

Frage der / des Abgeordneten Jan Saffe, Dr. Maike Schaefer und Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN

„Klimafreundliche Erzeugung der Essensangebote in öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung in Bremen vorantreiben!“

Für den Senat beantworte ich die Fragen wie folgt:

Zu Frage 1:

Die Ursachen für den Klimawandel beruhen in erster Linie auf dem weltweiten Ausstoß von Treibhausgasen, wie CO₂, Methan und Lachgas. Deswegen müssen Maßnahmen zum Klimaschutz insbesondere dort ansetzen, wo dieser Ausstoß merklich verringert werden kann. Der Senat verfolgt deshalb das Ziel, in den Bereichen Energie- und Wärmeerzeugung sowie Mobilität die bremischen CO₂-Emissionen gegenüber dem Niveau von 1990 entscheidend zu senken.

Daneben trägt die Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln nicht unwesentlich zum Ausstoß von Treibhausgasen bei. Die Entstehung dieses ernährungsbedingten CO₂-Ausstoßes verteilt sich sowohl auf den Zeitraum von der Erzeugung bis zum Handel als auch auf Einkauf, Lagerung und Verarbeitung. Die hierin enthaltenen Einsparpotenziale sollten genutzt werden, um auch die CO₂-Emissionen zu senken. Dem Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung kommt dabei wegen der großen Zahl der ausgegebenen Essen und wegen einer möglichen Vorbildfunktion besondere Bedeutung zu.

Zu Frage 2:

Die Erzeugung von tierischen Produkten wie Fleisch, Käse oder Butter ist mit besonders hohen Emissionen verbunden. Eine Ernährung, die mehr auf die Verwendung von Obst oder Gemüse abstellt und die Verwendung insbesondere von Fleischprodukten reduziert, kann als eher klimafreundlich gelten. Mit Bioprodukten lassen sich CO₂-Emissionen einsparen. Die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte trägt dazu bei, Transportwege kurz zu halten. Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten leistet ebenfalls einen Beitrag zum Klimaschutz.

Zu Frage 3:

Die Standards der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), wurden zur Grundlage in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung im Schulbereich und bei Kita-Bremen gemacht. Diese sehen unter anderem eine Begrenzung des Einsatzes von Fleischprodukten sowie eine Beachtung der Aspekte „regional“ und „saisonal“ vor.

Der Senat hat am 6. Februar 2018 den „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung“ beschlossen. Danach soll in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kindertagesstätten und Kantinen bis 2022 zu 100 % und in den Kommunalen Krankenhäusern bis 2024 zu 20 % aufwendungsneutral auf die Verwendung bio-zertifizierter und regionaler Produkte

umgestellt werden. Die Umsetzung des Aktionsplans hat begonnen. Der Senat, die Stadtbürgerschaft und die zuständigen Deputationen sollen regelmäßig über den Grad der Umsetzung unterrichtet werden.