

16.05.2021

## **Kreis Coesfeld**

Landrat Dr. Christian Schulze-Pellengahr  
Friedrich-Ebert-Straße 7  
48653 Coesfeld

per e-mail

Dr. Josef Gochermann  
Vorsitzender des Ausschuss für Finanzen,  
Wirtschaftsförderung und Digitalisierung

per e-mail



BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN  
Kreistagsfraktion Coesfeld  
Mareike Raack

Tiberstraße 43  
48249 Dülmen

mareike.raack@gruene-coe.de

## **Gesunde regionale Lebensmittel in kreiseigenen Einrichtungen**

Sehr geehrter Herr Dr. Schulze-Pellengahr,  
Sehr geehrter Herr Dr. Gochermann,

im Namen der Kreistagsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN stellen wir folgenden Antrag zur Beratung im Ausschuss für Finanzen, Wirtschaftsförderung und Kreisentwicklung:

### **Antrag:**

1. In den Kantinen des Kreises und in den kreiseigenen Bildungseinrichtungen sowie auf Veranstaltungen, Sitzungen und bei allen Verpflegungsanlässen im Verantwortungsbereich der Kreisverwaltung werden zukünftig soweit möglich regionale, faire und nachhaltig erzeugte Produkte (Speisen, Getränke) verwendet. Bei bestehenden Verträgen soll geprüft werden, inwieweit Anpassungen möglich sind. Neuausschreibungen sind mit festen Anteilen zu versehen (z.B. 30% saisonales Gemüse), die sukzessive erhöht werden.
2. Die Verwaltung wird beauftragt, hierfür ein Konzept sowie Ausschreibungsmodalitäten zu entwickeln und dem Ausschuss zur Beratung vorzulegen.

### **Begründung:**

Der Kreistag hat 2021 beschlossen, dass der Kreis Coesfeld / das Münsterland Ökomodellregion werden soll. Der Ökolandbau ist im Kreis Coesfeld noch stark unterrepräsentiert. Insgesamt stellten 2020 nur 22 Betriebe mit 1.025 ha Acker- und Grünlandfläche Anträge zur Förderung des Ökologischen Landbaus. Das sind nur rund 1 % aller antragsstellenden Betriebe und 1,4% der 73.060 ha bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen im Kreis. In ganz NRW lag der Anteil 2019 mit 6,8 % der Betriebe und 6,0 % der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche wesentlich höher.

Die öffentliche Hand kann hier ein Zeichen setzen und Nachfrage für die Betriebe schaffen. Wichtig ist, dass die Produkte möglichst regional – z.B. Münsterland – und ökologisch erzeugt wurden. Auch die gerade gegründete Regionalwert AG Münsterland kann ein guter Ansprechpartner hierfür sein. Darüber hinaus könnten aber auch andere besondere Nachhaltigkeitskriterien gelten, z.B. Eier von Hühnern aus Hühnermobilen, Tierhaltungen mit Auslauf, Produkte von Wanderschäfer:innen oder von Biobetrieben in der Umstellung. So kann der Anteil der regionalen und nachhaltig erzeugten Produkte

insgesamt erhöht werden. Die Verwaltungen soll dafür einen Kriterienkatalog entwickeln. Eine soziale Flankierung ist dabei mit zu berücksichtigen.

Mit der Förderung ökologischer Lebensmittel in Großküchen von Kitas, Schulen und der öffentlichen Verwaltung will die Bundesregierung den Absatzmarkt für Biolandwirt:innen vergrößern. Bislang allerdings haben Bioprodukte in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) nur einen Anteil von 1,3 Prozent. Das hat eine im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau durchgeführte kleine Marktstudie gezeigt. Dabei hat die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung vor der Corona-Krise stetig zugenommen: 40 Prozent der Lebensmittel werden in der Gemeinschaftsverpflegung verkonsumiert.

Bei öffentlichen Einrichtungen könnten feste Bioquoten den Prozess beschleunigen. Der WWF hat deshalb nach der Vorstellung des jüngsten Ernährungsreports der Bundesregierung Defizite in der Steuerung der Gemeinschaftsverpflegung beklagt: Dringend notwendig wären demnach konkrete Ziel- und Umstellungsvorgaben und die Verankerung von Mindestkriterien in den Vergabeverfahren vom Kindergarten über die Schule bis zum Seniorenheim. Auch der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft kritisiert die fehlende Bündelung auf Bundesebene. Tatsächlich zeigen Beispiele anderer Länder, wie politische Vorgaben mehr regionale und biologische Lebensmittel auf die Teller von Kantinen und Mensen bringen können – und das ist nicht nur im Bio-Vorzeigeland Dänemark, wo öffentliche Küchen mindestens 60 Prozent Biolebensmittel einsetzen sollen.

Die bayerische Staatsregierung gibt Kommunen mit einem „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“ konkrete Hilfestellung für die Ausschreibung von Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln, um in Kantinen und Mensen das Essen besser zu machen. Bundesweit erstmalig bietet der Wegweiser umfassende Formulierungshilfen, wie Regionalität und der Einsatz von Gütezeichen wie „Geprüfte Qualität“ und „Bio-Siegel“ berücksichtigt werden können. Die Staatsregierung verfolgt das Ziel, unter dem Motto „Regional is(s)t gut“ eine 50-Prozent-Quote von regionalen oder Bio-Lebensmitteln in staatlichen Kantinen zu erreichen. Rund 1,7 Millionen Essen in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hätten großen Einfluss auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl. Was auf den Tellern landet, entscheidet über Umwelt und Klima, über die Landwirtschaft, die Tierhaltung und unsere Heimat, argumentiert die Staatsregierung. Egal ob in Schulen, Kitas, Betrieben oder Senioreneinrichtungen, die Verpflegung könne schon in der Ausschreibung regionaler, ökologischer und damit nachhaltiger gestaltet werden. Die Verwendung von Biolebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist eines der wirksamsten Instrumente, mit denen sowohl die Beschaffung umweltorientierter erfolgen, als auch die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann. Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, Kitas und Kantinen sind durchaus vorhanden. Das 2014 aktualisierte EU-Vergaberecht empfiehlt ausdrücklich, die Vergabe stärker zur Unterstützung strategischer Ziele zu nutzen und soziale, umweltbezogene und innovative Aspekte zu fördern. Für die Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung hat es sich bewährt, einen Mindestprozentanteil vorzugeben, der aus ökologischer Erzeugung stammen muss. Zusätzlich können Punkte für über diesen Mindestsatz hinausgehende Prozentsätze vergeben werden. Die Vorgabe für „regional“ erzeugte Produkte ist etwas schwieriger zu definieren, da es europaweit bisher keine einheitliche Definition von „Regionalität“ gibt. Eine Möglichkeit, die praktiziert wird, ist es, Mindestprozentsätze und/oder Punkte für die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse zu vergeben. Dies hat oft eine stärkere regionale Belieferung zur Folge. Regionale Produzent:innen und Verarbeiter:innen zu unterstützen ist wichtig und wünschenswert. Wenn diese aber gar nicht nachhaltig produzieren, bleibt ihre Bevorzugung willkürlich und nicht wirklich begründbar, denn die Erhaltung der regionalen Umwelt und Natur-Ressourcen ist den Verbraucher:innen ja genauso wichtig, wie die Unterstützung der regionalen Wirtschaft. Ökologische Produkte

haben erhebliche Vorteile z. B. durch eine geringere Belastung von Böden und Wasser, mehr Klimaschutz und deutlich geringere Pestizidbelastungen. Auch beim Tierschutz liefert das Biosiegel den höchsten EU-weit praktizierten Standard.

Mit freundlichen Grüßen

gez. *Mareike Raack*  
Sprecherin der Kreistagsfraktion

gez. *Dr. Anne-Monika Spallek*