

# INITIATIVE ERNÄHRUNGSWENDE NEUMÜNSTER

## Unsere Ziele

- Bei der aktuellen Neugestaltung der Beköstigung an Schulen und Kitas geht es uns um eine gesunde Ernährung unserer Kinder.
- Diese muss bezahlbar sein. Wir sehen die gesunde und ökologisch verträgliche Beköstigung als ein Kernanliegen der kommunalen Pflichtaufgabe zur Daseinsvorsorge. Dies ist aus unserer Sicht Grund genug für eine ausreichende städtische Bezuschussung, die eine soziale und einkommensabhängige Staffelung der Elterngebühren ermöglicht.
- Auf diese Weise lernen unsere Kinder gesundes leckeres Essen kennen. Wir sehen darin einen wichtigen Baustein für die gesündere Ernährung im selbstbestimmten Erwachsenen-Alter.
- Mittelfristig streben wir eine Ausweitung auf andere öffentliche Bereiche an, denn: Angebot schafft Nachfrage.
- Damit entspricht die aktuelle Initiative unserem Hauptanliegen: Der vorbildhafte lokale Beitrag zur ökologischen Ernährungs-/Agrarwende und damit zur Klima- und Umweltrettung.

## Worauf es jetzt ankommt

### Anlass

Beim Catering für die Neumünsteraner Kitas und Schulen gab es immer wieder Kritik und viele Totalausfälle. Deshalb hat die Ratsversammlung die Verwaltung im November beauftragt, sich um einen zentralen Caterer für alle öffentlichen Kita- und Schulküchen zu kümmern. Wegen der hohen Gesamtkosten muss dieses Projekt europaweit ausgeschrieben werden. Die Qualitätsstandards für die Ausschreibungskriterien liegen inzwischen vor. Der nächste Schritt wird diese Ausschreibung sein.

### Fokus

Exakt auf diesen Punkt richtet sich aktuell unser Augenmerk.

- Was wird von unseren Vorstellungen in die Ausschreibung aufgenommen?
- Wo wird ggf. abgeschwächt/relativiert?
- Was fällt unter den Tisch?

Außerdem interessiert uns natürlich, welcher Bieter mit welchem Konzept schließlich den Zuschlag erhält.

### Anmerkung zur Festlegung auf einen zentralen Caterer

Wir haben Bedenken, ob ein zentraler Großanbieter die uns wichtigen inhaltlichen Kriterien leisten kann. Die geschmackliche, aber auch ernährungs-physiologische Qualität des Essens hängt erheblich von der Zeit ab, die zwischen dem erstem Kochen und dem Verzehr vergeht.

Eine kooperativ gestaltete lokale Lösung (also unter Einbeziehung mehrerer geeigneter, Caterer aus der Region) soll nicht ausgeschlossen werden.

### Die springenden Punkte zur Ausschreibung

- Die Nahrungsmittel müssen frisch sein und - sofern dort verfügbar - aus der Region stammen.
- Einkauf und Speiseplan sollen den regionalen, saisonalen Abläufen angepasst sein. Produkte aus fernen Regionen sind, bis auf die alltäglichen Produkte (wie z.B. Apfelsinen und Bananen) weitestgehend zu vermeiden. Die Lebensmittel aus fernen Regionen sollen Fairtrade<sup>®</sup>-zertifiziert sein (zurzeit besonders Kakao, Reis und 'exotische' Früchte). Die Lebensmittel aus den Kategorien Teigwaren, Gemüse, Eier und Molkereiprodukte sind aus ökologischem

Anbau zu beziehen. Die Ausschreibung muss ansteigende prozentuale Zielangaben pro Zeiteinheit für die einzelnen Produkt-Kategorien enthalten (zu Beginn z. B. ein Ökoanteil von 35%). Die Ernährung soll ganz überwiegend vegetarisch -möglichst in einer Bio- und Vollkornversion- sein. Die diesbezüglichen DGE-Kriterien sind mindestens zu erfüllen. An Ausnahme-Tagen mit einem Fleisch- oder Fischgericht (jeweils 1 Mal pro Woche) ist parallel ein bio-vegetarisches Gericht anzubieten.

- Fleisch soll aus zertifizierten Betrieben bezogen werden, so dass mindestens die Haltungsstufe 3 eingehalten wird. Fischprodukte sollen ASC™- und MSC™-zertifiziert sein.
- Verarbeitete Nahrungsmittel sollen gemäß engagierter Zielwerte fett-, zucker-, zuckerersatzstoff- und salzreduziert sein. Für Fertigprodukte wird ein Anteil an Industriezucker von 5 g je 100 g Massenprozent gefordert. Es sollen ausschließlich hochwertige, nachhaltige Fette pflanzlichen Ursprungs (Beispiel Rapsöl) eingesetzt werden.
- Die DGE-Standards sind als Mindestregeln verbindlich festzulegen.
- Die Arbeitsnormen der International Labour Organization (ILO), insbesondere die Standards der Guten Arbeit (tarifgebunden, mitbestimmt, sozialversichert) sind einzuhalten. Regionale Arbeitgeber sind zu bevorzugen, damit die sozialen und ökologischen Kriterien tatsächlich eingehalten werden.
- Lebensmittelverschwendung ist drastisch zu verringern. Essensreste gehen an die an der Beköstigung Beteiligten oder an Organisationen, die Lebensmittel retten, z.B. "Foodsharing".
- Die unmittelbar Betroffenen, die Kinder und Eltern, sind in den Prozess der Ernährungswende mit einzubeziehen. (Aufklärung, Transparenz, praktische Selbsterfahrung in Ernährungsprojekten, Mitspracherecht bei der Ausgestaltung des Wandels),