



Antwort zur Anfrage Nr. 0477/2021 der Stadtratsfraktion PIRATEN & VOLT betreffend
Vegetarisches und veganes Angebot in städtischen Einrichtungen (Piraten & Volt)

Die Anfrage wird wie folgt beantwortet:

1. Wie hoch ist der Anteil vegetarischer und veganer Gerichte in Mensen und Kantinen sowie sonstigen Essensausgabestellen in städtischer Hand? Bitte nach Einrichtung aufschlüsseln. Bitte die Entwicklung der letzten Jahre aufführen.

Kantinen:

Es gibt keine Kantinen in städtischer Hand. Seit 2013 betreibt die gpe (Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen) die Bewirtschaftung der städtischen Kantinen. Die Standorte sind Zitadelle und Stadthaus Lauteren-Flügel (6. Stock). Die gpe bietet jeden Tag ein vegetarisches Gericht an. Weiterhin gibt es eine Kantine für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Entsorgungsbetriebs. Der Entsorgungsbetrieb unterhält diese Kantine, diese bietet ebenfalls ein vegetarisches Gericht an.

Mainzer Altenwohnheim (MAW):

Das MAW bietet für jede/n Bewohnerin und Bewohner ein vegetarisches Essen an, wenn sie/er dies beim Einzug vermerkt und/oder im Laufe der Zeit in der er im MAW lebt äußert. Gleiches gilt für Bewohnerinnen und Bewohner, welche sich vegan ernähren. Der Anteil liegt bei unter 5%.

Kindertageseinrichtungen (Kitas):

Die Verpflegung der städtischen Kindertageseinrichtungen orientiert sich am Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), welcher innerhalb 20 Verpflegungstage max. 8-mal Fleisch/ Wurst empfiehlt. Aktuell gibt es in der Regel in 5 Verpflegungstagen an 2 Tagen ein vegetarisches Gericht, an 2 Tagen eine fleischhaltige Mahlzeit und an einem Tag ein fischhaltiges Gericht. Im pädagogischen Rahmenkonzept der Stadt Mainz ist festgeschrieben, dass grundsätzlich an Tagen mit fleisch- oder fischhaltigen Mahlzeiten eine vegetarische Alternative angeboten wird (Pädagogische Rahmenkonzeption städt. Kindertagesstätten Landeshauptstadt Mainz, S. 25).

Schulen:

Alle Mensen der staatlichen Mainzer Schulen werden gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) betrieben. An jedem Verpflegungstag ist es möglich sich vegetarisch zu ernähren. An zwei Tagen in der Woche wird zusätzlich ein Gericht mit Fleisch/Fisch angeboten. Die weiteren Details können nachgelesen werden unter folgendem Link: <https://www.dge.de/>

2. Wie bewertet die Stadt Mainz das vegetarische und vegane Angebot sowie den Anteil Bio-zertifizierter Lebensmittel in städtischen Essensausgabestellen oder in solchen Ausgabestellen in städtischer Hand? Sieht die Stadt Mainz hier Handlungsbedarf zur Ausweitung des Angebots? Wenn nein, warum nicht?

Kantinen:

Die Stadt Mainz hat bereits 2013 im Bewirtschaftungsvertrag mit der gpe vereinbart, dass ein vegetarisches Gericht pro Tag angeboten wird und dass regionale und saisonale Bio-Produkte zu verarbeiten sind.

Kitas:

Das Angebot vegetarischer Gerichte auf den Speiseplänen der städt. Kitas wird sich in Zukunft erhöhen. Im November 2020 sind die aktualisierten Empfehlungen der DGE für die Verpflegung in Kitas veröffentlicht worden. Dabei positioniert sich die DGE für mehr pflanzliche Kost, wodurch die Empfehlung für das Angebot von fleischhaltigen Mahlzeiten auf einmal pro Woche reduziert wurde. Die Verpflegung der städt. Einrichtungen wird sich langfristig und schrittweise den neuen Empfehlungen anpassen und auch weiterhin an Tagen mit fleisch- oder fischhaltigen Mahlzeiten eine vegetarische Alternative anbieten.

Auch der Anteil von Bio-zertifizierten Lebensmitteln in der Kita-Verpflegung wird im Zuge von neuen Rahmenverträgen zur Belieferung der städt. Kitas mit Lebensmitteln in diesem Jahr noch weiter ausgebaut (siehe Antwort 5).

Schulen:

Für den Verpflegungsbereich der staatlichen Schulen sieht die Stadtverwaltung keinen weiteren Handlungsbedarf, da die Vorgaben der DGE nicht nur umgesetzt sondern übertroffen werden.

3. Sind der Stadt Mainz Fälle bekannt, in denen Kinder und Jugendliche aufgrund präferierter vegetarischer oder veganer Ernährung durch fehlende Angebote von der Verpflegung ausgeschlossen wurden?

Kantinen:

Grundsätzlich ist das Kantinenangebot für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausgelegt, es können aber auch Externe das Angebot wahrnehmen; niemand wird ausgeschlossen. Es sind uns keine Fälle bekannt, dass sich Kinder oder Jugendliche durch unser Angebot ausgeschlossen gefühlt haben.

Kitas:

Nein, solche Fälle sind der Verwaltung nicht bekannt. In den Einrichtungen werden alle Ernährungsweisen respektiert und im Rahmen der finanziellen und organisatorischen Möglichkeiten berücksichtigt.

Schulen:

Der Verwaltung sind keine Fälle bekannt. Die Caterer gehen auf die Wünsche der Kinder ein, so dass auch die Beilagen von einer anderen angebotenen Menülinie ausgewählt werden können.

4. Woher bezieht die Stadt Mainz ihre Lebensmittel, insbesondere tierische Produkte, in Essensausgabestellen in städtischer Hand? Welche Anforderungen an Zuliefer*innen und Caterer und welche Kontrollen werden beim Einkauf von Lebensmitteln bezüglich Tierwohl, Nachhaltigkeit, Regionalität sowie Gesundheits- und Arbeitsschutz der dort arbeitenden Menschen durchgeführt?

Kantinen:

Die Stadt Mainz fühlt sich durch die Beschlüsse Lokale „AGENDA 21“ aus dem Jahr 1997, Einsatz von Produkten mit dem Fair-Trade-Siegel bei der Stadtverwaltung Mainz 2005, Millennium-Erklärung aus dem Jahr 2007 und zur nachhaltigen Beschaffung von 2011 den Nachhaltigkeitsprinzipien verpflichtet und möchte Vorbild- und Beispielgeberin sein. Deswegen wurden diese Kriterien als Bedingung in den Bewirtschaftungsvertrag mit der gpe aufgenommen.

MAW:

Das MAW arbeitet mit Schwälbchen und TransGourmet als Hauptlieferant mit einem sehr breitem Sortiment zusammen. Ferner werden saisonal von lokalen Landwirten/Bauern Obst und Gemüse bezogen. In erster Linie Kartoffeln, Spargel und Erdbeeren. Die Lokalen Anbieter sind bekannt, da bei ihnen keine tierischen Produkte bezogen werden, gibt es keine Anforderungen bezüglich Tierwohl. TransGourmet und Schwälbchen sind überregional tätige Unternehmen, die ein eigenes QM leben und dort die angesprochenen Aspekte berücksichtigt sind.

Kitas:

Aktuell werden die Hauptkomponenten der warmen Mittagsverpflegung in den städt. Kindertageseinrichtungen aus dem Tiefkühlsortiment der Firma Hofmann Menü-Manufaktur bezogen. Backwaren erhalten die Kitas von der Bio-Bäckerei Kaiser und sonstige frische Lebensmittel werden von der Firma El Tucano geliefert.

In den entsprechenden Ausschreibungen wurden in Bezug auf die Frage bisher folgende Kriterien berücksichtigt:

- Mehrweg- und Kartonagenverpackungen bevorzugt
- Fisch und Fischprodukte aus MSC- und ASC-Zertifizierter Fischerei
- Anteil an ökologisch erzeugten Produkten bei der Lieferung von Lebensmitteln
- Verpflichtung von Auftragnehmern zur Abgabe einer Tariftreueerklärung im Rahmen allgemeinverbindlicher Tarifverträge

Schulen:

In den vertraglichen Vereinbarungen mit den Caterern sind diesbezüglich eine Vielzahl von Kriterien enthalten. Hier sind einige beispielhaft genannt: Erwartet wird ein ernährungsphysiologisch kinder-/schülergerechtes Angebot. Das Speisenangebot muss mit frischen Komponenten (z.B. Obst, Rohkost, Salat etc.) ergänzt werden. Die Verpflegung muss der aktuellsten Auflage der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (www.dge.de) entsprechen.

Über die Anforderungen der DGE hinaus müssen folgende Punkte eingehalten werden:

Im Rahmen der Mittagsverpflegung muss täglich ein Angebot sowohl von Rohkost als auch von Salat enthalten sein. Frisches Obst muss täglich (am Stück oder verzehrfertig vorbereitet) verfügbar sein. Dies kann insbesondere an Grundschulen auch im Rahmen einer weiteren Mahlzeit am frühen Nachmittag verzehrt werden. Die Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV(EU) Nr.1169/2011, insbesondere im Hinblick auf die Pflicht der Allergenkennzeichnung sind anzuwenden. Darüber hinaus sind die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und die Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-

telgesetzbuches (LFGB) zu beachten. Der Auftraggeber ist an das Landesabfallgesetz Rheinland-Pfalz gebunden und zur Abfallvermeidung verpflichtet. Nach einem Beschluss der städtischen Gremien (Stadtvorstand) und der daraus resultierenden Dienstanweisung sind alle städtischen Einrichtungen und Dienststellen gehalten, nur noch Mehrwegsysteme zu verwenden. Recyclingsysteme mit dem grünen Punkt sind keine Mehrwegsysteme. Mehrweg- und Kartona- genverpackung wird der Vorzug gegeben.

5. Welche Bemühungen seitens der Stadt Mainz gibt es um den Anteil ressourcenschonender, klimafreundlicher, tierethischer sowie gesünderer Lebensmittel in städtischen Einrichtungen zu erhöhen?

Kantinen:

Mindestens einmal im Halbjahr werden Kantinenangelegenheiten zwischen Vertreterinnen und Vertretern der gpe, dem Hauptamt (Personalabteilung) und dem Personalrat erörtert und dann umgesetzt.

Kitas:

Um die Kinder der städtischen Kindertageseinrichtungen mit frisch zubereiteter Mittagsverpflegung zu versorgen, hat der Stadtrat beschlossen, die Verpflegung zukünftig umzustellen. Mit dem Pilotprojekt „Frischküche“ wird im Stadtteil Hartenberg-Münchfeld in einem ersten Schritt ein „Frischküchen Cluster“ gebildet. In diesem Cluster befinden sich mehrere Kitas, wobei sich in einer dieser Einrichtungen eine Großküche befindet. Dort soll ein Caterer für den Cluster-Verbund die Mittagsverpflegung frisch zubereiten. In dem Leistungsverzeichnis sind in Bezug auf die Frage u. a. folgende Anforderungen an die Essensqualität definiert:

- Verwendung von frischen Lebensmitteln – geringer Einsatz von Convenience-Produkten und Verarbeitungsgrad
- Max. 4 mal Fleisch in 20 Verpflegungstagen
- Täglich vegetarisches Gericht im Angebot
- Verwendung von saisonalen Produkten und einem Anteil von mindestens 50 % Bioprodukten am Gesamtwareneinsatz
- Mehrwegsysteme sind bei der Beschaffung von Lebensmitteln zu bevorzugen

Außerdem werden dieses Jahr die Rahmenverträge für die Belieferung der Kitas mit Lebensmitteln in Bezug auf die Frage zu folgenden Kriterien neu ausgeschrieben:

- Die Vergabe für die Belieferung der Kitas mit Lebensmitteln erfolgt jeweils in 15 Los- sen, wobei jedes Los einen Stadtteil der Landeshauptstadt Mainz umfasst. Hinter- grund der Aufteilung ist es, dass sich mehr regionale Händler und Erzeuger an der Ausschreibung beteiligen können und so auch mehr regionale Lebensmittel bezo- gen werden können.
- Milch und Milchprodukte, Wurstwaren, Obst und Gemüse sind in Bio-Qualität zu liefern.
- Hinsichtlich der Verpackungen der Waren wird Mehrweg- und Kartonagen- Verpackung den Vorzug gegeben. Verpackungen aus Aluminium sollen nicht zur Verwendung kommen.
- Ebenso werden Produkte ohne Palm(kern)fett, Palmkernöl oder Kokosfett bevor- zugt.
- Fisch und Fischprodukte haben die Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) oder des Aquaculture Stewardship Council (ASC) zu erfüllen.

Schulen:

Für den Verpflegungsbereich der staatlichen Mainzer Schulen sind auf Grund des laufenden Vertrages mit den Caterern keine Veränderungen zum Status Quo vorgesehen. Insbesondere wird u.a. Wert auf regionale Produkte gelegt.

Mainz, 19.03.2021

gez.

Dr. Eckart Lensch
Beigeordneter