

Frage: Wo sehen Sie Gestaltungspielräume, um in den Kantinen aller Landkreiseinrichtungen (Krankenhäuser, Schulen, Landratsamt...) nachhaltig den Anteil der verwendeten Lebensmittel aus regionaler pestizidfreier Landwirtschaft sowie die Direktvermarktung kontinuierlich zu steigern?

Ganz aktuell wurde vom Klimaschutzmanager des Landkreises die „Nachhaltige Ernährung“ als Themenschwerpunkt für das Jahr 2024 ausgerufen. Im Rahmen dessen findet schon am 10. Januar 2024 eine erste Veranstaltung zum Thema statt, zu welchem auch die Betreiber der Großküchen eingeladen sind. Aus den Diskussionen der letzten zwei Jahre im entsprechenden Ausschuss des Kreistages, in welchem dieses Thema immer wieder behandelt wurde, weiß ich aber auch, dass die Nutzung von regionalen Lebensmitteln in denr Großküchen an ganz praktischen Hürden scheitert, wie z.B. der Verfügbarkeit in den nötigen Mengen, Kühlkette, etc.. Somit ist es für mich der Ansatz, anhand eines Modellprojektes in einer Kantine des Landkreises diese Themen aufzudecken und mit allen Beteiligten (Betreiber der Großküchen, Direktvermarkter, Landwirte) an praktischen Lösungen zu arbeiten, um diese dann möglichst auf alle Kantinen übertragen zu können