

## Beschlussvorlage

öffentlich

Drucksachenummer

VO/21/17623/31

Zuständig

Berichterstattung

Umweltamt

Bürgermeister Artinger

**Gegenstand: Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung**

Beratungsfolge

Datum

Gremium

TOP-Nr.

23.02.2021

Ausschuss für Umweltfragen, Natur- und Klimaschutz

### Beschlussvorschlag:

Der Umweltausschuss nimmt Kenntnis von den bisherigen Tätigkeiten des Umweltamts zum Thema „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“.

Der Umweltausschuss der Stadt Regensburg beschließt, den Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln\* in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Trägerschaft der Stadt Regensburg gemäß den folgenden Zielvorgaben zu erhöhen.

2025: mind. 30 Prozent\*\* Anteil bioregionaler Produkte

2030: mind. 50 Prozent\*\* Anteil bioregionaler Produkte

*\* regional = bio-zertifizierte Lebensmittel, die aus Stadt und Landkreis Regensburg oder aus dem Freistaat Bayern stammen*

*\*\* gemessen am monetären Wareneinsatz*

## Sachverhalt:

### Hintergrund:

Das Landesprogramm BioRegio2030 hat zum Ziel, bis zum Jahr 2030 den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche auf 30 Prozent zu steigern. Hier soll der Schwerpunkt auf eine „deutliche Steigerung von Nachfrage und Absatz heimischer Öko-Produkte“<sup>1</sup> gelegt werden. In der Kabinettsitzung vom 13.01.2020 wurden diese Ziele konkretisiert, nämlich: „Bis spätestens zum Jahr 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. [...] Ziel ist, bis zum Jahr 2030 einen Regio- beziehungsweise Öko-Anteil von 50 Prozent in allen öffentlichen Kantinen in Bayern zu erreichen.“<sup>2</sup> Regional bezieht sich in diesem Kontext auf den Freistaat Bayern.

Das Ziel der Unterstützung des Absatzes von bioregionalen Lebensmitteln entspricht auch den Zielen des Städtetzwerks Biostädte, in dem Regensburg seit 2016 Mitglied ist, sowie den Zielen der Öko-Modellregion (Regensburg seit 2019).

Zur Unterstützung der Umsetzung der Ziele des Kabinettsbeschlusses vom 13.01.2020 auf regionaler und kommunaler Ebene wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe gegründet, welche elf Modellgebiete in Bayern definiert hat, in denen jeweils zehn Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung bei der Umsetzung der oben genannten Quoten unterstützt werden. Am 21.01.2021 haben sich Frau Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer und Frau Landrätin Tanja Schweiger über dieses Modellprojekt verständigt und eine Teilnahme für gutgeheißen. So sollen weitere Schritte für die Einführung einer Quote für bioregionale Lebensmittel auf den Weg gebracht werden. Für die Bewerbung beim StMELF bedarf es jedoch auch eines Gremiumsbeschlusses. Der Landkreis Regensburg wird diesen ebenfalls zeitnah beibringen.

Mit dieser Sitzungsvorlage sollen der Umweltausschuss und die betroffenen Stellen in der Stadtverwaltung über den Sachstand informiert werden mit dem Ziel einer gemeinsamen Initiierung des Modellprojekts.

### Gemeinschaftsverpflegung:

Die Gemeinschaftsverpflegung, d. h. die Mittagsverpflegung, z. B. in Kitas und Schulen, Universitäten, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betriebskantinen, birgt großes Potenzial für den Absatz von bioregionalen Lebensmitteln. Beispielsweise werden in der Stadt Regensburg über 28.000 Schüler<sup>3</sup> unterrichtet, was potenziell 28.000 Mittagessen je Schultag bedeutet.

---

<sup>1</sup> Vgl. Kabinettsitzung vom 30.07.2019.

<sup>2</sup> Vgl. Kabinettsitzung vom 13.01.2020.

<sup>3</sup> Stand 2018, Quelle: Stadt Regensburg, Amt für Statistik.

Um die Einflussmöglichkeiten auf die Erhöhung des Anteils der bioregionalen Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) zu erläutern wird zunächst das System GV mit seinen Zielgruppen näher betrachtet. Insgesamt wurden drei Zielgruppen identifiziert: Die Konsumenten, die Köche/Caterer und die Einrichtungen mit ihren Trägern.

Zielgruppe Konsumenten:

Hier handelt es sich um (Klein-)Kinder, bei denen die Eltern die Entscheider sind oder Kinder/Jugendliche/Studenten sowie Erwachsene, die selbst über ihren Konsum entscheiden. Obwohl der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln in den letzten Jahren jährlich um ca. 10 % gestiegen ist,<sup>4</sup> wurde das Angebot in der GV in der Region Regensburg bisher nicht oder kaum angepasst. Da der Bürger wenig Einfluss auf das Angebot in den Kantinen hat, liegt die Verantwortung, auf die steigende Nachfrage der Bürger zu reagieren und mehr bioregionale Lebensmittel anzubieten, bei den Köchen/Caterern und letztendlich bei den Einrichtungen mit ihren Trägern. Die Einflussmöglichkeiten direkt auf den Konsumenten sind begrenzt.

Zielgruppe Caterer/Koch:

In der Regel gibt es zwei Verpflegungskonzepte: Die Einrichtungen werden entweder durch Catering-Unternehmen beliefert oder es wird in einer hauseigenen Küche selbst gekocht. Aktuell liegen noch keine detaillierten Informationen bzgl. des Bio-Anteils in den Küchen vor, vermutlich liegt der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei unter 10 %. In Stadt und Landkreis Regensburg gibt es derzeit nur ein Catering-Unternehmen, welches 100 % Bio kocht und derzeit ca. 10 Einrichtungen in Stadt und Landkreis Regensburg beliefert. Nach den bisherigen Erfahrungen herrscht bei der Zielgruppe der Catering-Unternehmen und Küchenleitungen eine eher geringe Aufgeschlossenheit gegenüber einer Einführung von Bio-Lebensmitteln vor, was vor allem Vorurteilen und Ängsten bezüglich hohen Kosten und höherem Aufwand geschuldet ist. Die Entwicklungen des letzten Jahres im Zuge der Corona-Pandemie verschärften die Lage zusätzlich. Allerdings ist diese Zielgruppe wesentlich für die Umsetzung einer Steigerung des Anteils von bioregionalen Lebensmitteln in der GV. Einflussmöglichkeiten bestehen hier vor allem über die Vorgaben der Einrichtungen und ihrer Träger. Dabei ist es von zentraler Wichtigkeit, die Caterer und Köche bei der (kostenneutralen) Einführung von Bio-Lebensmitteln beratend zu unterstützen. Hierin wird das Team der Öko-Modellregion einen Schwerpunkt ihrer Tätigkeit legen, u. a. mithilfe von professionellen geförderten Beratungsangeboten, Workshops und Seminaren.

Zielgruppe Einrichtungen:

In Stadt und Landkreis Regensburg wurden über 500 Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung identifiziert, etwa ein Drittel in öffentlicher Trägerschaft und zwei

---

<sup>4</sup> BÖLW 2020: Branchenreport 2020.

Drittel in freier Trägerschaft<sup>5</sup>. Über das Verpflegungskonzept oder auch den Anteil von bioregionalen Lebensmitteln ist aktuell wenig bekannt.

Aufgrund der hohen Komplexität (große Anzahl Einrichtungen, Vielzahl unterschiedlicher Träger...) wurde an der Universität ein Projekt angestoßen, welches sich in Form einer Masterarbeit einer detaillierten Bestandsaufnahme, einer Clusterung der Einrichtungen (v. a. hinsichtlich Verpflegungskonzept und Bio-Aufgeschlossenheit) und individueller Strategie-Entwicklung annehmen möchte. Nach dieser „Nullmessung“ kann eine Zweitmessung nach einigen Jahren Entwicklungen aufzeigen.

Die Stadt Regensburg ist aktuell Träger von 76 Einrichtungen mit zentraler öffentlicher Ausschreibung der Verpflegung, etwa zur Hälfte Schulen (Amt 40) und Kitas/Kinderhäuser/Horte (Amt 52). Die Mittagsverpflegung wird üblicherweise alle 3-4 Jahre neu ausgeschrieben. Die Einführung einer Bio-Quote in der Ausschreibung ist bereits in vielen Städten erprobt und dokumentiert: Hier kann auf die Erfahrungen aus dem Biostädte-Netzwerk zurückgegriffen werden, zudem existieren zahlreiche juristisch belegte Formulierungsvorschläge für die Leistungsbeschreibung.<sup>6</sup> Die Stadt Regensburg kann mit Einführung einer Bio-Quote in der GV eine Vorbildfunktion übernehmen, welche einen Ausstrahlungseffekt auf weitere Träger in der Region Regensburg nach sich ziehen würde. Im Vergleich zu anderen Städten in Bayern ist die Stadt Regensburg noch Schlusslicht: z. B. liegt die Bio-Quote in der Kita in Erlangen bei 25 %, in Landshut bei 50 % sowie in Nürnberg bei 75 %.<sup>7</sup>

Es gibt zahlreiche Untersuchungen und praxiserprobte Modelle, welche belegen, dass die Einführung eines gewissen Anteils Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung nahezu kostenneutral möglich ist. Durch verschiedene Maßnahmen wie z. B. saisonalen und regionalen Einkauf, Anpassung der Portionsgröße, Anzahl der Fleischgerichte oder Reduzierung des Fleisch-Anteils in der Rezeptur können die (teilweise) höheren Kosten der Bio-Lebensmittel aufgefangen werden. Bei diesen Themen setzen die Beratungsleistungen für Caterer und Küchenleitungen an.

Ob für die Umsetzung mehr bioregionale Lebensmittel an den städtischen Kindertageseinrichtungen von Amt 52 mehr Personalstunden anzusetzen sind, wird im Rahmen der Umsetzung des Beschlusses geprüft und ggf. von Amt 52 beantragt.

Für das erste und zweite Quartal 2021 sind folgende konkrete Maßnahmen geplant:

- Modellprojekt des StMELF:

---

<sup>5</sup> Quelle: eigene Recherche, ÖMR Team Region Regensburg, 2020.

<sup>6</sup> Vgl. KErn (2020): Vergabe von Verpflegungsleistungen.

<sup>7</sup> Quelle Biostädte 2020, Stand Juni 2020.

- ressortübergreifende Arbeitsgruppe des StMELF zur Unterstützung der Ziele des Kabinettsbeschlusses vom 13.01.20 → 11 Modellgebiete in Bayern
- Coaching von zehn Einrichtungen
- Runder Tisch mit Einrichtungen, Caterern und regionalen Lieferanten
- Seminare und Workshops für Caterer/Küchen:
  - „BioRegioCoaching“ vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF)
  - „Bio kann jeder“ (Bioland)
- Veranstaltungen im Rahmen der Regensburger Nachhaltigkeitswoche (30.05.-06.06.2021)
  - 2. BioRegioMarkt Regensburg
  - Seminar „BioBitte“ (BLE) für Entscheider aus den Einrichtungen/Träger
  - Weitere Veranstaltungen für Konsumenten und Caterer
- Ausblick 2025: Zweitmessung Bio-Anteil: Erfolgskontrolle (Uni-Projekt)

Zusammenfassung: Was kann durch eine Bio-Quote in der Gemeinschaftsverpflegung erreicht werden?

- Unterstützung und Einbindung der regionalen Wirtschaft, v. a. der regionalen ökologischen Landwirtschaft
- Beitrag zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit
- Gesundheitsförderung der Bürger
- Vorbildfunktion der Stadt Regensburg als Biostadt und Öko-Modellregion
- Unterstützung der Ziele der Biostädte und der Öko-Modellregionen
- Unterstützung der Landesziele BioRegio2030
- Unterstützung der Landesziele BioRegio2030

## **Anlagen:**

Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

# Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Großes Potenzial für bioregionale Lebensmittel in Regensburg



## Inhalt - Gliederung

- Politische Ziele (EU/Bund/Land)  
= Ziele Öko-Modellregion + Biostädte
- System Gemeinschaftsverpflegung und Strategien für Regensburg
  - Konsumenten
  - Caterer/Koch
  - Einrichtungen
- Beschlussvorschlag Umweltausschuss

## Inhalt - Gliederung

- Politische Ziele (EU/Bund/Land)  
= Ziele Öko-Modellregion + Biostädte
- System Gemeinschaftsverpflegung und Strategien für Regensburg
  - Konsumenten
  - Caterer/Koch
  - Einrichtungen
- Beschlussvorschlag Umweltausschuss

# Bio auf allen Ebenen

- **EU: Farm-to-Fork-Strategie**  
25% Öko-Landbau (EU) bis 2030



- **Bund: ZöL\***  
20% Öko-Landbau bis 2030



- **Bayern: BioRegio2030**  
30% Öko-Landbau bis 2030



**Kabinettsbeschluss** 30.07.2019:

Schwerpunkt auf Steigerung von **Nachfrage** und **Absatz heimischer Öko-Produkte**

**Kabinettsbeschluss** 13.01.2020:

- bis 2025 in allen staatlichen Kantinen mind. 50% Regio-/Bio-Anteil
- bis 2030 in allen öffentlichen Kantinen 50% Regio-/Bio-Anteil

\* *Zukunftsstrategie ökologischer Landbau*

## Gemeinsame Ziele

- Die Stadt Regensburg ist seit 2016 Mitglied im Städtenetzwerk **Biostädte**
- Seit 2019 gehört Regensburg zu den 27 **Öko-Modellregionen** in Bayern

**BIO**  
STÄDTE



**Ziel: Unterstützung des Absatzes  
von regionalen Bio-Lebensmitteln**

# Absatz von bioregionalen Lebensmitteln

- Wie können wir den **Absatz** von bioregionalen Lebensmitteln in Regensburg unterstützen?
  - Unterstützung der **Direktvermarktung** z. B. BioRegioMarkt Regensburg ✓
  - Weitere Angebote für Erzeuger wie z. B. Unterstützung bei der Bildung von **Erzeugergemeinschaften**
  - **Gemeinschaftsverpflegung** (GV) als großer Hebel z. B. allein rund 28.000 Schüler in der Stadt Regensburg\*



\* Stand 2018, Quelle: Stadt Regensburg, Amt für Statistik



# Exkurs: Bio und Regional – ein starkes Team!



## Regionalität

- Frische und Qualität
- Glaubwürdigkeit
- Unterstützung der regionalen Wirtschaft
- Klimaschutz durch kurze Wege

## Bio

- Frische und Qualität
- Glaubwürdigkeit
- Unterstützung der regionalen Wirtschaft
- Klimaschutz & Nachhaltigkeit (gesunder Boden, sauberes Trinkwasser, Biodiversität)
- + Verzicht auf Kunstdünger & chem.-synth. Pestizide
- + Artgerechte Tierhaltung und Fütterung
- + keine Gentechnik

**Qualität = Bio**  
**Herkunft = Regional**



## Inhalt - Gliederung

- Politische Ziele (EU/Bund/Land)  
= Ziele Öko-Modellregion + Biostädte
- System Gemeinschaftsverpflegung und Strategien für Regensburg
  - Konsumenten
  - Caterer/Koch
  - Einrichtungen
- Beschlussvorschlag Umweltausschuss

# Gemeinschaftsverpflegung

- Fragestellungen:
  - Wie können wir den **Bio-Anteil** in der Gemeinschaftsverpflegung **erhöhen**?
  - Welche **Einflussmöglichkeiten** gibt es?
  - Welche **Zielgruppen** sind im System Gemeinschaftsverpflegung beteiligt?
  - Wie und auf welche Zielgruppe kann die **Stadt Regensburg** Einfluss nehmen?



Einrichtungen



Erzeuger/  
Verarbeiter



Caterer/  
Koch



Konsumenten

# System Gemeinschaftsverpflegung



Einrichtungen



Erzeuger/  
Verarbeiter



Caterer/  
Koch



Konsumenten



# Konsumenten

- Wer sind die Konsumenten in der Gemeinschaftsverpflegung?



- Kinder Krippe
- Kinder Kita
- Kinder Grundschule/Hort



Eltern als Entscheider

- Kinder/Jugendliche ab 5. Klasse
- Azubis
- Studenten
- Erwachsene inkl. Senioren



Entscheiden selbst

# Konsumenten – Aktuelle Situation

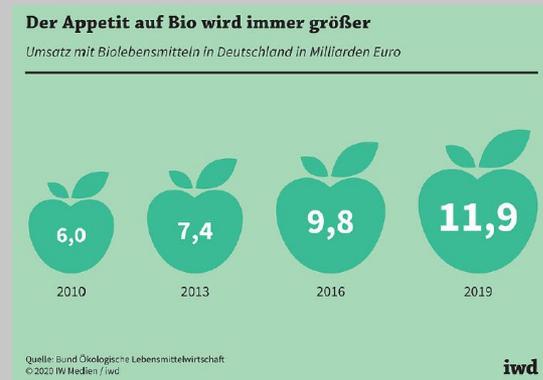
- Themen **Klima** und **Nachhaltigkeit** anhaltend im Fokus der Öffentlichkeit
- Stetig steigender Umsatz der Öko-Lebensmittel:
  - Umsatzwachstum Öko-Lebensmittel in den letzten Jahren kontinuierlich um **10 Prozent\***
  - 2020 Zuwachs Umsatz Öko-Lebensmittel um **17 Prozent** auf mehr als 14 Mrd. €\*\*



➔ **Für die Bürger stehen Regionalität und Qualität der konsumierten Lebensmittel immer stärker im Vordergrund!**

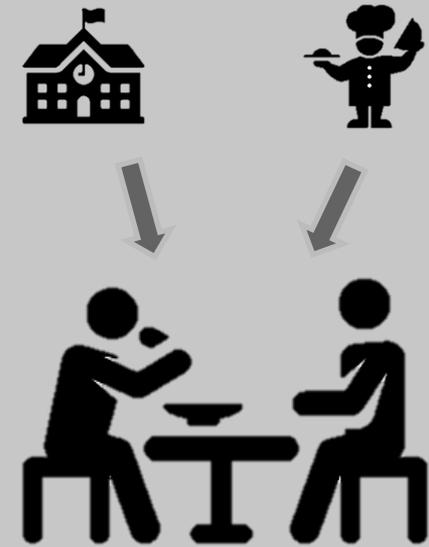
\* Quelle: BÖLW 2020

\*\* Pressemitteilung der Bundesagrarinministerin Julia Klöckner vom 15.01.2020



## Konsumenten – Einflussmöglichkeiten

- sehr heterogene Zielgruppe – direkte Erreichbarkeit und Einflussmöglichkeiten begrenzt
- Konsument selbst hat **wenig Einfluss** auf das Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung  
→ er ist abhängig von Entscheidungen der Küchenleitung bzw. Einrichtung



**Verantwortung für eine Steigerung des Anteils von bioregionalen Lebensmitteln liegt bei der Küchenleitung bzw. letztlich bei der Einrichtung und ihrem Träger**



Einrichtungen



Erzeuger/  
Verarbeiter



Caterer/  
Koch



Konsumenten



Einrichtungen



Erzeuger/  
Verarbeiter



Caterer/  
Koch



Konsumenten



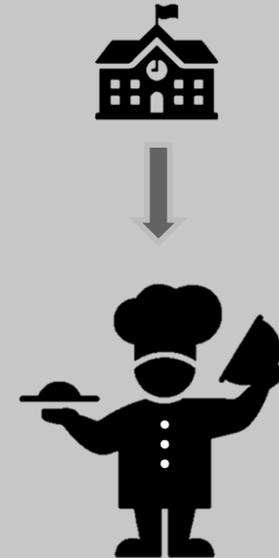
# Caterer/Koch – Aktuelle Situation

- In der Regel zwei Verpflegungskonzepte:
  - Belieferung durch Catering-Unternehmen
  - Koch mit Küchenleitung in hauseigener Küche
- Anteil Bio bei den Caterern/Küchen aktuell:
  - keine Gesamtzahl bekannt
  - generell geringer Anteil < 10 Prozent Bio
  - in Stadt und Landkreis Regensburg aktuell nur ein Caterer der 100 Prozent Bio kocht und ca. 10 Einrichtungen beliefert
- In den Küchen vermutlich eher geringe Aufgeschlossenheit gegenüber einer Einführung von Bio-Lebensmitteln
  - hohe Preissensibilität → Vorurteile bzgl. höheren Kosten
  - teilw. unzureichende Ausstattung der Küchen/Personalmangel
- Corona-Pandemie verschärft die Lage zusätzlich



## Caterer/Koch – Einflussmöglichkeiten

- Große Einflussmöglichkeiten über Vorgaben in den Einrichtungen
- Schwerpunkt auf begleitende **Unterstützung und Beratung der Caterer/Küchen** bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln!
  - Öko-Modellregion-Manager
  - zahlreiche Seminar- und Workshop-Angebote zur (kostenneutralen) Einführung von Bio-Lebensmitteln und Zertifizierung



**Änderung im Angebot von Bio-Lebensmitteln in der  
Gemeinschaftsverpflegung durch Vorgaben „von oben“ mit  
begleitender beratender Unterstützung**



Einrichtungen



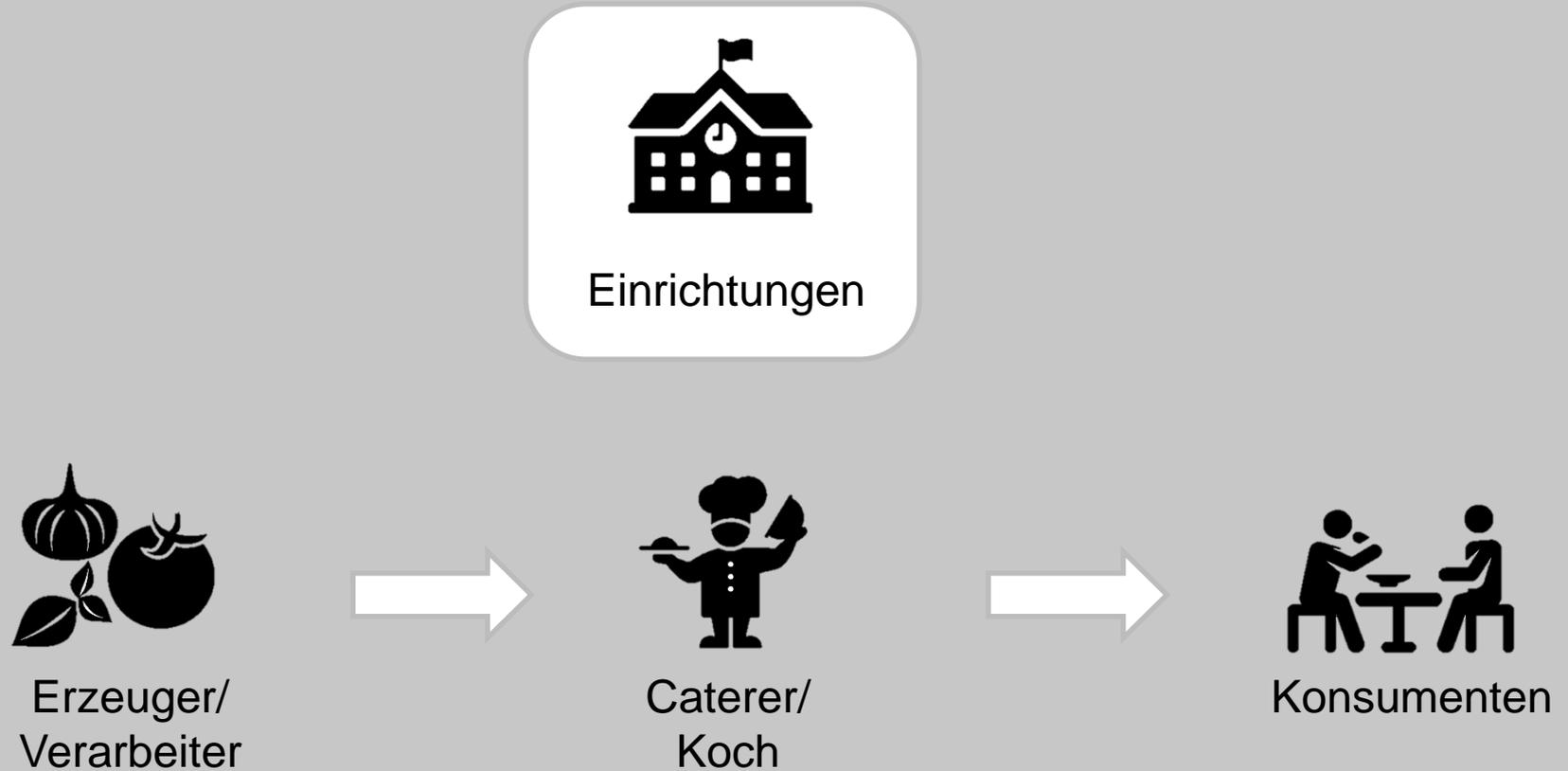
Erzeuger/  
Verarbeiter



Caterer/  
Koch



Konsumenten



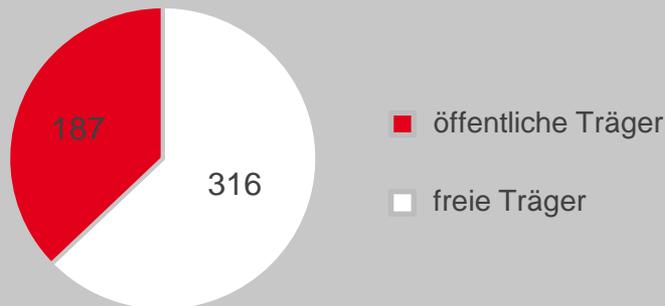
# Einrichtungen in Stadt/Landkreis Regensburg



# Anzahl Einrichtungen in Stadt und Landkreis

## Annäherung **Anzahl Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung** in Stadt und Landkreis Regensburg

- Vorgehensweise: Internet- und Telefonrecherche\* des Teams der Öko-Modellregion → gemeinsames Projekt Stadt und Landkreis
- Ergebnis: Insgesamt rund **500 Einrichtungen** mit Gemeinschaftsverpflegung in Stadt und Landkreis Regensburg



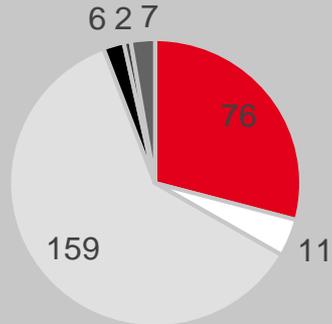
Total: 503 Einrichtungen

*\* ohne Anspruch auf Vollständigkeit*



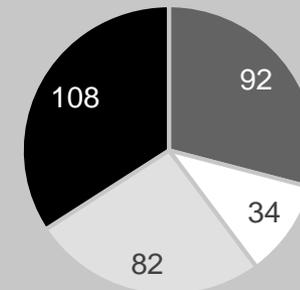
# Anzahl Einrichtungen in Stadt und Landkreis

**Anzahl Einrichtungen\***  
Öffentliche Träger



- Stadt Regensburg
- Landkreis Regensburg
- Gemeinde/Markt/Stadt/Schulverband divers
- Bezirk Oberpfalz
- Regierung Oberpfalz
- Freistaat Bayern

**Anzahl Einrichtungen\***  
Freie Träger



- Kirchliche Träger
- Institutionen der freien Wohlfahrtspflege (z. B. BRK)
- Privatwirtschaftliche Träger (z. B. GmbH)
- Vereine und Elterninitiativen (z. B. Johanniter)

\* Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung



## Einrichtungen – Aktuelle Situation

- **hohe Anzahl** Einrichtungen mit vielen unterschiedlichen Trägern und uneinheitliche Zuständigkeiten
- **geringe Kenntnis** über jeweiliges Verpflegungskonzept bzw. Bio-Anteil in den Einrichtungen
- bisher **keine Vorgaben** bzgl. eines Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung (nur ca. 15 Einrichtungen aller Träger werden bereits von reinen Bio-Caterern beliefert)



# Bestandsaufnahme als Uni-Projekt geplant

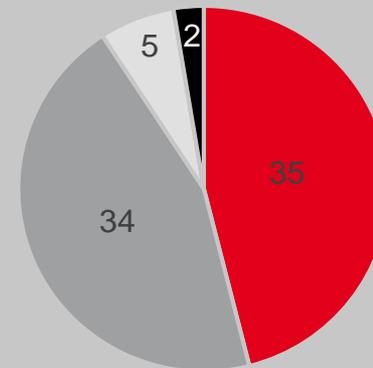
- Heterogene Trägerschaft
- Unterschiedliche Verpflegungskonzepte und Entscheidungswege
- → Hohe Komplexität → Diversifizierte Herangehensweise notwendig
- Uni-Projekt in Planung:
  - Detail-Bestandsaufnahme (Nullmessung)
  - Clusterung der Einrichtungen (u. a.) hinsichtlich Trägerschaft, Verpflegungskonzept, Bio-Anteil und Bio-Aufgeschlossenheit
  - → individuelle Strategie-Entwicklung (ggf. Master-Arbeit Prof. Helm WiWi)
  - Zweitmessung im Jahr 2025



# Trägerschaft Stadt Regensburg

- Stadt Regensburg:  
**76 Einrichtungen** mit zentraler öffentlicher Ausschreibung der Verpflegung (v.a. Schulen oder Kitas/Horte)
- Verpflegung wird üblicherweise alle 3-4 Jahre neu ausgeschrieben

## Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung (Träger Stadt Regensburg)



- Schulen (Amt 40)
- Kita/Kinderhaus/Hort (Amt 52)
- Mittagsbetreuung (Ref V)
- Behörde

# Vergabe: Bio in der Ausschreibung

- **Bio-Quote in der Ausschreibung bereits erprobt\*:**
  - **Referenzen** über die in der Vergangenheit erbrachten Leistungen in der ökolog. Lebensmittelbeschaffung oder des ökolog. Caterings
  - Nachweis für die technische Leistungsfähigkeit: Forderung einer **Bio-Zertifizierung** oder gleichwertige Nachweise sind **zulässig**
  - **Mindestanteile von Bio in der Leistungsbeschreibung**
  
- Nutzen von Erfahrungen aus anderen Städten (**Biostädte-Netzwerk**)
  
- **Vorbildfunktion der Stadt Regensburg  
→ Ausstrahlungseffekt**

## Formulierungsvorschlag:

*Lebensmittel stammen zu mind. x Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen.*

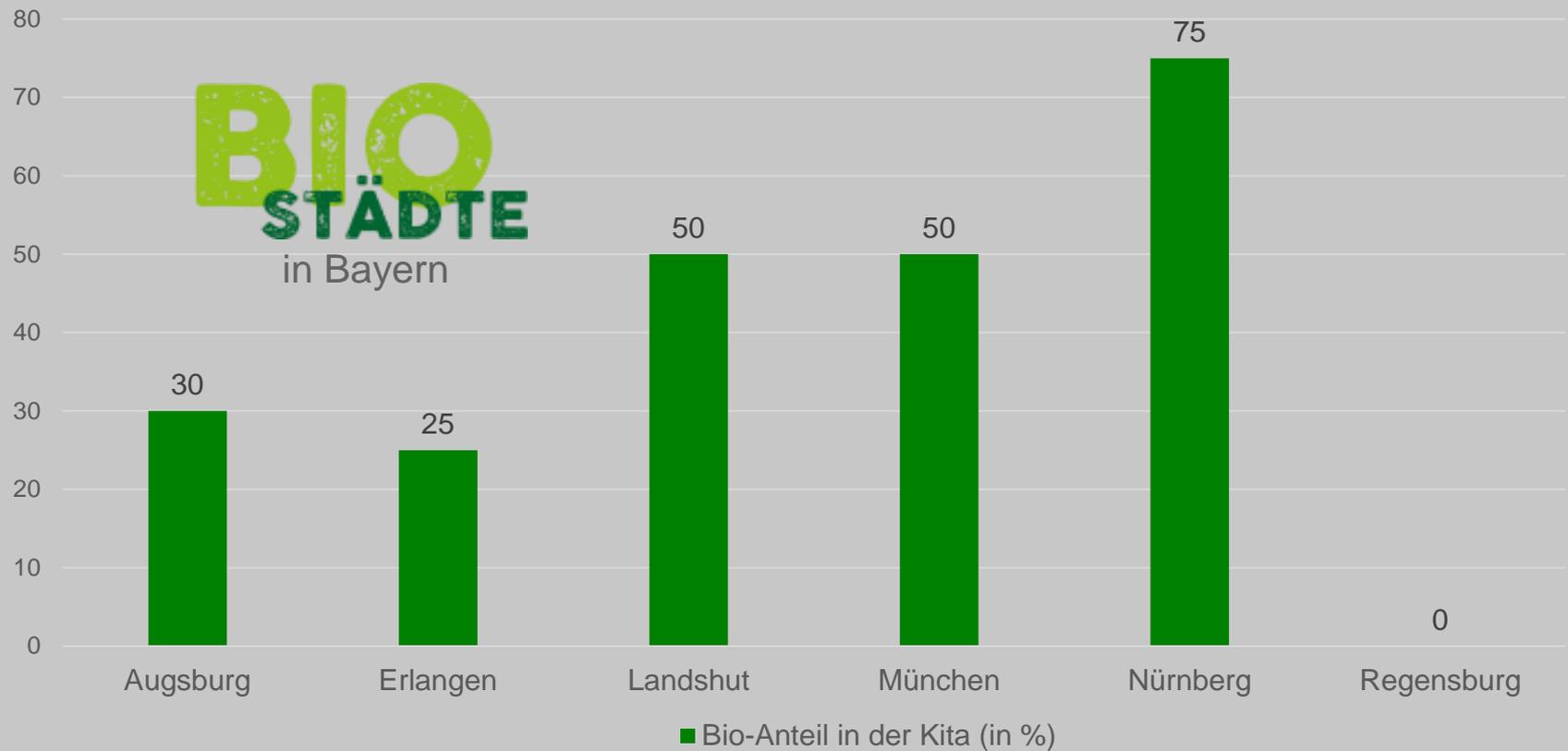
| Anteil Bio-Lebensmittel | Zusatzpunkte |
|-------------------------|--------------|
| 15 Prozent              | 1 Punkt      |
| 16-25 Prozent           | 2 Punkte     |
| 26-35 Prozent           | 4 Punkte     |
| 36-45 Prozent           | 8 Punkte     |
| Mehr als 55 Prozent     | 10 Punkte    |

Beispiel Zusatzpunkte Ausschreibung Mittagessen Berliner Grundschulen (Mindestanteil hier 15%)

\* Quelle: KERN 2020

# Was machen andere Kommunen?

## Beispiel Kita: Bio-Quotenvorgaben in der Mittagsverpflegung



Quelle: Biostädte 2020; Stand: Juni 2020

## Exkurs: Bio-Quote = Hohe Kosten?

- **Bio-Lebensmittel kosten (meist) mehr und sind auch ihren Preis wert**
- Es existieren zahlreiche Untersuchungen und Modelle, wie **Mehrkosten** aufgefangen werden können → hier setzt die **Beratung** der Caterer/Küchenleitungen an:
  - **Saisonal und regionaler Einkauf**
  - **Portionsgröße:** kleinere Portionen mit Nachnehm-Möglichkeit, Ausgabepersonal schulen → **weniger Abfall (-kosten)**
  - **Anzahl Fleischgerichte** verringern: Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): max. **2x die Woche Fleisch**
  - Anpassung der **Rezeptur:** z. B. weniger Fleischanteil, weniger Edelteile Fleisch
  - „**Sichere**“ **Produkte** (z. B. Kartoffeln, Nudeln, Reis) dauerhaft austauschen
  - **Qualität:** Bio-Zutaten sind meist **ergiebiger** und damit sparsamer, schnellere Sättigung



# Geplante Maßnahmen Q1/Q2 2021 (1/2)

- **Modellprojekt des StMELF:**
  - ressortübergreifende Arbeitsgruppe des StMELF zur Unterstützung der **Ziele des Kabinettsbeschlusses** vom 13.01.20\*
  - 11 Modellgebiete in Bayern  
→ Öko-Modellregion Regensburg, d. h. Stadt und Landkreis Regensburg
  - **Coaching** von zehn **Einrichtungen**
  - **Runder Tisch** mit Einrichtungen, Caterern und regionalen Lieferanten
  - Bewerbung beim StMELF: **Beschluss** notwendig
  - Oberbürgermeisterin Maltz-Schwarzfischer und Landrätin Schweiger haben einer Teilnahme bereits zugestimmt
- **Seminare und Workshops für Caterer/Küchen**
  - „BioRegioCoaching“  
(Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)
  - „Bio kann jeder“ (Bioland)
  - etc.



*\* bis 2025 in allen staatlichen Kantinen mind. 50% Regio-/Bio-Anteil  
bis 2030 in allen öffentlichen Kantinen 50% Regio-/Bio-Anteil*

## Geplante Maßnahmen Q1/Q2 2021 (2/2)

- Veranstaltungen **Regensburger Nachhaltigkeitswoche** (30.05.-05.06.21)
  - 2. BioRegioMarkt Regensburg
  - Seminar „BioBitte“ (BLE) für Einrichtungen
  - Weitere Veranstaltungen für Konsumenten und Caterer
- Ausblick: 2025: **Zweitmessung**  
Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung / Erfolgskontrolle (Uni-Projekt)



## Was kann durch eine Bio-Quote in der Gemeinschaftsverpflegung erreicht werden?

- Unterstützung und Einbindung der **regionalen Wirtschaft**, v. a. der regionalen ökologischen Landwirtschaft
- Beitrag zu **Klimaschutz** und **Nachhaltigkeit**
- **Gesundheitsförderung** der Bürger
- **Vorbildfunktion** der Stadt Regensburg als Biostadt und Öko-Modellregion
- Unterstützung der **Ziele** der **Biostädte** und der **Öko-Modellregionen**
- Unterstützung der **Landesziele BioRegio2030**

## Inhalt - Gliederung

- Politische Ziele (EU/Bund/Land)  
= Ziele Öko-Modellregion + Biostädte
- System Gemeinschaftsverpflegung und Strategien für Regensburg
  - Konsumenten
  - Caterer/Koch
  - Einrichtungen
- **Beschlussvorschlag Umweltausschuss**

# Beschlussvorschlag

- Der Umweltausschuss nimmt Kenntnis von den bisherigen Tätigkeiten des Umweltamts zum Thema „Mehr bioregionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung“.
- Der Umweltausschuss beschließt die Teilnahme der Stadt Regensburg am Modellprojekt des StMELF zur Unterstützung regionaler (Bio-)Gemeinschaftsverpflegung.
- Der Umweltausschuss der Stadt Regensburg beschließt, den Anteil an regionalen Bio-Lebensmitteln\* in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Trägerschaft der Stadt Regensburg gemäß folgenden Zielvorgaben zu erhöhen.

| Jahr | Anteil bioregionaler Produkte** |
|------|---------------------------------|
| 2025 | > 30%                           |
| 2030 | > 50%                           |

\* bio-zertifizierte Lebensmittel, die aus Stadt und Landkreis Regensburg oder aus dem Freistaat Bayern stammen

\*\* gemessen am monetären Wareneinsatz

# Quellen / Literatur

- BLE und BÖLN (2018): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen  
[https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/Projekte/bio-verpflegung\\_in\\_kindertagessttten\\_und\\_schulen.pdf](https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/Projekte/bio-verpflegung_in_kindertagessttten_und_schulen.pdf)
- BÖLW (2020): Branchenreport 2020  
[https://www.boelw.de/fileadmin/user\\_upload/Dokumente/Zahlen\\_und\\_Fakten/Brosch%C3%BCre\\_2020/B%C3%96LW\\_Branchenreport\\_2020\\_web.pdf](https://www.boelw.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Zahlen_und_Fakten/Brosch%C3%BCre_2020/B%C3%96LW_Branchenreport_2020_web.pdf)
- Bund Naturschutz in Bayern e. V. (2020): Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen  
[https://www.bund-naturschutz.de/fileadmin/Bilder\\_und\\_Dokumente/Themen/Landwirtschaft/Ver%C3%B6ffentlichungen/BN\\_Informiert\\_Bio\\_in\\_Gro%C3%9Fk%C3%BCchen\\_d\\_web.pdf](https://www.bund-naturschutz.de/fileadmin/Bilder_und_Dokumente/Themen/Landwirtschaft/Ver%C3%B6ffentlichungen/BN_Informiert_Bio_in_Gro%C3%9Fk%C3%BCchen_d_web.pdf)
- KErn (2020): Vergabe von Verpflegungsleistungen  
[https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/2020\\_wegweiser-zur-vergabe\\_web.pdf](https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/2020_wegweiser-zur-vergabe_web.pdf)
- Netzwerk deutscher Biostädte (2017): Mehr Bio in Kommunen  
[https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden\\_V4\\_verlinkt.pdf](https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf)
- oekolandbau.de (2019) Steigende Nachfrage nach Bio in der AHV  
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bund-und-laender/steigende-nachfrage-nach-bio-in-der-ahv/>
- Projekt „Bio für Kinder“ <https://www.tollwood.de/bio-fuer-kinder/>  
Bio-Speiseplanmanager <https://www.biospeiseplan.de/>
- StMELF (2018): Kita-Tischlein, deck dich!  
[https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop\\_app000008?SID=1774164765&ACTIONxSESSxSHOWPIC\(BILDxKEY:'08242017',BILDxCLASS:'Artikel',BILDxTYPE:'PDF'\)](https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000008?SID=1774164765&ACTIONxSESSxSHOWPIC(BILDxKEY:'08242017',BILDxCLASS:'Artikel',BILDxTYPE:'PDF'))
- StmELF: EU Schulprogramm  
<https://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/154596/>

## Elke Oelkers

Projektmanagement Öko-Modellregion Regensburg und Netzwerk Biostädte

## Umweltamt

Bruderwöhrdstr. 15b

93055 Regensburg

Telefon 0941/507-53 17

Fax 0941/507-43 19

Mobil 0151 – 240 19 389

[Oelkers.Elke@regensburg.de](mailto:Oelkers.Elke@regensburg.de)

