

## Musterantrag:

### Klimafreundliches Schulessen



Sehr geehrte/r Herr/ Frau Bürgermeister/in,

die Ratsfraktion von **BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN** stellt nachfolgenden Antrag, mit der Bitte um Vorberatung im zuständigen Ausschuss sowie zur Beratung und Beschlussfassung in der nächsten Gemeinderatssitzung am XX.XX.2021

**Die Gemeinde X/Y listet auf, welche Ausschreibungen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Catering (Schulküchen, Kitas, Kantinen, Betriebsrestaurants etc.) getätigt werden und wie ausgeschrieben wird (welche Tranchen, welche Laufzeiten, national / europaweit etc.). Sie berichtet wie Nachhaltigkeitskriterien bei der nächsten Ausschreibung berücksichtigt werden können.**

#### Begründung

Unsere Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz. Neben dem Mobilitätsverhalten und dem Wohnen gehört der Bereich "Ernährung" zu den größten Stellschrauben eines nachhaltigen Lebensstils. Das Umweltbundesamt listet folgende Rechnung auf:

"Tierische Produkte wie Fleisch, Käse oder Butter sind mit besonders hohen Emissionen verbunden. Die Produktion von einem Kilo Rindfleisch verursacht zwischen elf und 30 Kilo Treibhausgasemissionen – Obst oder Gemüse dagegen liegen bei weniger als einem Kilo. Ein Liter Hafermilch spart gegenüber Kuhmilch bereits 1 kg CO<sub>2</sub> ein. Bioprodukte sind außerdem ein wichtiger Beitrag für unter anderem Wasser- und Bienenschutz."

Die städtischen Kantinen und Schulküchen sind wichtige Akteure, um den Klimaschutz lokal voranzubringen. Gleichzeitig ist es wichtig, eine ausgewogene, saisonale und regionale Verpflegung unserer Kinder und Jugendlichen anzubieten. Tübingen zeigt, wie das gehen kann: Die Universitätsstadt hat einen „Qualitätswettbewerb“ für das Catering ihrer Grund- und weiterführenden Schulen ausgerufen. Es wurde ein innovatives Ausschreibungskonzept entwickelt, bei dem CO<sub>2</sub>-Emissionen, Wasserverbrauch und ein Vita Score als wesentliche Kriterien herangezogen werden. Der Score berücksichtigt, wie gesundheitliche Risiken aus der Ernährung minimiert werden können. Die Ausschreibung zielt darauf, den ökologischen Fußabdruck aus der Schulverpflegung zu minimieren, zu besseren Geschmackswerten zu führen, regionale Produkte wertzuschätzen und den logistischen Aufwand zurückzufahren. Angestrebt wird zudem, dass die Schüler\*innen ein Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen ihrem Essen und dem Klimawandel entwickeln, dass sie dazulernen und ihren Beitrag zur Nachhaltigkeit weiterverbreiten. Lebensmittelverschwendung soll so weit als möglich vermieden werden. Und vor allem soll Essen angeboten werden, das schmeckt. Dafür werden die Schüler\*innen regelmäßig befragt. Das Ergebnis lässt sich mehr als sehen: Durch die Ausschreibung reduzieren sich CO<sub>2</sub>-Ausstoß und Wasserverbrauch um mehr als 50 Prozent.

Für die Fraktion gez.