



Bio-Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen

- Praxisbeispiele aus Bund, Länder und Kommunen
- Fallbeispiel Berlin: Von der Idee über die Ausschreibung zur Umsetzung in den Einrichtungen
- Fazit und Empfehlungen

Rainer Roehl, a'verdis, Münster

Fragestellung



**Wie lassen sich Bio-Lebensmittel dauerhaft
wirtschaftlich erfolgreich und in kommunalen
Einrichtungen integrieren?**

1. Praxisbeispiele aus Bund, Länder und Kommunen
2. Fallbeispiel Berlin: Von der Idee über die Ausschreibung zur Umsetzung in den Einrichtungen
3. Fazit und Empfehlungen

Beispiel 1: BLE

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Leistungsbeschreibung zur Vergabe der Bewirtschaftung des Betriebsrestaurants der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Außerdem sind jede Woche drei oder mehr Komponenten in Bio-Qualität in das wöchentliche Speisenangebot zu integrieren. Idealerweise kommen die Bio-Lebensmittel ebenfalls aus der Region. Für die angebotenen Bio-Lebensmittel muss sich der Konzessionär bio-zertifizieren lassen und diese im Speiseplan kennzeichnen. Es müssen keine kompletten Tellergerichte in regionaler Herkunft und/ oder Bio-Qualität angeboten werden. Der Anteil an ökologischen und regionalen Lebensmitteln muss mindestens 10 % der Kosten des Wareneinsatzes betragen. Die BLE ist daran interessiert, dass der Konzessionär sich mit Qualität und Herkunft der Lebensmittel auseinandersetzt und identifiziert. Hierzu gehört der Aufbau von langfristigen Lieferbeziehungen, auch mit landwirtschaftlichen (Bio-)Betrieben. Es ist Wunsch der BLE, dass einzelne Lebensmittel nahezu komplett in regionaler und/ oder Bio-Qualität angeboten werden (z. B. Möhrenstifte am Salatbufett, Couscous, Vollkornnudeln).

Der Transport der Lebensmittel vom Lieferanten zum Konzessionär hat vorrangig in Mehrwegverpackungen und Großbinden zu erfolgen.

Nachfolgende Liste beschreibt die spezifischen Anforderungen hinsichtlich der Herkunft und des Einsatzes von Lebensmitteln.

Herausforderungen



Wirtschaftliche Betriebsführung schwer möglich

- Hohe Vorlaufkosten
(vgl. BLE/ Primus 2015, BMBF/Pedus 2014)
- Personalvertretung greift gesetzlich geregelt in die Preisgestaltung ein.
- Subventionierung nicht möglich aber 5,- Euro Brutto für den Gast gelernte Schmerzgrenze.

Beispiel 2: Casino Kräuterküche im MKULNV



Tel. 0211-4566504

Casino "Kräuterküche" E-Mail: e.weidtkamp@gmx.net

im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, Schwannstr. 3

Wir verzichten grundsätzlich bei unseren Speisen auf den Zusatz von Glutamat, Geschmacksverstärkern, so wie Gewürzmischungen !!!

Von 11.30-14 Uhr	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!	12.01.2015	13.01.2015	14.01.2015	15.01.2015	16.01.2015
Es sen 1 2,95 € / 3,65 €	'Iss Suppe' Winterlicher Gemüsesuppentopf mit Einlage, dazu ein Brötchen	'Pfann-lastisch' Eierpfannkuchen mit Zimt-Früchten	JOB&FIT Thymian-Kartoffeln vom Backblech mit Kräuter-Quardipp. Dazu empfehlen wir frisches Obst!	Pelswert und gut: Bayrische Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	JOB&FIT In Olivenöl geschwenkte Gemüse-Spaghetti. Dazu empfehlen wir frisches Obst!
Es sen 2 4,20 € / 4,90 €	'Iss lecker' Gegrillte Geflügelbratwurst mit Erbsen & Möhrchen, dazu Kartoffelpüree-gibt's auch vegetarisch!	'Fleischlos lecker' Bio-Rührei mit Röstkartoffeln und Salat	'Pasta-basta' Spaghetti 'Bologneser Art' mit Rindfleischhacksauc und Parmesan - gibt's auch vegetarisch!	'Immer lecker' 1/2 Grillhähnchen mit Pommes frites	'Das schmeckt' Bauern-Frikadelle mit Möhregemüse 'bürgerlich' - gibt's auch vegetarisch!
Es sen 3 5,30 € / 6,00 €	JOB&FIT Bio-Rührei mit geräuchertem Forellenfilet und Kräuter-Kartoffelpüree	'Köstlich vegetarisch' Röhrennudeln in viererlei Käsesauce mit Ruccola und frischen Champignonköpfen	Wie früher :) Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	JOB&FIT Brokkoli-Gratin mit Haselnüssen	'Is' so lecker' Pfannengyros mit Tzaziki und Duvecreis
Es sen 4	Hmmm ... Putenbruststreifen in Paprikarahmsauce mit frischen Spätzle, dazu Salat 6,50 €	JOB&FIT Frisches Rotbarschfilet nach 'Müllerinnen Art' mit leichter Remouladen-sauce, Salzkartoffeln und Salat 6,95 €	Hmmm ... Putenbruststreifen 'Coconada' in Ananas-Cocos-Sauce mit Sesam-Reis, dazu Salat 6,50 €	'Das schmeckt' Hähnchen Cordon bleu mit Erdußsauce, Curryreis und Salat 6,50 €	Fisch vom Feinsten! Steinbeisser-Fischfilet in Paprikasahnesauce mit Blattspinat und Tagliatelle 7,95 €
Außerdem :	Täglich frische diverse Salatsteller - gern auch auf Vorbestellung!	Und zum Kaffee ein Stück Kuchen? Wir backen selbst!!!	UNSER HIGHLIGHT : Großes warmes vegetarisches Buffet plus Kräuterdipp zum Selbstbedienen-pro Teller 5,50 €	<small>Bestehtige müssen im Alltag stets bedacht und leistungsfähig sein. Die Ernährung spielt dabei eine wesentliche Rolle für die Erhaltung d Gesundheit und des Wohlbefindens. Um die Qualität der Ernährungsplanung zu optimieren und langfristig zu sichern, haben wir uns von der DGE zertifizieren lassen und die zertifizierte Salfrat nach aussen eine JOB&FIT-Zertifizierung erhalten!</small>	Wir wünschen Ihnen ein erholsames Wochenende!!!

Wir sind zertifiziert nach EG (VO) 834/2007 u. Durchführungsbestimmungen durch DE-OKO-039 /

* Der Kaffee (nicht die Spezialitäten!), die Speisekartoffeln und die Eier stammen ausschließlich aus öko! / bio! Erzeugung! *

****Änderungen vorbehalten !!! *** Zusatzstoffe siehe Aushang !!! *****Grün = Fleisch- und Fischlos! ***** Rot = JOB&FIT-MENUE ! *****



die zehn

30.05.-03.06.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
* TAGESGERICHT 3,70 €	* Ofenfrische Lasagne „Bolognese“ mit kleinem Salatschälchen	* Zucchini mit Schafkäse- Paprikafüllung und Bulgur	* Quinoabrätling auf knackigem Rübchensalat und fruchtiger Salsa	* Asiatischer Glasnudelsalat mit Frühlingsröllchen und Teriyakisauce	* Cesar Salad „vegetarisch“ knackiger Römersalat mit Parmesandressing, Croufons, Tomaten und Avocado
	Guten Appetit!	✓	<i>Man muss sich durch die kleinen Gedanken, die einen ärgern, immer wieder hindurchfinden zu den großen Gedanken, die einen stärken. Dieterich Bonhoeffer</i>	✓	Das Essenszeit-Team wünscht allen Gästen ein erholsames Wochenende
** À LA CARTE	** Spargelcremesuppe mit Rosa Pfeffer und frischem Kerbel und Baguette	** Schweinesteak mit Zwiebel-Senfkruste Blumenkohl und Kartoffelpüree	** Souvlakispieß mit hausgemachtem Ajvar, Pilawreis und Schmorgemüse	** Kalbstafelspitz mit Kartoffelkuchen, Pfefferjus und jungem Gemüse	** Nienburger Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Limonensauce und Lachstranche
	3,90 €	4,30 €	4,50 €	4,70 €	5,60 €
*** DESSERT 1,20 €	*** Vanillejoghurt	*** Ananas-Kiwisalat mit Heidelbeeren	*** Rhabarberschaum	*** Weiße Mousse au Chocolat	*** Erdbeerkuchen

Frische Auswahl hausgemachter Salate und Antipasti (Beilagensalat 1,10 €) (am Salatbuffet [0,90 € / 100 g] GL)

✓ vegetarisch | externe Gäste 40 % Aufschlag

 Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Küchenteam erfragen oder dem gesonderten Speisepflicht entnehmen.
 Alle unsere Speisen können Sellerie enthalten.
 Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

www.essenszeit.com

üstra

Auszug Leistungsverzeichnis



6 Speisen- und Getränkeangebot

6.1 Betriebsgastronomie

- Das Speisenangebot soll vollwertig und abwechslungsreich sein. Statt einer täglichen Vielfalt ist auf eine langfristige Vielfalt zu achten.
- (...)
- Der Anteil von **Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung** beträgt **mindestens 30 Prozent des eingekauften Warenwertes**. Der Bewerber nimmt bezüglich der Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel am Kontrollverfahren nach der Verordnung (EG) 834/2007 teil.
- **Frischprodukte** wie Gemüse, Salate und Fleisch werden **bevorzugt in der Region** (Umland Hannover) eingekauft.
- Das eingesetzte **Fleisch** stammt aus **ökologischer Landwirtschaft** oder zumindest aus **artgerechter Tierhaltung**.
- Es wird ausschließlich **Fisch** aus nicht überfischten Beständen eingesetzt (z. B. Fisch mit **MSC-Siegel**).

Beispiel 4: Städtische Kantinen in München



Stadtratsbeschluss vom 23.10.2013



1. Mindestens 10 % aller Lebensmittel in Bio-Qualität
2. Mindestens 30 % aller Lebensmittel aus regionaler Erzeugung
3. Mindestens 30 % aller Lebensmittel oder eine Tierart aus artgerechter Tierhaltung (Neuland-Standard)
4. Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität
5. Kaffee und Tee ausschließlich aus fairem Handel

Beispiel 5: Dänemark / Kopenhagen



2009 - ein neues ökologisches Logo in Dänemark

Das Bio Cuisine Logo = Det Økologiske Spisemærke



- Monetär (DKK) oder nach Gewicht (kg)
- Ökologieanteil in 3 Monaten – im Einkauf
- Nur Küchen mit dem goldenen Logo dürfen sich ökologisch nennen

Beispiel 5: Dänemark / Kopenhagen



Campaign: Getting to 90% organic

The City of Copenhagen has a target to reach 90% organic food in the public kitchens in Copenhagen before the end of 2015. We are well on the way.

By 2011 the City of Copenhagen had a target to reach 75% organic food in the public kitchens in Copenhagen. This goal was reached!



- 1. Praxisbeispiele aus Bund, Länder und Kommunen**
- 2. Fallbeispiel Berlin: Von der Idee über die Ausschreibung zur Umsetzung in den Einrichtungen**
- 3. Fazit und Empfehlungen**

Rahmendaten

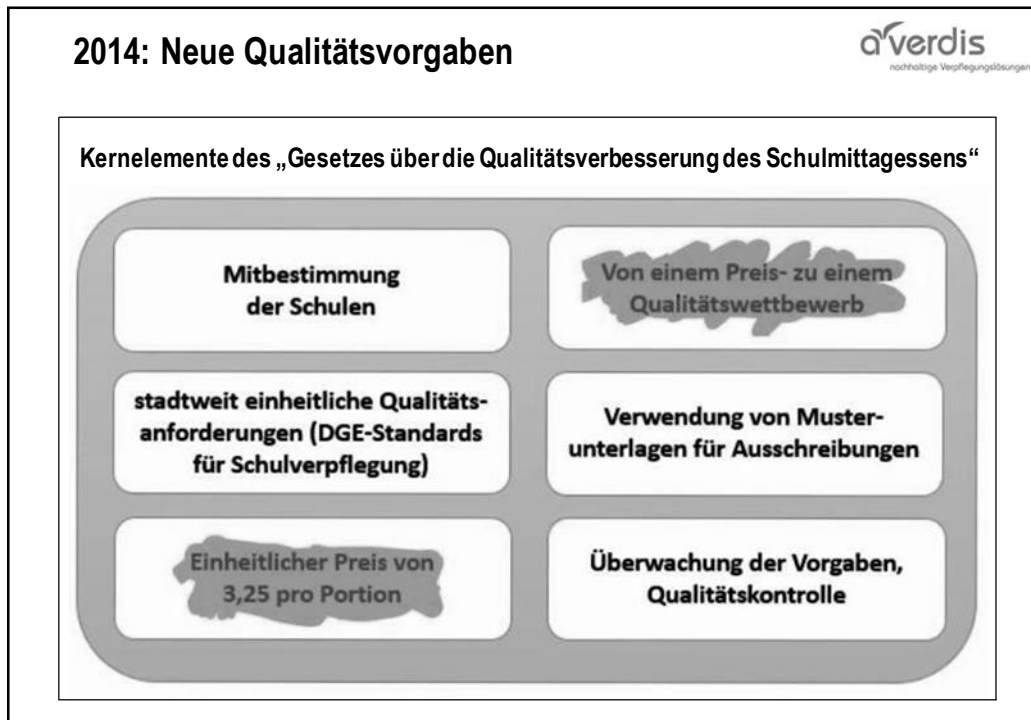



- 3,5 Mio. Einwohner und 300.000 Schüler
- 713 allgemein bildende öffentliche Schulen
- 351 Grundschulen und Förderzentren
- 12 Bezirke laut Berliner Schulgesetz verantwortliche Schulträger für die Mittagsmahlzeit
- Überwiegend Fremdbetreiber (Caterer)
- Einkommensunabhängige Bezuschussung

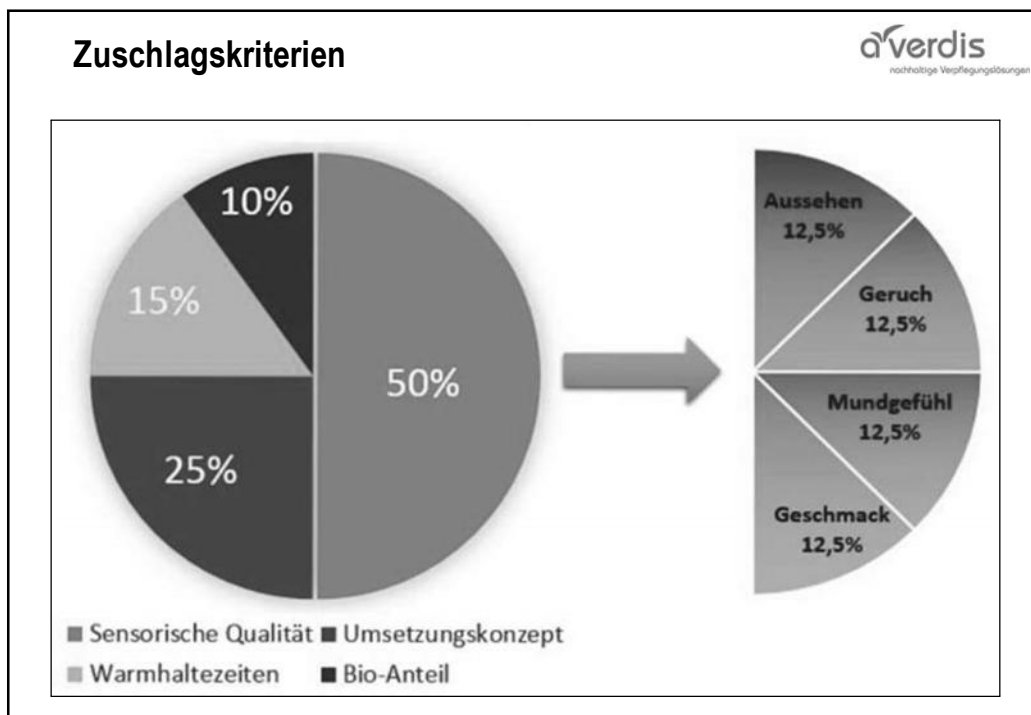
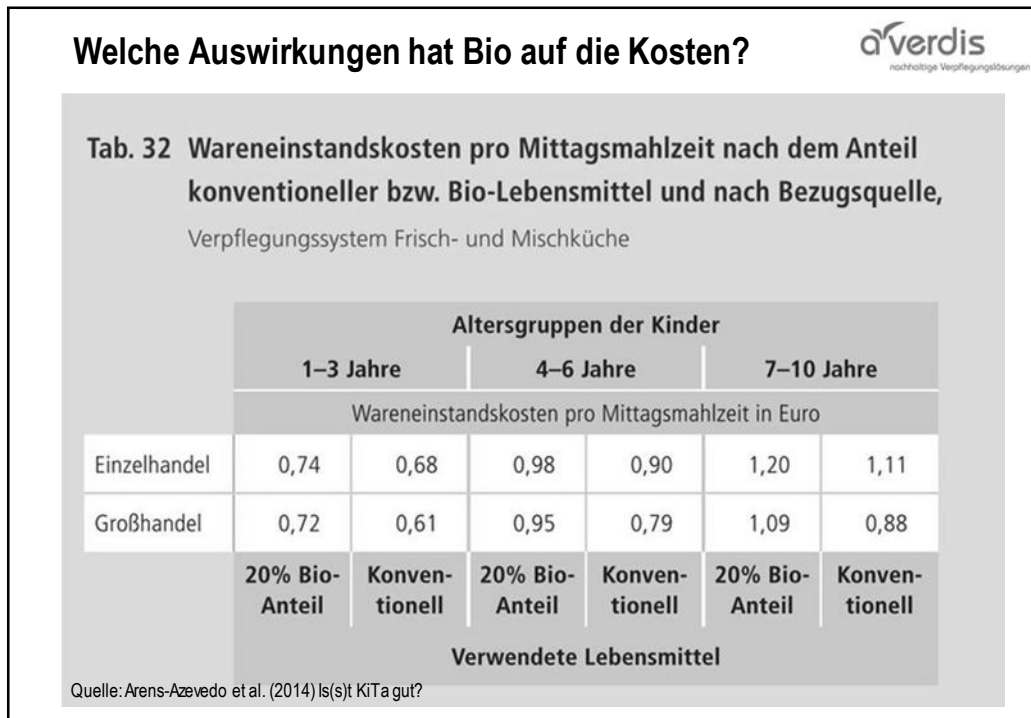
Schritte der Umsetzung





- 2003 Vernetzungsstelle Schulverpflegung e.V.
> Berliner Qualitätskriterien (u.a. 10 % Bio)
- 2006 Agenda 21 mit 7 Handlungsfeldern
> u.a. 15 % Bio in öffentl. Einrichtungen bis 2015, 30 % bis 2030
- 2010 Neufassung Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz
> u.a. ILO-Kernarbeitsnormen; Lebenszykluskosten
- 2013 Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)
> praktische Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben (u.a. 15 % Bio in Anhang 1)
- 2013 Gesetz zur Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens
> Reform Berliner Schulessen inkl. Preisanpassung
> Neuausschreibungen in allen Berliner Bezirken
- 2014 Neue Qualitätskriterien
> Entwickelt von Senat, Bezirken, AG Schulessen Landeselternausschuss



- Ausschreibung Schulmittagessen Reinickendorf** 
- Schule: Reinicke-Fuchs-Grundschule (410 Schüler)
 - Titel: Herstellung, Lieferung und Ausgabe Schulmittagessen
 - Offenes Verfahren gemäß VOL/A-EG
 - Auftragsbekanntmachung: Zertifizierung nach EG-Öko-VO (Technische Leistungsfähigkeit)
 - Leistungsbeschreibung: u.a. mind. 15 % geldwerter Bio-Anteil
 - keine Festlegung Bio-Konzept
 - Gemüse, Obst, Kartoffeln möglichst in Bio-Qualität
 - Zuschlag für das wirtschaftlich günstigste Angebot
 - Festpreis: 3,20 Euro (ohne Getränk) inkl. Frischobst, Rohkost



Bewertungskriterien für den Bio-Einsatz				
				
Bewertung des Bio-Anteils innerhalb der Ausschreibung (10 Punkte = 10 %)				
15 - 25 %	26 - 35 %	36 - 45 %	46 - 55 %	> 55 %
2 Pkt.	4 Pkt.	6 Pkt.	8 Pkt.	10 Pkt.

Sachstand heute

<ul style="list-style-type: none">• Festpreis pro Mittagessen: 3,25 Euro• Kostenbeteiligung Eltern: 37 Euro (vorher 23 Euro)• Zuschuss Land: 19,5 Mio. Euro (vorher 10,4 Mio.)• Verpflichtender Mindestanteil Bio: 15 % vom Geldwert• Neue Verträge mit 22 Anbietern<ul style="list-style-type: none">- 88.000 Mittagessen/Tag; Luna, Sodexo, Sunshine• 40 % Bio-Anteil (Geldwert) an Grund- & Förderschulen

Herausforderungen



- 45 von 370 Schulen ohne Angebote
- Regelungen bisher nur für Grundschulen
- Jury Bezirksamt vs. Jury Eltern, Lehrer, Schüler
 - Bezirksamt entscheidet
 - Jury aus Schulen fühlen sich teilweise bevormundet
 - 25 Seiten Anleitung für Testesser (keine Profis)
- Bisher keine verbindliche Pausenregelung
- Einkommensabhängiger Elternanteil
- Ausschreibung für kleine Caterer schwer umsetzbar

Inhalte



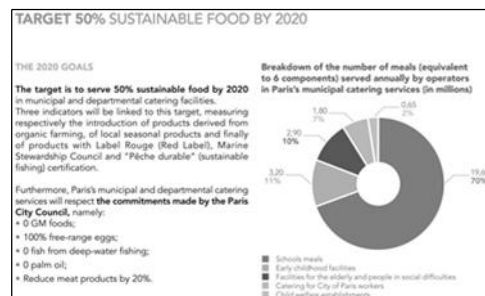
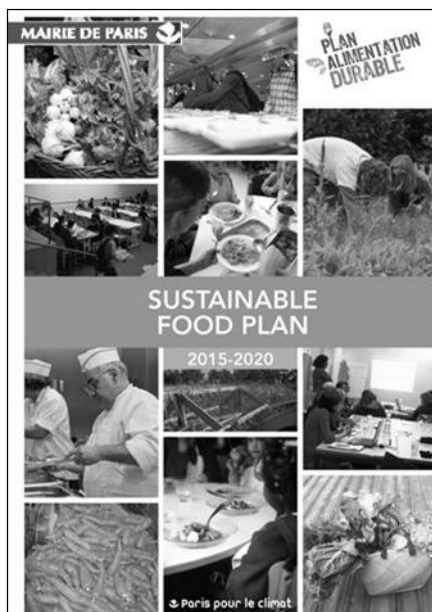
- 1. Praxisbeispiele aus Bund, Länder und Kommunen**
- 2. Fallbeispiel Berlin: Von der Idee über die Ausschreibung zur Umsetzung in den Einrichtungen**
- 3. Fazit und Empfehlungen**

Fazit und Empfehlungen



1. Enge Zusammenarbeit von Politik, Verwaltung, NGO's und anderen Anspruchsgruppen
2. Beharrlichkeit, Transparenz, Professionalität
3. Antreiber, Allianzen, Öffentlichkeit

Ausblick



The organic farming label, regulated by European framework regulation 853/2007 of 28 June 2007, guarantees that the certified food has been produced according to the best environmental practices, protecting biodiversity and natural resources and applying high standards of animal welfare.

The Label Rouge is an official mark of quality regulated by article L411 of the Rural Code, attesting that the certified foodstuffs display characteristics confirming a high level of quality. Although first and foremost a qualitative label, it includes a number of environmental clauses (including clauses on animal welfare, maintenance of farms and integration of buildings into their surrounding environment).

The label MSC (Marine Stewardship Council) relates to seafood products. The certified fisheries and seafood companies seek to maintain fish stocks and to minimize the environmental impact of fishing.

The "Pêche durable" (sustainable fishing) label is a French public ecolabel for fishery products which came into existence in 2015.