



7 LEUCHTTURM BERLIN: Städtische Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem!

Wo stehen wir? Der Stadtstaat Berlin besetzt in der Region eine wichtige Rolle als Absatzmarkt für biologisch und regional angebaute Lebensmittel. Anbauflächen in der wachsenden Stadt sind begrenzt bzw. nur bedingt zur Lebensmittelerzeugung geeignet. Gleichzeitig ist die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln deutschlandweit nirgends so hoch wie in der Bundeshauptstadt. Die äußerst vitale und ideenreiche Berliner Ernährungs- und Foodszene wird als willkommener Standortfaktor gesehen, ohne dass der besonderen Stellung der Ware Nahrung angemessen Rechnung getragen würde. Die Forderungen aus der Bevölkerung nach einem qualitativ hochwertigeren, ökologisch und regional erzeugten, vielfältigen und gerecht produzierten Lebensmittelangebot werden indes lauter. Die Umstellung von Gemeinschaftseinrichtungen, aber auch von Restaurants, Hotellerie, Gastronomie, Caterern und Tagungsstätten spielt eine bedeutende Rolle. Momentan ist ein Bio-Mindestanteil von 15 Prozent in der öffentlichen Beschaffung vorgeschrieben. Dies wird in Berlin im Bereich der Grundschulverpflegung schon übererfüllt, jedoch fehlt es an der weiteren Umsetzung in weiterführenden Schulen und in allen anderen öffentlichen Einrichtungen. Zudem können 15 Prozent ohnehin nur als bescheidenes Etappenziel betrachtet werden.

Wo wollen wir hin? Als Großabnehmer setzen öffentliche Einrichtungen und Kantinen einen wichtigen Impuls, um Nachfrage und Angebot regional, ökologisch und fair erzeugter Lebensmittel signifikant zu erhöhen: Berlin übernimmt Verantwortung in der Gastronomie in öffentlicher Trägerschaft! Zukunftsfähige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist wirtschaftlich für Küche (Pächter, Caterer), Unternehmen (Träger) und Gäste, trägt auf allen Prozessstufen zur Schonung der Umwelt und zu globaler Gerechtigkeit bei und basiert auf partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeiter*innen sowie auf stabilen Lieferant*innenbeziehungen. Regionale Biolebensmittel werden bevorzugter Standard einer zukunftsfähigen Beschaffungsstrategie. Berlin ist aktives Mitglied im Netzwerk der „Bio-Städte“!

Unsere dringlichsten Forderungen:

- 7a Ausgangslage der Gemeinschaftsverpflegung feststellen, Vergabep Praxis überprüfen und optimieren!** Für einen umfassenden Überblick über den Status Quo regionaler Bio-Lebensmittel in der gesamten Gemeinschaftsverpflegung soll der Senat kurzfristig eine lückenlose Erhebung in Auftrag geben, die alle Angebote der Gemeinschaftsverpflegung – Kitas, Schulen, Universitäten, Gefängnisse, Pflegeeinrichtungen und städtische Krankenhäuser, Behörden etc. – umfasst. Geprüft werden muss, wie hoch der aktuelle Bio-Anteil tatsächlich ist und wie weit auch kleinere, regionale Anbieter mit in die Versorgung eingebunden sind.
- 7b „Ökoköstlich“:** Regionale Gemeinschaftsverpflegung! An die Bestandsaufnahme anknüpfend sollen Maßnahmen zur Erhöhung des Anteils an nachhaltig erzeugten Lebensmitteln entwickelt werden. In ihren Green-Public-Procurement-Richtlinien empfiehlt die Europäische Kommission, dass öffentliche Auftraggeber bei Ausschreibungen bzw. in Dienstleistungsverträgen für die Außerhausverpflegung (AHV) einen bestimmten Prozentsatz ökologischer Lebensmittel vorschreiben sollen. Zielmarke für Berlin muss eine stufenweise Umstellung auf 100 Prozent Bio bis 2030 sein. Kleinen und mittleren Unternehmen muss die Beteiligung an Bieterverfahren erleichtert werden (z. B. durch eine Aufteilung des Auftragsvolumens in Teilaufträge). Darüber hinaus müssen Lösungen gesucht werden, wie regionale Lieferanten in den Ausschreibungen für Gemeinschaftsverpflegung besonders berücksichtigt werden können (vgl. auch Kopenhagener Modell und Gemeinwohlregion Vinschgau). Dazu muss Berlin sich auf Bundesebene dafür einsetzen, dass das EU-Vergaberecht so interpretiert oder verändert wird, dass die bereits zur Auswahl zulässigen umweltbezogenen und sozialen Kriterien auch die Berücksichtigung von Regionalität (z. B. über die verringerten Transportemissionen und die Schaffung von regionalen Arbeitsplätzen) ermöglichen. Darüber hinaus soll sichergestellt sein, dass auch gekennzeichnete Umstellungsware in der Vergabe berücksichtigt werden kann, um mehr Anreize für eine Umstellung zu erzeugen.
- 7c Gutes Klima! Bewusster Konsum von Fleisch und Fisch:** Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung soll dazu beitragen, der Verpflichtung zur Klimaneutralität des Berliner Energie- und Klimaschutzprogramms (BEK) nachzukommen. Dazu könnten z. B. nach dem Vorbild der Mensa Nord des Studentenwerks Berlin in allen öffentlichen Einrichtungen tägliche Klimateller sowie eine ausreichende Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte eingeführt werden. Regionale, vegetarische Gerichte sollen so attraktiv präsentiert und platziert werden, dass sie neben Fleischgerichten nie als zweitrangige Wahl erscheinen (Nudging). Angebotenes Fleisch muss aus tiergerechter, ökologischer Haltung und Fisch aus bestandsschonender Fischerei oder ökologisch zertifizierter Aquakultur stammen.
- 7d Fairtrade Town sorgt für faires Angebot in den Kantinen:** Nicht nur Bezirke, sondern die ganze Stadt Berlin soll Fairtrade Town werden. Konventionelle Importprodukte (z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Reis, Schokolade, Südfrüchte) in der Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen sollen nach und nach zu 100 Prozent durch fair gehandelte Produkte ersetzt werden.
- 7e Zukunftsfähigkeit kostet Geld! Förderung und Beratung:** Der erhöhte Einsatz ökologischer Erzeugnisse in der Außerhausverpflegung (AHV) wird Umstrukturierungsprozesse erfordern. Da die Umstellung auf regionale, ökologische und faire Produkte für die Anbieter nicht kostenneutral zu handhaben ist, muss die finanzielle Ausstattung der AHV durch die öffentliche Hand deutlich verstärkt werden. In Pachtverträgen müssen realistische Preisspannen festgelegt werden, die eine nachhaltige und faire Beschaffungspraxis von Lebensmitteln ermöglichen. Auch die Beratung von AHV-Einrichtungen soll finanziell unterstützt werden. Zudem müssen einheitliche Kriterien für die gesamte öffentliche Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Verpachtung entwickelt werden. Den zuständigen Verwaltungsmitarbeiter*innen wird ein Umwelt- und Sozialleitfaden an die Hand gegeben, der sie genau über die sozialen und ökologischen (Vergabe-)Kriterien für Produkte und Dienstleistungen informiert.



@ GCO

8. BILDUNG FÜR KOPF UND BAUCH: Ernährungspraktisches Lernen für alle vom Acker bis zum Teller!

Wo stehen wir? Die Zeiten, in denen das Gärtnern in Haus- und Schulgärten, hauswirtschaftlicher Unterricht sowie gemeinsames Kochen und Essen in Schulküche und -restaurant allgemeiner Bildungsstandard für die Mehrzahl aller Schüler*innen und Azubis waren, sind vorbei. Heute werden in Kitas und Schulen zunehmend die Fertig-Produkte kleinerer Bringdienste oder großer Caterer konsumiert. Wenige Schulen haben noch eigene Schulgärten und Küchen oder auch nur zeitweisen Zugang zu solchen. Der aktuelle Rahmenlehrplan für Berliner Schulen (Klasse 1-10) sieht zwar mehr Verbraucher- und ausdrücklich auch Ernährungsbildung für Schüler*innen vor. Zudem gibt es in Berlin eine ganze Reihe öffentlicher oder gemeinnütziger Garten- und Kochinitiativen, die punktuell ausgezeichnete Bildungsarbeit leisten. Doch längst nicht jedes einzelne Kind hat im gegenwärtigen System garantierte Chancen, eigene praktische Erfahrungen mit Saat, Anbau und Ernte, Qualitätskriterien beim Lebensmitteleinkauf, Essenszubereitung und gemeinschaftlichem Speisen zu machen. Kostenloses, qualitätvolles Kita- und Schulesse für alle (wie in Schweden und seit neuestem in New York), dass gerade in Zeiten wachsender Kinderarmut eine der beschämendsten Gerechtigkeitslücken im Ernährungssystem der Stadt schließen könnte, fehlt ebenfalls.

Wo wollen wir hin? Das zukünftige Ernährungssystem Berlins stützt sich auf engagierte Bürger*innen jeden Alters, für die Lebensmittel von klein auf mehr sind als eine x-beliebige Handelsware. Kinder, Schüler*innen, Student*innen, Azubis und Erwachsene werden durch systematische Aus- und Weiterbildung fit gemacht, Akteur*innen des nötigen Wandels zu sein und seinen Fortgang aktiv und kritisch zu begleiten. Ihnen wird durch geeignete Rahmenpläne und durch die Verfügbarkeit eigener Schulküchen und -gärten oder alternativ durch die systematische Nutzung externer Angebote (urbane Gemeinschaftsgärten, Gartenarbeitsschulen u.v.a.m.) eine einschlägige Infrastruktur für ihre praktische und theoretische Ernährungsbildung garantiert. Kostenloses Essen und vorwiegend regionale Biokost sind in allen Berliner Einrichtungen von Kita über Schulen bis zur Berufsbildung hin Standard.

Unsere dringlichsten Forderungen:

8a **So jung kommen wir nicht wieder**

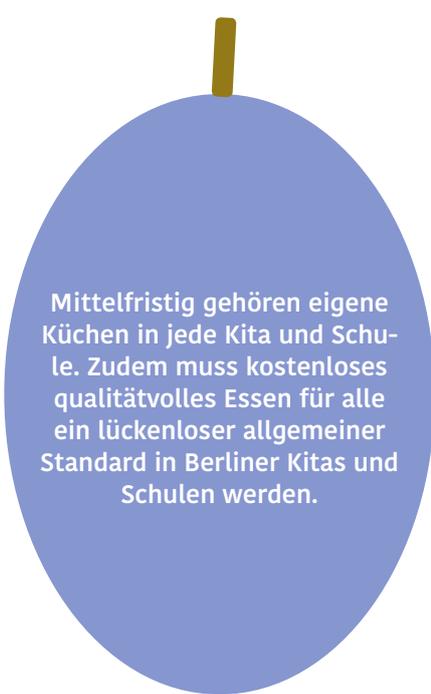
zusammen: Um der essentiellen Bedeutung, die zukunftsfähige Ernährungsbildung für viele Lebensbereiche hat, gerecht zu werden, sollen die Rahmenlehrpläne gemeinsam mit den Schulen so überarbeitet werden, dass Ernährung als komplexes Querschnittsthema mit essentieller Bedeutung widergespiegelt wird. Lehrer*innen und Erzieher*innen sollen gezielt dabei unterstützt werden, Ernährungsthemen im gesamten Fächerkanon aufzugreifen und dabei fächerübergreifendes Lernen zu fördern. Mittelfristig gehören daher eigene Küchen in jede Kita und Schule. Zudem muss kostenloses qualitativolles Essen für alle ein lückenloser allgemeiner Standard in Berliner Kitas und Schulen werden. Kurzfristig können als Ergänzung zum Catering (möglichst 100 Prozent regional und bio, vgl. Punkt 7) relativ unbürokratisch und mit einfachen Mitteln kalte Küchen umgesetzt werden. Teil des Bildungsauftrags muss auch die Praxis der ökologischen Lebensmittel-Erzeugung und -verarbeitung sein. Dies kann in Schul- und Kitagärten und an außerschulischen Lernorten wie urbanen Gemeinschaftsgärten, Gartenarbeitsschulen, Kinderbauernhöfen, Kochschulen und partnerschaftlichen Kooperationsbetrieben stattfinden. Bildungsträger müssen bei der Bereitstellung und Pflege solcher Lernorte und konkreter Unterrichtsideen finanziell und professionell unterstützt werden (z. B. Garten- und Küchenmentor*innen).

8b **Lebenslanges Lernen für Erwachsene:**

Erwachsene sind Vorbilder für Kinder – auch sie brauchen Wissen und Fähigkeiten, um engagierte Akteur*innen eines zukunftsfähigen Ernährungssystems zu sein. Informationen zu Zukunftsfähigkeit und Gerechtigkeit im Ernährungssystem sowie Fortbildungsmöglichkeiten rund ums (ökologische) Gärtnern, Haushalten, Kochen oder Haltbarmachen müssen gefördert und ausgebaut werden. Dazu gehören auch Angebote für generationenübergreifendes Lernen und kulturellen Austausch. Bildungsträger, die solche Aufgaben bereits übernehmen, müssen besser unterstützt werden. Zudem sollen die LebensmittelPunkte in jedem Bezirk als Orte des lebenslangen Lernens dienen (vgl. Punkt 3).

8c **Zukunftsfähige Ernährung braucht passendes Personal:**

Kitas, Schulen und außerschulische Lernorte brauchen modern ausgebildetes, professionell umfassend auf die Anforderungen zukunftsfähiger Nahrungsversorgung vorbereitetes Personal mit fester Anstellung (z. B. Ökotropholog*innen, Ernährungsberater*innen, Gärtner*innen, Hauswirtschaftler*innen, Küchen-Chef*innen). Hierfür soll ein langfristiges Konzept mit einer kurzfristig bereitgestellten Anschubfinanzierung entwickelt werden. Für bestehende Großküchen sollen spezifische Rezeptvorschläge und daran gekoppelte Beratungs-, Begleit- und Weiterbildungsangebote zu Nachhaltigkeit, Umstellung auf Bio, interkulturelles Kochen, Lagerung, Verarbeitung, Verwertung) entwickelt werden (z. B. nach Kopenhagener oder Stockholmer Vorbild). Kochkursangebote für Kantinenküchenchef*innen sollen neue Ideen mit den Erfahrungen und Bedürfnissen aller am Prozess Beteiligten verknüpfen.



Mittelfristig gehören eigene Küchen in jede Kita und Schule. Zudem muss kostenloses qualitativolles Essen für alle ein lückenloser allgemeiner Standard in Berliner Kitas und Schulen werden.