



**Gemeinderatsfraktion**  
**LA CIVICA PER BOLZANO**  
**OLTRE-WEITER**  
**Rathausplatz – 39100 BOZEN**  
*Gemeinderat Walter Seppi*  
*walter.seppi@gemeinde.bozen.it*

An die  
Präsidentin des Gemeinderates der Stadt Bozen

An den  
Bürgermeister der Stadt Bozen

An den  
Generalsekretär der Stadt Bozen

Bozen, 07.07.2022

### **Beschlussantrag Nr. 25/2022**

### **Maßnahmen gegen den Personalmangel und die Lebensmittelverschwendung in den Schulmensen**

Mehrfach wurde uns mittlerweile davon berichtet, dass die städtischen Schulmensen das Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler in den nächsten Jahren möglicherweise nur in einem beschränkten Umfang bereitstellen könnten und dass in den Schulmensen viele Lebensmittel weggeworfen würden, da die Schülerinnen und Schüler das Essen häufig auf dem Teller zurücklassen.

Da hier ein heikles Thema aufgegriffen wurde, das sich in den großen Themenkomplex der Gesundheit und Ernährung einfügt, war es uns wichtig, diesen Meldungen auf den Grund gehen. Gemeinsam mit den Verantwortlichen des Schulamtes und der zuständigen Stadträtin hat eine Gruppe von Gemeinderatsmitgliedern unserer Fraktion zuletzt mehrere Schulmensen besichtigt und dort am Mittagessen teilgenommen, um sich ein persönliches Bild von den Abläufen in der Mensa und von der Qualität des Mensaeßens zu machen.

Der Eindruck, den die Gemeinderatsmitglieder von der Schulverpflegung, insbesondere von der Qualität der Speisen und vom abwechslungsreichen Speiseplan, gewonnen haben, war ein sehr positiver, wenngleich auch einige Schwachstellen ausgemacht wurden:

- a) Die Schulmensen leiden an einem erheblichen Personalmangel.
- b) Zu viele Lebensmittel landen im Müll, weil die Kinder das Essen auf dem Teller zurücklassen.
- c) Die Tatsache, dass die Kinder die Mahlzeiten nicht aufessen, scheint nicht auf ein Qualitätsproblem zurückzuführen zu sein, sondern vielmehr auf das einseitige Essverhalten der Kinder, die es nicht gewohnt sind, bestimmte Lebensmittel - etwa Gemüse - zu sich zu nehmen.

Der Personalmangel erklärt sich vermutlich dadurch, dass der Schulverpfleger nicht genügend Personal für die Mensatätigkeit findet. Aufgrund dieses Personalmangels kann es dazu kommen, dass die Schulverpflegung nicht wie gewohnt und vor allem nicht in der gewohnten Qualität gewährleistet werden kann.

Seit einigen Jahren gibt es eine staatliche Finanzierung für Städte und Gemeinden, deren Schulmensen bio-zertifiziert sind.

Um diese Bio-Kennzeichnung und damit Zugang zu den staatlichen Geldern zu erhalten, müssen die Mensen bestimmte Kriterien erfüllen. Mit den zusätzlichen Mitteln könnten die Löhne der Mensabediensteten aufgestockt werden, was den Beruf für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter attraktiver machen würde.

Damit sich eine Schulmensa „Bio-Mensa“ nennen und das entsprechende Bio-Logo verwenden darf, müssen laut interministeriellem Dekret Nr. 14771 vom 18. Dezember 2017 bestimmte Mindestmengen, Anforderungen und technische Normen beachtet werden. Das bedeutet, dass Schulmensen, die sich freiwillig bio-zertifizieren lassen, einen bestimmten Mindestanteil an biologischen Lebensmitteln verwenden und die im Dekret beschriebenen Mindestanforderungen und fachtechnischen Vorgaben erfüllen müssen.

Um als Bio-Schulmensa zertifiziert zu werden, müssen dem Dekret zufolge für jede Produktart folgende Bio-Anteile gewährleistet werden, berechnet nach Gewicht: Für die Bio-Zertifizierung in Silber, für die etwas weniger strenge Kriterien gelten, müssen bei Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, verarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln (mit Ausnahme von Fruchtsäften), Brot und Backwaren, Nudeln, Reis, Mehl, Getreide und Getreideerzeugnissen sowie Olivenöl 70% der Waren aus biologischem Anbau stammen. Eier, Joghurt und Fruchtsäfte müssen zu 100% biologisch hergestellt sein. Bei den Milchprodukten (mit Ausnahme von Joghurt), bei Fleisch und Fisch aus Aquakultur sind es hingegen 30%.

Bei der Zubereitung der Mahlzeiten dürfen nur die Zusatz- und Hilfsstoffe nach Anlage VIII (A und B) der EU-Verordnung Nr. 889/2008 verwendet werden. Als Aromen dürfen allenfalls natürliche Aromastoffe oder natürliche Aromen nach Maßgabe der EU-Verordnung Nr. 1334/2008 eingesetzt werden. Die Verwendung von genveränderten Lebensmitteln bzw. von Lebensmitteln, die aus genetisch veränderten Organismen gewonnen oder hergestellt werden, ist untersagt. Es sind saisonale Produkte nach dem Erntekalender zu verwenden. Bei der Speisenherstellung sind die allgemeinen Grundsätze der biologischen Herstellung und die Vorschriften für die Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln zu beachten. Auf ein und demselben Teller darf dasselbe Produkt nicht gleichzeitig in Bio-Qualität und als konventionell angebautes Produkt gereicht werden.

Das Wegwerfen von Mengen an Lebensmitteln widerspricht dem Bildungsauftrag in fundamentaler Weise. Deshalb ist es nicht hinnehmbar, dass eine solche Verschwendung gerade in der Schule, der Bildungseinrichtung *par excellence*, passiert.

Andererseits ist es auch keine Option, dass die Mensen auf eine ausgewogene Ernährung verzichten und sich stattdessen an die Essgewohnheiten der Kinder anpassen. Vielmehr müssen die Kinder an eine ausgewogene Ernährung und an den Verzehr von Gemüse herangeführt werden.

Vermutlich werden wieder weniger Speisereste anfallen, sobald und sofern zum Vor-Corona-System zurückgekehrt werden kann, als die Servierkraft den Kindern am Tisch je nach Hunger und Wunsch die passende Portion auf den Teller schöpfte. Derzeit werden die Mahlzeiten vorportioniert und damit ohne Rücksicht auf den Hunger und die Vorlieben der Kinder ausgegeben. Unabhängig davon ist es wichtig, dass ein Dialog zwischen den Schulen und den Familien in Gang kommt, damit die Mensen ihrem Anspruch, den Kindern den Wert einer ausgewogenen Ernährung näherzubringen, tatsächlich gerecht werden können.

Um der Lebensmittelverschwendung in den Schulmensen entgegenzuwirken, haben sich bereits mehrere Kommunen dem Projekt FOOD BAG angeschlossen. Dabei nehmen die Kinder das Essen, das sie auf dem Teller zurückgelassen haben, in einem wiederverwendbaren Thermobehälter mit nach Hause. Auf diese Weise gewöhnen sich die Kinder daran, bestimmte Lebensmittel auch im familiären Umfeld zu essen, und sie entwickeln eine höhere Akzeptanz dafür, einfach deshalb, weil sie ihre Eltern beim Essen dieser Speisen erleben. Dort, wo dieses Projekt bereits läuft, konnte durch diese Form der Ernährungserziehung, die eine Zusammenarbeit zwischen der Schule und der Familie voraussetzt, ein erheblicher Rückgang bei den Speiseabfällen festgestellt werden.

**Vor diesem Hintergrund  
VERPFLICHTET DER GEMEINDERAT  
DEN BÜRGERMEISTER UND DEN STADTRAT,**

- zu prüfen, ob die städtischen Schulmensen als Bio-Mensen zertifiziert werden können, und bei positivem Prüfungsergebnis entsprechende Schritte in die Wege zu leiten, damit die Speisenqualität in den Mensen verbessert wird, aber auch, um die dafür vorgesehenen staatlichen Mittel in Anspruch nehmen zu können, mit denen in der Folge Lohnerhöhungen und Prämien für das Mensapersonal finanziert werden;
- auf das Schulverpflegungsunternehmen einzuwirken, damit das Mensapersonal aufgestockt wird;
- auch in Bozen zusätzlich gezielte Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung zu initiieren (als Beispiel sei das Projekt FOOD BAG genannt);
- in Zusammenarbeit mit dem Sanitätsbetrieb und den Schulen Ernährungserziehungsprojekte anzubieten.

Walter Seppi (gez.)  
Mitglied des Gemeinderats der Stadt Bozen

Gabriele Giovannetti  
Mitglied des Gemeinderats der Stadt Bozen  
Fraktionssprecher Oltre-Weiter