

Ratsanfrage
hier: Stadtverpflegung
Anfrage von Frau Ratsfrau Mirus

Frage 1:

Welche Initiativen oder Maßnahmen wurden bereits ergriffen, um die Treibhausgas-Emissionen (CO₂, Methan, N₂O, ...) im Bereich der städtischen Verpflegung zu reduzieren. Falls es solche bereits gibt, bitte ich um detaillierte Informationen zu diesen Initiativen, einschließlich ihrer Wirksamkeit und möglichen Ausweitung.

Aktuell wird von städtischer Seite eine Kantine am Standort Brinckmannstraße für die Mitarbeitenden der Landeshauptstadt Düsseldorf betrieben. Vertraglich festgehalten sind zum Warenangebot die Einhaltung von Aspekten des Umweltschutzes als auch die Einhaltung von Qualitätsstandards des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, welche sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. orientieren. Zudem bezieht der Pächter der Kantine das dort angebotene Obst und Gemüse aus der Region, um u. a. Treibhausgas-Emissionen zu reduzieren.

Im städtischen Kantinenausschuss und über das Kantinenmanagement des Betrieblichen Gesundheitsmanagements werden nach Abstimmung mit dem Pächter Aktionstage und Aktionswochen initiiert, die ebenfalls Aspekte der Nachhaltigkeit aufgreifen.

Frage 2:

Welche Pläne oder Überlegungen gibt es von der Stadt Düsseldorf zur weiteren Reduzierung der CO₂-Emissionen bei der städtischen Verpflegung. Bitte geben Sie an, welche konkreten Schritte oder Strategien in Erwägung gezogen werden, um hier konkrete Ziele zu erreichen.

Am Standort Willi-Becker-Allee befindet sich die Wiederaufnahme eines weiteren Kantinenbetriebes unter Federführung des Betrieblichen Gesundheitsmanagements der Landeshauptstadt Düsseldorf in Planung. Hierzu wird aktuell das dort vorgesehene Kantinenmanagement der Landeshauptstadt Düsseldorf gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erarbeitet. Das Kantinenkonzept soll zentrale Qualitätsstandards berücksichtigen. Unter anderem besitzen in diesem Zusammenhang Aspekte der Nachhaltigkeit Bedeutung, indem die DGE beispielsweise bereits beim Einkauf auf ökologisch erzeugte Lebensmittel sowie Produkte aus fairem Handel verweist. Grundsätzlich sollen demnach umweltverträgliche Verpackungen bevorzugt werden und Küchengeräte ressourceneffizient eingesetzt und energieeffizient betrieben werden. Nach Möglichkeit sind Lebensmittelabfälle zu vermeiden und unvermeidbare Abfälle einer nachfolgenden Energiegewinnung zuzuführen. Diese und weitere Aspekte zählen im Rahmen einer bedarfs- und bedürfnisgerechten Verpflegung von Mitarbeitenden auch

auf die Reduzierung von Treibhausgas-Emissionen ein. Der derzeitige Planungsstand des neuen Kantinenbetriebs an der Willi-Becker-Allee berücksichtigt somit vom Grundsatz her eine nachhaltig ausgerichtete Stadtverpflegung, lässt jedoch noch keine konkreten Zielformulierungen zu.

Inwieweit das neue Kantinenmodell gemäß der DGE-Qualitätsstandards auch auf andere Kantinenbetriebe der LHD übertragen werden kann, wäre nach einem angemessenem Bewertungszeitraum zu prüfen.