

BERLIN ISST SO.

Unsere Ernährungsstrategie



Aktionsplan

Berliner Ernährungsstrategie – Aktionsplan	3
Handlungsfeld 1 - Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild	3
Handlungsfeld 2 - Wertschöpfung in der Region fördern	7
Handlungsfeld 3 - Innovationen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem fördern	8
Handlungsfeld 4 - Lebendige und produktive Kieze	9
Handlungsfeld 5 - Ernährungsbildung.....	10
Handlungsfeld 6 - Lebensmittelverschwendung vermeiden - Lebensmittelabfälle reduzieren	12
Handlungsfeld 7 - Öffentliche Verwaltung mit Vorbildfunktion	13
Handlungsfeld 8 - Mehr Transparenz für die Verbraucherinnen und Verbraucher.....	14

Berliner Ernährungsstrategie – Aktionsplan

Der Senat hat sich zur Aufgabe gemacht, zusammen mit dem Berliner Ernährungsrat eine zukunftsfähige, nachhaltige und regional gedachte Ernährungsstrategie für die Stadt zu entwickeln. Die Nachfrage der Berliner Verbraucherinnen und Verbraucher sowohl nach konventionellen als auch biologischen Lebensmitteln aus der Region steigt. Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung soll schmackhaftes und gesundheitsförderndes Essen für alle angeboten werden können.

Die Berliner Ernährungsstrategie soll dazu beitragen, dass die Berliner Ernährungspolitik hin zu mehr Regionalität, Nachhaltigkeit, Fairness und mit einem stärkeren Fokus auf gesundheitsfördernde Kost für alle, unabhängig vom Geldbeutel, entwickelt wird. Der vorgelegte Aktionsplan schlägt erste Maßnahmen vor. Es bedarf eines umfassenden Transformationsprozesses, der nicht allein durch die Verwaltung initiiert werden kann, sondern sich aus der Gesellschaft heraus entwickeln muss. Nur durch eine aktive Beteiligung der Stadtgesellschaft, kann er die notwendige Akzeptanz finden und alle Akteurinnen und Akteure mit ihren Ideen und Initiativen mitnehmen. Die Ernährungsstrategie leistet einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, insbesondere Ziel 3 zu Gesundheit und Ziel 12 zu nachhaltiger Produktion und Konsum werden durch die Ernährungsstrategie unterstützt.

Die Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie ist ein sich stetig weiterentwickelnder Prozess, bei dem Wirtschaft, Verwaltung, Wissenschaft, zivilgesellschaftliche Initiativen und Verbände ihre Vorstellungen, Visionen und Bedürfnisse einbringen, um ein nachhaltiges urbanes Ernährungssystem in Berlin zu gestalten. Der Aktionsplan benennt Handlungsfelder, Ziele und konkrete Maßnahmen, mit denen der Transformationsprozess eingeleitet wird. Die Handlungsfelder zeigen, dass Ernährung ein Querschnittsthema ist und zahlreiche Politikbereiche betrifft, von Umweltschutz, Sozialpolitik über Gesundheit, Wirtschaftsförderung, Ernährungsbildung in Kita und Schule, Landwirtschaft bis hin zur Stadtplanung. Eine ressortübergreifende Entwicklung und Umsetzung der Ernährungsstrategie ist deshalb richtig und notwendig und entspricht den aus dem Gesundheitsbereich entwickelten Leitgedanken der Weltgesundheitsbehörde WHO „Health in all Policies“. Zusätzlich kommen weitere wichtige Impulse aus dem im Juli 2015 in Kraft getretenen Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und Prävention (Präventionsgesetz) und die vom Land Berlin mit den Landesverbänden der Sozialversicherungsträger abgeschlossene Landesrahmenvereinbarung (LRV) Berlin vom Juli 2018. Als prioritär eingeschätzte fachpolitische Maßnahmen betreffen mit den Themenschwerpunkten Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsbildung, Wertschöpfung in der Region und lebendige Kieze insbesondere Bereiche, in denen viele Menschen in unterschiedlichen Lebenswelten erreicht werden können. Die Umsetzung des Maßnahmenplans wird von einem Monitoring, einer Evaluation und einer Erfolgskontrolle begleitet, sodass während des Prozesses Anpassungen von Maßnahmen erfolgen können. Die Finanzierung sämtlicher Maßnahmen erfolgt im Rahmen der im Haushalt zur Verfügung stehenden Mittel.

Handlungsfeld 1 - Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild

Ein Kernziel der Ernährungsstrategie ist die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung. Der Anteil ökologischer, regionaler, saisonaler, gesunder und fair gehandelter Lebensmittel soll kontinuierlich gesteigert und Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert werden. Die Steigerung des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln stellt eine wichtige Maßnahme dar, um die Nachhal-

tigkeit des Ernährungssystems zu stärken. Der ökologische Landbau leistet durch seine besonders umweltschonende Wirtschaftsweise einen wesentlichen Beitrag zum Natur-, Umwelt- und Klimaschutz. Darüber hinaus stellt ein gutes Verpflegungsangebot für alle Berlinerinnen und Berliner auch einen wichtigen Eckpfeiler für mehr soziale Gerechtigkeit dar.

Eine vollwertige Ernährung ist Teil des Berliner Gesundheitsziels „Gesundheitschancen für Kinder und Jugendliche erhöhen - Benachteiligungen abbauen“ und auch in der Nationalen Präventionsstrategie werden Fehl- und Überernährung als wichtige Risikofaktoren für die sogenannten „Zivilisationskrankheiten“ benannt. Gebraucht werden daher Maßnahmen der Verhaltens- als auch insbesondere der Verhältnisprävention, um eine gesunde Ernährung zu fördern. Die Maßnahmen, die zu einer besseren Gemeinschaftsverpflegung führen sollen, berücksichtigen auch die Ernährung der verschiedenen Altersgruppen. Im Bereich der höheren Altersgruppen zum Beispiel, können fehlende Bewegung, körperliche Beeinträchtigungen, Pflegebedarf oder Erkrankungen und eine dies berücksichtigende bedarfsgerechte Ernährung, wie sie in den Qualitätsstandards für die „Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ oder dem „Essen auf Rädern“, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vorgesehen sind, eine wichtige Rolle für mehr Gesundheit und Lebensqualität im Alter spielen.

Einen wichtigen Ansatz hin zu mehr nachhaltig produzierten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung stellt die öffentliche Beschaffung dar. Das Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) enthält verbindliche Regelungen zur obligatorischen Berücksichtigung von sozialen und ökologischen Kriterien bei der Ausführung des Auftrags. Die Auftragnehmerinnen und Auftragnehmer werden vertraglich verpflichtet, die ökologischen und sozialen Maßgaben des BerlAVG während der Auftragsausführung einzuhalten. Der Grundsatz des freien Warenverkehrs in der EU führt dazu, dass die ausdrückliche Beschränkung der Ausschreibung auf regionale Anbieterinnen und Anbieter oder die Forderung nach regional erzeugten Lebensmitteln nicht zulässig ist. Die Anwendung von ökologischen Anforderungen wurde durch die Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) konkretisiert. Als Herausforderungen für eine stärkere Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in öffentlichen Ausschreibungen benennt die Evaluierung der VwVBU¹ u. a. eine nicht ausreichende Qualifikation der Beschaffungsstellen bezogen auf die Beurteilung der Umwelteigenschaften von Produkten und der von den Bieterinnen und Bietern vorgebrachten Nachweise sowie den eingeschränkten Geltungsbereich der VwVBU, wie beispielsweise bei Wertgrenzen unterhalb von 10.000 Euro. Hinzu kommt, dass es sich bei Kantinenpachtverträgen in der Regel nicht um öffentliche Aufträge handelt, sondern um Konzessionen, auf die das BerlAVG bzw. die VwVBU keine Anwendung findet. Erst bei Konzessionsvergaben über 5 Millionen Euro Auftragswert muss das EU-Vergaberecht beachtet werden.

Maßnahmen

1.1. Kantine Zukunft Berlin nach dem Vorbild des Kopenhagener House of Food

Der Aufbau einer „Kantine Zukunft Berlin“ ist ein wesentlicher Baustein der Ernährungsstrategie und wird von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung vorangetrieben.

¹https://www.berlin.de/senuvk/service/gesetzestexte/de/download/beschaffung/Endbericht_Evaluierung_final.pdf sowie der Berliner Vergabebericht von 2016 (https://www.berlin.de/vergabeservice/_assets/vzk_vergabebericht-2016.pdf)

Die soll Beratungsangebote, Workshops und Seminare für die unterschiedlichen Erfordernisse von Gemeinschaftsverpflegungen anbieten. Die Beraterinnen und Berater begleiten komplexe Veränderungsprozesse (z.B. die Umstellung auf Bio) und stellen Fachberatung zu verschiedenen Themen bereit.

Nach dem Vorbild Kopenhagens („House of Food“) soll mit Großküchen und Catering-Unternehmen (Schulen, Kitas, Betriebe, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern etc.) gezeigt werden, wie der Anteil an Bio-Produkten, wenn möglich aus der Region und mit einem hohen Anteil saisonaler und frischer Zutaten, durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht werden kann. Durch diese Maßnahmen lassen sich auch Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelverluste vermindern. Der Stadt Kopenhagen gelang es innerhalb weniger Jahre, den Bio-Anteil in fast allen öffentlichen Küchen auf 90 % zu erhöhen. Hinter diesem Veränderungsprozess steckt der Gedanke, dass es für eine Umstellung des Speisenangebotes mehr bedarf, als nur einzelne Lebensmittelkomponenten auszutauschen. Ein nachhaltigeres Verpflegungskonzept erfordert eine Veränderung des Speiseplans, des Einkaufs, des Zubereitungsprozesses der Speisen, der Speisenausgabe und des Abfallmanagements. Die Erfahrungen in Kopenhagen belegen auch, dass über Verbesserungen der Verpflegungskonzepte deutliche Verbesserungen in der Qualifikation, Arbeitszufriedenheit und Wertschätzung der Beschäftigten in den Küchen erreicht werden können. Für den Erfolg eines solchen Veränderungsprozesses ist es unabdingbar, dass von Beginn an eine Planungssicherheit bei der Unterstützung und eine einheitliche Beratungsqualität bereitgestellt wird. Durch zielgruppenspezifische Angebote, anstelle von Standardlösungen, wird berücksichtigt, dass jede Küche, jede Organisation unterschiedlich ist und – neben wiederkehrenden Fragen – eine individualisierte Herangehensweise erfordert.

Die „Kantine Zukunft Berlin“ wird nach dem Vorbild des Kopenhagener Mottos „jeder Mensch hat ein Recht auf gutes Essen“ eine stadtteilbezogene, zielgruppenspezifische Angebotsstruktur schaffen. Darüber hinaus soll es den Inhalt des Senatsbeschlusses zur ressortübergreifenden Gemeinschaftsinitiative zur Stärkung sozial benachteiligter Quartiere aufgreifen.

Der Aufbau der „Kantine Zukunft Berlin“ hat im 2. Halbjahr 2019 begonnen. Finanziert wird das Vorhaben im Rahmen der im Einzelplan 06 veranschlagten Mittel.

Berlin wird sich zudem an einem neuen Programm des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zum Aufbau von Vernetzungsstellen für Seniorenverpflegung beteiligen.

Es wird geprüft, inwieweit in der Gemeinschaftsaufgabe zur Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (GAK) ein Förderschwerpunkt „Gemeinschaftsverpflegung“ eingerichtet werden kann und Qualitätsstandards für die Verpflegung sowie ein hoher Anteil an Bio- und regionalen Lebensmitteln zur Förderaufgabe gemacht werden können. Sollte das Ergebnis der Prüfung positiv sein, wird Berlin sich gegenüber dem Bund für die Einrichtung eines solchen Schwerpunktes einsetzen.

1.2. Zertifizierung von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung

In der Gemeinschaftsverpflegung muss transparent sein, welche Qualitätsstandards eingehalten und in welchem Umfang Produkte aus ökologischem Landbau eingesetzt werden. Derzeit finden Bund-Länder Gespräche zur Einführung einer Zertifizierung nach dänischem Vorbild statt. Das „Bio Cuisine Logo“ in Dänemark liegt in drei Abstufungen, Bronze, Silber und Gold vor und zeichnet die Verwendung unterschiedlicher Anteile ökologischer Erzeugnisse am Wareneinsatz aus. Gold steht für einen Bio-Anteil von 90-100 %, Silber für einen Bio-Anteil von 60-90 % und Bronze für einen Bio-Anteil von 30-60 %. Berlin

wird sich im Rahmen dieser Gespräche und gegenüber dem Bund dafür einsetzen, dass eine Zertifizierung eingeführt wird.

Wenn keine bundesweite Einführung einer Zertifizierung erfolgt, wird ein Verfahren zur Prämierung besonders fortschrittlicher Kantinen geprüft.

1.3. Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung stärken

In einem ersten Schritt werden die Senatsverwaltungen für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung und für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz ein Expertenforum einberufen, das Empfehlungen zur umweltgerechten und sozialverantwortlichen Beschaffung mit Bezug zur globalen Lieferkette in der Gemeinschaftsverpflegung vorlegt. Das Forum soll auch Empfehlungen für Beschaffungsanforderungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zum verstärkten Recycling von Speiseabfällen entwickeln.

Im Rahmen der Novellierung des BerlAVG werden Regelungen zur Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel für alle auftraggebenden, öffentlichen Stellen Berlins im Rahmen einer Verwaltungsvorschrift geprüft. Die Entwicklung von Kriterien zur Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel soll im Dialog u.a. mit dem „FAIRgabe-Bündnis“ erfolgen.

Es erfolgt eine Verankerung ökologischer Kriterien in der VwVBU auf Basis gültiger Vorschriften, wie die Benennung eines kurzfristigen und mittelfristigen Zeithorizonts für eine schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils, in Abstimmung mit den zuständigen Senatsverwaltungen. Ein Konzept für die Kontrolle des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung wird im Rahmen der zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel erstellt und erprobt.

1.4. Schul- und Kitaverpflegung attraktiver gestalten

Grundschulen

Mit dem Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens vom 26.06.2013 wurde ein vertraglich fixierter Festpreis von derzeit 3,25 Euro für die Catering-Unternehmen garantiert und ein Bio-Mindestanteil (15 Prozent) festgeschrieben. Dies führte dazu, dass im Rahmen des berlinweiten Ausschreibungsverfahrens für die Schulverpflegung 2013/14 ein Qualitäts- (statt Preis-) Wettbewerb erfolgte. Das Mittagessen im Land Berlin wird seit Sommer 2019 für die Jahrgangsstufen 1 bis 6 kostenbeteiligungsfrei angeboten. Damit verbundenes Ziel des Senats ist es, die Qualität des Schulmittagessens gemäß dem Beschluss des Abgeordnetenhauses (Drucksache 18/1732) langfristig und dauerhaft zu verbessern. Dementsprechend soll im Schulmittagessen ein Bio-Anteil von 50 Prozent erreicht werden. Die Musterausschreibung für das Mittagessen wurde in einem partizipativen Prozess überarbeitet. In der Musterausschreibung für den kommenden Vergabezeitraum ist ein gestaffelter Anstieg des Bio-Anteils von 15 Prozent auf 30 Prozent im ersten Vertragsjahr und ab 01.08.2021 auf 50 Prozent vorgesehen.

Weiterführende Schulen

Es ist vorgesehen, ein Konzept zur Umsetzbarkeit und Finanzierbarkeit einer Subventionierung des Schulessens für die weiterführenden Schulen durch die Senatsverwaltung Bildung, Jugend und Familie bis Anfang 2021 erarbeiten zu lassen und dem Abgeordnetenhaus zur Beschlussfassung vorzulegen.

Kita

Das Berliner Kitasystem zeichnet sich durch eine heterogene Kita- und Trägerlandschaft aus, die dem Subsidiaritätsprinzip verpflichtet ist. Dies spiegelt sich in den rahmenvertraglichen Vereinbarungen mit den Akteurinnen und Akteuren der freien und öffentlichen Jugendhilfe wider, in denen diese sich zum Angebot einer qualitativ hochwertigen, physiologisch ausgewogenen, schmackhaften und abwechslungs-

lungsreichen Mittagsversorgung verpflichtet haben. Unter Beachtung dieser Strukturen soll unter Federführung der zuständigen Senatsverwaltung geprüft werden, ob und in welcher Form eine Fortentwicklung von Qualitätsstandards realisiert werden kann.

Hierzu zählt u. a. auch die Berücksichtigung infrastruktureller Maßnahmen (bspw. die Finanzierung von Küchen (Planung, Neu- / Umbau) im Rahmen bestehender Förderprogramme (vorbehaltlich der finanziellen Rahmenbedingungen).

Schulmilch

Das Land Berlin hat sich dem Beschluss des Landes Brandenburg angeschlossen und bietet künftig keine zuckerhaltigen Milchmodertränke mehr im Rahmen des EU-Schulmilchprogramms an. In Abstimmung mit Brandenburg wird geprüft, wie der Anteil von Bio-Milch, möglichst aus regionaler Erzeugung, im EU-Schulmilchprogramm gesteigert werden kann. Die Vorteile des Einsatzes von Bio-Produkten soll auch in den begleitenden Ernährungsbildungsmaßnahmen im Rahmen des Programmes stärker thematisiert werden.

Handlungsfeld 2 - Wertschöpfung in der Region fördern

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in der Hauptstadtregion übersteigt seit Jahren das Angebot. Neben dem Handel setzt die Außer-Haus-Verpflegung zunehmend auf Lebensmittel aus der Region. Das Angebot an regionalen Bio-Lebensmitteln entwickelt sich deutlich langsamer als die Nachfrage, derzeit kann beispielsweise bei Gemüse der Bedarf nicht regional gedeckt werden. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Berlin ist ein attraktiver Absatzmarkt für ökologisch, nachhaltig und regional produzierte Produkte der Brandenburger Land- und Ernährungswirtschaft. Ein Ausbau der vorhandenen Marktbeziehungen ist daher anzustreben.

Maßnahmen

2.1. Vernetzung und Förderung regionaler Wertschöpfungspartnerschaften

Neue Geschäftsmodelle zum Aufbau von Wertschöpfungspartnerschaften werden im Rahmen bestehender Programme gefördert. Klein- und mittelständischen Betrieben aus regionaler Land- und Lebensmittelwirtschaft sind Informationsveranstaltungen und Austauschformate anzubieten, die auf die spezifischen Anforderungen der heterogenen Unternehmerschaft angepasst sind.

Beratungsangebote mit dem Ziel, fachliche und prozessbezogene Expertise zu Fragen der Produktion, Verarbeitung, Logistik sowie Beschaffung von regional produzierten Lebensmitteln bei Unternehmen aufzubauen und zu stärken, werden entwickelt.

Bestehende Fördermöglichkeiten werden für potentielle Antragstellerinnen und Antragsteller aus dem Bereich Ernährungswirtschaft transparent und leicht zugänglich dargestellt, damit diese noch gezielter genutzt werden können.

Zum Arbeitsspektrum der „Kantine Zukunft Berlin“ gehört die Vernetzung, Koordination und Beratung von Erzeugerinnen und Erzeugern, verarbeitenden Unternehmen und Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung. Weitere Initiativen, die die Vernetzung von regionalen Wertschöpfungspartnerschaften zum Ziel haben, werden im Rahmen der Projektförderung durch die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung unterstützt.

2.2. Stärkung der Zusammenarbeit der Länder Berlin und Brandenburg im Bereich der Ernährungswirtschaft

Die Zusammenarbeit mit Brandenburg in den Bereichen Wirtschaft, Verbraucherschutz und Landwirtschaft soll weiter intensiviert werden. Ziel ist es, den Austausch zur Weiterentwicklung der Ernährungswirtschaft zu stärken und gemeinsame Projekte zu entwickeln, die einen Beitrag dazu leisten können, die Marktbeziehungen in der Ernährungswirtschaft zwischen Berlin und Brandenburg auszubauen. Grundlage ist der Beschluss der gemeinsamen Kabinettsitzung vom 29. Januar 2019.

Daneben wird auch die aktive Zusammenarbeit der Akteurinnen und Akteure der Zivilgesellschaft in Berlin mit Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region angestrebt. Es werden geeignete Veranstaltungsformate und Projekte zur Vernetzung von Erzeugerinnen und Erzeugern regionaler Bio-Produkte, Catering-Unternehmen, Gastronomie und Endverbraucherinnen und Endverbrauchern entwickelt. Auch die Fördermöglichkeiten des Bundes und der EU zur Stärkung des Bio-Anteils in der Außerhaus-Verpflegung werden bei Berliner Akteurinnen und Akteuren besser bekannt gemacht.

Handlungsfeld 3 - Innovationen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem fördern

Seit einigen Jahren entwickelt sich in Berlin eine innovative Ernährungswirtschaft, die sich dem Ziel einer auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichteten Landwirtschaft verpflichtet fühlt. Sie realisiert neue kooperative Wirtschafts- und Wertschöpfungsmodelle und erbringt wichtige sozial-ökologische Leistungen. Sie ist geprägt durch eine Vielfalt an Betrieben und Initiativen.

Maßnahmen

3.1. Gründer- und Kompetenzzentren für nachhaltige Ernährungswirtschaft fördern

Die Innovationskraft der vielfältigen Akteurinnen und Akteure der nachhaltigen Ernährungswirtschaft wird im Rahmen der vorhandenen Förderinstrumentarien gefördert. Nicht allen Akteurinnen und Akteuren sind diese Förderinstrumente vollumfänglich bekannt. Zur Erhöhung der Bekanntheit werden Beratungsangebote entwickelt. Insbesondere wird eine Veranstaltung, die Gründerinnen und Gründer über Fördermöglichkeiten, zum Beispiel über die Errichtung von Gründer- und Kompetenzzentren für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft informiert, angeboten. Gründer- und Kompetenzzentren können folgende Leistungen erbringen:

- Räumlichkeiten wie Küchen, Labore, Manufakturen und damit eine Infrastruktur anbieten, um Ideen zu entwickeln, Experimente durchzuführen und Produkte zu testen („Prototyping“). „Gläserne Manufakturen“ ermöglichen es, innovative Produkte erlebbar zu machen und einen direkten Einblick in nachhaltige Lebensmittelverarbeitung oder regionale Wertschöpfungsketten zu geben. Das Zentrum erfüllt damit ebenfalls eine Bildungsfunktion.
- Beratungsangebote für Unternehmen im Stadium der Gründung, Stabilisierung, Erweiterung, vor allem auch für Betriebe und Initiativen mit einem eher geringen Grad an ökonomischer Ausrichtung und Professionalität.

3.2. Berliner Großmarkt – Kompetenzzentrum für regionale Lebensmittelwirtschaft

Der Berliner Großmarkt wird Kompetenzzentrum für frische und regionale Lebensmittel. Als Ergebnis eines „Zukunftsdialogs Berliner Großmarkt“ der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sollen mittel- bis langfristig Maßnahmen erfolgen. Es wird eine Strategie zur Einbeziehung von Bio-Produzentinnen und Bio-Produzenten (Feld und Stall) aus dem Brandenburger Umland und eine Kooperation mit der „Kantine Zukunft Berlin“ konzeptionell erarbeitet und umgesetzt werden.

3.3. Vielfalt der Ernährungswirtschaft auf der Internationalen Grünen Woche

Die Berlinhalle auf der Internationalen Grünen Woche soll noch stärker die Vielfalt und Innovationskraft der Berliner Ernährungswirtschaft repräsentieren. Aufbauend auf den positiven Erfahrungen mit dem neuen Hallenkonzept werden Maßnahmen entwickelt, die die Teilnahme an der Internationalen Grünen Woche für die kreative Start-up-Szene der Berliner Ernährungswirtschaft noch attraktiver machen. Es werden Angebote zur Unterstützung des Messeauftritts von jungen Start-ups entwickelt. Es erfolgt eine Beratung und fachliche Unterstützung. Im Dialog mit für die Hallengestaltung beauftragten Partnerinnen und Partnern werden weitere Maßnahmen zur Integration der Ziele der Berliner Ernährungsstrategie in das Hallenkonzept entwickelt.

Handlungsfeld 4 - Lebendige und produktive Kieze

Neben Strukturen der Lebensmittelverarbeitung und des Lebensmittelhandels entwickeln sich in Berlin seit einigen Jahren vielfältige Strukturen für die Versorgung mit guten Lebensmitteln - von regionalen Vermarktungsinitiativen und urbanen Gärten über (revitalisierte) Markthallen und gläserne Küchen bis hin zu Verteilnetzen für Solidarische Landwirtschaft (in der Solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Erntertrag erhalten) und für die Verwertung überschüssiger Lebensmittel. Diese, oft vor erheblichen ökonomischen, logistischen und rechtlichen Anforderungen stehenden Initiativen, werden unterstützt. Ein Weg ist die Förderung von sog. LebensmittelPunkten in den Berliner Kiezen. Sie bieten Privatpersonen und kleineren Unternehmen Raum für die Lagerung, Weiterverarbeitung und das Verfügbarmachen von Lebensmitteln an. Sie sind auch ein Ort für Begegnung, Austausch, gemeinsames Kochen und Experimentieren, und tragen so zur Belebung und sozialen Integration in den Kiezen bei und unterstützen eine gesunde Ernährungsweise.

Berlin verfügt, verglichen mit anderen Großstädten, über eine vielfältige Gartenlandschaft, die von Kleingärten über Mietergärten bis zur innerstädtischen Lebensmittelproduktion durch sog. Vertical Farming reicht. Das „produktive Grün“ in der Stadt spielt eine elementare Rolle in der Ernährungsbildung, wie viele Gemeinschaftsgärten, Schulgärten und die Berliner Gartenarbeitsschulen belegen: Sie zeigen in kleinem Maßstab wie Lebensmittelproduktion auch in der Stadt erfolgen kann. Sie machen die Zusammenhänge zwischen Natur- und Umweltschutz, ausgewogener und vielfältiger Ernährung, Klimawandel und Biodiversität praktisch erfahrbar und leisten einen wichtigen Beitrag zur Wertschätzung von Lebensmitteln. Angesichts zunehmender Nutzungskonkurrenz in einer schnell wachsenden Stadt mit großem Bedarf an Wohnraum und Infrastruktur ist im Sinne einer umweltgerechten, gesunden, nachhaltigen und lebenswerten Stadtentwicklung, die Erhaltung und Entwicklung der grünen Räume sicherzustellen.

Maßnahmen

4.1. „LebensMittelPunkte“ unterstützen

Die Berliner Ernährungsstrategie und die Idee der sog. LebensMittelPunkte werden in den Gremien der Quartiersmanagements vorgestellt mit dem Ziel, dort Ernährungsthemen (z.B. Kochen, Ernährungsbildung, Reduktion von Lebensmittelabfällen) auszubauen und zu integrieren. Daneben wird geprüft, ob „LebensMittelPunkte“ an Orten des Gemeinwesens, wie Nachbarschaftszentren, angedockt werden können und mit anderen nachhaltigen und gemeinschaftlichen Modulen, wie Lastenfahrradverleih, Tauschläden und Kiezkantine, integriert werden können. Die Zusammenarbeit ernährungspolitisch aktiver Initiativen, wie z.B. dem Ernährungsrat Berlin e. V. oder der Verbraucherzentrale Berlin e. V., mit den Quartiersmanagements wird unterstützt.

Um die Vielfalt an Lebensmittelangeboten in den Kiezen durch kleine innovative Unternehmen der Lebensmittelbranche zu erhalten, erfolgt eine Prüfung des Gewerbemietrechts mit dem Ziel, sich ggf. auf Bundesebene dafür einzusetzen, dass Gewerberäume in Städten für kleine Unternehmen bezahlbar bleiben.

Es wird geprüft, inwieweit es möglich ist, landeseigene Gebäude und Flächen ausgewählten Akteurinnen und Akteuren im Rahmen kommunaler Ernährungsstrategien zur Nutzung zur Verfügung zu stellen.

4.2. Gesamtkonzept für Gemeinschaftsgärten

Es wird eine interaktive Plattform (im Rahmen des Projekts „Produktives Stadtgrün“) für das gemeinschaftliche Gärtnern erstellt, die neben einem kartographischen Überblick über die Gemeinschaftsgärten in der Stadt weitere Informationen rund um das Thema der Öffentlichkeit zugänglich macht.

Zur Weiterentwicklung des urbanen Grüns wurde die Charta für das Berliner Stadtgrün sowie das Handlungsprogramm Berliner Stadtgrün 2030 unter Beteiligung der Fachöffentlichkeit und Zivilgesellschaft erarbeitet. Zur Förderung der Wertschätzung und gegenseitigen Rücksichtnahme ist die Nutzung des Stadtgrüns für das gemeinschaftliche Gärtnern und als Lernort für die Lebensmittelproduktion in der Charta vorgesehen.

In die Leitlinien für neue Stadtquartiere wird „Gemeinschaftsgärtnern“ einbezogen.

In der ressortübergreifenden Gemeinschaftsinitiative werden Maßnahmen zur Stärkung sozial benachteiligter Quartiere abgestimmt. Hierzu gehören auch Maßnahmen zur Förderung der gesunden Ernährung und der Ernährungsbildung. Einbezogen wird das EU-Forschungsprojekt „Essbare Stadt“ (EdiCit-Net), das zu einer Strategie zur Unterstützung „essbarer Projekte“ mit dem Schwerpunkt Gemeinschaftsgärten in sozial benachteiligten Quartieren führen soll. Im Rahmen des Forschungsprojektes ist zudem ein Modellprojekt geplant.

Handlungsfeld 5 - Ernährungsbildung

Im Bereich Ernährungsbildung in Kita und Schule, als Teil einer besseren Gesundheitskompetenz gibt es bereits viele öffentliche und private Projekte, Initiativen, Bildungsmaterialien und Vorgaben in den verschiedenen Bildungsbereichen.

Das Thema Verbraucherbildung ist seit 2015 im Berliner Rahmenlehrplan für den Unterricht fest verankert, dieses umfasst auch die Ernährungs- und Gesundheitsbildung. Die Verbraucherbildung hat die Entwicklung eines verantwortungsbewussten Verhaltens der Verbraucherinnen und Verbraucher zum Ziel, indem über konsumbezogene Inhalte informiert wird und Kompetenzen im Sinne eines reflektierten und

selbstbestimmten Konsumverhaltens erworben werden. Die Schulen erhalten in Ergänzung des Rahmenlehrplans durch den „Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucherbildung“ Anregungen für den fachübergreifenden und fachbezogenen Unterricht.

Maßnahmen der Ernährungsbildung sollen im Hinblick auf aktuelle internationale und nationale bildungspolitische Dokumente, wie der Agenda 2030, dem Nationalen Aktionsprogramm Bildung für nachhaltige Entwicklung und dem Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung, anschlussfähig sein.

Die Wirksamkeit von Angeboten der Ernährungsbildung, die von externen Anbieterinnen und Anbietern zum Beispiel auch Schulen als ergänzende Angebote für den Unterricht zur Verfügung gestellt werden, soll im Rahmen vorhandener personeller und finanzieller Ressourcen durch die Einführung von Qualitätsstandards, den Zugang zu geeigneten Informationsmaterialien und externen Bildungsangeboten sowie durch einen verbesserten Erfahrungsaustausch der beteiligten Akteurinnen und Akteure gestärkt werden.

Im schulischen Kontext tragen Maßnahmen der Ernährungsbildung dazu bei, die curricular verankerten fachlichen Kompetenzen zu stärken und zu vertiefen und sollen daher intensiviert werden. Jenseits der konkreten Fachbezüge bieten vor allem die übergreifenden Themen des Berliner Rahmenlehrplans „Nachhaltige Entwicklung/ Lernen in globalen Zusammenhängen“, „Verbraucherbildung“ und „Gesundheitsförderung“ Anknüpfungspunkte und Entwicklungsmöglichkeiten. Mit dem übergreifenden Thema „Nachhaltige Entwicklung / Lernen in globalen Zusammenhängen“ wird explizit auf den Ansatz einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) Bezug genommen. Das Anliegen von BNE ist es, Gestaltungskompetenzen zu entwickeln, die Menschen zu zukunftsfähigem Denken und Handeln befähigen, orientiert am Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung. Auch die Ernährungsbildung sollte im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung umgesetzt werden.

Maßnahme

Ernährungsbildung in Kita und Schule stärken

Die Ganztagschule bietet mit ihrem Mehr an Zeit vielfältige Lerngelegenheiten für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. Hier rückt das Thema Schulverpflegung noch einmal besonders in den Fokus, denn an jeder Ganztagschule soll ein Mittagessen angeboten werden. Dabei soll das Mittagessen nicht nur satt machen, sondern, eingebettet in die pädagogische Situation, die Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen unterstützen und darüber hinaus Bildungsanlass sein.

Um insbesondere die außerunterrichtlichen Zeiten der Ganztagschule auch für Angebote der Ernährungsbildung nutzen zu können, werden methodisch-didaktische Anregungen für das pädagogische Personal der außerunterrichtlichen Zeit der Ganztagschule zu Themen wie: Besuche von Bauernhöfen, Anlegen eines Kräutergartens, Lebensmittel richtig verarbeiten usw. entwickelt. Mit diesen Angeboten soll das Interesse an sowie der innere Bezug zur Ernährung gefördert werden. Die Ganztagschule bietet die Chance auf praxisorientierte innovative Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Schulen, Kitas, Einrichtungen der Jugendhilfe und Familienzentren sowie anderen Bildungseinrichtungen und Lernorten wird eine Übersicht mit Ernährungsbildungsangeboten, Schulungs- und Unterrichtsmaterialien externer Anbieterinnen und Anbieter zur Ernährung zur Verfügung gestellt, in Abstimmung mit der zuständigen Senatsverwaltung. Zudem erfolgt der Hinweis, wie solche Angebote wahrgenommen werden können (Nennung von Kosten, Fördermöglichkeiten dieser Kosten) und wo - bezogen auf den schulischen Kontext - curriculare Anschlussmöglichkeiten bestehen.

Der Aufbau, die Erhaltung bzw. die Weiterentwicklung von für die Ernährungsbildung relevanten schulischen und außerschulischen Lernorten wird unter Berücksichtigung der verfügbaren personellen und finanziellen Ressourcen unterstützt. Ressortübergreifend wird bis Ende 2020 ein Konzept erarbeitet, wie die „Ernährungsbildung“ in den Strukturen der Lehrerinnen- und Lehrerfortbildung im Rahmen der verfügbaren personellen und finanziellen Ressourcen gestärkt und neue Angebote konzeptionell entwickelt werden können.

Perspektivisch soll ein Forum geschaffen werden, in dem Akteurinnen und Akteure aus Wissenschaft und Praxis zusammenarbeiten, um Maßnahmen zur Ernährungsbildung zu begleiten.

Handlungsfeld 6 - Lebensmittelverschwendung vermeiden - Lebensmittelabfälle reduzieren

Bezogen auf das Abfallaufkommen des Jahres 2017 beträgt das Speiseabfallpotential im Hausmüll sowie in der Bio-Tonne rund 71kg pro Einwohnerin und Einwohner und Jahr. Zudem fallen im gastronomischen Bereich zusätzlich rund 100.000 Tonnen Speiseabfälle an. Studienergebnissen zufolge ist die Vermeidbarkeit von Lebensmittelabfällen möglich. Diese Potentiale gilt es in den nächsten Jahren zu nutzen. Die Verschwendung von genießbaren Nahrungsmitteln findet auf allen Stufen der Wertschöpfungskette „vom Acker zum Teller“ statt. Um die Verschwendung von Lebensmitteln auf allen Stufen der Wertschöpfungskette einzudämmen, ist ein integratives Konzept, bei dem alle Akteurinnen und Akteure der Lebensmittelversorgungskette eingebunden sind und welches klare Zielvorgaben enthält, notwendig.

Maßnahmen

6.1. Berlin wird Modellstadt für „Zero Waste“-Abfallpolitik

Wiederverwenden statt wegwerfen - die Berliner Abfallstrategie setzt auf „Zero Waste“. Berlin soll zur Modellstadt für eine „Zero Waste“-Abfallpolitik werden. Abfallvermeidung, Wiederverwendung sowie hochwertiges Recycling stehen deshalb deutlich stärker als bisher im Mittelpunkt der Berliner Abfallpolitik. Das neue Abfallwirtschaftskonzept 2020 bis 2030 für das Land Berlin wird den Fokus vor allem auf eine entsorgungsorientierte Abfallwirtschaft legen und ist nun darauf ausgerichtet, den Aufbau einer modernen, ressourcenschonenden und klimaverträglichen Kreislaufwirtschaft als vorrangiges Ziel zu organisieren.

6.2. Abfallvermeidungskonzept für Lebensmittel entwickeln

Flankierend zum Abfallwirtschaftskonzept wird ein Abfallvermeidungskonzept Lebensmittel entwickelt. Neben bestehenden Strukturen der Lebensmittelumverteilung, wie die Tafel, sollen Modellprojekte in Kantinen und bei Catering-Unternehmen zur Minderung der Lebensmittelabfallmengen gefördert werden. Darüber hinaus sollen Initiativen, wie Kiezküchen und sog. RESTaurants, die überschüssige Lebensmittel verwerten, sammeln und abgeben, Zuwendungen erhalten.

Es wird geprüft, wie ein System zur Bündelung von Informationen zur Lebensmittelweitergabe nach dem Vorbild der irischen Plattform „FoodCloud“ (eine Online-Plattform, die Geschäfte, die überschüssige Lebensmittel abgeben wollen, mit Wohltätigkeitsorganisationen zusammenbringt), eingerichtet werden kann.

Es wird ein Runder Tisch etabliert, der Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung koordiniert und begleitet sowie weitere Handlungsmöglichkeiten, wie die Anpassung bestehender rechtlicher Rahmenbedingungen, identifiziert.

Berlin wird sich gegenüber dem Bund dafür einsetzen, dass, nach dem Vorbild Frankreichs und Tschechiens, rechtliche Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen stärker genutzt werden. Unternehmen in Frankreich müssen Geldstrafen bezahlen, wenn sie sichere Lebensmittel absichtlich ungenießbar machen und sie sind verpflichtet, eine Vereinbarung mit gemeinnützigen Organisationen über das Spenden von Lebensmitteln zu schließen, die andernfalls als Abfall entsorgt werden würden.

Handlungsfeld 7 - Öffentliche Verwaltung mit Vorbild-funktion

Die Entscheidungen und das Verhalten von Verwaltungen haben einen großen Einfluss auf das Leben von Menschen und die Umwelt. Verwaltungen vergeben große Aufträge, sind große Arbeitgeberinnen und haben eine besondere Vorbildfunktion gegenüber den Bürgerinnen und Bürgern.

Maßnahmen

7.1. Berlin als Bio-Stadt

Seit 2010 arbeiten Städte, die den Ökolandbau und Bio-Lebensmittel fördern, zusammen. Im Vordergrund stehen Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln sowie öffentlichkeitswirksame Aktionen. Durch das gemeinsame Auftreten der Städte, Gemeinden und Landkreise im Netzwerk der deutschen Bio-Städte, soll dem Anliegen ein höheres politisches Gewicht verliehen werden. 2019 hat das Abgeordnetenhaus beschlossen, dass auch Berlin Bio-Stadt werden soll. Der Aufnahmeantrag ins Städtenetzwerk wurde entsprechend gestellt und seit Juni 2019 ist Berlin Teil des Netzwerks der Deutschen Biostädte. Als Mitglied tritt Berlin in den aktiven Austausch mit Städten wie Nürnberg, München oder Hamburg, um voneinander zu lernen, sich gegenseitig zu inspirieren und den Zielen des Netzwerkes näher zu kommen. Die Mitgliedschaft soll aktiv begleitet werden.

7.2. „Nachhaltige Behörden“

Die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe hat im Rahmen eines Pilotvorhabens das Leitbild „nachhaltige Behörde“ verabschiedet. Das Leitbild beschreibt, wie die Berliner Verwaltung ihre Vorbildrolle bei der Umsetzung der „Sustainable Development Goals“ wahrnehmen kann. Schwerpunktthemen des Leitbildes sind:

- Diversity-Förderung und Diversity-Management
- Frauenrechte stärken und Frauen fördern
- CO₂-neutrale Verwaltung
- Faire und nachhaltige Beschaffung
- SDG-Check für alle Initiativen, Projekte und Vorhaben von SenWEB

Für die praktische Umsetzung wurde unter anderem die Weiterentwicklung der Kantine ausgewählt. Die Weiterentwicklung der Kantine findet unter den drei Aspekten „klimafreundlich, fair, gesund“ statt. Erste Aktionstage sowie eine Informationskampagne für die Kantingäste werden bereits durchgeführt.

Im September 2015 hatte die Generalversammlung der Vereinten Nationen die Agenda 2030 mit den 17 weltweiten Nachhaltigkeitszielen verabschiedet. Diese fordern von Politik, Wirtschaft, Bürgerinnen und Bürgern eine nachhaltige, also ökologische, ökonomische und soziale Ausrichtung ihres Handelns. Zum Beispiel sollen faire Konsum- und Produktionsmuster gefördert werden (Ziel 12), nachhaltige Städte geschaffen (Ziel 11) und Klimaschutzmaßnahmen ergriffen werden (Ziel 13). Als Grundlage ihrer Umsetzung in Berlin dienen unter anderem die Entwicklungspolitischen Leitlinien und die Agenda spezifischer Empfehlungen des Beirats Entwicklungszusammenarbeit „Nachhaltige Bundeshauptstadt Berlin und

ihre Verantwortung in der Einen Welt“, das Berliner Energie- und Klimaschutzprogramm, das Berliner Nachhaltigkeitsprofil und nun auch die Berliner Ernährungsstrategie. Das Konzept wird allen Senatsverwaltungen, Bezirken und nachgeordneten Behörden zur Verfügung gestellt. Diese prüfen, wie das Konzept in ihrem spezifischen Kontext umgesetzt werden kann. Im Idealfall lassen sich aus dem Leitbild Schwerpunktthemen generieren, die als Ziele für die gesamte Berliner Verwaltung verankert bzw. bestätigt werden (z.B. klimaneutrale Verwaltung oder nachhaltige Beschaffung).

7.3. Berliner Stadtgüter- Nachhaltige Landwirtschaft in der Praxis

Das Land Berlin zeigt -soweit möglich- auf seinen landeseigenen Flächen, wie eine nachhaltige Landwirtschaft im Sinne der Berliner Ernährungsstrategie aussehen kann. Dabei gilt es, Wege zu einer nachhaltigen Umstellung der Landwirtschaft auf den von Landwirtinnen und Landwirten im Rahmen von Pachtverhältnissen bewirtschafteten Flächen der Berliner Stadtgüter zu finden. Die Berliner Stadtgüter GmbH (BSG) verpachtet zu landwirtschaftlichen Zwecken derzeit eine Fläche von insgesamt gut 13.900 ha, ungefähr 9.600 ha davon mit sehr langfristigen Pachtverträgen. Von den 13.900 ha verpachteten Flächen werden derzeit 1.117 ha nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Das Verbot des Einsatzes von gentechnisch verändertem Saatgut ist in sämtlichen landwirtschaftlichen Pachtverträgen geregelt. Die Stadtgüter beteiligen sich aktiv an Bienenschutzprojekten und der ökologischen Aufwertung von Flächen. Hierfür werden gemeinsam mit den Pächterinnen und Pächtern auf freiwilliger Basis Naturschutzprojekte (Blühstreifen, Ansiedlung von Feldlerchen etc.) erarbeitet und erfolgreich umgesetzt. Diese Maßnahmen sind weiter auszubauen. Darüber hinaus soll ein Konzept entwickelt werden, wie Pächterinnen und Pächter von zur Umstellung geeigneter Flächen im Rahmen der bestehenden Pachtverträge motiviert und unterstützt werden können auf ökologischen Landbau umzustellen. Bei der Neuverpachtung von zur Umstellung geeigneter Flächen soll bei der Auswahl der zukünftigen Pächterinnen und Pächter die Nachhaltigkeit der Bewirtschaftung ein Kriterium sein.

Handlungsfeld 8 - Mehr Transparenz für die Verbraucherinnen und Verbraucher

Der Anstieg ernährungsbedingter Erkrankungen, der für ca. ein Drittel der Gesundheitskosten in Deutschland verantwortlich ist, betrifft weit überproportional Menschen aus einkommensschwachen Haushalten und schränkt ihre Lebensqualität und ihre Zukunftsperspektiven ein. Ungesunde Ernährung und Übergewicht durch Überkonsum und minderwertige Lebensmittel sind zwei der wichtigsten Ursachen für vermeidbare Krankheiten weltweit. Der Verbrauch von Fertigprodukten beim alltäglichen Essen, nicht nur in der Außer-Haus-Verpflegung, ist hoch. Umso wichtiger ist es für die Verbraucherinnen und Verbraucher zu wissen, „was drin ist“ und wie es um die Hygiene der Lebensmittelbetriebe, bei denen sie essen, bestellt ist.

Maßnahmen

8.1. „Transparenzbarometer“

In Dänemark sind Lebensmittelbetriebe seit 17 Jahren dazu verpflichtet, die Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle durch einen sog. Smiley an ihren Eingangstüren auszuhängen. Die Kontrollberichte sind zudem im Internet abrufbar. Die Quote der Betriebe, die eine gute Smiley-Auszeichnung erhalten haben, hat sich seit Einführung des Systems um 20 Prozent erhöht. Berlin hat sich gegenüber dem Bund für ein einheitliches, bundesweites Instrument einer Hygiene-Ampel bzw. eines Hygiene-Barometers für Lebensmittelbetriebe eingesetzt. Da derzeit eine Umsetzung auf Bundesebene unwahrscheinlich erscheint, wird eine landesrechtliche Regelung erarbeitet.

8.2. Nährwertkennzeichnung

Grundsätzliches Ziel der Ernährungsstrategie ist es, den Einsatz von frischen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu stärken. Wenn der Einsatz von Fertigprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung erfolgt, müssen die Verbraucherinnen und Verbraucher wissen, „was drin ist“. Für verpackte Lebensmittel hat die Bundesregierung angekündigt, den Nutriscore als freiwillige Nährwertkennzeichnung einzuführen. Für die Gemeinschaftsverpflegung hat das Studierendenwerk Berlin bereits eine Vorreiterrolle eingenommen. Durch die Einführung der „Gastronomischen Ampel“ in den Mensen werden die Speisen mit den bekannten Ampelfarben markiert, so dass eine einfache Möglichkeit besteht, Speisen, Gerichte bis hin zu Speiseplänen nach ernährungsphysiologischen und präventiv-medizinischen Aspekten zu bewerten und zu kennzeichnen. In Zusammenarbeit mit der „Kantine Zukunft Berlin“ wird versucht, weitere Betriebe und Einrichtungen für eine solche freiwillige Kennzeichnung zu begeistern und sie bei der Umsetzung zu unterstützen.

Damit Verbraucherinnen und Verbraucher den Nutriscore beim Einkauf nutzen und gesündere Kaufentscheidungen treffen können, müssen möglichst viele Produkte im Supermarkt mit dem Label gekennzeichnet sein. Berlin wird sich daher bemühen, möglichst viele Betriebe für die freiwillige Nutzung des Nutriscores zu begeistern und sie bei der Umsetzung zu unterstützen.

Seine volle Lenkungswirkung wird der Nutriscore allerdings erst entfalten können, wenn sämtliche Produkte auf dem Markt gekennzeichnet sind. Dies wird nicht durch eine freiwillige Regelung zu erreichen sein.

Berlin wird sich weiterhin gegenüber dem Bund für die verpflichtende Einführung des Nutriscores für die zur Nährwertkennzeichnung von Fertiglernsmitteln einsetzen.

8.3. Verbindliche Reduktionstrategie für Zucker, Salz, Fett

Eine Überarbeitung der Rezepturen für verarbeitete Lebensmittel im Hinblick auf Zucker, Salz und Fett durch die Lebensmittelindustrie ist geboten. Eine Reduktion von Zucker sollte aber nicht durch Einsatz von Süßstoffen kompensiert werden. Studien des Max-Rubner-Instituts zeigen die große Bandbreite auf, die innerhalb von Produktgruppen hinsichtlich ihres Zucker-, Fett- und Salzgehalts bestehen, und weisen auf das sog. Reformulierungspotential hin.

Die Bundesregierung hat eine auf Freiwilligkeit beruhende Reduktionsstrategie auf den Weg gebracht, die die bestehenden „Reformulierungspotentiale“ nicht nutzt. Berlin wird sich gegenüber dem Bund dafür einsetzen, dass eine verbindliche nationale Reduktionstrategie für Zucker, Salz, Fett in verarbeiteten Lebensmitteln mit klaren Vorgaben erfolgt.

8.4. Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Prävention transparent machen und miteinander abstimmen

Die Maßnahmen des Landes und der Sozialversicherungsträger im Bereich Gesundheitsförderung und Prävention müssen transparent und miteinander abgestimmt werden, um das vereinbarte Ziel der Landesrahmenvereinbarung (LRV) Berlin vom Juli 2018 zu erreichen. Es wird darüber hinaus geprüft, ob die Verpflichtungen der gesetzlichen Krankenversicherungen, mehr Geld in Prävention und Gesundheitsförderung, insbesondere in den sogenannten Lebenswelten wie z.B. Kitas, Schulen, Nachbarschaft, Pflegeeinrichtungen zu investieren und krankenkassenübergreifend zu kooperieren, noch im größeren Umfang genutzt werden können.