

## 17. Wahlperiode

### Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Dr. Turgut Altug (GRÜNE)**

vom 03. Juni 2014 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 05. Juni 2014) und **Antwort**

#### **Wie steht es nach 8 Jahren um die Umsetzung des Parlamentsbeschlusses zum Bio-Essen in Berlins öffentlichen Kantinen?**

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

1. Die am 8. Juni 2006 vom Abgeordnetenhaus von Berlin beschlossene Agenda 21 gibt vor, dass „öffentliche Einrichtungen bis 2015 zu mindestens 15 % und bis 2030 zu mindestens 30 % Nahrungsmittel verwenden, die nach ökologischen Kriterien erzeugt wurden“. In welchem Umfang werden diese Vorgaben schon heute erfüllt? Welche Maßnahmen plant der Senat, um die Vorgaben bis 2015 bzw. 2030 zu erfüllen?

2. Weiterhin sieht die Lokale Agenda 21 vor, dass „ein Mindestanteil von 15 % bis 2015 und 30 % bis 2030 an Biokost aus überwiegend regionaler Erzeugung und von Transfair-Produkten in Pachtverträgen oder Zielvereinbarungen mit den Küchen und Kantinen aller öffentlichen Einrichtungen der Stadt, inklusive der Hochschulen und stadtteiligen Betriebe, vereinbart wird.“ In welchem Umfang werden diese Vorgaben schon heute erfüllt? Welche Maßnahmen plant der Senat, um die Vorgaben bis 2015 bzw. 2030 zu erfüllen?

3. Welche Qualitätsstandards für eine gesunde und ausgewogene Ernährung in der Kantinenversorgung gelten in Berlin? Wann wurden diese zuletzt überarbeitet?

Zu 1 bis 3: Aufgrund des Sachzusammenhangs beantworte ich die Fragen zusammengefasst.

Die Lokale Agenda 21 wurde am 8. Juni 2006 vom Abgeordnetenhaus von Berlin verabschiedet, mit dem visionären Ziel der zukunftsfähigen Stadtentwicklung bis zum Jahr 2030. Zu diesem Zweck wurden 7 Handlungsfelder formuliert. Im Handlungsfeld IV: *Berlin in der märkischen Landschaft – Ressourcen nachhaltig nutzen*, werden im Unterpunkt 3.3 unter der Überschrift „Regionale Agrarwende und Berliner Ernährungsmarkt“, mögliche Maßnahmen für die Zielerreichung formuliert, wie z. B. Anhebung des Biokostanteils aus überwiegend regionaler Erzeugung in öffentlichen Einrichtungen bis 2015 auf 15% und bis 2030 auf 30%. Bereits im Vorwort der

Agenda 21 wird ihr strategischer Anspruch betont und es wird darauf verwiesen, das die Handlungsziele (Indikatoren) darauf zu überprüfen sind, inwieweit sie Erfolg oder Misserfolg messen können und ggf. durch Nachjustierungen Korrekturen ermöglichen. Mit der Verabschiedung der Lokalen Agenda 21 hat sich die Stadt zu der Leitidee einer nachhaltigen Stadtentwicklung bekannt.

In den öffentlichen Einrichtungen des Landes Berlin wird die Essensversorgung überwiegend von externen Fremdbetreibern organisiert und unterliegt somit den Dienstleistungsverträgen der Pächter oder Auftraggeber. Es gibt eine Vielzahl an Verpflegungsformen, die von mobiler Versorgung (Catering) über die Betreuung von Kantinen, Restaurants, Cafeterien und Kioskangeboten reichen. Die Vorgaben der Verpächter können unterschiedlich aussehen, beinhalten aber in der Regel immer enge Preisvorgaben. **Nach erfolgter Abstimmung mit den jeweiligen Gebäudemieterrinnen und Gebäudemietern werden Pachtverträge für den Bereich des Sondervermögens Immobilien des Landes Berlin von der Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM) mit den Kantinenpächtern geschlossen. Die BIM ist Geschäftsführerin des SILB und verwaltet im Auftrag des Landes Berlin u. a. die Dienstgebäude der Berliner Hauptverwaltung ebenso wie Finanzämter, Gerichtsgebäude etc.. Es handelt sich bei diesen Pachtverträgen um keine öffentlichen Auftragsvergaben. Vielmehr werden in einem vergabeähnlichen Verfahren Dienstleistungskonzessionen vergeben, die im Vorgriff auf der Europäischen Vergabeplattform veröffentlicht werden.**

Die Warenströme regional erzeugter Bio-Produkte werden vom Statistischen Amt Berlin Brandenburg nicht erfasst.

Für die Umsetzung des in der Agenda 21 formulierten Maßnahmenkatalogs zur Förderung der regionalen Agrarwende und des Berliner Ernährungsmarktes, mittels Förderung des ökologischen Landbaus und der regionalen Vermarktung, wurden vom Berliner Senat in den Jahren

2008 bis 2011 zwei Projekte mit einem Fördervolumen von insgesamt 255.000 € durchgeführt. Es handelte sich dabei zum einen um das Projekt „Impulse und Modelle für den Einsatz regionaler Bio Produkte in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen“, dessen Träger - die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL) - in den Jahren 2008 und 2009 insgesamt 115.000 € an Fördermitteln für die Umsetzung erhalten hat und zum anderen um das Projekt „Einführung von Qualitätsstandards in der Kantinenversorgung“, dessen Träger - das Zentrums für angewandte Gesundheitsförderung und Gesundheitswissenschaften GmbH (ZAGG) - in den Jahren 2010 und 2011 insgesamt 140.000 € an Fördermitteln für die Umsetzung erhalten hat.

Ziel des ZAGG-Projektes war es, individuelle Qualitätsstandards für die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung in der Berliner Verwaltung zu entwickeln und zu erproben. Darüber hinaus sollten Köchinnen und Köche der Beschäftigtenrestaurants für den Einsatz von regionalen Bio-Produkten sensibilisiert werden. Um diese beiden Teilziele umsetzen zu können, sollten drei zufällig ausgewählte und interessierte Beschäftigtenrestaurants in Berliner Verwaltungseinrichtungen als Pilotbetriebe am Projekt teilnehmen.

Die Pilotkantinen waren:

- Orania SB-Restaurant in der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz,
- Faktura Kantine im Bezirksamt Mitte,
- Boyraz Gourmet Kantine im Finanzamt Spandau.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Pilotküchen wurden im Umgang mit Qualitätsstandards geschult. Der Schulungsphase schloss sich die eigenständige Erprobung in den Küchenteams an.

Um über den Stand des Projekts regelmäßig informiert zu werden und aktuelle Impulse zu geben, nahmen von Mitte des Jahres 2010 an regelmäßig Vertreterinnen und Vertreter der zuständigen Senatsverwaltung für Verbraucherschutz, die Beschäftigtenvertretung, Gesundheitsbeauftragte und Vertreter der Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM) an einem so genannten „Runden Tisch“ teil.

Am 29. November 2011 fand eine Fachtagung zum Abschluss des Projekts statt. Im Abschlussbericht des ZAGG heißt es auf der Seite 36 u. a.:

*„... zeigte sich im Zuge der Mitarbeiterbefragungen in den Verwaltungsstellen, dass das Interesse der Gäste und auch der Nicht-Kunden an Lebensmitteln mit Bio-Qualität auffallend gering und eine wertschätzende Haltung demgegenüber nicht zu erwarten ist. Zum anderen ließ die wirtschaftliche Situation der Mitarbeiterrestaurants zu Beginn des Projektzeitraums eine Einführung von Bio-Lebensmitteln nicht zu. ... Trotz allem trafen wir von Beginn an auf eine aufgeschlossene und motivierte Haltung gegenüber Lebensmitteln aus biologischem Anbau, die wir während des Projektes noch vertiefen konnten. ...*

*Als Stolperstein stellte sich zum Jahresende 2011 die freiwillige Implementierung der Qualitätsstandards in anderen Mitarbeiterrestaurants in Bezirks- und Senats-häusern heraus ... Eine intensive Information der restlichen rund 35 Betriebe führte gegen Ende des Jahres 2011 aber vorläufig nur zu einem geringen Interesse.“*

Eine wesentliche Erkenntnis war unter anderem, dass die Verwendung von Bio-Komponenten nicht überall angenommen wird und vor allem nicht mehr kosten darf, da die Akzeptanz bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern ansonsten nur gering ausfällt und die Wirtschaftlichkeit des Geschäftsbetriebes der Anbieter gefährdet werden könnte.

Beim Gesundheitsforum in der Freien Universität Berlin im März 2012 wurden die Projektergebnisse von der ZAGG dem Fachpublikum bekannt gemacht, um Transferchancen den Weg zu bahnen. Im April 2012 wurde von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz zu einer Abstimmungsrunde eingeladen, mit dem Ziel, weitere Kantinen in anderen Senatsverwaltungen oder Bezirksamtern für die Einführung der Qualitätsstandards aus den drei Pilot-Mitarbeiterrestaurants zu gewinnen. Von der Staatssekretärin für Verbraucherschutz wurden die Ergebnisse des ZAGG-Projektes in einem Pressegespräch im Mai 2012 der Öffentlichkeit vorgestellt.

Berlin unterstützt die Kampagne „Fairer Handel“ laut eines Beschlusses des Abgeordnetenhauses vom 12. Dezember 2002. Ein wichtiger Schritt zur Umsetzung der ökofairen Beschaffung im Land Berlin stellt die Neufassung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes dar, das am 8. Juli 2010 in Kraft trat. Hier verpflichtet das Land Berlin alle öffentlichen Beschaffungsstellen bei der Beschaffung ILO (International Labor Organisation)-Kernarbeitsnormen und Umweltstandards zu berücksichtigen. Konkretisiert wird diese Verpflichtung durch die vom Senat im Oktober 2012 verabschiedete Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ (VwVBU), welche am 1. Januar 2013 in Kraft trat. Der allgemeine Konsens liegt darin, dass in fairer Beschaffung ökologische, ökonomische, soziale und ethische Kriterien bei der Herstellung und dem Handel von Waren und Dienstleistungen beachtet werden. Die bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Forschung ressortierende Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit initiiert regelmäßig Veranstaltungen zur Sensibilisierung für „Fair Trade“-Produkte, um den Anteil fair gehandelter Produkte insgesamt zu steigern und das allgemeine Bewusstsein der unterschiedlichen involvierten Beschäftigten dieser Problematik gegenüber zu stärken. So werden zum Beispiel im Rahmen des von der Europäischen Kommission kofinanzierten Projekts „TriNet Global – Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung als Agenten für den Wandel“ unter anderem Berliner Bezirke dabei unterstützt, die sich als Fair Trade Town zertifizieren lassen wollen.

Zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister wurde erstmals 2003 ein Leistungsverzeichnis von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e.V. in Zusammenarbeit mit der AOK Berlin veröffentlicht und soll als Grundlage für die

Auswahl geeigneter Anbieter für die Schulverpflegung dienen.

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wurden erstmalig 2007 und für die Kita-Verpflegung erstmalig 2009 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) veröffentlicht (vgl. <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de>).

Im Februar 2014 traten die neuen Qualitätsvorgaben des Senats in Kraft. Die Qualitätskriterien wurden vom Senat in Zusammenarbeit mit den Bezirken und der AG Schulessen des Landeselternausschusses entwickelt.

Nach den neuen Vorgaben müssen die Caterer jedem Kind jetzt mindestens 110 Gramm Frischobst und 75 Gramm Gemüse anbieten. Außerdem muss der Bio-Anteil bei den Essen mindestens 15 Prozent betragen. Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe und Formfleisch sind verboten.

Von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin wird eine fachliche Kontrollstelle zur Überwachung der Einhaltung dieser Vorgaben geschaffen.

Für konkrete Vorgaben von Bioanteilen aus überwiegend **regionaler** Erzeugung im Rahmen einer vertraglichen Verpflichtung bestehen ausschreibungsrechtliche Vorbehalte, denn grundsätzlich dürfen Aufstellung und Gewichtung der Zuschlagkriterien nicht auf eine Bevorzugung regionaler Anbieter gerichtet sein, weil hierin eine Verletzung des Gleichbehandlungs- und Wirtschaftlichkeitsgebots, ggf. auch des Transparenzgebots, liegen würde. Da das Berliner Schulessen öffentlich bezuschusst wird und es sich bei der Ausschreibung um eine EU-weite öffentliche Ausschreibung handelt, ist es in Berlin nicht möglich, auf diesem Weg den Einsatz regionaler Produkte zu fördern.

Darüber hinaus mangelt es noch an Vielfalt und Mengenangebot von Bio-Erzeugnissen aus der Region – insbesondere auch an vorverarbeiteten Produkten.

Bei den Brandenburger Öko-Bauern besteht ein hohes Interesse, ihre Produkte an die Caterer für das Berliner Schulessen zu liefern. Bekannt ist in diesem Zusammenhang eine Initiative im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP), zur Vernetzung von Landwirten in Brandenburg mit Berliner Schulen und weiteren Partnern, um den Anteil der Bioprodukte an der Schulspeisung zu erhöhen.

In diesem Zusammenhang fand auf Einladung der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im Februar 2014 eine Besprechung zum Einsatz von regionalen (Bio)-Produkten im Berliner Schulessen statt. Als Ergebnis wurden die Fortsetzung des Dialogs und die Bildung einer operationellen Gruppe zur Vernetzung der beteiligten regionalen Akteure Berlins und Brandenburgs ange-regt.

Da der Qualitätssicherung des Schulessens eine hohe Bedeutung beigemessen wird, hat die Technische Universität Berlin im Auftrag der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz eine Qualitätsstudie für das Schulessen erstellt, die als Grundlage für künftige Ausschreibungsverfahren und zur Entwicklung der Qualitätskontrolle herangezogen werden kann und sollte.

Für die Gewährleistung einer bewussten, gesunden und nachhaltigen Ernährung **aller** Berliner Bürgerinnen und Bürger, veranstaltete die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im September 2013 eine Kampagne, die unter der Überschrift „Wertewochen Lebensmittel“ vom 22. September bis 5. Oktober 2014 mit dem Schwerpunkt „Regionale Lebensmittel“ in diesem Jahr erneut stattfinden wird.

Die politische Schwerpunktsetzung zum Anbau, der Verarbeitung und Vermarktung von sogenannten Bio-Lebensmitteln aus der Region, soll durch eine engere Zusammenarbeit von Berlin und Brandenburg in den Jahren 2014 und 2015 weiterentwickelt werden.

Berlin, den 23. Juni 2014

In Vertretung

Sabine Toepfer-Kataw  
Senatsverwaltung für Justiz  
und Verbraucherschutz

(Eingang beim Abgeordnetenhaus am 26. Juni 2014)