

Ansprechperson: Ina Grüneberg und Björn Schneidemesser

## Empfehlungen zu Ausschreibungen von Schul- und Kita- Verpflegung

Die AG Ernährung des Klimaforum Rendsburg nimmt die anstehende Neuausschreibung sowie turnusmäßige zukünftige Ausschreibungen des Caterings für Kitas und Schulen zum Anlass, um eine langfristige und nachhaltige Neuausrichtung der Verpflegung anzustoßen.

Die folgenden Empfehlungen dienen als Leitfaden für die Ausschreibung von Schul- und Kita-Verpflegung. Ziel ist es, eine gesunde, nachhaltige und bedarfsgerechte Ernährung für Kinder zu gewährleisten, unter Berücksichtigung ökologischer, sozialer und gesundheitlicher Aspekte.

### Ziele

- Wir sehen bei der Beköstigung an Schulen und Kitas ein gesundes und ökologisch verträgliches Angebot als ein Kernanliegen der kommunalen Pflichtaufgabe zur Daseinsvorsorge.
- Schul- und Kita- Verpflegung muss bezahlbar sein. Dies ist aus unserer Sicht Grund genug für eine ausreichende städtische Zuschussung, die eine soziale und einkommensabhängige Staffelung der Elterngebühren ermöglicht.
- Ernährungsbildung sollte Teil des Schul- und Kita-Alltag sein, um das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu fördern. Auf diese Weise lernen unsere Kinder gesundes leckeres Essen kennen. Wir sehen darin einen wichtigen Baustein für die gesündere Ernährung im selbstbestimmten Erwachsenenalter.
- Mittelfristig ist eine Ausweitung von Verpflegungsstandards auf weitere öffentliche Bereiche, wie Veranstaltungs- Catering und Stadtfeste anzustreben, denn ein gutes Angebot schafft weitere Nachfrage.
- Unser Hauptanliegen ist der vorbildhafte lokale Beitrag zur ökologischen Ernährungs- und Agrarwende und damit zum Klima- und Umweltschutz.

Wir halten eine Anpassung an die aktuelle Trendwende in der Ernährung und an allgemeine Empfehlungen, z.B. der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) im Hinblick auf die Gesundheit, zukünftige Kosten im Gesundheitswesen und insbesondere für das Klima für unausweichlich und überfällig.

Unsere Empfehlung zur Auswahl eines Caterings ist eine kooperativ gestaltete lokale Lösung unter Einbeziehung möglichst mehrerer geeigneter Caterer aus der Region. Dies fördert hiesige Anbieter und schützt vor möglichen Ausfällen zentraler Großanbieter, wie es anderen Kommunen bereits widerfahren ist.

## Wesentliche Punkte einer Ausschreibung

- Die Nahrungsmittel sollen frisch sein und - sofern verfügbar - aus der Region stammen.
- Kurze Transportwege und kurze Standzeiten der Mahlzeiten.
- Einkauf und Speiseplan sollten den regionalen, saisonalen Abläufen angepasst sein.
- Regionalität für alltägliche Produkte ist relativ zu betrachten. Orangen aus Italien sind regionaler als diejenigen aus Brasilien. Die Lebensmittel aus fernen Regionen sollten Fairtrade®-zertifiziert sein (zurzeit besonders Kakao, Reis und 'exotische' Früchte).
- Die Lebensmittel aus den Kategorien Teigwaren, Gemüse, Eier und Molkereiprodukte sind möglichst aus ökologischem Anbau zu beziehen.
- Die Ausschreibung soll sukzessive ansteigende prozentuale Zielangaben pro Zeiteinheit für die einzelnen Produkt-Kategorien enthalten, ausgehend von einem anfänglichen Ökoanteil von 35%.
- Die Ernährung soll überwiegend pflanzlich und vollwertig basiert sein. An Tagen mit einem Fleisch- oder Fischgericht (jeweils 1x pro Woche) ist parallel ein vegetarisches Gericht anzubieten.
- Um verschiedenen Ernährungsformen (vegetarisch, vegan, halal) gerecht zu werden, sollte das Speisenangebot auf Wahlkomponenten aufgebaut und entsprechend gekennzeichnet sein. Dabei sollten die Wahlkomponenten einer Mahlzeit so beschaffen sein, dass eine vollwertige Ernährung und Versorgung mit allen Makronährstoffen (Fette, Kohlenhydrate, Eiweiß) für jede dieser Gruppen sichergestellt werden kann.
- Fleisch soll von regionalen Betrieben, möglichst mit Weidehaltung, bezogen werden und so, dass mindestens die Haltungsstufe 3 eingehalten wird. Fischprodukte sollen ASC™- und MSC™-zertifiziert sein.
- Die Arbeitsnormen der International Labour Organisation (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.
- Minimierung von Verpackungsmüll durch nachhaltige Verpackungslösungen.
- Eltern und Kinder sind in den Prozess der Ernährungswende mit einzubeziehen. (Aufklärung, Transparenz, praktische Selbsterfahrung in Ernährungsprojekten, Mitspracherecht bei der Ausgestaltung des Wandels).