

Begründung:

20 Prozent Ökolandbau bis 2030, so lautet ein Ziel der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie. Das wäre eine Verdopplung von derzeit etwas über 10 Prozent. Mit der Förderung ökologischer Lebensmittel in Großküchen von Kitas, Schulen und der öffentlichen Verwaltung will die Bundesregierung den Absatzmarkt für die Biolandwirte vergrößern. Bisher allerdings haben Bioprodukte in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) nur einen Anteil von 1,3 Prozent. Das hat eine im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau durchgeführte kleine Marktstudie gezeigt. Dabei hat die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung vor der Corona-Krise stetig zugenommen: 40 Prozent der Lebensmittel werden in der Gemeinschaftsverpflegung verkonsumiert.

Bei öffentlichen Einrichtungen könnten feste Bioquoten den Prozess beschleunigen. Der WWF hat deshalb nach der Vorstellung des jüngsten Ernährungsreports der Bundesregierung Defizite in der Steuerung der Gemeinschaftsverpflegung beklagt: Dringend notwendig wären demnach konkrete Ziel- und Umstellungsvorgaben und die Verankerung von Mindestkriterien in den Vergabeverfahren vom Kindergarten über die Schule bis zum Seniorenheim. Auch der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft kritisiert die fehlende Bündelung auf Bundesebene. Tatsächlich zeigen Beispiele anderer Länder, wie politische Vorgaben mehr regionale und biologische Lebensmittel auf die Teller von Kantinen und Mensen bringen können – und das ist nicht nur im Bio-Vorzeigeland Dänemark, wo öffentliche Küchen mindestens 60 Prozent Biolebensmittel einsetzen sollen.

Die bayerische Staatsregierung gibt Kommunen mit einem „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“ konkrete Hilfestellung für die Ausschreibung von Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln, um in Kantinen und Mensen das Essen besser zu machen. Bundesweit erstmalig bietet der Wegweiser umfassende Formulierungshilfen, wie Regionalität und der Einsatz von Gütezeichen wie „Geprüfte Qualität“ und „Bio-Siegel“ des berücksichtigt werden können. Die Staatsregierung verfolgt das Ziel, unter dem Motto „Regional is(s)t gut“ eine 50-Prozent-Quote von regionalen oder Bio-Lebensmitteln in staatlichen Kantinen zu erreichen.

Rund 1,7 Millionen Essen in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hätten großen Einfluss auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl. Was auf den Tellern landet, entscheidet über Umwelt und Klima, über die Landwirtschaft, die Tierhaltung und unsere Heimat, argumentiert die Staatsregierung. Egal ob in Schulen, Kitas, Betrieben oder Senioreneinrichtungen, die Verpflegung könne schon in der Ausschreibung regionaler, ökologischer und damit nachhaltiger gestaltet werden.

Auf kommunaler Ebene mangelt es häufig an konkreten Zielen und verbindlichen Vorgaben für eine nachhaltige und abfallarme Beschaffung von Schulverpflegung. So das Ergebnis einer bundesweiten Befragung von Schulträgern und Verpflegungsdienstleistern durch die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. 40 Prozent der befragten Schulträger gaben an, dass ihnen bei Ausschreibungen zur Schulverpflegung der fachliche Hintergrund fehlt.

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist eines der wirksamsten Instrumente, mit denen sowohl die Beschaffung umweltorientierter erfolgen als auch die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann. Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, Kitas und Kantinen sind durchaus vorhanden. Nicht überall, aber immer mehr. Das 2014 aktualisierte EU-Vergaberecht empfiehlt ausdrücklich, die Vergabe stärker zur Unterstützung strategischer Ziele zu nutzen und soziale, umweltbezogene und innovative Aspekte zu fördern. Für die Erhöhung des Anteils ökologisch erzeugter Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung hat es sich bewährt, einen Mindestprozentanteil vorzugeben, der aus ökologischer Erzeugung stammen muss. Zusätzlich können Punkte für über diesen Mindestsatz hinausgehende Prozentsätze vergeben werden.

Die Vorgabe für „regional“ erzeugte Produkte ist etwas schwieriger zu definieren, da es europaweit bisher keine einheitliche Definition von „Regionalität“ gibt. Eine Möglichkeit, die praktiziert wird, ist es, Mindestprozentsätze und/oder Punkte für die Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse zu vergeben. Dies hat oft eine stärkere regionale Belieferung zur Folge. Regionale Produzenten und Verarbeiter zu unterstützen ist wichtig und wünschenswert. Wenn diese aber gar nicht nachhaltig produzieren, bleibt ihre Bevorzugung willkürlich und nicht wirklich begründbar, denn die Erhaltung der

regionalen Umwelt und Natur-Ressourcen ist dem Verbraucher ja genauso wichtig, wie die Unterstützung der regionalen Wirtschaft. Ökologische Produkte haben erhebliche Vorteile z. B. durch eine geringere Belastung von Böden und Wasser, mehr Klimaschutz und deutlich geringere Pestizidbelastungen. Auch beim Tierschutz liefert das Biosiegel den höchsten EU-weit praktizierten Standard.

Mit freundlichen Grüßen

Jens Steiner
Heinrich Rülfig
Daniel Leuders