

Antrag vom 17.11.2021	
------------------------------	--

Eingang bei L/OB:

Datum:

Uhrzeit:

Eingang bei 10-2.1:

Datum:

Uhrzeit:

Antrag

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN-Gemeinderatsfraktion,
Betreff Klima schützen mit Genuss

„Eine ausgewogene Ernährung, die reich an pflanzlichen Bestandteilen ist, und der moderate Verzehr von Fleisch, Fisch und Milchprodukten sind wichtige Möglichkeiten, um Treibhausgas-Emissionen zu verringern. Außerdem bringt die Umstellung auf eine nachhaltigere Ernährung wichtige Vorteile für die menschliche Gesundheit.“

Dieses Zitat des IPCC besitzt auch heute noch Gültigkeit. Wir haben es vor zwei Jahren in dem Haushaltsantrag „Klimafreundlich und gut essen“ aufgeführt, der im Rahmen des Aktionsprogramms Klimaschutz angenommen wurde. Wir haben darin u.a. darauf gedrängt., in den städtischen Kantinen und Schulküchen CO2 einzusparen.

Seither haben wir erfahren, dass wir dem Klimawandel noch ambitionierter begegnen müssen, die Klimaschutzziele von Bund, Land und Stadt wurden gesteigert. Seither haben wir aber auch erleben können, dass viele Maßnahmen nicht mit einem Verlust an Lebensqualität einhergehen – sondern diese mitunter noch steigern können.

Tübingen zeigt, wie das gehen kann: Die Universitätsstadt hat einen „Qualitätswettbewerb“ für das Catering ihrer Grund- und weiterführenden Schulen ausgerufen. Zusammen mit der Stuttgarter ods GmbH wurde ein innovatives Ausschreibungskonzept entwickelt, bei dem – bei vorgegebenem Festpreis – CO2-Emissionen, Wasserverbrauch und ein Vita Score als wesentliche Kriterien herangezogen werden. Der Score beruht auf Erkenntnissen der „Global-Burden-of-Disease“-Studien und berücksichtigt, wie gesundheitliche Risiken aus der Ernährung minimiert werden können.

Die „beste Ausschreibung“, die die Tübinger nach eigenem Dafürhalten je hatten, wird den ökologischen Fußabdruck aus der Schulverpflegung minimieren, zu besseren Geschmackswerten führen, regionale Produkte wertschätzen und logistischen Aufwand zurückfahren. 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 CO2-Ausstoß und Wasserverbrauch um mehr als 50 Prozent.

Wir sind überzeugt, dieses Tübinger Beispiel wird Schule machen. Den Zuschlag bekommen hat übrigens ein weiteres Stuttgarter Unternehmen.

Wir beantragen:

1. Die Stadtverwaltung stellt dar, was sie in den knapp zwei zurückliegenden Jahren hinsichtlich der Forderungen unseres Antrags „Klimafreundlich und gut essen“ unternommen hat.

2. Sie listet auf, welche Ausschreibungen im gesamten Konzern Stadt für die Beschaffung von Lebensmittel und Catering (Schulküchen, Kitas, Kantinen, Betriebsrestaurants etc.) getätigt werden und wie ausgeschrieben wird (welche Tranchen, welche Laufzeiten, national / europaweit etc.).
3. Die ods GmbH wird gebeten, das für die Stadt Tübingen entwickelte Ausschreibungskonzept im Ausschuss für Klima und Umwelt vorzustellen. Zu dieser Sitzung sollen die Mitglieder des Unterausschusses Essensversorgung ebenfalls eingeladen werden.
4. Auf Grundlage dieses Konzepts werden die weiteren Ausschreibungen der Stadt entwickelt.



Gabriele Munk



Florian Pitschel



Andreas Winter