

## **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

### Gekürzte Fassung ohne Handlungsempfehlungen an die Senatsverwaltung

Berlin hat sich das Ziel gesetzt, den Anteil an Bio- Essen in Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Mensen und beim Catering in öffentlichen Einrichtungen bis zum Jahr 2021 deutlich zu erhöhen. Ein wichtiger Baustein, um dies zu erreichen, soll sein, dass nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“ gezeigt wird, wie der Anteil an Bio-Produkten, saisonalen und Frischzutaten durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht und wie Lebensmittelverschwendung und -verluste vermindert werden können. Zum Aufbau einer Institution nach dem Vorbild des Kopenhagener House of Food, müssen in einem ersten Schritt die Bedingungen in Berlin, insbesondere zu den Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung und dem Ist-Zustand bspw. zum Bioanteil, gerade auch im Vergleich zu den Kopenhagener Strukturen analysiert werden. Die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung hat dazu Herrn Dr. Philipp Stierand mit einer Analyse beauftragt, zudem wurde er gebeten erste Handlungsempfehlungen vorzulegen, wie der mögliche Aufbau einer Institution nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“ in Berlin aussehen könnte. Diese Vorschläge befinden sich derzeit innerhalb der Senatsverwaltung in der Diskussion und werden entsprechend der spezifischen Rahmenbedingungen angepasst und weiterentwickelt. Vor dem Hintergrund dieses laufenden Prozesses möchten wir zum jetzigen Zeitpunkt nur den Teil der Sachstandsanalyse des Gutachtens von Herrn Dr. Stierand der interessierten Öffentlichkeit zugänglich machen.

**Auftraggeber:** Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz  
und Antidiskriminierung, Berlin

**Auftragnehmer:** Dr. Philipp Stierand  
Speiseräume // Labor für Stadtentwicklung und Ernährung, Dortmund

**Bearbeitung:** Philipp Stierand, Christina Lünenborg

Dortmund, Mai 2018

## **Kurzfassung**

### **Berliner Gemeinschaftsverpflegung**

Ein großer Anteil der Produktion von Speisen in der öffentlichen Verpflegung in Berlin ist fremdvergeben. Dieses Bild ist vor allem durch den Bereich der Kita- und Schulverpflegung dominiert. Es gibt jedoch in der vielfältigen Landschaft der Berliner Gemeinschaftsverpflegung einige große Küchen und in allen Bereichen auch einzelne Beispiele von Küchen in öffentlicher Hand. Die Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ schreibt für die Beschaffung von Lebensmitteln einen Anteil von mindestens 15 % Bio-Produkten vor. Bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen gibt es hingegen keine Vorschriften.

### **Kopenhagen**

Das House of Food oder Københavns Madhus ist eine unabhängige, nicht kommerzielle Stiftung. Das Madhus versteht sich heute als eine Art Veränderungsmanager und Kulturentwickler. Der heutige Grad der Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Qualität der Verpflegung in Kopenhagen hat einen tiefgehenden Transformationsprozess in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Küchenpraxis vorausgesetzt. Diese Transformation ermöglicht den Einsatz von Bio-Produkten ohne monetären Mehraufwand, setzt aber eine Investition in die Kompetenz der Menschen in den Küchen voraus. Der Transformationsprozess wurde in den einzelnen Küchen intensiv über Beratungen, Workshops und Seminare begleitet.

### **Europa**

In vielen Ländern Europas wird die Gemeinschaftsverpflegung als ein wichtiger Ansatzpunkt gesehen Esskultur und Lebensmittelversorgung zu beeinflussen. Die betrachteten Beispiele zeigen, dass ganzheitliche Konzepte notwendig sind, um mit einer Veränderung in der Gemeinschaftsverpflegung auch Ernährungsverhalten zu verändern und eine positive Wirkung in der Region zu erreichen. In München haben die Modellprojekte in den Kitas sowohl in den jeweiligen Einrichtungen als auch stadtweit die Möglichkeiten einer Bio-Verpflegung deutlich gemacht.

# Inhalt

<b>1</b>	<b>EINLEITUNG .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN BERLIN .....</b>	<b>5</b>
2.1	STUDIERENDENWERK BERLIN .....	5
2.2	JUSTIZVOLLZUGSANSTALTEN.....	6
2.3	KITAS UND SCHULEN .....	8
2.4	KANTINEN IN BEHÖRDEN UND LANDESUNTERNEHMEN.....	10
2.5	KRANKENHAUS UND PFLEGEHEIME.....	10
2.6	GEWONNENE ERKENNTNISSE .....	11
<b>3</b>	<b>KØBENHAVNS MADHUS.....</b>	<b>12</b>
3.1	MAßNAHMEN.....	12
3.2	GEWONNENE ERKENNTNISSE .....	16
<b>4</b>	<b>STRATEGIEN AUS EUROPA .....</b>	<b>16</b>
4.1	FOOD-FOR-LIFE-AWARD .....	16
4.2	DIE FOOD PARTNERSHIP .....	20
4.3	BIOSTADT MÜNCHEN .....	22
4.4	GEWONNENE ERKENNTNISSE .....	23
<b>5</b>	<b>ABSCHLUSS .....</b>	<b>24</b>
<b>6</b>	<b>QUELLEN .....</b>	<b>24</b>

# 1 Einleitung

Die öffentliche Beschaffung von Produkten, Bau- und Dienstleistungen machen rund 19 % des deutschen Bruttoinlandsproduktes aus. Damit sind Bund und Länder, Kommunen und Kreise Verbraucher mit entsprechender Marktmacht. In der Außer-Haus-Verpflegung werden in Deutschland rund 70 Millionen Euro im Jahr umgesetzt. Auch hier ist die öffentliche Hand über die Verpflegung beispielweise in Kindergärten, Schulen, Universitäten und Krankenhäusern ein wesentlicher Akteur. Im gesamten Außer-Haus-Markt spielt Bio-Verpflegung nur eine untergeordnete Rolle.

Doch gerade im Bereich der öffentlichen Beschaffung gibt es in Deutschland und Europa vielfältige Erfahrungen mit der nachhaltigen Ausgestaltung öffentlicher Gemeinschaftsverpflegung. Es gibt in Deutschland in vielen Ländern und Kommunen Bemühungen den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und weitergehende und/oder begleitende Nachhaltigkeitskriterien an die Gemeinschaftsverpflegung anzulegen. Auf europäischer Ebene gibt es zahlreiche Beispiele, die sich darüber hinaus damit beschäftigen unterschiedliche Qualitätsstandards über Siegel öffentlich sichtbar zu machen, die regionale Beschaffung zu stärken und die Gemeinschaftsverpflegung in ganzheitliche Konzepte von Ernährungspolitik und Ernährungsbildung einzubinden.

Dahinter steht das Bemühen der öffentlichen Hand Schüler\*innen, Patient\*innen, Bediensteten und anderen Nutzern\*innen ökologisch wertvolle, gesunde und geschmackvolle Speisen anzubieten. Darüber hinaus sind die Speisen ein Baustein in der Umwelt- und Klimaschutz-Politik. Die nachhaltige Bewirtschaftung von öffentlichen Kantinen ist ein Hebel: Sie ist ein öffentliches Vorbild eines bewussten Umgangs mit Ernährung und eine effektive Förderung der ökologischen Ernährungswirtschaft in der Stadt und der Region.

In Berlin soll der Anteil an Bio-Essen in Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Mensen und beim Catering in öffentlichen Einrichtungen bis zum Jahr 2021 deutlich erhöht werden. Im Koalitionsvertrag wird dabei ausdrücklich auf das Vorbild Kopenhagen und dessen Projekt „House of Food“ hingewiesen.

Im vorliegenden Bericht werden die Situation der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin analysiert, das Konzept des Kopenhagener Madhus und gute Praxis aus Europa beschrieben. Daraus werden Empfehlungen für die Herangehensweise an ein Berliner „House of Food“, im Folgenden als „Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung“ bezeichnet, abgeleitet.

## 2 Gemeinschaftsverpflegung in Berlin

Berlin isst öffentlich. Die Berliner Gemeinschaftsverpflegung findet in unterschiedlichen Institutionen und Zusammenhängen wie Kindertagesstätten und Polizeidirektionen, Verkehrsbetrieben und Justizvollzugsanstalten, Krankenhäuser und Rathäuser statt. Im Rahmen dieser Analyse werden Schulen/Kitas, Hochschulen, Krankenhäuser/Pflegeheime, Justizvollzugsanstalten sowie Kantinen in Behörden und Eigenbetrieben betrachtet.

In einem ersten Schritt wurde die Datenverfügbarkeit zu den relevanten Fragen in der Gemeinschaftsverpflegung geklärt. Dabei zeigte sich, dass in den eher zentral organisierten Institutionen wie den Hochschulen, den Justizvollzugsanstalten und den Krankenhäusern Daten vorhanden und zugänglich waren. Im Bereich der Schulen und Kindertagesstätten gibt es in Berlin insbesondere durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bereits eine langjährige Arbeit zur Qualität und zu Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung. Da die Verpflegungsleistungen dezentral über die Bezirke bzw. verschiedenen Träger ausgeschrieben werden, wären detaillierte Daten nur aufwendig zu beschaffen. Daneben gibt es eine Vielzahl von Kantinen in Eigenbetrieben, Behörden, berufsbildenden Schulen und anderen öffentlichen Einrichtungen. Daten und Strukturen könnten hier nur bei den jeweiligen Betreibern selbst abgefragt werden, was im begrenzten Rahmen dieser Untersuchung gesprengt nicht möglich war.

Trotz dieser Einschränkungen erlaubt der nachfolgende Überblick einige wichtige Einschätzungen zu den aktuellen Strukturen der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin und dem Rahmen für das Konzept eines zukünftigen Zentrums für gute Gemeinschaftsverpflegung.

### 2.1 Studierendenwerk Berlin

Das Studierendenwerk Berlin betreute im Jahr 2016 an insgesamt 21 Hochschulen 166.468 Studierende. Es handelt sich um eine rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechts mit dem Recht zur Selbstverwaltung. Hauptauftrag des Studierendenwerks Berlin ist, die Studierenden durch soziale Dienstleistungen zu unterstützen und somit ein erfolgreiches Studium zu ermöglichen. Die Speisenversorgung erfolgt durch die Speisebetriebe, Abteilung III des Studierendenwerks. An verschiedenen Stellen nimmt das Studierendenwerk Berlin Bezug auf den Umweltschutz. Neben den „Leitlinien für den Umweltschutz“<sup>1</sup>, in denen unter Punkt drei die Beschaffung unter weitestgehender Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkten angestrebt wird, ist das Studierendenwerk seit 2014 an den sechs größten Standorten EMAS-zertifiziert.

Die Speisebetriebe betreiben in Eigenregie an 21 Hochschulen 18 Mensen und 22 Cafeterien (Snackangebot). Es handelt sich in allen Mensen um Mischküchen, in denen das Cook & Hold Verfahren angewendet wird. Zwei der 18 Mensen werden mit den Hauptkomponenten aus anderen Mensen beliefert, Beilagen und Zwischenverpflegung vor Ort produziert<sup>2</sup>. Insgesamt nahmen in 2016 täglich durchschnittlich 35.410 Studierende am Verpflegungsangebot teil<sup>3</sup>. Insgesamt verkaufte das Studierendenwerk im selben Jahr 5.235.668 Essen und 758.672 Bio-Gerichte<sup>4</sup>. Die Speisebetriebe bieten insgesamt 1.520 Artikel an, von denen 195 in Bio-Qualität

---

<sup>1</sup> Studierendenwerk Berlin: Leitlinien für den Umweltschutz, Berlin 2018

<sup>2</sup> Beatrice Schmidt: E-Mail Speisebetriebe Studierendenwerk Berlin 2018

<sup>3</sup> Studierendenwerk Berlin: Geschäftsbericht 2016, Berlin 2017, Anhang

<sup>4</sup> Ebd., S. 25

verfügbar sind. Zwölf Mensen sind nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert und bieten Bio-Gerichte (gesamte Speise besteht aus Bio-Zutaten) an. Sechs der Bio-zertifizierten Mensen sind gleichzeitig EMAS-zertifiziert. Für die Berichterstattung der EMAS-Zertifizierung wird der Bio-Anteil berechnet. In diesen Mensen liegt der Bio-Anteil bei 14,81 % im Durchschnitt und ist seit 2012 kontinuierlich gesunken (siehe Tabelle 1)<sup>5</sup>.

*Tabelle 1: EMAS-zertifizierte Mensen*

Anteil Bio-Essen bezogen auf Gästezahl in Prozent					
Mensa	2012	2013	2014	2015	2016
Luxemburger Str.	19,17	25,63	22,82	20,75	20,82
Otto-von-Simon-Str.	16,49	14,39	14,30	14,15	14,98
Treskowallee	8,93	9,91	16,07	13,60	10,37
Wilhelminenhofstr	19,93	17,39	16,59	14,46	14,74
Hannoversche Str.	21,21	17,74	18,21	14,36	12,93
Hardenbergstr.	20,06	18,86	17,65	15,16	14,94
Durchschnitt	18,01	17,14	17,23	15,25	14,81

Die in den Küchen verwendeten Eier sind in allen Mensen ausschließlich Bio-Eier. Das Angebot der Speisebetriebe umfasst ein veganes Klimaessen sowie eine vollständig vegetarische Mensa (Veggie No1) in der nach eigenen Angaben saisonal, regional und mit hohem Bio-Anteil gekocht wird<sup>6</sup>. Insgesamt liegt das Standard-Speisenangebot (Tellergericht, Essen 1 + 2, Bio-Essen und Klimaessen) bei einem vegan/vegetarischen Anteil von 56 %<sup>7</sup>. Aus Gründen des Arten- und Tierschutzes wird darüber hinaus grundsätzlich auf die Fischarten Thunfisch, Hai, Aal, Merlan und Hoki verzichtet. Alle anderen Meeresfischprodukte werden seit 2011 ausschließlich in MSC-zertifizierter Qualität eingekauft und angeboten. Ein Ampelsystem beurteilt alle Speisen auf ihre Vollwertigkeit. Die Einteilung erfolgt auf Grundlage der DGE-Empfehlungen.

Für die Speisebetriebe arbeiten insgesamt 630 Mitarbeiter\*innen in Voll- und Teilzeit. An allen Mensen-Standorten werden gelernte Köch\*innen oder Hauswirtschafter\*innen eingesetzt<sup>8</sup>. Die Preise für Studierende liegen zwischen 1,25 und 2,55 Euro und etwa 2,70 bis 6,50 Euro für Mitarbeiter\*innen<sup>9</sup>. Die unterschiedliche Preisgestaltung liegt in der Subventionierung der Verpflegung für Studierende begründet.

## 2.2 Justizvollzugsanstalten

Die Stadt Berlin betreibt sechs Justizvollzugsanstalten (JVA), eine Jugendstrafanstalt, ein Justizvollzugskrankenhaus sowie eine Jugendarrestanstalt. Die insgesamt neun Standorte werden von vier Großküchen mit Speisen versorgt. Von diesen vier Großküchen werden drei in Eigenregie betrieben<sup>10</sup>.

- Großküche, JVA Plötzensee (Eigenregie)

<sup>5</sup> Ebd., S. 29

<sup>6</sup> Ebd., S. 24

<sup>7</sup> Ebd., S. 29

<sup>8</sup> Beatrice Schmidt: Beatrice Schmidt 2018

<sup>9</sup> Studierendenwerk Berlin: Studierendenwerk Berlin - Mensen, Berlin 2018, [https://www.stw.berlin/mensen.html#jump\\_speisepl%C3%A4ne](https://www.stw.berlin/mensen.html#jump_speisepl%C3%A4ne) vom 16.05.2018

<sup>10</sup> Ingo U. Schumann: E-Mail Senatsverwaltung Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung 2018

- Großküche, JVA Moabit (Eigenregie)
- Großküche, JVA Tegel (Eigenregie)
- Großküche, JVA Heidering (Vergabe einer Dienstleistungskonzession)

Für die Versorgung der Großküchen der Justizvollzugsanstalten gilt das Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) vom 08. Juli 2010 sowie die hierauf basierende Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) inklusive des Anhangs 1. Im Anhang 1, Kapitel 23.1 Absatz 1 + 2 sind konkrete Anforderungen an die Beschaffung von Lebensmitteln formuliert. Hier heißt es, dass der Anteil an ökologisch produzierten Lebensmitteln mindestens 15 % (monetär) betragen und täglich mindestens eine Speisekomponente (z. B. Kartoffeln oder Gemüse) in Bio-Qualität angeboten werden muss<sup>11</sup>. Die Verwaltungsvorschrift gilt nicht bei der Vergabe einer Dienstleistungskonzession und damit nicht für den Standort Heidering. Relevante Rechtsvorschriften sind darüber hinaus das „Gesetz über den Vollzug der Freiheitsstrafe und der freiheitsentziehenden Maßregeln der Besserung und Sicherung“ (StVollzG) sowie die Verpflegungsordnung für Justizvollzugsanstalten des Landes Berlin (VerpflegO). Angaben zu Nachhaltigkeitsparametern oder zu einem Mindest-Bio-Anteil findet man in diesen Vorschriften nicht.

Bei der Vergabe der Dienstleistungskonzession der JVA Heidering wurde vertraglich in Bezug auf die Qualität auf die Einhaltung der DGE Empfehlungen hingewiesen<sup>12</sup>. Darüber hinaus verpflichtete sich der Auftragnehmer in einer Selbstverpflichtung zur bevorzugten Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel. Auch für die JVA Heidering gelten ansonsten die oben beschriebenen Rechtsvorschriften mit Ausnahme der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt.

Für das Jahr 2017 sind insgesamt 1.434.479 Hafttage registriert, abzüglich der Freigänger kann aus dieser Angabe eine Anzahl von 1.319.721 (Warmverpflegungsbedarf exklusive der Freigänger ca. 92 %) produzierten Essen abgeleitet werden. Dies sind rund 3.600 Essen pro Tag. Die Kosten für die Vollverpflegung lagen in den in Eigenregie betriebenen Großküchen im Jahr 2017 bei 3,43 Euro. Es handelt sich bei den eigenen Küchen um Mischküchen mit einem Convenience-Anteil von 75 %. Die Speisen werden in allen Großküchen im Cook & Hold-Verfahren zubereitet und ausgegeben. Keine der vom Land Berlin betriebenen Küchen hat eine Bio-Zertifizierung. Bio-Lebensmittel werden bei guter Qualität und günstigem Preis eingesetzt, ein prozentualer Anteil kann jedoch nicht angegeben werden. Die Küche der JVA Heidering ist seit 2013 fremdvergeben an die Aramark GmbH. Die fremdvergebene Küche versorgt ausschließlich diesen Standort. Für diese Fremdvergaben existieren keine Vorschriften zum Einsatz von Bio-Produkten.

Zurzeit führt die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung in Zusammenarbeit mit der DGE ein Projekt zum Thema Gefangenenverpflegung „Zukünftige Küchen- und Verpflegungslandschaft des Berliner Justizvollzuges“ durch.

Für die in Eigenregie betriebenen JVA-Großküchen arbeiten 36 Mitarbeiter, etwa 12 Mitarbeiter je Einrichtung. Hinzu kommen Häftlinge, die in der Regel ungelernte Kräfte sind und einfache Tätigkeiten übernehmen.

---

<sup>11</sup> Senat Berlin: Erste Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau - und Dienstleistungen. VwVBU. Berlin 2017

<sup>12</sup> Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung: Leistungsbeschreibung Betrieb von Küche und Kantine, Berlin o. D., S. 9

- JVA Plötzensee: ca. 35 Gefangene
- JVA Moabit: ca. 55 Gefangene
- JVA Tegel: ca. 30 Gefangene<sup>13</sup>

Vorgaben zur Qualifizierung des Personals bei der Fremdvergabe Heidering sind in der Leistungsbeschreibung „Betrieb von Küche und Kantine“ festgelegt. Die Küchenleitung muss hier nach über die Ausbildung eines Küchenmeister\*in verfügen. Während der Betriebszeiten muss außerdem eine Mitarbeiter\*in mit der Ausbildereignungsbefähigung anwesend sein. Überdies ist die Beschäftigung einer Diätköch\*in vereinbart<sup>14</sup>.

## 2.3 Kitas und Schulen

Die Speisenversorgung der Berliner Kitas wird durch die Träger organisiert und gegebenenfalls ausgeschrieben. Hinweise zu Qualitätsvorgaben für die Verpflegung in Kitas finden sich unter anderem in der „Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertageseinrichtungen (QVTAG)“ (Fassung 20.12.2017). Im Kapitel 3 Maßnahmen ist in Unterpunkt 17 festgeschrieben, dass zur Sicherstellung einer gesunden Ernährung eine qualitativ hochwertige Mittagsversorgung angeboten wird<sup>15</sup>. Diese Mahlzeit soll physiologisch ausgewogen, schmackhaft und abwechslungsreich sein sowie den unterschiedlichen Altersstufen der Nutzer\*innen entsprechen. Darüber hinaus muss täglich frisches Obst und Gemüse sowie eine ausreichende Versorgung mit ungesüßten Getränken angeboten werden. Im „Berliner Bildungsprogramm für Kitas und Kindertagespflege“ wird außerdem Bezug auf die gewünschte Qualität der Speisen genommen.

Das Landesprogramm „Kitas bewegen – für die gute gesunde Kita“ (LggK) möchte das Thema Gesundheit und Bildung miteinander verknüpfen. Insgesamt nehmen 250 Kitas an diesem Projekt teil<sup>16</sup>. Innerhalb dieses Programms entwickelte sich das Projekt „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita“. Grundlage zur Festlegung der Qualität sind die „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Am Landesprogramm nehmen Kitas aus den Berliner Bezirken Mitte, Pankow, Reinickendorf, Steglitz-Zehlendorf, Spandau und Treptow-Köpenick teil.

Im April 2018 waren 159.606 Kita-Verträge registriert, hiervon 321 ohne Mittagsverpflegung. Die Elternkostenbeteiligung liegt bei monatlich 23 Euro<sup>17</sup>. Um die weiteren benötigten Daten zusammenzutragen ist es nötig, die einzelnen Kita-Träger anzusprechen. Die größten Träger sind die Berliner Eigenbetriebe (City, Süd-West, Süd-Ost, Nord-West, Nord-Ost). In einer einfachen telefonischen Abfrage der Berliner Eigenbetriebe Süd-West konnte ermittelt werden, dass bei insgesamt 37 Einrichtungen, 14 Küchen selbst betrieben werden. Die anderen Einrichtungen werden über drei unterschiedliche Dienstleister mit Speisen beliefert. Zwei dieser Betriebe sind Beschäftigungsträger.

---

<sup>13</sup> I. U. Schumann: Schumann 2018

<sup>14</sup> Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung; Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung o. D., S. 10

<sup>15</sup> Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie: Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertageseinrichtungen. – QVTAG –, Berlin 2017, S. 5

<sup>16</sup> Steffi Markhoff: E-Mail Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie 2018

<sup>17</sup> Ebd.



Im Schuljahr 2016/2017 gab es 776 allgemeinbildende Schulen<sup>18</sup> und 351.249 (2018) Schüler\*innen. Von den knapp 350.000 Schüler\*innen besuchen im Schuljahr 2017/2018 170.369 Kinder eine Grundschule (Klasse 1-6). Das Berliner Schulmodell unterscheidet zwischen einer offenen und einer gebundenen Form der Ganztagsgrundschule. In der offenen Form gibt es die Möglichkeit Betreuungsformen vor oder nach dem Unterricht in Anspruch zu nehmen. In der gebundenen Form verbleiben alle Kinder von 08:00 bis 16:00 Uhr an mindestens vier Tagen in der Woche in der Schule. Die gebundene Form bietet ein Gesamtkonzept aus Unterricht und Erziehung, ergänzender Förderung und Betreuung. Das Mittagessen wird vom Land Berlin für Kinder in Grundschulen mit 37 Euro pro Monat bezuschusst (Elternanteil etwa 70 %, 30 % Land). Insgesamt erhalten 59 % der Schüler\*innen ein bezuschusstes Mittagessen. Voraussetzung für eine Bezuschussung ist, dass die Kinder an einem den Nachmittag einschließenden Betreuungsangebot teilnehmen. Ohne Inanspruchnahme des Ganztagsangebots muss der nicht-bezuschusste Vollkostenpreis von etwa 65 € pro Monat gezahlt werden. Für die weiterführenden Schulen entfällt die Bezuschussung<sup>19</sup>.

Für die Organisation und Ausschreibung der Schulverpflegung sind die Bezirksämter zuständig. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet auf der eigenen Homepage eine Musterausschreibung an. Diese Musterausschreibung gibt einen Mindestanteil des monetären Bio-Anteils von 15 % vor. Außerdem werden Warmhaltezeiten (max. 180 Minuten), die Einhaltung der DGE-Standards für die Schulverpflegung, der Ausschluss einiger Zutaten und Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Alkohol/Alkoholaromen sowie Süßstoffe und Zuckeralkohole), Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel, Rücksicht auf Allergien und krankheitsbedingte Einschränkungen sowie die Vermeidung von Verpackungsmüll vorgegeben. Die Musterausschreibung stellt eine Empfehlung für die Bezirksämter dar und kann von den Bezirksämtern modifiziert werden (zum Beispiel der Preis). Der Anteil von mindestens 15 % (monetär) Bio-Lebensmittel darf jedoch von den Institutionen aufgrund der Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ (Anhang 1, Kapitel 23.1.) nicht unterschritten werden.

Aufgrund der externen Ausschreibung und Vergabe der Schulverpflegung in Berlin ist die Erhebung der Daten schwierig und nur über eine Auswertung der Ausschreibeunterlagen der 12 Bezirksämter möglich. In der Berliner Schulverpflegung sind 24 unterschiedlich große Caterer am Markt<sup>20</sup>. In Berlin werden täglich etwa 100.000 Mittagessen ausgegeben. Eine Analyse der Ausschreibungsunterlagen ergab einen Bio-Anteil von 40 %<sup>21</sup>.

Die Datenlage zur Infrastruktur in den Schulen ist nicht besser. Zahlen über Regenerier-, Misch- oder Zubereitungsküche wären nur über die Bezirksämter zu erheben. Für die bis zum Schuljahr 2024/25 geplanten Schulneubauten rät die Facharbeitsgruppe Schulraumqualität, die Mensen größer zu dimensionieren und Küchen zu planen, die sowohl vom Platz als auch der technischen Ausstattung den Betrieb in allen drei Küchensystem zulassen<sup>22</sup>.

---

<sup>18</sup> Statistik Berlin-Brandenburg: Schulstatistik 2016/17, Berlin 2018, <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/BasisZeitreiheGrafik/Bas-Schulen.asp?Sageb=21001&creg=BBB> vom 16.05.2018

<sup>19</sup> Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin: Kosten, Berlin 2017, <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/95.html> vom 16.05.2018

<sup>20</sup> Michaela Haak: Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen — Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg. Bachelorarbeit, Eberswalde 2016, LXI

<sup>21</sup> Ebd., LX

<sup>22</sup> Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie: Berlin baut Bildung. Die Empfehlungen der Facharbeitsgruppe Schulraumqualität. Band 1: Bericht 2017, S. 15

In der Studie „Qualität der Schulverpflegung“ gaben 94,9 % der Grundschüler\*innen an, dass eine warme Mittagsmahlzeit angeboten wird. In der genannten Erhebung nehmen von diesen Grundschüler\*innen 96,3 % dieses Angebot an. In der Sekundarstufe I und II gibt es zu 87,2 % eine Mensa. Eine warme Mahlzeit erhalten 78,7 % der Befragten<sup>23</sup>.

## 2.4 Kantinen in Behörden und Landesunternehmen

Die Behördenkantinen werden durch externe Dienstleister betrieben. Zur Ermittlung der Daten müssten diese Daten bei jedem einzelnen Dienstleister abgefragt werden. In sechs der Senatsverwaltungen, deren Kantinenkonzessionen über die BIM vergeben werden, sind bereits fünf verschiedene Dienstleister beauftragt.

73 Dienstleistungskonzessionen für Kantinen in Behörden, berufsbildenden Schulen und ähnlichen Einrichtungen werden über die Berliner Immobilien Management GmbH (BIM) vergeben, weitere Konzessionen werden dezentral ausgeschrieben. Für die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen findet die VwVBU keine Anwendung. Somit ist ein Mindesteinsatz von Bio-Lebensmitteln nicht zwingend. In einer vorliegenden Ausschreibung wird auf die DGE-Empfehlungen verwiesen und das Angebot von 2 Fair-Trade-Produkten vorausgesetzt.

Das Land Berlin hält 56 unmittelbare Beteiligungen an Unternehmen, bei 41 davon ist das Land Mehrheitsgesellschafter. Die Beteiligungsunternehmen ihrerseits verfügen über insgesamt rund 150 Tochtergesellschaften<sup>24</sup>. Ob es in diesen Unternehmen Kantinen gibt, wie und mit welchem Küchensystem diese betrieben werden und wieweit Bio-Lebensmittel eine Rolle spielen wurde nicht erhoben (Ausnahme: Vivantes). Einige diese Unternehmen betreiben ihre Kantinen jedoch selbst, beispielsweise die Berliner Verkehrsbetriebe, die Berliner Stadtreinigungsbetriebe und die Berliner Wasserwerke.

## 2.5 Krankenhaus und Pflegeheime

Die zwei großen Institutionen in Berlin sind die Charité – Universitätsmedizin und die Vivantes – Netzwerk für Gesundheit GmbH.

Die Charité umfasst rund 100 Kliniken und Institute und beschäftigt insgesamt 13.370 Mitarbeiter\*innen. Mit knapp über 3.000 Betten ist die Charité eine der größten Universitätskliniken Europas. Die Speisenversorgung der Charité ist ausgegliedert in die Charité CFM Facility Management GmbH. Die Charité hält 51 % der Anteile, 49 % sind im Besitz der VAMED Deutschland, der Dussmann-Gruppe und von Hellmann Worldwide Logistics. Für die Charité CFM Facility Management GmbH arbeiten insgesamt 2.800 Mitarbeiter\*innen. In der Speisenversorgung der Charité CFM Facility Management GmbH arbeiten 300 Mitarbeiter\*innen, die Patienten und Mitarbeiter an allen drei Standorten mit warmen Speisen versorgen. Durchschnittlich werden rund 5.000 warme Mahlzeiten zubereitet. Die Charité CFM Facility Management GmbH produziert und

---

<sup>23</sup> Im Bundesdurchschnitt nehmen in der Sekundarstufe I 54,4 % der Schüler\*innen am Verpflegungsangebot teil, in der Sekundarstufe dagegen nur noch 39,7 %.

<sup>24</sup> Senatsverwaltung für Finanzen: Beteiligungsbericht 2017. Geschäftsjahr 2016, Berlin 2017, S. 8

liefert darüber hinaus täglich durchschnittlich 2.200 Speisen für das Landesamt für Gesundheit und Soziales<sup>25</sup>.

Die Vivantes GmbH betreibt unter anderem 9 Krankenhäuser, 13 Pflegeheime, 2 Seniorenwohnheime und ein Hospiz. In 2016 lag die Anzahl der Betten bei 5.635 und beschäftigt wurden rund 15.500 Mitarbeiter<sup>26</sup>. Die Speisenversorgung wird über das Tochterunternehmen Vivantes Speiseversorgung und -logistik GmbH durchgeführt. Bei Vivantes produzierte die Speiseversorgung und -logistik GmbH (SVL) 6.874 Essen pro Tag (2017). Hinzu kommen etwa 640 Essen pro Tag für Mitarbeiter\*innen und Gäste. Die Kosten für Patient\*innen pro Verpflegungstag (drei Mahlzeiten pro Tag) lagen zwischen 7,32 und 8,77 Euro, die Mitarbeiter\*innen zahlen zwischen 3,30 und 7,80 Euro. Der Bio-Anteil liegt bei bis zu 5 %, eine Bio-Zertifizierung besteht allerdings nicht. Die Speisenversorgung erfolgt aus zwei Speiseverteilzentren über ein Tablett-System. Die SVL beschäftigt 2 Hauswirtschafter\*innen, 36 Diätassistent\*innen, 34 Facharbeiter\*innen und 199 Küchenhelfer\*innen, insgesamt 271 Mitarbeiter\*innen.

## 2.6 Gewonnene Erkenntnisse

- Ein großer Anteil der Produktion von Speisen für die öffentliche Verpflegung ist fremdvergeben. Dieses Bild ist vor allem durch den Bereich der Kita/Schulverpflegung dominiert. Bei diesen Institutionen kann eine Einflussnahme hin zu einer nachhaltigeren Speiseproduktion zum jetzigen Stand nur über das Vergabeverfahren gesteuert werden.
- Daneben gibt es jedoch in der vielfältigen Landschaft der Berliner Gemeinschaftsverpflegung einige große Küchen und (auch wenn sich das nach dieser Untersuchung leider nur vermuten lässt) in allen Bereichen auch einzelne Beispiele von Küchen in öffentlicher Hand.
- Die Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ schreibt für die Beschaffung von Lebensmitteln einen Anteil von mindestens 15 % Bio-Produkten vor. Bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen gibt es hingegen keine Vorschriften.
- Im Bereich der Schulverpflegung konnte über die Gestaltung der Ausschreibung kostenneutral ein höherer Bio-Anteil (ca. 40 %) und die Erfüllung anderer Qualitätskriterien erreicht werden.
- Das Studierendenwerk berücksichtigt bereits einige Nachhaltigkeitsparameter bei der Erstellung der Speisepläne sowie des Produktionsprozesses und geht über den Einsatz von Bio-Produkten als Hauptindikator weit hinaus. Der hohe Anteil veganer/vegetarischer Gerichte unter anderem in Form eines Klimaessens ist hier hervorzuheben.

---

<sup>25</sup> Charité CFM Facility Management GmbH: Jahresbericht 2016, Berlin 2017, S. 17

<sup>26</sup> Vivantes: Konzernprofil. Im Überblick, Berlin 2018, <https://www.vivantes.de/unternehmen/im-ueberblick-konzernprofil/> vom 16.05.2018

### 3 Kopenhavns Madhus

In Kopenhagen werden aktuell rund 40 Millionen Euro im Jahr für die Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben. In 1.100 kommunalen Küchen werden rund 80.000 Essen täglich produziert. 1.700 Menschen arbeiten für die Stadt, um Kindergärten, Schulen, Altersheime, Krankenhäuser und Verwaltungen mit warmem Essen zu versorgen<sup>27</sup>.

Die Strategie Kopenhagens zur Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen entstand zunächst aus der Bewerbung zur „Öko-Metropole – Unsere Vision für Kopenhagen 2015“. Innerhalb der Bewerbung zur Öko-Metropole entwickelte die Stadt die Zielvorgabe des Bio-Anteils in der öffentlichen Speisenverpflegung von 60 % in 2009, 75 % in 2011 und 90 % in 2015. Diese Maßnahme verfolgte unter anderem das Ziel, die Trinkwasserkontamination durch Pestizide sowie den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu reduzieren. Im Rahmen dieses Projektes wurden auch Prinzipien der „Organic kitchen“ festgelegt:

- Weniger Fleisch, unterschiedliche Fleischsorten und die Nutzung des ganzen Tieres, nicht nur der Edelteile.
- Mehr Gemüse in der ganzen Vielfalt des saisonalen Angebots.
- Mehr und bessere Kartoffeln.
- Saisonale Früchte.
- Mehr Brot und Getreide in vielfältiger Verwendung.
- Wenig Süßes, wenig Teures.
- Menüs geschickt komponieren, zwischen Fest- und Alltag unterscheiden.
- Alte Haushaltstugenden anwenden; Müll reduzieren.
- Kritischer Gebrauch von Fertig- und Halbfertig-Zutaten; vielfältige Zutaten einsetzen.

Ursprünglich lag das Projekt im Resort für Technik und Umwelt. Im Jahr 2009 wurde die Umsetzung an eine Stiftung übergeben. Das House of Food oder Kopenhavns Madhus ist eine unabhängige, nicht kommerzielle Stiftung. Im Jahr 2007 wurde die Stiftung zum Zweck der Verbesserung der Speisen in öffentlichen Einrichtungen gegründet. Es versteht sich heute als eine Art Veränderungsmanager und Kulturentwickler. Das Ziel des House of Food ist die Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Durchsetzung einer gesunden Ernährung und die Entwicklung einer Esskultur. Die Verpflegung der Teilnehmer soll sich zudem mehr an den Bedürfnissen der unterschiedlichen Zielgruppen orientieren.

#### 3.1 Maßnahmen

Das House of Food unterstützt Einrichtungen durch ein umfangreiches Beratungsangebot. Die Aufgabe wird insbesondere darin gesehen, eine kreative Arbeitsumgebung zu schaffen und das Küchenpersonal mit den hierfür notwendigen Werkzeugen auszustatten. Neben Seminaren werden Beratungsangebote wie Kurse und Trainings angeboten. Die Mitarbeiter des House of Food gehören den unterschiedlichsten Berufsgruppen an. Unter ihnen findet man Köche, Ernährungsexperten, Lehrer, Projektmanager, Ethnologen sowie Designer.

---

<sup>27</sup> Anya Hultberg/Betina B. Madse: Public Food in Copenhagen. Organic conversion on the road towards sustainable food supply 2012

Um die ambitionierten Ziele zu erreichen, soll in den einzelnen Institutionen ein tiefer Wandel erfolgen. Kopenhagen spricht von „The conversion on heads and sauce pans“. Werden die Zutaten lediglich 1:1 ausgetauscht (konventionell zu Bio-Lebensmittel) geht man in Kopenhagen von Mehrkosten zwischen 20–35 % aus. Ein Wandel gelingt im Kopenhagener Konzept durch die Entwicklung eines ausbalancierten Speiseplans und den Einsatz saisonaler Lebensmittel. Laut House of Food ist es mit dieser Methode möglich, einen Bio-Anteil von 100 % ökologischer Lebensmittel ohne zusätzliche Kosten zu erreichen. Neben einer Umstellung in der Produktion bedeutet dies auch tiefgehende Veränderungen des Speisenangebotes sowie des Einkaufs.

### 3.1.1 Öko-Lift

Das House of Food entwickelte den sogenannten Öko-Lift und führte mit diesem Instrument die Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Küchen durch. Hierbei wird zunächst eine Ist-Analyse in den Küchen der Institutionen aufgenommen. Anhand dieser Analyse gibt das House of Food konkrete Umsetzungsempfehlungen. Je nach Institution wird das Unternehmen unterschiedlich stark bei der Transformation unterstützt. Das House of Food bietet insbesondere ein umfangreiches Seminar- und Trainingsangebot hierzu an.

Zu Beginn eines Projekts werden die Mitarbeiter einer Küche zu einem impulsgebenden Vortrag auf einen ökologischen Betrieb eingeladen. Dieser Projektauftritt soll den Mitarbeitern klarmachen, warum der Wandel wichtig ist und gleichzeitig Widerstände gegen den Wandel abbauen.

*Tabelle 2: Typischer Ablauf Öko-Lift<sup>28</sup>*

<b>Phase</b> <b>Dauer ca. 2 Jahre, abhängig</b> <b>von der Institution</b>	<b>Inhalt</b>
<b>Phase 1: Projektstart</b>	Projektauftritt
<b>Phase 2: Aufnahme und Analyse</b>	Die Küchenleiter registrieren über einen festgelegten Zeitraum Mahlzeiten und Lebensmittelverbrauch. Das House of Food analysiert die Daten und erstellt einen Umstellungsbericht und gibt eine Abschätzung zum Potenzial der Einrichtung ab. Der Bericht enthält unter anderem die Herausforderungen und Chancen der Einrichtung und gibt konkrete Hinweise für den Einkauf und die Kochprozesse.
<b>Phase 3: Ausweiten der Kompetenzen</b>	Kurse für die Leitungsebene und die Mitarbeiter zwischen 2–5 Wochen. Es geht hierbei darum, den Wandel in der Küche mit Maßnahmen zu unterstützen.
<b>Phase 4: Umsetzung</b>	In dieser Phase werden die Handlungsempfehlungen umgesetzt und der Bio-Anteil erhöht. Ggf. Einführung neuer Lieferanten usw.
<b>Phase 5: Projektabschluss</b>	Projektreflexion und Vergabe des Bio-Labels in Bronze, Silber oder Gold.

### 3.1.2 Beispiel-Seminarangebot: Økoløfter

Das Seminar unterteilt sich in 6 Module, in denen viele unterschiedliche Themen behandelt werden. Insgesamt umfasst dieses Programm 14 Seminartage und wird für die Teilnehmer mit der Ausstellung eines Diploms abgeschlossen<sup>29</sup>.

<sup>28</sup> Københavns Madhus: Økoløft – en metode til økologisk omlægning af storkøkkener, Kopenhagen 2018, S. 14

<sup>29</sup> Københavns Madhus: Kurser & Inspirationsarrangementer Efterår 2017, Kopenhagen 2017, S. 20

Tabelle 3: Lehrgang Økoløfter

Modul	Länge	Inhalt
<b>Modul 1</b>	3 Tage	Warum Bio? Bio-Grundlagen und Menüplanung
<b>Modul 2</b>	3 Tage	Wandel in der Küche Projekt-Ablauf Analyse der Lieferanten Warenanalyse Kommunikation
<b>Modul 3</b>	2 Tage	Umgang mit Bio-Produkten Gutes Brot (Brotbacken) Saisonale Produkte
<b>Modul 4</b>	2 Tage	Brechen mit Gewohnheiten Neue Gerichte, Geschmack und Sinnlichkeit Orientierung und Präsentation
<b>Modul 5</b>	2 Tage	Organisation Lageraum und Lagerung
<b>Modul 6</b>	2 Tage	Vermeidung von Lebensmittelabfällen Abfallanalyse und Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Die Erfahrung des House of Food hat gezeigt, dass eine echte Transformation erst ab einem Bio-Anteil von 50 % stattfindet. Wird als Ziel ein zu kleiner Bio-Anteil formuliert, werden die Küchen lediglich konventionelle Zutaten gegen Bio-Zutaten austauschen. Eine Umstellung der Art zu kochen, geschieht jedoch nicht. Hier ist es besonders wichtig, konkrete und ambitionierte Ziele zu formulieren<sup>30</sup>.

### 3.1.3 Seminare und Trainings

Das House of Food bietet Seminare an, die sich an den jeweiligen Bedürfnissen und Voraussetzungen der öffentlichen Institutionen orientieren. Das wichtigste Ziel ist eine hohe kulinarische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen. Das Angebot wird unterteilt in Seminare für Professionals, für Privatmenschen sowie spezielle Seminare und Workshops für Kinder.

Die Seminarangebote für „Professionals“ richten sich an Mitarbeiter der verschiedenen Institutionen. Sie finden zum Teil an einem festen Seminarort statt oder die Trainer/Berater kommen direkt in die Institution. Es gibt Angebote für Tages- und Mehrtagesseminare, die sich immer an eine spezielle Zielgruppe richten. Die Seminare sind zum Teil kostenlos und werden über die Kommune Kopenhagen getragen. Ein weiterer Teil der Seminare ist kostenpflichtig. Die Preise der kostenpflichtigen Seminare liegen zwischen 324 und 1.200 Kronen (ca. 40–160 Euro)<sup>31</sup>. Es werden Seminare für Kindertagesstätte, Schulen und Alten- und Pflegeheime angeboten. Im Kursplan des House of Food findet man darüber hinaus Seminare zu den Themenbereichen vegetarisches Kochen, Sensorik, Kochen mit Feuer, Einführungsseminar Kita-Ernährung und spezielle Seminare für neue Mitarbeiter im Bereich Kita-Verpflegung.

<sup>30</sup> Kenneth Højgaard: Københavns Madhus, Kopenhagen 2018

<sup>31</sup> Københavns Madhus: Madkurser med fokus på håndværk og bæredygtighed, Kopenhagen 2018, <http://shop.kbhmadhus.dk/> vom 16.05.2018

### 3.1.4 EAT-Programm

Der Anteil der Schulen, die in Kopenhagen ein warmes Schulessen anbieten, liegt nur bei etwa 50 %<sup>32</sup>. Eine Infrastruktur der Schulen zur Speisenzubereitung und Speisenversorgung war Anfang 2000 kaum vorhanden. Das EAT-Programm hat es sich zur Aufgabe gemacht, Schulen ohne eigene Kantine ein Schulessen anzubieten. Die Ziele des Programms sind die Produktion genussvoller und gesunder Speisen und darüber hinaus die Entwicklung einer Esskultur in den Schulen. Das Schulessen in Kopenhagen wird in zwei Zentralküchen produziert und in den Schulen zubereitet. Über ein Bestelltool können Eltern kurzfristig das Essen bestellen und erhalten auf dieser Webseite fundierte Informationen über das angebotene Bio-Essen.

### 3.1.5 Food Schools

Ein weiteres Instrument sind die sogenannten „Food Schools“. An sieben Schulen in Kopenhagen werden die Schüler in dem gesamten Prozess der Speisenplanung und -zubereitung eingebunden. In diesen Modellschulen sind die Entwicklung der Esskultur und die Speisenproduktion Teil des Schulkonzeptes. Aufgrund des Erfolgs der „Food Schools“ soll dieses Konzept weiter ausgebaut und in neu geplante Schulen von Anfang an implementiert werden.

### 3.1.6 Finanzierung House of Food

Die jährliche Investitionshöhe lag bei unter 2 % der Gesamtnahrungsmittelkosten (40 Millionen Euro/Jahr) über 10 Jahre. Insgesamt 7,1 Millionen Euro über 10 Jahre, inklusive der Gründung des House of Food. Nach der erfolgreichen Umstellung und der hierfür nötigen Investitionen sind die Kosten nach eigenen Angaben nicht höher als zuvor. Die Investitionen liegen insbesondere im Bereich der Fortbildung des Küchenpersonals.

### 3.1.7 Bio-Cuisine-Logo

Seit Januar 2009 gibt es in Dänemark für Großküchen die Möglichkeit, das Engagement für einen hohen Bio-Anteil mit dem Bio-Cuisine-Logos zu bewerben. Dieses Siegel hilft den Verpflegungsteilnehmern einfach zu erkennen, wie hoch der Anteil an Bio-Zutaten ist. Das Siegel kann ab einem Bio-Anteil von 30 % verwendet werden. Das Bronzesiegel wird bei einem Anteil von 30–60 %, das Silberne bei einem Anteil von 60–90 % und das Goldene bei einem Anteil von 90–100 % vergeben. Bei Führung des goldenen Siegels ist außerdem der Zusatz „ökologisches Restaurant“ möglich. Die Kontrolle wird für die teilnehmenden Restaurants/Kantinen möglichst gering gehalten, damit die Hürde, den Betrieb umzustellen, möglichst klein gehalten wird. Vor der Registrierung müssen die Küchen eine Aufstellung der eingekauften Bio-Lebensmittel der letzten drei Monate vorlegen. Im Jahr 2017 sind 2.000 Einrichtungen registriert. Das Bio-Cuisine-Siegel ist identisch mit dem dänischen Bio-Siegel.

Abbildung 1: Bio-Cuisine-Logos



<sup>32</sup> Foodlink: Revaluating Public Sector Food Procurement in Europe. An Action Plan for Sustainability o. D., S. 25

## 3.2 Gewonnene Erkenntnisse

- Der heutige Grad der Verwendung von Bio-Lebensmitteln und Qualität der Verpflegung hat einen tiefgehenden Transformationsprozess in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Praxis in den Küchen vorausgesetzt. Dieser Wandel tritt erst ab einer Verwendung von mehr als 50 % Bio-Lebensmitteln auf.
- Diese Transformation ermöglicht den Einsatz von Bio-Produkten ohne monetären Mehraufwand, setzt aber eine Investition in die Kompetenz der Menschen in den Küchen voraus.
- Der Transformationsprozess wurde in den einzelnen Küchen intensiv über Beratungen, Workshops und Seminare begleitet.
- Der Einsatz des Bio-Cuisine-Logos ist in Dänemark weit verbreitet.
- Für den Erfolg des Wandels sind klare und durch die Politik unterstützte Ziele wichtig.

## 4 Strategien aus Europa

In vielen Ländern Europas wird die Gemeinschaftsverpflegung als ein wichtiger Ansatzpunkt gesehen, Esskultur und Lebensmittelversorgung zu beeinflussen. Es gibt dafür sehr unterschiedliche Ansätze. Um die Kopenhagener Erfahrungen durch weitere Perspektiven anzureichern, werden im Folgenden zwei britische Beispiele und die Münchner Schulverpflegung näher beschrieben.

### 4.1 Food-for-Life-Award

Das Programm „Food for Life“ (FFL) ist eine Initiative unter Leitung der Soil Association. Sie will über einen ganzheitlichen Ansatz die Ernährungskultur und die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen grundsätzlich verändern. FFL unterstützt im Rahmen des Award-Programms seit 2007 Schulen gesündere, schmackhaftere und nachhaltigere Verpflegung anzubieten. Darüber hinaus sollen Schüler\*innen lernen, woher ihre Lebensmittel kommen, wie man diese (selbst) anbaut und zubereitet<sup>33</sup>.

Die Kernziele des Programms sind:

- Unterstützung eines gesünderen Ernährungsverhaltens der Schüler\*innen
- Verdeutlichung von Zusammenhängen von Nachhaltigkeit und Ernährung
- Beeinflussung des Ernährungsverhaltens zu Hause und in der Gesellschaft
- Verbesserung der Leistungen und des Verhaltens der Schüler\*innen
- stärkere Teilnahme an der Schulverpflegung
- Markt für regionale und ökologische Produzent\*innen verbessern<sup>34</sup>.

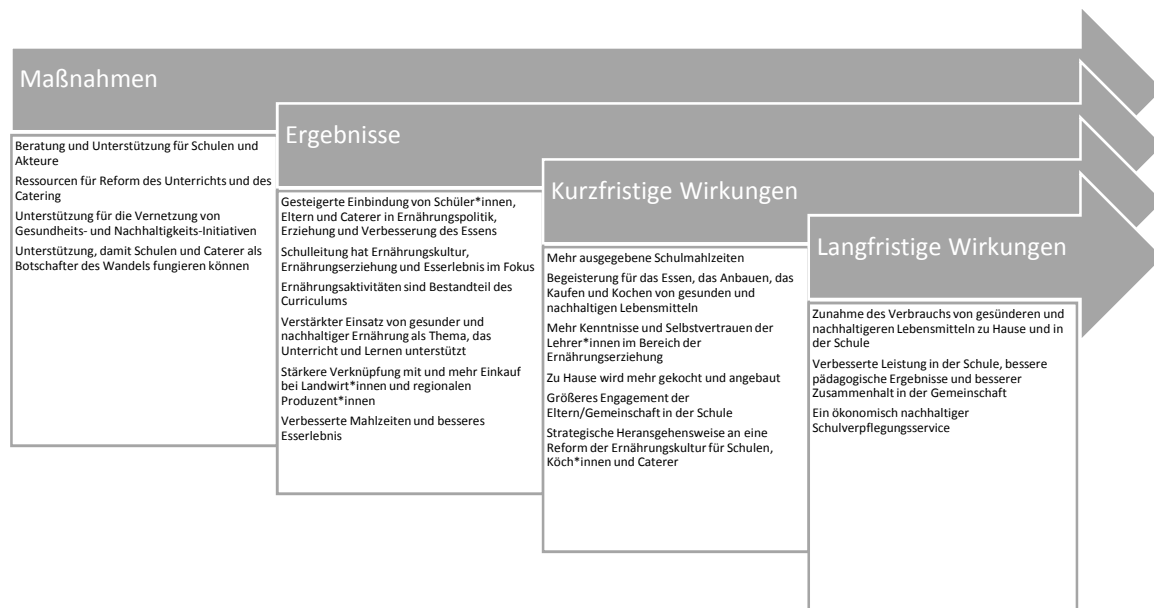
---

<sup>33</sup> Selena Gray/Matthew Jones/Robin Means/Judy Orme/Hannah Pitt/Debra Salmon: »Inter-sectoral Transfer of the Food for Life Settings Framework in England«, in: Health promotion international (2017), hier S. 3

<sup>34</sup> Judy Orme/Mat Jones/Richard Kimberlee/Debra Salmon/Emma Weitkamp/Narges Dailam/Kevin Morgan/Adrian Morley/Alastair Smith: Food for Life Partnership Evaluation. Full Report 2010, S. 23



Abbildung 2: Maßnahmen und Wirkungen Food Life Award<sup>35</sup>



FFL setzt dabei auf einen ganzheitlichen Ansatz („Whole school approach“), um die Ernährungskultur an den Schulen zu verändern. Mit diesem Ansatz soll sichergestellt werden, dass Bedürfnisse, Maßnahmen und Veränderungen zu den jeweiligen Schulen passen und im Selbstverständnis der Schule verankert sind. Für die Planung und Umsetzung werden Schüler\*innen, Eltern und ihre Betreuer\*innen (über eine sogenannte „Food Action Group“) miteinbezogen. Die Inhalte des Unterrichts zu Lebensmitteln und gesunder Ernährung sollen sich im Schulalltag widerspiegeln. Die Mensa wird zum zusätzlichen Klassenraum. Die Schüler\*innen werden befähigt den Prozess zu unterstützen, um das Programm über die Schultore hinaus in die Gesellschaft zu tragen<sup>36</sup>.

#### 4.1.1 Der Food-for-Life-Award-Maßnahmenkoffer

Jede englische Schule kann FFL beitreten und dann die angebotenen Maßnahmen nutzen. Zur Messung und Darstellung der Erfolge der jeweiligen Schulen gibt es ein Medaillensystem (Bronze, Silber und Gold), das nicht nur die Qualität der Mahlzeiten, sondern auch Indikatoren weit darüber hinaus erfasst. Indikatoren für den Fortschritt der Schule werden online in folgenden Bereichen abgefragt: Engagement der Schulleitung, Lebensmittelqualität und -herkunft, Ernährungserziehung und Ernährungskultur.

In einem ersten Schritt wird in den Schulen in enger Begleitung durch die Experten der FFL ein Ernährungsprogramm für die jeweilige Schule erarbeitet. Neben der Einrichtung einer Arbeitsgruppe zum Thema Ernährung wird ein kooperativer Prozess mit Schülern, Eltern, Lehrern und Akteuren aus der Gesellschaft angeregt. Nach einer Bestandsaufnahme der Situation in der jeweiligen Schule wird eine ganzheitliche Ernährungsstrategie zum Wandel der Ernährungskultur erarbeitet. Experten der FFL können im Laufe des Prozesses zu Themen wie Kontakte zu Landwirten, Garten-Erziehung und Bezug der Lebensmittel hinzugezogen werden.

<sup>35</sup> Übersetzt nach ebd., S. 26

<sup>36</sup> Ebd., S. 34; Soil Association: Whole setting approach. Food for Life began in schools with a ‘whole school approach’, Bristol o. D., <https://www.foodforlife.org.uk/about-us/transforming-food-culture/whole-setting-approach> vom 16.05.2018

Der Bezug der Rohwaren hat nicht nur Auswirkungen auf den Markt, die öffentliche Gesundheit, die soziale Gerechtigkeit und die Umwelt. Auch innerhalb der Schule wirkt Art und Weise des Einkaufs auf Schüler und deren Ernährungsverhalten. Mit dem oben beschriebenen Medaillen-System sind Anforderungen an den Lebensmittelbezug in Bezug auf Frische, Saisonalität, Regionalität und ökologische Produktion geknüpft. Beim Goldstandard werden 30 % Bio-Zutaten und 50 % regionale Zutaten verlangt. Schulen, Caterer und Lieferanten werden durch einen Experten von FFL unterstützt. Es gibt Seminare und individuelle Gespräche unter anderem mit Caterern und Lieferanten<sup>37</sup>.

Ein Trainingsprogramm für die Beschäftigten in den Schulkantinen und deren Einbezug in das Gesamtprogramm ist ein weiterer Baustein im ganzheitlichen Ansatz. Die Mitarbeiter sollen mit dem notwendigen Hintergrundwissen Verständnis für Ernährung und regionale/ökologische Produktion entwickeln und mit dem notwendigen handwerklichen Wissen für die neue Situation ausgestattet werden.

In Richtung der Schüler\*innen und Lehrer\*innen hält FFL ein breites Angebot von Unterstützungsmaßnahmen für die Einrichtung von Schulgärten, den Einbezug des Lebensmittelanbaus in den Unterricht und das Knüpfen von Kontakten zu lokalen Landwirten bereit. Je nach Situation und Sachstand in der Schule wird daraus ein individuelles Programm geschneidert. In einem weiteren Baustein zielt FFL auf die praktische Ernährungserziehung: Schülern soll das notwendige Wissen vermittelt werden, frische gesunde Speisen zuzubereiten. Ziel ist es, Kochen in den Mittelpunkt der Ernährungserziehung zu stellen, Fachlehrer einzustellen, zu trainieren und die Infrastruktur in den Schulen zu verbessern<sup>38</sup>. Im so genannten „Farm Link“-Programm werden Schulen dabei unterstützt mit ihren Schülern lokale Landwirte zu besuchen. Darüber hinaus werden die Schüler motiviert über Gartenaktivitäten, Komposten die gemachten Erfahrungen zurück in den Schulalltag zu transportieren.

#### 4.1.2 Ausweitung des Programms

Die Wirksamkeit des Food-for-Life-Programms auf die bessere Ernährung der Schüler\*innen, besseren Schulleitungen und Verbesserungen für lokale Ökonomie und Umwelt wurde in verschiedenen Evaluationen nachgewiesen<sup>39</sup>. Seit 2013 wurde das Programm erfolgreich auf Kindertagesstätten, Universitäten, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen ausgeweitet<sup>40</sup>.

#### 4.1.3 Food-for-Life-Zertifizierung

Neben dem Award-Programm für Institutionen gibt es von Food for Life auch eine „einfache“ Zertifizierung für Caterer. Bis 2017 hieß diese Zertifizierung „Catering Mark“, seitdem firmiert sie unter „Food for Life served here“. Auch dieses Programm begann in Schulen und wurde im zweiten Schritt auf andere Institutionen und Arbeitgeber ausgedehnt<sup>41</sup>.

---

<sup>37</sup> J. Orme/M. Jones/R. Kimberlee/D. Salmon/E. Weitkamp/N. Dailam/K. Morgan/A. Morley/A. Smith: Orme et al. 2010, S. 28-29

<sup>38</sup> Ebd., S. 31

<sup>39</sup> Richard Kimberlee/Mathew Jones/Adrian Morley/Judy Orme/Debra Salmon: »Whole school food programmes and the kitchen environment«, in: British Food Journal 115 (2013), S. 756-768

<sup>40</sup> S. Gray/M. Jones/R. Means/J. Orme/H. Pitt/D. Salmon: Gray et al. 2017, S. 3

<sup>41</sup> Soil Association (Hg.): Fresh, Local, Honest Food, Bristol, <https://www.soilassociation.org/certification/catering/> vom 07.04.2018

Abbildung 3: Gold-Zertifizierung für Caterer



Die Zertifizierung soll Kantinen auszeichnen, die frische, umweltfreundliche, fair gehandelte sowie regionale Zutaten verwenden und gesunde Ernährung leicht machen<sup>42</sup>. Grundsätzlich ist die Zertifizierung für jeden möglich, der Speisen anbietet. Die Bronze-Zertifizierung definiert einen Basis-Standard, die Silber- und Gold-Zertifizierungen arbeiten darauf aufbauend mit einem Punktesystem<sup>43</sup>. Auch

Die Bronze-Zertifizierung bspw. an Schulen erfordert folgende Standards:

- Beachtung von nationalen Ernährungsrichtlinien (von der Funktion vergleichbar mit DGE-Standards)
- 75 % der Speisen sind frisch aus unverarbeiteten Rohwaren zubereitet (in der Kantine oder einer lokalen Zentralküche).
- Fleisch entspricht den britischen Standards für Tierwohl.
- Kein Fisch von der „schwarzen Liste“ der Marine Conservation Society
- Eier nur von freilaufenden Hühnern
- Keine unerwünschten Zusatzstoffe und Transfette
- Keine genveränderten Zutaten
- Kostenloses Trinkwasser wird angeboten.
- Menüs sind saisonal und saisonale Produkte werden hervorgehoben.
- Über den Ursprung der Zutaten wird informiert.
- Es werden Menüs für alle kulturellen und Ernährungsansprüche angeboten.
- Alle Lieferanten erfüllen die jeweiligen Lebensmittelsicherheits-Standards.
- Das Kantinen-Personal wird mit Schulungen bei der frischen Zubereitung und Einhaltung der FFL-Standards unterstützt.<sup>44</sup>

Für die Silber- und Gold-Zertifizierung müssen darüber hinaus noch folgende Bedingungen erfüllt werden:

- **Faire und ökologische Zutaten**  
Punkte für eine Zertifizierung können mit verschiedenen ökologischen und Fair-Trade-Standards gesammelt werden. Für Silber ist ein Bio-Anteil von 5 %, für Gold ein Bio-Anteil von 15 % notwendig.
- **Erleichterte Erkennbarkeit von gesundem Essen**  
Punkte können mit verschiedenen optischen Maßnahmen gesammelt werden.

---

<sup>42</sup> Ebd., S. 4

<sup>43</sup> Ebd., S. 3

<sup>44</sup> Ebd., S. 5

- **Unterstützung regionaler Produzenten**

Punkte werden mit dem Kauf von regionalen Produkten erworben. Die Regionen sind in den Standards definiert.

Die Beantragung der Standards erfordert neben eine Gebührenzahlung eine Selbstauskunft über Verfahren, Systeme und Dokumentationen. Jährlich findet eine Inspektion statt, bei dem die Dokumentationen, Belege und Lieferanten kontrolliert werden<sup>45</sup>.

## 4.2 Die Food Partnership

Die Brighton and Hove Food Partnership, einer der ersten Ernährungsräte Europas, möchte seit 2005 ein lokales Ernährungssystem fördern, welches sozial gerecht, wirtschaftlich aktiv und umweltfreundlich ist und die Gesundheit und das Wohlbefinden der Bürger fördert. Die Food Partnership hat über 3.000 individuelle und institutionelle Mitglieder. Als eines der ersten Schlüsselprojekte entwickelte die Partnerschaft in einem ausgeprägt kooperativen Prozess eine Ernährungsstrategie. Innerhalb des Ernährungsrates wurden Ziele und Maßnahmen in Workshops erarbeitet. Diese wurden dann durch das Nachhaltigkeitsteam mit den Zuständigen in der Stadtverwaltung in Vier-Augen-Gesprächen abgestimmt.

Der Beratungsprozess für die Strategie und die Handlungsempfehlungen sollte eine möglichst große Öffentlichkeit erreichen – vom Nachbarschaftsverein über lokale Catering-Unternehmen bis zu Ämtern. Die endgültige Version wurde zuerst vom Umweltausschuss und dann vom Stadtrat selbst verabschiedet. Über die Fortschritte in den Maßnahmen berichtet die Food Partnership auf ihrer Webseite, eine Überarbeitung der Strategie begann 2009 und wurde 2012 veröffentlicht. Im Rahmen dieses ganzheitlichen und sehr kooperativen Ansatzes für eine Ernährungspolitik hat Brighton and Hove auch einige Maßnahmen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung getätigt.

So hat der Stadtrat im Jahr 2014 Mindeststandards für alle Verträge im Bereich der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung verabschiedet. Alle Vertragsnehmer werden ermutigt diesen zu folgen, während bei Verträgen über 75.000 Pfund im ersten Jahr des Vertrages eine „Catering Mark“ (siehe oben) beantragt werden muss. Mit diesen allgemeinen Mindeststandards war Brighton Vorreiter in Großbritannien. Die Standards wurden gemeinsam mit Küchen und Verwaltungsvertretern erarbeitet. Dazu dienten sowohl Vier-Augen-Gespräche als auch Workshops. Aus drei verschiedenen Modellen wurde mit breiter Zustimmung die Bronze „Food for Life Catering Mark“ als Standard ausgewählt und schließlich dem Rat der Stadt zum Beschluss vorgelegt.

In der Ernährungsstrategie von 2012 war die Einrichtung einer „Food Procurement Group“ als Maßnahme verankert. Die Idee war eine Gruppe als Plattform zu schaffen, um Köche und Verantwortliche in der Verwaltung zusammenzubringen, gute Praxis auszutauschen und die Vorteile des Einkaufs und Servierens von gutem Essen kennenzulernen. Heute arbeiten 20 Organisationen in der Gruppe mit, unter anderem die Krankenhäuser, die Universitäten, die Stadtverwaltung, die Schulen, die Anbieter von Essen auf Rädern, Pflegeeinrichtungen, Arbeitgeber und Ver-

---

<sup>45</sup> Ebd., S. 60-64

anstaltungsstätten. Das sind die wesentlichen Lebensmittelkäufer im öffentlichen Sektor mit zusammengenommen rund 1 Millionen Mahlzeiten im Monat<sup>46</sup>.

Der Ernährungsrat unterstützt die Gruppe, indem er

- Möglichkeiten zur Vernetzung anbietet,
- Workshops und Besuche organisiert,
- die Erfolge einzelner Organisationen innerhalb der Gruppe demonstriert,
- lokale Lieferanten findet und mit der Gruppe vernetzt,
- überregionale Best Practice recherchiert und präsentiert,
- Menschen in ähnlichen Positionen vernetzt<sup>47</sup>.

Die Food Partnership Brighton verweist auf die Universität als ein Beispiel für ein gelungenes nachhaltiges Verpflegungsangebot. Der Hospitality Service der Universität hat eine Sustainable Food Policy, die jährlich aktualisiert wird<sup>48</sup>. In ihr verpflichtet sich die Universität unter anderem zu Folgendem:

- Regionale und kleine Lieferanten sollen ermutigt werden, sich an Ausschreibungen zu beteiligen (und werden ggf. in diesem Prozess unterstützt). Die Anzahl der Lieferverträge mit örtlichen Unternehmen soll gesteigert werden.
- In allen Mensen, Cafeterien und Kiosken gibt es Stationen zum Abfüllen von Leitungswasser in Becher und Flaschen. Auf Veranstaltungen und in Besprechungen wird ebenfalls Leitungswasser serviert.
- Die Speisepläne werden darauf ausgerichtet, saisonales heimisches Gemüse zu nutzen. Wenn das nicht möglich ist, wird mit den Lieferanten nach geeigneten Alternativen gesucht.
- Die Milch kommt von britischen Höfen. Milchalternativen sind verfügbar.
- Alle Eier kommen von freilaufenden Hühnern.
- Fisch von der roten Liste des MCS wird nicht verwendet. Lokaler, verantwortlicher Fang wird bevorzugt.
- Vegetarische Ernährung und die Reduzierung von Fleischkonsum wird aus gesundheitlichen und Nachhaltigkeits-Gründen gefördert. Vegetarische und vegane Mahlzeiten sind überall verfügbar. Der „Veggie Day“ wird gefördert.
- Das verwendete Fleisch genügt mindestens dem Tierwohl-Standard des Logos „Roter Traktor“.
- Eine Fair-Trade-Zertifizierung wird angestrebt.
- Lebensmittelmüll soll reduziert werden. Altes Brat- und Frittieröl wird zu Biodiesel verarbeitet und in Bussen der Brightoner Busfirma „Big Lemon“ verwendet. Auf Einweg-Geschirr wird weitgehend verzichtet.

---

<sup>46</sup> Brighton and Hove Food Partnership: Good Food Procurement Group, Brighton and Hove o. D., <http://bhfood.org.uk/resources/good-food-procurement-group/>

<sup>47</sup> Brighton and Hove Food Partnership: Case Study. Good food is good for business, Brighton and Hove o. D., S. 2

<sup>48</sup> Hospitality Services: Sustainable Food Policy 2017, Brighton and Hove 2017

## 4.3 Biostadt München

Der Münchner Stadtrat beschloss 2006 das Thema „Biostadt“ als Aufgabe im Referat für Gesundheit und Umwelt zu verankern. Als Gründe für dieses Engagement werden die steigende Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln, das zunehmende Interesse der Konsumenten an der Produktionsweise von Lebensmitteln, an der regionalen Herkunft und an den sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Auswirkungen der Lebensweise genannt. München gehört mit zu den Gründungsmitgliedern des Biostädte-Netzwerks.

In den Kantinen der Stadt werden zurzeit mindestens 10 % Bioprodukte eingesetzt, bei Eigenveranstaltungen der Stadt kommen 50 % Bio-Lebensmittel zum Einsatz. In der Verpflegung in Kitas und Schulen werden mindestens 50% Bio-Lebensmittel eingesetzt<sup>49</sup>.

Von 2006 bis 2012 hat die Stadt zusammen mit dem Festival Tollwood das Projekt „Bio für Kinder“ durchgeführt. Ziel war es, Münchner Krippen, Kindergärten und Schulen bei der Umstellung auf 100 % biologische Ernährung mit einem möglichst hohen Frischkostanteil zu unterstützen. „Die Umstellung soll dabei nicht nur auf dem Teller erfolgen: Einrichtungsmitarbeiter, Kinder/Jugendliche und deren Eltern sollen erfahren, wie wichtig eine gesunde, ausgewogene Ernährung ist, dass sie schmeckt und gleichzeitig bezahlbar ist.“<sup>50</sup>

Das Projekt hat als einen Baustein ein Patensystem, über das in einer öffentlich-privaten Partnerschaft Firmen die Mehrkosten der Bio-Verpflegung übernahmen. Ein weiterer Baustein war ein pädagogisches Konzept, um Kinder und Schüler, Eltern und Mitarbeiter in den Prozess einzubinden. Die küchenfachmännische Beratung als dritter Baustein begleitet mit Schulung und Beratung den Umstellungsprozess.

Im Pilotzeitraum wurden in insgesamt 32 teilnehmenden Einrichtungen über 660.000 Bio-Mahlzeiten ausgegeben. Das Ergebnis: „Einrichtungen mit einer eigenen Küche und mit einem Caterer hatten Mehrkosten von 16 Cent, also weniger als 10 % Mehrausgaben. Kochten die Eltern selber, mussten 63 Cent, also 47 % Mehrkosten getragen werden.“<sup>51</sup> 90 % der Einrichtungen gaben nach Abschluss des Projektes an, mindestens 90 % Bio-Anteil auch ohne Paten beibehalten zu wollen<sup>52</sup>.

Um die Mehrkosten der Bio-Lebensmittel aufzufangen wurden in der Beratung eine Umstellung des Speiseplans und eine Optimierung des Einkaufs empfohlen. Langfristige Speisepläne, geringerer Fleischanteil, saisonales und regionales Einkaufen, Optimierung der Speisemengen, Anpassung der Rezepturen und Verzicht auf Halbfertig- und Fertigprodukte führten so zu den Einsparungen, genau wie Preisvergleiche, Groß- und Sammelbestellungen, Nutzen von Angeboten und Rabatten.

### 4.3.1 Mindeststandards in der Kita und Schulverpflegung

Basierend auf verschiedenen Stadtratsbeschlüssen von 2007 bis 2013 hat die Stadt München in der Verpflegung von Kitas und Schulen einen vergleichsweise hohen Mindeststandard. Das sind

---

<sup>49</sup> Biostädte Netzwerk: Biostadt München, Nürnberg o. D., <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/muenchen.html> vom 16.05.2018

<sup>50</sup> Tollwood GmbH/Landeshauptstadt München: Zur Nachahmung empfohlen: „Bio für Kinder“. Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schule, München 2010, S. 7

<sup>51</sup> Referat für Gesundheit und Umwelt: Bio für Kinder - machbar, finanzierbar und beliebt. Erfahrungen aus einem Erfolgsprojekt. Beschluss des Gesundheitsausschusses vom 20.01.2011 (VB), S. 7

<sup>52</sup> Ebd., S. 8

- ein Bio-Anteil von 50 % (alle Warengruppen),
- zusätzliche Qualitätsvorgaben für den Nicht-Bio-Anteil,
- Anforderungen bezüglich Regionalität/Saisonalität,
- Anforderungen bezüglich Speiseplangestaltung (Orientierung an DGE) und
- Berücksichtigung besonderer Verpflegungsanforderungen (Allergie etc.)<sup>53</sup>.

Die Bio-Produkte müssen rollierend über die Warengruppen eingesetzt werden. Dies ermöglicht Anbietern eine flexible Gestaltung des Speiseplans und verhindert die Konzentration auf wenige Bio-Produkte (bspw. Trockenprodukte). Darüber hinaus müssen Fleischgerichte (zum Beispiel Schnitzel) zu 100 % bio sein, Gerichte mit Fleisch-Komponenten (zum Beispiel die Fleisch-Füllung von Tortellini) zu 90 %<sup>54</sup>. Bio-Standards, die über die EG-Bio-Verordnung hinausgehen, werden in der Bewertung der Angebote positiv berücksichtigt.

Die Einhaltung des Bio-Anteils wird über eine quartalsweise Aufstellung des Bio-Anteils pro Einrichtung und Warengruppe sowie insgesamt über alle Einrichtungen (prozentual und monetär) kontrolliert. Zudem können Nachweise über Bezugsquellen, Zertifikate und stichprobeartige Einsicht in die Rechnungen verlangt werden<sup>55</sup>.

Für den konventionellen Anteil der Zutaten gelten folgende Mindeststandards:

- Seefisch ist MSC-zertifiziert (oder vergleichbarer Standard). Zuchtfisch kommt aus ökologischer Aquakultur.
- Eier sind vorrangig biologisch oder von Hühner in Freilandhaltung.
- Zusatzstoffe sind bis auf zwei Ausnahmen nur erlaubt, wenn sie nach EG-Öko-Verordnung zulässig sind.
- Gentechnisch veränderte Zutaten sind nicht zugelassen. Fleisch, das mit gentechnisch verändertem Futtermittel produziert wurde, ist ebenfalls nicht erlaubt.
- Bestrahlung von Lebensmitteln ist nicht erlaubt<sup>56</sup>.

Vorab hatte die Stadt in einer Untersuchung klären lassen, dass die Umsetzung dieser zusätzlichen Kriterien durchführbar, dokumentierbar und überprüfbar ist.

## 4.4 Gewonnene Erkenntnisse

- Damit Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung die Chance haben Veränderungen im Ernährungsverhalten der Nutzer zu verursachen und eine positive Wirkung auf regionale Lieferanten zu haben, sind ganzheitliche Konzepte notwendig.
- Bei der Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung handelt es sich um einen langfristigen Transformationsprozess mit hohem Beratungsaufwand.
- Siegel, welche die spezifische Qualität des Speiseangebots sichtbar machen, können bei dieser Transformation helfen.
- In München haben die Modellprojekte in den Kitas sowohl in den jeweiligen Einrichtungen als auch stadtweit die Machbarkeit einer Bio-Verpflegung deutlich gemacht.

<sup>53</sup> Katharina Schwarzenberger: Bio in der kommunalen Beschaffung (= Stadt Land Bio), Nürnberg 08.02.18, S. 2

<sup>54</sup> Beschluss des Ausschusses für Bildung und Sport des Stadtrates München vom 05.12.2012: Bewirtschaftungsmodell "Schule / Kita isst gut" 2011, S. 9; K. Schwarzenberger: Schwarzenberger 08.02.18, S. 5

<sup>55</sup> Ebd., S. 8

<sup>56</sup> Ebd., S. 5-6

- Die Beispiele zeigen, dass es für den Nicht-Bio-Anteil der Verpflegung (und über EU-Bio hinaus) sinnvolle und überprüfbare Standards gibt, die dabei helfen die Gemeinschaftsverpflegung ökologischer und gesünder zu machen.

## 5 Abschluss

Bedingt durch den Auftragsumfang und Bearbeitungszeitraum, weist dieser Bericht noch einige Lücken auf. So musste beispielsweise die Analyse der Ist-Situation in Berlin unvollständig bleiben. Es lassen sich zwar die grundsätzlichen Strukturen in der Gemeinschaftsverpflegung erkennen, doch einige Bereiche sollten vor dem Entwickeln von Maßnahmen noch detaillierter betrachtet werden. Ähnliche Einschränkungen wurden im Bereich der Organisationsformen bereits diskutiert. Im Rahmen der Handlungsempfehlungen wurde nicht erörtert, ob die aktuell im Berliner Haushalt eingeplanten Mittel für alle Maßnahmen ausreichen. Der finanzielle Aufwand für das Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung hängt von so vielen noch zu treffenden Grundsatzentscheidungen ab, dass Empfehlungen in diesem Bereich weitgehend hypothetisch gewesen wären. Ein vollständiges Maßnahmenpaket aufzuzeigen und Prioritäten festzulegen, erschien hier sinnvoller.

Das Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung hat zum Ziel den Bio Anteil in der Berliner Gemeinschaftsverpflegung deutlich zu steigern ohne langfristig Mehrkosten im Roh-Wareneinsatz zu erzeugen.

Dieser Transformationsprozess wird nicht schnell ablaufen und einen langen Atem brauchen.

## 6 Quellen

Beatrice Schmidt: E-Mail Speisebetriebe Studierendenwerk Berlin 2018.

Beschluss des Ausschusses für Bildung und Sport des Stadtrates München vom 05.12.2012: Bewirtschaftungsmodell "Schule / Kita isst gut" 2011.

Bioland e. V.: Bioland Gastronomie - Partnerschaft mit Gold, Silber oder Bronze Auszeichnung, Mainz 2018,

[http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP\\_Dokumente/Flyer\\_und\\_Broschueren/Bioland\\_Gastronomie\\_Konzept.pdf](http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Flyer_und_Broschueren/Bioland_Gastronomie_Konzept.pdf) vom 20.05.2018.

Biostädte Netzwerk: Biostadt München, Nürnberg o. D., <https://www.biostaedte.de/biostaedte/muenchen.html>.

Brighton and Hove Food Partnership: Case Study. Good food is good for business, Brighton and Hove o. D., <http://bhfood.org.uk/wp-content/uploads/2017/09/Good-food-is-good-for-business-GFPG-case-study.pdf>.

—: Good Food Procurement Group, Brighton and Hove o. D., <http://bhfood.org.uk/resources/good-food-procurement-group/>.

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft: Zahlen -Daten - Fakten. Die Bio-Branche 2018, Berlin 2018, [https://www.boelw.de/fileadmin/media/pdf/Themen/Branchenentwicklung/ZDF\\_2018/ZDF\\_2018\\_Inhalt\\_Web\\_Einzelseiten\\_kleiner.pdf](https://www.boelw.de/fileadmin/media/pdf/Themen/Branchenentwicklung/ZDF_2018/ZDF_2018_Inhalt_Web_Einzelseiten_kleiner.pdf).



- Charité CFM Facility Management GmbH: Jahresbericht 2016, Berlin 2017, <https://www.cfm-charite.de/images/infocenter/Jahresberichte/Jahresbericht2016.pdf>.
- Fabry, Beatrice/Appel, Matthias (Hg.): Unternehmen der öffentlichen Hand. Handbuch (= Nomos-Praxis), Baden-Baden: Nomos-Verl.-Ges 2011.
- Food for Life: Handbook 2017. Schools, Bristol 2017, [https://www.soilassociation.org/media/9215/standardshandbook\\_schools.pdf](https://www.soilassociation.org/media/9215/standardshandbook_schools.pdf).
- Foodlink: Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe. An Action Plan for Sustainability o.D., [http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents\\_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks\\_report\\_low.pdf](http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf).
- Gray, Selena/Jones, Matthew/Means, Robin/Orme, Judy/Pitt, Hannah/Salmon, Debra: »Inter-sectoral Transfer of the Food for Life Settings Framework in England«, in: Health promotion international (2017).
- Haak, Michaela: Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen — Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg. Bachelorarbeit, Eberswalde 2016.
- Højgaard, Kenneth: Københavns Madhus, Kopenhagen 2018.
- Hospitality Services: SUSTAINABLE FOOD POLICY 2017, Brighton and Hove 2017, <https://eat.brighton.ac.uk/uploads/pages/sustainability/Sustainable-food-policy-2017.pdf>.
- Hultberg, Anya/Madse, Betina B.: Public Food in Copenhagen. Organic conversion on the road towards sustainable food supply 2012.
- Kimberlee, Richard/Jones, Mathew/Morley, Adrian/Orme, Judy/Salmon, Debra: »Whole school food programmes and the kitchen environment«, in: British Food Journal 115 (2013), S. 756-768.
- Københavns Madhus: Kurser & Inspirationsarrangementer Efterår 2017, Kopenhagen 2017, <http://kbhmadhus.dk/media/1066534/kursuskatalog%20for%20efter%C3%A5ret%202017.pdf> vom 16.05.2018.
- : Madkurser med fokus på håndværk og bæredygtighed, Kopenhagen 2018, <http://shop.kbhmadhus.dk/> vom 16.05.2018.
- : Økoløft – en metode til økologisk omlægning af storkøkkener, Kopenhagen 2018, [http://www.økoløft.dk/wp-content/uploads/2018/02/%C3%98kol%C3%B8ft-2017\\_%C3%98kol%C3%B8ftmetoden.pdf](http://www.økoløft.dk/wp-content/uploads/2018/02/%C3%98kol%C3%B8ft-2017_%C3%98kol%C3%B8ftmetoden.pdf) vom 16.05.2018.
- Markhoff, Steffi: E-Mail Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie 2018.
- Orme, Judy/Jones, Mat/Kimberlee, Richard/Salmon, Debra/Weitkamp, Emma/Dailam, Narges/Morgan, Kevin/Morley, Adrian/Smith, Alastair: Food for Life Partnership Evaluation. Full Report 2010, [https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/evaluation%20reports/fflp\\_uwe-cardiff\\_evaluation-full-report.pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/evaluation%20reports/fflp_uwe-cardiff_evaluation-full-report.pdf).
- Referat für Gesundheit und Umwelt: Bio für Kinder - machbar, finanzierbar und beliebt. Erfahrungen aus einem Erfolgsprojekt. Beschluss des Gesundheitsausschusses vom 20.01.2011 (VB), [https://www.muenchen.de/rathaus/dam/jcr:10f04238-ed17-445a-b8b5-25c0820dcbab/2011-01\\_biostadt\\_biofuerkinder\\_beschluss.pdf](https://www.muenchen.de/rathaus/dam/jcr:10f04238-ed17-445a-b8b5-25c0820dcbab/2011-01_biostadt_biofuerkinder_beschluss.pdf).
- Schumann, Ingo U.: E-Mail Senatsverwaltung Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung 2018.
- Schwarzenberger, Katharina: Bio in der kommunalen Beschaffung (= Stadt Land Bio), Nürnberg 08.02.18.
- Senat Berlin: Erste Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Verwaltungsvorschrift für die Anwendung von Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung von Liefer-, Bau - und Dienstleistungen. VwVBU 2017.
- Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie: Berlin baut Bildung. Die Empfehlungen der Facharbeitsgruppe Schulraumqualität. Band 1: Bericht 2017.
- : Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertageseinrichtungen. – QVTAG –, Berlin 2017, [https://www.berlin.de/sen/jugend/familie-und-kinder/kindertagesbetreuung/fachinfo/vereinbarung\\_qvtag.pdf](https://www.berlin.de/sen/jugend/familie-und-kinder/kindertagesbetreuung/fachinfo/vereinbarung_qvtag.pdf).
- Senatsverwaltung für Finanzen: Beteiligungsbericht 2017. Geschäftsjahr 2016, Berlin 2017, [https://www.berlin.de/sen/finanzen/dokumentendownload/vermoegen/beteiligungsberichte/beteiligungsbericht-2017\\_fassung-nach-senatsbeschluss.pdf](https://www.berlin.de/sen/finanzen/dokumentendownload/vermoegen/beteiligungsberichte/beteiligungsbericht-2017_fassung-nach-senatsbeschluss.pdf).
- Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung: Leistungsbeschreibung Betrieb von Küche und Kantine, Berlin o.D.

- Soil Association (Hg.): Fresh, Local, Honest Food, Bristol,  
<https://www.soilassociation.org/certification/catering/> vom 07.04.2018.
- : Whole setting approach. Food for Life began in schools with a 'whole school approach', Bristol o. D.,  
<https://www.foodforlife.org.uk/about-us/transforming-food-culture/whole-setting-approach> vom  
 16.05.2018.
- Statistik Berlin-Brandenburg: Schulstatistik 2016/17, Berlin 2018, <https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/BasisZeitreiheGrafik/Bas-Schulen.asp?Sageb=21001&creg=BBB> vom 16.05.2018.
- Studierendenwerk Berlin: Leitlinien für den Umweltschutz, Berlin, [https://www.stw.berlin/assets/sw-berlin/files/Leitlinien\\_f\\_r\\_den\\_Umweltschutz.pdf](https://www.stw.berlin/assets/sw-berlin/files/Leitlinien_f_r_den_Umweltschutz.pdf).
- : Geschäftsbericht 2016, Berlin 2017.
- : Studierendenwerk Berlin - Mensen, Berlin 2018,  
[https://www.stw.berlin/mensen.html#jump\\_speisepl%C3%A4ne](https://www.stw.berlin/mensen.html#jump_speisepl%C3%A4ne) vom 16.05.2018.
- Tollwood GmbH/Landeshauptstadt München: Zur Nachahmung empfohlen: „Bio für Kinder“. Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schule, München 2010,  
[https://www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio\\_fuer\\_kinder\\_handbuch.pdf](https://www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_handbuch.pdf).
- Trapp, Jan H./Bolay, Sebastian: Privatisierung in Kommunen - eine Auswertung kommunaler Beteiligung (= Materialien des Deutschen Instituts für Urbanistik, Band 2003,10), Berlin: Verein für Kommunalwissenschaften e.V 2003.
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin: Kosten, Berlin 2017, <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/95.html> vom 16.05.2018.
- Vivantes: Konzernprofil. Im Überblick, Berlin 2018, <https://www.vivantes.de/unternehmen/im-ueberblick-konzernprofil/> vom 16.05.2018.