

Pressemitteilung – Berlin, 5. Mai 2023

Engagierte Kantinen benötigen politische Unterstützung für mehr bio und regional

Engagierte Berliner und Brandenburger Kantinen- und Küchenleiter*innen sind zunehmend motiviert, ihren Gästen mehr regionale Bio-Produkte anzubieten. Dabei sind sie mit Herausforderungen konfrontiert, für die sie politische Unterstützung benötigen.

Dies ist eines der zentralen Ergebnisse des Projekts GanzTierStark, das sich seit drei Jahren für eine nachhaltige und qualitativ hochwertigere Verpflegung in Betriebskantinen und Mensen einsetzt. In Einrichtungen wie dem Studentenwerk Frankfurt (Oder), der Berliner Stadtreinigung (BSR), dem GLG Klinikum Barnim und der taz-Kantine ist es gelungen, auf regionales Bio-Rindfleisch aus regionaler und artgerechter Haltung umzustellen.

Bei der Abschlussveranstaltung des Projekts am 4. Mai 2023 wurden die Empfehlungen für förderliche politische Rahmenbedingungen mit Brandenburgs Agrarminister Axel Vogel, Berlins Staatssekretärin für Verbraucherschutz, Esther Uleer, sowie Vertreter*innen von Unternehmen, Verbänden und NGOs diskutiert.

„Verbindliche Vorgaben zum Anteil von bio und regionalen Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung einzuführen, ist das eine“, resümiert die Projektleiterin Prof. Martina Schäfer von der TU Berlin. „Es ist aber mindestens genauso wichtig, die Einrichtungen mit einer Beratung bei der Umstellung und dem Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zu unterstützen und eine gute Ausbildung und Bezahlung von Kantinen-Mitarbeiter*innen zu gewährleisten.“ Bisher sei es zudem nicht möglich, die regionale Herkunft als Beschaffungskriterium in Ausschreibungen zu verwenden.

Brandenburgs Agrarminister Axel Vogel betonte, wie wichtig es sei, dass die Gemeinschaftsverpflegung zunehmend auf regionale Bio-Produkte setzt.

„Zur Stärkung heimischer Bio-Tierhaltung und der regionalen Wertschöpfungsketten bietet die Verpflegung in der Gemeinschaftsgastronomie – wie Pfllegeeinrichtungen, Mensen oder Kantinen – großes Potenzial. Davon zeugt die Bereitschaft vieler der an dem Projekt teilnehmende Kantinen, auch nach dem Projektzeitlauf weiterhin Bio-Weiderindfleisch anzubieten, was ich sehr begrüße. Verbraucherinnen und Verbrauchern ist es zunehmend wichtig zu wissen, woher ihre Lebensmittel stammen. Das Projekt „GanzTierStark“ holt die Regionalität und damit auch diesen Trend in die Gemeinschaftsverpflegung.“

Die neue Berliner Staatssekretärin für Verbraucherschutz, Esther Uleer, verwies auf den Erfolg des Berliner Senats, 50 Prozent Bio in der Schulverpflegung vorgeschrieben zu haben: „Wir werden die Berliner Ernährungsstrategie mit dem Ziel fortsetzen, den Anteil ökologischer und regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen.“ Dass es funktioniert, zeigen die BSR-Kantinen, die in Eigeninitiative und mit

Kontakt:

Peter Schmidt

Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V.
Tel.: 030 284824-44
E-Mail: p.schmidt@foel.de

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer

Zentrum Technik und Gesellschaft
der TU Berlin
Tel.: 030 31426854
E-Mail: schaefer@ztg.tu-berlin.de

<https://ganztierstark.de>

Mehr Bio in Stadt und Land



Unterstützung des Projekts GanzTierStark und der Kantine Zukunft biozertifiziert sind.

Die anwesenden Kantinenleiter machten deutlich, dass die geringen Budgets für den Wareneinsatz in den Küchen – gerade bei den stark gestiegenen Lebensmittelpreisen der letzten Jahre – sehr enge Grenzen setzen und das Engagement für mehr bio und regional stärker unterstützt werden müsse.

Das Forschungs- und Entwicklungsprojekt „GanzTierStark“ wird vom Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin geleitet und gemeinsam mit der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL), der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, der Marktgesellschaft der Naturland Bauern und a'verdis durchgeführt.

Die politischen Handlungsempfehlungen und weitere Informationen sind hier zu finden: <https://ganztierstark.de/videos-und-veroeffentlichungen/>

Pressefotos zum Download (Rechteinweis: FÖL e.V.):

- [Bio-Weiderinder auf dem Betrieb „Fleckviehhof Hansel“](#)
- [taz-Kantine: Gericht mit Weiderindfleisch](#)
- [Übergabe der Handlungsempfehlungen \(v.l.n.r.: Peter Schmidt \(FÖL\), Esther Uleer, Martina Schäfer \(TU Berlin\) und Axel Vogel\)](#)

GanzTierStark wird von 2020-2023 aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert. Die Projektträgerschaft erfolgte über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).