

Positionspapier Ernährungsrat Oldenburg

Städtische Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem

Viele Oldenburger Bürger*innen fordern ein gesundes, qualitativ hochwertiges und regional erzeugtes, fair produziertes und vielfältiges Lebensmittelangebot. Als Großabnehmer setzen öffentliche Einrichtungen, in Mensen, Kantinen und bei Veranstaltungen einen wichtigen Impuls, um Nachfrage und Angebot regional, ökologisch und fair erzeugter Lebensmittel signifikant zu erhöhen.

Wir setzen uns ein für zukunftsfähige Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung und beim Veranstaltungs-Catering, mit Bevorzugung ökologisch erzeugter, regionaler, und fair gehandelter Lebensmittel, um einen Beitrag zu leisten zum Umwelt- und Klimaschutz, zum Tierschutz, zur globalen Gerechtigkeit, zur Gesundheit und zu stabilen Erzeuger-Verbraucher-Beziehungen.

Forderungen an die Stadt Oldenburg

- | Erhebung der Ausgangslage der Gemeinschaftsverpflegung
- | Feststellung der Anteilshöhe von ökologischen Lebensmitteln, regionalen Lebensmitteln und regionalen Bio-Lebensmitteln, des Fleischanteils und Bio-Fleisch-Anteils in allen Kitas, Schulen und städtischen Einrichtungen (z. B.: Kantinen, Kliniken, PFL, VHS, WEH, Stadtteiltreffs)
- | Entwicklung einheitlicher Kriterien für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung
 - | Festschreibung einer stufenweisen Steigerung des Anteils an regionalen, ökologischen und fair erzeugten Lebensmitteln mit Definition der Begriffe Regional, Ökologisch und Fair im Rahmen der Vergabepaxis der Stadt
 - | Besondere Berücksichtigung von kleineren, regionalen Lieferanten für die Gemeinschaftsverpflegung (Kopenhagener Modell)
 - | Einführung eines Klimatellers, vegetarische, vegane, regionale Gerichte
 - | Bewusster Umgang mit Fleisch, Fleisch ausschließlich aus artgerechter und ökologischer Haltung
 - | Fisch ausschließlich aus bestandsschonender Fischerei oder ökologisch zertifizierter Aquakultur
 - | Stufenweise Umstellung von Importprodukten (z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Schokolade, Südfrüchte) auf fair gehandelte Produkte
 - | Bewusster Umgang und Verzicht auf umweltbelastende Verpackungen
 - | Verbot von Werbung und Sponsoring der Lebensmittel-Industrie
- | Überprüfung der derzeitigen Vergabepaxis und Entwicklung eines zukunftsfähigen Konzeptes unter Berücksichtigung der vorgegebenen ökologischen Qualitätsstandards bei Ausschreibungen
- | Finanzielle Anpassung von Pachtverträgen und Catering-Dienstleistungen, da die Umstellung auf regionale, ökologische und faire Produkte nicht kostenneutral sein kann
- | Ermöglichung von wirtschaftlichem Arbeiten und Handeln durch faire Vertragsgestaltung für Caterer
- | Entwicklung eines Leitfadens für die zuständigen Verwaltungsmitarbeiter*innen über die sozialen und ökologischen Vergabe-Kriterien für Produkte und Dienstleistungen
- | Entwicklung eines Konzeptes für ein begleitendes Weiterbildungsprogramm für die Umstellungsphase