

## 16. Wahlperiode

### Kleine Anfrage

#### der Abgeordneten Astrid Schneider (Bündnis 90/ Die Grünen)

vom 05. Januar 2011 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 07. Januar 2011) und **Antwort**

#### **„Biostadt Berlin“? - Lebensmittelbeschaffung für öffentliche Einrichtungen in Berlin**

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

1. Ist dem Senat das erfolgreiche Projekt ‚Biostadt München‘ bekannt? Wenn ja, welche Konsequenzen hat der Berliner Senat daraus gezogen? Gibt es im Land Berlin ähnliche Maßnahmen?

Zu 1.: Der Münchner Stadtrat hat im Jahr 2006 einstimmig beschlossen, das Projekt „Biostadt München“ ins Leben zu rufen. Die Verantwortung dafür liegt im Referat Gesundheit und Umwelt der dortigen Stadtverwaltung. Kooperationspartner des Projekts sind:

- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V., Kreisstelle München,
- Bioland Bayern e. V.,
- Bio etc. - Beratung für nachhaltige Ernährung,
- Bund Naturschutz Bayern e. V.,
- Kinderleicht München,
- Münchner Aktionswerkstatt G’sundheit,
- Pädagogisches Institut, LH München,
- Schul- und Kultusreferat,
- Tagwerk e.V.,
- Tollwood,
- Die Umwelt-Akademie e.V.,
- Umweltinstitut München e. V. und
- ZINNOBER & TACHELES für Öffentlichkeit und Ereignis.

Ausweislich des Internet-Auftritts unterstützen die Partnerinnen und Partner der Biostadt Betriebe (Betriebsrestaurants, Gastronomie, Hotellerie, Catering, Kindereinrichtungen), die verstärkt Bio-Lebensmittel einsetzen möchten mit Beratungen, Lieferantenlisten, Schulungen und mehr. Angestrebt wird zudem die finanzielle Förderung von Projekten, die sich mit nachhaltiger Ernährung auseinandersetzen.

Im Mittelpunkt der „Biostadt München“ steht besonders die so genannte Außer-Haus-Verpflegung, da über 40 Prozent aller Mahlzeiten außer Haus eingenommen werden. Derzeit werden drei Projektschwerpunkte verfolgt:

- Gesunde und ökologische Ernährung in Schulen und Kindergärten,
- mehr Biolebensmittel bei stadteigenen Veranstaltungen, Empfängen und internen Bewirtungen und
- die Steigerung der Anzahl von Gaststättenbetrieben mit Bioessen und Bio-Zertifizierung.

Erkenntnisse zu einer Evaluation des Projekts und Kennzahlen über die erfolgreiche Umsetzung oder andere Erfahrungsberichte liegen dem Senat bislang nicht vor. Die Senatsverwaltung nimmt die Kleine Anfrage zum Anlass, um im direkten Dialog mit dem Referat Gesundheit und Umwelt die in München gesammelten Erfahrungen dahingehend zu bewerten, welche Schlussfolgerungen daraus für Berlin zu ziehen sind. Dabei sind zwei Aspekte in besonderer Weise zu berücksichtigen:

1. Die Aufgaben, die im städtischen Gesundheits- und Umweltamt in München wahrgenommen werden, sind insgesamt, aber auch im Hinblick auf die Steuerung eines solchen Projektes mit den ministeriellen Aufgaben in der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz nicht direkt zu vergleichen.
2. Insoweit wäre also zu prüfen, ob - sofern es in Berlin genug Rückhalt und Partner für eine solche Initiative auf gesamtstädtischer oder bezirklicher Ebene gäbe - eine solche Netzwerkkoordination sinnvollerweise entweder a) auf Ebene interessierter Bezirke, die in ihrer Größenordnung bundesdeutschen Großstädten entsprechen oder b) in Form entsprechend öffentlicher Förderung an einen Freien Träger zu übertragen wäre. Dabei ist zu beachten, dass es bislang bei den an die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz (SenGesUmV) herangetragenen Förderanträgen - auch im Bereich gesunde Ernährung - keine Anträge gegeben hat, die das Ziel verfolgten, eine Initiative vergleichbar zur Biostadt München zu entwickeln.

2. Wie viele Kantinen, Cafés und Restaurants, die unmittelbar oder mittelbar im Besitz des Landes Berlin

bzw. der Bezirke sind, gibt es in Berlin und wie viele Mahlzeiten werden in diesen täglich ausgegeben? Bitte getrennt nach folgenden Kategorien auflisten:

- a. Berliner Verwaltung und nachgeordnete Einrichtungen wie Landesämter etc.
- b. Schulen
- c. Kindergärten und Kindertagesstätten
- d. Alten- und Pflegeheime
- e. Krankenhäuser
- f. Gefängnisse
- g. Bibliotheken
- h. Universitätsmensen
- i. Messegesellschaft
- j. Sonstige öffentliche Einrichtungen
- k. Weitere Eigenbetriebe des Landes Berlin

3. Wie viel Kilogramm Fleisch und wie viele Eier werden in diesen Einrichtungen jährlich konsumiert?

4. Wie viel Prozent der in diesen Einrichtungen konsumierten Fleisch- und Milchwaren kommt aus der industriellen Massentierhaltung?

5. Woher werden die Lebensmittel für o.g. Einrichtungen bezogen?

7. Wie wird der Einkauf der Lebensmittel organisiert? Kauft jede Kantine eigenständig ein oder wird der Einkauf aller Kantinen über eine Stelle geregelt?

Zu 2. bis 5. und 7.: Dem Senat liegen keine entsprechenden Übersichten vor. Die zur Darstellung einer entsprechenden Übersicht erforderlichen Informationen wären nur mit einem unverhältnismäßig großen Aufwand zu erheben.

6. Welche Vorgaben und Leitlinien in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf für diese Einrichtungen gibt es? Inwieweit wird darauf geachtet, dass regionale, saisonale und Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet werden?

9. Werden bei Ausschreibungen der Berliner Kantinen ökologische Vergabekriterien, wie z.B. Bioprodukte, regionale Lebensmittel, Anzahl vegetarischer Gerichte, angewendet? Wer legt die Ausschreibungskriterien fest?

Zu 6. und 9.: Die Verbesserung der Qualität von Aulber-Haus-Verpflegung ist dem Senat ein großes Anliegen. Die Ziele orientieren sich hierbei an der Lokalen Agenda 21, die am 8. Juni 2006 vom Abgeordnetenhaus von Berlin beschlossen wurde. Sie gibt vor, dass „öffentliche Einrichtungen bis 2015 zu mindestens 15 % und bis 2030 zu mindestens 30 % Nahrungsmittel verwenden, die nach ökologischen Kriterien erzeugt wurden“. Verbunden ist dies mit der Vorgabe, dass „ein Mindestanteil von 15 % bis 2015 und 30 % bis 2030 an Biokost aus überwiegend regionaler Erzeugung und von Transfair-Produkten in Pachtverträgen oder Zielvereinbarungen mit den Küchen und Kantinen aller öffentlichen Einrichtungen der Stadt, inklusive der Hochschulen und stadteigenen Betriebe,

vereinbart wird. Die konsumierten Nahrungsmittel sollen 2030 zu mindestens 25 % aus der ökologischen Landwirtschaft stammen.“ (vgl. Lokale Agenda 21 - Berlin zukunftsfähig gestalten, S. 45).

Im Bereich der Schulen startete die Berliner Vernetzungsstelle für Schulverpflegung ([www.vernetzungsstelle-berlin.de](http://www.vernetzungsstelle-berlin.de)) im Jahr 2003 ihre Unterstützungsarbeit. Im Jahr 2004 wurden die bis dahin bundesweit einmaligen Qualitätsstandards im Rahmen des Modellvorhabens ‚Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagesesschulen‘ eingeführt. Ein wichtiger Aspekt in den Qualitätskriterien ist ein zu steigender Anteil (mindestens 10 %) der verwendeten Lebensmittel aus ökologischer und vorzugsweise regionaler Erzeugung sowie die Verwendung von Mehrwertverpackungen und wieder verwertbaren Materialien.

Das Berliner Modell der Vernetzungsstellen wurde 2010 im Rahmen des Bund Länder Projektes IN FORM bundesweit übernommen.

Eine aktuelle Umfrage bei den Caterern, die die Berliner Schulen beliefern, ergab, dass der Bio-Anteil bei der Zubereitung zunehmend steigt, wobei das Maß von Anbieter zu Anbieter unterschiedlich ist. Eine Umstellung des Einkaufs hin zu Bio- oder regionalen Produkten erfolgt schrittweise. Zum Beispiel wird weniger Fleisch verwendet und dadurch Geld gespart, das für Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau ausgegeben werden kann.

In Umsetzung der Lokalen Agenda 21 finanziert SenGesUmV seit 2008 das Projekt „Einführung von Qualitätsstandards in der Kantinenversorgung - Impulse und Modelle für den Einsatz regionaler Bio-Produkte in den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen“. In diesem Projekt wurden 2008 und 2009 von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V. (FÖL) und seit 12.07.2010 von der Zentrum für angewandte Gesundheitsförderung und Gesundheitswissenschaften GmbH (ZAGG) Standards für eine gesunde und ausgewogene Ernährung ermittelt und auf dieser Grundlage Empfehlungen formuliert. Hierbei geht es insbesondere um die Einführung von biozertifizierten Produkten. Für 2011 ist geplant, das ausgearbeitete Konzept zunächst in einigen Pilotkantinen zu testen, um im Anschluss die gewonnenen Erfahrungen in weiteren Kantinen umzusetzen.

8. Ist dem Senat bekannt, welchen Preisunterschied es ausmachen würde, wenn die Lebensmittel für o.g. Einrichtungen als ‚biozertifiziert‘ eingekauft würden, bzw. aus regionalem Anbau?

Zu 8.: Generell ist der Kostenaufwand von biozertifizierten Produkten im Vergleich zu konventionell hergestellten Produkten höher. Als Anhaltspunkt kann das Ergebnis der durch die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) durchgeführten Studie „Zum Konsum von biologisch produzierten Lebensmitteln in Deutschland“ vom August 2009 dienen. Hiernach müssen die Verbraucher-

rinnen und Verbraucher im Durchschnitt 75 % mehr für Bio-Produkte ausgeben. Da die Mehrheit der Kantinenbesucher in Berlin auf preisgünstiges Essen Wert legt, lässt sich dies durch eine Veränderung des Speiseplans, d. h. mit weniger Fleisch und mehr Getreide sowie Gemüse, finanziell ausgleichen (vgl. auch Antwort zu 6, 9, 12 und 13).

Nach Informationen des ZAGG lassen sich pauschale Mehrpreise für Produkte aus biologischer Erzeugung nicht genau benennen. Die Preisunterschiede hängen von der Saison, vom Standort, von der Qualität und der Bezugsquelle ab, wie bei konventionellen Waren auch. Die Bestellmenge und -frequenz hat ebenfalls hohen Einfluss auf den Preis. So ist zum Beispiel der einmalige Einkauf von 100 kg Bio-Kartoffeln wesentlich teurer als der dauerhafte wöchentliche Bezug von 500 kg Bio-Kartoffeln.

10. Welche Möglichkeiten hat der Senat bislang genutzt um z.B. einen ‚Veggiday‘ oder die Verwendung von Biolebensmitteln und regionalen Produkten in diesen Einrichtungen einzuführen? Wenn ja, wie? Falls noch keine diesbezüglichen Aktivitäten ergriffen wurden, warum nicht?

11. Welche Projekte, Kampagnen und Gesetzesinitiativen hat der Senat in der laufenden Legislatur in dem oben beschriebenen Bereich initiiert? Wurden diese evaluiert? Wenn ja, sind die Ergebnisse öffentlich zugänglich? Wenn nein, warum nicht?

12. Senatorin Lompscher hat im August 2010 die Schirmherrschaft für das Projekt eines ‚Veggydays‘ an den Berliner ‚Kiezküchen‘ übernommen. Welche Erfahrung wurde damit gemacht? Wurde der ‚Veggyday‘ nach dem August generell bei den Kiezküchen eingeführt? Konnten positive Erfahrungen auf andere Kantinen übertragen werden? Wenn nein, warum nicht?

13. Die Senatorin Lompscher führte im August 2010 bei der Bewerbung der Aktion ‚Veggyday‘ für die Berliner Kiezküchen auf, dass Städte wie Gent, Washington, Sao Paulo, Kapstadt und Bremen den ‚Veggyday‘ bereits eingeführt haben und dass die Fakten dafür sprechen. Warum hat das Land Berlin dann noch keinen ‚Veggyday‘ eingeführt?

Zu 10. bis 13.: Der Senat begrüßt das Engagement in Städten wie Washington, São Paulo, Kapstadt, Bremen und Gent, in denen ein vegetarischer Wochentag bereits eingeführt wurde, und griff die Anregung des Vegetarierbunds Deutschland e.V., der Albert Schweizer Stiftung für unsere Mitwelt und von PETA Deutschland auf, einen solchen fleischfreien Wochentag möglichst auch in Berlin einzuführen. Der Senat ist der Auffassung, dass eine solche Initiative nicht administrativ verordnet werden kann, sondern nur auf Grundlage einer breiten gesellschaftlichen Akzeptanz funktionieren kann. Per Schreiben vom 30. April 2010 bat die SenGesUmV daher insgesamt 124 Berliner Kantinen - darunter die Kantinen in den Gebäuden der Landes- und Bezirksverwaltung - sowie den

Deutschen Hotel- und Gaststättenverband in Berlin (DEHOGA) zu prüfen, ob sie sich im Sinne eines verstärkten Klima-, Tier- und Gesundheitsschutzes an einem stadtweiten vegetarischen Wochentag beteiligen würden, an dem sie ihren Kundinnen und Kunden ausschließlich vegetarische Kost anbieten.

Leider gab es nur eine geringe Zahl an Kantinenbetreibern, die sich zurückgemeldet haben. Grundsätzlich begrüßten alle die Idee eines vegetarischen Wochentages. Konkret an einem stadtweiten vegetarischen Wochentag beteiligen wollten sich jedoch nur die Berliner Stadtmission und Gästehäuser am Hauptbahnhof, die Firma aromaoffensive - Catering - sowie die Firma kiezküchenausbildungs gGmbH. Alle anderen Rückmeldungen ergaben, dass es bereits zwar ein vegetarisches Angebot in diesen Kantinen gibt, ein ganzer Tag, an dem ausschließlich vegetarische Gerichte angeboten werden, aber finanziell für die Einrichtungen nicht darstellbar ist, da nicht so viele vegetarische Gerichte verkauft werden wie Fleischgerichte.

Ein weiteres Schreiben in dieser Angelegenheit schickte die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz Anfang August 2010 an die Initiative mehrwert, zu der sich die BBB, die BEA, die Berliner Flughäfen, die BWB, die BSR, degewo, GESOBAU, GEWOBAU, HOWOGE, Stadt und Land, WBM, die IBB und Vivantes zusammengeschlossen haben. Eine Rückmeldung gab ausschließlich die BSR, die die Teilnahme ihrer Kantinen an einem vegetarischen Wochentag jedoch ablehnte.

Nach dem Aufruf von SenGesUmV und mit Unterstützung der Senatorin für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz, Katrin Lompscher, haben sich zwischen August und November 2010 acht kiezküchen an der Aktion ‚Donnerstag ist Veggietag‘ beteiligt. SenGesUmV begleitete die Aktion mit einer Pressemitteilung und einer Information auf der SenGesUmV-Internetseite.

Die Mehrzahl der kiezküchen-Gäste hat in einer Befragung durch den Betreiber grundsätzliche Unterstützung signalisiert. In den Restaurants alte mensa und waldenser bleibt der Donnerstag deswegen ‚Veggietag‘. In allen anderen Einrichtungen wird es nicht nur donnerstags eine größere vegetarische Auswahl geben und zusätzlich ein Fleischgericht als Alternative.

Weitere gastronomische Einrichtungen in Berlin, die derzeit an einem bestimmten Wochentag ausschließlich vegetarische Gerichte anbieten, sind dem Senat nicht bekannt.

SenGesUmV hat - zusammen mit dem ZAGG - außerdem ein Projekt zur Einführung von Qualitätsstandards in der Kantinenversorgung ins Leben gerufen (vgl. auch Antwort zu 6. und 9.). Am 27.10.2010 tagte zum ersten Mal der von der Senatorin für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz in diesem Zusammenhang neu gegründete Runde Tisch ‚Gesunde Ernährung‘. Ziel des Projektes und des Runden Tisches soll es sein, bis Ende 2011 Minimum-Standards für eine ausgewogene, attraktive

Mitarbeiterverpflegung in einzelnen Kantinen der Senatsverwaltung implementiert zu haben bzw. diese als Vergabekriterien in die Pachtverträge der Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM) aufzunehmen. Zu den Qualitätsstandards gehört auch, dass die verwendeten Produkte möglichst regional bezogen werden und das Bio-Siegel tragen. Insgesamt geht es nicht nur um die Kantinen der Hauptverwaltungen.

14. Werden öffentliche Empfänge des Berliner Senates grundsätzlich mit Bioprodukten, saisonalen und regionalen Waren ausgestattet? Gibt es grundsätzlich auch vegetarische Gerichte? Wenn nein, warum nicht?

Zu 14.: Bei öffentlichen Empfängen des Berliner Senats wird darauf geachtet, dass vorzugsweise saisonale und regionale (Bio)Produkte verwendet werden. Bei der Wahl des Caterers gilt es aber auch, § 7 Landeshaushaltsordnung - Grundsätze der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit - zu beachten. Das Angebot von vegetarischen Gerichten ist eine Selbstverständlichkeit.

Berlin, den 04. Februar 2011

In Vertretung

Prof. Dr. Benjamin-Immanuel H o f f

---

Senatsverwaltung für Gesundheit,  
Umwelt und Verbraucherschutz

(Eingang beim Abgeordnetenhaus am 10. Februar 2011)