



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.