



I/SG10/Ju

Information über den Umgang mit dem Thema „Ernährung/Lebensmittelversorgung“ bei der Stadt Deggendorf

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat der Bundesregierung Eckpunkte für eine Ernährungsstrategie vorgelegt. Die Regierung hat diese Eckpunkte am 21.12.2022 beschlossen (siehe beiliegende Pressemitteilung).

Ziele der Strategie sind:

- eine stärker pflanzenbetonte Ernährung,
- weitere Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln,
- effektive Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, indem über die gesamte Kette Lebensmittelabfälle halbiert werden,
- Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung sollen gesünder und nachhaltiger werden und die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einhalten,
- ein erhöhter Anteil an saisonal-regional und ökologisch-klimafreundlich erzeugten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung.

Themen aus den Bereichen Ernährung wurden von der Stadt bereits in der Vergangenheit in den Mittelpunkt gerückt. Beispiele hierfür sind die Auszeichnung als Fairtrade Stadt, die Verankerung des Themas im Rahmenklimaschutzkonzept; inkl. Maßnahmenkatalog und vor allem die kontinuierliche Optimierung im Bereich der Lebensmittelversorgung in städtischen Einrichtungen, bei denen die Stadt Deggendorf die Verpflegung übernimmt. Die Aktualität des Themas wird zum Anlass genommen, dem Stadtrat einen kurzen Überblick zu geben, wie weit hier städtische Maßnahmen mit den Strategiezielen der Bundesregierung im Einklang stehen.

Schulen und Kindergärten:

Städtische Einrichtungen, bei denen die Stadt Deggendorf die Verpflegung übernimmt, werden von einem ortsansässigen Catering-Unternehmen beliefert. Bei der Zubereitung der Speisen wird auf eine fettarme Zubereitung geachtet. Es werden auch vegetarische und vegane Essen angeboten. Außerdem werden immer mehr Gemüse- und Hülsenfrüchte in die Speisen mit eingearbeitet. Das Unternehmen bezieht seine Waren von einem regionalen Obstlieferanten, kauft Backwaren von einem regionalen Bäcker sowie Fleisch- und Wurstwaren von einer örtlichen Metzgerei und bezieht ergänzend Lebensmittel von einem ortsansässigen Großhandel. Aufgrund der genauen Mengenkalkulation bleiben kaum Speisereste übrig. Bleibt dennoch einmal etwas übrig, dann wird an das Team von foodsharing gespendet. Außerdem werden ausschließlich Mehrweggeschirr, Edelstahlbehälter und Mehrwegboxen für den Transport der Essenslieferungen verwendet.

Kantine im Neuen Rathaus:

In der Kantine im Neuen Rathaus werden überwiegend saisonale und regionale Produkte verwendet. Das heißt, dass Gemüse, Salat und Obst ausschließlich in örtlichen Geschäften erworben werden und beim Einkauf darauf geachtet wird, dass die Produkte aus der Region stammen. Außerdem wird darauf geachtet, dass soweit möglich Bioprodukte gekauft werden bzw. dass es sich bei Waren, die nicht in der Region produziert werden können, um Fairtrade-Produkte handelt. Fleisch- und Wurstwaren werden zu 100 % von örtlichen Metzgern und Bäckereien bezogen. Bei einem ortsansässigen Hofladen werden die Eier gekauft. Ein Teil des Produktsortiments stammt von einem ortsansässigen Großhandelsunternehmen. Dessen Milchprodukte stammen alle aus der

Region. TK-Ware wird – bis auf einzelne Ausnahmen – nicht verwendet. Fairtrade Kaffee wird von einer Firma aus Baden-Württemberg bezogen, bei der Qualität und Nachhaltigkeit im Zentrum ihres Handelns stehen. Das Mittagsangebot in der Kantine umfasst eigene Gerichte und Gerichte eines örtlichen Catering-Unternehmens (siehe Schulen und Kindergärten). In der Kantine kommt es zu keiner Lebensmittelverschwendung. Alle Reste werden verwertet. In der Kantine des Neuen Rathauses wird ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet. Aus Nachhaltigkeitsgründen werden zudem seit Langem alle Getränke nur in Glasflaschen angeboten. Dadurch fällt grundsätzlich kein Verpackungsmüll an. Außerdem ist bereits seit längerer Zeit eine Mitnahme der Kantinengerichte unter Verwendung von Mehrweggeschirr möglich.

Durch die vorwiegend regionalen Einkäufe für Schulen, Kindergärten und die Kantine im Neuen Rathaus werden lange Fahrzeiten vermieden und der Kraftstoffverbrauch wird reduziert. Die Umwelt wird dadurch weniger belastet. Außerdem werden durch die Einkäufe vor Ort einheimische Betriebe unterstützt.

Rahmenklimaschutzkonzept - Vision Deggendorf 2035:

Auch im Rahmenklimaschutzkonzept der Stadt aus dem Jahr 2021 wird das Ernährungsthema in einer eigenen Rubrik erläutert. Der Maßnahmenkatalog sieht unter anderem ein Feedbacksystem zur Optimierung der Schulverpflegung, einen Tag der Ernährung an Schulen und Kitas und ein Marketing für regionale Bauern vor.

Fairtrade Stadt:

Seit 31.01.2020 ist die Stadt Deggendorf offiziell Fairtrade Stadt. Fairtrade-Produkte werden seitdem bewusster eingekauft und z.B. in Sitzungen, im Büro des Oberbürgermeisters sowie in der Kantine des Neuen Rathauses angeboten. Außerdem werden regelmäßige Aktionen durchgeführt.

Tourist-Info/Regionalshop:

Die Tourist-Info hat seit August 2020 einen Regionalshop. Dort werden „Deggendorfer Produkte“ rund um und aus Deggendorf angeboten. Durch die Schaffung dieser Plattform werden die Regionalvermarkter gezielt unterstützt und es wird gezeigt, was Deggendorf und seine Umgebung kulinarisch und handwerklich zu bieten hat.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass

- die Stadt Deggendorf durch ihr bisheriges Handeln bereits in der Vergangenheit das Thema Ernährung verstärkt in den Fokus gerückt hat und
- man deshalb die von der Regierung beschlossene Ernährungsstrategie-Ziele in weiten Bereichen erfüllt bzw. sogar übertrifft.

Als Stadt wird man dennoch den Themenschwerpunkt Ernährung weiterhin im Auge behalten und kontinuierlich versuchen zu optimieren, wo dies möglich ist.

Deggendorf, 27.02.2023

Abteilung I

Ilona Jungwirth

Anlage:

1 Pressemitteilung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 21.12.2022

Zur Bekanntgabe im **Stadtrat** am **27.02.2023** (TOP „öffentliche Bekanntgaben“).