

**BEZIRKS  
DIALOG**

FÜR EINE STARKE REGION  
BERLIN-BRANDENBURG



# **HANDLUNGS- EMPFEHLUNGEN**

für die Berliner  
Ernährungsstrategie 2.0

# Editorial

Im April 2018 hat die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung gemeinsam mit dem Berliner Ernährungsrat die Berliner Ernährungsstrategie auf den Weg gebracht. Der hierfür zunächst gemeinsam erstellte Aktionsplan mit konkreten Maßnahmen und Empfehlungen zielte darauf ab, das Ernährungssystem der Hauptstadt nachhaltiger, regionaler und gerechter zu gestalten. Die Vorhaben wurden in Handlungsfeldern zusammengefasst. Mit dem einen der acht Handlungsfelder "Vorbild sein!" möchte der Senat selbst eine besondere Vorbildfunktion gegenüber den Bürger:innen wahrnehmen. Als Verwaltung hat der Senat einen großen Einfluss auf das Leben von Mensch und Umwelt und ist ein großer Arbeitgeber.

Bisher wurde vor allem kontinuierlich daran gearbeitet über Projekte den Anteil biologischer und regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen, Strukturen in den Berliner Kiezen und Bezirken zu etablieren, um den Zugang zu nachhaltigen Nahrungsmitteln zu gewähren und über Bildungsprojekte zu mehr Wertschätzung für unsere Lebensmittel zu gelangen.

Um auch das Potential des Berliner Senates selbst auszuschöpfen, um zu einem nachhaltigen, regionalen und gerechten Ernährungssystem zu gelangen, gibt es mehrere Hebel, die in anderen Städten, Kommunen und Ländern schon umgesetzt werden. Dies betrifft sowohl die Beschaffung der Lebensmittel, Programme für die Aus-, Fort- und Weiterbildung als auch ressortübergreifende Zusammenarbeit.

**Der Bezirksdialog für eine starke Region Berlin-Brandenburg hat sechs Empfehlungen für die Ernährungsstrategie 2.0 ausgearbeitet. Jede Empfehlung ist auf je einer Seite zusammengefasst und schafft eine Übersicht. Details, Quellen und Hinweise finden sich im Annex als gesondertes Dokument.**

Aus der Übersicht wird der Hintergrund der jeweiligen Empfehlung deutlich, ihre zugehörige Kurzstrategie, die geschätzte Laufzeit und ihre Finanzierungsmöglichkeiten, sowie die Zuständigkeiten und zugehörige Verordnungen oder Gesetze der Berliner Senats- und Landesebene. Best-Practice Beispiele verdeutlichen, wie diese Empfehlungen andernorts bereits Erfolg haben.

# 1.

# Integrierung von Nachhaltigkeitskriterien in Berufs- sowie Aus-/Fort- und Weiterbildungsdatenbanken

## Hintergrund

Zwar werden in der Bildungszielplanung der Agentur für Arbeit Qualifizierungskriterien für ein nachhaltiges Ernährungssystem spezifisch gefordert, sind aber in ihren eigenen Datenbanken für Berufs- sowie Aus-, Fort- und Weiterbildung nicht filterbar. Diese Möglichkeit ist aber besonders wichtig, da beispielsweise bei Köch:innen Aspekte einer nachhaltigen Ernährung weder zwingend Teil der Ausbildung, noch Teil des Curriculums der Ausbildungsbetriebe sind. Das Interesse an Bildungsangeboten zu nachhaltiger Ernährung steigt vor allem bei der jüngeren Generation und mit der Einführung von Nachhaltigkeitskriterien in die Datenbank können Interessierte spezifisch nach Bildungsangeboten und Betrieben suchen, die für ein nachhaltiges Ernährungssystem stehen.

## Kurzstrategie

Bestehende Datenbanken um Filterkategorien erweitern, damit Ausbildungsstätten, die im Sinne eines nachhaltigen Ernährungssystems arbeiten, gezielt gesucht werden können.

## Nächste Schritte

- Analyse bestehender Datenbanken und Identifizierung relevanter Einträge.
- Entwicklung einheitlicher Nachhaltigkeitskriterien für die Bildungsdatenbanken.
- Zusammenarbeit mit Bildungsanbietern zur Integration neuer Inhalte.

## Laufzeit

Implementierung —————> Mittelfristig (12–24 Monate)  
Aktualisierung und Anpassung —————> Langfristig

## Finanzierung/ Budget

Mittel aus Bildungs- und Innovationsförderprogrammen.

## Zuständigkeit

- Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0)
- Agentur für Arbeit (Datenbanken über [KURSNET](#) und [Jobbörse](#))

# 2. Verpflichtende Weiterbildung von Küchenleitungen der öffentlichen Beschaffung

## Hintergrund

Zu den Küchenleitungen öffentlicher Einrichtungen zählen kommunale Kitas und Schulen, städtische Krankenhäuser und Pflegeheime, Kantinen der Senatsverwaltungen und Bezirksämter, Mensen und Cafeterien öffentlicher Bildungseinrichtungen sowie Küchen von Jugendzentren, Bibliotheken und anderen öffentlichen Treffpunkten. Möchte der Senat den Anteil biologischer und regionaler Produkte in ihren Küchen erhöhen, brauchen die Küchenleitungen entsprechende Weiterbildungen, da diese Aspekte bisher in der Ausbildung unzureichend sind.

## Kurzstrategie

Der Senat führt über die Anpassung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU), sowie des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG) verpflichtend Schulungsprogramme für Küchenleitungen in öffentlichen Einrichtungen ein, um Kenntnisse in nachhaltiger und gesunder Ernährung zu vertiefen. Er unterstützt mit Förderprogrammen die Umstellung der Küchen und verbessert somit die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung.

## Nächste Schritte

- Überarbeitung der VwVBU und des BerlAVG auf verpflichtende Schulungen in einem regelmäßigen Turnus.
- Teilnahmevoraussetzungen und Zertifizierungsstandards festlegen.
- Schulungsprogramm „Kantinenwerkstatt“ der Kantine Zukunft fortsetzen.

## Laufzeit

Entwicklung des Programms —————> Mittelfristig (12-24 Monate)  
Durchführung —————> Langfristig

## Finanzierung/ Budget

Mittel aus dem Bildungsbudget der Senatsverwaltung sowie mögliche Förderprogramme der Stadt Berlin und der EU.

## Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften

- Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)
- Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG)

## Zuständigkeit

- Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0, Kantine Zukunft)
- Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (BerlAVG & VwVBU)
- Außerordentliche Akteure: Speiseräume ([Kantine Zukunft](#), [Kantinenwerkstatt](#))

## Best Practice

Name: [Kantinenwerkstatt](#) / Ort: Berlin, Deutschland  
Weiterbildungsmodul für Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung durch Kantine Zukunft

# 3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der Verwaltung

## Hintergrund

Verwaltungsmitarbeitende spielen eine zentrale Rolle bei der Gestaltung von Richtlinien, Beschaffungsprozessen und öffentlichen Dienstleistungen. Mit gezielten Schulungen zu den Aspekten eines nachhaltigen Ernährungssystems werden sie bei Entscheidungen für eine nachhaltige Beschaffung unterstützt, können Gesetze und Richtlinien besser verstehen und werden befähigt, ihre Vorbildfunktion als öffentliche Hand besser wahrnehmen zu können. Es gibt zahlreiche Organisationen und Netzwerke, die hierfür Schulungen konzipiert und erfolgreich implementiert haben.

## Kurzstrategie

Mitarbeitende der öffentlichen Verwaltung werden geschult, um ihr Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung zu stärken, als Multiplikator:innen in der Gesellschaft zu wirken und im Sinne einer nachhaltigen Ernährung fundierte Entscheidungen treffen zu können.

## Nächste Schritte

- Bedarf des Schulungsumfangs analysieren.
- Schulungsanbieter vergleichen und wählen, sowie Schulungen gegebenenfalls an Berliner Gegebenheiten anpassen.
- Änderungen der Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften bei den zuständigen Senatsverwaltungen anregen und begleiten.

## Laufzeit

Planung und Start der Schulungen —————> Kurzfristig (6–12 Monate)  
regelmäßige Updates und Vertiefungen —————> langfristig

## Finanzierung/ Budget

Einsatz von Mitteln aus internen Weiterbildungsbudgets, Nutzung sowie Unterstützung durch Umwelt- und Gesundheitsinitiativen, Bildungsgutscheine, Weiterbildungsprämie.

## Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften

- Berliner Bildungsgesetzes (BiZeitG)
- Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)
- Berliner Klimaschutz- und Energiewendegesetz (EWG Bln)
- Berliner Landesverwaltungsrahmengesetz (LVwG Bln)
- Personalentwicklungsprogramm 2030 (PEP 2030)
- Berliner Bildungsurlaubsgesetz (BiUrlG Bln)

## Zuständigkeit

- Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt (EWG)
- Senatsverwaltung für Inneres und Sport (LVwG Bln)
- Senatsverwaltung für Finanzen (PEP 2030)
- Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung (BiUrlG Bln)
- Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0)
- Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie (Informationen)
- Kompetenzstelle Faire Beschaffung der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit (Netzwerkarbeit)

# 4. Mensen als zentrale Verteilstellen und Partner regionaler Betriebe

<b>Hintergrund</b>	Uni-Mensen sind eine tägliche Anlaufstelle für unterschiedlichste Menschen. Vor allem Studierende zählen zu einer Bevölkerungsgruppe, für die eine klimafreundliche Ernährung ein wichtiges Thema ist. Mensen bergen in doppelter Hinsicht die Möglichkeit, Partner regionaler Erzeuger zu sein. Neben der Abnahme regionaler Lebensmittel für die eigene Küche können sie auch zu Verteilstellen für Gemüseboxen oder anderer regionaler Produkte werden.
<b>Kurzstrategie</b>	Mensen und Kantinen, besonders an Universitäten, sowohl als zentrale Verteilstellen für regionale Lebensmittel, als auch als Abnehmer regionaler Produkte für die eigenen Küchen etablieren — in Partnerschaften mit regionalen Produzent:innen und effizienter als Doppelnutzung.
<b>Nächste Schritte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifizierung geeigneter Mensen und Kantinen als potenzielle Verteilstellen für SoLaWi-/Gemüseboxen in Zusammenarbeit mit dem Studierendenwerk.</li><li>• Aufbau von Partnerschaften mit regionalen Produzent:innen und Lieferanten über z.B. FÖL und proAgro.</li><li>• Testlauf in ausgewählten Mensen.</li><li>• Langfristige Integration in Versorgungsstrukturen des Studierendenwerks.</li></ul>
<b>Laufzeit</b>	Planung und Umsetzung —————→ Mittelfristig (12–24 Monate)
<b>Finanzierung/ Budget</b>	Fördermittel aus Programmen zur regionalen Wirtschaftsförderung und nachhaltigen Stadtentwicklung.
<b>Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG)</li><li>• Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</li><li>• Ausführungsgesetz zum Baugesetzbuch (AGBauGB)</li></ul>
<b>Zuständigkeit</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0)</li><li>• Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (BerlAVG)</li><li>• Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege (Studierendenwerk)</li><li>• Senatsverwaltung Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen (Bau- und Nutzungsrecht)</li><li>• <u>Studierendenwerk</u></li><li>• Außerordentliche Beteiligte: <u>FÖL</u>, <u>ProAgro</u>, <u>Netzwerk Solidarische Landwirtschaft</u>, <u>Marktschwärmer</u>, <u>Ernährungsrat Berlin</u>, <u>Ernährungsrat Brandenburg</u>, <u>AbL Nord-Ost</u>, <u>Nearbuy</u></li></ul>
<b>Best Practice</b>	<p>Die Doppelnutzung wie oben beschrieben ist als Best Practice noch nicht erprobt. Aufgeführt sind dennoch zwei Beispiele für Partnerschaften zwischen Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung und Betrieben solidarischer Landwirtschaft (SoLaWis).</p> <p>Name: <u>Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe &amp; SpeiseGut</u> Ort: Berlin, Deutschland → <b>Interview im Annex</b></p> <p>Name: <u>Buitengoed Oostende &amp; Pflegeheim Oostende</u> Ort: Oostende, Belgien → <b>Interview im Annex</b></p>

# 5. Nachhaltige Beschaffung in der Verwaltung

<b>Hintergrund</b>	Berlin setzt sich schon heute für eine nachhaltige Beschaffung in der Berliner Verwaltung ein. Die Kompetenzstelle Faire Beschaffung Berlin berät die Verwaltungen, das Berliner Vergabegesetz schreibt ökologische und soziale Kriterien vor und die Zentrale Vergabe- und Beschaffungsstelle berücksichtigt nachhaltige Kriterien. Einen zentralen Einkauf regionaler Lebensmittel gibt es bisher nicht. Eine umfangreiche Beschaffungsvorlage bietet eine Lösung.
<b>Kurzstrategie</b>	Übernahme bewährter nachhaltiger Beschaffungsrichtlinien der Stadt Wien zur Stärkung regionaler Lieferketten und Verbesserung der ökologischen Bilanz öffentlicher Einrichtungen.
<b>Nächste Schritte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analyse und Adaption der Wiener Beschaffungsstrategie für den Berliner Kontext mit Hilfe der Verantwortlichen der Stadt Wien.</li><li>• Entwicklung eines standardisierten Verfahrens für nachhaltige Lebensmittelbeschaffung.</li><li>• Implementierung und Evaluation der neuen Beschaffungsrichtlinien über bestehende Gesetze und Beschaffungsvorgaben.</li></ul>
<b>Laufzeit</b>	Planung und Einführung —————→ Mittelfristig (12-24 Monate) Weiterentwicklung, Monitoring —————→ Langfristig
<b>Finanzierung/ Budget</b>	EU- und Landesförderprogramme zur nachhaltigen Stadtentwicklung und Vergabe.
<b>Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)</li><li>• Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG)</li></ul>
<b>Zuständigkeit</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0)</li><li>• Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (BerlAVG &amp; VwVBU)</li></ul>
<b>Best Practice</b>	Name: <u>Ökokauf Wien</u> Ort: Wien, Österreich Erfolgreiches Modell für nachhaltige Lebensmittelvergaben mit Fokus auf Regionalität und Bio-Produkte

# Dynamische Lebensmittelbeschaffung

## Hintergrund

Um Kleinst-, Klein- und mittelständische Unternehmen (KKMUs) der Ernährungswirtschaft in Berlin-Brandenburg zu erhalten und über die Gemeinschaftsverpflegung (GV) einen gesicherten Absatzmarkt zu schaffen, fehlt es nach wie vor an einem effizienten Logistiksystem, das die zum Teil kleinen Absatzmengen mit den zum Teil großen Abnahmemengen der GV verknüpft.

## Kurzstrategie

Der Senat etabliert ein dynamisches Beschaffungssystem für Lebensmittel, das auf flexiblen, nachhaltigen und fairen Kriterien basiert. Dies ermöglicht eine effizientere Nutzung regionaler und saisonaler Produkte, reduziert Lebensmittelverschwendung und fördert den gerechteren Marktzugang regionaler KKMUs.

## Nächste Schritte

- Aufbau eines dynamischen Lebensmittelbeschaffungssystems für Berliner Einrichtungen entsprechend Best Practice Dynamic Food Procurement.
- Verpflichtung öffentlicher Kantinen & Küchen zur Nutzung dynamischer Beschaffungssysteme.
- Schulung der zuständigen Akteure in Verwaltung und Beschaffung.
- Einführung eines dynamischen Haushaltsmodells, das kurzfristige Beschaffungsvorgänge berücksichtigt.
- Erlaubnis zur Umverteilung von Budgetmitteln für nachhaltige und regionale Beschaffung.

## Laufzeit

Konzeption  Kurzfristig (6–12 Monate)  
Implementierung, kontinuierliche Anpassung  Langfristig

## Finanzierung/ Budget

Mittel aus dem Haushalt der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz, ergänzt durch nationale und EU-Förderprogramme für nachhaltige Beschaffung.

## Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften

- Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)
- Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG)

## Zuständigkeit

- Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz (federführend über die Ernährungsstrategie 2.0)
- Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe (BerlAVG & VwVBU)

## Best Practice

Name: [Dynamic Food Procurement \(DFP\)](#)

Ort: Bath & National, Großbritannien

Dynamisches Beschaffungsmodell für nachhaltige Lebensmittel



# Impressum

## **Potentialpapier für Berlin-Brandenburg – Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten auf bezirklicher Ebene**

© 2024 Stiftung Domäne Dahlem

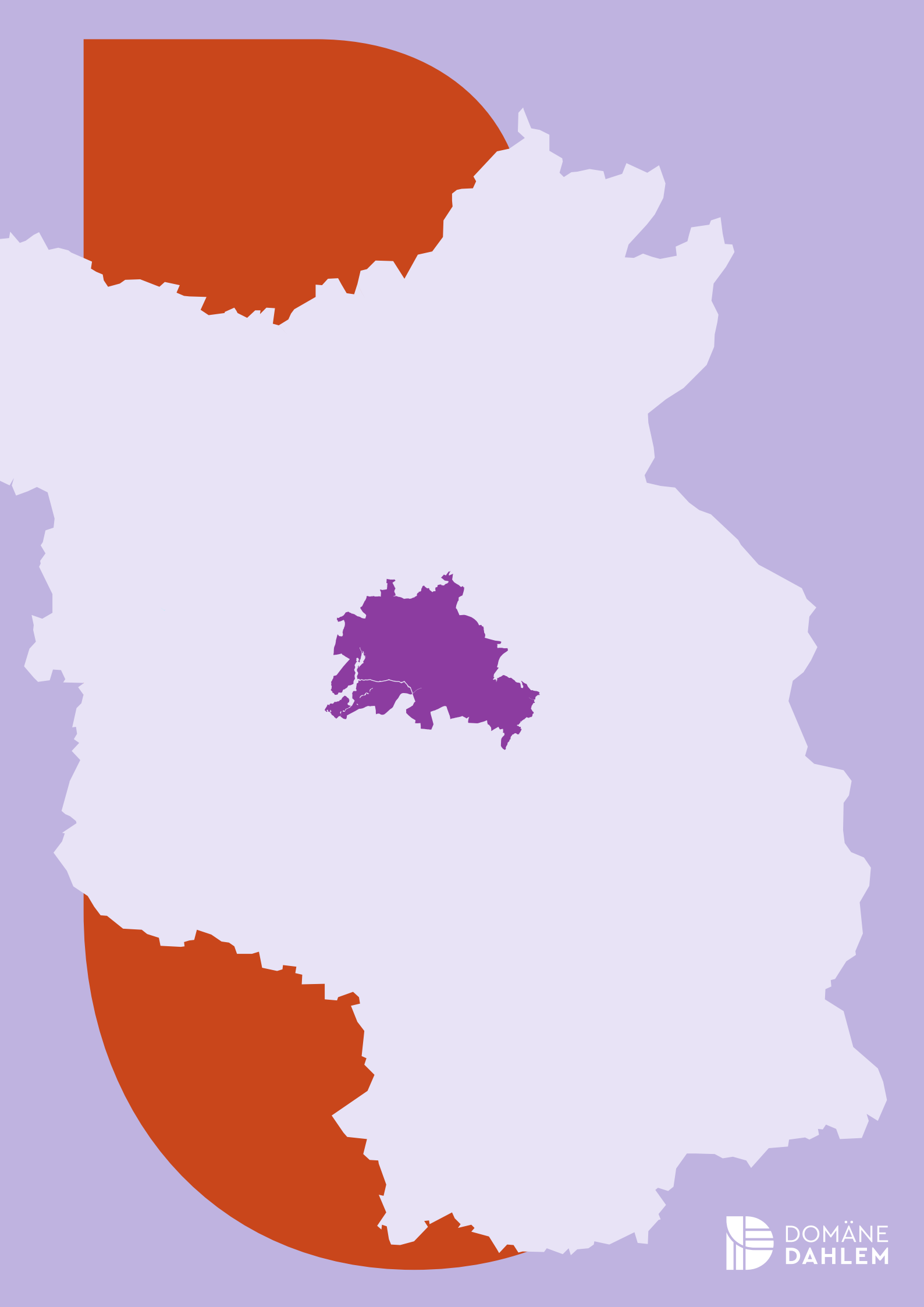
Stand: Februar 2025

Redaktion: Karin Ehrle-Horst und Anna-Julia Messerschmidt

Gestaltung und Layout: caromarta, Caro Mantke und Marta Ricci

Der Bezirksdialog für eine starke Region wurde gefördert vom Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf – Amt für Ordnung, Umwelt- und Naturschutz, Straßen und Grünflächen, sowie der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz.





# **Empfehlungen für die Berliner Ernährungsstrategie 2.0**

*– Annex*

© 2024 Stiftung Domäne Dahlem

Stand: Februar 2025

Redaktion: Karin Ehrle-Horst und Anna-Julia Messerschmidt

Dieses Dokument ist die Anlage zum Dokument „Empfehlungen für die Berliner Ernährungsstrategie 2.0“

Der Bezirksdialog für eine starke Region wurde gefördert vom Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf – Amt für Umwelt- und Naturschutz mit Mitteln der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz.

# Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis .....	3
<b>Einführung &amp; Bettung in ressortübergreifende BerlinStrategie 3.0 .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Integrierung von Nachhaltigkeitskriterien in Berufs- sowie Aus-/Fort- und Weiterbildungsdatenbanken.....</b>	<b>5</b>
Angebotsliste zu Aus-, Weiter- und Fortbildung.....	7
<b>2. Verpflichtende Weiterbildung von Küchenleitungen der öffentlichen Beschaffung .....</b>	<b>9</b>
Antrag zur Überarbeitung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) und des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG) zur Einführung verpflichtender Schulungen für Küchenleitungen in der öffentlichen Beschaffung.....	11
<b>3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der Verwaltung.....</b>	<b>14</b>
Ergänzende Informationen.....	17
<b>Bestehende Workshops und Online-Kurse .....</b>	<b>17</b>
<b>Einbindung Kompetenzstelle Faire Beschaffung der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit (LEZ) .....</b>	<b>17</b>
Antrag zur Überarbeitung Änderungen der Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften bei den zuständigen Senatsverwaltungen anregen und begleiten .....	19
Strategie für eine politische Initiative am Beispiel EWG Bln Verankerung von Schulungen zu nachhaltigen Ernährungssystemen .....	23
<b>4. Mensen als zentrale Verteilstellen &amp; Partner regionaler Betriebe.....</b>	<b>24</b>
Antrag zur Anpassung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG) zur Integration von Mensen als zentrale Verteilstellen & Partner regionaler Betriebe in reguläre Versorgungsstrukturen des Studierendenwerks.....	25
Interviews Havelhöhe & Buitengoed Oostende .....	28
<b>Gesund, regional, revolutionär – Wie Havelhöhe die Krankenhausküche neu denkt... 28</b>	
<b>Ernte teilen, Verantwortung übernehmen – Wie Oostende Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung verbindet .....</b>	<b>30</b>
<b>5. Nachhaltige Beschaffung in der Verwaltung.....</b>	<b>32</b>
<b>6. Dynamische Lebensmittelbeschaffung.....</b>	<b>34</b>
Quellenverzeichnis .....	37
Nachhaltige Ernährung und Beschaffung .....	37
Öffentliche Strategien und Förderprogramme .....	37
Bildung, Ausbildung und Arbeitsmarkt .....	38
Regionale und internationale Initiativen .....	38

## Abkürzungsverzeichnis

Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes	BerLAVG
Berliner Bildungszeitgesetzes	BiZeitG
Berliner Klimaschutz- und Energiewendegesetzes	EWG Bln
Berliner Landesverwaltungsrahmengesetzes	LVvG Bln
FÖL	Fördergemeinschaft ökologischer Landbau
Kleinst-, Klein- und mittelständische Unternehmen	KKMU
Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit	LEZ
Monitoring und Evaluation	M & E
Oberstufenzentrum	OSZ
Personalentwicklungsprogramm 2030	PEP 2030
Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung	SenASGIVA
Senatsverwaltung für Finanzen	SenFin
Senatsverwaltung für Inneres und Sport	SenInnSport
Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz	SenJustV
Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt	SenMVKU
Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe	SenWiEnBe
Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege	SenWGP
SoLaWi	Solidarische Landwirtschaft
Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt	VwVBU

## Einführung & Bettung in ressortübergreifende BerlinStrategie 3.0

Die Empfehlungen für die [Berliner Ernährungsstrategie 2.0](#) sind im Folgenden den sechs im Hauptdokument vorgestellten Empfehlungen mit konkreten Handlungsschritten ausgeführt und mit Vorlagen ergänzt, um Vorschriften oder Gesetzestexte entsprechend zu überarbeiten.

Die im April 2021 durch den Berliner Senat beschlossene BerlinStrategie 3.0 setzt auf eine nachhaltige Stadtentwicklung, die ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte miteinander verbindet. Sie bekräftigt die Ziele und Notwendigkeit der Umsetzung der Empfehlungen der Berliner Ernährungsstrategie 2.0. Ein zentraler Schwerpunkt der BerlinStrategie liegt auf der Bildung und Qualifizierung für nachhaltige Entwicklung. Sie setzt auf eine zukunftsfähige Wirtschaft und gute Arbeit auf Weiterbildung und Wissenstransfer. Die Ernährungsstrategie 2.0 empfiehlt für ein nachhaltiges Ernährungssystem verpflichtende Schulungen für Entscheidungsträger in der öffentlichen Beschaffung sowie die Aufnahme und Sichtbarkeit von Nachhaltigkeitskriterien in Bildungsangeboten.

Sieht die BerlinStrategie in der öffentlichen Beschaffung einen wichtigen Hebel für Klimaschutz, formuliert die Ernährungsstrategie 2.0 präzise Maßnahmen, um regionale und ökologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern. Sie sieht vor, Mensen als zentrale Verteilstellen für regionale Betriebe zu errichten, um damit nachhaltige Wertschöpfungsketten zu fördern und schließt damit direkt an die wirtschafts- und innovationspolitischen Ziele der Stadt an.

Darüber hinaus setzt die BerlinStrategie auf digitale Innovationen, um Verwaltung und Stadtentwicklung effizienter und nachhaltiger zu gestalten. Die Ernährungsstrategie 2.0 schlägt hierfür ein dynamisches, IT-gestütztes Beschaffungssystem für Lebensmittel vor, das die Transparenz und Nachhaltigkeit der Vergabeprozesse stärkt.

Durch die konkrete Umsetzung der Maßnahmen der Ernährungsstrategie 2.0. kommt Berlin auch im Sinne seiner BerlinStrategie 3.0 ein gutes Stück weiter auf dem Weg zu einer klimafreundlichen, gesunden und gerechten Stadt.

*“Aus Bildungsurlaubsgesetz wird das Bildungszeitgesetz. Um weitere Impulse zur Förderung des lebensbegleitenden Lernens zu setzen, wird das Berliner Bildungsurlaubsgesetz novelliert und in Bildungszeitgesetz umbenannt. Mit dem Gesetz sollen Beschäftigte die Möglichkeit erhalten, an zehn Tagen innerhalb von zwei Jahren an Maßnahmen der beruflichen und politischen Weiterbildung sowie zur Qualifizierung zum Ehrenamt teilzunehmen. Ziel ist es, die Weiterbildungsbereitschaft der Berliner Beschäftigten zu erhöhen. Zugleich soll damit ein wichtiger Beitrag zur Sicherung des Fachkräftebedarfs und zur Stärkung der Teilhabe und Mitwirkung am gesellschaftlichen und politischen Lebensprozess geleistet werden.” – (Bsp. [BerlinStrategie 3.0](#), S. 42)*

*“Berlin besitzt ein zukunftsgerichtetes Verpflegungskonzept, und die Stadt ist Vorreiter. Die Berliner Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Betrieben, Schulen, Kitas, Krankenhäusern, Justizvollzugsanstalten, Seniorenheimen etc. hat das Potenzial, durch eine Veränderung ihres Verpflegungskonzeptes den Anteil nachhaltig erzeugter, regional produzierter Nahrungsmittel zu erhöhen, Lebensmittelverluste zu verringern und zu einer ausgewogenen Ernährungsweise beizutragen.”*

*– (Bsp. [BerlinStrategie 3.0](#), S. 67)*

## **1. Integrierung von Nachhaltigkeitskriterien in Berufs- sowie Aus-/Fort- und Weiterbildungsdatenbanken**

**Ziel:** Innerhalb von **24 Monaten** sollen bestehende Berufs- und Weiterbildungsdatenbanken so erweitert werden, dass Nutzer:innen gezielt nach Bildungsangeboten mit Nachhaltigkeitsfokus suchen können. Dies umfasst die Entwicklung standardisierter Nachhaltigkeitskriterien und die Zusammenarbeit mit Bildungsanbietern zur Implementierung dieser Filteroption.

### **Warum ist dieses Ziel wichtig?**

Eine gezielte Suche nach nachhaltigen Ausbildungsangeboten ist essenziell, um künftige Fachkräfte in der Gastronomie und Lebensmittelbranche auf die Herausforderungen eines nachhaltigen Ernährungssystems vorzubereiten. Durch die Integration dieser Kriterien in bestehende Bildungsdatenbanken wird sichergestellt, dass Interessierte bessere Orientierungsmöglichkeiten haben und Unternehmen gezielt nachhaltige Fachkräfte finden können. Dies stärkt langfristig die Nachhaltigkeit im gesamten Ernährungssystem.

1. Integrierung von Nachhaltigkeitskriterien in Berufs- sowie Aus-/Fort- und Weiterbildungsdatenbanken

**Maßnahmen**

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
1	Entwicklung einheitlicher Nachhaltigkeitskriterien für Bildungsdatenbanken	6 Monate	SenJustV	Datenbankanbieter	Liste bestehender Datenbanken des Bezirksdialogs für eine Starke Region
2	Bestandsaufnahme und Analyse bestehender Kriterien	3 Monate	SenJustV	Bildungsanbieter, Umweltorganisationen, Forschungsinstitute	Bildungsrahmenpläne, Nachhaltigkeitsleitlinien
3	Erarbeitung eines einheitlichen Kriterienkatalogs	4 Monate	Agentur für Arbeit	Ausbildungsbetriebe, Hochschulen	Entwürfe für Bildungsstandards, Leitlinien
4	Abstimmung mit relevanten Akteuren und Pilotierung	6 Monate	Gewerkschaften, IHKs	Umwelt- und Verbraucherorganisationen	Testberichte, Feedbackbögen
5	Zusammenarbeit mit Bildungsanbietern zur Integration neuer Inhalte, sowie Monitoring- und Evaluations-Prozedere	12 Monate	SenJustV	Datenbankanbieter, Ausbildungsbetriebe	-
6	Integration in bestehende Bildungsdatenbanken	5 Monate	IT-Dienstleister	Datenbankbetreiber (z. B. KURSNET, Jobbörse)	IT-Spezifikationen
7	Implementierung der neuen Filterkategorien in bestehende Datenbanken	12-24 Monate	Datenbankanbieter	IT-Abteilungen, Datenbankbetreiber	-
8	Monitoring und Evaluation (M & E) des Nutzungsverhaltens, ggf. Anpassung der Filter	6 Monate	SenJustV	Datenbankanbieter	M&E-Papier der Datenbankanhaber



## Angebotsliste zu Aus-, Weiter- und Fortbildung

Die Tabelle enthält Portale und Informationsseiten der Bundesagentur für Arbeit, der Berliner Kammern, Berliner Bildungsträger und Berliner Oberstufenzentren sowie Plattformen des Bundes auf denen Interessierte nach Aus-, Weiter- und Fortbildungsplätzen im Landwirtschafts- und Ernährungsbereich in Berlin suchen und sich informieren können. Nachhaltige Ernährung ist bei den meisten Angeboten nicht filterbar und Informationen zu den Berufsfeldern nicht auf Nachhaltigkeitsaspekte ausgerichtet. Vor allem bei jungen Menschen spielen Nachhaltigkeitskriterien bei ihrer Berufswahl jedoch zunehmend eine Rolle. Auch bei den Brandenburger Kammern, Bildungsträgern und Oberstufenzentren werden Nachhaltigkeitsaspekte bei den Angeboten für Aus-, Weiter- und Fortbildung im Ernährungssektor nicht explizit genannt. Um die Ernährungsstrategie Berlins im Sinne einer Metropolregion zu denken, sind unten genannte Änderungen bei Suchmasken und Informationen auch für die hier nicht explizit genannten Brandenburger Einrichtungen sinnvoll.

<b>Anbieter</b>	<b>Inhalte &amp; Funktion</b>	<b>geplante Änderungen</b>
Bundesagentur für Arbeit: <a href="#">Portal Jobsuche</a>	Suchmaske für Ausbildung/ Duales Studium	Filter um Nachhaltigkeitskriterien erweitern  Bei Ausgabe Nachhaltigkeitskriterien sichtbar machen
Bundesagentur für Arbeit: <a href="#">Portal Berufecheck</a>	Informationen zu Berufen	Infos um Nachhaltigkeitskriterien ergänzen
Bundesagentur für Arbeit: Portal <a href="#">mein NOW</a>	Informationen zu Weiterbildung und Umschulung  Online-Test  Weiterbildungskurse und Fördermöglichkeiten	Kursangebote um nachhaltige Formate ergänzen  bei Online-Test Nachhaltigkeit einbauen  nachhaltige Weiterbildungsformate über mein NOW informieren
Bundesagentur für Arbeit: <a href="#">KURSNET-Portal</a>	Suchmasken für Berufsausbildung Umschulung Teilqualifizierung	Nachhaltigkeitskriterien bei Ausgabe sichtbar machen
Verbund IHK, Senat, Handwerkskammer, Bundesagentur für Arbeit: Portal <a href="#">weiterbildung.berlin</a>	Beratungsformate Veranstaltungsreihen	Angebote prüfen
Handwerkskammer Berlin: <a href="#">Lehrstellen- und Praktikumsbörse</a>	-	Nachhaltigkeitskriterien bei Betriebliche Extras integrieren
Handwerkskammer Berlin: <a href="#">Angebot Seminare für Ausbilder:innen</a>	kostenfreie Seminare	Seminare für Ausbilder:innen mit Schwerpunkt Nachhaltigkeitskriterien aufsetzen
Industrie- und Handelskammer Berlin: Plattform <a href="#">ausbildung.berlin</a>	Suchmasken für Ausbildungsplatz	Filter um Nachhaltigkeitskriterien erweitern
Industrie- und Handelskammer Berlin: <a href="#">Berufe von A-Z</a>	Informationen zu den Berufen	Berufsbeschreibungen auf Nachhaltigkeitskriterien prüfen

1. Integrierung von Nachhaltigkeitskriterien in Berufs- sowie Aus-/Fort- und Weiterbildungsdatenbanken

<b>Anbieter</b>	<b>Inhalte &amp; Funktion</b>	<b>geplante Änderungen</b>
<a href="#">Bildungswerk Kreuzberg</a>	eigene Jobbörse	Inhalte der Umschulungs- und Qualifizierungsprogramme prüfen und ergänzen
<a href="#">Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e. V.</a>	Informationen und Datenbanken Filter nach Ort und Fachrichtung	kann als Vorbild bei Infos dienen Filteroptionen erweitern
<a href="#">OSZ Gastgewerbe</a>	eigenes Stellenportal mit Suchfeld und Anzeigen	Nachhaltigkeitskriterien sichtbar machen
<a href="#">OSZ Natur und Umwelt</a>	Informationen u. a. zum Beruf Fachwerker:in im Gartenbau	nachhaltige agierende Ausbildungsbetriebe bei Fachwerker:in im Gartenbau ergänzen
Bundesinformationszentrum Landwirtschaft: <a href="#">Grüner Bildungskatalog</a>	Berufsportraits, Berufsfilme, Ausbildungsbetriebe, Berufsschulverzeichnis Qualifizierungsangebote im Agrarbereich	Material um Nachhaltigkeit ergänzen
<a href="#">Bildungsserver Agrar</a>	Informationen zu Ausbildung der 14 Grünen Berufen: Berufsportraits, Berufsfilme, Ausbildungsbetriebe, Regionale Datenbanken und Listen von Ausbildungsbetrieben nach Bundesländern - nur Brandenburg, Berlin nicht	Informationsinhalte prüfen DB und Listen von Ausbildungsbetrieben um Nachhaltigkeitskriterien ergänzen Berliner Ausbildungsbetriebe ergänzen
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. DEHOGA: <a href="#">Ausbildung macht VIELFALT!</a>	Förderprogramme für AZUBIS mit Migrationsgeschichte Förderer Coca-Cola werben mit Regional und <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/fuer-auszubildende">https://www.dehoga-ausbildung.de/fuer-auszubildende</a>	Förderer aus der nachhaltigen Branche gewinnen
<a href="#">Akademie Deutsches Bäckerhandwerk</a>	Informationen zu Kursen und Seminaren, Ausbildung mit Weiterbildungsförderungen	Kurs- und Seminarinhalte prüfen Termine ergänzen Berufsbilder erweitern

## 2. Verpflichtende Weiterbildung von Küchenleitungen der öffentlichen Beschaffung

**Ziel:** Bis **Ende 2026** sollen verpflichtende Schulungen für Küchenleitungen öffentlicher Einrichtungen eingeführt werden, um das Wissen über nachhaltige Ernährung und Beschaffungskriterien zu verbessern. Dies umfasst die Anpassung der Verwaltungsvorschriften, die Entwicklung von Zertifizierungsstandards und die langfristige Etablierung der Schulungsreihe.

### **Warum ist dieses Ziel wichtig?**

Küchenleitungen haben einen direkten Einfluss darauf, welche Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegungen genutzt werden. Ohne das nötige Wissen über nachhaltige Produkte, regionale Wertschöpfungsketten und Ernährungsstrategien bleibt eine Umstellung auf nachhaltigere Verpflegungskonzepte begrenzt. Die verpflichtende Weiterbildung trägt dazu bei, die Ernährungsstrategie 2.0 nachhaltig umzusetzen, die Qualität der Verpflegung zu verbessern und die Nachfrage nach regionalen, nachhaltigen Produkten zu steigern.

2. Verpflichtende Weiterbildung von Küchenleitungen der öffentlichen Beschaffung

**Maßnahmen**

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
1	Überarbeitung der VwVBU und des BerlAVG zur Einführung verpflichtender Schulungen	6 Monate	SenWiEnBe	Kantine Zukunft, Verwaltungsexpert:innen	VwVBU, BerlAVG
2	Bestandsaufnahme der aktuellen Rechtslage und bestehender Vorschriften	3 Monate	SenWiEnBe	Juristische Fachstellen, Umweltverbände	VwVBU, BerlAVG
3	Identifikation von Lücken und Handlungsbedarf	2 Monate	Expert:innen für Vergaberecht	Öffentliche Beschaffungsstellen, Umweltorganisationen	Rechtsgutachten, Vergleichsdokumente
4	Erarbeitung von Änderungsvorschlägen für die VwVBU und das BerlAVG	4 Monate	SenJustV	Juristische Fachstellen, Schuleinrichtungen	Entwürfe für Gesetzesänderungen
5	Abstimmung mit relevanten politischen Akteuren	4 Monate	SenWiEnBe	Bezirksverwaltungen, Kantinenbetreibende	Protokolle von Abstimmungsgesprächen
6	Festlegung von Teilnahmevoraussetzungen und Zertifizierungsstandards	6-12 Monate	SenJustV	Bildungsanbieter	-
7	Testphase zur Evaluierung der Wirksamkeit	6 Monate	Öffentliche Kantinen	Bildungsanbieter, Küchenleitungen	Evaluationsberichte
8	Fortsetzung des Schulungsprogramms „Kantinenwerkstatt“	Laufend	SenJustV	Kantinenwerkstatt, Schulungsteilnehmende	-
9	Evaluierung der Schulungsergebnisse und Anpassung	Langfristig	SenJustV	Kantinenbetreibende, Kantine Zukunft	-
10	Finale Überarbeitung und Verabschiedung der neuen Vorschriften	3 Monate	SenWiEnBe	Abgeordnetenhaus	Beschlussvorlagen, Senatsbeschlüsse
11	Implementierung und verpflichtende Schulungen	12 Monate	Kantinenwerkstatt, Kantine Zukunft	Öffentliche Bildungseinrichtungen	Schulungspläne, Zertifizierungsunterlagen

Antrag zur Überarbeitung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) und des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG) zur Einführung verpflichtender Schulungen für Küchenleitungen in der öffentlichen Beschaffung

**Antragsteller:**

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe  
Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

**Empfänger:**

Berliner Senat  
Abgeordnetenhaus von Berlin

**Datum:**

**1. Einleitung und Zielsetzung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die nachhaltige Beschaffung in öffentlichen Einrichtungen stellt einen wesentlichen Bestandteil der Berliner Ernährungsstrategie 2.0 dar. Um eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen langfristig zu etablieren, sind verpflichtende Schulungen für Küchenleitungen unerlässlich. Die derzeitigen Vorschriften der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) und des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG) enthalten jedoch keine verbindlichen Regelungen für Schulungen in diesem Bereich.

Mit diesem Antrag soll die Ergänzung der VwVBU und die Überarbeitung des BerlAVG angestoßen werden, um Schulungen für Küchenleitungen öffentlicher Einrichtungen verbindlich zu machen. Ziel ist es, die Fachkenntnisse im Bereich nachhaltiger Beschaffung zu stärken, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern und die regionale Wirtschaft zu stärken.

**2. Hintergrund und Begründung**

Öffentliche Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Krankenhäuser und Pflegeheime spielen eine zentrale Rolle in der Ernährungs-, Sozial- und Gesundheitspolitik Berlins. Küchenleitungen dieser Einrichtungen treffen maßgebliche Entscheidungen zur Beschaffung und Zubereitung von Lebensmitteln. Fehlendes Wissen über nachhaltige Ernährungsweisen, regionale Beschaffung und biologische Lebensmittel führt häufig dazu, dass Potenziale für eine gesunde und umweltfreundliche Gemeinschaftsverpflegung nicht ausgeschöpft werden.

Best-Practice-Beispiele aus anderen Städten wie Wien (ÖkoKauf Wien) zeigen, dass verpflichtende Schulungen für Küchenleitungen signifikant zur nachhaltigen Umstellung der Verpflegung beitragen können. Eine Überarbeitung der gesetzlichen Vorgaben in Berlin ist daher notwendig, um den Nachhaltigkeitszielen der Stadt gerecht zu werden.

### 3. Konkrete Änderungsvorschläge

1. Änderung der VwVBU:
  - Ergänzung einer Klausel, die öffentliche Beschaffungsstellen dazu verpflichtet, regelmäßige Schulungen für Küchenleitungen im Bereich nachhaltiger Beschaffung durchzuführen oder zu finanzieren.
2. Überarbeitung des BerlAVG:
  - Einführung einer Klausel, die die Teilnahme an zertifizierten Schulungen als verbindliches Kriterium für öffentliche Ausschreibungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung festlegt.
3. Definition der Schulungsanforderungen:
  - Inhalte der Schulungen sollen umfassen:
    - Nachhaltige Beschaffungspraktiken
    - Regionale und saisonale Lebensmittelbeschaffung
    - Klimaschutzmaßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung
    - Gesundheitsfördernde Ernährungskonzepte
  - Schulungen sollen mindestens einmal jährlich für alle Küchenleitungen verpflichtend sein.

### 4. Umsetzung und Zuständigkeiten

Maßnahme	Zuständige Verwaltung	Beteiligte Akteure	Zeitraum
Erstellung eines rechtlichen Änderungsvorschlags	Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe	Juristische Fachstellen, Umweltverbände	3 Monate
Abstimmung mit politischen Akteuren	Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz	Bezirksverwaltungen, Kantinenbetreiber	9 Monate
Durchführung einer Testphase zur Evaluierung	Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung	Bildungsanbieter, öffentliche Kantinen	6 Monate
Umsetzung und verpflichtende Schulungen	Kantinenwerkstatt, Kantine Zukunft	Küchenleitungen, Beschaffungsstellen	kontinuierlich

### 5. Finanzierung

Die Umsetzung der verpflichtenden Schulungen kann über folgende Finanzierungsquellen realisiert werden:

- Weiterbildungsbudgets der öffentlichen Verwaltung
- Förderprogramme zur nachhaltigen Stadtentwicklung wie [Berliner Programm für Nachhaltige Entwicklung \(BENE\)](#)
- EU-Mittel zur Förderung nachhaltiger Beschaffung [EU-LIFE – Programm für die Umwelt und Klimapolitik \(2021–2027\)](#)

## **6. Beschlussempfehlung**

Der Senat von Berlin möge beschließen:

1. Die Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) um eine verpflichtende Schulungskomponente für Küchenleitungen öffentlicher Einrichtungen zu erweitern.
2. Das Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) dahingehend zu überarbeiten, dass Schulungsteilnahmen als verbindliches Kriterium für Ausschreibungen in der Gemeinschaftsverpflegung festgelegt werden.
3. Die Umsetzung der verpflichtenden Schulungen innerhalb von 12 Monaten nach Verabschiedung sicherzustellen und entsprechende Evaluierungsmechanismen einzuführen.

**Mit freundlichen Grüßen,**

[Unterschrift]

**Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe**

**Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz**

### **3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der Verwaltung**

**Ziel:** Innerhalb von **12 Monaten** soll ein Schulungsprogramm für Mitarbeitende der öffentlichen Verwaltung eingeführt werden, das langfristig regelmäßige Fortbildungen zum Thema nachhaltige Ernährung und Beschaffung beinhaltet. Dies beinhaltet die Analyse bestehender Angebote, die Anpassung an Berliner Rahmenbedingungen und die Umsetzung durch Workshops und E-Learning-Angebote.

#### **Warum ist dieses Ziel wichtig?**

Öffentliche Verwaltungen beeinflussen durch ihre Entscheidungen maßgeblich den Markt für nachhaltige Produkte. Indem Verwaltungsmitarbeitende in nachhaltigen Beschaffungsstrategien geschult werden, können sie fundierte Entscheidungen treffen, um ökologische und soziale Nachhaltigkeitsziele aktiv zu unterstützen. Zudem steigert ein breites Verständnis für nachhaltige Ernährung die Akzeptanz und Umsetzung neuer politischer Maßnahmen.



**Maßnahmen**

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
1	Analyse des Schulungsbedarfs in der Verwaltung	6 Monate	SenMVKU	alle Senatsverwaltungen	-
2	Erhebung der bestehenden Schulungsangebote und Identifikation von Lücken im Weiterbildungsangebot für Verwaltungsmitarbeiter	3 Monate	SenMVKU	Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung, Umweltbundesamt	Bericht zur Bedarfsanalyse
3	Abstimmung mit relevanten Akteuren zur Definition von Schulungsschwerpunkten, z. B. nachhaltige Beschaffung, CO <sub>2</sub> -Bilanzierung, regionale Lebensmittel	3 Monate	SenMVKU	Kantine Zukunft, Ernährungsrat Berlin Ernährungsräte Brandenburg	Evaluationsbericht
4	Vergleich bestehender Anbieter von Schulungsmaßnahmen und Auswahl der geeignetsten Programme für die Berliner Verwaltung	6 Monate	SenJustV	Procura+, URBACT, Nordic Council	Marktanalyse Schulungsanbieter
5	Auswahl von Schulungsanbietern und Anpassung an Berliner Gegebenheiten	6-12 Monate	SenJustV	Schulungseinrichtungen	-
6	Anpassung der Schulungsinhalte an Berliner Rahmenbedingungen, inkl. gesetzlicher Anforderungen und lokaler Nachhaltigkeitsstrategien	6 Monate	SenJustV	Bildungsanbieter, Kantinenverantwortliche	Anpassungskonzept
7	Durchführung erster Workshops und Schulungen	12 Monate	SenASGIVA	Verwaltungsmitarbeiter	BiZeitG, BiUrlG Bln
8	Planung und Organisation von Workshops für verschiedene Verwaltungsebenen zur Einführung in nachhaltige Ernährungsstrategien	6 Monate	SenASGIVA	Kantine Zukunft, Umweltorganisationen	Schulungsunterlagen aus Schritt 6
9	Durchführung von Schulungen mit Fokus auf nachhaltige Beschaffung, faire Handelspraktiken und Lebensmittelabfälle	6 Monate	SenASGIVA	Verwaltungen, Beschaffungsstellen	Evaluationsberichte
10	Änderungen der Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften bei den zuständigen Senatsverwaltungen anregen und begleiten	12-24 Monate	SenInnSport	Politische Akteure, Legislative, Verwaltungsbehörden	EWG Bln, VwVBU, BiUrlG Bln

3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der  
Verwaltung

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
11	Formulierung von Vorschlägen zur Ergänzung von Gesetzen wie dem EWG Bln, BiZeitG, LVwG Bln zur Stärkung nachhaltiger Beschaffungs- und Schulungsanforderungen	12 Monate	SenInnSport	Senatsverwaltungen, juristische Experten	Gesetzesentwürfe
12	Durchführung von Fachanhörungen und Abstimmungen mit relevanten Akteuren zur Gesetzesanpassung	6 Monate	SenInnSport	Politiker, Umweltverbände, Verwaltungsexpert:innen	Sitzungsprotokolle, Stellungnahmen
13	Evaluierung und fortlaufende Weiterentwicklung	Langfristig	SenFin	Personalentwicklungsstellen	PEP 2030
14	Einführung eines Monitoring-Systems zur Messung der Wirkung der Schulungen auf das Beschaffungsverhalten der Verwaltung	Fortlaufend	SenFin	Forschungsinstitute, Nachhaltigkeitsverbände	Monitoring-Berichte
15	Anpassung der Schulungsprogramme auf Basis von Feedback und Evaluierungsergebnissen, um langfristige Verbesserung sicherzustellen	Fortlaufend	SenFin	Schulungseinrichtungen, Verwaltungsleiter	Fortschrittsberichte

## Ergänzende Informationen

### **Bestehende Workshops und Online-Kurse**

Für die Schulung von Verwaltungsmitarbeitenden für ein nachhaltiges Ernährungssystem kann die Berliner Verwaltung auf bestehende Workshops und Online-Kurse zurückgreifen.

1. Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (KNB) & Umweltbundesamt für Verwaltungsmitarbeiter, Kommunen und Ministerien (nachhaltige Ausschreibung für Schul- und Kantinenverpflegung, bio-regionale LM in öffentliche Beschaffung, CO2-Bilanzierung) [Link](#)
2. [DGE](#): Verwaltungsmitarbeitende der Gesundheits- und Ernährungsämter
3. [Kantine Zukunft](#)
4. [EU-Programm Green Public Procurement](#)
5. Niederlande: Voedsel Anders - Webinare für Behörden zu nachhaltigen Ernährungsstrategien in Städten [Link](#)
6. Frankreich: Sustainable Food Training des Ministère de la Transition Écologique - Fortbildung für Verwaltungen zu klimafreundlicher Ernährung [Link](#)
7. [Procura +](#): europäisches Netzwerk zu nachhaltiger öffentlicher Beschaffung mit Schulungen, Workshops und Webinaren
8. [URBACT](#): europaweite Good Practice-Datenbank mit Online-Kursen und Workshops; "Sustainable Food in Urban Communities"

### **Einbindung Kompetenzstelle Faire Beschaffung der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit (LEZ)**

1. Förderung fairer und nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung
  - Unterstützung öffentlicher Einrichtungen bei der Integration, nachhaltiger Beschaffungskriterien in Ausschreibungen.
  - Etablierung eines Prüfmechanismus zur Einhaltung der Umsetzung von nachhaltigen Beschaffungskriterien.
  - Beratung zur Einhaltung ökologischer und sozialer Standards, insbesondere in der Beschaffung von Lebensmitteln für öffentliche Kantinen und Einrichtungen.
  - Förderung von Partnerschaften mit Produzenten, die umweltfreundliche und faire Produktionspraktiken anwenden.
2. Schulungen und Sensibilisierung
  - Entwicklung und Durchführung von Schulungen für Verwaltungsmitarbeiter zu nachhaltiger Beschaffung im Ernährungssektor.
  - Erstellung von Informationsmaterialien und Best-Practice-Leitfäden zur Umsetzung nachhaltiger Beschaffungskonzepte.
  - Zusammenarbeit mit Bildungsinstitutionen zur Einbindung von nachhaltigen Ernährungsthemen in Fortbildungsprogramme.
3. Politische Einflussnahme und Vernetzung
  - Mitarbeit an der Weiterentwicklung rechtlicher Rahmenbedingungen für nachhaltige Beschaffung auf Landesebene.

### 3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der Verwaltung

- Förderung eines Dialogs zwischen Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft zur Stärkung nachhaltiger Ernährungssysteme.
- Unterstützung von Initiativen wie „[Wo kommt dein Essen her?](#)“ oder internationalen Vorbildern wie der „[Cité de l'Alimentation](#)“ in Lyon.

#### 4. Monitoring und Evaluation

- Entwicklung von Messinstrumenten zur Überprüfung der Nachhaltigkeit in der öffentlichen Lebensmittelbeschaffung.
- Evaluierung der Wirksamkeit von Maßnahmen und Anpassung der Strategien zur kontinuierlichen Verbesserung.

Antrag zur Überarbeitung Änderungen der Verordnungen, Gesetze oder Vorschriften bei den zuständigen Senatsverwaltungen anregen und begleiten

**I. Vorschlag für eine gesetzliche Ergänzung des Berliner Klimaschutz- und Energie-wendegesetzes (EWG Bln)**

**1. Gesetzliche Ergänzung für das EWG Bln (Entwurf)**

Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt (EWG)

**Ergänzung zu § 17 EWG Bln – Maßnahmen zur Minderung der Treibhausgasemissionen**

**§ 17a – Förderung nachhaltiger Ernährung und Bildungsmaßnahmen**

(1) Das Land Berlin verpflichtet sich, die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem zu fördern, um die mit der Lebensmittelproduktion verbundenen Treibhausgasemissionen zu reduzieren.

(2) Öffentliche Einrichtungen, einschließlich Schulen, Hochschulen, Verwaltungen und Gesundheitsinstitutionen, sind verpflichtet, regelmäßig Schulungen zur klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährung durchzuführen.

(3) Die Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt sowie die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie entwickeln gemeinsam ein Programm für Fortbildungsmaßnahmen zu nachhaltigen Ernährungssystemen.

(4) Bei öffentlichen Ausschreibungen für Verpflegungsdienstleistungen muss die Qualifikation des Personals in nachhaltiger Ernährung berücksichtigt werden.

(5) Das Land Berlin stellt Fördermittel zur Verfügung, um die Durchführung von Weiterbildungsmaßnahmen für Gastronomiebetriebe, Bildungseinrichtungen und landwirtschaftliche Betriebe zu unterstützen.

**II. Vorschlag zur gesetzlichen Ergänzung des Berliner Bildungszeitgesetzes (BiZeitG)  
– Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie**

Die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie organisiert Schulungen für die Verwaltung, fördert Kooperationen mit Fachorganisationen, erstellt Leitlinien und Handlungsanweisungen für die Verwaltung und schult Verwaltungspersonal über bestehende und geplante Gesetze bzw. Förderprogramme im Bereich nachhaltige Ernährung.

**§ XYZ Nachhaltige Ernährung und Ernährungsbildung**

(1) Bildungsmaßnahmen zu nachhaltigen Ernährungssystemen werden als integraler Bestandteil der allgemeinen und beruflichen Bildung anerkannt. Ziel ist es, Kenntnisse über nachhaltige Ernährung, Lebensmittelproduktion, Klimaschutz und Ressourcenschonung zu vermitteln.

(2) Die Anerkennung solcher Bildungsmaßnahmen erfolgt durch die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie in Zusammenarbeit mit relevanten Fachbehörden, Umweltorganisationen und wissenschaftlichen Institutionen.

(3) Einrichtungen der Erwachsenenbildung und beruflichen Weiterbildung können auf Antrag als Träger von Bildungsmaßnahmen für nachhaltige Ernährungssysteme anerkannt werden, sofern die Programme den definierten Standards entsprechen.

(4) Die Teilnahme an anerkannten Bildungsmaßnahmen kann im Rahmen des Berliner Bildungsurlaubsgesetzes (BiUrlG Bln) sowie als Fortbildung für Verwaltungsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter anerkannt werden.

(5) Für Schulen wird die Vermittlung nachhaltiger Ernährung als fester Bestandteil des Curriculums in den naturwissenschaftlichen und gesellschaftswissenschaftlichen Fächern sowie im Bereich der Verbraucherbildung verankert.

**III. Vorschlag zur gesetzlichen Ergänzung** des Berliner Landesverwaltungsrahmengesetzes (LVwG Bln) – Senatsverwaltung für Inneres und Sport (LVwG Bln)

**§ XYZ Nachhaltige Ernährung und Ernährungsbildung in der Verwaltung (als Teil der “Fortbildungspflichten”)**

(1) Schulungen zu nachhaltigen Ernährungssystemen werden als integraler Bestandteil der Fort- und Weiterbildung von Verwaltungsmitarbeiterinnen und -mitarbeitern anerkannt. Ziel ist es, Kenntnisse über nachhaltige Ernährung, Lebensmittelproduktion, Klimaschutz und Ressourcenschonung zu vermitteln.

(2) Die Anerkennung solcher Schulungsmaßnahmen erfolgt durch die Senatsverwaltung für Inneres in Zusammenarbeit mit relevanten Fachbehörden, Umweltorganisationen und wissenschaftlichen Institutionen.

(3) Einrichtungen der Erwachsenenbildung und beruflichen Weiterbildung können auf Antrag als Träger von Schulungsmaßnahmen für nachhaltige Ernährungssysteme anerkannt werden, sofern die Programme den definierten Standards entsprechen.

(4) Die Teilnahme an anerkannten Schulungen kann im Rahmen des Berliner Bildungsurlaubsgesetzes (BiUrlG Bln) sowie als Fortbildung für Verwaltungsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter anerkannt werden.

(5) Für die Verwaltung wird die Vermittlung nachhaltiger Ernährung als fester Bestandteil der Fortbildungsprogramme etabliert.

**IV. Vorschlag zur gesetzlichen Ergänzung** der Berliner Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU)

**§ XYZ Nachhaltige Ernährung in der öffentlichen Beschaffung**

(1) Bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen durch öffentliche Einrichtungen des Landes Berlin sind Nachhaltigkeitskriterien verbindlich zu berücksichtigen. Dazu gehören insbesondere regionale, saisonale und biologische Lebensmittel sowie faire Handelspraktiken.

(2) Die Einhaltung der Nachhaltigkeitskriterien ist durch die Vergabestellen sicherzustellen. Hierzu sind verbindliche Prüfkriterien und Nachweise in die Ausschreibungen aufzunehmen.

(3) Die Berliner Verwaltung wird verpflichtet, Schulungen zu nachhaltigen Ernährungssystemen für Beschäftigte in Beschaffungsstellen und relevante Fachbereiche anzubieten und regelmäßig zu aktualisieren.

Bsp.: "Verwaltungsmitarbeiter im Bereich der Beschaffung sind verpflichtet, an jährlichen Schulungen zur nachhaltigen Ernährung und umweltfreundlicher Beschaffung teilzunehmen. Diese

Schulungen beinhalten Themen wie CO<sub>2</sub>-Bilanzierung von Lebensmitteln, Förderung regionaler Produkte und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung."

(4) Einrichtungen der Erwachsenenbildung und beruflichen Weiterbildung können auf Antrag als Träger von Schulungsmaßnahmen für nachhaltige Ernährungssysteme anerkannt werden, sofern die Programme den definierten Standards entsprechen.

(5) Die Teilnahme an anerkannten Schulungen kann im Rahmen des Berliner Bildungsurlaubsgesetzes (BiUrlG Bln) sowie als Fortbildung für Verwaltungsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter anerkannt werden.

**V. Vorschlag zur gesetzlichen Ergänzung des Berliner Bildungsurlaubsgesetz (BiUrlG Bln) – Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung**

Die Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung stuft im Berliner Bildungsurlaubsgesetz (BiUrlG Bln) das Thema nachhaltige Ernährung als gesellschaftspolitisches und gesundheitsbezogenes Thema ein und führt sie als verpflichtende Module in Verknüpfung mit der VwVBU für Mitarbeiter:innen der Berliner Verwaltung insb. von Beschaffungsstellen, Kantinenverantwortlichen und Gesundheitsämtern ein.

**§ XYZ Bildungsurlaub für nachhaltige Ernährungsbildung**

(1) Bildungsmaßnahmen zu nachhaltigen Ernährungssystemen werden als anerkannte Bildungsurlaubsangebote in Berlin zugelassen. Ziel ist die Vermittlung von Wissen über nachhaltige Ernährung, Lebensmittelproduktion, Klimaschutz und Ressourcenschonung.

(2) Die Anerkennung solcher Bildungsmaßnahmen erfolgt durch die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie in Zusammenarbeit mit relevanten Fachbehörden, Umweltorganisationen und wissenschaftlichen Institutionen.

(3) Einrichtungen der Erwachsenenbildung und beruflichen Weiterbildung können auf Antrag als Träger von Bildungsmaßnahmen für nachhaltige Ernährungssysteme anerkannt werden, sofern die Programme den definierten Standards entsprechen.

(4) Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in Berlin erhalten das Recht, Bildungsurlaub für anerkannte Schulungen zu nachhaltiger Ernährung zu beantragen.

(5) Die Umsetzung und Wirksamkeit dieser Bildungsurlaubsregelung werden regelmäßig evaluiert und weiterentwickelt.

**VI. Vorschlag zur gesetzlichen Ergänzung Personalentwicklungsprogramm 2030 (PEP 2030) – Senatsverwaltung für Finanzen**

**§ XYZ Nachhaltige Ernährung als Bestandteil der Personalentwicklung**

(1) Schulungen zu nachhaltigen Ernährungssystemen werden als fester Bestandteil der Fort- und Weiterbildungsangebote für Beschäftigte der Berliner Verwaltung etabliert.

(2) Die Inhalte der Schulungen umfassen u. a.:

### 3. Schulungen zu nachhaltigem Ernährungssystem in der Verwaltung

- Grundlagen nachhaltiger Ernährung und deren Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit,
- nachhaltige Beschaffungspraktiken in der Verwaltung,
- Strategien zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung,
- faire Handelspraktiken und regionale Wertschöpfungsketten.

(3) Die Umsetzung der Schulungen erfolgt in Zusammenarbeit mit anerkannten Bildungsträgern, Umweltorganisationen und wissenschaftlichen Institutionen.

(4) Die Teilnahme an diesen Schulungen wird als Weiterbildungsmaßnahme anerkannt und in die Personalentwicklungsstrategie der Berliner Verwaltung integriert.



## Strategie für eine politische Initiative am Beispiel EWG Bln Verankerung von Schulungen zu nachhaltigen Ernährungssystemen

### **Öffentliche Aufmerksamkeit schaffen, Pilotprojekte initiieren**

#### **Schritt 1: Politische Unterstützung gewinnen**

- Gespräche mit relevanten Senatsverwaltungen (Klimaschutz, Bildung, Verbraucherschutz/ Bildung, Jugend und Familie)
- Unterstützung durch Parteien, die sich für Klimaschutz und nachhaltige Ernährung engagieren (z. B. Grüne, SPD, Linke)
- Einbeziehung von NGOs und Verbänden wie Slow Food, WWF oder Ernährungsrat Berlin
- Gewinnung von prominenten Befürwortern aus Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft

#### **Schritt 2: Gesetzgebungsverfahren einleiten**

- Antragstellung im Abgeordnetenhaus zur Ergänzung des EWG Bln
- Fachanhörungen mit Expert:innen aus Klimaforschung, Ernährung und Bildung
- Abstimmung und Verabschiedung z. B. als Teil der Berliner Klimastrategie

## 4. Mensen als zentrale Verteilstellen & Partner regionaler Betriebe

**Ziel:** Innerhalb von **24 Monaten** sollen mindestens fünf Berliner Mensen als zentrale Verteilstellen für regionale Produkte etabliert und in die bestehenden Versorgungsstrukturen integriert werden. Dies umfasst die Auswahl geeigneter Standorte, die Entwicklung von Kooperationen mit regionalen Produzent:innen sowie eine Evaluationsphase.

### Warum ist dieses Ziel wichtig?

Mensen sind täglich genutzte Anlaufstellen für Studierende und andere Gruppen, die Interesse an nachhaltiger Ernährung haben. Indem sie als Verteilstellen für regionale Produkte fungieren, wird die Erzeugung und Vermarktung nachhaltiger Lebensmittel gestärkt. Gleichzeitig ermöglicht es Verbraucher:innen einen leichteren Zugang zu regionalen Produkten und unterstützt lokale Produzent:innen wirtschaftlich.

### Maßnahmen

Nr.	Schritte	Dauer	Zuständigkeit	Involvierte Akteure	Zugehörige Dokumente
1	Identifizierung geeigneter Mensen und Kantinen für Pilotprojekte	6 Monate	SenWGP	Studierendenwerk, Uni-Mensen	-
2	Aufbau von Partnerschaften mit regionalen Erzeugern und Lieferanten	6-12 Monate	SenWiEnBe	FÖL, proAgro, SoLaWi	-
3	Durchführung eines Testlaufs in ausgewählten Mensen	12 Monate	Studierendenwerk	Mensa-Leitungen, Erzeuger	-
4	Integration in reguläre Versorgungsstrukturen des Studierendenwerks	Langfristig	SenJustV	Kantinenbetreiber	BerI AVG

## Antrag zur Anpassung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerLAVG) zur Integration von Mensen als zentrale Verteilstellen & Partner regionaler Betriebe in reguläre Versorgungsstrukturen des Studierendenwerks

Antragsteller:

Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe

Empfänger:

Berliner Senat

Abgeordnetenhaus von Berlin

Datum:

### **1. Einleitung und Zielsetzung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die nachhaltige Beschaffung und Versorgung öffentlicher Einrichtungen mit regionalen Lebensmitteln ist ein zentraler Bestandteil der Berliner Ernährungsstrategie 2.0. Universitätsmensen und Kantinen spielen eine bedeutende Rolle in der täglichen Versorgung einer großen Bevölkerungsgruppe, insbesondere von Studierenden, und haben das Potenzial, als zentrale Verteilstellen für regionale Erzeugnisse zu fungieren. Derzeit fehlen jedoch im Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerLAVG) spezifische Regelungen, die die Einbindung von Mensen als Partner regionaler Betriebe ermöglichen.

Ziel dieses Antrags ist die Anpassung des BerLAVG, um Mensen systematisch als Abnehmer regionaler Lebensmittel zu etablieren und gleichzeitig als Verteilstellen für nachhaltige Ernährungsangebote (z. B. Solidarische Landwirtschaft, regionale Gemüsekisten) zu integrieren.

### **2. Hintergrund und Begründung**

Mensenküchen können durch gezielte Anpassungen im Beschaffungssystem eine direkte Partnerschaft mit regionalen Erzeugern eingehen. Dies fördert nicht nur die nachhaltige Beschaffung, sondern stärkt auch die regionale Wirtschaft und sichert die Versorgung der Studierenden mit frischen, regionalen Produkten.

In anderen Städten, wie z. B. Lyon (Frankreich), sind Mensen bereits erfolgreich in nachhaltige Lebensmittelnetzwerke integriert. In Berlin könnten Mensen eine Doppelrolle übernehmen:

1. Direkte Abnahme regionaler Lebensmittel für die eigenen Speisepläne.
2. Verteilstellen für Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi), die Studierenden einen leichteren Zugang zu regionalen Produkten ermöglichen.

Durch eine Anpassung des BerLAVG können Vergabekriterien so überarbeitet werden, dass regionale Produzenten bevorzugt berücksichtigt werden und Mensen als logistische Knotenpunkte für regionale Ernährungsnetzwerke fungieren.

### **3. Konkrete Änderungsvorschläge**

1. Anpassung des BerLAVG:
  - Ergänzung eines Passus, der Mensen als bevorzugte Partner für die Abnahme regionaler Produkte im Rahmen öffentlicher Ausschreibungen definiert.

- Einführung eines Kriterienkatalogs, der soziale und ökologische Aspekte in der Vergabe stärkt (z. B. kurze Transportwege, regionale Erzeugung, ökologischer Anbau).
- 2. Einbindung der Mensen als logistische Verteilstellen:
  - Anpassung der rechtlichen Rahmenbedingungen, damit Mensen als Verteilstellen für SoLaWi-Produkte oder regionale Direktvermarktung genutzt werden können.
  - Vereinfachung der administrativen Hürden für Kooperationsverträge zwischen Mensen und regionalen Erzeugern.
- 3. Pilotprojekt und Evaluierung:
  - Durchführung eines Pilotprojekts in ausgewählten Mensen zur praktischen Erprobung der Änderungen.
  - Wissenschaftliche Begleitung zur Bewertung der Effekte auf nachhaltige Beschaffung, Studierendenversorgung und wirtschaftliche Effekte für regionale Betriebe.

#### 4. Umsetzung und Zuständigkeiten

Maßnahme	Zuständige Verwaltung	Beteiligte Akteure	Zeitraum
Rechtliche Prüfung und Formulierung der Gesetzesanpassung	Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe	Juristische Fachstellen, Umweltverbände	3 Monate
Abstimmung mit Hochschulen und Studierendenwerken	Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege	Studierendenwerk Berlin, Kantinenbetreiber	6 Monate
Pilotprojekt zur Evaluierung der Anpassung	Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz	Regionale Erzeuger, Netzwerk Solidarische Landwirtschaft	6 Monate
Umsetzung und Monitoring	Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe	Kantinenbetreiber, Beschaffungsstellen	Fortlaufend

#### 5. Finanzierung

Die Umsetzung kann über folgende Finanzierungsquellen erfolgen:

- Landesfördermittel für nachhaltige Beschaffung und regionale Wirtschaftsförderung
- EU-Programme zur Förderung nachhaltiger Stadtentwicklung
- Kooperationen mit Stiftungen oder Umweltorganisationen

## **6. Beschlussempfehlung**

Der Senat von Berlin möge beschließen:

1. Die Anpassung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes (BerlAVG), um Mensen als Partner regionaler Betriebe und zentrale Verteilstellen für nachhaltige Lebensmittel zu verankern.
2. Die Einleitung eines Pilotprojekts zur Evaluierung der Integration von Mensen als logistische Knotenpunkte für regionale Ernährungsnetzwerke.
3. Die Bereitstellung notwendiger Ressourcen für die rechtliche Anpassung, Umsetzung und wissenschaftliche Begleitung dieses Vorhabens.

Mit freundlichen Grüßen,  
[Unterschrift]

Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege  
Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe

## Interviews Havelhöhe & Buitengoed Oostende

### **Gesund, regional, revolutionär – Wie Havelhöhe die Krankenhausküche neu denkt**

Das [Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe](#) setzt auf nachhaltige Krankenhausverpflegung. Olaf Budig, Teil des dreiköpfigen Küchenleitungsteams, treibt gemeinsam mit seinem Team und Christian Heymann vom [landwirtschaftlichen Betrieb Speisegut](#) die Integration regionaler und saisonaler Lebensmittel voran. Der Bezirksdialog für eine Starke Region Berlin-Brandenburg sprach mit Olaf Budig über Herausforderungen, Erfolge und die Zukunft dieses Modells.

**Bezirksdialog:** *Herr Budig, Sie sind Teil des dreiköpfigen Küchenleitungsteams in Havelhöhe. Wie kam die Zusammenarbeit zwischen Ihnen und Speisegut zustande?*

**Olaf Budig (Havelhöhe):** Die Idee entstand vor einigen Jahren durch persönliche Kontakte. Einige unserer Ärzte waren bereits Kunden der SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) und haben den Kontakt zu Speisegut hergestellt. Der Anbau für eine Großküche stellt jedoch andere Anforderungen als für Privathaushalte. Daher war und ist es heute noch ein Prozess, ein gemeinsames Modell zu entwickeln, das für beide Seiten funktioniert.

**Bezirksdialog:** *Das klingt nach einer vielversprechenden Idee, aber der Schritt von der Planung zur Umsetzung ist oft nicht einfach. Welche Herausforderungen gab es in der Anfangsphase?*

**Havelhöhe:** Die ersten Jahre waren eine Lernphase. Es gab keine feste Anbauplanung, und wir mussten flexibel auf saisonale Schwankungen reagieren. Ein Krankenhaus hat jedoch feste Speisepläne, was die Integration frischer Produkte anfangs erschwerte. Inzwischen erstellen wir gemeinsam mit Speisegut eine jährliche Anbauplanung, sodass wir besser vorausplanen können. Während Privathaushalte flexibel sind, muss bei uns jeder Bedarf genau kalkuliert werden, um Engpässe zu vermeiden.

**Bezirksdialog:** *Sie haben erwähnt, dass sich die Planung und Logistik stark verändern mussten. Wie hat sich das auf die Abläufe in der Küche ausgewirkt?*

**Havelhöhe:** Wir mussten unsere Prozesse anpassen, insbesondere in der Verarbeitung. Frisches Gemüse vom Acker bedeutet mehr Arbeitsaufwand. Daher haben wir neue Maschinen angeschafft und das Team entsprechend geschult. Anfangs war es für einige Mitarbeiter:innen eine Umstellung, aber inzwischen ist es fester Bestandteil unseres Alltags. Auch die Nutzung von Lebensmittelresten hat sich verändert: Schälreste werden für Brühen genutzt, Kartoffeln und Karotten oft mit Schale verarbeitet, um Abfall zu minimieren.

**Bezirksdialog:** *Die Anpassungen in der Küche sind ein wichtiger Schritt, aber wie sieht es mit den finanziellen Herausforderungen aus? Wie lässt sich diese Form der Nachhaltigkeit wirtschaftlich umsetzen?*

**Havelhöhe:** Wir haben das Budget für Lebensmittel für Frühstück, Mittagessen und Abendessen pro Tag und Patient:in, schrittweise von 4,30 € auf 5,40 € erhöht, um einen höheren Bio-Anteil zu ermöglichen. Aktuell liegt dieser bei etwa 60 %. Einsparungen erzielen wir, indem wir weniger Fleisch einsetzen und Lebensmittelabfälle minimieren. Dennoch fehlen gezielte Förderungen für materielle Investitionen wie neue Küchengeräte. Als Beispiel: Wir benötigten eine Abfüllmaschine, um unsere hausgemachten, veganen Aufstriche effizienter herzustellen und abzufüllen, um so sehr viel Verpackungsmüll einzusparen. Dafür gibt es leider keine Fördermittel. Wir hatten Glück, dass wir über eigene Investitionsmittel einen Weg gefunden haben, diese zu finanzieren.

**Bezirksdialog:** *Sie haben erwähnt, dass weniger Fleisch eingesetzt wird und mehr pflanzliche Alternativen genutzt werden. Wie hat sich der Speiseplan insgesamt verändert?*

**Havelhöhe:** Früher waren beim Mittagessen 13 von 21 Gerichten pro Woche fleischhaltig, heute sind es nur noch zwei. Diese Umstellung war nicht für alle Patienten leicht, aber die Akzeptanz steigt. Kulturell hat sich in den letzten Jahren viel verändert: Das Bewusstsein für nachhaltige und gesunde Ernährung macht sich immer mehr bemerkbar, was uns in unserem Konzept bestärkt.

**Bezirksdialog:** *Neben der internen Umstellung gibt es sicher auch äußere Faktoren, die das Projekt beeinflussen. Welche Rolle spielen politische Rahmenbedingungen?*

**Havelhöhe:** Leider gibt es keine verbindlichen Bio-Quoten für Krankenhäuser, anders als in zum Beispiel Berliner Schulen, wo 60 % Bio vorgeschrieben sind. Zusätzlich fehlen wie bereits erwähnt Förderungen für nachhaltige Großküchen, etwa für moderne Verarbeitungsmaschinen. Eine bessere politische Unterstützung könnte langfristig große Wirkung entfalten. Auch die landwirtschaftliche Seite braucht mehr Aufmerksamkeit: Es gibt zu wenig Unterstützung für regionale Landwirt:innen, die sich trauen beispielhaft voranzugehen und zu wenig verfügbare Flächen.

**Bezirksdialog:** *Wenn andere Krankenhäuser ähnliche Konzepte übernehmen wollten – was wären Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche Umsetzung?*

**Havelhöhe:** Eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirt:innen kann viele Vorteile bringen, muss aber gut geplant sein. Wichtig sind klare Absprachen, eine langfristige Anbauplanung und Investitionen in die richtige Infrastruktur. Viele Küchen haben nicht das Personal oder die Maschinen, um frische Produkte zu verarbeiten. Programme wie "Kantine Zukunft", die Praktiker:innen in die Küchen schicken, sind bereits sehr hilfreich. Auch eine gezielte finanzielle Förderung könnte helfen, um notwendige Anschaffungen wie Schäl- oder Abfüllmaschinen zu tätigen.

**Bezirksdialog:** *Zum Abschluss: Was kann Ihr Modell für andere Krankenhäuser bedeuten? Sehen Sie es als Vorbild für eine größere Bewegung?*

**Havelhöhe:** Wir hoffen, dass unser Beispiel zeigt, dass nachhaltige Krankenhausverpflegung möglich ist und auch wirtschaftlich Sinn macht. Trotzdem brauchen wir politische Unterstützung. Fakt ist: Eine gesundheitsbewusste, nachhaltige Ernährung sollte ein Standard sein – nicht die Ausnahme.

## Ernte teilen, Verantwortung übernehmen – Wie Oostende Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung verbindet

[Buitengoed Oostende](#) ist eine belgische gemeinnützige Organisation, die nachhaltige Landwirtschaft, Naturschutz und Bildungsarbeit miteinander verbindet. Ein besonders bemerkenswertes Projekt ist die enge Zusammenarbeit mit einem Pflegeheim in der Stadt Oostende sowie mit der SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) der Organisation. Der Bezirksdialog für eine starke Region Berlin-Brandenburg sprach mit Buitengoed Oostende über diese einzigartige Partnerschaft.

**Bezirksdialog:** *Wie kam die Idee zustande, die SoLaWi mit einer sozialen Einrichtung wie einem Pflegeheim zu verbinden?*

**Buitengoed Oostende:** Die Stadt Oostende verfolgte eine klare Strategie mit starkem Engagement, nachhaltige Landwirtschaft in die städtische Gesellschaft zu integrieren. In diesem Rahmen zeigte eines der privaten Pflegeheime in der Stadt Interesse an der Zusammenarbeit mit saisonalem und lokal angebautem Gemüse. Die Stadt stellte den Kontakt zwischen uns und dem Pflegeheim her und unterstützte die Umsetzung. So entstand eine Kooperation, bei der sich das Pflegeheim verpflichtet, eine feste Anzahl an Ernteanteilen von unserer SoLaWi zu erwerben.

**Bezirksdialog:** *Das klingt nach einem innovativen Ansatz. Wie funktioniert die Zusammenarbeit in der Praxis?*

**Buitengoed Oostende:** Das Pflegeheim kauft jedes Jahr 50 Ernteanteile und erhält im Gegenzug eine Auswahl unserer saisonalen Gemüse. Dies gibt uns eine gewisse finanzielle Stabilität, auf die wir uns verlassen können. Im Gegensatz zu traditionellen Großküchen passt sich das Heim flexibel an die Ernte an. Jede Woche erhalten sie eine Liste mit den verfügbaren Gemüsesorten und entscheiden, was sie benötigen. Zusätzlich treffen wir uns einmal jährlich, um die Anbauplanung gemeinsam festzulegen, der wir dann das ganze Jahr über folgen. Das Küchenpersonal kommt jede Woche zu unserem Feld, um das vorgeerntete Gemüse abzuholen. Diese direkte und flexible Zusammenarbeit ist einzigartig, zeigt aber, dass eine lokale, nachhaltige Lebensmittelversorgung auch in institutionellen Rahmen funktionieren kann.

**Bezirksdialog:** *Das erforderte sicher einige Anpassungen auf beiden Seiten. Mit welchen Herausforderungen waren Sie anfangs konfrontiert?*

**Buitengoed Oostende:** Für das Pflegeheim war es eine große Umstellung, sich an saisonale und manchmal unvorhersehbare Ernten anzupassen. Anfangs fiel es ihnen schwer, ihre Speisepläne kurzfristig umzustellen, wenn zum Beispiel kein Blumenkohl verfügbar war. Doch mit der Zeit hat es gut funktioniert. Eine Anpassung war, dass sie auf dem Menü nicht immer das genaue Gemüse angeben, sondern einfach „Saisongemüse“ schreiben, was mehr Flexibilität ermöglicht.

Wir laden das Personal ein, unsere SoLaWi zu besuchen und sich mit unseren Anbaumethoden vertraut zu machen. Das hat dazu beigetragen, das Verständnis für natürliche Schwankungen zu erhöhen. Zusätzlich musste das Pflegeheim in Küchenausstattung investieren, da unser Gemüse frisch vom Feld kommt und nicht industriell vorverarbeitet ist.

Der Preis ist für sie sicherlich ein Faktor, so wie für jede Organisation. Sie sind jedoch bereit, die zusätzlichen Kosten – sowohl finanziell als auch im Arbeitsaufwand – in Kauf zu nehmen, um mit



frischem, biologisch angebautem Gemüse zu arbeiten. Die Vorteile von hochwertigem, nährstoffreichem Essen überwiegen die Herausforderungen eines höheren Preispunkts und des zusätzlichen Vorbereitungsaufwands.

**Bezirksdialog:** *Sie haben erwähnt, dass die Stadt Oostende eine Schlüsselrolle spielt. Wie genau unterstützt sie Ihr Projekt langfristig?*

**Buitengoed Oostende:** Ohne die Stadt Oostende wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen. Sie hat es nicht nur initiiert, sondern unterstützt uns auch finanziell und organisatorisch. Wir arbeiten auf öffentlichem Land im Agrarpark „[Gardens of Stene](#)“, das uns von der Stadt kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Darüber hinaus sind wir Teil einer fünfjährigen Vereinbarung mit der Stadt, die die Zusammenarbeit mit verschiedenen Institutionen erleichtert. Die Stadt unterstützt uns auch infrastrukturell – beispielsweise durch Investitionen in Regenwasserspeicherung für unsere Felder während sehr trockener Perioden. Darüber hinaus hilft sie bei der Finanzierung unseres Betriebs. Unser gesamtes Einkommen bei Buitengoed setzt sich zu 40 % aus selbst erwirtschafteten Einnahmen und zu 60 % aus kommunalen Zuschüssen zusammen. Im Gegenzug verwalten wir die Wald- und Naturflächen, betreiben den Streichelzoo und bieten Bildungsprogramme zu Landwirtschaft, Ernährung und Wald an.

**Bezirksdialog:** *Sie haben Klimaanpassungsmaßnahmen wie die Regenwasserspeicherung erwähnt. Welche äußeren Bedingungen beeinflussen Ihre Arbeit?*

**Buitengoed Oostende:** Eine große Herausforderung ist unser Boden – er ist schwer und sehr lehmhaltig, was eine intensive Bodenverbesserung und spezialisierte Maschinen erfordert. Zudem sind wir, wie alle anderen, stark vom Klimawandel betroffen und erleben längere Trockenperioden oder heftige Regenfälle. In einem Jahr war unser Regenwasserspeicher bereits im Mai leer, obwohl der Sommer noch nicht einmal richtig begonnen hatte. Um den Herausforderungen plötzlicher, intensiver Regenfälle zu begegnen, haben wir sechs große Polytunnel gebaut, die uns eine bessere Kontrolle über die Anbaubedingungen ermöglichen.

**Bezirksdialog:** *Sie sprachen von einer fünfjährigen Vereinbarung mit der Stadt. Wie beeinflussen politische Veränderungen Ihr Projekt?*

**Buitengoed Oostende:** Die langfristige Sicherheit solcher Projekte hängt stark von politischen Entscheidungen ab. Oostende erkannte frühzeitig, dass nachhaltige Landwirtschaft in die Stadtentwicklung integriert werden muss, aber Finanzierungsstrategien können sich mit Regierungswechseln ändern. Unsere fünfjährige Vereinbarung mit der Stadt gibt uns eine gewisse Planungssicherheit, aber wir müssen dennoch flexibel bleiben, um uns an neue Entwicklungen anzupassen und die wirtschaftliche Tragfähigkeit unseres Modells zu gewährleisten.

**Bezirksdialog:** *Abschließend: Welche Botschaft sendet Ihre Arbeit an andere Städte?*

**Buitengoed Oostende:** Sie zeigt, dass Städte und Landwirtschaft Hand in Hand arbeiten können. Unsere Zusammenarbeit mit dem Pflegeheim beweist, dass eine regionale, nachhaltige Lebensmittelversorgung möglich ist, wenn eine klare Strategie und Unterstützung vorhanden sind. Diese Art der Kooperation könnte als Modell für andere Städte dienen, die nachhaltige Landwirtschaft in ihr Ernährungssystem integrieren möchten.

## 5. Nachhaltige Beschaffung in der Verwaltung

**Ziel:** Innerhalb von **24 Monaten** sollen die nachhaltigen Beschaffungsrichtlinien der Stadt Wien analysiert und auf die Berliner Verwaltung übertragen werden. Dies umfasst die Entwicklung eines standardisierten Verfahrens zur nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung und die Implementierung neuer Beschaffungsrichtlinien.

### Warum ist dieses Ziel wichtig?

Eine nachhaltige Beschaffung in der öffentlichen Verwaltung hat eine enorme Hebelwirkung auf den Markt für nachhaltige Lebensmittel. Durch eine zentrale Einkaufspolitik mit klar definierten Nachhaltigkeitskriterien kann die ökologische Bilanz öffentlicher Einrichtungen verbessert, die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten gesteigert und ein langfristig wirtschaftlicher Markt für regionale Anbieter geschaffen werden.

### Maßnahmen

Nr.	Schritte	Dauer	Zuständigkeit	Involvierte Akteure	Zugehörige Dokumente
1	Analyse der Wiener Beschaffungsstrategie und Anpassung an Berliner Bedingungen unter Berücksichtigung von Punkten 2, 4 und 6 der Empfehlungen für die Berliner Ernährungsstrategie 2.0	6 Monate	SenJustV	Stadt Wien, Verwaltungsberatende	Empfehlungen für die Berliner Ernährungsstrategie 2.0
2	Durchführung einer umfassenden Analyse der Wiener Beschaffungsstrategie mit besonderem Fokus auf nachhaltige Lebensmittelbeschaffung und regionale Lieferketten	3 Monate	SenJustV	Experten aus Wien, Berliner Verwaltungsstellen	Bericht zur Wiener Beschaffungspolitik
3	Identifikation von Best Practices und Übertragbarkeit auf Berliner Strukturen	3 Monate	SenJustV	Verwaltungsberatende, Nachhaltigkeitsexpert:innen	Evaluierungsbericht
4	Entwicklung eines standardisierten Verfahrens für nachhaltige Lebensmittelbeschaffung	12 Monate	SenWiEnBe	Beschaffungsstellen, Lieferanten	BerLAVG, VwVBU
5	Erstellung eines Handlungsleitfadens für nachhaltige Beschaffung mit klaren Kriterien für ökologische, regionale und soziale Aspekte	6 Monate	SenWiEnBe	Nachhaltigkeitsexperten, Vergabestellen	Leitfaden für nachhaltige Beschaffung

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
6	Einrichtung eines Schulungsprogramms für Verantwortliche in der Beschaffung zur Implementierung der neuen Verfahren	6 Monate	SenWiEnBe	Beschaffungsstellen, Bildungsträger	Schulungsmaterialien
7	Implementierung der neuen Beschaffungsrichtlinien	12-24 Monate	SenJustV	Landesstellen, Vergabe- und Beschaffungsstellen	-
8	Einführung der neuen Beschaffungsvorgaben in öffentlichen Ausschreibungen	12 Monate	SenJustV	Vergabestellen, juristische Prüfinstanzen	Überarbeitete Vergaberichtlinien
9	Pilotprojekte mit ausgewählten öffentlichen Einrichtungen zur Evaluierung der neuen Verfahren	12 Monate	SenJustV	Bezirksverwaltungen, städtische Kantinen	Evaluationsbericht
10	Monitoring und fortlaufende Anpassung	Langfristig	SenWiEnBe	Beschaffungsstellen	-
11	Einführung eines regelmäßigen Monitorings zur Überprüfung der nachhaltigen Beschaffungsvorgaben	Fortlaufend	SenWiEnBe	Umweltverbände, Wissenschaftler	Monitoring-Berichte
12	Anpassung der Verfahren basierend auf Rückmeldungen und neuen Erkenntnissen	Fortlaufend	SenWiEnBe	Beschaffungsstellen, öffentliche Kantinen	Evaluationsdokumente

## 6. Dynamische Lebensmittelbeschaffung

**Ziel:** Bis **2027** soll ein flexibles und dynamisches Lebensmittelbeschaffungssystem für Berliner öffentliche Einrichtungen eingeführt werden. Dies beinhaltet die Anpassung bestehender Beschaffungsvorgaben, die Schulung der zuständigen Akteure sowie die schrittweise Implementierung in öffentlichen Kantinen und Küchen.

### Warum ist dieses Ziel wichtig?

Ein starres Beschaffungssystem benachteiligt kleine und mittelständische Produzenten, die oft nicht in der Lage sind, langfristige Verträge mit der öffentlichen Hand einzugehen. Ein dynamisches Beschaffungssystem ermöglicht flexiblere, nachhaltigere und regionalere Lieferketten, verbessert die wirtschaftliche Situation regionaler Kleinst-, Klein- und mittelständischer Unternehmen (KKMU) und reduziert Lebensmittelverschwendung.

### Maßnahmen

Nr.	Schritte	Dauer	Zuständigkeit	Involvierte Akteure	Zugehörige Dokumente
1	Aufbau eines dynamischen Beschaffungssystems	6-12 Monate	SenJustV	Beschaffungsstellen, Lieferanten	BerLAVG, VwVBU
2	Analyse bestehender dynamischer Beschaffungsmodelle (z. B. Dynamic Food Procurement) und Identifikation übertragbarer Elemente	3 Monate	SenJustV	Vergabe- und Beschaffungsstellen, internationale Experten	<a href="#">Bericht zu Best Practices, Protokolle des Bezirksdialogs für eine Starke Region Steglitz Zehlendorf</a>
3	Entwicklung eines technischen Konzepts für ein flexibles, nachhaltiges Beschaffungssystem, das ein offenes digitales Marktplatzmodell integriert	3-6 Monate	SenJustV	IT-Dienstleister, Beschaffungsstellen	Konzeptpapier für IT-System
4	Definition von Standards für nachhaltige, transparente Lieferketten mit Fokus auf kurze Transportwege und regionale Erzeuger	3 Monate	SenJustV	Umweltverbände, Lieferketten-Expert:innen	Nachhaltigkeitsrichtlinien
5	Verpflichtung öffentlicher Kantinen & Küchen zur Nutzung des neuen Systems	12 Monate	SenWiEnBe	Küchenleitungen	-

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
6	Anpassung der Vergabekriterien zur bevorzugten Auswahl von Anbietern innerhalb des dynamischen Beschaffungssystems	6 Monate	SenWiEnBe	Kantinenbetreibende, Juristische Prüfinstanzen	Überarbeitete Vergaberichtlinien
7	Pilotphase in ausgewählten öffentlichen Einrichtungen zur Evaluierung der Effizienz und Praktikabilität	6 Monate	SenWiEnBe	Kantinenleitungen, Beschaffungsstellen	Evaluationsbericht
8	Schulung der zuständigen Akteure in Verwaltung und Beschaffung	12-24 Monate	SenJustV	Beschaffungsstellen, Kantinenleitungen	-
9	Entwicklung eines Schulungsprogramms zur Anwendung und Verwaltung des dynamischen Beschaffungssystems, inkl. IT-Schulung für das digitale Marktplatzsystem	6 Monate	SenJustV	Bildungsanbieter, Beschaffungsstellen	Schulungsmaterialien
10	Implementierung einer Wissensplattform für Kantinenleitungen zur Unterstützung bei nachhaltigen Beschaffungsentscheidungen	12 Monate	SenJustV	Kantinenleitung, Fachpersonal	Online-Wissensplattform
11	Einführung eines flexiblen Haushaltsmodells für kurzfristige Beschaffungen	Langfristig	SenFin	Beschaffungsstellen	-
12	Erarbeitung eines Modells zur flexiblen Mittelverwendung innerhalb bestehender Haushaltsrahmen zur schnelleren Anpassung an Marktveränderungen	12 Monate	SenFin	Vergabe- und Haushaltsstellen	Haushaltskonzept

<b>Nr.</b>	<b>Schritte</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zuständigkeit</b>	<b>Involvierte Akteure</b>	<b>Zugehörige Dokumente</b>
13	Umsetzung und Monitoring der neuen Finanzierungsstruktur für flexible Beschaffungen mit regelmäßigen Berichten über Effizienz und Einsparungen	Fortlaufend	SenFin	Finanzämter, öffentliche Beschaffungsstellen	Evaluationsberichte
14	Einführung von dynamischen Bewertungsmethoden zur Überprüfung von Kosten, Umweltauswirkungen und Qualität der beschafften Lebensmittel	Fortlaufend	SenFin	Externe Evaluationsinstitute, Nachhaltigkeitsverbände	Monitoring-Berichte

## Quellenverzeichnis

### Nachhaltige Ernährung und Beschaffung

- **Cité de l'Alimentation:** Förderung nachhaltiger Ernährung. *Cité de l'Alimentation*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.citedelalimentation.fr>
- **Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE):** Nachhaltigkeit in der Ernährung. *DGE*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/>
- **Dynamic Food:** Blog. *Dynamic Food*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.dynamicfood.org/news/blog-post-title-one-bd5ln>
- **Dynamic Food:** Ressourcen. *Dynamic Food*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.dynamicfood.org/resources>
- **Green Public Procurement.** *European Commission*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. [https://green-business.ec.europa.eu/green-public-procurement\\_en](https://green-business.ec.europa.eu/green-public-procurement_en)
- **Kantine Zukunft:** Zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung. *Kantine Zukunft*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://kantine-zukunft.de>
- **Nachhaltige Beschaffung:** Informationsplattform. *Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.nachhaltige-beschaffung.info/>
- **NL Food Partnership:** Voedsel Anders Conference 2022. *NL Food Partnership*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. [https://www.nlfoodpartnership.com/events/Voedsel\\_Anders\\_Conference\\_2022/](https://www.nlfoodpartnership.com/events/Voedsel_Anders_Conference_2022/)
- **Wo kommt dein Essen her?** *Informationsportal zur Lebensmittelherkunft*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://wo-kommt-dein-essen-her.de>

### Öffentliche Strategien und Förderprogramme

- **Agir pour la Transition:** Nachhaltige Lebensmittelversorgung. *ADEME*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://agirpoulatransition.ademe.fr/collectivites/amenager-territoire/alimentation-durable>
- **BENE-Förderprogramm für Umweltprojekte.** *Senatsverwaltung Berlin*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.berlin.de/sen/uvk/umwelt/foerderprogramme/bene/>
- **BerlinStrategie 3.0:** Zukunftsplan der Stadtentwicklung. *Senatsverwaltung Berlin*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.berlin.de/sen/stadtentwicklung/planung/berlinstrategie/aktuelle-fassung-3-0/>
- **Berliner Ernährungsstrategie.** *Senatsverwaltung Berlin*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/>
- **EU-Förderprogramm für Umwelt- und Klimapolitik (LIFE).** *Förderdatenbank des Bundes*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.foerderdatenbank.de/FDB/Content/DE/Foerderprogramm/EU/verordnung-umwelt-und-klimapolitik-life.html>
- **ÖkoKauf Wien:** Nachhaltige öffentliche Beschaffung. *Stadt Wien*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/>
- **Procura+:** Europäisches Netzwerk für nachhaltige Beschaffung. *ICLEI*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://iclei.org/procura-european-sustainable-procurement-network-procura/>
- **URBACT:** Nachhaltige Stadtentwicklung. *URBACT*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://urbact.eu/>

## Bildung, Ausbildung und Arbeitsmarkt

- **Arbeitsagentur:** Job- und Ausbildungssuche. *Bundesagentur für Arbeit*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.arbeitsagentur.de/jobsuche/>
- **Arbeitsagentur:** Kursnet – Weiterbildungsmöglichkeiten. *Bundesagentur für Arbeit*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.arbeitsagentur.de/kursnet>
- **Berufscheck der Arbeitsagentur.** *Bundesagentur für Arbeit*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://web.arbeitsagentur.de/berufeccheck/home>
- **IHK Berlin:** Ausbildungsberufe von A bis Z. *Industrie- und Handelskammer Berlin*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.ihk.de/berlin/ausbildung/ausbildungsberufe-von-a-bis-z>
- **Mein NOW:** Nachhaltige Berufsorientierung. *Mein NOW*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://mein-now.de>
- **Weiterbildung Berlin.** *Weiterbildungsportal Berlin*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://weiterbildung.berlin>

## Regionale und internationale Initiativen

- **Bezirksdialog für eine starke Region Steglitz-Zehlendorf.** *Domäne Dahlem*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://www.domaene-dahlem.de/bezirksdialog-fuer-eine-starke-region-steglitz-zehlendorf/>
- **Landezine Award:** Gärten von Stene. *Landezine*. Letzter Zugriff: 28.02.2025. <https://landezine-award.com/tuinen-van-stene-gardens-of-stene/>