut als Botschafter eignen, um den Willen der Stadt Karlsruhe für eine gesunde und umweltbewusste Außer-Haus-Verpflegung in die Öffentlichkeit zu transportieren.

Finanzielle Auswirkungen:

Erfahrungen anderer Städte und eigene Recherchen durch die Praxisbegleitung Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg lassen Preissteigerungen der Mahlzeiten von 0,03 - 0,20 € bei der Einführung eines 25%igen Bio-Anteils erwarten. Demgegenüber sind regional erzeugte und saisonal angebotene Lebensmittel nicht teurer, sondern oft sogar preiswerter als exotische oder außerhalb der Saison eingekaufte Waren. Die Einhaltung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wirkt sich ebenfalls nicht primär kostensteigernd aus, da hierfür keine teureren Lebensmittel erforderlich wären.

Ein Mittagessen für Heranwachsende kostet die betroffenen Eltern bislang zwischen 3,05 € in Kitas, Grund,- Werkreal- und Realschulen und 3,50 € in Gymnasien und Gemeinschaftsschulen (Schul- und Sportamt, 2013, Sozial- und Jugendbehörde, 2015), in einem städtischen Schülerhort sind es 3,60 €. Hinzu kommen gegebenenfalls ein Imbiss in Kitas für ganztagsbetreute Kinder und Getränke in diesen Einrichtungen.

Lebensmittel in Bio-Qualität sind in der Regel teurer als konventionelle Vergleichsprodukte. Dabei sind zahlreiche Lebensmittel wie Pasta, Milchprodukte, teilweise auch Gemüse und Obst nur unwesentlich teurer, während etwa bei Fleisch, Wurstwaren oder Fisch große Preisdifferenzen zwischen „Bio“ und herkömmlicher Ware bestehen. Preisermittlungen von a´verdis für die Stadt München haben ergeben, dass eine Essensportion mit Fleisch in Bio-Qualität Mehrkosten von durchschnittlich 0,43 € verursacht. Nach Angaben des Informationsportals oekolandbau.de sind bei Fleisch- und Wurstwaren sogar Mehrkosten von bis zu 100 Prozent einzukalkulieren. Diese Preissteigerungen lassen sich verringern oder vermeiden durch eine angepasste Menüplanung, beispielsweise mit weniger und kleineren Fleisch,- Wurst oder Fischportionen.

Kalkulationen der Praxisbegleitung Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg im Auftrag der Stadt Karlsruhe ergeben bei einer Mischkalkulation (Fleisch, Gemüse, Sättigungsbeilage) im Durchschnitt Mehrkosten von 0,09 € - 0,14 € pro Portion Mittagessen mit 25 % Bio-Anteil. Die Mehrkosten begründen sich dabei auf den Wareneinsatz, also die höheren Preise der Lebensmittel in Bio-Qualität.

Diese dargestellte geringfügige Essenspreiserhöhung gelingt Berechnungen zufolge jedoch nur dann, wenn flankierende Maßnahmen wie Speiseplanumgestaltung ergriffen werden. Möglicherweise fallen die Fleisch- oder Fischportionen dabei geringer aus oder stehen weniger häufig auf dem Speiseplan.

Werden die Bio-Anteile über 25 % hinaus weiter erhöht, erhöhen sich damit auch die durch den Wareneinsatz begründeten Kosten in linearer Weise.

Wird der Menüplan unverändert beibehalten und beispielsweise Fleisch oder Fisch in Bio-Qualität und großen Portionen und Häufigkeiten verwendet, dann können die Preise sogar deutlich stärker steigen. Eine Fachberatung ist zudem sehr hilfreich, eine Menüplanung notwendig.

Unter Berücksichtigung dieser Berechnungen und Aussagen geht die Verwaltung von **Mehrkosten von ca. 0,20 € pro Mittagessen** in Karlsruhe aus.

Essensausgaben im Jahr 2015:

Schul- und Sportamt: 480.000 Essen pro Jahr
Sozial- und Jugendbehörde: 140.000 Essen pro Jahr
Sozial- und Jugendbehörde: 340.000 Essen pro Jahr
Hauptamt: 50.000 Essen pro Jahr
Gesamtzahl für Essensausgaben = 1.010.000 Essen pro Jahr

Sollten die Kosten nicht auf die Essenspreise – und damit auf die Nutzerinnen und Nutzer - umgelegt, sondern von der Stadt übernommen werden, so entstünden bei der Umsetzung eines 25%igen Bio-Anteils für städtische Schulen, Kitas, Horte und Kantine **Mehrkosten in Höhe von ca. 200.000 € pro Jahr.**

Diese Kosten berücksichtigen lediglich den Wareneinsatz. Weitere Kosten für flankierende Maßnahmen kämen hinzu:

Die Kontrolle und Bio-**Zertifizierung** der Essensausgabestellen und Caterer durch Prüfinstitute im Auftrag des Regierungspräsidiums Karlsruhe ist kostenpflichtig. Diese Kosten sind vom Kantinenbetreiber, Caterer oder der Küche zu tragen und fallen beispielsweise bei stadteigenen Küchen an. Kosten hierfür liegen **pro Ausgabestelle zwischen 500 und 1.000 € pro Jahr.**

Die Umstellung auf Bio-Anteile, regionale und saisonale Produkte sowie den DGE-Qualitätsstandard sollte von einer externen Fachkraft, beispielsweise durch eine **Praxisbegleiterin** der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg begleitet werden. Hierfür entstünden Kosten von **circa 5.000 € bis 10.000 € für die Umstellungsphase**.

Um eine möglichst große Akzeptanz zu erzielen, würde eine **Motivationskampagne** in Kantinen, Kitas, Horten oder Schulen sowie an weiteren geeigneten Stellen im öffentlichen Raum erforderlich. Hierfür entstünden Kosten von **circa 30.000 € pro Kampagnenjahr.**

Sofern der Gemeinderat die Einführung eines Bio-Anteils bei der Außer-Haus-Versorgung befürwortet, ist ein **Beitritt Karlsruhes zum Bio-Städte-Netzwerk** zur Vernetzung und zum Informationsaustausch sinnvoll. Die Mitgliedschaft für Kommunen ist kostenlos, setzt aber einen Gemeinderatsbeschluss zur Förderung der Bio-Branche im Bereich der kommunalen Möglichkeiten und selbst definierter Ziele voraus. Vor einem Beitritt zum Bio-Städte-Netzwerk werden die Gremien des Gemeinderates erneut eingebunden

Beschluss:

Antrag an den Gemeinderat – nach Vorberatung im Ausschuss für Umwelt und Gesundheit -

Der Gemeinderat nimmt den Bericht zur Kenntnis.

Nachhaltige Essensversorgung bei der Stadt Karlsruhe

Konzept zum weiteren Vorgehen

1. Gemeinderats-Auftrag:

Mit dem Gemeinderats-Antrag „Mehr Bio-Essen in Karlsruhe“ vom 23. September 2014 wurde die Verwaltung mit der Erstellung eines Konzepts beauftragt, das darlegt wie bei der Außer-Haus-Verpflegung in städtischer Regie ein 25%iger Anteil an biologisch erzeugten sowie weitere Anteile an regional produzierten und saisonalen Lebensmitteln eingeführt werden können.

1.1. Der Gemeinderats-Auftrag umfasst folgende Einzelaspekte:

a) Die Verwaltung legt dem Gemeinderat ein ämterübergreifendes Konzept aller mit der Zubereitung von Essen befassten Stellen der Stadt Karlsruhe vor. Im Konzept wird dargestellt, wie der Anteil an biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln in den zubereiteten Essen schrittweise erhöht werden kann.

b) Das Konzept wird in einer Projektstruktur erarbeitet mit dem Ziel, den Anteil der bei der Essenszubereitung verwendeten biologisch produzierten Lebensmittel in einem ersten Schritt auf mindestens 25 Prozent zu erhöhen.

c) Im Rahmen des Konzepts wird dargestellt, ob und in welchem Umfang die bisher dafür zur Verfügung gestellten Budgets ausreichend sind bzw. welches Budget zukünftig für welchen Bereich notwendig ist.

1.2. Weitere Gemeinderatsvorgänge zur Außer-Haus-Verpflegung:

Die Gemeinderats-Anfrage vom 16. Dezember 2014 zu „Qualitätsstandards bei der Kita- und Schulverpflegung“ sowie der Antrag vom 30. Juni 2015 „Umsetzung und Ausweitung des EU-Schulfrucht- und Schulgemüseprogramms an Karlsruher Kindertagesstätten und Schulen“ zielen in eine vergleichbare Richtung: Die Stärkung der Qualität der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Die Stellungnahmen der Verwaltung nahmen jeweils Bezug auf das in Erarbeitung befindliche Konzept.

2. Allgemeines:

2.1. Außer-Haus-Verpflegung nimmt zu:

Im Zuge der sich ändernden Lebensgewohnheiten, Tagesabläufe und der Berufstätigkeit beider Elternteile haben auch die Essgewohnheiten in den letzten Jahren einen großen Wandel erfahren. Mittagessen in Ganztagskindergärten, Ganztagsschulen, Horten oder Kantinen, „Essen auf Rädern“ oder der Mitnehm-Imbiss und der To-Go-Kaffee sind feste Bestandteile der Nahrungsaufnahme geworden. Inzwischen werden ungefähr 40 % aller Mahlzeiten außer Haus verzehrt.

2.2. Qualität in der Außer-Haus-Verpflegung:

Essensangebote in der Kita und Schule können lebenslang das Essverhalten der Menschen prägen. Aus diesem Grund steht die Qualität der Außer-Haus-Verpflegung stark im Fokus der öffentlichen Wahrnehmung. Im Jahr 2014 nahm

eine Bertelsmann-Studie die Ernährung in Kindertageseinrichtungen (Kitas) kritisch unter die Lupe und stellte fest, dass Kinder zu viel Fleisch, zu wenig Obst und Gemüse angeboten bekommen und das Essen allgemein den Bedürfnissen des kindlichen und jugendlichen Körpers nicht gerecht wird. [1]

Auch für Erwachsene sollte das Essen nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund sein. Rund 20 % der Berufstätigen essen in der Kantine. Das Essen in Krankenhaus und Pflege gehört zur Grundversorgung und sollte auch die krankheitsbedingten Spezifitäten, beispielsweise Allergien, mit berücksichtigen. Die Qualität des Essens in Pflegeeinrichtungen könnte im Übrigen zukünftiges Entscheidungskriterium für potenzielle Kundinnen und Kunden werden.

2.3. Bio ist Qualität:

Bio-Essen – also Speisen mit Zutaten aus biologischer Erzeugung mit dem Bio-Siegel der EU oder anerkannter Anbauverbände wie demeter, Bioland, Naturland oder ecovin - hat einen guten Ruf in der Gesellschaft. Viele Menschen nehmen Bio-Lebensmittel als geschmackvoller wahr. Tatsächlich ist dies mit längeren Wachstums- und Reifezeiten begründbar und der sich daraus ableitenden stärkeren Entwicklung von geschmacksgebenden Inhaltsstoffen. Bio-Lebensmittel tragen überdies in vielfältiger Weise zum Umweltschutz bei, beispielsweise durch den Verzicht auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Neben geschmacklichen und umweltschützenden Vorteilen sind sie auch gesünder. Bio-Lebensmittel weisen höhere Gehalte an wertgebenden und deutlich niedrigere Werte an unerwünschten Inhaltsstoffen auf (siehe nachfolgende Tabellen).

Geringere Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse
(Ökomonitoring des MLR Baden-Württemberg 2013)

mg/kg	Bio-Anbau	konventionell	konventionell : Bio
Obst	0,002	0,32	40facher Wert
Gemüse	0,001	0,38	95facher Wert

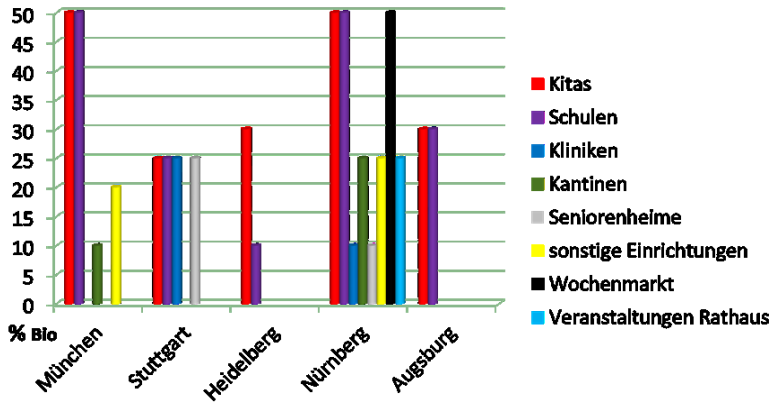
Höherer Gehalt an einigen Antioxidantien, Cadmium und anderen Schadstoffen
(Prof. Leipert, Studie der Universität Newcastle, 2014)

	Bio-Produkte im Vergleich mit konventionellen Produkten
Gehalte an Anti-Oxidantien	bis zu 60 % höher
Nitrit-Gehalte	um 87 % geringer
Cadmium-Gehalte	um 48 % geringer
Nitrat-Gehalte	um 10 % geringer

[1] :Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland, Status quo und Handlungsbedarfe. Bertelsmann Stiftung 2014

2.4. Methodik in anderen Städten:

Aktuell haben in Deutschland 15 Städte und Gemeinden bereits Bio-Anteile bei den Außer-Haus-Verpflegungen in der jeweiligen kommunalen Regie. Dabei schwanken sowohl die prozentualen Werte wie auch die beteiligten Stellen stark (siehe Grafik). In der Regel werden aber mindestens Kitas und Schulen beteiligt.



Quelle: Stadt Karlsruhe 2014

Besonders wichtig ist einigen Kommunen in der Regel auch die Förderung der regionalen Landwirtschaft und ihrer Produkte. Dies geschieht aber meist nicht über Leistungsvereinbarungen bei den Ausschreibungen, sondern mittels flankierender Kampagnen. (Stuttgart, Freiburg, München).

Das Landratsamt Karlsruhe hat bei der Neuausschreibung der Kantine an zentraler Stelle die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten zusammen mit einem inklusiven Personalkonzept vorgegeben.

Für die Städte mit Bio-Anteilen bei der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung liegt in der Regel ein entsprechender Beschluss des Gemeinderats zugrunde. Dort ist auch der Umgang mit Mehrkosten geregelt. So haben etliche Städte die kommunalen Budgets für Essen, beispielsweise für Kitas, erhöht, um höhere Preise für Bio-Lebensmittel, Beratungs- und Zertifizierungskosten abzufangen und nicht an die Eltern weiter geben zu müssen. Die Stadt Pforzheim hat beispielsweise per Gemeinderatsbeschluss den Anteil der Kommune für Essen pro Kind in Kitas von 1,20 auf 1,50 € erhöht.

Alle Kommunen mit einem Bio-Anteil bei ihrer Außer-Haus-Verpflegung wollen darüber hinaus mit Öffentlichkeitskampagnen wie „Bio in Heidelberg“ ihre Vorbildfunktion verdeutlichen und die Menschen der Stadt für das Thema sensibilisieren sowie Handel, Gastronomie und Verkauf zum Mitmachen motivieren.

Diese Kommunen haben sich zur Vernetzung zum Bio-Städte-Netzwerk zusammen geschlossen, dies sind beispielsweise Freiburg, Nürnberg, Heidelberg, Augsburg, München, Bremen.

2.5. Erläuterung und Vorgehensweise:

Die „Außer-Haus-Verpflegung“ umfasst Mittagessen, Imbisse, Snacks und alle Arten von Getränken, die beispielsweise in Kita, Hort, Schule, Kantine oder im Restaurant eines städtischen Schwimmbads konsumiert werden. Eine Umstellung auf 25% Bio-Anteile, auf saisonale und regionale Produkte betrifft damit auch alle diese Teile der Außer-Haus-Verpflegung.

Die Begrifflichkeiten „Bio“, „regional“ und „saisonal“ sind nachfolgend erläutert und es werden rechtlich abgesicherte Textbausteine für Ausschreibungen und Vergaben genannt.

2.5.1. Bio:

Grundsätzliches:

Mindestens 25 % der verwendeten Lebensmittel müssen aus ökologischer Erzeugung entsprechend der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 [2] stammen. Der Prozentsatz bezieht sich dabei auf das Warenvolumen (kg oder Liter) gemessen am Wareneinsatz eines Monats. Diese Lebensmittel müssen mit dem EU-Bio-Zeichen oder dem national Label für ökologischen Anbau gekennzeichnet sein.

Bio-Bescheinigung für Anbieter:

Jeder Unternehmer, der Speisen mit Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung gemäß dieser EG-Öko-Verordnung erzeugt oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen seine Tätigkeit den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats zu melden und sein Unternehmen dem Kontrollsystem nach Artikel 27 der EG-Öko-Verordnung zu unterstellen. Für den Raum Karlsruhe ist die zuständige Behörde das Regierungspräsidium Karlsruhe, Abteilung 3, 76247 Karlsruhe, Telefon: 0721 926-0, Telefax: 0721 926-6211, E-Mail: poststelle@rpk.bwl.de (https://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Landwirtschaft/Seiten/Oekolanbau.aspx). Der Anbieter schließt darauf hin einen privatrechtlichen, kostenpflichtigen Kontrollvertrag mit einer der zugelassenen Kontrollstellen ab (Liste herunterladbar unter obiger Adresse). Nach der Prüfung erhält er anschließend die Bio-Bescheinigung durch die Behörde. Sie berechtigt ihn zur Deklaration der Lebensmittel beziehungsweise Speisen in Bio-Qualität.

Ausgenommen von der Kontroll- und Zertifizierungspflicht sind Kindertageseinrichtungen und Schulen, in denen das Essensangebot frisch vor Ort zubereitet wird.

Einzelzutaten in Bio-Qualität:

Werden einzelne Zutaten eines ansonsten herkömmlichen Menüs oder einer Speise in Bio-Qualität deklariert, muss der Anbieter nur diese dem Kontrollverfahren unterwerfen. Beispiele: „Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch“ oder „Unsere Blattsalate stammen immer aus ökologischer Erzeugung“.

Aktionstage, Bio-Tag („Eventgastronomie“):

---

[2] VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007 DES RATES vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, Amtsblatt der Europäischen Union L 189/1, 20.07.2007

Der Anbieter, der Bio-Speisen für einzelne Tage in Bio-Qualität anbieten will, muss sich hierfür vorab bei der Kontrollbehörde anmelden und der Kontrolle unterwerfen. Die Kontrolle gestaltet sich dabei sehr aufwändig, da der Anbieter in der Lage sein muss, plausibel die Trennung von konventioneller und Bio-Zubereitung darzustellen. Möglicherweise müssen stichprobenartige Kontrollen an den Event-Tagen durchgeführt werden. Die Kosten hierfür sind vom Anbieter zu tragen. Eine Bezeichnung von Aktionstagen als „Bio-Tag" darf erst nach Ausstellung der Bio-Bescheinigung erfolgen.

Literatur:

„Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie". Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn, 2015. (zum kostenlosen Herunterladen: https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_biozertifikat_final_web-1.pdf, als Broschüre erhältlich bei Stadt Karlsruhe, Umwelt- und Arbeitsschutz, Mail: umwelt-arbeitsschutz@karlsruhe.de)

Textbaustein für das Leistungsverzeichnis:

Mindestens 25 % der Lebensmittel müssen aus ökologischer Erzeugung entsprechend der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 stammen. Der Prozentsatz bezieht sich dabei auf das Warenvolumen (kg oder Liter) gemessen am Wareneinsatz eines Monats. Diese Lebensmittel müssen mit dem EU-Bio-Zeichen oder dem national Label für ökologischen Anbau gekennzeichnet sein.

Der Anbieter verpflichtet sich, vor dem Inverkehrbringen der Waren und Speisen, seine Tätigkeit entsprechend der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 dem Regierungspräsidium Karlsruhe zu melden und sich einem Kontrollverfahren zu unterziehen.

Will der Anbieter nur einen Teil seiner Speisen, Lebensmittel oder Zutaten in Bio-Qualität anbieten, darf er diejenigen Bio-Lebensmittel und Bio-Speisen als „Bio" bezeichnen, für die er von der Kontrollstelle eine Bio-Bescheinigung erhalten hat.

Will er Bio-Speisen an einzelnen Tagen anbieten („Bio-Tag"), muss er dies ebenfalls vorab der Kontrollbehörde melden und sich dem Kontrollverfahren unterwerfen.
Die entsprechende Bio-Bescheinigung ist vorzuweisen.

Eine Überschreitung des Mindestanteils von 25% wird durch Punkte bewertet. Folgende Staffelung ist vorgegeben: (wird von Vergabestelle erarbeitet). Beispielsweise:
25 % Bio-Anteil: 0 Punkte
je 10 % mehr: je 1 Punkt
100 % Bio-Anteil: 8 Punkte

2.5.2. regional:

Unter dem Begriff „regional“ sind die Produktions- oder Anbauflächen von Speisen oder Lebensmitteln zu verstehen, nicht der Ort des Anbieters. Beispiele sind etwa Spargel, Apfelsaft aus heimischen Streuobstwiesen oder Maultaschen.

Eine Ausschreibung für „in der Region erzeugte Produkte“ ist nicht zulässig, da es sich hierbei um eine Diskriminierung handelt. In der EU herrscht der freie Warenverkehr; eine Diskriminierung überregionaler oder ausländischer Waren oder Lieferanten bei Vergabeverfahren ist unzulässig. Auch gibt es keine feste Definition, was beim Transport unter „regional“ zu verstehen ist. Will man den Aspekt der CO_2-Einsparung berücksichtigen, kann dies vergaberechtlich korrekt geschehen, indem in der Leistungsbeschreibung eine schnelle Reaktionszeit des Lieferanten gefordert wird oder eine kurze maximale Warmhaltezeit der fertigen Speisen. Der vorgeschlagenen Textbaustein kann nicht als Zuschlags- oder Wertungskriterium verwendet werden:

Textbaustein für das Leistungsverzeichnis:
Es sind regelmäßig regional typische Speisen und Gerichte anzubieten. Schwerpunktmäßig sollen regionale und saisonale Produkte verwendet werden. Eine Warmhaltezeit der fertigen Speisen von maximal drei Stunden darf nicht überschritten werden.

2.5.3. saisonal:

Es gibt gute Gründe, saisonale Lebensmittel und Speisen zu bevorzugen. So sind die Produkte der Saison in der Regel preisgünstig, auch vollreifer und damit geschmackvoller.

Eine Orientierung hinsichtlich saisonal erzeugter Produkte ist außerdem sinnvoll, wenn in pädagogischer Hinsicht der Sinn für Jahreszeiten und jahreszeitliche Abläufe vermittelt werden soll.

Problematisch ist dabei eine mögliche Diskriminierung von Lieferanten ebenso wie die schwierige zeitliche Festlegung des Begriffs „saisonal“, beispielsweise bei Speisen aus verschiedenen Zutaten. Daher wird von einer verbindlichen Festlegung „saisonale Speisen“ im Leistungsverzeichnis abgeraten auch hier kann der vorgeschlagene Textbaustein nicht als Zuschlags- oder Wertungskriterium Verwendung finden:

Textbaustein für das Leistungsverzeichnis:
Schwerpunktmäßig sollen regionale und saisonale Produkte verwendet werden.

2.5.4. Gesundheitliche Aspekte:

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE hat Qualitätsstandards für die Außer-Haus-Verpflegung in Kitas, Schulen, in Krankenhäusern, Betrieben, Rehabilitationskliniken, stationären Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern entwickelt (https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/). Diese Standards

sind praxisorientiert formuliert und berücksichtigen moderne gesundheitliche Aspekte. Sie eignen sich gut für die Aufnahme in die Leistungsverzeichnisse.

Auch die Handlungsempfehlungen der Kommunalen Gesundheitskonferenz Karlsruhe enthalten Aussagen zu den gesundheitlichen Aspekten von Essen für Kitas und Schulen und empfehlen, sich an diesen Qualitätsstandards zu orientieren.

Unter „gesundem" Essen verstehen die modernen Ernährungswissenschaften große Anteile an Obst und Gemüse – und davon wiederum vieles als Rohkost – und kleine Anteile an Fleisch, Fetten oder kohlehydratreichen Soßen und Sättigungsbeilagen. Der Anteil an Fisch sollte ebenfalls erhöht, der von Wurstwaren dagegen verringert werden.

„Gesund" umfasst noch weitere Aspekte, die zum Themenbereich der Betrieblichen Gesundheitsförderung gehören: Essen in der Kantine soll leicht, bekömmlich, abwechslungsreich und schmackhaft sein. Es kann dazu beitragen, dass arbeitende Menschen gern und regelmäßig in die Kantine gehen, Neues beispielsweise an jahreszeitlichen Aktionstagen ausprobieren und Kantinenessen weiter empfehlen. Indem die Stadt Karlsruhe eine solche Ernährung fördert, leistet sie einen wertvollen Beitrag zur Gesunderhaltung ihrer Beschäftigten.

Gesundheitliche Aspekte ergänzen die Kriterien „Bio", „regional" oder „saisonal". Es ist daher sinnvoll, dieses Thema bei einer Neukonzeption von Ausschreibungen und Vergaben von Essen mit zu berücksichtigen.

Textbaustein für das Leistungsverzeichnis:
Die Speisen müssen den Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE für die Außer-Haus-Verpflegung (für Tageseinrichtungen für Kinder, Schulen, stationäre Senioreneinrichtungen, Betriebe, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken) entsprechen.

3. Ist-Situation bei Dienststellen, Gesellschaften und sonstigen städtischen Institutionen sowie Potenziale zur Umstellung:

Recherchen bei den verschiedenen Dienststellen der Stadtverwaltung und städtischen Gesellschaften haben eine Vielfalt von Akteuren und Verfahren ergeben, die Essen ausgeben. Zusammenfassend kann in Bezug auf die Qualität allgemein festgehalten werden, dass bereits heute in der Regel viel Wert auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Kost gelegt wird. Dies ist teilweise auch bereits in Leistungsverzeichnissen festgelegt, wenn Essen über Caterer in Auftrag gegeben wird.

Bio-Ware wird dabei selten verwendet und mit hohen Kosten begründet. Regionale Ware ist häufiger auf den Tischen von Mensen oder Kantinen, ebenfalls saisonale Produkte und Gerichte.

3.1. Ist-Stand bei Dienststellen mit großen Essensmengen und Potenziale zur Umstellung:

Dienststellen mit großen Essensmengen	**Ist-Stand Bio-, regionale und saisonale Anteile, DGE-Qualitätsstandard**	**Potenzial zur Einführung von 25% Bio-Anteil, regionalen und saisonalen Anteilen und dem DGE-Qualitätsstandard:**
Kantine, Sitzungen und Empfänge im Rathaus (über Hauptamt, derzeit ausgelagert):	Bio: geringe Anteile regional / saisonal: geringe Anteile DGE: nein	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja
Schulen in kommunaler Trägerschaft (Schul- und Sportamt):	Bio: optional 10 % bei Kostenneutralität regional / saisonal: regelmäßige regional typische Speisen und Gerichte, schwerpunktmäßig saisonale Produkte DGE: ja	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja
Horte und Kitas in kommunaler Trägerschaft (Sozial- und Jugendbehörde:	Bio: teilweise 20 - 100 % regional / saisonal: unterschiedliche Anteile DGE: nein	Bio: ja regional / saisonal: ja DGE: ja

Die Essen in Schulen und Kitas stellen mengenmäßig mit rund 3.500 Essen pro Schul- oder Kita-Tag einen Großteil der Außer-Haus-Verpflegung in Karlsruhe dar. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung der Kinder und Jugendlichen ist eine Zukunftsinvestition und hat große Öffentlichkeitswirksamkeit. Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird bereits bei den Ausschreibungen für die Essen an Schulen vorgegeben. In Kitas werden diese Vorgaben bisher nicht gemacht. Daher hätte eine Umstellung der Essen in Kitas und Schulen auf den Qualitätsstandard der DGE und Bio-Anteile und somit auf gesunde und nachhaltige Ernährung höchste Priorität.

Die Kantine im Rathaus ist derzeit ausgelagert und wird umfassend saniert, die Beschäftigten können bis Sommer 2017 auf die Kantine der Postbank ausweichen. Die Wiedereröffnung ist mit einem neuen Konzept verbunden, das eine Gästezahl von 300 + x pro Kantinentag anstrebt. Die städtische Kantine im Rathaus erreicht pro Arbeitstag also ebenfalls eine große Menge an Beschäftigten der Stadtverwaltung und stellt direkt und indirekt eine gute öffentliche Wahrnehmung dar.

Alle drei hierfür zuständigen Dienststellen setzen zum jetzigen Zeitpunkt bereits Bio-Lebensmittel, regionale sowie saisonale Produkte ein. Sie verwenden teilweise Leistungsbeschreibungen, die dies festlegen und haben Erfahrungen mit den Produkten, Lieferanten, Caterern und Speiseplänen.

Das Schul- und Sportamt hat die Standards im Leistungsverzeichnis bei Ausschreibungen bereits enthalten, den Anteil an Bio-Lebensmitteln allerdings

unter dem Vorbehalt der Kostenneutralität. Vermutete Mehrkosten sowie rechtliche Unklarheiten haben diese wie auch andere Dienststellen bisher daran gehindert, weiter gehend die Begriffe „Bio“, „regional“, „saisonal“ oder „DGE-Qualitätsstandard“ in ihre Außer-Haus-Verpflegung aufzunehmen.

3.2. Weitere Stellen mit Potenzialen für eine Umstellung:

Weitere Dienststellen und Gesellschaften der Stadt Karlsruhe bieten Außer-Haus-Verpflegung an, allerdings mit einem deutlich geringeren Volumen, beispielsweise:

- Kantine für Beschäftigte im Zoo
- Kantine des Amts für Abfallwirtschaft
- Kantine für Beschäftigte der Stadtwerke Karlsruhe
- Kantinen für Patientinnen und Patienten sowie für Beschäftigte des Städtischen Klinikums Karlsruhe
- Kantine für Beschäftigte der Verkehrsbetriebe Karlsruhe
- Verpflegung und Empfänge der Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH
- Verpflegung in Horten, Kitas und bei Freizeiten des Stadtjugendausschuss Karlsruhe e.V.
- Mensa des Seniorenheims und des Jugendheims der Heimstiftung Karlsruhe
- Mensa in der Karl-Friedrich-Leopold-und Sophienstiftung
- Restaurants im Zoologischen Garten
- Restaurant im Hofgut Maxau
- Restaurant auf dem Fährgastschiff
- Veranstaltungen der Event GmbH

Einige dieser Stellen verwenden Bio-Lebensmittel in geringerem Umfang, ebenso regionale und saisonale Produkte. Die Mehrheit der aufgelisteten Stellen hat aber keine Erfahrung mit diesen Qualitätsanforderungen. Stolpersteine befürchtet man in den zu erwartenden Mehrkosten, die nicht an die Kundschaft weiter gegeben werden können, sowie mangelndes Interesse der Kundinnen und Kunden. Beispiele hierfür sind die Patientenverpflegung des Städtischen Klinikums Karlsruhe oder die Verpflegung des Seniorenheims der Heimstiftung.

Einige Stellen können aber als besonders relevant in der öffentlichen Wahrnehmung eingestuft werden, so zum Beispiel das Hofgut Maxau, die Gaststätten im Zoo, das Fahrgastschiff, die Gaststätten und Kioske in Sportstätten und Bädern. Neben den Schulen, Kantinen und Kindertageseinrichtungen würden sich diese Stellen gut als Botschafter eignen, um den Willen der Stadt Karlsruhe für eine gesunde und umweltbewusste Außer-Haus-Verpflegung in die Öffentlichkeit zu transportieren.

4. Finanzielle Auswirkungen:

Erfahrungen anderer Städte und eigene Recherchen durch die Praxisbegleitung Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg lassen Preissteigerungen der Mahlzeiten von 0,03 – 0,20 € bei der Einführung eines 25%igen Bio-Anteils erwarten. Demgegenüber sind regional erzeugte und saisonal angebotene Lebensmittel nicht teurer, sondern oft sogar preiswerter als exotische oder außerhalb der Saison

eingekaufte Waren. Die Einhaltung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wirkt sich ebenfalls nicht primär kostensteigernd aus, da hierfür keine teureren Lebensmittel erforderlich wären.

Ein Mittagessen für Heranwachsende kostet die betroffenen Eltern bislang zwischen 3,05 € in Kitas, Grund,- Werkreal- und Realschulen und 3,50 € in Gymnasien und Gemeinschaftsschulen (Schul- und Sportamt, 2013, Sozial- und Jugendbehörde, 2015), in einem städtischen Schülerhort sind es 3,60 €. Hinzu kommen ein Imbiss in Kitas für ganztagsbetreute Kinder und Getränke in diesen Einrichtungen.

4.1.1. Finanzielle Mehraufwendungen durch höhere Lebensmittelpreise:

Lebensmittel in Bio-Qualität sind in der Regel teurer als konventionelle Vergleichsprodukte. Dabei sind zahlreiche Lebensmittel wie Pasta, Milchprodukte, teilweise auch Gemüse und Obst nur unwesentlich teurer, während etwa bei Fleisch, Wurstwaren oder Fisch große Preisdifferenzen zwischen „Bio" und herkömmlicher Ware bestehen. Preisermittlungen von a´verdis für die Stadt München haben ergeben, dass eine Essensportion mit Fleisch in Bio-Qualität Mehrkosten von 0,43 € verursacht. [3] Nach Angaben des Informationsportals oekolandbau.de [4] sind bei Fleisch- und Wurstwaren sogar Mehrkosten von bis zu 100 Prozent einzukalkulieren. Diese Preissteigerungen lassen sich nur verringern oder vermeiden durch eine angepasste Menüplanung mit weniger und kleineren Fleisch,- Wurst oder Fischportionen.

Beispiel Stuttgart: [5]

Mehrkosten der Umsetzungskonzepte

Umsetzungskonzept	Jährliche Mehrkosten	Mehrkosten pro Essen bzw. Tag
Jugendamt Mehrkosten für selbst eingekaufte Lebensmittel bei 27 % Bio-Anteil Mehrkosten für die vom Klinikum hergestellten Produkte bei 26 % Bio-Anteil **Summe**	 48.000 € 152.000 € **200.000 €***	 0,03 € 0,10 € **0,13 €**
Haupt- und Personalamt (25 % Bio-Anteil)	**47.000 €***	**0,19 €**
Schulverwaltungsamt – haushaltsneutrale Finanzierung Qualitätsverbesserungen (inkl. bio) aus zusätzl. Mitteln Essenspreiserhöhung (GRDrs 464/2013, Niederschrifts-Nr. 97/2013)	**0 €**	**0 €**
Klinikum (25 % Bio-Anteil)	**450.000 €**	**0,20 €**
ELW Variante 1 (25 % Bio-Anteil; 100 % als Bio-Ware deklariert) Variante 2 (26 % Bio-Anteil; 35 % als Bio-Ware deklariert) **Variante 3 (15,5 % Bio-Anteil; 100 % als Bio-Ware deklariert) (vom ELW favorisiert)**	 209.000 € 140.000 € **133.000 €**	 0,73 €*² 0,49 €*² **0,46 €*²**
Jährliche Mehrkosten (ab 2014) zu finanzieren aus dem städtischen Haushalt	**830.000 €**	

* bereits im Haushalt 2014/15 eingeplant
*² pro Beköstigungstag (mehrere Mahlzeiten)

[3] Bewertung der Preisgestaltung von Lebensmitteln unterschiedlicher Qualitätsstandards im Rahmen der Cook&Chill-Verpflegung, erstellt für die Landeshauptstadt München, a´verdis 2012

[4] https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/preise-fuer-biolebensmittel/

[5] Projekt „bio-logisch! – nachhaltige Essensversorgung (biologisch, regional, saisonal) bei der Landeshauptstadt Stuttgart, Haupt- und Personalamt, Oktober 2013

Ein anderes Preisbeispiel von fit-kid [6] zeigt, dass eine Portion „Spagetti mit Gemüsesoße“ in 100%-Bio-Qualität 0,42 € gegenüber 0,31 € mit konventionellen Lebensmitteln kostet, der Essenspreis sich also um 0,11 € pro Portion erhöht. Werden nur die Pasta in Bio-Qualität angeboten, kostet eine Portion 0,34 € und ist damit um 0,03 € teurer als die Portion mit konventioneller Ware. Die Pasta machen dabei 26 % der Menge des Gerichts aus.

Diese letztgenannten Berechnungen liegen auch dem Konzept der Stadt Stuttgart zur Einführung von Bio-, regionalem und saisonalen Essen aus dem Jahr 2013 zugrunde.

Kalkulationen der Praxisbegleitung Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg im Auftrag der Stadt Karlsruhe ergeben bei einer Mischkalkulation (Fleisch, Gemüse, Sättigungsbeilage) im Durchschnitt Mehrkosten von 0,09 – 0,14 € pro Portion Mittagessen mit 25% Bio-Anteil. Die Mehrkosten begründen sich dabei auf den Wareneinsatz, also die höheren Preise der Lebensmittel in Bio-Qualität.

Diese dargestellte geringfügige Essenspreiserhöhung gelingt diesen Berechnungen zufolge nur dann, wenn flankierende Maßnahmen wie Speiseplanumgestaltung ergriffen werden, beispielsweise, wenn die Fleisch- oder Fischportionen geringer ausfallen oder weniger häufig auf dem Speiseplan stehen. Dies lässt sich für Kita- oder Schulessen möglicherweise problemlos umsetzen, nicht aber für den Bereich des Kantinenessens. Im Kantinenbereich lassen sich größere Preissteigerungen nur reduzieren, wenn der Bio-Anteil auf die preisgünstigen Essensbestandteile wie die Sättigungsbeilagen beschränkt bleibt.

Werden die Bio-Anteile über 25 % hinaus weiter erhöht, erhöhen sich damit auch die durch den Wareneinsatz begründeten Kosten in linearer Weise.
Wird der Menüplan unverändert beibehalten und beispielsweise Fleisch oder Fisch in Bio-Qualität und großen Portionen und Häufigkeiten verwendet, dann können die Preise sogar deutlich stärker steigen. Eine Fachberatung ist dann sehr hilfreich und eine Menüplanung notwendig.

Unter Berücksichtigung dieser Berechnungen und Aussagen geht die Verwaltung von **Mehrkosten von ca. 0,20 € pro Mittagessen** in Karlsruhe aus.

Essensausgaben im Jahr 2015:

Schul- und Sportamt: 2.400 Essen/Tag = 480.000 Essen pro Jahr
Sozial- und Jugendbehörde: 700 Essen/Tag = 140.000 Essen pro Jahr
Sozial- und Jugendbehörde: 1.700 Essen/Tag = 340.000 Essen pro Jahr
Hauptamt: 250 Essen/Tag (5Tage x 50 Wochen) = 50.000 Essen pro Jahr
Gesamtzahl für Essensausgaben = 1.010.000 Essen pro Jahr

[6] http://www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard/haeufige-fragen.html

Sollten die Kosten nicht auf die Essenspreise – und damit auf die Nutzerinnen und Nutzer - umgelegt, sondern von der Stadt übernommen werden, so entstehen bei der Umsetzung eines 25%igen Bio-Anteils für städtische Schulen, Kitas, Horte und Kantine **Mehrkosten in Höhe von ca. 200.000 € pro Jahr.**

Diese Kosten berücksichtigen den Wareneinsatz. Weitere Kosten kommen hinzu für flankierende Maßnahmen:

4.1.2. Finanzielle Mehraufwendungen durch die Zertifizierung:
Die Kontrolle und Bio-Zertifizierung der Essensausgabestellen und Caterer durch Prüfinstitute im Auftrag des Regierungspräsidiums Karlsruhe ist kostenpflichtig. Diese Kosten sind vom Kantinenbetreiber, Caterer oder der Küche zu tragen und fallen beispielsweise bei stadteigenen Küchen an. Kosten hierfür liegen pro Stelle zwischen 500 und 1.000 € pro Jahr.

4.1.3. Finanzielle Mehraufwendungen durch eine beratende Fachkraft im Rahmen der Praxisbegleitung:
Die Umstellung auf Bio-Anteile, regionale und saisonale Produkte sowie den DGE-Qualitätsstandard wird sinnvollerweise begleitet von einer externen Fachkraft, beispielsweise durch eine Praxisbegleiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Hierfür entstehen Kosten von circa 5.000 € bis 10.000 € für die Umstellungsphase.

4.1.4. Finanzielle Mehraufwendungen durch Öffentlichkeitskampagnen:
Um eine möglichst große Akzeptanz in der Karlsruher Bevölkerung von Beginn an zu erzielen, würde eine Motivationskampagne erforderlich mit gezielten Aktionen in den beteiligten Kantinen, Kitas, Horten oder Schulen sowie an weiteren geeigneten Stellen im öffentlichen Raum. Ziel wäre es, Eltern, Lehrkräfte, pädagogisches Personal und die gesamte Karlsruher Bevölkerung von den Vorteilen gesunder und umweltbewusster Ernährung zu überzeugen. Als Partner vorstellbar sind beispielsweise das „Junior Slow Mobil", Slow Food Karlsruhe, Tischlein deck Dich e.V., das Ernährungszentrum Mitterer Oberrhein oder Krankenkassen. Hierfür entstehen Kosten von circa 30.000 € pro Kampagnenjahr.

5. Beitritt zum Bio-Städte-Netzwerk:

Seit 2012 vernetzen sich Städte unter der Koordination von Nürnberg auf kommunaler Ebene zum Bio-Städte-Netzwerk. 15 Städte und Gemeinden sind als Gründungsmitglied aktiv, darunter Heidelberg, Freiburg, München oder Augsburg. Die Mitgliedschaft für Kommunen ist kostenlos, knüpft sich aber an einen Gemeinderatsbeschluss zur Förderung der Bio-Branche im Bereich der kommunalen Möglichkeiten und selbst definierter Ziele.
Sofern der Gemeinderat die Einführung eines Bio-Anteils bei der Außer-Haus-Versorgung befürwortet, ist ein Beitritt Karlsruhes zum Bio-Städte-Netzwerk zur Vernetzung und zum Informationsaustausch sinnvoll. Hierfür würden die Gremien des Gemeinderats eingebunden.