Endbericht

Regiowoche Berlin 1 - 5 Oktober 2018





Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	2
1.1.Der Ernährungsrat: Initiator der Regiowoche1.2 Schulverpflegung als ein politisches Instrument?1.3 Regio-Woche: Projektbasierte Politikgestaltung1.4 Methoden	3 4 5 6
2 Bio-Regionale Gemeinschaftsverpflegung und	
Berliner Rahmenbedingungen	9
2.1 Ansätze für eine bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung2.2 Rahmenbedingungen der Berliner Schulverpflegung	9
3 Handlungsfelder und -empfehlungen	1
3.1 Steuerungsinstrument Vergabeprozess	14
3.2 Wertschöpfungsketten	19
3.3 Ernährungsbildung	23
3.4 Vernetzung	26
3.5 Zusammenfassung	28
4 Fazit	3

Einleitung

Wie entstand die
Regiowoche und wer steckt
dahinter? Warum ist die
Schulverpflegung ein
geeigneter Anknüpfungspunkt für eine zukunftsfähige Ernährung? Was
sind die Ziele des
vorliegenden Berichts?



Einleitung

Übersicht

- 1.1 Der Ernährungsrat: Initiator der Regiowoche
- 1.2 Schulverpflegung als ein politisches Instrument?
- 1.3 Regio-Woche: Projektbasierte Politikgestaltung
- 1.4 Methoden

Einleitung

1.1 Der Ernährungsrat: Initiator der Regiowoche

Der Ernährungsrat Berlin wurde im April 2016 als zivilgesellschaftliches Bündnis aus Bereichen wie Landwirtschaft, Handel, Bildung, Wissenschaft und Verbraucherschutz gegründet. Ziel des Ernährungsrats Berlin ist es, sich für eine ökologisch nachhaltige und sozial gerechte Nahrungsproduktion und -verteilung im Berliner Raum einzusetzen. Um dies zu erreichen, engagiert sich der Ernährungsrat für die Entwicklung einer regional gedachten, zukunftsfähigen Ernährungsstrategie. Dazu formulieren die Mitglieder politische Forderungen und identifizieren politische Instrumente auf lokaler, regionaler, nationaler und europäischer Ebene. Darüber hinaus zählen Netzwerk- und Lobbyarbeit sowie die Initiierung und Umsetzung von konkreten Projekten zu zentralen Aktivitäten des Ernährungsrats Berlin.

Mittlerweile ist der Ernährungsrat Berlin zu einem zentralen Akteur mit politischem Einfluss in der Berliner Ernährungspolitik geworden. Indem der Rat ein breites Spektrum an Beteiligten und Themen rund um das Ernährungssystem bündelt, kann er als ein "Stellvertreterbündnis" verstanden werden. Mit diesem Ansatz nimmt der Rat eine ganzheitliche Perspektive auf unterschiedliche Probleme und Chancen im Ernährungssystem ein und setzt diese in Zusammenhang. So kann ein konkretes Phänomen, z.B. die Schulverpflegung, aus vielen verschiedenen Blickwinkeln umfassend betrachtet und analysiert werden. Diese Herangehensweise unterscheidet den Ernährungsrat Berlin von anderen zivilgesellschaftlichen Organisationen mit spezifischen Schwerpunkten im Er-

nährungsbereich (z.B. Tierwohl, Bildung, vegetarische Ernährung uvm.). Ein weiteres Merkmal des Ernährungsrat Berlin ist sein basisdemokratischer Ansatz, was beispielsweise bedeutet, dass alle grundlegenden Entscheidungen im Plenum diskutiert und getroffen werden.

1.2 Schulverpflegung als ein politisches Instrument?

Warum ist die Schulverpflegung ein geeigneter Anknüpfungspunkt, wenn es um die Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems geht? Hierfür müssen die vielfältigen Schnittstellen zum Ernährungssystem beachtet werden. Um dieser Vielfältigkeit gerecht zu werden, ziehen wir die bereits viel diskutierten Aspekte der Gesundheit und Nährwerte im Folgenden nicht in Betracht und stellen andere Themenkomplexe in den Vordergrund. Neben der bloßen Nahrungsaufnahme erfüllt die Schulverpflegung weitere Funktionen wie soziale Inklusion, ökologische Nachhaltigkeit und/oder lokal-wirtschaftliche Entwicklung. Diesen Funktionen wird der vorliegende Bericht eine besondere Aufmerksamkeit widmen. Indem die Schulverpflegung zahlreiche Akteure in ein Versorgungssystem einbindet, hat die Verpflegung in Bezug auf diese Funktionen eine nicht zu unterschätzende quantitative Hebelwirkungen. An dieser Stelle sind insbesondere drei Wirkungsbereiche der Schulverpflegung zu nennen: Das Potenzial der Kaufkraft, regionale Wertschöpfungskreisläufe und der Kompetenzaufbau (Morgan 2014).

Das Potenzial der Kaufkraft

Die öffentliche Beschaffung hat ein immenses ökonomisches Potenzial, wenn man bedenkt, dass diese rund 19% des BIP der Europäischen Union ausmacht (Haack et al. 2016). Durch die öffentliche Beschaffung von regionalen Produkten kann eine anhaltend hohe Nachfrage generiert und somit die regionale Ökonomie gestärkt werden. Dies wiederum er-

höht das Potenzial eine Stadt, sich mit ihrem Hinterland stärker zu verbinden, z.B. durch den Aufbau von regionalen Wirtschaftskreisläufen (Morgan 2014).

Das Potenzial der regionalen Wertschöpfungskreisläufe

Schulverpflegung kann einen eigenen Markt für bio-regionale Produkte ausmachen. Indem die Schulverpflegung auf verschiedenen Stufen entlang der gesamten Wertschöpfungskette wirkt, kann der Verpflegung eine Hebelwirkung bei der Gestaltung eines regionalen, nachhaltigen Ernährungssystems zugesprochen werden. Andere Länder wie z.B. Italien, Schottland, Brasilien und Ghana haben bereits das Potenzial erkannt und nutzen die Schulverpflegung zum Ausbau von lokalen Versorgungskreisläufen (Morgan 2010: 70).

Das Potenzial des Kompetenzaufbaus

Die Organisation der Schulverpflegung hat nicht nur Einfluss auf das Ernährungsverhalten von Schulkindern, sondern auch auf die Menschen, die an der Herstellung, Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten vom Acker bis zum Teller beteiligt sind. Das Kopenhagener Ernährungshaus [1] ist beispielhaft, wenn es um die Reformierung der öffentlichen Versorgung durch Kompetenzaufbau von Caterer*innen, Köch*innen und Pädagog*innen geht.

Die Vermittlung von Wissen um Anbau, Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung regionaler Produkte hat in mehrfacher Hinsicht Auswirkungen auf das gesamte Versorgungssystem. Einerseits setzt ein ganzheitlicher Kompetenzaufbau in der Schulverpflegung nicht bei den einzelnen Verbraucher*innen an, sondern erreicht eine Vielzahl an unterschiedlichen Menschen, wie z.B. Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen, Cater*innen, Leh-

rer*innen, Pädagog*innen und Schüler*innen. Andererseits wirken die erlernten Fähigkeiten an unterschiedlichen Stellen des Versorgungssystem von der Produktion bis zum Konsum und haben somit einen höheren Wirkungsgrad im Vergleich zu Maßnahmen, die bspw. lediglich den Endverbraucher in den Blick nehmen.

Kernaussage:



Die Potenziale der Kaufkraft, der regionalen Wertschöpfung und des Kompetenzaufbaus machen deutlich, wie die Schulverpflegung bei der Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems eine zentrale Rolle spielen kann.

1.3 Regio-Woche: Projektbasierte Politikgestaltung

Die Idee

Aus einem intensiven zivilgesellschaftlichen Diskussionsprozess entstand der Forderungskatalog des Berliner Ernährungsrats. Ein zentrales Ziel des Katalogs ist die Entwicklung der "Berliner Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem" (Forderung 7 - Die Stadt als Leuchtturm). Auch fordert der Ernährungsrat ein "ernährungspraktisches Lernen vom Acker bis zum Teller" (Forderung 8: Bildung für Kopf und Bauch).

Hierauf basierend erarbeitete die AG Gemeinschaftsverpflegung des Ernährungsrates das Konzept einer Regio-Woche, die beide Forderungen praktisch verknüpft. Die Grundidee dabei: An jedem Tag einer Woche er-

halten Schüler*innen eine bio-regionale Mahlzeit mit Erläuterungen zu den einzelnen Zutaten und ihrer Herkunft vom Acker bis auf den Teller. Die Woche zeigt als versuchsweise Umsetzung, welche systemischen Herausforderungen und Möglichkeiten für die langfristige Etablierung bio-regionaler Schulverpflegung bestehen. Zugleich stellt sie exemplarisch dar, wie bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung in den Unterricht integriert werden kann.

Umsetzung

Gefördert durch den Berliner Senat und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Berliner und Brandenburger Schulcaterer e.V. realisierte der Berliner Ernährungsrat die erste Berliner Regio-Woche. Ohne die Beteiligung des Dachverbands der Schulcaterer wäre die Umsetzung der Regiowoche nicht möglich gewesen. Insbesondere, weil die Caterer im Rahmen der Regiowoche bereit waren, die entstandenen Mehrkosten bei der Produktbeschaffung und der Herstellung der Mahlzeiten zu übernehmen. Unterstützt von Produzent*innen, Verarbeiter*innen, Köch*innen, Pädagog*innen, Aktivist*innen und zahlreichen Verbänden setzte ein vierzehnköpfiges Team dabei folgende Maßnahmen um:

- (1) In der Woche vom 01.-05.10.2018 wurden bis zu 60 000 Schüler*innen pro Tag in 275 Schulen von den beteiligten Caterern an vier Tagen unterschiedliche bio-regionale Mahlzeiten serviert.
- Montag 1. Oktober Kartoffeln mit Kräuterquark
- · Dienstag 2. Oktober Spirelli mit Hackfleischsauce
- Mittwoch 3. Oktober Feiertag
- Donnerstag 4. Oktober Kürbissüppchen / Milchgrieß mit Apfelmus
- Freitag 5. Oktober Möhreneintopf mit Vollkornbrot

- (2) Bildungsmodule zu Milch, Fleisch, Brot und Gemüse wurden jeweils passend zu den angebotenen bio-regionalen Gerichten entwickelt. Die entsprechenden Arbeitsblätter und Videos über beteiligte Erzeuger*innen wurden auf der Projekthomepage für interessierte Lehrer*innen als Download zur Verfügung gestellt. Auf der Homepage konnte darüber hinaus die Herkunft der einzelnen Zutaten detailliert nachverfolgt werden.
- (3) Die Regio-Woche wurde medial über verschiedene Social-Media Kanäle begleitet, Journalist*innen wurden aktiv angesprochen und berichteten über das Projekt.
- (4) Die Regio-Woche wurde von jeweils einer Auftakt- und Abschlussveranstaltung unter Beteiligung politischer Akteure eingerahmt.
- (5) Eine explorative Evaluierung begleitete die Umsetzung der Regiowoche sowie ihre Vor- und Nachbereitung.

Die Ziele der Regio-Woche

Der Ernährungsrat Berlin formulierte für die Umsetzung der Regio-Woche folgende allgemein Ziele:3

- ❖ Die Regiowoche steht für gutes Essen für die Schulgemeinschaft.
- Die Regiowoche zeigt nachvollziehbar, wie gutes Essen auf den Teller kommt.
- ❖ Die Regiowoche erzeugt Bewusstsein über den Beitrag bio-regionaler Ernährung zur Zukunftsfähigkeit unseres Ernährungssystems.
- Die Regiowoche gewährleistet Transparenz über die Quellen und die bio-regionale Herkunft der Produkte.
- ♣ Die Regiowoche weist darauf hin, dass gutes Essen gute Bedingungen braucht.

- Die bürokratischen Herausforderungen und deren Lösungswege werden aufgespürt.
- Die Regiowoche schafft Wertschätzung für die Menschen, die vom Acker bis zum Teller an der Herstellung der Mahlzeiten beteiligt sind.

Die erarbeiteten Ziele sind als Grundlagen eines langfristigen Transformationsprozesses hin zu einem zukunftsfähigen Ernährungssystem in der Schulverpflegung zu verstehen. In diesem Sinne sieht der Ernährungsrat die Regio-Woche als Beginn eines Prozesses, der auf die systemische Verankerung dieser Prinzipien abzielt. Die Regio-Woche bringt Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette in einen konstruktiven Dialog und entwickelt zukunftsfähige Transformationsstrategien am konkreten Beispiel.

Die praktische Durchführung dient folglich als Instrument, um exemplarisch Herausforderungen und Chancen bio-regionaler Versorgung in der Berliner Schulverpflegung herauszustellen und bestehende Strukturen zu analysieren. Hierbei stehen neben regionalen Wertschöpfungsketten insbesondere administrative Vorgaben und die derzeitige Vergabepraxis im Fokus. Anhand einer konkreten Erprobung der Umsetzbarkeit bioregionaler Schulverpflegung können so fundierte Handlungsempfehlungen entwickelt werden.

Um entsprechende Handlungsempfehlungen für eine bio-regionale Schulverpflegung in Berlin zu diskutieren, wird der Bericht zunächst grob die Berliner Situation rund um die Schulversorgung skizzieren. Anschließend werden die Methodik sowie zentrale Ergebnisse der Praxisstudie vorgestellt.

1.4 Methoden

Um bestehende Strukturen in der Berliner Schulverpflegung zu analysieren und Herausforderungen und Chancen bio-regionaler Versorgung herauszustellen, haben wir die Recherche auf einer Kombination aus Literaturarbeit, qualitativen Interviews mit Expert*innen aus relevanten Bereichen wie Schule, Catering, Verwaltung, Politik und Wissenschaft sowie teilnehmenden Beobachtungen gestützt. Die Recherche zur öffentlichen Schulverpflegung fand zwischen August und November 2018 statt und verfolgten die zentralen Anliegen:

- Darstellung von bestehenden Strukturen und Vergabemechanismen in der Berliner Schulverpflegung und
- Identifikation von bestehenden Rahmenbedingungen, Praktiken und Politiken, die Barrieren und/oder Möglichkeiten für eine bio-regionale Schulverpflegung darstellen.

Hierbei ist die Recherche als eine explorative Annäherung an das Thema öffentliche Schulverpflegung zu verstehen. Während es weniger um eine tiefgreifende Analyse der Berliner Gemeinschaftsverpflegung an sich geht, soll ein breites Spektrum an relevanten Themenfeldern für eine zukunftsfähige Schulverpflegung identifiziert und diskutiert werden.

Fußnote:

[1] Das Københavns Madhus (Kopenhagener Ernährungshaus), von der Stadt in 2007 gegründet, ist eine unabhängige, nicht-kommerzielle Stiftung zur Qualitätsverbesserung der Mahlzeiten in der öffentlichen Gemeinschaftsversorgung und zur Schaffung von einer gesünderen und nachhaltigeren Esskultur.

Bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung und Berliner Rahmenbedingungen



Welche alternativen
Ansätze gibt es im Umgang
mit bio-regionaler
Schulverpflegung? Welche
Rahmenbedingungen
bestehen für die öffentliche
Schulverpflegung in
Berlin?



Bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung und Berliner Rahmenbedingungen

Übersicht

- 2.1 Ansätze für eine bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung
- 2.2 Rahmenbedingungen der Berliner Schulverpflegung

Bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung und Berliner Rahmenbedingungen

2.1 Ansätze für eine bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung

Für die Umstellung von Gemeinschaftsverpflegung ist das Kopenhagener Ernährungshaus (Madhus) mittlerweile zu einem prominenten Beispiel geworden. Auch in Berlin dient das Kopenhagener Beispiel als Inspiration und Vorbild für die Neugestaltung der öffentlichen Beschaffung [2]. Allerdings verfolgt das Madhus keinen bio-regionalen Ansatz und ist daher für den vorliegenden Bericht als Vergleichsprojekt nur bedingt hilfreich. In Hinblick auf eine bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung lohnt dagegen der Blick auf andere Städte und Regionen in der Bundesrepublik. Beispiele alternativen Umgangs mit bio-regionaler Gemeinschaftsverpflegung können dazu dienen, mögliche Strategien für die Berliner Schulverpflegung abzuleiten. Wir konzentrieren uns hierfür auf das Bundesland Rheinland-Pfalz, die Stadt München/den Freistaat Bayern und die Freie Hansestadt Bremen, die in Hinblick auf bio-regionale Versorgung bereits weiter reichende Maßnahmen als Berlin ergriffen haben. Dabei geht es nicht um eine ganzheitliche Darstellung ihrer Transformationsstrategien, sondern um zentrale strategische Erfahrungswerte, die für Berlin von Bedeutung sein könnten.

Ein bundesweites Vorbild für den Einsatz von bio-regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung stellt **Rheinland-Pfalz** dar. Um für die Verwendung regionaler und biologisch erzeugter Produkte zu werben,

wurde 2013 die Ernährungskampagne "Rheinland-Pfalz isst besser" von der Landesregierung ins Leben gerufen

(www.rheinland-pfalz-isst-besser.de). Im Rahmen der Kampagne wurden bisher über 20 Projekte umgesetzt, mit denen die Ernährungsbildung, die Wertschätzung von Lebensmitteln und die nachhaltige, regionale Lebensmittelproduktion in Rheinland-Pfalz weiter vorangebracht werden sollen. Dazu zählt auch das Projekt "Bio und Regional: Wir bitten zu Tisch". Mit dem Projekt unterstützt die Landesregierung Großküchen, die daran interessiert sind, Bioprodukte aus Rheinland-Pfalz dauerhaft im Speiseplan zu integrieren. In Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe Ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz (AÖL) bietet das Projekt ein vielfältiges Angebot aus Vor-Ort-Beratungen und Info-Veranstaltungen für Küchenteams sowie für Küchen- und Betriebsleitungen (AÖL Rheinland Pfalz/Saarland 2014).

Die Stadt München hat bereits im Jahr 2006 durch das Referat für Gesundheit und Umwelt das Tollwood-Pilotprojekt "Bio für Kinder" gefördert, in dessen Rahmen Unterstützung bei der Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen angeboten wird. Das Projekt umfasst ein Mentorenprogramm, das bei der Realisierung einer finanzierbaren ökologischen Ernährung hilft - etwa durch Optimierung von Küchenmanagement oder kluge Speiseplangestaltung. Teil des Projekts war ebenfalls die Einführung eines online verfügbaren Biospeiseplan-Managers (https://www.biospeiseplan.de), der preislich auf Bio-Waren kalkulierte, praxiserprobte Rezepte und sogar Musterspeisepläne zur Verfügung stellt. Darüber hinaus wurde eine Broschüre erstellt, die wesentliche Erfahrungen und Methoden aus dem Projekt aufbereitet. (https://www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_h andbuch.pdf). Nicht zuletzt war Teil des Projekts eine umfassende Evaluation der Umstellung auf Bio-Versorgung in den insgesamt 32 teilneh-

menden Piloteinrichtungen. Zentrales Ergebnis war hierbei die nur moderate Preissteigerung durch eine fundiert geplante Umstellung, da im Durchschnitt ein Bio-Mittagessen nur 16,57 % mehr als ein konventionelles Gericht gekostet habe. Dies konnte etwa durch eine kluge Speiseplangestaltung mit regionaler Ausrichtung erzielt werden. Darüber hinaus kann aus dem Projekt abgeleitet werden, dass eine Umstellung auf bioregionale Versorgung ebenfalls von vorausschauender Planung und Begleitung profitiert. Der Freistaat Bayern hat entsprechend in sein Landesprogramm "BioRegio Bayern 2020" umfassende Qualifizierungsmaßnahmen entlang der gesamten Wertschöfpungskette integriert (http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/). Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) hat 2015 im Rahmen eines Pilotprojekts zur bio-regionaler Schulverpflegung einen eigenen Praxisleitfaden für eine regionale Schulverpflegung erarbeitet.

(http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/praxisleitfade
n_regionale_schulverpflegung.pdf)

Der im Februar 2018 durch den Senat der Freien Hansestadt **Bremen** beschlossene Aktionsplan "Mehr Bio in Schulen, Kitas und Krankenhäusern" sieht ebenfalls als wichtiges Element die trägerübergreifene Qualifizierung des Personals in Kitas sowie einen Sachkundenachweis der Mitarbeiter beteiligter Caterer in Bezug auf Verarbeitung und Präsentation der angebotenen Speisen. Generell setzt der Plan einen 100% Bio-Anteil in Kitas und Schulen bis 2022 als Ziel. (vgl. Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen) Für die Umsetzung des Aktionsplans ist die Kooperation des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr, der Senatorin für Finanzen, der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie der Senatorin für Kinder und Bildung vorgesehen. Dieser Wille zu res-

sortübergreifender Kooperation hat für eine Umstellung zu bio-regionaler Versorgung sicherlich Vorbildcharakter, insofern die vielfältigen infrastrukturellen und inhaltlichen Herausforderungen nicht ein Ressort allein betreffen.

Abb.: mögliche strategische Stufen für eine bio-regionale Verpflegung



Kernaussage:



Wichtige Aspekte der Umstellung auf bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung machen in den vorgestellten Beispielen (1) der politische Wille als Grundlage, (2) praxisorientierte Pilotprojekte zur Prüfung bestehender Herausforderungen, (3) ressortübergreifende Kooperation und (4) Beratungen und Qualifizierungen entlang der gesamten Wertschöfpungskette aus. Die obenstehende Grafik zeigt diese Aspekte als strategische Stufen zur langfristigen Integration von bio-regionalen Produkten in die Gemeinschaftsverpflegung.

2.2 Rahmenbedingungen der Schulverpflegung Berlin

Gemäß § 19 Berliner Schulgesetz sind alle Grundschulen Ganztagsschulen, den Bezirken als Sachträgern obliegt die Organisation der Mittagsverpflegung. Daraus resultiert eine **dezentrale Organisation**, die ein übergeordnete Bearbeitung des Themas erschwert (hinzu kommen die freien Träger, die ihre Verpflegung unabhängig organisieren und für die die folgenden Ausführungen nicht gelten). Für die Finanzierung des Mittagessens ist ein Festpreis von 3,25 Euro pro Essen festgelegt. Der Beitrag schlüsselt sich in 70% Elternanteil und 30% Zuschuss vom Land auf.

Die Bezirke beauftragen in der Regel private Dienstleister mit der Realisierung der Mittagsverpflegung. Dabei hat die **Ausschreibung** europaweit als sogenannte "Offene Ausschreibung" zu erfolgen und wird von den Bezirken in Einzellose unterteilt. Für gewöhnlich betrifft ein Los die Verpflegung an einer Schule. Die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie hat bei der letzten Ausschreibung im Jahr 2017 eine Musterausschreibung für den Prozess erstellt, an die die Bezirke rechtlich allerdings nicht gebunden sind. Die Ausschreibungsbedingungen in den Bezirken können daher abweichen – in denjenigen Fällen, die wir überprüfen konnten, war dies nicht der Fall. Die folgenden Ausführungen beziehen sich, insofern sie formale Bestimmungen der Ausschreibung betrefen, auf die von der Senatsverwaltung zur Verfügung gestellte Musterausschreibung.

Private Catering-Dienstleister bewerben sich auf die Einzellose unter anderem mit einem Umsetzungskonzept. Die eingereichten Unterlagen werden von den Bezirken geprüft und geeignete Bewerber zu einer pro Bezirk zentralen Testverkostung eingeladen. Im Rahmen der Testverkostung kann von den einzelnen Schulen eine Testverkostungsjury entsandt

werden, die die Gerichte der sich für die jeweilige Schule bewerbenden Caterer sensorisch überprüft. Je Caterer verkostet die Jury zwei Gerichte und bewertet nach einem vorgegebenen Muster. Falls die Schule keine Testjury entsendet, formale Fehler bei der Verkostung auftreten oder sachfremde Einflüsse vermutet werden, übernimmt diese Aufgabe eine vom Bezirk zusammengestellte Ersatzjury.

Neben der Verkostung kann sich die Schule auch zum Umsetzungskonzept des Caterers äußern. Die Entscheidung über die Vergabe liegt auf Grundlage der Maßgabe "Qualitäts- statt Preiswettbewerb" jedoch beim Bezirk. Der Preis spielt entsprechend keine Rolle, er ist auf 3,25€ Brutto pro Portion festgelegt, Über- sowie Unterschreitung führen zum Ausschluss aus dem Vergabeverfahren. Die qualitativen Bewertungskriterien umfassen (1) die sensorische Bewertung bei der Testverkostung (50 Punkte), (2) das schulische Umsetzungskonzept (25 Punkte), (3) die Warmhaltezeiten (15 Punkte) und (4) den Bio-Anteil, der mindestens bei 15% liegen muss (10 Punkte). Außerdem sind als wichtige Vorgaben unter anderem die DGE-Qualitätsstandards und die ILO-Arbeitsnormen verbindlich. "Bio-Regional" spielt als Kriterium bislang keine Rolle, einige Caterer integrieren bio-regionale Speisen jedoch freiwillig in ihre Speiseplangestaltung.

Derzeit liegt der Bio-Anteil der Schulverpflegung bei etwa 40%, wobei die Bemessungsgrundlage (Anteil des Preises oder des Gewichts) von den beteiligten Akteuren im Rahmen unserer Befragungen unterschiedlich interpretiert wird. Nach Erfahrungen des Københavns Madhus (Kopenhagener Ernährungshaus) kommt es in der Gemeinschaftsverpflegung erst zu strukturellen Veränderungen, wenn der Bio-Anteil mind. 60% der eingesetzten Ware beträgt (Højgaard 2018) [3]. Daher gilt es langfristig einen höheren Bio-Anteil anzustreben als es derzeit in Berlin

mit ca. 40% der Fall ist. Diesbezügliche umfassende Qualifizierungsstrategien entlang der gesamten Wertschöpfungskette oder wissenschaftlich umfangreich begleitete Pilotprojekte wie in den zum Vergleich herangezogenen Bundesländern existieren jedoch bislang nicht.

Zur infrastrukturellen Rahmenbedingung ist festzustellen, dass es generell an gut ausgestatteten Schulküchen mangelt, die eine dezentrale Zubereitung der Gerichte ermöglichen würden. Da Schulküchen in Berlin zur Ausnahme geworden sind, kochen viele Caterer die Mahlzeiten in ihren eigenen Betriebsräumlichkeiten vor. Zeitnah ist auch keine Änderung zu erwarten, da die Integration einer Schulküche beim Schulneubau nicht verpflichtend vorgesehen ist.

Fußnoten:

- [2] Siehe Pressemitteilung vom 16.10.2017 (Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung).
- [3] Aussage Kenneth Højgaard, Københavns Madhus (Kopenhagener Ernährungshaus) im Rahmen der Veranstaltung: "Die Erfolgsgeschichte: Bio-Ausser-Haus-Verpflegung in Dänemark" am 01.10.2018 in Berlin.

Handlungsfelder und empfehlungen



Welche zentralen
Herausforderungen
bestehen in der Berliner
Schulverpflegung? Und
welche Handlungsoptionen
konnten für alternative
Ansätze in der Schulverpflegung identifiziert
werden?



Handlungsfelder und -empfehlungen

Übersicht

- 3.1 Steuerungsinstrument Vergabeprozess
- 3.2 Wertschöpfungsketten
- 3.3 Ernährungsbildung
- 3.4 Vernetzung
- 3.5 Zusammenfassung

Handlungsfelder und -empfehlungen

Die Regiowoche diente als versuchsweise exemplarische Umsetzung der zuvor beschriebenen Ziele (vgl. Kapitel 1.3) Insbesondere wurde überprüft, welche Chancen und Hindernisse für die langfristige Einführung bio-regionaler Schulverpflegung innerhalb der derzeitigen Rahmenbedingungen in Berlin bestehen. Die Ergebnisse unserer Recherchen haben wir in vier Handlungsfelder unterteilt, innerhalb derer wiederum einzelne Handlungspunkte und -empfehlungen an konkreten Beispielen diskutiert werden.

3.1 Steuerungsinstrument Vergabeprozess

Die Vergabe zur Schulverpflegung beinhaltet einen juristisch komplexen Prozess nach EU-Vergaberecht. Es versteht sich, dass wir in diesem Bericht nicht detailliert auf fachjuristische Fragen eingehen können. Allerdings können einige Aspekte des aktuellen Vergabeprozesses benannt werden, die eine langfristige Umsetzung bio-regionaler Schulverpflegung aus unserer Sicht praktisch erschweren. Die Vergaberichtlinien machen ein wesentliches politisches Steuerungsinstrument für die langfristige Etablierung bio-regionaler Schulverpflegung aus. Insbesondere gilt dies für die Frage des Preises, der Rückwirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette hat, als auch für die mögliche Anwendung des Ausschreibungskriterium "Bio-regional". Auf Grundlage von Interviews und Literaturrecherche haben wir folgende Handlungspunkte identifiziert:

Bio-Regional als Ausschreibungskriterium

"Bio-Regional" spielt als unmittelbares Kriterium bislang keine Rolle, allein in den DGE-Standards findet sich für die Speiseplanung (Punkt 2.3.2., S. 19) folgende Bestimmung: "Kulturspezifische und regionale

Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt." Allerdings ist diese Bestimmung zu unspezifisch, um eine bio-regionale Schulversorgung im Speiseplan zu verankern, zumal die regionale Herkunft der Speisen hiermit nicht angesprochen wird. Das Vergabekriterium "Regionalität" wurde darüber hinaus von einigen Gesprächspartner*innen als unvereinbar mit EU-Vergaberecht gesehen, insofern Ausschreibungen europaweit zu erfolgen haben. Ausgeschlossen sind demnach Benachteiligungen aufgrund der Nationalität oder des Firmensitzes, was die Bevorzugung regionaler Lebensmittelakteure erschwert. Allerdings muss unterschieden werden zwischen dem regionalen Sitz potentieller Cateringunternehmen und Beschaffungszielen der Ausschreibung, die regionale Produktion indirekt bevorzugen können. Im Sinner einer von der EU unterstützten umweltfreundlichen öffentlichen Beschaffung könnten Kriterien wie kurze Lieferwege und Saisonalität hier beispielsweise eine Rolle spielen. Welche Aspekte von "Regionalität" sodann über nähere Bestimmungen der Beschaffungsziele indirekt befördert werden, kann Teil eines politischen und zivilgesellschaftlichen Aushandlungsprozesses sein.

Die Preisfrage

Der Preis wurde von nahezu allen Gesprächspartner*innen als zu gering bewertet, um bio-regionale Schulverpflegung langfristig etablieren zu können. Zwar hat der Wettbewerb bei einem Festpreis von 3,25€ dazu geführt, dass der Bio-Anteil inzwischen bei 40% und damit weit über dem vorgeschriebenen Anteil von 15% liegt. Für eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils und eine zunehmende Berücksichtigung regionaler Erzeuger*innen bedarf es nach übereinstimmender Ansicht jedoch einer deutlichen Preissteigerung - zumal der derzeitige Preis von 3,25€ noch auf eine Studie von Arens-Azevêdo und Tecklenburg aus dem Jahr 2012

zurückgeht. Für die teilnehmenden Caterer hatte die Machbarkeit einer bio-regionalen Schulverpflegung eine höhere Bedeutung, als die Einhaltung des Festpreises von 3,25€. Vor diesem Hintergrund waren die Caterer bereit, die entstandenen Mehrkosten bei der Produktbeschaffung und der Herstellung der Mahlzeiten zu übernehmen.

Die Testverkostung

Mit 50 Punkten wichtigstes Qualitätskriterium ist die Testverkostung. Sie wird in den einzelnen Bezirken jeweils zentral durchgeführt. Es liegt nahe und wird von unseren Interviewpartner*innen bestätigt, dass für diesen Termin ein außergewöhnlicher Aufwand in der Zubereitung und der Auswahl verwendeter Rohstoffe betrieben wird. Zweifellos trifft es demnach zu, dass die Testverkostung demonstriert, was die Teilnehmenden für einen besonderen Anlass realisieren können. Sie zeigt allerdings nicht, was die Teilnehmenden tatsächlich über einen Zeitraum von drei Jahren realisieren.

Die von den Schulen zur Tesverkostung entsandte Jury soll nach einer Empfehlung der Senatsverwaltung nach der "paritätischen Mitglieder-Zusammensetzung der Schulkonferenz gebildet werden. Dies bedeutet eine angemessene Vertretung der Schüler- und Elternschaft, der Schulleitung, der pädagogischen Mitarbeiter und Lehrkräfte." (SenBJF 2017: 6) Allerdings ist uns nicht nachvollziehbar, weshalb Eltern, Lehrer*innen, Schulleitung und pädagogisches Personal den Großteil dieser Jury ausmachen. Sicherlich ist den Schüler*innen nicht die Kompetenz zuzusprechen, ernährungsphysiologisch ausgewogene Mahlzeiten auszuwählen, doch hierfür existieren bereits die genannten DGE-Standards. Die Testverkostung betrifft ausschließlich sensorische Aspekte und es bleibt fraglich, weshalb der sensorische Eindruck weniger Erwachsener an einem einzigen Tag eine derart große Rolle für die dreijährige Verkostung von

Grundschüler*innen spielt. Hinzu kommt, dass die entsandten Erwachsenen nicht notwendigerweise über eine Expertise für eine sensorisch ansprechende Vermittlung gesunder Lebensmittel an Kinder verfügen. Wenn demnach Erwachsene über sensorische Qualitäten der Kinderversorgung entscheiden, weshalb nicht mit dem Thema vertraute Expert*innen und Praktiker*innen, die zuverlässig die zielgruppengerechte Qualität der zubereiteten Gerichte einschätzen können?

Von den Bezirken wird im Rahmen der Testverkostungen darüber hinaus eine **Ersatzjury** aus 3 bis maximal 6 Mitarbeitern/-innen der ausschreibenden Stelle eingesetzt. Sie verkostet die Gerichte aller an der Testverkostung teilnehmenden Caterer. Unterlaufen der Schuljury formale Fehler, nimmt eine Schule an der Verkostung nicht teil oder werden sachfremde Erwägungen vermutet, wird das Votum der Ersatzjury für die Vergabe zugrunde gelegt. Sachfremde Erwägungen, d.h. etwa gezielte Bevorteilung eines bestimmten Caterers, werden vermutet, wenn das Votum der Schuljury bezüglich mindestens zwei der vier sensorischen Bewertungskriterien (Aussehen, Geruch, Mundgefühl und Geschmack) um mindestens 7,5 Punkte vom Votum der Testjury abweicht. Weder existieren genauere Bestimmungen darüber, wer geeignet ist, in die Ersatz-Jury aufgenommen werden, noch ist nachvollziehbar, über welche Expertise bezüglich kindlicher Sensorik die Ersatz-Jury verfügt.

Die Qualitätsstandards und der Geschmack

Einige Interviewpartner*innen berichteten von praktischen Problemen mit den DGE-Qualitätsstandards. Obwohl grundsätzlich begrüßenswert, stelle etwa die darin empfohlene Zubereitung von fettreichem Fisch oder Vollkornreis keine kindadäquate Darreichungsform dar. Entsprechende Gerichte würden zu einem großen Teil nicht angenommen und müssten entsorgt werden.

Handlungsempfehlungen

Um "Bio-Regional" als Ausschreibungskriterium zu integrieren, wäre es vorteilhaft, würden sich die relevanten Berliner Akteure im Zuge eines derartigen Prozesses zumindest auf eine praxisnahe Arbeitsdefinition von "Regionalität" einigen. Bislang wird diese von unseren Gesprächspartner*innen unterschiedlich und widersprüchlich definiert. Es konnte keine Einigkeit erzielt werden, ob Regionalität nur eine topographisch eingegrenzte Herkunftsangabe, ökologisch funktionierende Nahversorgungsinfrastruktur oder sogar einen kulturellen Aspekt umfasst. Schließlich ist fraglich, ob Regionalität nicht auch einen Aspekt von Transparenz beinhaltet, d.h. eine möglichst direkte Beziehung zwischen Konsument*innen und Erzeuger*innen. Die Regiowoche hat mit einer nachvollziehbaren Darstellung der angebotenen Mahlzeiten eine derartige Transparenz exemplarisch vorgeführt.

Exkurs: Diskussion zu 'regional'

Im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung besteht bisher keine Einigkeit darüber, wie der Regionalbegriff zu definieren ist. Als Konsequenz wird der Begriff unterschiedlich und teils widersprüchlich interpretiert.

So dient 'regional' etwa als geographische oder topografischen Herkunftsangabe (z.B. max. Umkreis von 200km, Wachstumsbedingungen oder Bodenbeschaffenheiten). Weitere Verständnisse berücksichtigen funktionierende Nahversorgungsinfrastruktur, kulturelle Aspekte einer Region oder auch Wirtschaftsräume mit ähnlichen Stärken und Schwächen. Welchen Beitrag leistet daher ein Regionalbegriff, wenn verschiedenen Interpretationen parallel existieren? Und welchen Vorteil bzw. Nachteil bietet ein Regionalverständnis gegenüber anderen Ebenen wie lokal, national oder global?

Nach Clancy und Ruhf (2018) kann man davon ausgehen, dass der Mehrwert einer Ebene (lokal, regional oder national) erst im Bezug zum gewünschten Ziel ersichtlich wird. Anders formuliert, um ein geeignetes Verständnis von 'regional' zu finden, lohnt es sich im Klaren darüber zu sein, warum bzw. welche Aspekte von Ernährungssysteme unterstützt und ausgebaut werden sollen. Geht es um regionale Versorgungsinfrastrukturen, regionale Wirtschaftskreisläufe oder um regionale Umweltsysteme?

Vor diesem Hintergrund wird deutlich, dass etwa eine Reduktion des Regionalbegriffs auf eine geografische Dimension (z.B. Umkreis von 200 km) vielleicht hilfreich, aber nicht immer ausreichend ist. Die alleinige Distanz sagt wenig über Produktionsbedingungen einer Region aus. Alternative Ansätze stellen politisch-administrative Grenzen in den Mittelpunkt des Regionalbegriffs, wie etwa der Märkische Wirtschaftsverbund fair & regional. Im Sinne des Wirtschaftsverbundes bezieht sich 'regional' auf die Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg, mit dem Ziel regionale Wertschöpfungsketten unter sozialen und ökologischen Aspekten zu fördern [4].

So betrachtet bezieht sich eine genaue Definition von "regional" weniger auf eine essentielle Bedeutung als vielmehr darauf, was man mit der Begrifflichkeit erreicht werden soll. Dies wiederum beeinflusst politische Ent scheidungen darüber, welche Stärken und Schwächen einer Region adressiert werden sollen.

Um eine gemeinsame Grundlage für politische Entscheidungen zu schaffen, scheint uns ein **Positionspapier zum Regionalbegriff** notwendig. Hiermit könnte eine willkürliche Begriffsverwendung vermieden und die gemeinsame Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems in der Region gefördert werden.

In Bezug auf den Preis divergieren bei unseren Gesprächspartner*innen je nach Perspektive die Meinungen, wie hoch eine Steigerung anzusetzen ist. Wir können im Rahmen dieses Berichts nicht umfassend bewerten, wie eine "faire" Preisanpassung ähnlich den von Arens-Azevedo und Tecklenburg angestellten Modellrechnungen strukturiert sein müsste. Sicherlich problematisch ist, dass der invariablen Preisvorgabe über eine Vertragslaufzeit von drei Jahren fluktuierende Rohstoffpreise gegenüberstehen. Im Zweifelsfalls führt dies zu weniger Qualität und Vielfalt im Einkauf, da mögliche Kostensteigerungen nicht über den Preis weitergegeben werden können. Mögliche faire Preisanpassungen über den Saisonverlauf könnten in Zukunft etwa in einem Austauschformat aller Stakeholder diskutiert werden. In jedem Falle ist es aus Sicht zahlreicher Gesprächspartner*innen für diese Diskussion und die Erarbeitung der Ausschreibungsbedingungen geboten, den aus volkswirtschaftlicher Sicht tatsächlichen Preis von Lebensmitteln für die Diskussion zugrunde zu legen. Die Folgekosten konventioneller Landwirtschaft etwa durch hohe Nitratbelastungen oder Bodenabbau sind zwar nicht unmittelbar sichtbar, verteuern den Einkauf jedoch indirekt, insofern sie langfristig von der gesamten Gesellschaft getragen werden. Auch mangelndes Wissen um gesunde Ernährung führt zu erheblichen Folgekosten im Gesundheitssystem. Eine britische Studie des Sustainable Food Trust veranschlagt den tatsächlichen Preis von Lebensmitteln im Vereinigten Königreich für doppelt so hoch als tatsächlich ausgewiesen. 50% dieser Mehrkosten werden demnach durch hochintensive Produktionsmethoden verursacht [5]. Inwiefern eine Umstellung auf bio-regionale Verpflegung daher tatsächlich eine Preissteigerung oder nicht vielmehr eine Verringerung gesellschaftlicher Kosten bedeutet, ist eingehender zu prüfen.

Ob der **Testverkostung** in ihrer derzeitigen Gestalt zurecht eine herausgehobene Bedeutung zugemessen wird, ist aus unserer Sicht eingehen-

der zu diskutieren, da sie nicht repräsentativ für die Leistung eines Caterers steht. Vielmehr hat sie den Charakter einer Ausnahmeveranstaltung, für die außergewöhnlicher Aufwand betrieben wird. In Bezug auf die **Testjury** ist ebenfalls deren Zusammensetzung zu prüfen. Die Partizipation von Elternschaft, Lehrkräften, Schulleitung und Schüler*innen ist zweifellos wünschenswert und kann etwa mit der Bewertung des Umsetzungs-Konzepts durch die Schulen realisiert werden. Ob sie bei der sensorischen Bewertung sinnvoll eingesetzt wird, ist unserer Ansicht nach allerdings zweifelhaft. Ebenso ist die **Zusammensetzung der Ersatzjur**y zu prüfen, deren Kompetenz für uns nicht nachvollziehbar war. Da ihr Votum 50 von 100 möglichen Punkten ausmacht, ist ihr Einfluss auf das Vergabeverfahren unserer Ansicht nach deutlich zu hoch angesetzt.

In Bezug auf die **DGE-Qualitätsstandards** ist unserer Ansicht nach zu diskutieren, ob die ernährungsphysiologischen Vorteile bestimmter Gerichte nicht auch mit kindgerechteren Rezepturen kombiniert werden könnten. Die DGE-Standards lassen hier sicherlich einen größeren Spielraum, der bislang nicht ausreichend durch nähere Bestimmungen der Zubereitungsformen und Rezeptierungen definiert ist.

Fußnoten:

- [4] Weitere Informationen zum Märkischen Wirtschaftsbund *fair und regional* online unter: https://www.fair-regional.de.
- [5] Weitere Informationen zur Studie des *Sustainable Food Trust* online unter: http://sustainablefoodtrust.org/wp-content/uploads/2013/04/HCOF-Report-online-version-1.pdf.

Kernaussagen:



- → Im Sinne einer zukunftsfähigen Schulverpflegung sollte ,regional' immer mit dem Präfix ,bio' zusammen gedacht werden.
- → Um einen höheren Anteil bio-regionaler Produkte zu realisieren, braucht es eine praxisnahe Arbeitsdefinition von Regionalität, auf die sich alle Akteure einigen können.
- ◆ Bei der Diskussion um den Preis müssen die weitreichenden Folgekosten nicht-bio-regionaler Produktion berücksichtigt werden.
- → Die Testverkostung hat unter den Qualitätsstandards eine viel zu hohe Gewichtung, weil sie nicht repräsentativ für die Leistung eines Unternehmens ist.
- Die Zusammensetzung der Testverkostungsjury ist fragwürdig, da sie zum größten Teil aus Erwachsenen ohne Expertise für kindliche Sensorik besteht.
- ◆ Es ist unklar definiert, welche Expertise die Ersatzjury bei der Testverkostung haben muss.
- ◆ Die Qualitätsstandards führen nicht notwendig zu schmackhaften, kindgerechten Gerichten, hier müssen zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden.

3.2 Wertschöpfungsketten

Für die Umsetzung öffentlicher Schulverpflegung ist die gesamte Wertschöpfungskette wichtig – vom Acker bis zum Teller. Bevor eine Mahlzeit in der Schulmensa auf den Teller kommt, durchlaufen die Lebensmittel mehrere Zwischenstufen mit eigenen Bedingungen. Für eine Analyse von derzeitiger Herausforderungen und Chancen in der Schulverpflegung gilt es daher die gesamte Wertschöpfungskette in den Blick zu nehmen. Im Rahmen dieses Berichtes ist eine umfassende Diskussion aller relevanten Wertschöpfungsketten zwar nicht möglich. Wir nehmen jedoch im Folgenden exemplarisch den Weg der Kartoffel in der Gemeinschaftsverpflegung in den Blick.

In der Gemeinschaftsverpflegung wird ein Großteil der Kartoffeln als geschälte und geschnittene Ware eingesetzt. Dementsprechend erfolgt bereits nach dem Anbau eine Selektion zwischen Speiseware und Schälware. Die verarbeitende Industrie kauft die Kartoffel auf und bereitet diese in Schälbetrieben für den Absatz im Großhandel vor. Vom Großhandel beziehen Cateringunternehmen als Großverbraucher die vorgefertigte Kartoffel. Laut GesprächspartnerInnen sind im Berliner Markt vor allem die Berckenbrinck GmbH, GEKO oder auch Terra Naturkost wichtige Großhändler für die Gemeinschaftsverpflegung. Nach dem Erwerb wird die Ware durch Großhändler oder Zustellbetriebe an die Caterinunternehmen geliefert. Schließlich wird die Kartoffel in den Cateringküchen zu Kartoffelsuppe, Kartoffelpürre, etc. weiterverarbeitet, bevor sie an die Ausgabestellen in den Schulen geliefert wird. Hierzu verwenden Cateringunternehmen verschiedenen Methoden, wie z.B. "cook and chill" oder "cook and hold".

Abb. Stufen der Wertschöpfungskette am Beispiel der Kartoffel



(eigene Darstellung)

Fehlende kleinteilige Infrastrukturen

Für den regionalen Kartoffelanbau weißt Brandenburg gute Standortbedingungen auf. In 2017 wurden auf rund 10.000 ha bzw. ca. 357.500 t Kartoffeln geerntet (Bauernzeitung 2018). Davon fielen 400 ha oder 7.500 t in der Bio-Branche an (Fachdiskussion 27.08.2018). Obwohl es in Brandenburg einen guten Kartoffelanbau gibt, zeigte die Regiowoche, dass die wenigsten der geernteten Kartoffeln in der Berliner Gemein-

schaftsverpflegung verarbeitet werden. Woran liegt das, wenn doch der regionale Kartoffelanbau gute Mengen erzielt?

Laut unseren Gesprächspartner*innen ist der regionale Kartoffelanbau nicht das ausschlaggebende Problem. Die Lücke in der Wertschöpfungskette entsteht in der Vorverarbeitung. Hier fehlt es an kleinteilige Infrastrukturen, wie etwa **regionalen Schälbetrieben** mit Bio-Zertifizierung, die die Speisekartoffel für den Einsatz in der Großküche vorbereiten. Als Konsequenz werden vorverarbeitete Kartoffeln meist mit längeren Transportwegen überregional bezogen (z.B. aus Niedersachsen, Sachsen und Sachsen-Anhalt). Im Rahmen der Regiowoche konnte die fehlende Vorverarbeitung teilweise mit einem erhöhten Personaleinsatz in den Catererküchen kompensiert werden. Längerfristig stellt dies jedoch keine Alternative dar. Ein höherer Personaleinsatz bedeutet auch höhere Personalkosten, doch der festgelegte Preis von 3,25 Euro bietet dafür wenig Spielraum. Neben den erhöhten Personalkosten, würden zusätzliche Kosten für Maschinen, wie z.B. einen Stärkeabschneider, anfallen.

Obwohl theoretisch genügend Anbauflächen für bio-regionale Produkte zur Verfügung stehen, besteht eine große Diskrepanz zur tatsächlichen Situation (Sali et al. 2014). Während der regionale Kartoffelanbau noch ausreichende Mengen liefern könnte, ist die Situation bei anderen Kulturen jedoch schwieriger. Im Rahmen der Regiowoche wurde deutlich, dass Produkte wie z.B. Möhren nicht in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen. Vor diesem Hintergrund gilt es zu prüfen, welche Mengen bio-regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung dauerhaft integriert werden können.

Eine weitere Herausforderung stellen fehlende Lagermöglichkeiten in der Wertschöpfungskette dar. Während Großhändler und Zulieferer über Lagermöglichkeiten verfügen, haben Cateringunternehmen oftmals kei-

ne Lagerkapazitäten. Als Konsequenz werden die benötigten Produkte "just in time" geliefert und direkt weiterverarbeitet. Dieses Vorgehen hat wiederum einen Einfluss auf die Preispolitik, denn kurzfristige Bestellungen von kleinen Mengen sind kostenintensiver, als länger geplante Großbestellungen.

Am Ende der Wertschöpfungskette mangelt es zudem an gut ausgestatteten **Schulküchen**. In vielen Schulen fehlt die Infrastruktur für eine Zubereitung der Mahlzeiten vor Ort. Weiterhin fehlt es teilweise an geeigneten Räumlichkeiten wie **Speiseräumen**, in denen die Kinder ihre Mahlzeiten in Ruhe zu sich nehmen können. Als Konsequenz erfolgt die Essensaufnahme nicht selten in Schichten.

Fehlende regionale Handelsstrukturen

Für den Einsatz von bio-regionalen Produkten in der Schulverpflegung mangelt es, neben diversen Infrastrukturen, vor allem an regionalen Handelsstrukturen. Da nationale und internationale Lieferketten gut ausgebaut sind, hat sich die Brandenburger Landwirtschaft entsprechend ausgerichtet. Gleichzeitig bevorzugen Cateringunternehmen jene "Beschaffungswege, die eine hohe Liefersicherheit bieten und zu ihren Abläufen passen" (Fotoprotokoll Fachdiskussion 27.08.2018). Hier sind es vor allem Großhändler, die eine Liefersicherheit und ausgereifte Logistikketten bieten. Absatzwege für einen Direktbezug von regionalen Produkten bestehen eher selten und gelten daher für viele Cateringunternehmen als zu aufwändig. Dies wiederum erschwert einerseits den regionalen Marktzugang für (kleinere) Produktionsunternehmen und andererseits die optimale Abstimmung von Angebot und Nachfrage. Indem Erzeuger für den Verkauf bzw. die Caterer für den Erwerb von Produkten auf Zwischenhändler (wie Beckenbrinck oder GEKO) angewiesen sind, regelt derzeit der Großhändler die Nachfrage. Zudem werden Mengenbedarfe

für die Gemeinschaftsversorgung kaum in die Anbauplanung einbezogen. Als Konsequenz können Caterer oftmals nur auf das Angebot vom Großhändler reagieren. Doch die Regiowoche hat auch gezeigt, dass Caterer durchaus agieren können, wenn es um den Bezug von regionalen Produkten geht.

Preisgestaltung

Ein weiteres Problem drückt sich in der Preisgestaltung aus. Während die Speiseware derzeit zu ca. 45 Cent/kg verkauft wird, kauft die verarbeitende Industrie die Schälkartoffel für ca. 30 Cent/kg auf (Fotoprotokoll Fachdiskussion 27.08.2018). Dieser **Preisunterschied** macht die Speiseware im Vergleich zur Schälware für viele Erzeuger zu einem lukrativen Produkt. Gleichzeitig mindert der Preisunterschied das Angebot von geeigneten Kartoffeln für die Gemeinschaftsverpflegung.

Abnahme- oder Preisgarantien, wie es sie etwa bei Mais (für Futter oder Energie) gibt, bestehen für Kulturen die in der Schulverpflegung verwendet werden, derzeit nicht. Die fluktuierenden Preise wirken sich destabilisierend auf die Budgetplanung aus und machen den Markt der Gemeinschaftsverpflegung für viele Erzeuger und Cateringunternehmen zu einem unsicheren Geschäft. Hinzu kommt der festgelegte Preis von 3,25 Euro, der kaum Spielraum für einen sich ändernden Markt zulässt. Wie Cateringunternehmen mit hohen **Preisschwankungen** umgehen, wird am Beispiel der Kartoffel deutlich: Die Trockenheit im Sommer 2018 ließ die Kartoffelpreise um mehr als 50% ansteigen (dpa 19.11.2018). Ein Anstieg, der von vielen Caterern nur durch den Einsatz von alternativen Sättigungsbeilagen wie z.B. Reis kompensiert werden kann. Mit dieser Vorgehensweise wird der geringe Einsatz von bio-regionalen Produkten wie Kartoffeln zusätzlich verschärft.

Die Ergebnisse der Regiowoche zeigen, dass es nicht nur an bio-regionalen Produkten fehlt, sondern vor allem auch an bio-zertifizierten Schälbetrieben in der Region, an regionalen Handelsstrukturen, an Lagermöglichkeiten für Berliner Cateringunternehmen, an Schulküchen, sowie an fairen Preisgestaltungen für den Absatz von bio-regionalen Produkten.

Handlungsempfehlungen

Für die Etablierung einer bio-regionalen Schulverpflegung, bedarf es u.a. eines längerfristigen **regionalen Strukturaufbaus**. Um die Vorverarbeitung in der Region wirtschaftlich halten zu können, sind z.B. alternative Modelle wie etwa Verarbeitungsgemeinschaften denkbar. Interessenten könnten sich zusammenschließen und z.B. in einen gemeinsamen Schälbetrieb investieren.

Neben Verarbeitungsstrukturen, gilt es Lagermöglichkeiten z.B. für Cateringunternehmen und Schulküchen auszubauen. Idealerweise wäre eine Vollküche - verbunden mit einem ganzheitlichem Ernährungsbildungskonzept - bei Schulneubauten verpflichtend zu integrieren. Der ökologische, wirtschaftliche und soziale Mehrwert rechtfertigt die hiermit verbundenen Ausgaben. Durch den Bezug und die Verarbeitung von regionalen Produkten in den jeweiligen Schulküchen kann zum einen die regionale Versorgungsökonomie gestärkt und zum anderen eine höhere Nachvollziehbarkeit der Produkte erzielt werden. Bildungs- und Experimentierräume verbunden mit einer professionellen Betreuung ermöglichen Schüler*innen autonome kulinarische Erfahrungen.

Weiterhin können **regionale Handelsstrukturen** z.B. durch die Bildung von Bedarfs- und Kaufgemeinschaften gestärkt werden. Im Rahmen der Evaluation konnte die Entwicklung jener Modelle nicht näher verfolgt werden. Dementsprechend besteht hier Handlungsbedarf, der die Konzeptio-

nalisierung und Operationalisierung von alternativen Handelsstrukturen in den Fokus nimmt.

Für eine bessere Abstimmung von Angebot und Nachfrage, empfehlen wir die Entwicklung eines "Anforderungskatalogs". Mit solch einem Papier könnten konkrete Produkt, Mengen- und Qualitätsbedarfe gebündelt kommuniziert und der Anbau entsprechend längerfristig geplant werden. Mit dem Bewusstsein, welche Produkte, in welcher Verarbeitungsstufe, in welchen Mengen und in welcher Zeit benötigt werden, könnten die Teilnehmer in der Wertschöpfungskette besser reagieren und agieren. Letztendlich sind es Erzeuger und Cateringunternehmen, die genau wissen, wie viele Mengen an Kartoffeln, Möhren oder Sellerie angebaut und später verarbeitet werden. Zudem kann eine Bündelung der Nachfrage (z.B. durch Bedarfs- oder Einkaufsgemeinschaften) notwendige Anpassungen auf Erzeugerseite hervorrufen. Nur wenn eine langfristig hohe Nachfrage nach bio-regionalen Lebensmitteln besteht, können Erzeugertinnen darauf reagieren und ihre Betriebe der Nachfrage entsprechend anpassen.

Schließlich erlaubt eine direkte Zusammenarbeit zwischen Erzeuger*innen und Caterer*innen einen Einfluss auf Mengen und Kulturen zu nehmen. Dazu bedarf es jedoch gemeinsamer Austauschformate, die eine derartige Zusammenarbeit ermöglicht. Bisher mangelt es in Berlin und Brandenburg an derartigen Formaten (mehr dazu siehe Kap. 3.4 Vernetzung).

Letztendlich stellt sich die Frage nach einer **fairen Preisgestaltung** für alle in der Wertschöpfungskette beteiligten Akteure. Hierbei gibt es unterschiedliche Ansätze. Zum einen können transparente und direkte Erzeuger-Verarbeiterbeziehungen eine faire Preisgestaltung ermöglichen. Je weniger Akteure in den Handelsbeziehungen beteiligt sind, desto günsti-

ger sind die Preisbedingungen für die beteiligten Akteure. Dementsprechend können Dialoge zwischen Handelspartnern eine gemeinsame Festlegung von Preisen fördern. Zum anderen ist die Preisgestaltung auch eine politische Frage. Inwiefern monetäre Wertschätzung und Anreize den Einsatz von bio-regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung fördern können, gilt es zukünftig zu diskutieren. Fest steht, dass politische Rahmenbedingungen für eine faire Preisgestaltung geschaffen werden können.

Kernaussagen:



- Es ist zu prüfen, welche Mengen unterschiedlicher bio-regionaler Lebensmittel in die Gemeinschaftsverpflegung dauerhaft integriert werden können.
- Ein erschwerter Marktzugang für (Kleinst-)Betriebe sowie fehlende Infra- und Handelsstrukturen erschweren den Vertrieb von regionalen Produkten.
- Die Gründung von z.B. Verarbeitungs-, Bedarfs- und Kaufgemeinschaften können den regionalen Strukturaufbau fördern.
- Voll-) Küchen gilt es bei Schulneubauten verpflichtend zu integrieren.
- Für eine bessere Abstimmung von Produkt-, Mengen- und Qualitätsbedarfen empfehlen wir die Entwicklung eines Anforderungskatalogs.
- Eine Bündelung der Nachfrage kann auf Erzeuger- und Händlerseite notwendige Anpassungen und strukturelle Veränderungen hervorrufen.
- Für eine längerfristige Planbarkeit können Abnahme- und Preisgarantien für regionale Produkte, wie es sie bereits für andere Kulturen gibt, förderlich sein.

3.3 Ernährungsbildung

Unter Ernährungsbildung verstehen wir im weiteren Sinne sowohl die Arbeit mit Schüler*innen als auch den Kompetenzaufbau bei Lehrer*innen und Lebensmittelakteuren. Dabei unterscheiden sich die Zielsetzungen konkreter Ernährungsbildung je nach Zielgruppe.

Schüler*innen: Bislang spielt die Schulverpflegung in der praktischen Ernährungsbildung für Kinder eine geringe Rolle. Weder existieren umfassende Konzepte zur Verknüpfung noch praktische Versuche einer engeren Einbindung der Schulmahlzeit in den Unterricht. (Partielle Ansätze bietet die Werkstatt Ernährungs- und Verbraucherbildung in Berliner Ganztagsschulen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung) Die Regio-Woche stellte entsprechend den ersten Versuch dar, mithilfe speziell entwickelter Module eine Integration der alltäglichen Gemeinschaftsverpflegung in den Unterricht zu realisieren.

Lehrer*innen: Einige Interviewpartner bemängelten Wissensdefizite bei den die Essensausgabe betreuenden Lehrkräften. Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln im Schulalltag hängt wesentlich mit der Vorbild- und Vermittlungsfunktion beteiligter Lehrkräfte zusammen. Bislang existiert allerdings kein Weiterbildungsangebot für interessierte Lehrer*innen, das zugleich über Zusammenhänge der Gemeinschaftsverpflegung und Möglichkeiten didaktischer Nutzung der gemeinsamen Mahlzeit informieren würde.

Ausgabepersonal: Die fehlende pädagogische Schulung eines Teils des Ausgabepersonals unterminiert ebenso wie bei Lehrkräften die Vorbild- und Vermittlungsfunktion der an der Essensausgabe beteiligten Personen. Wenn Speisen wie Wirsing oder Sauerkraut bisweilen mit irritierten Blicken und missbilligendem Gesichtsausdruck serviert werden, ist

eine positive Besetzung gesunder und nachhaltiger Ernährung bei Schüler*innen nur schwer zu erreichen.

Catering-Unternehmen und Erzeuger*innen: Seit der Umstellung von einem Preis- zu einem Qualitätswettbewerb und der verbindlichen Einführung von qualitativen Anforderungen wie den DGE-Qualitätsstandards hat sich bei den beteiligten Catering-Unternehmen ein enormer Umstellungsbedarf ergeben. Das Bemühen um Einhaltung der neuen Standards ging dabei nach Meinung einiger Interviewparter*innen nicht immer mit attraktiven Rezeptierungen der angebotenen Gerichte einher, was insbesondere - aber nicht nur - in der fehlenden Annahme von Speisen wie Vollkornreis oder fettreichem Seefisch nachzuvollziehen ist. Gerade kleinere Unternehmen verfügen oftmals nicht über die notwendigen Ressourcen, um aufwendige Rezeptentwicklungen anzustellen.

Wenn das langfristige Ziel darüber hinaus die Umstellung auf einen BioAnteil über 90% und die überwiegende Regionalität der Zutaten darstellt,
ist eine systemische Sichtweise für eine erfolgreiche Umstellung notwendig, die von einzelnen Akteuren nur bedingt geleistet werden kann.
Auch die oftmals gefürchteten Mehrkosten einer vollständigen Bio-Versorgung können durch eine ganzheitliche Umstellung der Produktionsabläufe nachweislich im eng begrenzten Rahmen gehalten werden. Hier
könnte ein Beratungs- und Austauschformat der beteiligten Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette ansetzen. Neben dem Einkauf und der Rezeptierung ist dabei zu beachten, wie Lebensmittelverschwendung vermieden und eine Speiseplangestaltung optimal umgesetzt werden kann. Auf Einsparpotenziale langfristiger und verlässlicher
Anbauplanung könnte im Rahmen einer entsprechenden Beratung hingewiesen werden. Erzeuger*innen sowie alle weiteren Akteure entlang der

gesamten Wertschöpfungskette könnten in Bezug auf die langfristige Umstellung auf bio-regionale Produktion umfassend beraten werden.

Handlungsempfehlungen

Die Einbindung der Schulverpflegung in den Unterricht und ihre didaktische Nutzung durch ein ganzheitliches Ernährungsbildungskonzept bietet zahlreiche bildungs- und sozialpolitische Möglichkeiten. Nicht nur kann Schulverpflegung einen **Zugang** zu bio-regionaler und gesunder Verpflegung für Kinder unterschiedlichster Herkunft schaffen – besonders für diejenigen, deren Ernährung sich bislang wenig ausgewogen gestaltet. Auch stellt eine Verknüpfung mit Ernährungsbildung eine Möglichkeit dar, Defizite im Wissen um gesunde und nachhaltige Ernährung zu beseitigen. Langfristigen gesundheitlichen Folgen schlechter Ernährung könnte so alltagsnah und an konkreten Beispielen begegnet werden. Nicht zuletzt könnte die Schulverpflegung der Vermittlung grundlegender kochhandwerklicher Kompetenzen und angewandter Geschmacksbildung dienen - wenn hierfür die notwendigen zeitlichen Ressourcen zur Verfügung gestellt werden. (vgl für einen ganzheitlichen Ansatz der Ernährungsbildung in der Schulverpflegung etwa das Slow Food-Positionspapier "Gut, sauber, fair in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita und Schule" [6].

Darüber hinaus findet die gemeinsame Mittagsmahlzeit in einem gemeinsamen Schulraum statt, mit dem die Kindern interagieren, den sie spielerisch nutzen, in dem sie eine eigene soziale Raumstruktur abhängig von den jeweiligen Rahmenbedingungen entwickeln und Erfahrungen kreativer Autonomie machen können. (vgl. Rose und Seehaus 2019) Die über ein bloßes Verpflegungsereignis hinausgehenden Aspekte dieses Raumes und ihre pädagogischen Möglichkeiten werden bislang wenig beachtet.

Schließlich vermag eine kontinuierliche Einbindung ernährungsbildender Maßnahmen in die Schulverpflegung nachhaltige Handlungsoptionen im direkten Lebensumfeld der Schüler*innen zu eröffnen. Die regionale Herkunft der Zutaten konnte etwa in den Bildungsmodulen der Regio-Woche detailliert nachvollzogen werden. Ausgehend von der konkreten Mahlzeit in ihren Schulküchen entdeckten Schüler*innen so die Geschichten nachhaltiger produzierender Lebensmittelhersteller*innen in ihrer eigenen Region.

Im begrenzten Rahmen einer Woche war es uns nicht möglich, die langfristige Wirkung derartiger Programme ausführlich zu evaluieren. Hierfür müssten umfangreichere Pilot- bzw. Leuchtturmprojekte durchgeführt werden. Festzuhalten bleibt allerdings, dass die Möglichkeiten von Ernährungsbildung in der Berliner Schulverpflegung bislang zu wenig genutzt werden und es an praktischen Versuchen mangelt, diese in den Unterricht zu integrieren. Die Regio-Woche hat konzeptuell und praktisch erste Vorarbeiten geleistet, die nun mit umfangreichen **Projekten fortgeführt** werden könnten.

Um Kindern die Vorzüge nachhaltiger und gesunder Ernährung nahezubringen und die Wertschätzung im Umgang mit der Mittagsmahlzeit zu vermitteln, besteht sicherlich auch Handlungsbedarf bei einem Weiterbildungsangebot für Lehrer*innen. Wichtig wäre ein derartiges Weiterbildungsangebot ebenso für die langfristige Kooperation mit den beteiligten Caterern, da informierte Ansprechpartner*innen an einer Schule die alltägliche Zusammenarbeit ohne Zweifel erleichtern würde. Auch würde dies dazu beitragen, dass die Schule und die Elternschaft mit Unterstützung ausgebildeter Lehrkräfte fundierte Wünsche und Vorschläge gegenüber den beliefernden Caterer artikulieren kann. Eine grundlegende

Schulung in ernährungsbildenden **Vermittlungstechniken** wäre auch beim Ausgabepersonal zu befürworten.

Die Entwicklung kindgerechter Rezepturen mit regionalen Gerichten aus der Saison und die ganzheitliche Beratung der Lebensmittelakteure entlang der Wertschöpfungskette muss unserer Ansicht nach ebenfalls einen wichtigen Handlungsbereich zukunftsfähiger Schulverpflegung ausmachen. Das Münchner Projekt Bio für Kinder hat wie bereits erwähnt in Zusammenarbeit mit der Bio-Köchin Carola Petrone einen online verfügbaren Bio-Speiseplanmanager erstellt, in dem Rezepturen, Wareneinsatzmengen und realistische Einkaufspreise für Bioprodukte hinterlegt sind. Ein umfassendes beratendes Handbuch stellt zudem die notwendigen Hintergrundinformationen bereit. Eine ähnlich umfassende Beratung wäre auch für andere Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu befürworten, um die Umstellung auf geeignete bio-regionale Ware langfristig und nachhaltig zu ermöglichen. (beispielhaft wäre hier etwa das FÖL-Projekt "Regionales Biogemüse aus Brandenburg" mit entsprechenden Beratungsangeboten zu nennen [7].

Fußnoten:

[6] Slow Food-Positionspapier "Gut, sauber, fair in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita und Schule" abrufbar unter:

https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow_food_positionspapier_gemeinschaftsverpflegung_kita_schule.

[7] Weitere Informationen zum FÖL-Projekt "Regionales Biogemüse aus Brandenburg" online unter:

https://www.bio-berlin-brandenburg.de/projekte/eip-projekt-regionales-bio-gemuese-aus-brandenburg/.

Kernaussagen:



- ◆ Die Schnittstellen zwischen theoretischer Ernährungsbildung und praktischer Versorgung werden bislang nicht genutzt. Dabei könnte die Mittagsmahlzeit leicht in den Unterricht integriert und pädagogisch genutzt werden.
- → Dringend notwendig ist die Entwicklung von Rezepten für schmackhafte, regionale Küche, die gesunde Bio-Lebensmittel kindgerecht zubereitet
- ◆ Es mangelt an ernährungspädagogischer Schulung vieler der an der Essensausgabe beteiligten Lehr- und Ausgabekräfte
- ◆ Es mangelt an ganzheitlichen Beratungsangeboten entlang der gesamten Wertschöpfungskette, damit Bio-Regio-Verpflegung erfolgreich und mit geringen Mehrkosten gelingt

3.4 Vernetzung

In den bisher diskutierten Handlungsfeldern Vergabe (Kap. 3.1), Wertschöpfungsketten (Kap. 3.2) und Bildung (Kap. 3.3) wurden bereits mehrfach fehlende Vernetzungsmöglichkeiten angesprochen. Da wir jedoch dem Bereich der Vernetzung ein bedeutendes Veränderungspotenzial zuschreiben, scheint uns eine vertiefte Diskussion sinnvoll. In den folgenden Abschnitten werden Herausforderungen fehlender Austauschformate und Möglichkeiten einer Vernetzung für eine ganzheitlich gedachte Schulverpflegung diskutiert. Hierbei ist zu beachten, dass es direkte Bezüge und Überschneidungen zu den o.g. Themen gibt.

Querschnittsthema Schulverpflegung in der Verwaltung

In den Verwaltungsstrukturen fehlt es an Vernetzungsformaten, die eine ganzheitliche Bearbeitung des Querschnittthemas "Schulverpflegung" erleichtern. So sind auf Senatsebene u.a. der Bildungssenat, Senat für Justiz und Verbraucherschutz, Wirtschaftssenat und der Senat für Bauen und Stadtentwicklung an der Gestaltung der öffentlichen Schulverpflegung beteiligt. Ressortübergreifend Austauschformate, die eine gleichberechtigte Entscheidungsfähigkeit aller Beteiligten ermöglicht, gibt es bisher nicht.

Fehlende Austauschformate in der Wertschöpfung

Die dezentrale Struktur und Organisation der Berliner Schulverpflegung bietet derzeit kaum Austauschmöglichkeiten zwischen allen Beteiligten. Bisher zielen existierende Netzwerke meist auf einen internen Austausch zwischen Erzeugern, Cateringunternehmen ODER Schulgemeinschaften ab. Hierfür eignet sich z.B. das (Netzwerk ErzeugerInnen) oder der Verband der Berliner und Brandenburger Schulcaterer e.V. (VBBSC). Ein

Austausch zwischen Erzeuger*innen, Händler*innen, Catereringunternehmen, Lehrer*innen und Pädagog*innen, Verwaltung/Poltik und Zivilgesellschaft findet durch jene Formate jedoch nicht statt.

Die fehlenden Austauschformate ziehen unterschiedliche Schwierigkeiten für eine bio-regionale Schulverpflegung nach sich. Beispielsweise ist eine gemeinsame Anbauplanung zwischen Erzeuger*innen und Cateringunternehmen in der Praxis nur selten möglich. Ohne diesen Austausch kommt es leicht zu **Fehlplanungen** im Anbau oder im Einsatz der jeweiligen Produkte. Diese Fehlplanungen drücken sich wiederum durch kurzfristige Änderungen bei der Erstellung der Speisepläne aus. Eine erzwungene Flexibilität, auf die nur wenige Erzeuger reagieren können.

Des Weiteren erschwert eine unzureichende Vernetzung in der Schulverpflegung die Umsetzung alternativer Versorgungs-Modelle (wie z.B. die Eigenversorgung). Obwohl einige Schulen an einer Versorgung durch regionale Erzeuger*innen interessiert sind, hindern fehlende Kontakte die Möglichkeiten jene Waren direkt zu beziehen.

Fehlende Austauschformate in der Ernährungsbildung

Die Ernährungsbildung stellt ein weiteres Handlungsfeld dar, in der es an Austauschformaten fehlt. Die für die Ernährungsbildung zuständigen Lehrer*innen und Pädagog*innen haben **kaum Schnittmengen** mit der eigentlichen Versorgung in den Speiseräumen. Eine Lehrerin etwa beschreibt diesen Zustand als problematisch, da sie an den Realitäten der Mensa vorbei unterrichte.

Handlungsempfehlungen

Für eine ganzheitlich gedachte Schulverpflegung sind Austauschformate notwendig, die die Bereiche Erzeugung, Schulspeisung und Ernährungsbildung integrativ zusammen denken. Dazu ist es sinnvoll alle Beteiligten (z.B. Erzeuger*innen, Händler*innen, Cateringunternehmen, Schulen, Verwaltung/Politik und Zivilgesellschaft) einzubeziehen. Durch die breite Beteiligung verschiedener Akteure können innovative Ansätze für eine zukunftsfähige Schulverpflegung entwickelt werden.

Ein erster Schritt in diese Richtung erfolgte durch die Initiierung Runder Tisch Schulverpflegung (eingerichtet am 12. Nov. 2018). Ziel war es ein Austauschformat zu schaffen, dass einen gemeinschaftlichen Prozess und die Entwicklung von Ideen für die Etablierung einer bio-regionalen Schulverpflegung entstehen lässt. Der Runde Tisch Schulverpflegung demonstrierte, dass ein hoher Bedarf an Austauschmöglichkeiten besteht. 23 der rund 30 Teilnehmer*innen nannten "Austausch und Vernetzung" als primären Motivationsgrund für Ihr Kommen. Diskutierte Inhalte umfassten:

- Verwaltung und Vernetzung,
- Herausforderungen und Chancen in der Wertschöpfungskette und
- * Bildung.

Für die ganzheitliche Bearbeitung des Querschnittsthema Schulverpflegung" empfehlen wir die Etablierung von **ressortübergreifenden Strukturen** in der Verwaltung. Darüber hinaus sind vergaberechtlich geregelte Dialoge mit Bietern zur gemeinsamen Festlegung von Ausschreibungskriterien empfehlenswert.

In der Wertschöpfungskette kann eine bessere Vernetzung durch die Entwicklung von Bedarfs- oder Einkaufsgemeinschaften unterstützt werden. Eine vernetzte und gebündelte Nachfrage kann notwendige Anpassungen auf Erzeugerseite hervorrufen. Nur wenn eine langfristig hohe Nachfrage nach bio-regionalen Produkten besteht, können Erzeuger*innen darauf reagieren und ihre Betriebe der Nachfrage entsprechend anpassen. Erste entwickelte Ideen für eine Bündelung der Nachfrage, wie z.B. die Erstellung eines Anforderungskatalogs für eine gemeinsame Anbauplanung, flossen bereits in den vorliegenden Bericht ein (siehe Kap. 3.2).

Hinsichtlich der Bildung gilt es Modelle zu fördern, die eine bessere **Abstimmung** zwischen Ernährungsbildung einerseits und die tägliche Versorgung andererseits erlauben.

Insgesamt kann festgehalten werden, dass das Schaffen von Austauschformaten für alle Beteiligten zur einer wirtschaftlicheren, besser abgestimmten und ganzheitlich gedachten Schulverpflegung beitragen kann. Da die Gemeinschaftsverpflegung eine öffentliche Aufgabe und Verantwortung ist, scheint es sinnvoll, neben Akteuren aus den Bereichen der Wirtschaft und Bildung, auch politische und zivilgesellschaftliche Akteure an der Politikgestaltung zu beteiligen. In bisherigen Studien wurde bereits argumentiert, dass innovative Zusammenschlüsse im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung das Potenzial für eine qualitativ neue Politikgestaltung haben (Morgan: 2014: 259). Die Regiowoche zeigte exemplarisch, welche Rolle die Zivilgesellschaft bei der Gestaltung zukunftsfähiger Ernährungspolitik spielen kann. Der zivilgesellschaftliche Ernährungsrat Berlin und Initiator der Regiowoche reagierte nicht nur auf Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsversorgung, sondern ist mittlerweile proaktiv an der Veränderung und Ausgestaltung von Rahmenbedingungen beteiligt.

Kernaussagen



- Fehlende Austauschformate haben Fehlplanungen im Anbau und in der Produktbestellung zur Folge.
- Eine Bündelung der Nachfrage kann auf Erzeuger- und Händlerseite notwendige Anpassungen und strukturelle Veränderungen hervorrufen.
- Fehlende Austauschformate erschweren die Entwicklung von alternativen Versorgungsmodellen (z.B. Direktversorgung) in der öffentlichen Beschaffung.
- Unzureichende Schnittstellen in der Gemeinschaftsverpflegung führen zu Diskrepanzen zwischen der täglichen Versorgung und der Ernährungsbildung.
- Auf Verwaltungsebene fehlt es an ressortübergreifenden Austauschformaten, die eine Entscheidungsfähigkeit aller Beteiligten ermöglichen.
- Das Schaffen von Austauschformaten für alle Beteiligten (z.B. Runder Tisch Schulverpflegung, Verarbeitungs-, Bedarfs- und Kaufgemeinschaften) kann zur einer wirtschaftlicheren, besser abgestimmten und ganzheitlich gedachten Schulverpflegung beitragen.

3.5 Zusammenfassung

Auf der folgenden Seite wurden zentrale Ergebnisse in einem Maßnahmenkatalog zusammengefasst. Der Katalog zeigt verschiedene Anknüpfungspunkte für eine nachhaltige Etablierung von bio-regionaler Schulverpflegung. Die aufgezählten Maßnahmen sind nach den Handlungsfeldern Verwaltung, Wertschöpfungsketten, Ernährungsbildung und Vernetzung sortiert.

A Handlungsfeld Vergabeprozess		
Handlungsbedarf	Berücksichtigung des Vergabeprozesses für eine langfristige Umsetzung bioregionaler Schulverpflegung.	
Handlungsziele	A1 Verankerung von Bio-Regionalität als Qualitätskriterium in öffentlichen Ausschreibungen A2 Faire Preisgestaltung für alle in der Wertschöpfungskette beteiligten Akteure A3 Berücksichtigung kindgerechter Zubereitungsformen	
Handlungs-	zu A1)	
empfehlungen	 Erarbeitung und Etablierung einer praxisnahe Arbeitsdefinition von Regionalität Indirekte Förderung von "Regionalität" über Beschaffungsziele (z.B. kurze Lieferwege oder Saisonalität) 	
	 zu A2) Berücksichtigung von Kostensteigerung bei der Preisdiskussion Berücksichtigung von weitreichenden Folgekosten nicht-bioregionaler Produktion bei Preisgestaltung Schaffung von politischen Rahmenbedingungen für eine faire Preisgestaltung etwa durch Austauschformate aller Stakeholder zu A3) 	
	 Neubewertung der Rolle der Testverkostung, die nicht repräsentativ für die Leistung eines Caterers ist Neubewertung der Rolle der Test- und Ersatzjury, die über nicht ausreichend Expertise zu kindlicher Sensorik verfügt Ergänzung der DGE-Qualitätsstandards um kindgerechte Rezeptierungen 	
	B Handlungsfeld Wertschöpfungskette	
Handlungsbedarf	Betrachtung von Herausforderungen und Chancen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für eine nachhaltige Umsetzung bio-regionaler Schulverpflegung.	
Handlungsziele	B1 Förderung der Produktion und Verarbeitung von bio-regionalen Produkten B2 Förderung von regionalen Handelsbeziehungen und Absatzwegen von bio-regionalen Produkten B3 Förderung des Einsatzes von frischen, bio-regionalen Produkten in der Schulverpflegung	
Handlungs-	zu B1)	
empfehlungen	 regionaler Strukturaufbau z.B. durch die Gründung von Verarbeitungsgemeinschaften Schaffung von Austauschformaten Gründung von Bedarfs- und Kaufgemeinschaften zu B2) 	
	 Schaffung von Austauschformaten Öffnung des Marktes für regionale (Kleinst-) Betriebe Gründung von Bedarfs- und Kaufgemeinschaften Entwicklung alternativer Versorgungsmodelle, z.B. Direktversorgermodelle 	
	 zu B3) Prüfung von verfügbaren Mengen bio-regionaler Lebensmittel Abstimmung und Bündelung von Angebot und Nachfrage, z.B. durch einen Anforderungskatalog Abnahme- und Preisgarantien für regionale Produkte Verpflichtende Integration von (Voll-) Küchen bei Schulneubauten 	

C Handlungsfeld Ernährungsbildung		
Handlungsbedarf	Etablierung einer ganzheitlichen Ernährungsbildung entlang der gesamten Wertschöpfungskette für eine nachhaltige Umsetzung bioregionaler Schulverpflegung.	
Handlungsziele	C1 Verknüpfung von (bio-regionaler) Schulverpflegung und Ernährungsbildung im Unterricht C2 Kompetenzaufbau für Lehrer*innen C3 Kompetenzaufbau für Ausgabepersonal C4 Kompetenzaufbau für Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette	
Handlungs- empfehlungen	 zu C1) Konzeptentwicklung für die Einbindung der Schulmahlzeit in den Unterricht Schaffung von Bildungsmodulen, die die regionale Herkunft der Zutaten und Produktionsabläufe berücksichtigen Berücksichtigung von Möglichkeiten der Schulverpflegung für die Vermittlung kochhandwerklicher und geschmacksbildender Kompetenzen Berücksichtigung der über ein Verpflegungsereignis hinausgehenden pädagogischen Möglichkeiten der gemeinsamen Mahlzeit Evaluierung von Programmen zur ganzheitlichen Ernährungsbildung und deren Langzeitwirkung zu C2) Schaffen von Weiterbildungsangeboten über Ernährungsbildung für interessierte Lehrer*innen Etablierung einer langfristigen Kooperation mit den beteiligten Caterern zu C3) Schaffung von Weiterbildungsangeboten über Ernährungsbildung für das 	
	Ausgabepersonal zu C4) • Ganzheitliche Beratungs- und Austauschformate zur Umstellung auf bioregionale Verpflegung für Erzeuger*innen und Cateringunternehmen (z.B. bei Speiseplanerstellung, Einkauf, Rezeptentwicklung und Lebensmittelverschwendung)	
	D Handlungsfeld Vernetzung	
Handlungsbedarf	Stärkere Vernetzung für die Umsetzung einer wirtschaftlicheren, besser abgestimmten und ganzheitlich gedachten Schulverpflegung.	
Handlungsziele	D1 Vernetzung der in der Schulverpflegung involvierten Akteure (inkl. Erzeuger*innen, Händler*innen, Cateringunternehmen, Schulen, Verwaltung/Politik und Zivilgesellschaft).	
Handlungs- empfehlungen	 Schaffen von Austauschformate, die die Bereiche Erzeugung, Schulspeisung und Ernährungsbildung integrativ zusammen denken, z.B. mittels Runder Tisch Schulverpflegung Entwicklung von Verarbeitungs-, Bedarfs- oder Einkaufsgemeinschaften Vernetzung und Bündelung der Nachfrage, z.B. durch die Erstellung eines Anforderungskatalogs Umsetzung von vergaberechtlich geregelter Dialoge mit Bietern zur gemeinsamen Festlegung von Ausschreibungskriterien Etablierung von institutionelle Strukturen in der Verwaltung für die Bearbeitung des Querschnittsthema "Schulverpflegung" Beteiligung von politischen und zivilgesellschaftlichen Akteuren an der Politikgestaltung und Umsetzung von Gemeinschaftsverpflegung 	

Fazit

Warum ist bio-regionale
Schulverpflegung sinnvoll
und welcher Schritte bedarf
es für einer strukturelle
Umgestaltung hin zu einer
zukunftsfähigen
Schulverpflegung in
Berlin?

Fazit

Die Regiowoche hat gezeigt, dass bio-regionale Schulverpflegung für eine zukunftsfähige Ernährung in mehrfacher Hinsicht sinnvoll ist. Der Einsatz von bio-regionalen Produkten kann kreativ in ganzheitliche Ernährungskonzepte eingebunden werden und so schon bei Kindern ein Interesse an der Region und ihren Produkten wecken. Gleichzeitig eröffnet sich die Möglichkeit, Schüler*innen, Lehrer*innen und Pädagog*innen für regionale Produkte zu sensibilisieren und die Nachfrage für den privaten Haushalt anzuregen (Arens-Azevedo 2012). Schließlich geht eine Erhöhung des Anteils von bioregionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung mit einer Förderung regionaler Wertschöpfungsketten und verkürzten Transportwegen einher. Auf diese Weise können regional-wirtschaftliche und ökologische Ziele nachhaltig adressiert werden.

Obwohl gute Gründe für den Einsatz von bio-regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung bestehen, hat der vorliegende Bericht auch zahlreiche Barrieren und Herausforderungen identifiziert.

Die **Ergebnisse** zeigen, dass eine nachhaltige Implementierung bio-regionaler Produkte in die Gemeinschaftsverpflegung ohne strukturelle Veränderungen nicht gelingen kann. Vor diesem Hintergrund empfehlen wir:

- Eine Verankerung von Bio-Regionalität als Qualitätskriterium in öffentlichen Ausschreibungen als Forderung aus der Berliner Ernährungsstrategie.
- ♣ Einen Realitätscheck, welche Mengen an bio-regionalen Lebensmitteln derzeit angebaut und in die Schulverpflegung eingesetzt werden können.
- ♣ Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen der "Konsumentenstadt" Berlin und dem "Erzeugerland" Brandenburg, um die bestehenden Herausforderungen gemeinsam zu lösen. Nur im Dialog können Berlin und Brandenburg ihre Produktions-, Handels- sowie Konsummuster aufeinander abstimmen und somit die Stadt-Land-Beziehungen neu ausrichten.

Bibliographie und Quellennachweis

Arens-Azevedo, Ulrike und Tecklenburg, Meike Ernestine (2012): Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung Teil 1: Preis- und Kostenbeurteilung. Online:

https://digital.zlb.de/viewer/metadata/15522507/1/

Arens-Azevedo, Ulrike (2012): Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: aktuelle Situation, Hemmnisse und Förderndes bei der Verwendung. In: Vierteljahrshefte zur Wirtschaftsforschung, Ausgabe 81 (4), S. 147-162.

Arbeitsgruppe Ökologische Landbau Rheinland Pfalz/Saarland

(2014): Bio und Regional - wir bitten zu Tisch Regionale Bioprodukte für Großküchen aus Rheinland-Pfalz. Online:

http://www.bioundregional.de/wp-content/uploads/2014/04/flyer_ahv.pdf.

Agrarsoziale Gesellschaft e.V. (2017): Trend zu regionalen Lebensmitteln mit Trend zu Öko verbinden. Interview mit Ulrike Höfken, Ministerin für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten. In: Ländlicher Raum. Ausgabe 3.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und

Forsten (2017): BioRegio Bayern 2020 - Eine Initiative der Bayerischen Staatsregierung. Online:

https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000003?SID=606 860027&ACTIONxSESSxSHOWPIC(BILDxKEY:%2708072017%27,BILDxCLASS:%27Artikel%27,BILDxTYPE:%27PDF%27). **Bauernzeitung**, o. A. (2018): Kartoffelanbau. In: Bauernzeitung. Online: https://www.bauernzeitung.de/agrarticker-ost/brandenburg/kartoffelanbau">https://www.bauernzeitung.de/agrarticker-ost/brandenburg/kartoffelanbau">https://www.bauernzeitung.de/agrarticker-ost/brandenburg/kartoffelanbau

Braun, Charis Linda; Rombach, Meike; Häring, Anna Maria; Bitsch, Vera (2018:) A local gap in sustainable food procurement: Organic vegetables in Berlin's school meals. Sustainability 10 (11), 4245.

Online: https://www.mdpi.com/2071-1050/10/11/4245

Bremische Bürgschaft (2018): Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der

Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. Online: https://www.bremische-buergerschaft.de/drs abo/2018-02-07 Drs-19-73 1%20S_b1f4c.pdf

Clancy, Kate und Ruhf, Kathryn Z. (2018): New thinking on regional. In: Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development. Online:

https://www.foodsystemsjournal.org/index.php/fsj/article/view/639/624.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2015): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Online:

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qu alitaetsstandard_Schule.pdf

dpa (2018): Kartoffelpreise um die Hälfte gestiegen. So hat sich die Dürre auf die Kartoffel ausgedrückt. In : WirtschaftsWoche. 19.11.2018. Online:

https://www.wiwo.de/unternehmen/handel/kartoffelpreise-um-die-haelfte-gestiegen-so-hat-sich-die-duerre-auf-kartoffeln-ausgewirkt/23651966.ht ml.

FiBL (2016): Die bioregio Beschaffungssituation in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. Online:

http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/fibl-bericht-bioregiogv-final.pdf

Haack, Michaela; Münchhausen von, Susanne und Häring, Anna Maria (2016): Discrepancy between theory and practice: procurement of local and organic food in public catering systems. In: Social and technological transformation of farming systems: Diverging and converging pathways. online:

http://orgprints.org/30011/13/IFSA2016_Paper_PublicProcurement-Haac k Muenchhausen Haering.pdf.

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2015): Praxisleitfaden für eine regionale Schulverpflegung. Online:

http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/praxisleitfaden regionale schulverpflegung.pdf

Morgan, Kevin (2010): The urban foodscape: World cities and the new food equation. In: Cambridge Journal of Regions, Economy and Society. Ausgabe 3, S. 209-224.

Morgan, Kevin (2014): The politics of the public plate: School Food and sustainability. In: International Journal of Agriculture and Food. Ausgabe 21 (3), S. 253-260.

Rose, Lotte und Seehaus, Rhea (2019): Was passiert beim Schulessen? Ethnographische Einblicke in den profanen Verpflegungsalltag von Bildungsinstitutionen. VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie (SenBJF) (2017): Neuordnung des schulischen Mittagessens an offenen und gebundenen Ganztagsgrundschulen sowie für Förderzentren im Land Berlin - Handreichung. Teil I: Mitwirkungsmöglichkeiten der Schule beim Vergabeverfahren für das schulische Mittagessen. 2. Auflage.

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung (2017): Berlin isst besser! Auftakt einer neuen Ernährungsstrategie. Pressemitteilung vom 16.10.2017. Online: https://www.berlin.de/sen/justva/presse/pressemitteilungen/2017/pressemitteilung.640009.php.

Sali, Guido, Corsi, Stefani, Mazzocchi, Chiara, Monaco, Federica, Wacher, Dirk, van Eupen, Michiel, Zasada, Ingo (2014): D2.1 Food-Metres: Analysis of food demand and supply n the Metropolitan Region. Online:

http://www.foodmetres.eu/wp-content/uploads/2014/05/D2.1-Analysis-of-food-demand-and-supply.pdf.

Slow Food Deutschland (2015): Gut, sauber, fair in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita und Schule. Positionspapier. Online: https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow_food_positionspapier_gemeinschaftsverpflegung_kita_schule

Stierand, Philipp, Lünenborg, Christina (2018): Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung. Analyse des Ist-Zustandes in Berlin und darauf aufbauend die Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Umsetzung des "House of Food" in Berlin. Im Auftrag der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Berlin. Online: https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/wirtschaftlicher-verbraucherschutz/wertschaetzung-von-lebensmitteln/artikel.725036.php.

Sustainable Food Trust (2017): The Hidden Costs of UK Food. Online: http://sustainablefoodtrust.org/wp-content/uploads/2013/04/HCOF-Report-online-version-1.pdf

Tollwood GmbH und Landeshauptstadt München (2010): Bio für Kinder. Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Online:

https://www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_handbuch.pdf

Veranstaltungen

Fachdiskussion und Fotoprotokoll "Wie kommen Brandenburger Bio-Kartoffeln (vorverarbeitet) in die Berliner Schulverpflegung?", Veranstaltung des EIP-Projekts "Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg", 27. August 2018, 17 bis 19 Uhr, Marienstrasse 19-20, 10117 Berlin.

Abschlussveranstaltung Regiowoche "Gemeinsam setzen wir den Deckel auf den Topf der Regiowoche 2018!", 15.10.2018, 12 bis 14.30 Uhr, Alte Zollgarage, Columbiadamm 10, 12101 Berlin-Tempelhof.

Runder Tisch Schulverpflegung, 12.11.2018, 15 bis 17 Uhr, Alte Zollgarage, Columbiadamm 10, 12101 Berlin-Tempelhof.

Danksagung und Impressum

Eine unentbehrliche Basis der Studie waren individuelle Befragungen und mehrere Veranstaltungen und Arbeitstreffen im Rahmen der Regiowoche von August bis Dezember 2018. Unser Dank gilt daher insbesondere den lokalen Akteur*innen der Gemeinschaft Schulverpflegung inkl. Erzeuger*innen, Händler*innen, Cater*innen, Gesprächspartner*innen aus den Bereichen Schule, Politik und Verwaltung sowie all denjenigen, die ihr Wissen mit uns geteilt haben.

Für die Förderung zur Entstehung des vorliegenden Endberichts bedanken wir uns für die finanzielle Unterstützung durch die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung.



Für den Inhalt der Publikation ist allein der Ernährungsrat Berlin verantwortlich. Der Inhalt kann in keiner Weise als Standpunkt des Fördermittelgebers angesehen werden.



Herausgeber:

Ernährungsrat Berlin www.ernaehrungsrat-berlin.de

Projektkoordinator

Frank Nadler frank.nadler@regiowoche.berlin

Redaktion und Layout:

Beatrice Walthall und Andreas Fischer

Dezember 2018