

Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage 981
der Abgeordneten Sabine Niels
Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Drucksache 5/2395

Verwendung von regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln in den Kantinen der Einrichtungen des Landes Brandenburg

Wortlaut der Kleinen Anfrage Nr. 981 vom 02.12.2010:

Ein wichtiger Pfeiler zur Förderung der regionalen und biologischen Landwirtschaft ist u.a. die Schaffung regionaler Absatzmöglichkeiten. Sie kann zudem vielerorts einen wichtigen Beitrag zum Erhalt einer multifunktionalen Kulturlandschaft leisten. Daher sollte die öffentliche Hand mit gutem Beispiel vorangehen und ihre Beschaffungskriterien entsprechend weiterentwickeln. Dabei sollte die Beschaffungsanordnung des Landes regeln, dass im Rahmen der Vergabevorschriften unter den am Markt befindlichen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeigneten Erzeugnissen das Angebot zu bevorzugen ist, das bei der Herstellung, im Gebrauch und/oder in der Entsorgung die geringsten Umweltbelastungen hervorruft. Mit dieser Anfrage soll geklärt werden, inwieweit die Landesregierung bereits durch ihren eigenen Konsum zur Stärkung des befürworteten regionalen und biologischen Landbaus beiträgt.

Ich frage die Landesregierung:

1. Welche Zielsetzungen und Regelungen gelten für die Verwendung von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in Kantinen, Mensen und in den Landesministerien und -behörden sowie Universitäten, Kliniken des Landes und sonstigen Landeseinrichtungen und falls es keine gibt, warum nicht?
2. Wie hoch war jeweils der Anteil an Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten in den Kantinen der Landeseinrichtungen im Jahr 2009?
3. Inwieweit wurden in den vergangenen Jahren bis heute bei Pachtverträgen oder Verträgen mit Catering-Unternehmen von Landesseite Vorgaben zur Verwendung von regional und/ oder biologisch erzeugten Lebensmitteln getroffen bzw. ggf. warum nicht?
4. In welchen (Landes-) Einrichtungen Brandenburgs wird in vorbildlicher Weise bereits heute ein hoher Anteil von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln erreicht und welche Lebensmittel (Obst, Gemüse, Fleisch,

Datum des Eingangs: 02.02.2011 / Ausgegeben: 09.02.2011

Milchprodukte, Getränke) kommen dort zum Einsatz?

5. Welche Erfahrungen in diesen Einrichtungen bzgl. der Preisunterschiede zwischen regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln einerseits und konventionellen Lebensmitteln andererseits sowie bzgl. der Kundenzufriedenheit und des Absatzes wurden gemacht?

6. Wie kann erreicht werden, dass der Anteil aus regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln zwecks Förderung der Wertschöpfung des Landes und Verkehrsvermeidung kurzfristig gesteigert wird?

7. Wie schätzt das Landwirtschaftsministerium die Entwicklung von Beschaffungskriterien und die Durchführung eines Kantinenwettbewerbs ein, um in Großgastronomie und Öffentlichkeit Verwendung von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln zu erhöhen?

8. Wie setzt sich die Landesregierung dafür ein, den Anteil von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in Schulen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern bzw. Kliniken und sonstigen öffentlichen Einrichtungen in Brandenburg zu steigern und ggf. warum nicht?

9. Welche Maßnahmen nach Auffassung der Landesregierung müssen darüber hinaus ergriffen werden, damit zukünftig auch andere öffentliche Kantinen (z.B. die der Kommunal- und Kreisverwaltungen) und auch privat organisierte Kantinen verstärkt auf regional und/oder biologisch erzeugte Lebensmittel zurückgreifen?

10. Wie können regionale und bäuerliche Erzeugergemeinschaften, insbesondere jene des biologischen Landbaus darüber hinaus in Brandenburg stärker gefördert werden?

Namens der Landesregierung beantwortet der Minister der Finanzen die Kleine Anfrage wie folgt:

Frage 1: Welche Zielsetzungen und Regelungen gelten für die Verwendung von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in Kantinen, Mensen und in den Landesministerien und -behörden sowie Universitäten, Kliniken des Landes und sonstigen Landeseinrichtungen und falls es keine gibt, warum nicht?

zu Frage 1: Die Landesregierung begrüßt generell die Verwendung von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in Brandenburg. Sie sieht jedoch in einer verordneten Anwendung keinen geeigneten Garanten für eine dauerhafte und steigende Verwendung von regionalen und/oder Biolebensmitteln. Durch vielfältige Projekte des Bundesprogramms Ökologischer Landbau liegen inzwischen zahlreiche Erkenntnisse zu den Faktoren vor, die den Einsatz regionaler und Bioprodukte in öffentlichen Kantinen beeinflussen. Der wichtigste Motor zur Einführung von Biolebensmitteln ist nach den vorliegenden wissenschaftlichen Analysen das Engagement der Akteure gepaart mit einer entsprechenden Akzeptanz bei den Kunden. In Brandenburg sind bereits mehrere Unternehmen in öffentlichen Küchen gemäß den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung für die Verwendung von Bioprodukten zertifiziert. Das Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft ist hierbei die für Ökolandbau und das Öko-Kontrollverfahren zuständige Behörde.

Frage 2: Wie hoch war jeweils der Anteil an Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten in den Kantinen der Landeseinrichtungen im Jahr 2009?

zu Frage 2: Der Betrieb der Kantinen in Landeseinrichtungen ist in der Regel auf private Kantinenbetreiber übertragen. Die Pächter betreiben die Kantinen auf Grundlage entsprechender Pachtverträge eigenverantwortlich. Die Vertragsverhandlungen werden überwiegend durch den Brandenburgischen Landesbetrieb für Liegenschaften und Bauen geführt, der im Namen und auf Rechnung des Nutzers den Vertragsabschluss und die Vertragskontrolle sicherstellt. Statistiken über den jeweiligen Anteil an Bio-Lebensmitteln, fair gehandelten Produkten und regionalen Produkten im Jahr 2009 liegen generell nicht vor. Lediglich für die im Geschäftsbereich des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kultur angesiedelten Studentenwerke (als Betreiber der Hochschulmensen) liegen Angaben vor. Nach Mitteilung der Studentenwerke beträgt der Anteil an Bio-Produkten ca. 8 %, der Anteil von regionalen Produkten ca. 35%.

Frage 3: Inwieweit wurden in den vergangenen Jahren bis heute bei Pachtverträgen oder Verträgen mit Catering-Unternehmen von Landesseite Vorgaben zur Verwendung von regional und/ oder biologisch erzeugten Lebensmitteln getroffen bzw. ggf. warum nicht?

zu Frage 3: Die Kantinenpacht- oder Cateringverträge enthalten in der Regel keine Vorgaben zur Verwendung von regional und/oder biologisch angebauten Lebensmitteln. Die Kantinenpächter betreiben die Kantinen eigenverantwortlich. Ebenso liegt die Zusammenstellung der Essensangebote bzw. des Warenangebotes in der Verantwortung des Betreibers. Anders die Regelung im Pachtvertrag zu der Kantine des Landesamtes für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. Dort ist die Verwendung von biologisch erzeugten Lebensmitteln ausdrücklich als „Wunsch“ formuliert. Ausgehend von der Richtlinie für Kantinen bei Dienststellen des Landes Brandenburg (Kantinenrichtlinie) steht ein gutes, ausreichendes und zugleich preiswertes Essen im Vordergrund der Essensversorgung. Voraussetzung ist dafür, dass den Pächtern und Betreibern von Kantinen ausreichend Gestaltungsfreiraum gelassen wird, dieser Anforderung gerecht zu werden. Auch im Hinblick auf das vom Kantinenpächter zu tragende wirtschaftliche Risiko und das dem Wettbewerb innewohnende Verhältnis von Angebot und Nachfrage wurden entsprechende Vorgaben bislang nicht verwandt. Zudem erfolgen wegen des Erfordernisses zur wirtschaftlichen und sparsamen Auftragsvergabe, z.B. bei Cateringverträgen, keine solchen Vorgaben. In sehr vielen Landesbehörden und Landeseinrichtungen besteht eine Kantinenkommission bzw. Kantinenausschuss, die/der die Interessen der Bediensteten bündelt und mit dem Pächter zu Fragen nach Art, Umfang und Qualität der Speisen abstimmt. Es entzieht sich jedoch der Kenntnis der Landesregierung, inwieweit dies auch die Verwendung von regionalen oder biologisch erzeugten Lebensmitteln umfasst. Zur Qualität des Essensangebotes ist beispielsweise in den Kantinenpachtverträgen des Brandenburgischen Landesbetriebes für Liegenschaften und Bauen geregelt, dass der Pächter bei der Gestaltung des Speiseplanes die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. und die des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin für die Mittagsmahlzeiten zu beachten hat.

Frage 4: In welchen (Landes-) Einrichtungen Brandenburgs wird in vorbildlicher Weise bereits heute ein hoher Anteil von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln erreicht und welche Lebensmittel (Obst, Gemüse, Fleisch, Milchproduk-

te, Getränke) kommen dort zum Einsatz?

zu Frage 4: In den im Geschäftsbereich des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kultur angesiedelten Mensen der Hochschulen des Landes erfolgt die Essensversorgung durch die Studentenwerke in Potsdam und Frankfurt/Oder. Hier kommen die folgenden regionalen, biologischen und fair gehandelten Produkte zum Einsatz:

Regionale Produkte:

Frischeier, Frischfleisch /-fisch, Wurstwaren, Backwaren, Getränke (Säfte, Wasser), Gemüse

Bio-/ Fair-trade Produkte:

Bio- Transferkaffee

Im Bereich des Geschäftsbereichs des Ministeriums der Justiz ist die Essensversorgung der Justizvollzugsanstalt Cottbus - Dissenchen und Brandenburg an der Havel hervorzuheben. In der Justizvollzugsanstalt Cottbus - Dissenchen verwendet die dortige Pächterin in besonderem Umfang regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel. Backerzeugnisse werden in Zusammenarbeit mit einem regionalen Bäcker erzeugt, Obst und Gemüse aus der anstaltseigenen Gärtnerei bzw. von einem regionalen Lieferanten bezogen. Das Fischangebot stammt, je nach Verfügbarkeit, aus bestandserhaltender Fischerei eines zertifizierten Groß-Verbraucherservices. Kaffee stammt aus nachhaltiger Entwicklung, Bio-Gewürze kommen zum Einsatz. Die betreibende Firma, die auch die Kantine in der Justizvollzugsanstalt Brandenburg an der Havel betreibt, wurde zudem im Jahr 2010 durch einen Fachverlag für ihre deutschlandweite Tätigkeit mit dem Titel "Caterer des Jahres 2010" ausgezeichnet. Die Jury würdigte die Fortschreibung des Nachhaltigkeitsengagements.

Frage 5: Welche Erfahrungen in diesen Einrichtungen bzgl. der Preisunterschiede zwischen regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln einerseits und konventionellen Lebensmitteln andererseits sowie bzgl. der Kundenzufriedenheit und des Absatzes wurden gemacht?

zu Frage 5: Erfahrungen liegen nur für den Bereich der von den Studentenwerken betriebenen Mensen vor. In der Regel können keine preislichen Unterschiede zwischen regionalen und überregionalen Produkten festgestellt werden, da sich kurze Lieferwege für regionale Produkte zumeist positiv auf die Preisgestaltung auswirken. Bio-Produkte sind im Durchschnitt 30-50% teurer als konventionelle Produkte. Positive Wirkung auf die Kundenzufriedenheit konnte bei der Verwendung von regionalen Produkten (z.B. mit sichtbarem Brandenburg-Label) verzeichnet werden.

Frage 6: Wie kann erreicht werden, dass der Anteil aus regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln zwecks Förderung der Wertschöpfung des Landes und Verkehrsvermeidung kurzfristig gesteigert wird?

zu Frage 6: Mit einem Flächenanteil von 10,5% an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche werden von den Ökobetrieben des Landes Brandenburgs bereits große Mengen an ökologischen Produkten erzeugt. Um die Wertschöpfung im Lande zu halten, kommt es darauf an, Verarbeitungskapazitäten zu schaffen bzw. vorzuhalten und die Nachfrage zu steuern. Im Jahr 2010 hat es hinsichtlich der Situation der Verarbeitung durch vorbildliche Unternehmeranstrengungen, teilweise mit staatlicher

Förderung, erhebliche Entwicklungen gegeben. Dafür stehen die Neubauten bzw. Eröffnungen der drei Bio-Molkereien in Münchehofe, Lobetal und Brodowin beispielhaft. Die Bio-Lebensmittelwirtschaft mit Erzeugung und Verarbeitung ist als Wachstumssegment der Ernährungswirtschaft erkannt. Das hat sich in der Branchenstrategie der Landesregierung zur Ernährungswirtschaft niedergeschlagen, der im Land Brandenburg die höchste förderpolitische Priorität zukommt. Die Landesregierung erwartet weitere entsprechende Initiativen der Unternehmen, die dann auch gefördert werden können. Durch den Verband pro agro und das Brandenburger Ernährungs-Netzwerk e.V. werden zunehmend Handelsbörsen für Geschäftsanbahnungen zwischen Handel, Großverbrauchern und der regionalen Ernährungswirtschaft organisiert. Dazu sollten gezielt die Betreiber der Kantinen der Einrichtungen des Landes Brandenburgs eingeladen werden.

Frage 7: Wie schätzt das Landwirtschaftsministerium die Entwicklung von Beschaffungskriterien und die Durchführung eines Kantinenwettbewerbs ein, um in Großgastronomie und Öffentlichkeit Verwendung von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln zu erhöhen?

zu Frage 7: Das Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft begrüßt generell Maßnahmen sowohl zur Verbesserung des Angebotes als auch zur Stimulierung der Nachfrage nach biologisch und regional erzeugten Lebensmitteln.

Frage 8: Wie setzt sich die Landesregierung dafür ein, den Anteil von regional und/oder biologisch erzeugten Lebensmitteln in Schulen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern bzw. Kliniken und sonstigen öffentlichen Einrichtungen in Brandenburg zu steigern und ggf. warum nicht?

zu Frage 8: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz "Qualitätsstandards für die Schulverpflegung" erarbeitet. Diese Qualitätsstandards werden im Land Brandenburg durch die "Vernetzungsstelle Schulverpflegung" bekannt gemacht. Das Projekt wird durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und die Landesministerien für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie für Bildung, Jugend und Sport finanziert. Wie die Standards ausweisen, ist aus ernährungsphysiologischer Sicht die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln gegenüber konventionell erzeugten Lebensmitteln als gleichwertig zu betrachten. In diesem Zusammenhang wird es als wünschenswert angesehen, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei grundsätzlich regionale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen vorzuziehen. Es wird empfohlen, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei zu beziehen sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel zu berücksichtigen. Darüber hinaus empfehlen die Standards die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung, da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung darstellt. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben des Bio-Angebotes eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Die Schulen entscheiden zusammen mit den Schulträgern über die inhaltliche Gestaltung der Verträge mit den Caterern. Die durch die Vernetzungsstelle dazu bereitgestellten Muster-Leistungsverzeichnisse enthalten explizit auch die Möglichkeit, regional und biologisch erzeugte Lebensmit-

tel von den Caterern zu fordern. Die Aktion Bio-Brotbox wird seit dem Jahr 2006 flächendeckend im Land Brandenburg durchgeführt. Alle Schulanfänger erhalten kostenlos eine mit Bio-Produkten gefüllte Brotbox als Anregung für ein tägliches gesundes Pausenfrühstück. Schirmherren der Aktion 2010 waren der Minister für Bildung, Jugend und Sport Herr Holger Rupprecht, die Ministerin für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Frau Anita Tack und der Minister für Infrastruktur und Landwirtschaft Herr Jörg Vogelsänger. Der Inhalt der Bio-Brotbox besteht ausschließlich aus Produkten der ökologischen Landwirtschaft und überwiegend aus der Region. Da das Land keine Krankenhäuser bzw. Kliniken mehr betreibt, kann durch die Landesregierung hierzu keine Aussage getroffen werden.

Frage 9: Welche Maßnahmen nach Auffassung der Landesregierung müssen darüber hinaus ergriffen werden, damit zukünftig auch andere öffentliche Kantinen (z.B. die der Kommunal- und Kreisverwaltungen) und auch privat organisierte Kantinen verstärkt auf regional und/oder biologisch erzeugte Lebensmittel zurückgreifen?

zu Frage 9: Im Rahmen des Bundesprogramms "Ökologischer Landbau" wurde die Einführung von Bioprodukten in der Außer-Hausverpflegung und damit, unabhängig vom Betreiber, in allen Arten von Kantinen umfänglich untersucht und Materialien zur Information der Küchenleiter erstellt, die im Rahmen von Schulungsmaßnahmen auch im Land Brandenburg vermittelt wurden. Wesentliche Voraussetzung für die Verwendung von regionalen und/oder Bioprodukten in allen Arten von Kantinen ist, die Steigerung der Nachfrage sowie die Akzeptanz bei den Kantinenbesuchern für damit verbundenen höheren Aufwand und steigende Kosten zu erlangen. Die Landesregierung unterstützt im Rahmen ihrer Möglichkeiten die diesbezügliche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher. Im Bereich der Kommunal- und Kreisverwaltungen besteht wegen des Grundsatzes der kommunalen Selbstverwaltung keine unmittelbare Einwirkungsmöglichkeit. Hier kann nur über die Signalwirkung auch für den kommunalen Bereich erreicht werden, dass verstärkt regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel verwendet werden.

Frage 10: Wie können regionale und bäuerliche Erzeugergemeinschaften, insbesondere jene des biologischen Landbaus darüber hinaus in Brandenburg stärker gefördert werden?

zu Frage 10: Über das Programm der Marktstrukturverbesserung können nach dem Marktstrukturgesetz anerkannte Erzeugergemeinschaften gefördert werden. Darüber hinaus können Erzeugerzusammenschlüsse von mindestens 5 Erzeugern, die ökologische Produkte erzeugen, gefördert werden, auch wenn sie nicht alle Anerkennungsvoraussetzungen nach dem Marktstrukturgesetz erfüllen. Förderfähig sind angemessene Aufwendungen für Organisationskosten, wie z.B. Gründungskosten, Personal- und Geschäftskosten und Kosten für Büroeinrichtungen. Zuwendungen werden über 5 Jahre gewährt und bemessen sich an der Höhe der Organisationskosten in Verbindung mit den Verkaufserlösen. Der Gesamtbetrag von Zuwendungen darf 400.000,- € nicht überschreiten.