



Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Hans-Ulrich Pfaffmann SPD**
vom 22.02.2018

„Fair Trade“ in Kantinen staatlicher Einrichtungen, insbesondere der Staatsministerien

Ich frage die Staatsregierung:

1. a) Wie viele Kantinen staatlicher Einrichtungen, insbesondere im Bereich der Bayerischen Staatsministerien, verfügen über Regelungen zum sog. fairen Handel,
b) zu ökologischer Produktion oder
c) zu regionaler Produktion?
2. a) Ist in den Ausschreibungen für die Kantinen in den letzten fünf Jahren die Verpflichtung, Produkte aus sog. fairem Handel,
b) Produkte aus ökologischer Produktion,
c) Produkte aus regionalen Betrieben anzubieten bzw. bei der Beschaffung zu berücksichtigen, enthalten?
3. Beabsichtigt die Staatsregierung künftig in den Kantinen staatlicher Einrichtungen, insbesondere der Bayerischen Staatsministerien, die Verwendung von Produkten aus dem sog. fairen Handel, ökologischer Produktion und regionale Lebensmittel verpflichtend vorzuschreiben?

Antwort

des Staatsministeriums der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat unter Einbindung des Staatsministeriums des Innern und für Integration, des Staatsministeriums für Wohnen, Bau und Verkehr, des Staatsministeriums der Justiz, des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus, des Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst, des Staatsministeriums für Wirtschaft, Energie und Technologie, des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz, des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, des Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales, des Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege sowie des Landtagsamtes und des Obersten Rechnungshofs

vom 03.05.2018

1. a) **Wie viele Kantinen staatlicher Einrichtungen, insbesondere im Bereich der Bayerischen Staatsministerien, verfügen über Regelungen zum sog. fairen Handel,**
b) **zu ökologischer Produktion oder**
c) **zu regionaler Produktion?**
2. a) **Ist in den Ausschreibungen für die Kantinen in den letzten fünf Jahren die Verpflichtung, Produkte aus sog. fairem Handel,**
b) **Produkte aus ökologischer Produktion,**
c) **Produkte aus regionalen Betrieben anzubieten bzw. bei der Beschaffung zu berücksichtigen, enthalten?**

Die Antwort bezieht sich auf den Bereich der Personalverpflegung, sie umfasst nicht die unentgeltliche Bereitstellung der Verpflegung für Gefangene im Justizvollzug, bei der es sich um eine gesetzliche Verpflichtung handelt.

Die Gastronomie des Landtagsamtes wurde 2014 neu ausgeschrieben. Die in diesem Zusammenhang geschlossene Vereinbarung enthält unter anderem folgende Anforderungen:

- Besonderes Anliegen des Hauses ist der Einsatz von biologisch und fair gehandelten Lebensmitteln.
- Regionale Produzenten sollen bevorzugt werden (insbesondere bei frischen Waren).
- Keine Produkte aus ausbeuterischer Kinderarbeit.
- Mindestens einmal pro Woche ein Bio-Gericht und Anteil an biologisch produzierten Vorprodukten erhöhen.
- Kakao, Kaffee und Tee nur aus fairem Handel.

In der Staatskanzlei wurde mit dem Kantinenpächter vereinbart, in der Kantine und im Konferenzbereich ausschließlich Kaffee und Tee aus fairem Handel anzubieten. Außerdem werden im Konferenzbereich und in der Kantine mit Ausnahme von Coca-Cola nur noch Getränke aus biologischem Anbau sowie in der Kantine Schokolade aus fairem Handel angeboten. Zusätzlich werden bei größeren Veranstaltungen regionale Produkte bevorzugt. Bei Agrarprodukten aus Lateinamerika, Asien und Afrika werden regelmäßig

fair gehandelte Produkte verwendet. Im Pachtvertrag ist zudem geregelt, dass Fleisch nur aus dem Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ stammen soll, soweit die verwendeten Fleischarten mit diesem Siegel auf dem Markt erhältlich sind.

Das Casino des Staatsministeriums für Wohnen, Bau und Verkehr wird als Eigenbetrieb geführt und ist nicht verpachtet. Soweit wirtschaftlich vertretbar, werden bereits jetzt fair gehandelte und insbesondere regionale Produkte eingesetzt. Bei der Neuvergabe 2016 der Kantine der Autobahndirektion Nordbayern wurde festgelegt, dass regionale und saisonale Aspekte bei der Rezeptur und der Zubereitungsart zu berücksichtigen sind. Der Kantinenpächter ist eine gemeinnützige GmbH und hat keine speziellen Regelungen zu „Fair Trade“, aber Standards zu nachhaltigem Einkauf, die neben dem Einkauf regionaler, saisonaler und ökologischer Produkte unter anderem auch „Fair Trade“ mit einbeziehen.

Im Geschäftsbereich des Staatsministeriums der Justiz verwenden die Pächter aus eigener Initiative zum Teil regionale Produkte oder Produkte aus ökologischem Anbau. Im Bereich des Justizvollzugs werden in diversen Justizvollzugsanstalten viele Lebensmittel aus anstaltseigenen Gärtnerei- und Landwirtschaftsbetrieben bezogen. Ein erheblicher Teil dieser Betriebe wird im Rahmen einer zertifizierten ökologischen Bewirtschaftung geführt. Insbesondere im Bereich des Justizvollzugs wird von zahlreichen Justizvollzugsanstalten bei der Vergabe auf ökologische bzw. regionale Produkte geachtet. Dementsprechend hoch ist auch der Anteil von regionalen und ökologischen Produkten am Gesamteinkaufsvolumen für Personalverpflegung. An der Bayerischen Justizvollzugsakademie in Straubing zum Beispiel beträgt der Anteil 55 Prozent.

In der Kantine des Staatsministeriums der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat bestehen vertragliche Regelungen zur Verwendung von Produkten aus fairem Handel. Kakao, Kaffee und Tee dürfen nur aus fairem Handel verwendet werden. Des Weiteren sind regionale Produkte zu bevorzugen. Dieses gilt insbesondere bei frischen Waren wie Obst, Gemüse, Fleisch und Molkereiprodukten sowie bei Bioprodukten. Saisonal angebotenes Gemüse und Obst sind zu bevorzugen. Beim Fachbereich Polizei der Hochschule für den öffentlichen Dienst in Bayern besteht die Regelung, dass die Äpfel vorrangig aus der Region Bodensee gekauft werden sollen, das Schweine-, Rind- und Kalbfleisch wird von bayerischen Metzgereien bezogen, der Bedarf an Süßwasserfischen ist ebenfalls möglichst durch regionale Anbieter abzudecken.

Das Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie verfügt über einen Kantinenpachtvertrag mit Regelungen zur Verwendung von Produkten aus sog. fairem Handel. Für die Zubereitung der Speisen dürfen nur einwandfreie, möglichst frische Lebensmittel verwendet werden, die zu einem Teil den Bioqualitätsstandards entsprechen sollen. Bei Kaffee, Tee und Orangensaft dürfen für den Konferenzservice und das Veranstaltungscatering nur solche Produkte zum Ausschank kommen, bei deren Herstellung bzw. Bearbeitung ausbeuterische Kinderarbeit auszuschließen ist. In der Ausschreibung zur Verpachtung und Bewirtschaftung der Kantine im Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie ist eine Verpflichtung, Produkte aus sog. fairem Handel zu berücksichtigen, enthalten. Der Kantinenpächter hat eine Eigenerklärung zur Vermeidung

des Erwerbs von Produkten aus ausbeuterischer Kinderarbeit vorzulegen.

Für die Kantine im Haus des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bestehen folgende Vorgaben:

Generell:

- Angebot an Fair-Trade-Produkten,
- Einsatz von Produkten der „Geprüfte Qualität – Bayern“ bzw. bayerische Produkte mit EU-Herkunftsschutz,
- regelmäßiger Einsatz von Bio-Produkten, soweit verfügbar aus Bayern.

Für das Salat-Buffer ist zusätzlich festgelegt:

- saisonale Schwerpunkte,
- soweit verfügbar Bio-Qualität,
- soweit verfügbar GQ, g.g.A., g.U., sonst aus bayerischer Produktion, wenn auch dies nicht verfügbar, aber unverzichtbar, dann andere Quellen und entsprechende Kennzeichnung.

Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten setzt darüber hinaus in seinem Konzept Ernährung grundsätzlich auf Freiwilligkeit statt zentraler Vorgaben für alle Einrichtungen. Es empfiehlt den Einrichtungen die Aufstellung individueller Verpflegungskonzepte, die für den Caterer bzw. Pächter einen Mindestanteil ökologischer und regionaler Lebensmittel oder Speisen sowie von „Fair Trade“-Produkten festlegen. Dazu hat das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Rahmen seiner Qualitätsoffensive Gemeinschaftsverpflegung Leitlinien für die Gemeinschaftsgastronomie herausgegeben, die neben Aspekten der Gesundheit auch die Aspekte Ökologie, Regionalität, „Fair Trade“ und Wertschätzung beinhalten. Die Leitlinien werden begleitet durch ein umfassendes Maßnahmenpaket, das an acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt wird. Dort werden Verpflegungsverantwortliche erfolgreich unterstützt, ihr eigenes Angebot qualitativ hochwertig, zielgruppengerecht und nachhaltig aufzustellen. Dazu gehören Coachings für Kindertageseinrichtungen, Schulen, Kantinen und künftig auch Senioreneinrichtungen. Davon profitieren auch die Kantinen der eigenen Verwaltung.

In der Kantine des Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales liegt eine Regelung zur Verwendung regionaler Produkte vor. Die beiden Kantinen der Regionalstellen des Zentrum Bayern Familie und Soziales an den Standorten Bayreuth und Landshut verfügen über Regelungen zur Verwendung ökologischer und regionaler Produkte. Darüber hinaus gibt es in der Asylbewerberkantine im Transitzentrum Deggendorf einschließlich Dependancen der Regierung von Niederbayern Regelungen zur Verwendung von Produkten aus fairem Handel, ökologischer und regionaler Produktion. Für den Kantinenbetrieb im Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales wurde in der Ausschreibung im Jahr 2013 die Anforderung zur Verwendung regionaler Produkte aufgenommen.

In den vier Kantinen im Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz wurden Regelungen zur Beschaffung von ökologischen Produkten und Erzeugnissen im Pachtvertrag vereinbart.

Die gemeinsame Kantine des Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst und des Staatsministeriums für Bildung und Kultus verfügt über eine Regelung zur Verwendung von Bio-Produkten und regionaler Produktion. Im Geschäftsbe-

reich des Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst bestehen bei zwei Kantinen nachgeordneter Behörden Regelungen zu Produkten aus sog. fairem Handel, bei drei Kantinen über Produkte aus ökologischer Produktion und bei vier Kantinen über regional produzierte Waren. Im Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus verfügt eine Kantine einer nachgeordneten Behörde über Regelungen zu regionaler Produktion. Im Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst hat jeweils eine Kantine in den letzten fünf Jahren die Verpflichtung, Produkte aus dem sog. fairen Handel zu berücksichtigen, wie auch die Verpflichtung, Produkte aus ökologischer Produktion zu berücksichtigen, in die Ausschreibung aufgenommen. Bei der Verpflichtung, Produkte aus regionalen Betrieben anzubieten bzw. bei der Beschaffung zu berücksichtigen, waren es drei Kantinen. Eine Kantine aus dem Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus hat in den letzten fünf Jahren die Verpflichtung, Produkte aus regionalen Betrieben anzubieten bzw. bei der Beschaffung zu berücksichtigen, in die Ausschreibung aufgenommen.

Das Staatsministerium für Gesundheit und Pflege und der Oberste Rechnungshof haben keine Kantine.

3. Beabsichtigt die Staatsregierung künftig in den Kantinen staatlicher Einrichtungen, insbesondere der Bayerischen Staatsministerien, die Verwendung von Produkten aus dem sog. fairen Handel, ökologischer Produktion und regionale Lebensmittel verpflichtend vorzuschreiben?

Die Staatsregierung ist im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten bestrebt, den in Kantinen verwendeten Anteil von Lebensmitteln in Bio-Qualität zu steigern, nach Möglichkeit die Verwendung saisonaler Produkte einzufordern und auch die Verwendung von fair gehandelten Kaffee-, Tee- und Saftprodukten vorauszusetzen. Bei einer Leistungsbeschreibung sind jedoch auch die Aspekte des Haushaltsrechts und der Wirtschaftlichkeit für Pächter und Kunden zu beachten, insbesondere bei einer teilweise kleinen Nutzermenge. Von daher ist eine zentrale Verpflichtung nicht zielführend, die optimale Entscheidung im jeweiligen Einzelfall kann nur bei den betreffenden Dienststellen getroffen werden.

Hierbei unterstützt das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Behörden mit seinen Maßnahmen für die Gemeinschaftsgastronomie.