



STELLUNGNAHME zum Antrag		Vorlage Nr.:	2016/0161	
GRÜNE-Gemeinderatsfraktion		Verantwortlich:	Dez. 5	
vom: 30.03.2016				
Vegane Verpflegungsangebote in öffentlichen Einrichtungen in Karlsruhe				
Gremium	Termin	TOP	ö	nö
Gemeinderat	31.05.2016	8	X	

Kurzfassung

Die Stellen der städtischen Außer-Haus-Versorgung berücksichtigen bei ihren Essensangeboten stets auch die Bedürfnisse ihrer Tischgäste. Daher haben einige Anbieter regelmäßig vegane Gerichte in kleinerem Umfang auf dem Speiseplan.

Allerdings sind für die städtischen Stellen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Hinblick auf eine ausgewogene und gesundheitsförderliche Ernährung der Tischgäste von übergeordneter Bedeutung. Die DGE empfiehlt zwar, den Fleischkonsum deutlich einzuschränken, aber nicht, auf tierische Produkte wie Milch und Käse zu verzichten. Es wird daher angestrebt, diese Qualitätsstandards flächendeckend bei der städtischen Außer-Haus-Verpflegung zu verankern.

Im Rahmen seiner Öffentlichkeitsarbeit und der kommunalen Gesundheitsförderung informiert der Umwelt- und Arbeitsschutz über nachhaltige Ernährungsstile, dabei kann auch die vegane Ernährungsweise berücksichtigt werden.

Finanzielle Auswirkungen des Antrages (bitte ankreuzen)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 Wählen Sie ein Element aus.							
Kontierungsobjekt: Wählen Sie ein Element aus.				Kontenart:			
Ergänzende Erläuterungen:							
ISEK-Karlsruhe-2020-relevant	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Handlungsfeld: Wählen Sie ein Element aus.	
Anhörung Ortschaftsrat (§ 70 Abs. 1 GemO)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	durchgeführt am	
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	abgestimmt mit SWK; KMK	

Erläuterungen:

In Deutschland interessieren sich immer mehr Menschen für eine vegane Ernährung. Der Anteil der Menschen, die sich vegan ernähren, schwankt nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zwischen 0,1 % und 1 % der Bevölkerung. Insbesondere bei jungen Menschen sind vegane Speisen, Snacks oder Getränke sehr populär.

Vegane Ernährung setzt sich ausschließlich aus pflanzlichen Lebensmitteln zusammen. Tierische Produkte wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier oder Honig werden nicht verwendet, ebenso wenig wie daraus hergestellte Produkte wie Käse oder Quark und Zusatzstoffe wie Lecitin.

zu Frage 1: Die Stadtverwaltung führt auf, in welchen öffentlichen Einrichtungen bereits regelmäßig vegane Essensangebote bestehen.

Eine Umfrage bei den wichtigsten städtischen Stellen und Gesellschaften mit Außer-Haus-Verpflegung ergab, dass es bereits regelmäßige vegane Essensangebote gibt:

- **Städtische Kitas mit Mittagessen:** Entsprechend der Orientierung an den Qualitätsstandards der DGE sieht die Speiseplangestaltung von vier Wochen mindestens acht vegetarische Gerichte vor. Diese sind nach Angaben der Sozial- und Jugendbehörde oftmals auch vegan.
- **Städtische Schulen mit Mittagessen:** Auch hier orientiert man sich nach Angaben des Schul- und Sportamtes an den Qualitätsstandards der DGE. Es existiert zwar kein spezielles veganes Verpflegungsangebot an Schulen, dennoch sind sowohl vegetarische als auch vegane Gerichte in den dortigen Speiseplänen enthalten. Außerdem besteht bereits jetzt an einigen Schulen die Möglichkeit, von zuhause Essen mitzubringen und in einer Mikrowelle zu erhitzen.
- **Städtische Kantine im Rathaus:** Bislang gab es kein veganes Speisenangebot. Momentan ist die Kantine wegen Umbauarbeiten geschlossen.
- **Stadtwerke Karlsruhe – Kantine und Catering:** Von 14 Hauptgerichten pro Verpflegungswoche sind durchschnittlich circa sieben vegetarisch und eines vegan. Im Umfragezeitraum hatten vegane Gerichte einen Anteil von sieben Prozent aller Hauptgerichte. Zusätzlich besteht für die Beschäftigten beim Mittagessen die Möglichkeit, sich rein vegane Mahlzeiten selbst zusammen zu stellen.
- **Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH (KMK):** Im Zuständigkeitsbereich der KMK werden zahlreiche vegane Gerichte und Snacks angeboten.

Darüber hinaus wurde stellvertretend für die nicht-städtischen öffentlichen Einrichtungen das Landratsamt Karlsruhe um eine Stellungnahme gebeten:

- **Kantine des Landratsamtes Karlsruhe:** Regelmäßig stehen Gerichte auf dem Speiseplan, die vegetarisch und vegan sind. Sie werden allerdings nicht als „vegan“ gekennzeichnet. Eine direkte Nachfrage der Tischgäste nach veganen Gerichten ist bisher nicht erfolgt.

zu Frage 2: Die Verwaltung prüft, welche weiteren Möglichkeiten es gibt, in öffentlichen Einrichtungen und im Rahmen der städtischen Gesundheitsprävention vegane Essensangebote in Karlsruhe als Teil der Ernährungsvielfalt zu fördern.

2.1: Weitere Möglichkeiten in den öffentlichen Einrichtungen vegane Essensangebote zu fördern

Hier ergeben die Umfrageergebnisse bei den wichtigsten städtischen Stellen und Gesellschaften mit Außer-Haus-Verpflegung folgendes Bild:

- **Städtische Kitas mit Mittagessen:** Veganes Essen wird teilweise angeboten. Die Ziele für eine ausgewogene Mittagsverpflegung in den Einrichtungen orientieren sich jedoch an den Empfehlungen der DGE (siehe Ausführungen zu Frage 2.2). Außerdem ist die gemeinschaftliche Verpflegung in Kitas ein Teil des pädagogischen Gesamtkonzeptes. Daher wird schon allein aus diesem Grund angestrebt, dass möglichst alle Kinder die gleichen Speisen zu sich nehmen. Ausnahmen davon stellen kulturspezifische oder religiös motivierte Gründe dar oder Lebensmittelunverträglichkeiten der Kinder.
- **Städtische Schulen mit Mittagessen:** Nach Rücksprache mit Caterern können vegane Gerichte in den Schulmensen als solche gekennzeichnet werden. Darüber hinaus ist vorstellbar, dass interessierte Schulen bei entsprechender Nachfrage mit dem jeweiligen Caterer individuell für ihre Mensa einen veganen Tag in der Woche vereinbaren können. Weiterhin kann für weitere Schulen die Möglichkeit geschaffen werden, dass bei dem Wunsch von Eltern, ihr Kind vegan zu ernähren, zubereitetes Essen mitgebracht und in einer Mikrowelle erhitzt werden kann.
- **Städtische Kantine im Rathaus:** Bis zur Beendigung der Umbauarbeiten wird mit einem neuen Betreiber der Leistungsumfang der Angebote verhandelt werden. Dazu kann zum jetzigen Zeitpunkt aber keine weitergehende Aussage gemacht werden.
- **Stadtwerke Karlsruhe – Kantine und Catering:** Vegane Verpflegung wird schon derzeit praktiziert, dies soll auch zukünftig so weiter geführt werden. Dabei wird festgestellt, dass der Anteil der veganen Tischgäste zunimmt, insbesondere aber der „Flexitarier“, also der Personen, die auf eine gesunde und fleischarme Ernährung achten, ohne sich aber als reine Veganer festzulegen. Die Stadtwerke betonen, dass die Akzeptanz von veganen Gerichten nur über guten und überzeugenden Geschmack gelingen könne. Dies setze Hintergrundwissen und entsprechend geschultes Personal voraus und stelle sich daher als zeitintensive Umstellung einer Kantine dar.
- **Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH (KMK):** Das bestehende Angebot soll auch zukünftig gelten.
- **Kantine des Landratsamtes Karlsruhe:** Mangels Nachfrage ist kein veganes Speisenangebot geplant. Die Kantine orientiert sich nach den Qualitätskriterien der DGE und verfolgt darüber hinaus Ziele der Inklusion durch die Beschäftigung von Menschen mit Handicaps.

Fazit:

Die Umfrageergebnisse zeigen, dass die Stadtverwaltung bei der kommunalen Außer-Haus-Versorgung sehr aufgeschlossen ist für neue Erkenntnisse und zeitgemäße Anforderungen an das Essen ihrer Zielgruppen.

Insbesondere die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung finden bei den Beauftragungen für Mittagessen in städtischen Kitas und Schulen Berücksichtigung. Darin wird empfohlen, fleischhaltige Mahlzeiten generell zu reduzieren und pflanzliche Lebensmittel zu bevorzugen. Diese Vorgaben wirken sich gesundheitsförderlich und ernährungsphysiologisch günstig auf die Ernährung aus. Durch das darin vorgegebene reduzierte Angebot von Fleischmahlzeiten wird der Gedanke des Tierwohls berücksichtigt. Andere tierische Produkte wie Milch, Käse oder Honig liefern essentielle Nährstoffe, die in pflanzlichen Lebensmitteln, und

damit in rein veganen Mahlzeiten, nicht oder nicht ausreichend enthalten sind. Die Qualitätsstandards der DGE sind zudem kostenneutral umsetzbar.

Die Berücksichtigung dieser Qualitätsstandards bei der Verpflegung in Kita und Schule wurde auch bereits in den Handlungsempfehlungen der zweiten Kommunalen Gesundheitskonferenz in Karlsruhe im Jahr 2013 als ein wichtiges Kriterium für gesundes Aufwachsen postuliert.

Die Stadtverwaltung strebt daher an, die Qualitätsstandards der DGE flächendeckend bei der städtischen Außer-Haus-Verpflegung in Karlsruhe zu verankern.

2.2: Weitere Möglichkeiten, im Rahmen der städtischen Gesundheitsprävention vegane Essensangebote zu fördern

Eine vegane Ernährung ohne jegliche tierische Produkte wie Milch, Quark oder Käse wird von der DGE kritisch beurteilt. Sie sei nicht zwingend ernährungsphysiologisch günstig oder automatisch gesund. Darauf weist die DGE in einer Position vom 12.04.2016 hin. Sie betont darin, dass bei einer rein pflanzlichen Ernährung eine ausreichende Versorgung mit einigen Nährstoffen nicht oder nur schwer möglich sei. Hierunter zählen insbesondere Vitamin B₁₂, aber auch einige essentielle Aminosäuren, einige Fettsäuren sowie weitere Vitamine (Riboflavin, Vitamin D) und Mineralstoffe (Calcium, Eisen, Jod, Zink, Selen). Daher empfiehlt die DGE für Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder und Jugendliche, auf eine rein vegane Ernährung zu verzichten oder entsprechende Nährstoffpräparate zusätzlich einzunehmen. (weitere Infos und Quelle: <https://www.dge.de/presse/pm/vegane-ernaehrung-dge-raet-zu-naehrstoffpraeparaten-und-qualifizierter-beratung-1/>)

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg rät ebenfalls dazu, vor allem im Primarbereich auf ein veganes Essensangebot zu verzichten.

Die Ernährungsberatungsstelle im Landratsamt beurteilt die vegane Ernährungsweise insgesamt ebenfalls kritisch. Eltern, Caterer und Hauswirtschaftskräfte benötigen ein umfassendes Wissen über Ernährung, um bei einer veganen Ernährungsweise Unterversorgung mit Nährstoffen zu vermeiden. Dies sei oftmals nicht gegeben. Die Ernährungsberatungsstelle empfiehlt daher vielmehr ebenfalls auf die Orientierung an den Qualitätsstandards der DGE. Kindertageseinrichtungen in Stadt und Landkreis Karlsruhe können sich hierfür mit Unterstützung der Fachfrauen für Kinderernährung zertifizieren lassen.

Auch im Bereich Klimafreundlichkeit muss die vegane Ernährungsweise aus Sicht der Stadtverwaltung zurückhaltend beurteilt werden. Vegane Ernährung kann durch den kompletten Verzicht auf tierische Produkte erheblich dazu beitragen, Treibhausgase wie CO₂ oder Lachgas einzusparen. Klimafreundlich wird sie aber nur dort, wo Butter, Käse oder andere Milchprodukte nicht substituiert werden durch aufwendig verarbeitete pflanzliche Lebensmittel, deren Hauptbestandteile wie Soja oder Reis zudem oft lange Transportwege aus Kanada oder China aufweisen.

Das Kriterium „Umweltfreundlichkeit“ greift darüber hinaus noch Aspekte wie Boden- und Grundwasserbelastung, Gentechnik oder Sortenvielfalt auf. Vegane Lebensmittel sind in diesem Sinne nicht per se umweltfreundlich, solange sie nicht auch biologisch erzeugt wurden. Zum Thema „Bio-Verpflegung“ hat der Gemeinderat in seiner Sitzung am 26. April 2016 den Bericht der Stadtverwaltung „Nachhaltige Essensversorgung bei der Stadt Karlsruhe“ zur Kenntnis genommen, in dem die Möglichkeiten dargelegt werden, einen 25-prozentigen Bio-Anteil sowie saisonale und regionale Lebensmittel bei der städtischen Außer-Haus-Versorgung umzusetzen.

Fazit:

Der Umwelt- und Arbeitsschutz bietet im Rahmen der allgemeinen Öffentlichkeitsarbeit, der Klimaschutzarbeit und der kommunalen Gesundheitsförderung Informationsmöglichkeiten über nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährungsweisen. Dabei wird erfolgreich mit anerkannten Stellen wie beispielsweise Slow Food, der Ernährungsberatungsstelle des Landratsamts, den Praxisbegleiterinnen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, professionellen Ökotrophologinnen, „Karlsruhe vegan“, Tischlein deck Dich e.V. oder engagierten Caterern zusammengearbeitet.

Diese Kooperationen sind im Rahmen zukünftiger Projekte und Kampagnen auch weiterhin beabsichtigt. Dabei wird über nachhaltige Ernährungsweisen im dargelegten Sinn informiert werden. Die vegane Ernährung kann dabei Berücksichtigung finden.