

## Bürgeranregung nach § 24 Gemeindeordnung NRW

Zum Thema:

Gesundheitsfördernde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung

Angeregt durch die Initiativen:



Münster, den 08.03.2022

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister, sehr geehrte Mitglieder des Rates und der Ausschüsse,

vor einigen Monaten haben sich die Initiativen „Ernährungsrat Münster“, „Münster isst veggie“ und „Aktionsbündnis Pestizidfreies Münster“ (bestehend aus Aktiven der münsteraner Umweltgruppen Nabu, BUND und Greenpeace) zusammengeschlossen mit dem Ziel, die Kita- und Schulverpflegung in Münster zu verbessern. Angestrebt werden soll eine faire, ökologische, regionale und gesunde Verpflegung. Dazu möchten wir dem Rat bzw. den Ausschüssen der Stadt die folgende Anregung zukommen lassen. Darüber hinaus würden wir uns sehr über ein Gesprächsangebot der Fraktionen freuen. Sie erreichen uns dazu unter: [kontakt@muenster-isst-veggie.de](mailto:kontakt@muenster-isst-veggie.de)

## Bürgeranregung: Gesundheitsfördernde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung

1. Es wird ein verbindliches Leistungsverzeichnis für die Gemeinschaftsverpflegung an allen städtischen Kitas erstellt. Das Leistungsverzeichnis liegt spätestens zum neuen Kindergartenjahr vor.
2. Bei der Erstellung des Leistungsverzeichnisses werden folgende verbindliche Kriterien an die Caterer und selbstkochenden Einrichtungen für die Auswahl der einzukaufenden Lebensmittel gestellt:
  - a. Es erfolgt ein geldwerter Einsatz von mindestens 50 % der Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem/biologischem Anbau. Dieser Anteil soll perspektivisch auf 100 % ansteigen.
  - b. Es werden zu 100 % gentechnikfreie Lebensmittel verwendet. Beim Einkauf von tierischen Produkten werden ausschließlich Produkte aus gentechnikfreier Fütterung eingesetzt.
  - c. Der fair gehandelte Anteil der aus anderen Ländern zu importierenden Lebensmitteln soll so groß wie möglich sein. Bananen, Kakao, Gewürze und Orangensaft sollen zu 100 % fair gehandelt sein.
  - d. Es sind bevorzugt saisonale und regional angebaute Lebensmittel zu verwenden. Als regional werden Lebensmittel aus einem Umkreis von maximal 100 km um Münster herum angesehen.
  - e. Entsprechend den DGE-Qualitätsstandards werden in der Mittagsverpflegung an Münsteraner Kitas maximal einmal in der Woche Gerichte mit Fisch und einmal in der Woche Gerichte mit Fleisch angeboten. Dabei muss das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung (z.B. Neuland-Siegel) und der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammen.
  - f. Bei mehreren Menülinien werden täglich mindestens ein vegetarisches und ein veganes Gericht angeboten. Falls es täglich nur ein Menü gibt, müssen vegetarische und/oder vegane Varianten auswählbar sein.
3. Das Leistungsverzeichnis für die Schulverpflegung ist um die in Punkt 2. aufgelisteten Kriterien zu ergänzen bzw. zu erweitern.

4. Die Gewichtung der Wertungsgesichtspunkte bei der Zuschlagsvergabe von Dienstleistungsverträgen und Konzessionen für die Schulverpflegung wird zugunsten des Kriteriums „Qualität der Menüpläne“ verändert. Anstatt wie bisher 30% soll dieses Kriterium zukünftig mit 45% gewichtet werden.
5. Das Angebot in den Kioskbetrieben wird ebenfalls an die Kriterien zur Schulverpflegung angepasst und von der Stadtverwaltung mindestens einmal jährlich überprüft. Zudem werden in den Kiosken keine Getränke oder Snacks mit industriell zugesetztem Zucker verkauft.
6. In Schulen und Kitas werden kostenlose Trinkwasserspender zur Verfügung gestellt.
7. Bei einer Vergabe von Kita- oder Schulstandorten an freie Träger werden die unter Punkt 2. genannten Kriterien für Leistungsverzeichnisse für Schul- und Kitaverpflegung in die Verträge mit den freien Trägern eingepflegt. In bereits bestehende Verträge werden die Kriterien nachträglich aufgenommen.
8. Es wird eine übergeordnete Vergabe- und Koordinierungsstelle bei der Stadtverwaltung eingerichtet, um die Umsetzung des Leistungsverzeichnisses in Kitas und Schulen zu begleiten. Einmal im Jahr ist ein öffentlicher Bericht anzufertigen, der über die Umsetzung und Einhaltung der Vergaberichtlinien berichtet.
9. Jede Person, die vor Ort in den Schulen und Kitas für die Verpflegung bzw. die Bestellung bei den Caterern oder die Erstellung des Menüplans zuständig ist, wird ein Mal im Jahr von der Stadtverwaltung aufgefordert, an einer Fortbildung teilzunehmen. Bei den Fortbildungen werden u.a. folgende Schwerpunkte abgedeckt: Menüplanung, Nachhaltigkeit und Klimaschutz.
10. Es wird ein Münsteraner Verpflegungsstammtisch eingerichtet. Dieser tagt vierteljährlich und befasst sich mit der Schul- und Kitaverpflegung, sowie der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. Einzuladen sind u.a.:
  - a. Jugendamt, Schulamt und Gesundheitsamt der Stadt Münster
  - b. Vertreter\*innen der Catering-Firmen, welche städtische Schulen und Kitas beliefern, sowie Küchenpersonal aus selbstkochenden Einrichtungen
  - c. Vertreter\*innen von Organisationen, die einen aktiven Beitrag zu einer funktionierenden Gemeinschaftsverpflegung leisten können (Ernährungsrat Münster e.V., Aktionsbündnis pestizidfreies Münster, Münster isst veggie, etc.)
  - d. Vertreter\*innen von Schul- und Kitaleitungen
  - e. Bei Bedarf Expert\*innen (aus der Praxis)

**Begründung:**

Münster hat seit Dezember 2019 eine auf den Sustainable Development Goals (SDGs) beruhende Nachhaltigkeitsstrategie, ist Fairtrade Town und hat im März 2021 beschlossen, BioStadt zu werden (siehe auch [www.biostaedte.de](http://www.biostaedte.de)). Bis 2030 soll die Stadt klimaneutral werden. Die Schlagworte Gerechtigkeit, Zukunftsfähigkeit, Fairness, Gesundheitsförderung tauchen in diversen Zielformulierungen auf politischer und Verwaltungsebene auf. Konkrete Maßnahmen, wie diese Ziele erreicht werden sollen, gibt es allerdings einerseits zu wenige und andererseits werden die bestehenden nur langsam umgesetzt.

Die Gemeinschaftsverpflegung in Münster und dort insbesondere die Kita- und Schulverpflegung ist ein Sektor, in dem all diese Zielfaktoren vereint und konkret angewandt werden können. Zudem lassen sich Veränderungen messen. Allein in den städtischen Schulen und Kitas werden täglich 11.000 Essen ausgegeben. Dadurch hat die öffentliche Hand als Verbraucher eine deutlich stärkere Hebelwirkung als Einzelhaushalte, die in der politischen Debatte bisher immer als maßgebliche Entscheidungsträger\*innen für nachhaltigen Konsum dargestellt werden. Die Stadt Münster sollte ihre Wirkungsmacht nutzen und durch die Auswahl der Lebensmittel dazu beitragen, CO<sub>2</sub>-Emissionen zu verringern, nachhaltige Landwirtschaftssysteme (wie z.B. ökologisch zertifizierten Landbau) regional und überregional zu fördern, faire Bedingungen entlang der Wertschöpfungskette auszubauen, artgerechte Tierhaltung zu etablieren, sowie gesundheitsfördernde Angebote zum alltäglichen Standard zu machen.

**Zu 1.) Leistungsverzeichnis für Kita-Verpflegung**

Aktuell gibt es für Münsteraner Kitas noch keinerlei verbindliche Mindeststandards für die Verpflegung und auch das bestehende Leistungsverzeichnis für Schulen ist hinsichtlich der ernährungsbedingten Zukunftsprognosen nicht ambitioniert genug. Da die Zahl der Kinder in Ganztags-Betreuung zunimmt, erhalten immer mehr Kinder die Tageshauptmahlzeit in ihrer Bildungseinrichtung. Damit steigt die Verantwortung der Träger, gesundheitsfördernde Verpflegungsangebote anzubieten. Das fordert auch die Kinderrechtskonvention der Vereinten Nationen, die ihre Mitgliedsstaaten an mehreren Stellen der Charta dazu verpflichtet, den Kindern zumindest einmal täglich eine gesunde Mahlzeit anzubieten. Der Kinderrechtsausschuss weist den Schulen in der Ernährung eine Schlüsselrolle zu, da frühkindliche Ernährungsgewohnheiten prägend sind für die lebenslangen Ernährungspräferenzen.

Nach Angaben des Kinderschutzbundes ist in Deutschland jedes 6. Kind mittlerweile übergewichtig, bei den 11- bis 13-Jährigen sogar 20 %. Damit einhergehende ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes mellitus II und Herz-Kreislauf-Krankheiten gilt es durch eine gesunde Verpflegung zu vermeiden.

Auch gibt es zunehmend Familienkonstellationen, in denen alle Betreuungspersonen Vollzeit arbeiten und dadurch weniger Zeit für das Kochen von frischen Mahlzeiten bleibt. Zudem fehlt bereits vielen Eltern grundlegendes Ernährungs- und Zubereitungswissen, weswegen vermehrt ungünstige Ernährungsmuster weitergegeben werden. In Kitas und Schulen können diese Defizite aufgefangen und gesunde und nachhaltige Ernährungsweisen vorgelebt werden.

## **Zu 2.) Kriterien des Leistungsverzeichnis**

Über ein möglichst detailliertes Leistungsverzeichnis kann die Stadt beeinflussen, welche Speisen und welche Lebensmittelqualität in den Münsteraner Kitas ausgegeben werden. Dies dient der Sicherstellung eines einheitlichen Mindeststandards. Hier kann die Stadt Einfluss auf die Gesundheit und die Ernährungsgewohnheiten von Kindern nehmen. Die national empfohlenen Qualitätsstandards für Kita- und Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) werden in Münster in der Kitaverpflegung bisher nicht eingehalten. Anstatt, wie darin empfohlen, in der Kita- und Schulverpflegung maximal einmal pro Woche Fleisch zu verwenden, werden in der Praxis häufig jeden Tag Speisen mit Fleischkomponenten angeboten. Demgegenüber werden zu wenige pflanzliche Vollwert-Lebensmittel eingesetzt. Auch der Einsatz von hochverarbeiteten Produkten mit einem hohen Zucker-, Salz- und Fettgehalt erfolgt weiterhin zu häufig und ist daher problematisch.

Darüber hinaus trägt die Nahrungsmittelherstellung maßgeblich zum Klimawandel und weiteren Umweltproblemen bei. Ein großer werdender Anteil der Mahlzeiten wird mittlerweile nicht mehr zu Hause, sondern in Kantinen, Kitas und Schulen eingenommen. Mit einer nachhaltigen Auswahl der Lebensmittel kann die Stadt somit zu den Sustainable Development Goals bzw. den Zielen der Global Nachhaltigen Kommune beitragen.

Eine nachhaltige Ernährung erfordert eine schnellstmögliche Erhöhung des geldwerten Anteils der Bio-Lebensmittel auf 50 %, mit einem perspektivischen Anstieg auf 100 %. Die ökologische Landwirtschaft schneidet unter den Aspekten Klimaschutz, Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Grundwasserreinhaltung besser ab als die konventionelle Landwirtschaft. Wenn man die Treibhausgasbilanz in der Landwirtschaft über den gesamten Lebensweg der Produkte vergleicht, emittieren Ökobetriebe deutlich weniger Klimagase, sie verwenden weniger künstlichen Dünger, wirtschaften energieärmer und binden mehr Kohlenstoff im Boden. Wird gleichzeitig der Anteil tierischer Produkte auf den Speiseplänen reduziert, wiegt dies Faktoren auf, mit denen die biologische Landwirtschaft die Gesamtbilanz stärker belastet: So braucht Ökolandwirtschaft zur Herstellung eines Kilos Fleisch mehr Wasser und Land als konventionelle, bedingt durch den geringeren Ertrag/ha und die längere Aufzuchtzeitdauer von Nutztieren in der Biohaltung. Zudem setzt man durch eine planbare und erhöhte Nachfrage Anreize für regionale Produzenten, ihre landwirtschaftlichen Betriebe auf ökologische Wirtschaftsweisen umzustellen.

Gentechnisch erzeugte Produkte sollen nicht den Weg auf die Teller von Kindern und Jugendlichen finden. Bei der Verwendung von Gentechnik werden Artgrenzen ignoriert und Gene in Pflanzen hineinmanipuliert, um diese unempfindlich gegen Insektenfraß zu machen. Das Erbgut ist jedoch hochkomplex und weitgehend unerforscht. Einzelne Gene beeinflussen häufig mehrere Eigenschaften, und Wechselwirkungen mit anderen Genen können nicht gezielt gesteuert werden. Einmal in die Umwelt ausgesetzt, sind sie nicht mehr rückholbar und verbreiten ihre Eigenschaften durch Pollenflug und Insekten auf herkömmliche Pflanzen. Genetisch veränderte Pflanzen stellen zudem eine Gefahr für das ökologische Gleichgewicht dar. Eingebaute Insektizide töten nützliche Insekten, während viele Schädlinge mit der Zeit unempfindlich gegen die Giftstoffe werden. Gentechnik bekämpft nicht das Hungerproblem auf der Welt, sondern ist Teil des Problems. Durch Patente auf Saatgut versuchen Konzerne, sich Monopole zu verschaffen und zu diktieren, zu welchen Bedingungen und Preisen angebaut werden darf.

Bei Importwaren aus Ländern, in denen es Verstöße gegen die Arbeits- und Sozialstandards der „Internationalen Arbeitsorganisation“ (ILO) gibt, muss darauf geachtet werden, dass diese aus fairem Handel stammen. Die Mehrheit der 3,3 Milliarden Beschäftigten weltweit hat weder eine wirtschaftliche Sicherheit, noch ein angemessenes Einkommen. Die Sustainable Development Goals verlangen jedoch eine „Menschenwürdige Arbeit für alle“. Bei der Umsetzung dieses Ziels muss Münster seinen Beitrag leisten. Es muss sichergestellt werden, dass durch den Konsum von Lebensmitteln in Münster keine Menschenrechtsverletzungen in anderen Teilen der Welt entstehen.

Tierische Lebensmittel müssen aus artgerechter Haltung stammen. Für Milchprodukte und Eier eignet sich dabei der Einkauf von Bio-Produkten. Fleisch sollte ebenfalls aus Bio-Haltung bzw. aus Neuland-Haltung stammen. Bei Fisch ist auf die Vermeidung von überfischten Arten zu achten.

Die Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln ist aus Umwelt- und Klimaschutzgründen zu bevorzugen. Bezüglich der Regionalität ist allerdings die Klimabilanz des jeweiligen Lebensmittels im Vergleich zu nicht regionalen Lebensmitteln zu beachten (so haben beispielsweise Tomaten aus beheizten Gewächshäusern in Deutschland i.d.R. eine schlechtere Klimabilanz als importierte Freilandtomaten).

Aus zahlreichen, insbesondere ökologischen Gründen verzichten bereits jetzt viele Menschen auf Fleisch oder ganz auf tierische Produkte. Eine Ernährung ohne Fleisch- und Milchprodukte verringert den ökologischen Fußabdruck im Ernährungssektor um 87 %. Dieses Engagement für Umwelt, Natur und Menschenrechte muss von der Stadt Münster unterstützt und gefördert werden. Ein hoher Anteil von Fleisch in der Ernährung trägt massiv zum Klimawandel bei. Nach Ansicht der Klimaforscher beträgt der Anteil der Fleisch- und Milchwirtschaft an den globalen Treibhausgasemissionen 33 % und liegt damit über den Emissionen des gesamten Verkehrssektors mit etwa 14%. Klimawandel bedeutet neben der zunehmenden Erwärmung des Planeten auch Artensterben, Trinkwasserknappheit, häufigere Wetterextreme und einen Anstieg des Meeresspiegels. Hinzu kommt, dass hoher Fleischkonsum immense Umweltschäden verursacht. Aber auch die Gesundheit spricht für eine Reduzierung des Fleischkonsums. Wöchentlich verzehrt ein\*e Durchschnittsdeutsche\*r im Schnitt mehr als ein Kilo Fleisch, empfohlen sind aber maximal 300 - 600 g. Die Tier- und Futtermittelproduktion verschärft zudem auch den Welthunger. 50 % der Weltgetreideernte und 90 % der Weltsojaernte werden an Tiere verfüttert, während fast eine Milliarde Menschen weltweit hungern. Die Umwandlung pflanzlicher in tierische Produkte ist ineffektiv. Würden Menschen diese pflanzlichen Nahrungsmittel selbst essen, könnten mehrere Milliarden Menschen zusätzlich ernährt werden. Der Anbau von Futtermitteln erfolgt zumeist in Entwicklungsländern, wo Kleinbauern unter erheblichen Menschenrechtsverletzungen von ihrem Land vertrieben werden und unter den Gesundheits- und Umweltfolgen der Monokulturen leiden.

### **Zu 3.) Leistungsverzeichnis für Schulverpflegung**

Alle bisher angesprochenen Argumente gelten sinngemäß auch für die Schulverpflegung, deshalb sollte das Leistungsverzeichnis für die Schulverpflegung entsprechend angepasst werden.

#### **Zu 4.) Gewichtung der Wertungsgesichtspunkte**

Aktuell werden bei der Zuschlagsvergabe von Dienstleistungsverträgen und Konzessionen für die Schulverpflegung die folgenden drei Wertungsgesichtspunkte mit angegebenen Gewichtungen berücksichtigt: Menüpreis (30%), Bewertung des Servicekonzepts (40%) und Qualität der Menüpläne (30%). Zusammen mit der in dieser Bürgeranregung angestoßenen Qualitätserhöhung der Schulverpflegung durch eine Erweiterung des Leistungsverzeichnisses ist eine Anpassung der Gewichtung zugunsten der „Qualität der Menüpläne“ bei der Zuschlagsvergabe konsequent und Chancen-bringend. Je höher die „Qualität der Menüpläne“ gewichtet wird, desto wahrscheinlicher ist die Vergabe an Anbieter mit hochwertigen Lebensmittel- und Speiseangeboten. Daher soll dieses Gewichtungskriterium mit mindestens 45% gewichtet werden.

#### **Zu 5.) Angebot in Schulkiosken**

Das Angebot der Schulkioske ist häufig weder gesund noch nachhaltig. Oft besteht dieses aus ungesunden Snacks, wie Chips und Schokoriegeln, und überzuckerten Getränken. Aus den bereits genannten Gründen der Nachhaltigkeit und des Erziehungs- und Bildungsauftrags, den eine Schule hat, sollten für das Angebot an Kiosken dieselben Kriterien gelten wie für die Mensen.

#### **Zu 6.) Trinkwasserspender**

Kinder und Jugendliche sollten je nach Alter und Größe zwischen ein und drei Liter Wasser oder ungesüßte Getränke täglich trinken. Stark zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Milchmischgetränke und Fruchtsäfte sind zur Deckung des täglichen Wasserbedarfs ungeeignet. Sie enthalten bis zu 100 g Zucker pro Liter und liefern zu viele Kalorien, zudem erhöht sich das Diabetes-mellitus-II-Risiko und das Karies-Risiko. Trotzdem trinken Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Deutschland durchschnittlich mehr als zwei Gläser zuckerhaltige Getränke pro Tag. Das niedrigschwellige Zurverfügungstellen von Trinkwasser soll Kinder und Jugendliche dazu motivieren, mehr Wasser zu trinken. Wie bereits erläutert, entwickeln sich Ernährungs- und Geschmackspräferenzen bereits im Kindes- und Jugendalter, daher sollte möglichst früh versucht werden, das Trinkverhalten positiv zu beeinflussen. Neben der Aufklärung kommt es laut dem RKI vor allem darauf an, das Verhalten durch strukturelle Maßnahmen, insbesondere die kontinuierliche Bereitstellung von Wasser und ungesüßten Getränken, zu beeinflussen.

#### **Zu 7.) Vergabe an freie Träger**

Die Art und Weise der Kita- und Schulverpflegung ist, wie schon mehrfach erwähnt, von immenser Bedeutung für Gesundheit, Umwelt- und Klimaschutz. Deshalb sind bei der Vergabe von Kita- und Schulstandorten an freie Träger die genannten Kriterien in die Verträge einzubeziehen bzw. nachträglich aufzunehmen.

#### **Zu 8.) Vergabe- und Koordinierungsstelle**

Wir schlagen die Einrichtung einer übergeordneten Vergabe- und Koordinierungsstelle vor. Bereits im Jahr 2012 wurde ein Leistungsverzeichnis für die Schulverpflegung erstellt, aufgrund dessen Caterer sich mit ihrem Angebot zur Mittagsverpflegung bewerben können. Die bisherige Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass die Kriterien in der Praxis nicht oder nur unzureichend umgesetzt werden. So liegt die Zuständigkeit für die Auswahl der tatsächlich in der jeweiligen Schule angebotenen Speisen in der Praxis bei den jeweiligen Schulleitungen, OGS-Koordinator\*innen oder einem Mensa-Komitee. Das Angebot in der Schulverpflegung hängt somit von der jeweiligen persönlichen Motivation und den Ernährungsgewohnheiten fachlich nicht zwingend qualifizierter Einzelpersonen ab. Es ist daher - begleitend zur Schaffung bzw. Anpassung der Leistungsverzeichnisse - notwendig, die Umsetzung in den Schulen durch eine Fachstelle in der Verwaltung zu begleiten.

Da die Verantwortung für die Kita- und Schulverpflegung (insbesondere die Erstellung der Leistungsverzeichnisse) aktuell auf mehrere Akteure aus verschiedenen Ämtern innerhalb der Stadtverwaltung verteilt ist, schlagen wir die Schaffung einer zusätzlichen übergeordneten Vergabestelle vor. Diese soll die Abstimmung zwischen den beteiligten Akteuren verbessern und - wie oben beschrieben - die Kitas und Schulen aktiv in der Umstellung ihrer Verpflegungsangebote unterstützen.

Der dafür benötigte Personalbedarf wird durch die Verwaltung ermittelt und entweder bevorzugt intern oder, wenn erforderlich, durch zusätzliche externe Stellen, gedeckt.

### **Zu 9.) Fortbildungen**

Wie bereits erwähnt, liegt die Zuständigkeit für die Auswahl der tatsächlich in der jeweiligen Schule angebotenen Speisen in der Praxis bei den jeweiligen Schulleitungen, OGS-Koordinator\*innen oder einem Mensa-Komitee. Das tatsächliche Angebot ist somit qualitativ und hinsichtlich der Nachhaltigkeits- und Gesundheitskriterien an den verschiedenen Schulen auf einem sehr unterschiedlichen Niveau. Aus verschiedenen Berichten von Eltern, Lehrer\*innen und Schüler\*innen wurde immer wieder deutlich, dass die in den Ausschreibungen festgesetzten Kriterien in der Praxis nicht oder nur unzureichend umgesetzt werden. Die Stadtverwaltung sollte deshalb regelmäßig Fortbildungen (auch für freie Träger) anbieten, um die Personen, die in der Praxis für die Zusammenstellung des Menüplans verantwortlich sind, bei der Umsetzung der Kriterien zu unterstützen.

### **Zu 10.) Verpflegungsstammtisch**

Neben den bereits genannten Problemen nennen Caterer und Küchen aber auch Schwierigkeiten, die benötigten Lebensmittel in einer entsprechenden Quantität zu beschaffen. Zudem müssen die Caterer und Küchen aufgrund des veränderten Angebots u.U. ihre Kostenkalkulation umstrukturieren. Auch haben Küchen beispielsweise Schwierigkeiten, kreative vegetarische und vegane Angebote zu erstellen, da die fleischfreie Küche in der bisherigen Kochausbildung strukturell vernachlässigt wurde. Dies sind nur einige der in der Praxis auftretenden Fachfragen.

Andere Städte, wie beispielsweise Freiburg und Essen, gehen diese Probleme durch die Initiierung eines sog. Verpflegungsstammtisches an. Hier soll unter Leitung der Stadtverwaltung ein regelmäßiger Austausch stattfinden, bei dem Akteure sich gegenseitig bei der Umsetzung

## Bürgeranregung: Gesundheitsfördernde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung

unterstützen. Ggf. bietet es sich an, Expert\*innen zu bestimmten Themen einzuladen. So bieten Vereine wie bspw. „ProVeg Deutschland“ Schulungen zur vegetarischen und veganen Schulverpflegung (inkl. Beschaffung und Kostenkalkulation) an. Beim Verpflegungsstammtisch sollen Caterer, Köchinnen und Köche in Eigenregie und ernährungsverwandte Bürgerinitiativen zu Wort kommen, damit Herausforderungen aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet werden und man ihnen gemeinschaftlich begegnen kann.

Der Stammtisch schafft einen Austausch, der bisher so nicht gegeben ist. Da in der Kita- und Schulverpflegung unterschiedlichste Akteure aktiv sind, erscheint uns dieses Vorgehen unbedingt erforderlich und zielführend.

### Anregende Personen:

Corinna Edringer, Hafestraße 41, 48153 Münster  
Für den Verein:

Ernährungsrat Münster e.V.  
c/o Umwelthaus  
Zumsandstraße 15  
48145 Münster  
info@ernaehrungsrat-muenster.de

Heike Lehmann, Wolbecker Str. 140, 48155 Münster  
Für die Initiative:

Münster isst veggio  
c/o Umwelthaus  
Zumsandstraße 15  
48145 Münster  
kontakt@muenster-isst-veggie.de

Gertraude Trosien-Peisker, Vennheideweg 69 b, 48165 Münster  
Für das Bündnis:

Aktionsbündnis Pestizidfreies Münster  
c/o Umwelthaus  
Zumsandstraße 15  
48145 Münster