



Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss

Ernährungsrat im RKN, Meertal 202, 41464 Neuss

Herrn Kreisdirektor
Dirk Brügge
Lindenstr. 2
41525 Grevenbroich

Ansprechpartner*in: Agnes Groschke-Faruß
Telefon Nummer: 01520 7674985
E-Mail: agnes.groschke@live.de

Datum: 16.02.2022

1/2/2 B

Anregung gemäß § 21 der Kreisordnung für das Land NRW

„Ernährungswende durch mehr Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln in Öffentlichen Kantinen, die sich in der Trägerschaft des Kreises befinden“

Sehr geehrter Herr Brügge,

wir möchten Sie bitten, folgende Anregung des Ernährungsrates im Rhein-Kreis Neuss (ER RKN) auf die nächste Tagesordnung des Kreisausschusses zu setzen.

Antrag:

Eine Ernährungswende im Rhein-Kreis Neuss durch einen höheren Anteil von Bio-Lebensmitteln, möglichst aus regionaler Produktion, in öffentlichen Kantinen und in der Gemeinschaftsverpflegung von Schulen in Trägerschaft des Kreises zu starten.

Ziel unseres Antrages ist es, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Kantinen, Mensen und beim Catering in öffentlichen Einrichtungen in den nächsten Jahren deutlich zu erhöhen.

Begründung:

Der Rhein-Kreis Neuss engagiert sich für eine nachhaltige Beschaffung und lobt in seinem gleichnamigen Leitfaden das Ziel aus, neben der ökologischen Verantwortung auch den Blick auf globale Lieferketten und ihre Auswirkungen zu lenken. Um die lokale Wirtschaft zu unterstützen, sollen regionale Produkte bevorzugt werden.



info@ernaehrungsrat-rkn.de
www.ernaehrungsrat-rkn.de

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von [neuss agenda 21](http://neuss.agenda21.de)



In der „Allianz für Klima und Nachhaltigkeit im Rhein-Kreis Neuss“ kooperiert der Kreis mit kreisangehörigen Kommunen, um das bereits seit Jahren bestehende Engagement in den Bereichen Nachhaltigkeit und Klimaschutz voranbringen.

Darüber hinaus beschreibt der aktuelle Kooperationsvertrag der SPD und Bündnis 90/Die Grünen, wie sie sich die Verpflegung in den kreisangehörigen Förder- und berufsbildenden Schulen vorstellen. Es soll eine Mittagsverpflegung geben, die möglichst aus regionalen, gesunden, frischen und vollwertigen Produkten besteht, die schmackhaft zubereitet und frisch angeboten werden. Auf eine fleischreduzierte Zubereitung soll geachtet und auf Produkte aus einer ökologisch nachhaltigen Tierhaltung zurückgegriffen werden, wenn Fleisch angeboten wird (Seite 28 des Kooperationsvertrages).

Im Rhein-Kreis Neuss könnten die Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen in Trägerschaft des Kreises Vorreiter und Vorbild sein und Wege aufzeigen, wie eine Umstellung auf mehr regionale Bio-Lebensmittel möglich ist.

Finden wir im Rhein-Kreis Neuss einen Weg, die Qualität der Speisen und Zutaten zu optimieren, die Ernährungsqualität nachhaltig zu erhöhen und auf faire Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter*innen zu achten. Und das möglichst ohne einen dauerhaft erhöhten Etat.

Es lohnt sich, Geld in Schulungen und Beratungen der Akteure zu investieren. Mit gleichem Budget mehr Biolebensmittel und Lebensmittel aus der Region zu verwenden, heißt umdenken. Im Fokus stehen pflanzliche und regional erzeugte Bio-Lebensmittel und weniger Fleisch.

Unsere Vorstellungen von einer nachhaltigen Ernährungswende in Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen sind:

- Mehr Bio-Lebensmittel
- Mehr saisonale und regionale Lebensmittel (Gemüse, Kartoffeln, Obst)
- Weniger Fleisch
- Geringer Einsatz von Lebensmitteln mit hohem Verarbeitungsgrad
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Der ER RKN schlägt eine schrittweise Einführung des Bio-Anteils vor.

Vorrang sollten dabei Lebensmittel aus der regionalen Produktion haben. Denkbar wäre eine stufenweise Festschreibung des Bioanteils in den öffentlichen Ausschreibungen zu den Verpflegungsangeboten im Rhein-Kreis Neuss:

- ab Mai 2022 einen 10 % Bioanteil
- ab Mai 2023 einen 20 % Bioanteil
- ab Mai 2024 einen 30 % Bioanteil
- ab Mai 2025 einen 50 % Bioanteil



info@ernaehrungsrat-rkn.de
www.ernaehrungsrat-rkn.de

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von [neuss agenda 21](http://neuss.agenda21.de)



Dass dies alles möglich ist, zeigen die „Best-Practice-Beispiele“ aus anderen Städten (Berlin, Bonn, Hamburg, Nürnberg, Kopenhagen).

Wir brauchen SIE und ihre Zustimmung. Ihr politischer Wille ist für eine erfolgreiche Ernährungswende mitverantwortlich. Wir brauchen SIE und die Akteure in den Küchen und Einrichtungen, um den Umbau - die Transformation der Ernährung - gestalten zu können.

Die Zeit ist reif für die Umstellung in Köpfen und Töpfen.

Aktiver Klima- und Umweltschutz, sowie das Artensterben und die Biodiversität fordern uns heraus, unsere Gewohnheiten zu überdenken und umzulenken. Zum Beispiel bei der Ernährung! Regionalisierung und nachhaltiges Handeln in der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelversorgung ist das Gebot der Stunde.

Wie kommen wir dahin?

Dänemark verzeichnet eine Erfolgsgeschichte: In den letzten zehn Jahren hat sich der Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen rasant entwickelt. 2.300 Küchen tragen das Bio Zertifikat. Die Dänen kreierten Abzeichen (Bronze, Silber, Gold) und lösten damit einen Wettbewerb aus.

Nicht auszudenken, welche Strahlkraft für die kreisangehörigen Kommunen entstehen könnte, wenn der Kreistag des Rhein-Kreis Neuss zum Vorreiter würde!

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss bietet einen produktiven Dialog über seine Ziele an.

Gerne sind wir Ihrer Einladung zu einem persönlichen Gespräch am 16.02.2022 gefolgt.

Bitte beachten Sie unseren Antrag wohlwollend.

Vielen Dank

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Groschke-Faruß

i. A. Agnes Groschke-Faruß



info@emaehrungsrat-rkn.de
www.emaehrungsrat-rkn.de

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von [neuss agenda 21](http://neussagenda21.de)

