

## Stadt Heidelberg

Federführung:  
Dezernat I, Amt für Sport und Gesundheitsförderung

Beteiligung:

Betreff:

**Veggie-Day in Heidelberg**

# Informationsvorlage

Beratungsfolge:

Gremium:	Sitzungstermin:	Behandlung:	Kenntnis genommen:	Handzeichen:
Umweltausschuss	23.03.2011	Ö	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Gemeinderat	20.04.2011	Ö	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

**Zusammenfassung der Information:**

*Der Umweltausschuss und der Gemeinderat nehmen die Stellungnahme zur Einführung eines Veggie-Days zur Kenntnis.*

## A. Prüfung der Nachhaltigkeit der Maßnahme in Bezug auf die Ziele des Stadtentwicklungsplanes / der Lokalen Agenda Heidelberg

### 1. Betroffene Ziele des Stadtentwicklungsplanes

Nummer/n: (Codierung)	+ / - berührt:	Ziel/e:
UM 4	+	Klima- und Immissionsschutz vorantreiben <b>Begründung:</b> Durch die intensivierete Rinderzucht werden riesige Mengen Methan freigesetzt. Das Erderwärmungspotential von Methan ist fast fünfundzwanzigmal so hoch wie jenes von Kohlendioxid. Eine Verringerung des Rindfleischverzehr hat schonende Wirkung auf die Erderwärmung. Siehe dazu auch die Stellungnahme vom Amt für Umweltschutz, Gewerbeaufsicht und Energie
SOZ 13	+	Gesundheit fördern, gesündere Kindheit ermöglichen <b>Begründung:</b> Nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen sollte nur zweimal pro Woche Fleisch gegessen werden. Gesundheitsfördernd ist die Erhöhung des Anteils von Fisch, Obst und Gemüse.

### 2. Kritische Abwägung / Erläuterungen zu Zielkonflikten:

keine

## B. Begründung:

### Einleitung

Zur Abklärung der Bereitschaft, einen Veggie-Day einzuführen, wurden die Stadtwerke, das Studentenwerk, die städtischen Ämter 31, 40, 51, 70 und der Gesamtpersonalrat vom federführenden Amt zu einer Gesprächsrunde eingeladen bzw. wurden deren Positionen in einem persönlichen Gespräch geklärt.

Die Standpunkte der einzelnen Institutionen sind den folgenden Stellungnahmen zu entnehmen.

### **Stellungnahmen**

#### Gesamtpersonalrat

„Das Angebot der städtischen Kantine Prinz Carl beinhaltet drei Essensangebote, davon ein vegetarisches Essen. Aufgrund dieses Angebotes ist es den Mitarbeiter/-innen möglich, an fünf Tagen in der Woche ein vegetarisches Essen auszuwählen. Der GPR will weiterhin die Freiwilligkeit dieses Angebots beibehalten.“

### Amt für Abfallwirtschaft und Stadtreinigung (Amt 70)

„Das Amt und der Personalrat sehen es als kaum umsetzbar an, jede Woche einen ganzen Tag nur fleischlose Gerichte anzubieten. Wir würden gerne – wie schon seit langem praktiziert – an unserer bisherigen Vorgehensweise festhalten. Hierbei gibt es in der Regel an mehreren Tagen in der Woche fleischlose Gerichte. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben somit die Möglichkeit, selbst auszuwählen, was sie essen möchten. Dies wird auch sehr gut angenommen.

Bei nur fleischlosen Gerichten sehen wir u. a. auch die große Gefahr, dass in der Kantine weniger gegessen wird und es zu Umsatzeinbußen kommen könnte. Gerade im Hinblick auf eine zu erbringende Kostendeckung in der Kantine ist dies sehr problematisch. Weiterhin möchten wir vermeiden, dass das Kantinenpersonal in unnötige Diskussionen verstrickt wird, da bestimmt eine gewisse Anzahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen sog. Veggie-Day nicht gutheißen würde.“

### Amt für Umweltschutz, Gewerbeaufsicht und Energie (Amt 31)

„Zur Diskussion der Einführung eines Veggie-Days (eines Event-Tages im Jahr oder eines Tages in der Woche) verweisen wir

1. auf die Dienstanweisung zur Fairen Beschaffung, die den Bezug von Waren aus Fairem Handel vorsieht. „Bei der Beschaffung von Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Kakao und kakaohaltigen Produkten (Schokolade, Brotaufstriche, Getränkpulver), Schnittblumen, Spielen, Bastelbedarf, Stiften, Sportbällen, Dienst- und Schutzkleidung sind bei der Stadt Heidelberg fair gehandelte Produkte zu bevorzugen.“

Daher schlagen wir insbesondere beim Essen in KITAs, Schulen und Kantinen vor, auf die Beschaffung von Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Kakao und kakaohaltigen Produkten aus Fairem Handel hinzuweisen. Zu begrüßen wäre auch die Einführung von ökologischen Produkten mit dem Bio-Siegel.

2. Bezüglich der Klimaschutzrelevanz eines Veggie-Days verweisen wir auf den CO<sub>2</sub>-Spiegel der Stadt Heidelberg. Bei einer kompletten Umstellung auf vegetarisches Essen kann pro Jahr zwischen 200-700 kg CO<sub>2</sub> (je nach bisherigem Fleischkonsum) gespart werden. Bei einem Tag in der Woche mit vegetarischem Essen liegt die CO<sub>2</sub>-Einsparung bei ca. 50 kg pro Person und Jahr. Hochgerechnet auf 140.000 Einwohner wäre dies bei einem Tag pro Woche ein CO<sub>2</sub>-Minderungspotential von jährlich ca. 7.000 Tonnen CO<sub>2</sub>, das durch einen „Veggie-Day“ anteilig gespart werden könnte.

Bezüglich der möglichen Umsetzung eines Veggie-Days in Heidelberg verweisen wir auf die Beispiele auf der Internetseite [www.veggieday.de](http://www.veggieday.de) zum Beispiel aus der Stadt Bremen.“

### Amt für Schule und Bildung (Amt 40)

„Aufgrund der unterschiedlichen Bedürfnisse der einzelnen Schulen (tägliche Verweildauer an der Schule, Alter der Schüler/-innen, Struktur der Schülerschaft) sowie der verschiedenen räumlichen Möglichkeiten und organisatorischen Rahmenbedingungen, ist die Ausgestaltung des Essensangebots an den Schulen individuell organisiert. Die Schulen haben hier weitgehend eigene Gestaltungsspielräume. Die Abstimmung innerhalb der Schulen erfolgt in enger Zusammenarbeit zwischen Schule, Schülern, Eltern und Essensanbieter. Hierbei wird auch die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards zur Schulverpflegung berücksichtigt. Die Reaktionen von Schulen und Eltern zur Essensversorgung sind in der Regel positiv.

Das Mittagstischangebot an Heidelberger Schulen umfasst auch fleischlose Varianten. Entweder in Form eines Alternativgerichts oder durch die Zusammenstellung entsprechender Essenskomponenten, sodass der Anspruch, sich fleischlos und ausgewogen zu ernähren, bereits jetzt schon erfüllt werden kann. Entscheidend sind jedoch letztendlich die Schülerinnen und Schüler, insbesondere der höheren Klassen, die die Essensauswahl treffen.

Auch im Bereich der Grundschulen wird in der Regel bereits zwei- bis dreimal wöchentlich ein fleischloses Mittagessen angeboten. Gemäß den DGE-Standards wird höchstens zweimal wöchentlich Fleisch, maximal einmal wöchentlich Fisch und somit zwei- bis dreimal ein vegetarisches Gericht angeboten.“

#### Kinder- und Jugendamt (Amt 51)

„In den insgesamt 21 städtischen Kindertagesstätten steht das Thema gesunde Ernährung bereits seit Jahren im Vordergrund. Auf Basis der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden die Speisepläne entwickelt und auf die entsprechenden Altersstufen abgestimmt.

Wichtiger Bestandteil dabei ist die Ausgewogenheit des Ernährungsangebotes. Neben Fisch- und Fleischkomponenten gibt es ein- bis zweimal pro Woche vegetarische Tage.

Besonders zu erwähnen sind die Möglichkeiten, bei der Speiseplangestaltung auch auf Allergien und ggf. religiöse Besonderheiten Rücksicht nehmen zu können.

Insofern werden die städtischen Kindertagesstätten den Anforderungen eines Veggie-Days (einmal wöchentlich) bereits gerecht.“

#### Stadtwerke

„Wenn es um gesunde Ernährung und Klimaschutz geht, gehen die SWH voran. Auch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung steht bei den SWH eine „Nachhaltige Ernährung“ im Vordergrund. Die SWH betreibt mit eigenem Personal das Betriebsrestaurant mit Kantine/Küche. Somit haben wir direkten Einfluss auf Einkauf und Qualität der zu verarbeitenden Produkte. Ebenso bestimmen wir den Convenience-Grad unserer Produktion. Der Einkauf unserer Materialien erfolgt überwiegend regional. Unser Convenience-Grad ist niedrig. Somit ersparen wir zumindest teilweise unserer Umwelt die Folgen von Transportemissionen und Verpackungsmüll.

Das SWH-Betriebsrestaurant bietet seinen Gästen zum Mittagstisch je ein vegetarisches und ein Gericht überwiegend mit Fleisch an sowie die Möglichkeit, sich aus der Salatbar zu bedienen. Fleischloses Essen bevorzugt zurzeit ca. ein Drittel unserer Gäste mit leicht steigender Tendenz. Zusätzlich wurden und werden die Gäste durch Aktionstage, die wir mit verschiedenen Krankenkassen durchführen, für gesundes Essen sensibilisiert.

In 2010 haben wir im Rahmen der Sommerakademie im Hause unseren Mitarbeitern ebenfalls die „gesunde Ernährung“ nähergebracht.

Fazit: "Nachhaltige Ernährung", die sich wirtschaftlich vertreten lässt, steht bei der SWH im Vordergrund. Dass fleischlose Gerichte eine vollwertige Mahlzeit darstellen, stellen wir täglich unter Beweis. Einen generellen fleischlosen Tag zu erzwingen, halten wir als Betreiber des Betriebsrestaurants für nicht erstrebenswert. Dies auch im Hinblick eines konkreten wirtschaftlichen Erfolges und eines mündigen Gastes.“ (Eckhard Schüle, Abteilungsleiter Innere Dienste)

## Studentenwerk

„In den Mensen des Studentenwerkes werden täglich 10.000 Essen angeboten. Standard ist ein breites Angebot, wobei es immer ein vegetarisches Essen und ein Salatbuffet gibt. Beides wird gut nachgefragt mit leicht steigender Tendenz. Wir sehen deshalb keine Notwendigkeit, einen Veggie-Day einzuführen, zumal wir auch unsere Kunden nicht verärgern wollen, die kein vegetarisches Essen mögen.“ (Achim Track, Leiter der Speisebetriebe).

## **Fazit**

Die Großküchen der beteiligten Institutionen bieten dem Verbraucher eine vielfältige Essensauswahl an, die sich an neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen orientiert. Neben Fleisch und Fisch steht immer ein vegetarisches Essen zur Wahl, ergänzt oft durch ein Salatbuffet.

Die Nachfrage nach einem vegetarischem Essen hat ein stabiles Niveau erreicht und nimmt teilweise noch zu.

Aufgrund dieser positiven Entwicklung soll die Wahl eines vegetarischen Essens weiterhin eine freiwillige Entscheidung des Essensgastes bleiben.

gezeichnet

Dr. Eckart Würzner