

## **Leistungsbeschreibung**

Machbarkeitsstudie „Regionale Versorgungsstrukturen stärken – kreiseigene Mensen/Kantinen heimisch versorgen“

### **a) Ziel:**

Mit Antrag vom 12.02.2021 für die Sitzung des Planungs-, Klimaschutz- und Umweltausschusses sowie des Finanzschusses am 11.03.2021 beantragten die Fraktionen SPD und Bündnis 90/Die Grünen die Erstellung einer Machbarkeitsstudie „regionale Versorgungsstruktur stärken – kreiseigene Mensen/Kantinen heimisch versorgen“. Ziel der Studie soll es sein, das Potenzial für die Einrichtungen weiterer Kantinen/Mensen in kreiseigenen Einrichtungen – insbesondere in allen Berufsbildungszentren und Förderschulen – zu untersuchen, Wege zu einer Versorgung mit mindestens 50 % regionalen und mindestens 50 % anerkannten ökologisch erzeugten Lebensmitteln in diesen Einrichtungen aufzuzeigen und der Frage nachzugehen, ob die Ausrichtung auf regionale und anerkannt ökologische Produkte zwingend zu einem Preisanstieg des einzelnen Essens führen muss. In der Sitzung des Finanzschusses am 11.03.2021 wurde beschlossen, 20.000 Euro der im Haushalt veranschlagten Mittel für die Erstellung einer solchen Studie und 30.000 Euro für die Umsetzung zur Verfügung zu stellen.

### **b) Weiteres Vorgehen:**

Im Rahmen der modelhaften Umsetzung plant der Rhein-Kreis Neuss am Berufsbildungszentrum Grevenbroich die zurzeit nicht genutzte Mensa von einem privaten Betreiber auf eigenes Risiko führen zu lassen. Dazu sollen die hierfür notwendigen Räume wie die Küche mit eingebautem Mobiliar, Lagerräume und die eingerichtete Mensa genutzt werden. Das Unternehmen wird dabei von der Möglichkeit, betriebsintegrierte Arbeitsplätze zu schaffen, Gebrauch machen und außerdem eine Versorgung mit regional bzw. anerkannt ökologisch erzeugten Lebensmitteln sicherstellen.

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie soll ermittelt werden, wie eine Versorgung von Kantinen und Mensen der Schulen mit regionalen Produkten darüber hinaus erfolgen, eine bessere Direktvermarktung sichergestellt werden und ob eine Verkaufsstelle für regionale Produkte z. B. mittels einer Plattform im Internet wirtschaftlich betrieben werden kann.

### **c) Derzeitige Situation:**

Die Berufsbildungszentren Dormagen, Neuss-Hammfeld und Weingartstraße verfügen jeweils über eine Cafeteria, die jeweils von einem Pächter betrieben wird und lediglich Snacks anbietet.

Die Mosaik-Schule, die Schule am Nordpark und die Joseph-Beuys-Schule stellen die Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler über einen Caterer sicher und führen außerdem mit den Schülerinnen und Schülern Kochunterricht mit anschließendem Essen durch. An der Sebastianusschule wird mit Tiefkühlkost und eingekauften Nahrungsmitteln das Essen für die Schülerinnen und Schüler von kreiseigenem Personal zubereitet, außerdem gibt es Kochunterricht mit anschließendem Essen. In der Michael-Ende-Schule gibt es ein Catering nur für den offenen Ganztage im Auftrag des Trägers, des evangelischen Vereins. Ein gleiches Verfahren gilt für die Herbert-Kar-

renberg-Schule. An der Martinus-Schule und der Schule am Chorbusch wird Tiefkühlkost durch das OGS-Personal zu bereitet und für die älteren Schülerinnen und Schüler gibt es Kochunterricht mit anschließendem Essen. Die Produkte für den Kochunterricht werden von den Schulen regelmäßig in Supermärkten eingekauft.

Die Schulen sind regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Produkten gegenüber grundsätzlich aufgeschlossen. Die Kaufentscheidungen richten sich letztlich nach Angebot und Preis. Zurzeit erheben die Caterer Preise zwischen 2,67 Euro und 2,80 Euro pro Mittagessen. Im Rahmen des vom Evangelischen Verein als Träger der OGS angebotenen Mittagessens gibt es derzeit keine Vorgaben des Kreises. Die übrigen Schulen die vom Caterer beliefert werden, werden von folgenden Caterern beliefert:

1. Schule am Nordpark: ARS-CENANDI
2. Joseph-Beuys-Schule: Husemeshof
3. Mosaik-Schule: Varius-Werkstätten.

Der Husemeshof bietet nach eigener Auskunft täglich frische Zubereitung von eigenen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Produkten anderer landwirtschaftlicher Betriebe aus der unmittelbaren Umgebung an.

Die Varius-Werkstätten planen eine Umstrukturierung auf vorwiegend regionale Produkte.

#### **d) Projektinhalt:**

Die Landwirtschaftskammer entwickelt aufgrund der zur Verfügung gestellten Daten und durchzuführenden Ist-Erhebungen ein Konzept mit dem Ziel einer Nahrungsmittelversorgung an den Schulen des Rhein-Kreises Neuss mit regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Produkten.

#### **e) Leistungsverzeichnis:**

Die Landwirtschaftskammer erstellt ein Gutachten zur Versorgung der kreiseigenen Schulen mit regionalen, saisonalen und ökologisch erzeugten Produkten und erarbeitet einen Vorschlag zur Umsetzung und ermittelt die entstehenden Kosten.

#### **f) Darstellung des methodischen Vorgehens des Gutachtens**

##### **1. Definition**

###### **1.1 Regionale Lebensmittel**

Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht geschützt. Daher ist zu Beginn des Gutachtens darzustellen, was mit „regionalen Lebensmitteln“ gemeint ist und wie diese definiert werden.

###### **1.2 Anerkannt ökologisch erzeugte Lebensmittel**

Das Gutachten klärt was mit anerkannt ökologischen Lebensmittel gemeint ist.

## **2. Bestandsaufnahme**

### **2.1 Analyse der bestehenden Versorgungssituation**

Das Gutachten analysiert die bestehende Versorgungssituation an den Schulen unter Berücksichtigung der die Schulen beliefernden Caterer, der im Kochunterricht verwandten Lebensmittel und der vom evangelischen Verein eingesetzten Caterer. Die Analyse erfolgt anhand der im Schulverwaltungsamt des Rhein-Kreises Neuss vorliegenden Informationen und wird durch Interviews mit den Schulen ergänzt.

### **2.2 Anteil der Regionalversorgung an der derzeitigen Schulversorgung**

Anhand der getroffenen Analyse der Versorgungssituation wird festgestellt wie hoch der Anteil an regionalen Produkten in der derzeitigen Schulversorgung ist.

### **2.3 Anteil ökologischer Nahrungsmittel an der derzeitigen Schulversorgung**

Des Weiteren wird festgestellt wie hoch der Anteil ökologischer Nahrungsmittel in der derzeitiger Schulversorgung ist.

### **2.4 Anteil saisonaler Nahrungsmittel an der derzeitigen Schulversorgung**

Der Anteil der saisonalen Nahrungsmittel an der derzeitigen Schulversorgung wird ebenfalls festgestellt.

## **3. Markterkundung**

### **3.1 Analyse der Ist-Situation für die Regionalversorgung bezogen auf die Kreisstellen der Landwirtschaftskammer**

Für das Land Nordrhein-Westfalen wird festgestellt, wie die derzeitige Situation der Regionalversorgung in den einzelnen Kreisstellen der Landwirtschaftskammer bezogen auf Schulumenschen ist.

### **3.2 Darstellung der Angebotsbereitschaft der Versorger**

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie wird untersucht, inwieweit bei den potenziellen Versorgern eine Bereitschaft und Kapazitäten und Ressourcen, um die Schulen des Rhein-Kreises Neuss entsprechend zu versorgen, vorhanden sind.

## **4. Erarbeitung eines Vorschlags zur Versorgung der Schulen mit regionalen und anerkannt ökologisch erzeugten Lebensmittel**

### **4.1 Darstellung des Lösungsvorschlags**

Die Landwirtschaftskammer unterbreitet einen Vorschlag wie die Schulen des Rhein-Kreises Neuss mit regionalen Produkten versorgt werden können. Im Rahmen des Lösungsvorschlages wird dargelegt, in welchem Umfang eine Versorgung mit regionalen Produkten möglich ist und wie diese Versorgung sichergestellt werden kann.

### **4.2 Erläuterung der Umsetzbarkeit**

Es erfolgt eine Darstellung, welche Schritte notwendig sind um den unter 4.1 dargestellten Lösungsvorschlag umzusetzen und welche Voraussetzungen für die Umsetzbarkeit gegeben sind oder geschaffen werden müssen.

### **4.3 Darstellung der logistischen Anforderungen**

Es wird dargelegt, wie genau die Versorgung mit regionalen und anerkannten ökologisch erzeugten Lebensmitteln erfolgen soll. Dies beinhaltet zum einen die Frage, ob die Caterer zu einer Umstellung auf regionale und anerkannte

ökologisch erzeugte Lebensmittel bewegt werden können bzw. wie in den Fällen in denen Kochunterricht mit anschließendem Essen durchgeführt wird, die Belieferung erfolgen kann.

#### **4.4 Überprüfung der Möglichkeit zur Erfüllung der Zielvorgabe**

Anhand der festgestellten Daten wird dargelegt, inwiefern eine Versorgung der Schulen mit regionalen anerkannt ökologischen erzeugten Lebensmitteln möglich ist. Dazu ist es notwendig, darzulegen welche Anbieter mit welchen Lebensmitteln vorhanden sind und ob die von den Schulen benötigte Menge von diesen gedeckt werden kann. Im Weiteren ist zu prüfen, ob die Anlieferung an die Schulen oder eine Abholung beim Anbieter notwendig ist und wie diese sichergestellt werden kann.

#### **4.5 Darstellung der finanziellen Auswirkungen**

Abschließend wird seitens der Landwirtschaftskammer festgestellt, wie sich die Möglichkeiten der Versorgung finanziell auswirken. Dazu wird der Preis des einzelnen Essens und auch die Aufwendungen, die für die eingekauften Nahrungsmittel für den Kochunterricht entstehen, ermittelt. Des Weiteren beinhaltet der Lösungsvorschlag auch Aussagen dazu, ob zusätzliches Personal für die Durchführung notwendig ist.

### **5. Zusammenfassung der Ergebnisse**

Alle Ergebnisse werden zu einem Gesamtvorschlag zusammengefasst der sowohl die Möglichkeiten darlegt als auch ihre finanziellen Auswirkungen berücksichtigt.

### **6. Ausblick für den Aufbau einer Direktvermarktung regionaler Produkte unter Berücksichtigung der Kultureinrichtungen Stiftung Schloss Dyck, Kreismuseum Zons, Kulturzentrum Sinsteden und Stiftung Insel Hombroich und Tuppenhof als Verkaufsstellen**

Abschließend erfolgt eine Betrachtung darüber, inwiefern die o.g. Kultureinrichtungen sich eignen als Verkaufsstellen für eine Direktvermarktung zu fungieren. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass entsprechende Mengen zur Direktvermarktung vorhanden sein müssen, die Gegebenheiten vor Ort den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen und eine Bereitschaft der Einrichtung als Direktvermarktungsstelle zu agieren vorhanden ist.