

# **Bio-Modellstadt Nürnberg - Bilanz 2008 und neue Zielsetzung**

## **1. Hintergrund**

Am 23.07.2003 fasste der Stadtrat einstimmig den Beschluss, „die Stadt Nürnberg setzt sich zum Ziel, den Einsatz von Bio-Produkten und Regionalprodukten in der Stadtverwaltung innerhalb von fünf Jahren auf jeweils mindestens 10 Prozent auszuweiten. Die Verwaltung wird beauftragt, mit der Umsetzung zu beginnen und über Fortschritte zu berichten.“ Damals gaben lediglich NüSt, Hermann-Kesten-Kolleg und Bertolt-Brecht-Schule in einer Befragung an, Bio-Lebensmittel vereinzelt zu verwenden.

Mit der Umsetzung des Beschlusses wurde Ref. III (vorher BMU) bzw. Umweltamt (UwA) beauftragt. Da es sich um ein Querschnittsprojekt handelt, beteiligen sich weitere städtische Dienststellen, insbesondere Gh, ML, SchV, SchG, 3.BM/PI und ZD an speziellen Aktionen und Maßnahmen. Zusammen mit Unternehmen, Verbänden, Vereinen und engagierten Einzelpersonen gründete UwA am 11.11.2004 die Arbeitsgemeinschaft „Bio-Modellstadt Nürnberg“. Diese Arbeitsgemeinschaft ist z.Zt. eine wichtige Plattform zur Diskussion und Abstimmung von wichtigen Maßnahmen und Aktionen.

Im Umweltausschuss am 05.10.2005 und 18.04.2007 berichtete die Verwaltung über den jeweiligen Stand der Aktivitäten. Der aktuell vorliegende Bericht hat zum Ziel, eine grundlegende Bilanz von 2003 – 2008 zu ziehen, eine Übersicht der wesentlichen Maßnahmen und Aktionen zu geben sowie Vorschläge für eine neue Zielsetzung und Neuausrichtung der Bio-Modellstadt Nürnberg zu machen.

## **2. Bilanz - Bisherige Schwerpunkte und Aktivitäten**

Die Bio-Modellstadt Nürnberg nahm sich in den vergangenen fünf Jahren vier Schwerpunkte vor, die gezielt bearbeitet wurden:

- Schulen und Kindertagesstätten, Kinder und Jugendliche
- Großverbraucher, Großküchen
- Märkte, Veranstaltungen, WM 2006
- Allgemeine Information für Verbraucherinnen und Verbraucher

### **2.1 Schulen und Kindertagesstätten**

#### **Highlight: Biobrotboxaktionen 2005 - 2007**

Seit 2005 wird in Nürnberg und in weiteren Kommunen der Metropolregion die Biobrotboxaktion durchgeführt. Wurden im ersten Jahr noch ca. 5.000 Boxen kostenlos an Erstklässler verteilt, steigerten sich die Zahlen kontinuierlich. Im Jahr 2008 gehen voraussichtlich 12.000 Boxen an ca. 450 Klassen in 180 Schulen in Nürnberg, Fürth, Herzogenaurach, Schwabach, Ansbach, Erlangen, Lauf, Feuchtwangen und den Landkreisen Forchheim und Roth. Beispiele für den Inhalt: Apfel, Vollwertbrötchen, Fruchteriegel, pflanzlicher Aufstrich, Müsli, u.a.

Ermöglicht wird die Aktion, die von UWA organisiert wird, von i.d.R. 20 - 30 Sponsoren aus der Biobranche und der Region mit Sach-, Leistungs- oder Geldspenden im Gesamtwert von bisher mehr als 200.000,- € und durch die Unterstützung seitens SchV bzw. des staatlichen Schulamtes. Ca. 60 - 80 ehrenamtliche Helfer packen jedes Jahr in der Nürnberg Messe mit an, um die Box zu befüllen.

#### **Weitere Aktionen und Workshops**

Im Bereich Schulen fanden eine Reihe von **Veranstaltungen bzw. Workshops** statt, um das Thema Biolebensmittel in den Blickpunkt des Interesses von Lehrern, Erziehern, Hausmeistern, Eltern und Schülern zu rücken. Diese Veranstaltungen (z.B. mehrere Koch-Workshops im Johannes-Scharrer Gymnasium, Ausstellungstruck des Bundesprogramms Ökologischer Landbau im Berufsschulzentrum Bayreuther Straße), wurden von insgesamt ca. 1.000 Teilnehmern besucht.

Im Agenda Treff des Umweltpädagogischen Zentrums im Hummelsteiner Park wurden zudem 2005 und 2006 insgesamt 16 Veranstaltungen für Kinder und ihre Eltern und Großeltern durchgeführt. Im März 2007 führten UWA und PI zwei Biotage für Schulklassen, die bei einem Malwettbewerb zur Biobrotboxaktion gewonnen hatten, im Seminarhaus Hummelsteiner Park durch. 2007 wurde vom Pädagogischen Institut eine Fortbildung für Lehrer auf einem Biobauernhof angeboten.

Für Schüler und insbesondere für die Nürnberger Kindertagesstätten wurde im Februar 2005 eine großangelegte Infoveranstaltung in der Aula der Ledebourschule durchgeführt, bei der Fernsehkoch Ralf Zacherl leckeres Bioessen zubereitete. Entsprechend groß war der Zuspruch; ca. 200 Kinder und 40 ErzieherInnen besuchten die Kochveranstaltung.

Daran anknüpfend erarbeiteten Jugend-, Gesundheits- und Umweltamt unter dem Titel **KiBiS „Kindertagesstätten in der Biomodelstadt Nürnberg“** ein Konzept, das Ende Juli 2005 beim Wettbewerb der Kampagne „Besser essen- mehr bewegen Kinder Leicht“ des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft eingereicht wurde. Darin wurden für einen Zeitraum von drei Jahren Fördermittel in Höhe von 250.000

Euro beantragt. Fördermittel wurden zwar nicht für das Gesamtprojekt, jedoch für das Stadtteilprojekt „GOHO – bewegt sich“ gewährt. „GOHO bewegt sich“, das vom Verein „Schöpfrad – Verein zum köstlichen Weiterleben e.V.“ getragen wird, geht neue Wege zur Vorbeugung von Übergewicht bei Kindern. Im Mittelpunkt stehen dabei sportliche Betätigung und vollwertige Ernährung mit Bio-Lebensmitteln.

In der Zeit vom 26.03.- 26.04.06 führten die Bio-Modellstadt und das regionale Agenda 21 Netzwerk zehn sogenannte „**Sinnesschulen**“ für Hortkinder der 1.-6. Klasse im Großraum Nürnberg durch. An verschiedenen Stationen konnten die Kinder Grundgeschmacksrichtungen testen, den Unterschied zwischen frischen und Fertigl Lebensmitteln feststellen, Lebensmittel erfühlen, hören und riechen und Obst bzw. Gemüse den Jahreszeiten zuzuordnen. Insgesamt wurden 418 Kinder geschult. Es nahmen 59 Betreuer teil, Erzieher sowie viele engagierte Eltern, womit zusätzlich ein hoher Multiplikationserfolg erreicht werden konnte.

### **Bio-Essen in der Mittagsverpflegung und im Pausenverkauf**

Ein wichtiges Ziel der Bio-Modellstadt ist es, Bio-Produkte dauerhaft in möglichst vielen Schulen und Kitas anzubieten.

Von den insgesamt ca. 490 öffentlichen und privaten Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (Kitas, Horte und Schulen), gibt es mittlerweile (nach Auskunft der Catering-Unternehmen) ca. 70 Einrichtungen, die mit Bioessen beliefert werden. Die Quote liegt damit bei 14 Prozent. Im Bereich der Grund- und Hauptschulen bieten, wie eine eigene Befragung von SchV gezeigt hat, 9 von 75 Schulen Bio-Essen an. Die Quote liegt bei 12 Prozent. Bezogen auf einzelnen Schulen schwankt der Bio-Anteil zwischen 10 und 100 Prozent.

Die Preise für Bio-Gerichte liegen, je nach Altersgruppe, zwischen 2,10 € und 3,10 €. Die konventionellen Anbieter bewegen sich zwischen 1,60 € und 2,90 €. Bio-Gerichte sind damit ca. 20 Prozent teurer als konventionelles Essen. Bei konventionellen Anbietern gibt es jedoch große Unterschiede in der Essensqualität. Die Aktivitäten der Bio-Modellstadt schufen auch ein Umfeld, in dem sich Bio-Catering Unternehmen gründeten. Während es 2003 lediglich ein Unternehmen gab, existieren z.Zt. 6 Unternehmen, die ausschließlich dieses Marktsegment bedienen. Konventionelle Caterer gehen zudem dazu über, neben der konventionellen Ware auch Bio-Essen anzubieten.

UwA organisierte am 20.12.2006 ein Fachgespräch „Gesunde Ernährung in Schulen“ mit Vertreterinnen und Vertretern von Ref. IV (SchV, SchG, SchB, PI, Staatliches Schulamt, J/6, Gh, BMU / Agenda 21, Gesamtelternbeirat, Förderverein Thoner Espan,.u.a.). Idee war, die Aktivitäten zum Thema „Gesunde Ernährung mit Bio-Lebensmitteln“ stärker zu vernetzen.

Bei der Essensversorgung für Kinder, Jugendliche und interessierte Eltern gibt es sehr unterschiedlichen Organisationsformen, Essensangebote, Standards, Verantwortlichkeiten und Ansprechpersonen. Eine Übersicht dazu:

- J/B1
  - Essensangebote: Frühstück, Mittagessen in Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Horte
  - Lieferanten: Catering-Unternehmen, Metzgereien
  - gewährt bei Familien mit NürnbergPass in Kitas und Horten Zuschuss für Mittagessen
  
- SchV, Schulforen
  - Essensangebote: Pausenverkauf, Mittagessen
  - Das Angebot im Pausenverkauf wird in Abstimmung Schulleitung, Elternbeirat bzw. Schulforum festgelegt, welches der Hausmeister als selbständiger Kleinunternehmer in seiner Freizeit anbietet.
  - Mittagessen wird angeboten in der (Mittagsbetreuung an Grundschulen,

- Ganztagsbetreuung an Hauptschulen , Ganztagsklassen an Grund- und Hauptschulen und Förderzentren),
  - Schulfeste, Hauswirtschaftsunterricht in Grund-, Haupt- und Förderschulen, nutzen Horte mit
  - organisiert wird das Essen durch die Träger (z.B. eigens gegründete Vereine) der Maßnahmen bzw. den Schulen
  - Lieferanten: Hausmeister, Bäcker, Schülerfirmen, Catering-Unternehmen
- SchG
- Das Essensangebot besteht aus den Pausenverkaufen (s.o.), den Mensen (Mittagsverpflegung) und Einzelaktivitäten (Schulfeste, Klassenfahrten,...)
  - Die Festlegung der Pausenordnung und Pausenverpflegung werden nach Art 69 BayEUG im Einvernehmen mit dem Schulforum (besteht aus Schulleitung, Eltern , Lehrern und Schülern) getroffen. Für den geordneten Schulbetrieb ist nach Art. 57 BayEUG der Schulleiter verantwortlich.
  - Bei den Ganztagesbetreuungen („offene Ganztagesesschule“) ist der Träger der Maßnahmen für die Verpflegung zuständig.
  - Lieferanten: Hausmeister, Catering-Unternehmen
- SchB
- Essensangebote: Automaten, Imbiss-Stände, Schülerkaffees in Berufsschulen, Berufsfachschulen, Wirtschaftsschulen, Fachschulen, Fachakademie, Berufsoberschule, Fachoberschulen

Das Fachgespräch beleuchtete in einer Gesamtschau alle Aktivitäten zum Thema „gesunde Ernährung“ und die verschiedenen Formen der Essensversorgung. Eine intensivere Zusammenarbeit konnte damit jedoch nicht angestoßen werden. Nach Ansicht von Ref. III wäre ein abgestimmtes Vorgehen aller, für die Essensversorgung Verantwortlichen erforderlich. Gesunde Ernährung ist wichtig für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen. Insofern wäre es sinnvoll, alle städtische Aktivitäten zur gesunden Ernährung stärker zu vernetzen, breiter zu informieren sowie über eine gezielte finanzielle Förderung von Bio-Lebensmitteln nachzudenken.

## **2.2 Großverbraucher / Großküchen**

### **Bio im Rathaus-Treff**

Im Herbst 2003 nahm ZD bei der Ausschreibung für die Zwischenverpflegung im Kantinenbereich Bio-Lebensmittel als Anforderung in die Ausschreibungsunterlagen auf (Amtsblatt Nr. 14 vom 16.07.2003). Die Stadt betreibt selbständig noch zwei Einrichtungen in der Dietzstr. 4 (Jugendamt) und im Bauhof 2. Hier wurden seit Januar 2004 vermehrt Bio-Artikel, wie Molkereiprodukte, Süßigkeiten und Kaffee, angeboten. Damit stieg der „Bio-Umsatz“ auf knappe 3 Prozent des Gesamtumsatzes. Lt. ZD konnten sich das Angebot von Bio-Backwaren in der Zeit vom 01.07. – 31.12.06 mangels Nachfrage nicht durchsetzen. Der Anteil von regionalem Obst und Gemüse sowie Wurstartikeln liegt konstant bei 15 Prozent des Gesamtumsatzes im Jahr.

Der Kantinenbetrieb Rathauptreff (Fünferplatz 2) ist mit seiner Mittags- und Zwischenverpflegung seit Januar 2002 in vollem Umfang an den gemeinnützigen Verein „Chancen e.V.“, RathausTreffGmbH vergeben. Um Bio-Essen über die Mittagsverpflegung anzubieten, ist UwA seit ca. 2005 Jahren mit Chancen e.V. und ZD im Gespräch. Nach mehreren Vorgesprächen und Bedenkzeit bei Chancen e.V. wurde vom 08. - 12.05.06 eine Bioaktionswoche durchgeführt, bei der täglich neben dem konventionellen Essen ein Bio-Gericht angeboten wurde. Auf Empfehlung des Bund Naturschutz wurden hierfür Preise entsprechend einer marktgerechten Einkaufskalkulation um ca. 20 – 30 Prozent angehoben. Die Aktionswoche wurde zudem vom Bund Naturschutz mit einer Tischgastbefragung (ausgegeben 340 Bögen, Rücklauf 162) begleitet.

Lt. ZD gingen die Absatzzahlen der Biogerichte zurück. So fielen die Absätze bei Gericht III (Fleisch oder Fischgericht), das hauptsächlich als Bio-Gericht angeboten wurde, um ca. 50 Prozent der bisherigen Absatzmengen. Der logistische Aufwand (getrennte Lagerhaltung und getrennte Verarbeitung) und damit das gleichzeitige Angebot von konventionellen und kompletten Bio-Gerichten wird von Chancen e.V. „nicht zu bewerkstelligen“ eingeschätzt. Fazit von ZD: eine völlige Umstellung und damit einhergehend eine Bio-Zertifizierung für den Bereich des Rathaustreffs ist nicht anzustreben.

Während ZD auf die Diskrepanz zwischen Befragung und tatsächlichem Absatz hinweist, ist nach Einschätzung von UWA die Tatsache, dass 48 Prozent der Befragten ein mehrmaliges Angebot von Biogerichten pro Woche befürworten, ein wichtiges Indiz für die Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln. Fundierte Erkenntnisse ergeben sich jedoch erst, wenn das Angebot von Bio-Gerichten sich über mindestens ein Jahr erstreckt.

Vorstellbar ist aus Sicht von ZD der Einsatz von Bio-Zutaten, wenn die Stadt bereit wäre, die ggfs. anfallenden Mehrkosten durch einen erhöhten Betriebskostenzuschuss an Chancen e.V. zu kompensieren. In diesem Fall dürfen die angebotenen Speisen nicht als Bio-Speisen deklariert werden.

Zweimal unternahmen ZD und UWA auch den Versuch, die seit 2005 stillgelegte städtische Essensausgabe in der Dietzstraße mit Bio-Caterern wieder zu beleben. Die Gespräche mit zwei Caterern scheiterten, da beide Anbieter nicht bereit waren, das Kostenrisiko zu tragen, obwohl seitens der Stadt während der Testphase Räume und städtisches Personal zur Essensausgabe kostenlos zur Verfügung gestellt worden wären.

Bei Veranstaltungen und Empfängen des Oberbürgermeisters spielen Bio-Produkte bislang eher eine geringe Rolle. Bei Veranstaltungen bis 100 Personen erfolgt das Angebot über ZD und Chancen e.V.. Dabei werden seit 2004 bei allen jährlich ca. 300 städtischen Veranstaltungen und Sitzungen Kaffee und Tee in Bio- und Transfairqualität angeboten. Seit 2007 sind zusätzlich diverse „Bionaden“ Bestandteil des Konferenzgetränkessortiments. Speziell dieses Angebot verzeichnet einen wachsenden Zuspruch.

Private Partyservice Unternehmen beliefern Veranstaltungen ab 100 Teilnehmern. Inzwischen sind Caterer, mit denen BgA zusammenarbeitet, biozertifiziert; insofern wird der Bio-Anteil bei Veranstaltungen in den nächsten Jahren steigen. Darüber hinaus wurden bereits Bio-Lebkuchen über die Nürnberger Bio Originale als Gastgeschenke beschafft. In den Referenten-Runden werden künftig ebenfalls Bio-Produkte angeboten werden. Bei kleineren Stehempfangen wird künftig „Bionade“ ausgeschrieben.

## **Pädagogisches Zentrum**

Im Pädagogischen Zentrum in der Fürther Straße wird im Seminarbetrieb Kaffee und Tee, sowie Milch ausschließlich in Bioqualität angeboten. Finanziert wird das Angebot über einen Beitrag von 0,50 Euro pro Tasse Kaffee oder Tee von den Seminarteilnehmern.

## **Kulturläden**

Sechs Kulturläden haben eine eigene Gastronomie, in sechs Einrichtungen ist die Gastronomie verpachtet. In einem Fall (Vischers Kulturladen) es eine vertragliche Regelung über den 10 Prozent Einsatz von Bioprodukten. In diesen Fällen ist jedoch die Durchsetzung und Kontrolle der Regelung problematisch, da Pächter aus Kostengründen auf die - billigeren - Produkte aus konventionellem Anbau zurückgreifen. Im folgenden die „Bio-Quote“ in den Kulturläden:

90 Prozent	Gartenstadt Die Gastronomie wird in Eigenregie durchgeführt. Der Bioanteil liegt bei ca. 90 Prozent. Die bisherigen Erfahrungen waren gut.
20 Prozent	Loni-Übler-Haus Die Gastronomie wird in Eigenregie durchgeführt. Bioanteil insgesamt 20 Prozent (Getränke 25%, Gemüse 50%, Eier 0% und Süßwaren 0%). Die bisherigen Erfahrungen waren gut. Der Anteil soll ausgeweitet werden, falls Budget dies erlaubt.
10 Prozent	Vischers Kulturladen Die Gastronomie ist verpachtet. Es werden kaum Bio-Produkte eingesetzt. Neue Regelung im Vertrag mit 10 Prozent Bio.
sehr geringer Bio-Anteil	Schloss Almoshof, Kulturtreff Bleiweiß, Südstadtladen
keine Bio-Produkte	Gemeinschaftshaus, Röthenbach, Villa Leon, Zeltnerschloss, Ziegelstein

## **Tiergarten**

Im Tiergarten Nürnberg gibt es drei Kioske, einen Brezenstand am Haupteingang sowie die Gaststätte „Zur Waldschänke“. Derzeit bietet v.a. die Gaststätte „Zur Waldschänke“ Speisen wie z.B. Käse aus biologischem Anbau an. Nähere Angaben über Umfang und Menge liegen dem Tg derzeit nicht vor, sollen jedoch künftig erhoben werden.

Der (neue) Pächter des Brezenstandes vor dem Haupteingang wurde vertraglich verpflichtet, zu den konventionellen Brezen auch Bio-Stangen und Brezen anzubieten. Tg wies in einem Pächtergespräch vor Kurzem darauf hin, dass mittelfristig vorwiegend Bio-Produkte und ausschließlich msc-zertifizierter Fisch angeboten werden sollen.

Der Tg wird bei künftigen Ausschreibungen im gastronomischen Bereich (vermutlich in Kürze beim Kiosk am Kinderzoo) explizit den Verkauf von Bioprodukten als Ausschreibungskriterium mit aufnehmen.

Auf der Flocke-Homepage [www.eisbaer.nuernberg.de](http://www.eisbaer.nuernberg.de) können sich die Internetbesucher über klimabewusstes Leben und Einkaufen informieren und erhalten eine Übersicht über die vorhandenen Gütesiegel für ökologisches und nachhaltiges Handeln.

## **NürnbergStift**

Die Küchen des NürnbergStift versorgen im Wesentlichen die vier städtischen Senioreneinrichtungen mit ca. 1.000 Essen täglich. Lt. Einschätzung von NüSt gestaltet sich die Einführung von Bioprodukte schwierig, da „Bioprodukte nicht als positiver Marketingeffekt genutzt werden können“. Diese Produkte würden, so NuSt, von der Zielgruppe noch immer überwiegend als „kritisch“ bzw. qualitativ minderwertig betrachtet.

Dennoch verwendet die NürnbergStift Service GmbH zu einem großen Teil frische Früchte aus biologischem Anbau für die tägliche Obstversorgung der Heimbewohner. Der Anteil am gesamten Einkaufsvolumen beträgt ca. 5-7 Prozent. Sofern es saisonal möglich ist, stammen diese Früchte teilweise auch aus regionalem Anbau.

## **Klinikum**

Zusammen mit Experten vom Anbauverband „Bioland“ und dem Ökologischen Großküchen Service (ÖGS) initiierte UWA am 27.01.2005 ein erstes Fach-Gespräch mit der Service GmbH des Klinikums. Ergebnis: eine konkrete Angebotsliste zu Biolebensmitteln für das Nürnberger Klinikum durch Bioland Bayern wurde erstellt, um damit konkrete Umstellungsmöglichkeiten durch Kh zu prüfen. Im Juni 2005 fand, unter dem Titel „Richtiger Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Küche“ ein spezieller Workshop für Küchenleiter von Großverbrauchern statt an dem u.a. die Küchenleiter des Klinikums teilnahmen. Selbst ein Gespräch zwischen Herrn BMU und dem Vorstand des Klinikums im Februar 2007 führte nicht dazu, dass gesunde Ernährung mit Bio-Lebensmitteln einen höheren Stellenwert bekam.

Das Klinikum Nürnberg hat im Jahr 2007 Bio-Nudeln mit einem Wert von € 11.966,-- verwendet. Dies entspricht einen Anteil in Höhe von 0,42 Prozent gemessen am Lebensmittelbudget, das für das Jahr 2008 ca. 2,85 Mio € beträgt. Weitere Bio-Produkte werden derzeit nicht eingesetzt. Ab Juni / Juli 2008 ist eine Erweiterung im Segment Bio-Backwaren vorgesehen. Damit würde der Bio-Anteil auf 1,5 Prozent steigen.

Zudem verwendet das Klinikum regionale Produkte mit einem Gesamt Anteil von 29 Prozent (darunter: Gemüse 3,7 Prozent, Brot 9,7Prozent, Fleisch 11,3, Obst 4,7Prozent)

## **NürnbergMesse**

Die NürnbergMesse GmbH veranstaltet seit 1999 jährlich die BioFach, die Weltleitmesse für BioProdukte. Im letzten Jahr kamen 2570 Aussteller und 46.500 internationale Fachbesucher nach Nürnberg, die auch als Gäste/Konsumenten Wert auf Bio-Lebensmittel legen. Während der BioFach (4 Tage jeweils im Februar) wird das gesamte Catering und Restaurantangebot auf Bio-Lebensmittel umgestellt.

Während anderer Messen werden in Restaurants und Kioske mindestens ein Biogericht angeboten. Ab nächsten Jahr gibt es nicht nur während der Biofach ein separates Standcateringangebot nur in Bio, sondern zu allen Messen wurden ausgewählte Produkte in Bio in das normale Standcateringhandbuch mitaufgenommen.

Die NürnbergMesse GmbH achtet auch bei kulinarischen Werbegeschenken und Bewirtung ( z.B. Schokolade, Weine) auf BioQualität (Anteil an den kulinarischen Geschenken ca 30 Prozent).

Die NürnbergMesse GmbH bietet seit 1,5 Jahren in ihrem Casino den rund 250 Mitarbeitern zu 50 Prozent Bio-Lebensmittel und -Gerichte an. Auf dem Gelände bieten zwei feste Servicepartner Bio-Lebensmittel an. Beide Caterer beziffern den Anteil an Bio-Lebensmitteln im Einkauf mit 10 – 15 Prozent, mit steigender Tendenz.

## **StWN**

StWN hat in den vergangenen Jahren in seine Kantine verschiedene Maßnahmen zum Einsatz von Biowaren durchgeführt. Hervorgehoben werden die Aktion „Bio Mir zuliebe“ im Jahr 2005, die in Zusammenarbeit mit dem Bund Naturschutz durchgeführt wurde, das temporäre Angebot eines Bio-Gemüsetellers sowie der Verkauf von Bio-Obst, - Knäckebrot und –Schokolade. Darüber hinaus verwendet StWN Bio-Nudeln bei der Zubereitung der Mittagessen. Es gibt Bio-Kaffee aus fairem Handel. Der Frischfleischbezug erfolgt über die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

StWN weist auf die Erfahrung hin, dass die Kantinengäste Bio-Produkte wegen des höheren Preises weniger nachfragen. Negativ wurde offenbar auch das Aussehen von Bio-Äpfeln bewertet. Insofern bietet StWN kein Bio-Gemüse und Bio-Obst mehr an. Nach wie vor gibt es Bio-Nudeln, Bio-Kaffee und Bio-Kaltgetränke. Die Bio-Quote liegt bei ca. 1 Prozent.

StWN legt zudem großen Wert auf den Bezug von regionalen Produkten. Dies umfasst v.a. Kartoffeln, Gemüse, Obst und Frischfleisch.

## **Stadion**

2006 und 2007 war UWA in Kontakt mit der Firma Aramark Restaurations GmbH dem Konzessionscaterer des Easy-Credit-Stadions. Es wurden Angebote für Backwaren und für eine teilweise Biobewirtung des VIP Bereichs eingeholt. Aus Kostengründen wurde ein Versuch bisher abgelehnt.

## **Nicht-Städtische Großküchen, Kantinen und Gastronomie**

UWA war über die Kantinen der Stadt und städtischen Töchter hinaus aktiv und initiierte bzw. unterstützte Unternehmen und Verbände bei der Umstellung auf Bio-Verpflegung.

Es gab Gespräche mit dem Studentenwerk Erlangen-Nürnberg, die dazu führten, dass die Mensa „Insel Schütt“ seit Anfang 2007 Bio-Essen anbietet und sich auch zertifizieren ließ. UWA unterstützte zudem die LGA beim Durchführen einer Bio-Aktionswoche.

Mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bund Naturschutz zusammen, wurde in einem halbtägigen Workshop für die Einführung eines Bio-Frühstücks in Hotels geworben. Es gibt mittlerweile in Nürnberg 11 Gaststätten bzw. Restaurants, die Biogerichte anbieten und entsprechend zertifiziert sind. Leider gelang es nicht parallel zur BioFach 2008 eine Aktionswoche mit Bio-Angeboten in Gaststätten durchzuführen. In diesem Fall wurden die Zertifizierungskosten von ca. 150,- € als zu hoch angesehen.

## **2.3 Städtische Veranstaltungen, Wochen-Märkte, WM 2006**

### **Highlight: WM Jugendcamp**

Die Fußball WM 2006 war ein besonderer Anlass, um auch Bio-Lebensmittel ins Spiel zu bringen. Vom 9. bis 19.06.2006 trafen sich 200 junge Leute aus Nürnberg und der ganzen Welt zum Internationalen Jugendcamp anlässlich der Fußball-WM in Nürnberg. Aus allen Nürnberger Partnerstädten kamen Jugendgruppen zu je 10 Personen, zwischen 16 und 21 Jahren.

Durch die intensiven Bemühungen von UWA und enge Zusammenarbeit mit dem Jugendamt gelang es, für die Jugendlichen 100 Prozent Bioessen anzubieten.

### **Veranstaltungen und Märkte im öffentlichen Raum**

Nach einem Gutachten, das RA im Auftrag von LA erstellte, können Bio-Lebensmittel bei Veranstaltungen nichtstädtischer Träger nicht verbindlich vorgeschrieben werden. Bei städtischen Veranstaltungen kann jedoch der konkrete Veranstalter rechtliche Vorgaben machen und/oder dafür sorgen, dass Bio-Lebensmittel angeboten werden.

Städtische Veranstalter sind

- Marktamt (Märkte, Spezialmärkte, Christkindlesmarkt)
- Kulturreferat (Blaue Nacht, Bardentreffen, Classic Open Air),
- Sportservice (Radrennen)

ML nahm „Bio-Vorgaben“ in die Ausschreibungsunterlagen auf und organisierte unabhängig davon bei verschiedenen Veranstaltungen neue „Bio-Angebote“. So wurden auf Betreiben des Marktamts die Bio-Angebote auf dem **Christkindlesmarkt** erweitert. Neben Bio-Glühwein und Bio-Lebkuchen wurden 2004 erstmals auch Bio-Bratwürste angeboten. Seit Jahren fördert das Marktamt zudem Bio-Produzenten und Händler auf den **Wochenmärkten**, für die teilweise (z.B. Langwasser, Koberger Platz) ein sehr hoher Anteil biologisch erzeugter Produkte charakteristisch ist. Während der **Spargeltage 2008** gab es zu 100 Prozent Bio-Wein und beim Essen einen hohen Anteil von Bio-Zutaten. Der Bio-Anteil bewegt sich bei den Märkten zwischen 20 und 65 Prozent.

Seit 2006 geben die Ausschreibungen bezüglich Bardentreffen, Blaue Nacht und Klassik Open Air vor, dass Bio-Lebensmittel berücksichtigt werden sollen. Die Umsetzung überließ das Kulturreferat dem jeweiligen Generalcaterer. UwA sprach deshalb insbesondere im Vorfeld des Bardentreffens den jeweiligen General-Caterer an, um auf die Notwendigkeit von Bio-Angeboten hinzuweisen und vermittelte Kontakte zu Bio-Anbietern.

Nach dem Kenntnisstand von UwA kamen beim Bardentreffen so zwei neue Bio-Anbieter, bei der „Blauen Nacht“ einer zum Zuge. In den Bereich „Kulturveranstaltungen“ liegen keine „offiziellen“ Zahlen vor. Der Bio-Anteil dürfte jedoch sehr gering (unter 2 Prozent) sein. Im Vergleich zur Stadt München, die beim Oktoberfest (25 Prozent der Händler bieten, wenn auch nicht ausschließlich, Bio-Produkte an) und beim Tollwood-Festival (Bio-Quote 20 Prozent) einen höheren Bio-Anteil vorweisen kann, besteht in Nürnberg noch Handlungsbedarf.

Das größte europäische **Schülerfestival „young & free“** fand am 27./28.07.05 in Nürnberg auf dem Zeppelinfeld statt. Geplant war einen BioCatering Stand, eine Bio-Show-Kochen mit Verkostung und eine Bio-Milchbar zu organisieren. Die Biomodellstadt hatte dazu beim Bundesprogramm Ökologischer Landbau einen Antrag gestellt. Auf Grund der spezifischen Bedingungen (sozialverträgliche Preisvorgabe für Verkaufsprodukte, fehlende Ressourcen bei Bio-Caterern) war es jedoch nicht möglich ein Bio-Angebot für die Veranstaltung zu organisieren. Der Antrag musste zurückgezogen werden.

### **Highlight: „Bio-Erleben“ auf dem Hauptmarkt**

Nach zwei kleinen „Vorläufer-Veranstaltungen“ in den Jahren 2005 und 2006, die in Zusammenarbeit mit den „Bio-Verbrauchern e.V.“ und ML durchgeführt wurden, organisierte UwA 2007 eine Verbraucher-Großveranstaltung. Erstmals gab es auf dem Nürnberger Hauptmarkt in großem Umfang und zu 100 Prozent Bio-Lebensmittel. Bei wunderschönem sonnigen Herbstwetter, genossen rund 25.000 Besucherinnen und Besucher die Nürnberger Bioerlebnistage auf dem Hauptmarkt. Ca. 60 Aussteller aus der Bio-Branche, Gastro-Angebote, ein umfangreiches Kulturprogramm sowie ein Kinder- und Jugendbereich waren der Garant für den großartigen Zuspruch.

Im Jahr 2008 fand „Bio erleben“ am 08. und 09.08. statt. Die Zahl der Aussteller stieg um 1/3 auf 80. Die Besucherzahl erreichte wieder die hervorragenden 25.000 des Jahres 2007.

Der Bioerlebnistag kostete ca. 80.000,- €; er wurde zur Hälfte durch Ausstellergebühren bzw. Sponsorengelder und zur anderen Hälfte durch Fördermittel des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) finanziert. Seitens des BMELV liegt eine Förderzusage für die Jahre 2008 und 2009 vor.

## **2.4 Allgemeine VerbraucherInneninfos / Öffentlichkeitsarbeit**

Aufgrund der äußerst begrenzten finanziellen Mittel konnte UwA in nur sehr bescheidenem Umfang Öffentlichkeitsarbeit für die Bio-Modellstadt machen. Es wurde lediglich ein Basis-Flyer erstellt, der mit externen Mitteln (2.000,- €) finanziert wurde.

### **Veröffentlichungen / Zeitungs- und Fachartikel**

Zum Projekt Bio-Modellstadt gab es für den Berichtszeitraum 47 Meldungen vor allem in den regionalen, aber auch in den überregionalen Medien und Fachzeitschriften. Zudem wurden mehrere Radiointerviews gegeben. Die Berichterstattung war bis auf eine Ausnahme positiv. UwA wertet dies als wichtigen Indikator für eine erfolgreiche Arbeit.

Das BioSpezial im „Plärrer“, das zwei mal jährlich erscheint, enthält regelmäßig Informationen zur regionalen Bio-Markt und zur Bio-Modellstadt Nürnberg.

### **Internet**

Unter <http://www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt/> sind die Highlight und Aktionen der Bio-Modellstadt kompakt dargestellt. Bei anderen Partnern, z.B. „Bio-Verbraucher e.V.“, gibt es Links und Hinweise zur Biomodellstadt.

### **BioFach Auftritte**

Auf der BioFach 2005 und 2006 präsentierte sich die Bio-Modellstadt jeweils mit einem eigenen Messestand, der von der Messe gesponsert wurde. Aufgrund des hohen zeitlichen und organisatorischen Aufwandes wurden die eigenen Messeauftritte ab 2007 eingestellt.

Statt dessen führte die Bio-Modellstadt Nürnberg im Rahmen des Kongressprogramms der BioFach 2007 erstmals einen Workshop „Bio-Städte in Deutschland“ durch. Am Beispiel von Nürnberg, München und Berlin konnte ein Erfahrungsaustausch mit anderen kommunalen Vertretern angestoßen werden. Zum anderen besuchen die UwA Mitarbeiter gezielt andere Stände und führen wichtige Kontaktgespräche.

### **Farmer John Film**

Die Bio-Modellstadt engagierte sich im Jahr 2007 auch bei einem spannenden Kulturereignis, Der Autor und Protagonist des Films „Mit Mistgabel und Federboa“ Farmer John Peterson kam im Rahmen seiner Europatournee auch nach Nürnberg. Ca. 200 Interessierte verfolgten den Film und die anschließende Talkrunde, u.a. mit Ex-Clubtrainer Hans Meyer, im Cinecitta.

### **Bio-Einkaufsführer**

Im Jahr 2004 wurden der Bio-Modellstadt von den Verantwortlichen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau Fördermittel in Höhe von 140.000,- € für einen Bio-Einkaufsführer in Aussicht gestellt. Nachdem UwA den aufwendigen Antrag gestellt hatte, wurden die Mittel für Einkaufsführer zurück genommen.

Seit Ende 2006 gibt der Bund Naturschutz einen eigenen Bio-Einkaufsführers heraus, der von der Bio-Modellstadt mit genutzt und insbesondere die als wichtiges Info der Bio-Brotbox beigelegt wird.

## **2.5 Kooperationen**

### **Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt**

Das Projekt Bio-Modellstadt ist nicht ohne die Unterstützung von und Zusammenarbeit mit Verbänden, Organisationen, Unternehmen und engagierten Einzelpersonen denkbar, die sich ehrenamtlich einbringen und engagiert mit den städtischen Dienststellen kooperieren. Ziel der Beteiligten ist es, durch engen Informations- und Erfahrungsaustausch sowie durch intensive Zusammenarbeit Bio-Lebensmittel stärker zu fördern.

Engagiert sind bis dato:

- Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.
- Demeter Verbraucher e.V.
- Deutscher Hausfrauenbund
- Bio-Verbraucher e.V.
- Biobäcker
- Biocaterer
- Bund Naturschutz
- Kommunikations- und Projektagenturen
- Freiberufliche GesundheitsberaterInnen
- Grüne Lust, Markt für grüne Ideen
- Gesamtelternbeirat
- Naturkosthandel
- Nürnberger Bio Originale
- Nürnberg Messe
- Original regional
- Plärrer Verlag
- Renatour Reisen
- Stadt Nürnberg
  - Marktamt
  - Gesundheitsamt
  - Umweltamt (Koordination und Moderation)

### **Koordinationsrunde für die Stadtverwaltung Nürnberg**

Seit Juli 2008 existiert auf Basis des Beschlusses der Referenten eine Koordinationsrunde für die Stadtverwaltung Nürnberg. Unter Federführung von Ref. III sollen die Aktivitäten zu gesunder Ernährung mit Bio-Lebensmitteln unter den beteiligten Referaten und Dienststellen abgestimmt werden. Beteiligt sind: 3. BM, Ref. IV, BgA, Gh, SchV, SchG, KuF, J/B1, ML, Tg, ZD und UWA.

### **Netzwerk Bio-Brotboxinitiativen**

Nürnberg war nach Berlin die zweite deutsche Stadt, die die Biobrotboxaktion durchführte. Nahezu 30 Städte und Regionen beteiligen sich in diesem Jahr deutschlandweit an der Biobrotboxaktion. Bis zu 200.000 Boxen gehen so kostenlos an die Kinder. Nürnberg beteiligt sich an diesem deutschlandweiten Netzwerk.

In Berlin wurde mittlerweile eine GmbH gegründet, die Nutzungsrechte für die Marke „Bio-Brotbox“ hat und Lizenzgebühren bekommt.

### **Biostadt München**

Neben Nürnberg ist München z.Zt. die einzige Stadt in Deutschland, die ebenfalls gezielt Bio-Lebensmittel fördert. München kann vorbildliche Aktivitäten vor allem im Bereich der Schulen („Bio für Kinder“) und der Veranstaltungen („Tollwood Festival“, Oktoberfest) vorweisen. UWA pflegt einen regelmäßigen Informations- und Erfahrungsaustausch mit der „Biostadt München“.

### **Internationale Kontakte, Mitgliedschaft „Citta del BIO“**

Seit Dezember 2006 ist Nürnberg als erste Kommune in Deutschland Mitglied bei „Citta del BIO“. Die italienischen Partner nahmen die BioFach 2007 zum Anlass, der Stadt Nürnberg feierlich eine Urkunde zu überreichen.

Citta del BIO ist ein Netzwerk von Städten und Landkreisen, das seinen Ursprung in Italien hat. Über 80 Kommunen sind Mitglied. Bislang hat sich jedoch keine konkrete Aktion daraus ergeben.

Die Bio-Modellstadt Nürnberg hat mittlerweile auch international einen gewissen Bekanntheitsgrad erreicht. Dies führt dazu, dass sich insbesondere zur BioFach Besuchergruppen über die Bio-Modellstadt informieren möchten. In diesem Jahr besuchten Delegationen aus Norwegen und Thailand das Umweltamt.

## 2.6 Finanzielle und personelle Ressourcen

Das Projekt BioModellstadt Nürnberg hatte bis Ende 2006 kein eigenes Budget. Für das Jahr 2007 und 2008 standen bzw. stehen jeweils 5.000,- Euro an städtischen Mitteln zur Verfügung. Vereinzelt stellten zudem Dienststellen, z.B. SchV, gezielt Mittel für konkrete Aktionen bereit.

Von Juli 2003 bis Juli 2008 (incl. Biobrotboxaktion und Bio erleben 2008) flossen **externe Förder- und Sponsoren-Mittel** in einem Volumen von **ca. 358.000 Euro** in das Projekt Bio-Modellstadt Nürnberg. Die **Kosten** für die Stadt Nürnberg beliefen sich auf **ca. 285.000 Euro**. Siehe Übersicht:

<i>Veranstaltung / Aktion</i>	<i>Sponsoren</i>	<i>Sponsoringleistung in Euro</i>	<i>Eigenanteil UwA / Stadt Nbg in Euro</i>
Biobrotbox 2005 - 2008	20 – 30 Unternehmen aus der Biobranche und Region	207.100,00	6.200,00
Bioerlebnistag 2007, 2008	Sponsoren, Fördermittel BMVEL	120.000,00	0,00
Koch- und sonstige Workshops in Schulen	Agenda 21 Netzwerk	14.108,70	0,00
Infostand, Auftritte BioFach	Messe	4.800,00	600,00
Weitere Aktivitäten Bio-Modellstadt, z.B. Anzeigen, Aktionen u.a.		2.000,00	8.000,00
Personalkosten UwA (45.000 € p.a. von 2003 – 2008)			270.000,00
Ehrenamtliche Zuarbeit (488 Personenstunden a 20 €/h)		9.760,00	
<b>Summen</b>		<b>357.768,70</b>	<b>284.800,00</b>

Damit ist durch das Projekt Bio-Modellstadt für die Stadt Nürnberg ein beachtlicher finanzieller Nutzen entstanden. Das „**finanzielle Plus**“ beläuft sich, selbst unter Einbeziehung der Personalkosten, im Zeitraum von 2003- 2008 auf **72.968,00 Euro**.

Das Projekt BioModellstadt konnte bisher in diesem Umfang und in dieser Vielfalt umgesetzt werden, da von UwA ein Arbeitsvolumen, das einer ganzen Stelle entspricht, eingebracht wurde. Die eine Hälfte war über eine ½ Planstelle abgedeckt, die andere Hälfte über überplanmäßig beschäftigtes Personal. An der Planstelle ist aus früheren Haushaltskonsolidierungen ein kw-Vermerk angebracht, der nach derzeitigem Stand ab dem 01.01.2009 vollzogen werden, die Stelle somit wegfallen bzw. eingezogen werden soll. Insofern ist ab 2009 die weitere Umsetzung des Projektes Bio-Modellstadt nicht sicher gestellt.

Bislang musste UwA trotz dieser personellen Kapazitäten auch immer wieder auf die Umsetzung von Ideen, Aktionen, Maßnahmen verzichten, die u.a. über Unternehmen und Verbände vorgeschlagen wurden und durchaus sinnvoll gewesen wären.

Es ist deshalb zwingend erforderlich, personelle Kapazitäten mindestens im bisherigen Umfang sicher zu stellen.

## 2.7 Kundenzufriedenheit

Ein anspruchsvolles Projektmanagement erfordert es, sich neben dem Schlüsselziel von 10 Prozent auch an der Kundenzufriedenheit zu orientieren. UwA führte deshalb Kundenbefragungen durch. Befragt wurden

- die Sponsoren, Kommunen und alle beteiligten Schulen der Biobrotboxaktion,
- die Aussteller und Besucher des Bioerlebnistag sowie
- die Aktiven der Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt

Bei der **Biobrotboxaktion** werden Noten von 1 (sehr gut) bis 5 (=mangelhaft) für die gesamte Aktion abgefragt. Die Ergebnisse zeigen, dass die Aktion sehr gut ankommt und sich die Zufriedenheit verbessert hat. UwA ermittelt dabei zudem, die positiven Aspekte und die Verbesserungsmöglichkeiten der Aktion. Dadurch ist ein fruchtbarer Dialog mit allen Beteiligten entstanden.

	2005	2006	2007
Sponsoren	1,8	1,75	1,33
Kommunen	k.A.	2,25	1,33
Schulen	1,8	1,94	1,85

Insgesamt 53 % der befragten Besucher des **Bio-Erlebnistages** (Stichprobe: 108 Befragungen) gefielen die Bio-Erlebnistage sehr gut und 28 % gefielen sie gut. Das Ausstellungsangebot der Stände bewerteten sie im Durchschnitt mit gut, ebenso die Information. Die Aussteller zeigten sich ebenfalls mehrheitlich mit der Veranstaltung zufrieden, mit der Besucherresonanz sehr zufrieden. Der Organisation gaben sie die Note 2, was angesichts der extrem kurzen Vorlaufzeit als besonders positiv gesehen werden sollte.

Die Aktiven der **Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt** bewerten die Arbeit und die Koordinationstätigkeit von UwA mit der Gesamtnote 1,9 und damit auch sehr positiv. Auch hier verwendete UwA spezielle Fragebögen und diskutierte die Ergebnisse mit den Beteiligten in einem speziellen Workshop, in dem insbesondere auch der Verbesserungsbedarf ermittelt wurde. Ein weiterer Beleg für die hohe Zufriedenheit ist die konstante Teilnehmerzahl der zweimonatlichen Treffen, die bei 15 – 20 Personen liegt.

## 2.8. Anbieter von Bio-Lebensmitteln

Die Zahl der Öko-Betriebe im Stadtgebiet Nürnberg ist sehr gering. Es existieren insgesamt 4 Öko-Betriebe. Da die Zahl aller landwirtschaftlichen Betriebe im Stadtgebiet bei 158 Betrieben liegt, beträgt die Bio-Quote 2,5 Prozent. (Zum Vergleich Landkreis Nürnberg: 49 Ökobetriebe von 1256 Betrieben, Quote: 3,9 Prozent.)

UwA konzentrierte sich bislang bewusst auf Förderung der Nachfrage von Bio-Lebensmitteln. Die Erhöhung des Angebotes im Stadtgebiet Nürnberg war kein explizites Ziel. Umstellungsberatung ist Aufgabe der Bio-Anbauverbände und des Amtes für Landwirtschaft in Bamberg, das beim ökologischen Anbau für Mittelfranken zuständig ist.

Da sich ein ausreichendes regionales Angebot zunehmend als Engpassfaktor erweist, wird Ref. III verstärkt das Ziel verfolgen, das Angebot von Bio-Produkten auszuweiten.

## **2.9 Fazit: Ergebnisse, Erfolge und Schwierigkeiten**

Vor allem im Bereich der Kitas, Horte und Schulen, bei einzelnen Kulturläden, bei den Märkten sowie bei der NürnbergMesse konnte das 10 Prozent Ziel erreicht werden. Gerade die Nürnberg Messe ist bei Bio-Angeboten sehr engagiert. Nachholbedarf (siehe Vergleich mit München) besteht bei Kultur- und auch Sportveranstaltungen der Stadt Nürnberg. Großer Handlungsbedarf besteht nach wie vor bei den städtischen Einrichtungen selbst, in denen Bio-Lebensmittel in äußerst geringem Umfang eingesetzt werden. Als Haupt-Hinderungsgrund nennen die betroffenen Dienststellen die höheren Kosten bei Bio-Lebensmitteln.

<b>Einrichtung</b>	<b>Bioanteil (In Prozent)</b>
Sonderveranstaltung Bio-Erlebnistag	100
Sonderveranstaltung WM Jugendcamp	100
Kulturladen Gartenstadt	90
Nürnberg Messe, Mitarbeitercasino	50
Märkte	20-65
Loni-Übler-Haus	20
Kitas und Schulen (Mittagsverpflegung)	14
Durchschnitt aller Kulturläden	10
NürnbergStift	5
Rathaus, Sitzungen städt. Dienststellen	ca. 5- 10
Städtische Zwischenverpflegung / Kantinen	3
Rathaus, offizielle Veranstaltungen, Bereich BgA, OBM	2
Veranstaltungen (Bardentreffen, Klassik Open Air, Blaue Nacht)	< 2
StWN	1
Klinikum	0,5
RathausTreff	0
TG	keine Angaben

## **3. Bio-Modellstadt 2008- bis 2014 - Neue Zielsetzung**

### **3.1 Bio-Branche – ein Wachstumsmarkt mit vielen Vorteilen**

Der Beschluss des Stadtrats von 2003, Bio-Lebensmittel stärker zu fördern, wurde vorausschauend und zu einem sehr günstigen Zeitpunkt gefasst. Die Bio-Branche entwickelte sich deutschlandweit und international zur Boom- Branche schlechthin – mit regelmäßig zweistelligen Wachstumsraten.

#### **„Bio-Markt Metropolregion“ - die Bedeutung der Bio-Branche wächst**

Aufgrund der hohen wirtschaftlichen Bedeutung der Bio-Branche hat Ref. III eine „strategische Partnerschaft“ mit der Nürnberg Messe vereinbart, um in Verbindung mit der BioFach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, dem Ziel einer „Bio“ als Standortfaktor für Nürnberg und die Region weiter auszubauen. Nürnberg hat sehr gutes Potenzial im Bereich „Bio-Markt“ deutschland- und europaweit einen Spitzenplatz einzunehmen.

Vor diesem Hintergrund beteiligen sich Stadt und Messe zudem maßgeblich an einer Initiative der IHK Nürnberg – mit dem Titel "Bio-Markt Metropolregion". Ziel ist es, die Bedeutung der Biobranche genauer festzustellen und eine weitere Vernetzung voran zu treiben.

## **Biolebensmittel – ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz**

Nach einer Studie von foodwatch e.V. verursacht die Landwirtschaft in Deutschland etwa zehn Prozent der deutschen Treibhausgasemissionen und trägt damit zur Klimaerwärmung bei. Am meisten schlägt hierbei die energieintensive Herstellung und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Mineraldünger zu Buche.

Durch die Umstellung auf Öko-Landwirtschaft und dem damit verbundenen Verzicht auf Mineraldünger und auf Pflanzenschutzmittel ließen sich deutschlandweit die Emissionen um 65 Prozent, d.h. um etwa 50 Millionen Tonnen, reduzieren. Das wäre ein ganz erheblicher Beitrag zum Klimaschutz.

## **Bio-Lebensmittel – ein Muss für die gesunde Ernährung**

Nach Informationen des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖL) haben Bio-Lebensmittel einen nachweislich höheren Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Dies ist begründet durch niedrige Stickstoffdüngung und den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide. Die Pflanzen bilden höhere Mengen eigener Abwehrstoffe. Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe können z.B. vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen. Der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen von Bio-Lebensmitteln entspricht mindestens dem von konventionellem Obst und Gemüse, wobei gleichzeitig deutlich weniger wertmindernde Stoffe (Pestizidspuren, Nitrate) enthalten sind.

Bei verarbeiteten Bio-Lebensmitteln besteht ein deutlich geringeres Risiko für Pseudoallergien (Hypersensitivitäten), da auf einen Großteil von Zusatzstoffen wie Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärker und Aromen verzichtet wird. Dies ist vor allem wichtig für Kinder.

Individuelle Gesundheit ist nur in einer gesunden Umwelt möglich. Die ökologische Landwirtschaft ist besonders umwelt- und tiergerecht, dieses Wissen trägt zum individuellen Wohlbefinden beim Lebensmittelkonsum bei. Ökologisch erzeugte Lebensmittel alleine garantieren jedoch keine gesunde Ernährung. Erst im Rahmen einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung in Kombination mit ausreichender Bewegung wird die Gesundheit gefördert.

## **3.2 Vision, Neue Zielsetzung 2014**

Nach Ansicht von Ref. III ist es wichtig, das Projekt „Bio-Modellstadt“ bis 2014 weiter zu führen und ausreichende personelle bzw. finanzielle Ressourcen bereit zu stellen, die der Bedeutung dieses Bereiches gerecht werden und ein professionelles Arbeiten ermöglichen.

Vision ist, Nürnberg als Bio-Hauptstadt in Deutschland zu etablieren.

Um dieser Vision näher zu kommen, hält Ref. III für die nächste Etappe bis 2014 folgende Ziele für sinnvoll:

<i>Ziel bis 2014 (in Prozent)</i>	<i>Einrichtung</i>
<b>50</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kinderkrippen, Kindergärten, Horte, Schulen (Pausenverpflegung, Mittagessen)</li><li>▪ OBM Veranstaltungen (BgA)</li><li>▪ Wochen-Märkte</li></ul>
<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kulturläden</li><li>▪ Veranstaltungen (Bardentreffen, Radrennen)</li><li>▪ Spezial-Märkte</li><li>▪ Rathaustreff (Mittagessen)</li><li>▪ alle weiteren Dienststellen</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eigenbetriebe (Kh, NüSt, Stadion)</li> <li>▪ Beteiligungen der Stadt (StWN, evtl. Flughafen Nürnberg)</li> </ul>
<b>10</b>	Anteil ökologisch bewirtschaftete Fläche bzw. Zahl der Öko-Betriebe

Die Zielgrößen in Prozent ermitteln sich über

- Bio-Wareneinsatz (Einkaufsmengen Bio-Lebensmittel im Verhältnis zur gesamten Lebensmittelmenge),
- Bio-Einkaufskosten bzw. Einkaufswert (Ausgaben für den Einkauf von Bio-Lebensmittel im Verhältnis zu den Gesamtausgaben für Lebensmittel)
- Bio- Einrichtungen (Zahl der Einrichtungen mit Bio-Angeboten im Verhältnis zur Gesamtzahl der Einrichtungen)
- Bio-Anbaufläche (Nach den Standards der EU Verordnung genutzte landwirtschaftliche Fläche im Verhältnis zur gesamten landwirtschaftlichen Fläche)

### **3.3. Zielführende Aktionen und Maßnahmen bis 2014**

Die Ziele lassen sich erreichen, indem die bisherigen Schwerpunkte zur Förderung der Nachfrage intensiv weiter bearbeitet werden. Da sich ein ausreichendes, regionales Angebot zunehmend als Engpassfaktor erweist, soll künftig auch versucht werden, das Angebot an Bio-Lebensmitteln im Stadtgebiet Nürnberg und in der Metropolregion zu erhöhen.

Die folgende Auflistung ist eine Ideensammlung. Auf Basis der finanziellen und personellen Ausstattung des Projektes wird Ref. III bzw. UwA eine Prioritätenliste und ein machbares Arbeitsprogramm erstellen.

<b><u>Schwerpunkt</u></b>	<b><u>Maßnahmenideen</u></b>
<b>Kinder, Jugendliche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stimmiges Gesamtkonzept mit allen Beteiligten (auch staatliches Schulamt) für gesundheitsförderliche Essensangebote mit Bio-Lebensmitteln für Kinderkrippen, Kitas, Horte und alle Schulen erstellen, incl. einer möglichen finanziellen Förderung von Frühstück und Mittagessen durch die Stadt</li> <li>▪ Sponsoringprojekt „Bio für Kinder“ nach Vorbild der Stadt München einführen</li> <li>▪ Bio-Brotboxaktion jährlich durchführen, kontinuierlich ausweiten und als Aktion in der Metropolregion fest etablieren</li> <li>▪ Die unterschiedlichen Aktivitäten im Bereich Ernährung koordinieren; zentrale Koordination für die Verpflegung jeweils für den Bereich Schulen und Kitas prüfen</li> <li>▪ Schulleiter und Hausmeister informieren und motivieren</li> <li>▪ Über Unterrichtseinheiten und Aktionen die Ernährungskompetenz von Kindern und Lehrern ausbauen</li> </ul>

<b>Städt. Einrichtungen und Großküchen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zertifizierung der Stadtverwaltung Nürnberg insgesamt; Kontrollkosten alle 3 Jahre ebenfalls über Bio-Modellstadt. Vorteil: einzelne Dienststellen haben keine Zertifizierungskosten</li> <li>▪ Einführung einer „Bio-Förderpauschale“</li> <li>▪ Bio-Gerichte und Bio-Komponenten bei repräsentativen Veranstaltungen und Empfängen der Stadt Nürnberg anbieten; auch bei internen Sitzungen z.B. Referentenrunde; teilweise Geschenke der Stadt in ökologischer Qualität, z.B. Lebkuchen (Stichwort Vorbildfunktion!)</li> <li>▪ Zumindest Angebot von Bio-Komponenten im RathausTreff und im Sozialrathaus (Stichwort: Vorbildfunktion)</li> <li>▪ Relevante rechtliche Grundlagen ermitteln und in Abstimmung mit den verantwortlichen Dienststellen anpassen (z.B. Pachtverträge über LA). Die Geschäftsanweisung für die Hausdienste an Nürnberger Schulen beinhaltet bereits folgenden Passus: Städtische Richtlinien und Beschlüsse, z.B. zur gesunden Ernährung und zum Bio-Anteil beim Angebot, sind zu beachten.</li> <li>▪ Förderung Bio in Gaststätten und Hotels</li> <li>▪ Förderung in Betriebskantinen</li> </ul>
<b>Veranstaltungen im öffentlichen Raum und Messen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etablierung „Bio erleben Nürnberg“ als jährliche Veranstaltung auf dem Nürnberger Hauptmarkt über die Förderphase hinaus; d.h. ab 2010 eigene Veranstaltung der Stadt</li> <li>▪ bei der Vergabe des Caterings bei Bardentreffen, Klassik Open Air und bei Sportveranstaltungen Bio-Quote vorgeben.</li> <li>▪ Messeauftritte der „Bio-Modellstadt“ auf BioFach und Consumenta sicher stellen</li> </ul>
<b>Verbraucher-Information und Öffentlichkeitsarbeit, Bildung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Intensivierung der Öffentlichkeitsarbeit - bis hin zu einer konsequenten Bio-Kampagne</li> <li>▪ Bio-Modellstadt als ein Schwerpunkt im Stadtmarketing</li> <li>▪ Veranstaltung eines Bio-Markt in Nürnberg (in Kooperation mit NürnbergMesse und IHK)</li> <li>▪ Intensivierung der Ernährungsberatung in Schulen und Kitas</li> <li>▪ Kompetenz für gesunde Ernährung und Bio-Lebensmittel in die Ausbildung von Köchen, Bäckern, Metzgern, u.s.w. integrieren</li> </ul>
<b>Kooperationen, Vernetzung, Standortfaktor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Initiative „Biomarkt MetropolregioN“ fortführen und evtl. zu Kompetenz-Initiative für die Metropolregion Nürnberg ausbauen</li> <li>▪ Intensivierung der internationale Kontakte und Standortwerbung über NürnbergMesse und Citta del Bio</li> </ul>
<b>Umstellung auf ökologische Landwirtschaft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Veranstaltungen und Beratung über Anbauverbände und Amt für Landwirtschaft</li> <li>▪ „Bio-Know-how“ in die Ausbildung im Bereich Gemüsebau. Landwirtschaft und Hauswirtschaft integrieren</li> </ul>

### **3.4 Finanzen, Personal**

Zur Sicherung ausreichender Kapazitäten für die „Biomodellstadt Nürnberg“ sind im Vorgriff auf eine dauerhafte Stellenschaffung die bei UwA aktuell eingesetzten Personalressourcen projektbezogen zu sichern.

Zudem ist es wichtig, das **Budget Bio-Modellstadt** deutlich zu erhöhen. Ref. III schlägt ein jährliches Budget aus städtischen Mitteln in Höhe von **25.000 Euro pro Jahr** vor. Dieses Budget ist eine wichtige Basis um wegfallende Förderungen (z.B. für Bio erleben) teilweise auszugleichen, um Eigenmittel für weitere Fördermittel bieten zu können und um mehr eigene Maßnahmen bzw. Aktionen durchzuführen.

Bei den städtischen Einrichtungen führen Bio-Lebensmittel zu **höheren Kosten**, für die es gegenwärtig keinen Haushaltsansatz gibt. Im Rahmen der Aktionswoche im RathausTreff stiegen die Preise der Fleischgerichte von ca. 4,00 € auf 5,00 €; die für vegetarische Gerichte von 2,50 € auf 3,20 €. In beiden Fällen liegt der Preisanstieg bei ca. 25 Prozent. Ein ähnliches Ergebnis brachte der gescheiterte Versuch im Sozialrathaus. Nach einer Expertenbefragung der Biostadt München liegen die Mehrkosten des Wareneinsatzes von vegetarischen Gerichten bei ca. 20 Prozent bzw. bei Fleischgerichten bei rund 40 – 50 Prozent.

Es gibt bei der Umstellung auf Bio-Essen jedoch Einsparpotenziale von ca. 50 Prozent, die nach der Studie der Biostadt München bei geschicktem Küchenmanagement und Einkauf genutzt werden können. Durch Küchenmanagement, insbesondere Optimierung der Speisemengen (10 – 15 Prozent) und Optimierung des Speiseplans (10 – 15 Prozent), sowie durch geschickten Einkauf, v.a. durch persönliche, kontinuierliche und langfristige Lieferantenbeziehungen (10 – 15), Verwendung regionaler Bio-Erzeugnisse (5-10) und weniger häufig Fleisch bzw. kleinere Fleischportionen (10 – 15), entsteht insgesamt ein **Sparpotenzial von ca. 50 Prozent**.

Bio-Essen führt damit zu Mehrkosten. Die betroffenen Referate bzw. Dienststellen sollten den Mehraufwand klären und prüfen, wie dieser gedeckt werden kann. Bei Veranstaltungen im öffentlichen Raum und Einrichtungen, die mit externen Dritten beauftragen, sollte auch versucht werden, die Kosten an die (General-) Caterer oder Pächtern weiter zu geben.

### **3.5 Projektmanagement, Zusammenarbeit in Stadtverwaltung, Zielcontrolling**

Gesunde Ernährung und Bio-Lebensmittel sind ein Querschnittsthema. Die Ziele lassen sich nur erreichen, wenn die Verwaltungsspitze dahinter steht und alle relevanten Dienststellen in der Stadtverwaltung abgestimmt und eng zusammen arbeiten. Die Gesamtkoordination für das Projekt „Bio-Modellstadt Nürnberg“ liegt bei Ref.III bzw. UwA.

Die Referate und die betroffenen Dienststellen verpflichten sich, alle 2 Jahre über Zielerreichung und Aktivitäten zu berichten. Ref. III erstellt daraus in den Jahren 2010, 2012 und 2014 einen Gesamtbericht für die relevanten Stadtratsgremien.