

## **Antrag**

**der Fraktion GRÜNE**

**und**

## **Stellungnahme**

**des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum**

### **Regelmäßiges Bio-Essen in Mensen und Kantinen**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. welche Zielsetzungen und Regelungen für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Kantinen, Mensen u. ä. von Landeseinrichtungen gelten;
2. inwieweit bei Pachtverträgen oder Verträgen mit Catering-Unternehmen von Landesseite Vorgaben zur ökologischen Beschaffung und zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln getroffen wurden bzw. werden;
3. wie hoch der Anteil an Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten in den Mensen und Kantinen von Landesbehörden, Universitäten, Kliniken des Landes und sonstigen Landeseinrichtungen ist;
4. in welchen Einrichtungen in vorbildlicher Weise ein hoher Bioanteil erreicht wird und welche Lebensmittel (Obst, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Getränke ...) hier als Bio-Produkte zum Einsatz kommen und wie hoch daran der Anteil baden-württembergischer Lebensmittel ist;
5. welche Erfahrungen in diesen Einrichtungen bzgl. der Preisunterschiede zwischen Bio-Lebensmitteln und konventionellen Lebensmitteln und bzgl. der Kundenzufriedenheit und des Absatzes gemacht wurden;
6. ob und wenn ja, wie sie sich dafür einsetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in Schulen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern bzw. Kliniken und sonstigen öffentlichen Einrichtungen zu steigern;

7. wie sie den 2004 durchgeführten Kantinenwettbewerb bewertet, weshalb sie auf eine Fortführung bisher verzichtet hat und ob sie eine Fortführung des Wettbewerbs plant und falls nein, wie sie dies begründet;

II.

in allen landeseigenen Kantinen und Mensen mindestens ein Bio-Essen am Tag sowie Bio-Getränke anzubieten.

30. 09. 2009

Kretschmann, Dr. Splett, Dr. Murschel, Pix  
und Fraktion

### Begründung

Bereits in der 10. Legislaturperiode hat der Landtag die Umstellung von Gemeinschaftsverpflegung von Land und Kommunen auf Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau oder solchen, die das Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg tragen, gefordert (Drucksache 10/5757). In der 13. Legislaturperiode wurde das Thema in Anträgen mehrerer Fraktionen aufgegriffen (z. B. Drucksache 13/606). Die Landesregierung wurde aufgefordert, einen Wettbewerb „Regionale Agrarprodukte in Kantinen und Großküchen“ durchzuführen. In einer Mitteilung der Landesregierung (Drucksache 13/2178) wurde die Durchführung dieses Wettbewerbs für die erste Jahreshälfte 2004 angekündigt.

Eine tatsächliche Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung in der beabsichtigten Weise hat aber offensichtlich noch immer nicht stattgefunden. Trotzdem taucht die Themenstellung auch in Papieren der Landesregierung immer wieder auf.

So verfolgt die Nachhaltigkeitsstrategie des Landes einerseits das Ziel, eine gesunde Lebensweise zu fördern. Hierbei spielen das Ernährungsverhalten und gesunde Lebensmittel eine wichtige Rolle: „Das Lebensumfeld soll so gestaltet werden, dass die gesunde Wahl die einfachere Wahl ist.“ Zum anderen beinhaltet die Nachhaltigkeitsstrategie das Ziel, hochwertige Lebensmittel nachhaltig zu produzieren und den Konsum regionaler Lebensmittel zu steigern: „Zur Sicherung der Produktion hochwertiger Lebensmittel aus der Region kommt neben den flächendeckend angewandten umweltschonenden Produktionsverfahren auch dem ökologischen Landbau eine besondere Bedeutung zu ... Der Konsum regionaler Lebensmittel aus Baden-Württemberg soll gesteigert und deren Vielfalt und hohe Qualität gesichert werden.“

Zielsetzung zur umweltfreundlichen Beschaffung des Umweltministeriums sind laut der Broschüre „Mehr Umwelt fürs gleiche Geld“ auch die Verwendung biologischer Lebensmittel in Küche und Kantine. Hier werden u. a. positive Beispiele des Studentenwerks in Konstanz und der Uniklinik Freiburg genannt.

Die Beschaffungsanordnung des Landes regelt, dass im Rahmen der Vergabevorschriften unter den am Markt befindlichen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeigneten Erzeugnissen das Angebot zu bevorzugen ist,

das bei der Herstellung, im Gebrauch und/oder in der Entsorgung die geringsten Umweltbelastungen hervorruft.

Dass das umweltorientierte öffentliche Beschaffungswesen auch den Bereich Biokost in Kantinen umfasst, geht auch aus dem Handbuch der Europäischen Gemeinschaft von 2005 hervor. Und das Umweltbundesamt empfiehlt in seinem Leitfaden für die umweltgerechte Organisation von Veranstaltungen beim Catering die Verwendung von saisonalen, ökologisch angebauten und fair gehandelten Produkten.

Dass Gemeinschaftsverpflegungen auf biologisch erzeugte Produkte umgestellt werden können, zeigen zahlreiche erfolgreiche Projekte z. B. in Österreich, wo Landeseinrichtungen mindestens 25 % Bio-Lebensmittel einsetzen sollen, und aus Deutschland, wo mittlerweile über 1.000 Küchen das Bio-Zertifikat haben. Des Weiteren entwickeln sich „Bio-Städte“ wie Nürnberg oder München, welche einen bestimmten Bio-Anteil in städtischen Einrichtungen oder bei Empfängen per Stadtratsbeschluss vorschreiben. Umstellungen in Kantinen wie z. B. der Linde AG bei München mit einem Bio-Anteil von ca. 30 % und der Kantine des Kölner Versicherungskonzerns Gerling, die sich zu 100 % auf Bio umgestellt hat, zeigen, dass auch in klassischen Unternehmen der Umstieg erfolgt. Auch in Sachsen läuft eine landesweite Kampagne „Essen mit Stil – Ökoprodukte in sächsischen Küchen“ zur Einführung von Bioprodukten im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Vor diesem Hintergrund sind wir der Ansicht, dass das Angebot an Bio-Lebensmitteln – in den landeseigenen Einrichtungen, insbesondere den Kantinen und Mensen systematisch ausgebaut werden kann und muss. Kurzfristiges Ziel sollte sein, auch im Sinne einer Wahlmöglichkeit für die Verbraucher/-innen mindestens ein Bio-Essen pro Tag sowie Bio-Getränke (Kaffee/Tee, Saft/Limonade) zu einem adäquaten Preis anzubieten.

### Stellungnahme

Mit Schreiben vom 16. November 2009 Nr. Z(37)–0141.5177 F nimmt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum im Einvernehmen mit dem Finanzministerium, dem Innenministerium sowie in Abstimmung mit dem Landkreistag zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,*

*die Landesregierung zu ersuchen,*

*I. zu berichten,*

*1. welche Zielsetzungen und Regelungen für die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Kantinen, Mensen u. ä. von Landeseinrichtungen gelten;*

Zu I. 1.:

Gesetzliche Vorschriften für die Verwendung von Bio-Produkten in den Kantinen, Mensen und Landeseinrichtungen bestehen in Baden-Württemberg nicht.

Die Verwaltungsvorschrift des Finanzministeriums über die Führung von Behördenkantinen schreibt den landeseigenen Kantinen verbindlich vor, dass sie ihre Ausgaben grundsätzlich aus den Einnahmen zu bestreiten haben. Der

Wareneinkauf und somit das in der Kantine vorgehaltene Angebot orientiert sich deshalb überwiegend an wirtschaftlichen Überlegungen. Verbindliche Festlegungen engen den finanziellen Spielraum weiter ein und sind deshalb nicht vertretbar.

Von den kommunalen Landesverbänden teilt der Städtetag mit, dass die kommunalen Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser und sonstigen öffentlichen Einrichtungen eigenverantwortlich entscheiden, welche Lebensmittel sie verabreichen. Sie achten dabei selbstverständlich auf gesunde Ernährung. Der Anteil der verwendeten Bio-Lebensmittel sei nicht bekannt. Der Städtetag verweist darauf, dass er beispielsweise in Gestalt der „Städtetagshinweise zur Betreuung und Mittagessen an Schulen mit Ganztagesangeboten“ auf die Einhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung hingewiesen hat. Auch der Landkreistag teilt mit, dass die kommunalen Schulen, Kindertageseinrichtungen, Krankenhäuser bzw. Kliniken und sonstigen Einrichtungen eigenverantwortlich entscheiden, welche Lebensmittel zum Zug kommen. Dabei werde selbstverständlich auf gesunde Ernährung geachtet. Auch ihm ist nicht bekannt, inwiefern und in welchem Umfang Bio-Lebensmittel verabreicht werden. Der Landkreistag verweist darauf, dass es bereits zahlreiche Hilfestellungen auf Landes- sowie kommunaler Ebene gebe. Insbesondere wird von ihm auf die Leistungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung hingewiesen, die z. B. intensiv mit den Schulträgern zusammenarbeitet und deren fachliche Hilfestellungen über diese mit verbreitet werden.

Auf die Beantwortung der Großen Anfrage, Drucksache 14/3441 zur Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen wird verwiesen. Dort wird unter Punkt 11 abgefragt, zu welchem Prozentsatz Produkte aus biologischer Erzeugung in den Kantinen der Schulen angeboten werden. Danach wurde seitens der Landesregierung die Einschätzung abgegeben, dass ca. 2/3 der Schulen das Bundesprojekt „10 % Bio kann jeder“ umsetzen könnten.

*2. inwieweit bei Pachtverträgen oder Verträgen mit Catering-Unternehmen von Landesseite Vorgaben zur ökologischen Beschaffung und zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln getroffen wurden bzw. werden;*

Zu I. 2.:

Die Gestaltung der Pachtverträge oder Verträge mit Catering-Unternehmen erfolgt nicht landesweit, sondern jeweils durch die zuständige Verwaltungseinheit vor Ort. So hat z. B. das Ministerium für Ernährung und Ländlicher Raum in seinem Vertrag mit dem Pächter keine Regelungen zur Verwendung von Bio-Erzeugnissen getroffen.

Das Regierungspräsidium Stuttgart hat im Pachtvertrag keine speziellen Vorgaben hinsichtlich der Verwendung von Bio-Lebensmitteln formuliert. Jedoch wird darauf hingewirkt, dass in der Kantine – soweit umsetzbar – zumindest aktionsweise kalorienreduziertes Essen angeboten wird. Auch im bestehenden Kantinenvertrag des Regierungspräsidiums Tübingen ist kein „Bio-Essen“ gefordert. Dort wird momentan auch kein Bio-Essen angeboten. Auch das Regierungspräsidium Karlsruhe verwendet so gut wie keine Bio-Lebensmittel.

Bei der Landes- und Bereitschaftspolizei sind besondere Regelungen bzw. Verpflichtungen über die Verwendung von Bio-Produkten bei den Dienststellen nicht bekannt. Häufig ist deshalb in Pachtverträgen keine Regelung über eine Verwendung von Bio-Lebensmitteln getroffen worden.

Exemplarisch wird von der Küche der Landesfeuerwehrschule berichtet, dass sie

- auf einen ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speiseplan unter Berücksichtigung der körperlichen Belastung bei praktischen Übungen,
- einen jahreszeitenangepassten Speiseplan und auf
- die Verwendung frischer Produkte (Obst, Gemüse, Salate, Fleisch) unter Berücksichtigung von Personal- und Kostenaspekten achtet.

*3. wie hoch der Anteil an Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten in den Mensen und Kantinen von Landesbehörden, Universitäten, Kliniken des Landes und sonstigen Landeseinrichtungen ist;*

*4. in welchen Einrichtungen in vorbildlicher Weise ein hoher Bioanteil erreicht wird und welche Lebensmittel (Obst, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Getränke ...) hier als Bio-Produkte zum Einsatz kommen und wie hoch daran der Anteil baden-württembergischer Lebensmittel ist;*

Zu I. 3. und I. 4.:

Über die Anteile von Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten sowie die Anteile baden-württembergischer Lebensmittel an den eingesetzten Bio-Produkten liegen keine flächendeckenden Angaben vor. Einzelne Berichte ergeben folgendes Bild:

In der Kantine des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum wird vom Pächter angegeben, dass der Anteil an Bio-Waren sich auf ca. 15 % beläuft. Ein höherer Anteil sei preislich nicht durchzusetzen. Der Anteil an Lebensmitteln aus regionaler Herkunft beträgt je nach Saison bis zu ca. 60 %. Fair-Trade-Waren sind nicht im Angebot.

Das Casino des Finanzministeriums legt mit täglich rd. 250 Essen erheblichen Wert darauf, dass bei der Essenzubereitung möglichst regionale Produkte aus Baden-Württemberg bzw. ökologisch angebaute bzw. fair gehandelte Produkte verwendet werden:

- Kartoffeln kommen ausnahmslos aus einem landwirtschaftlichen Betrieb Baden-Württembergs.
- Obst, Gemüse und Salat stammen überwiegend aus heimischem Anbau.
- In verschiedenen gleichmäßig über das Jahr verteilten Aktionswochen (z. B. „Fit in den Frühling“) werden Speisen aus heimischer Produktion wie z. B. Fleischgerichte vom „Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ angeboten.
- Der Speiseplan enthält regelmäßig vegetarische Gerichte, welche auch aus Lebensmitteln aus biologischem Anbau hergestellt werden.
- Das in der Cafeteria regelmäßig ausgeschenkte Kaffeeangebot stammt ausnahmslos aus fair gehandelten Produkten aus garantiertem Bio-Anbau und wird umweltschonend produziert.
- Nicht nur im Rahmen des „Gesundheitstags“ sondern auch bei der täglichen Essenzubereitungspraxis wird besonderer Wert darauf gelegt, dass hochwertige und gesunde Lebensmittel verwendet werden. Ziel ist es, den Casinogästen ein vielseitiges und schmackhaftes Speiseangebot zu unterbreiten, welches hinsichtlich der Menge und dem Nährstoffspektrum dem Bedarf der zu verpflegenden Besucher entspricht.

Der Kantinenpachtvertrag für das Innenministerium sieht derzeit keine bestimmten Anteile für Bioprodukte, fair gehandelte Produkte oder regionale Produkte vor. Dieses gilt auch für die weiteren Dienststellen im Geschäftsbereich des Innenministeriums, die um Stellungnahme gebeten wurden.

Tendenziell werden regionale Produkte jedoch sehr häufig – z. T. bis zu 50 % – eingesetzt. Bio-Erzeugnisse haben einen deutlich geringeren Anteil aufgrund des im Verhältnis zu Lebensmitteln aus konventioneller Produktion meist höheren Einkaufspreises.

In der Kantine des Innenministeriums werden regionale Produkte zu einem Anteil von ca. 50 % eingesetzt, vor allem Obst, Gemüse, Fleisch und Salat. Der Anteil schwankt entsprechend dem saisonalen Angebot. Bio-Erzeugnisse werden insbesondere bei Vollkorngerichten eingesetzt. Einige Bioprodukte sind dauerhaft im Angebot wie Tee, Bionade oder ein wöchentlich angebotenes „Gesundes Frühstück“, das ausschließlich Bioprodukte umfasst.

Im Regierungspräsidium Stuttgart beträgt nach Auskunft des Pächters der Anteil an Bio-Lebensmitteln 1 %. Fair gehandelte Produkte hat er aufgrund seines Sortiments nicht im Programm. Regionale Produkte werden vom Pächter bevorzugt eingesetzt, mit einem Anteil von 50 bis 80 % zur jeweiligen Saison (Salate, Gemüse, Früchte).

Auch im Regierungspräsidium Karlsruhe haben regionale Lebensmittel wie Fleisch, Obst und Gemüse einen Anteil von ca. 50 %.

Die Landesfeuerwehrschule, die ca. 200 Personen versorgt, bezieht Bio-Lebensmittel wie Gemüse, Salate sowie Eier aus Freilandhaltung von einem örtlichen Anbieter. Fair-Produkte werden von ihr nicht erworben. Fleisch und Wurstwaren werden von einem örtlichen Metzger mit Zulieferern zum großen Teil aus der Umgebung bezogen, Gemüse von einem örtlichen Gemüsehändler mit zum Teil eigenem Anbau der Waren. Die Anteile an Bio-Komponenten sowie der Anteil von Regionalprodukten im Rahmen einer Schätzung bezogen auf die gesamten Lebensmittel werden wie folgt angegeben:

Bioprodukte:	rund 3 %
Regionale Produkte:	rund 20 % (beinhalten Bio-Produkte).

*5. welche Erfahrungen in diesen Einrichtungen bzgl. der Preisunterschiede zwischen Bio-Lebensmitteln und konventionellen Lebensmitteln und bzgl. der Kundenzufriedenheit und des Absatzes gemacht wurden;*

Zu I. 5.:

Auch hierzu liegen keine Angaben in der Fläche vor, sodass nur ein allgemeiner Eindruck wiedergegeben werden kann:

Die Kantinenbesucher schätzen grundsätzlich den Einsatz von Biowaren, ohne jedoch bereit zu sein, hierfür höhere Preise zu bezahlen. Nach der Angabe der Küchenleiter sind Bio-Produkte im Verhältnis zu den über den Großhandel angebotenen konventionellen Lebensmitteln teurer. Eine feste Größe für die Preisdifferenz gibt es nicht, sie ist produkt- und saisonabhängig.

Bei der Landes- und Bereitschaftspolizei werden Bio-Lebensmittel wegen der erheblichen Mehrkosten (bis zum Doppelten des Preises für herkömmliche Lebensmittel) außer bei Sonderangeboten kaum verwendet. Die bestehenden Verpflegungssätze – derzeit 2,73 Euro für ein Mittagessen – bzw. die wiederkehrenden Forderungen nach Einsparungen gerade im Verpflegungsbereich lassen eine Steigerung des Anteils nicht zu. Dies gilt auch für Pro-

dukte aus fairem Handel. Regionale Produkte werden dagegen bei Frischwaren (Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst) soweit als möglich bevorzugt.

Die Umfragen zur Kundenzufriedenheit z. B. bei den Kursen der Landesfeuerwehrscheule zeigen auf, dass den Essensteilnehmern insbesondere die Frische und Qualität, aber auch die Abwechslung beim angebotenen Essen wichtig ist. Die eingehenden Rückmeldungen sind dort durchweg positiv. Da die Essen meist aus verschiedenen Komponenten wie Regionalprodukten (z. B. Fleisch), Halbfertigprodukten (z. B. Klöße, Nudeln) und Bio-Produkten (z. B. Salaten) bestehen, ist eine weitere Differenzierung innerhalb des Essensangebots nicht möglich.

Häufig wird die Verwendung von Bio-Produkten seitens der Verpflegungsteilnehmer nicht ausdrücklich gewünscht; mit den verwendeten Lebensmitteln und den angebotenen Speisen besteht durchweg Zufriedenheit. Bio-Produkte, die optisch gegenüber konventionell angebauten Lebensmitteln abfallen (z. B. Äpfel), werden abgelehnt.

Nach Auskunft des Pächters im Regierungspräsidium Stuttgart seien Bio-Lebensmittel aufgrund der Preisschiene in der Gemeinschaftsverpflegung nicht oder kaum umsetzbar.

Bio-Speisen sollten durchgängig als eigenständiges Gericht in Bio-Qualität angeboten werden, z. B. Fleisch, Sauce, Beilage und Gemüse oder Salat. Dies könne aber aufgrund der nicht bestehenden Preisakzeptanz in der Gemeinschaftsverpflegung nur eine Vision bleiben.

Einen Hinweis auf den Einfluss des Preisunterschiedes gibt die Mitteilung des Regierungspräsidiums Stuttgart, derzufolge der freie Verkauf von Smoothies (Fruchtkremesäften) im Regierungspräsidium Stuttgart im Vergleich 95 % konventionelle Produkte und 5 % Bio-Produkte ergab.

*6. ob und wenn ja, wie sie sich dafür einsetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in Schulen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern bzw. Kliniken und sonstigen öffentlichen Einrichtungen zu steigern;*

Zu I. 6.:

Auf Bundesebene wurden im Rahmen der Bundesinitiative „In FORM“ in Abstimmung mit den Bundesländern und zahlreichen Fachgremien, auch unter Beteiligung z. B. von Vertretern des Städtetages, Qualitätsstandards für verschiedene Institutionen herausgegeben, so z. B. für Schulen, für Kindertageseinrichtungen und für Betriebe. (s. a. [www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)).

Die DGE empfiehlt, diese langfristig als Grundlage für die Vertragsgestaltung bei der Vergabe von Kantinen, Mensen usw., sowie für die Verträge mit Catering-Unternehmen heranzuziehen. Bei den Schulen wurde in Baden-Württemberg mit Mitteln aus der Nachhaltigkeitsstrategie sowie des Bundesprojektes „In FORM“ eine Vernetzungsstelle Schulverpflegung eingerichtet, die über ihr Informations- und Beratungsangebot darauf abzielt, dass möglichst viele Schulen und Schulträger über die Standards informiert werden und diese umsetzen. Ein weiteres Ziel ist die Vernetzung von Verantwortlichen auf Landes-, Kreis- und lokaler Ebene und die Ausarbeitung von individuell auf die jeweiligen Verhältnisse abgestimmten Lösungen. Diese sollen nach der Vorstellung der Zuwendungsgeber auch auf andere Bereiche wie Kindertageseinrichtungen und Betriebskantinen übertragbar sein.

Der Arbeitskreis DV Gesundheit im Regierungspräsidium Stuttgart setzt sich auch mit der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung auseinander. Da die

Kantine aber an einen Caterer verpachtet ist und nicht vom Regierungspräsidium selbst bewirtschaftet wird, ist eine Einflussnahme auf die verwendeten Rohprodukte nur bedingt möglich. Außerdem lässt die Preisgestaltung nach Auffassung des Regierungspräsidiums nicht allzu viel Spielraum. Es verweist hierbei auf eine Fürsorgepflicht gegenüber den Bediensteten, die in den unteren Tarif- bzw. Besoldungsgruppen eingestuft sind. Diesen Mitarbeitern müsse eine regelmäßige Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung zu einem annehmbaren Preis ermöglicht werden

*7. wie sie den 2004 durchgeführten Kantinenwettbewerb bewertet, weshalb sie auf eine Fortführung bisher verzichtet hat und ob sie eine Fortführung des Wettbewerbs plant und falls nein, wie sie dies begründet;*

Zu I. 7.:

Der sogenannte Kantinenwettbewerb wurde 2004 von der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) durchgeführt. Ziel war, dass Produkte aus der Region stärker im Angebot der Kantinen Einsatz finden und dass die zugesagte Qualität auch getestet bzw. die Herkunft überprüft wird. Dieser Kantinenwettbewerb war sehr aufwändig. Alle Teilnehmer wurden auch vor Ort kontrolliert (Umsetzung, Präsentation, Wareneinsatz).

Der Aufwand für Logistik, Kontrolle vor Ort, feierliche Urkundenverleihung war hoch. Die Teilnahme wurde in der Rückschau verglichen mit dem Einsatz (auch an Mitteln) eher gering eingeschätzt und die Nachhaltigkeit in Frage gestellt.

Sofern genügend Mittel und Arbeitskapazitäten vorhanden sind, ist eine Wiederholung denkbar.

*II. in allen landeseigenen Kantinen und Mensen mindestens ein Bio-Essen am Tag sowie Bio-Getränke anzubieten.*

Das Innenministerium hat mitgeteilt, dass es beabsichtigt, dieses Thema im Rahmen einer neuen Vergabe der Dienstleistung im Kantinenpachtvertrag aufzugreifen. Die Umsetzung des Vorschlags, in allen landeseigenen Kantinen und Mensen mindestens ein Bio-Essen am Tag sowie ein Bio-Getränk anzubieten, würde allerdings voraussetzen, dass seitens des Landes solche Essen und Getränke besonders gefördert werden. Denn bei der Preisgestaltung bestehe nämlich nach oben nicht allzu viel Spielraum, damit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine regelmäßige Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung zu einem annehmbaren Preis ermöglicht werden kann.

Hauk

Minister für Ernährung und Ländlichen Raum