

Dossier

Öffentliche Beschaffung und Bildung für gute Lebensmittel



Informationen für das ‚Forum für gutes Essen‘

Im Auftrag der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und
Verbraucherschutz

NAHhaft e.V.
c/o Hertie School of Governance
Friedrichstr. 180
10117 Berlin
www.nahhaft.de

Projektleitung: Timo Eckhardt
Tel: 0561- 51 04 52 98
Email: timo.eckhardt@nahhaft.de

Autorinnen und Autoren

Pauline Tillmann, Julia Stefanovic, Timo Eckhardt, Alexander Schrode

Zitiervorschlag

Tillmann, P.; Stefanovic, J.; Eckhardt, T.; Schrode, A., 2016. Öffentliche Beschaffung und Bildung, NAHhaft e.V., Berlin.

Anmerkung

Im Rahmen des Gründungsprozesses des Berliner ‚Forums für gutes Essen‘ und der Entwicklung von Handlungsstrategien für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Hauptstadtregion dient das vorliegende Dossier als Überblick und allgemeine Informationsgrundlage, inklusive Handlungsempfehlungen, für den Themenbereich Öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln sowie Ernährungsbildung. Es greift wichtige Aspekte aus der Sicht unterschiedlicher Akteure aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft auf und beleuchtet diese. Es wird jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

Alle Informationen und Erkenntnisse, die in das vorliegende Dossier eingeflossen sind, stammen aus strukturierten Interviews, informellen Gesprächen mit Akteuren vor Ort, Literatur- und Internetrecherchen sowie der Auswertung von Dokumenten und Studien verschiedener Institutionen.

Danksagung

Wir danken allen, die durch fachlichen Input zur Erstellung dieses Dossiers beigetragen haben.

Inhalt

I. Öffentliche Beschaffung und Schulverpflegung	4
II. Ernährungskompetenz und außerschulische Ernährungsbildung	6
III. Ernährungsbildung an Berliner Schulen	8
IV. Aus- und Weiterbildungsangebote für Akteure in Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Gastronomie.....	10
V. Ernährung und öffentliche Gesundheit.....	12

I. Öffentliche Beschaffung und Schulverpflegung

1. Beschaffung in öffentlichen Kantinen:

- **Fortschritte in den gesetzlichen Grundlagen:** Seit 2010 verpflichtet das Berliner Ausschreibungs- und Beschaffungsgesetz (BerlAVG) zu einer ökofairen Beschaffung, die in der Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ (VwVBU) spezifiziert wird.¹ Die VwVBU gilt für alle Vergabe-Aufträge ab einem Nettoauftragswert von 10.000 €.² Die beschafften Lebensmittel müssten zu mind. 15% aus biologischer Landwirtschaft stammen und es sollte täglich mindestens eine Speisekomponente in Bio-Qualität angeboten werden.³ Zur Beurteilung der Umsetzung gibt es keine ausreichenden Daten. Zudem existieren keine einheitlichen Vorgaben zu Qualitätsstandards in der öffentlichen Verpflegung.⁴
- **Regionalität ist kein Vergabekriterium:** Der Anteil regionaler Produkte in öffentlichen Kantinen bleibt weiterhin gering, da weder das Gesetz einen Mindestanteil erfordert noch von Kundenseite eine hohe Nachfrage besteht.⁵
- **Ungünstige Pachtsituation:** Die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen unterliegt den zwischen Cateringbetrieben und Verpächtern geschlossenen Dienstleistungsverträgen. Die meist engen Preisvorgaben erschweren eine Beschaffung nach ökologischen Kriterien.⁶ Die Erzeugung regionaler Produkte ist im Vergleich zu industriell/in großen Mengen erzeugten Produkten mit höheren Kosten verbunden.⁷
- **Ungenügende Datenlage:** Die öffentliche Beschaffung in Berlin ist dezentral organisiert und besteht aus rund 2.000 Vergabestellen.⁸ Es liegen keine Statistiken dazu vor, welche Produktmengen jeweils beschafft werden.⁹
- **Schulungsbedarf in der öffentlichen Beschaffung:** Die Bereitschaft zur ökologischen Beschaffung in öffentlichen Betrieben ist generell hoch.¹⁰ Problematisch ist die nicht ausreichende Qualifikation der Beschaffungsstellen bezogen auf die Beurteilung der Umwelteigenschaften von Produkten.¹¹ Zudem fehlen Partner, die GV-Kunden beraten können.¹²
- **Unterstützungsbedarf von institutioneller Seite:** Eine Umsetzung von Qualitätsstandards ist ohne Unterstützung der Verwaltung für die Kantinen schwierig. Für die Küchenleiter/-innen wäre die Unterstützung von einem externen Kontrollorgan im gesamten Umstellungsprozess bedeutsam.¹³
- **Fehlende Vertriebsstrukturen:** Für regionale Produkte fehlen bisher geeignete Vertriebsstrukturen (zuverlässige Logistik)

und vorverarbeitete Lebensmittel in genügend großen Mengen und Auswahl, um Großkunden zu bedienen.¹⁴

2. Schulessen an Berliner Grundschulen

- **Mittagessensangebot an allen Grund- und Gemeinschaftsschulen:** Es existiert keine gesetzliche Grundlage für eine Frühstücks- bzw. Zwischenverpflegung.¹⁵
- **Festgelegter Portionspreis:** Seit 2003 wird die Mittagessenverpflegung landesweit nach einer einheitlichen Vorlage ausgeschrieben, der Portionspreis beträgt 3,25 €. Über die Auftragsvergabe entscheiden Bio-Anteile (mind. 15%, tatsächlicher Anteil rund 40%¹⁶), Warmhaltezeiten, sensorische Qualität.¹⁷ Die Essensgestaltung erfolgt nach Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).¹⁸
- **Bezuschussung:** In Berliner Ganztagsgrundschulen wird das Mittagessen vom Land Berlin einkommensunabhängig bezuschusst. Im offenen Ganztagsbetrieb (Hort) erfolgt eine Zuschussung bei anerkanntem Betreuungsbedarf.¹⁹
- **Diskussion um kostenloses Mittagessen:** Mehrere Akteure sehen im Fehlen eines kostenlosen Schulessens in Berlin einen Hinderungsgrund für eine gute Ernährung v.a. von Kindern aus benachteiligten Einwohnergruppen.²⁰
- **Keine Bevorzugung regionaler Unternehmen:** Die Aufträge müssen EU-weit ausgeschrieben werden, daher können regionale Unternehmen nicht bevorzugt werden.^{21 22}
- **EU-Schulobstprogramm:** Dies wird in Berlin nicht durchgeführt, es muss von den Caterern jedoch täglich Salat, Frischobst oder Rohkostgemüse angeboten werden.²³
- **EU-Schulmilchprogramm:** Berlin nimmt seit den 1990er Jahren am EU-Schulmilchprogramm teil.²⁴

3. Schulessen an weiterführenden Schulen

- **Mittagessensangebot an vielen Integrierten Sekundarschulen und Ganztagsgymnasien:** Zusätzlich existieren besonders an weiterführenden Schulen Zwischenverpflegungsangebote.²⁵
- **Mittagessen nach DGE-Standards:** Die Rückmeldung der Bezirksträger, die in kommunaler Verantwortung stehen, zeigt, dass auch weiterführende Schulen auf Mustervorlagen zurückgreifen bzw. in Zukunft darauf zurückgreifen wollen, um ein Mittagessen mit DGE-Standards anzubieten.²⁶

4. Verpflegungsstruktur und Essensqualität in Kitas

¹ Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt (2016a).

² Brommer & Gröger (2015).

³ Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt (2016b).

⁴ Pampel (2013).

⁵ Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016

⁶ Pampel (2016).

⁷ Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016

⁸ SenWTF (2015).

⁹ Aussage Senat (Schwilling). Telefongespräch am 19.07.2016.

¹⁰ Öko-Institut (2015).

¹¹ Öko-Institut (2015).

¹² Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016

¹³ ZAGG (2012).

¹⁴ Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016

¹⁵ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (VKSB) (c).

¹⁶ Aussage VKSB, M. Jäger.

¹⁷ Ahrens, Cämmerer (2014).

¹⁸ Aussage VKSB, M. Jäger.

¹⁹ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (b).

²⁰ Aussage QM F'hain/Kreuzberg (B. Berneking); QM Wassertorplatz (Kreuzberg) (T. Werner).

²¹ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (a).

²² Aussage VKSB, M. Jäger.

²³ Aussage VKSB, M. Jäger.

²⁴ Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

²⁵ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (c)

²⁶ Aussage VKSB, M. Jäger.

- **Komplexe Kita-Struktur:** In Berlin existieren über 2.400 Kitas, geleitet von mehr als 1.100 Kitaträgern.²⁷
- **Unzureichende Datenlage:** Es existieren keine statistischen Erhebungen über die Lebensmittelversorgung an Berliner Kitas.²⁸
- **Mittagessen als Leistungsverpflichtung:** Das Mittagessen gehört zu den Leistungsverpflichtungen des Trägers (Ausnahme Halbtagsbetreuung). Der Anteil selbstkochender Kitas ist generell hoch.²⁹
- **Keine Mindeststandards:** Alle Kitas sind zur Bereitstellung von frischem Obst und Gemüse während des gesamten Tagesablaufes verpflichtet.³⁰ Darüber hinaus gibt es keine weiteren Mindeststandards bezüglich der Essensversorgung.³¹
- **Keine verbindliche Regelung für Frühstück und Zwischenverpflegung:** Kinder erscheinen teilweise ohne Frühstück und mit ungesunder Zwischenverpflegung.^{32 33}
- **Sehr unterschiedliche Mittagessens-Kosten:** u.a. wegen unterschiedlicher Qualitätskriterien. Im Schnitt stehen 2,51€ pro Kind/Tag zur Verfügung.³⁴
- **Zuzahlung der Eltern:** Behördlich erlaubt ist eine Zuzahlung von Elternseite für Zwischenverpflegung und Frühstück.³⁵
- **Übergewicht von Berliner Einschulungskindern:** 12% der EinschülerInnen sind übergewichtig bzw. adipös.³⁶ Dies verdeutlicht den Handlungsbedarf für ein gesundes Ernährungsangebot in den Kitas.³⁷

Bestehende Initiativen "Öffentliche Beschaffung und Schulverpflegung"	
Schulverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> • Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V.: Die Vernetzungsstelle erarbeitet Qualitätsstandards zur gesunden Verpflegung an Berliner Ganztagschulen und orientiert sich dabei an den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).³⁸ • Klimafreundliche Schulküchen (KEEKS): In 24 Schulküchen werden Abläufe optimiert, um THG-Emissionen einzusparen; inkl. Qualifizierungskampagne für Küchenpersonal (Projekt des BMUB im Rahmen der "Nationalen Klimaschutzinitiative").³⁹
Öffentliche und Universitätskantinen	<ul style="list-style-type: none"> • Studentenwerk Nachhaltige Mensa: Mensen sind nach dem Umweltmanagementsystem der Europäischen Union (EMAS) zertifiziert. Es wird insbesondere auf die Qualität der Lebensmittelerzeugung geachtet. Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte und Fleischwaren werden nach regionalen Kriterien beschafft.⁴⁰ • Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg: Gemeinschaftsgastronomie ist eine Zielgruppe im Masterplan Cluster Ernährungswirtschaft, Tagung zur Erschließung des Berliner Gemeinschaftsgastronomie-Marktes für regionale Produkte aus Brandenburg.^{41 42} • GV Nachhaltig: Service-Portal für nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie, inkl. Schulungsköche (Projekt des VEBU).⁴³
Beispiele überregionaler Initiativen	<ul style="list-style-type: none"> • Netzwerk Biostädte: 12 aktive Städte aus fünf Bundesländern arbeiten seit 2010 zusammen. Ziele sind, bei öffentlichen Einrichtungen/Veranstaltungen/Märkten/Schulen den Anteil der Bio-Lebensmittel zu steigern. Zusätzlich soll die Bio-Branche vernetzt, die regionale Wertschöpfung gestärkt und die Zusammenarbeit zwischen Großstädten und ihrem Umland intensiviert werden.⁴⁴ • Große Küche auf kleiner Flamme: Handlungsempfehlungen für Großküchen (inkl. Informationsmaterialien für Gäste) zur Verminderung von CO₂-Emissionen.⁴⁵ • 100 Kantinen-Programm aus NRW: das Programm wird in den nächsten Jahren gezielt die regionale Verankerung von Kantinen fördern und begleiten. U.a. sollen Lebensmittel-Anbieter eine Plattform erhalten, um ihre Produkte zu präsentieren.⁴⁶

²⁷ Aussage Berliner Kita-Institut für Qualitätsentwicklung (H. Heimgärtner).

²⁸ Aussage VKSB, M. Jäger; Aussage Berliner Kita-Institut für Qualitätsentwicklung (H. Heimgärtner).

²⁹ Aussage VKSB, M. Jäger .

³⁰ Dachverband Berliner Kinder- und Schülerläden (2014).

³¹ Aussage VKSB, M. Jäger.

³² Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (c).

³³ Aussage QM F'hain/Kreuzberg (B. Berneking).

³⁴ Dachverband Berliner Kinder- und Schülerläden (2014).

³⁵ Dachverband Berliner Kinder- und Schülerläden (2014).

³⁶ Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz (2008).

³⁸ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin (2016).

³⁹ IZT (2016).

⁴⁰ Studentenwerk Berlin (2015).

⁴¹ Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg (2014).

⁴² Cluster Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg (2016).

⁴³ <http://www.gv-nachhaltig.de> (2016)

⁴⁴ Bio-Städte (2016) .

⁴⁵ Große Küche auf kleiner Flamme (2016).

⁴⁶ Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW (2016)

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen "Öffentliche Beschaffung und Schulverpflegung"	Politik	Wirtschaft	Zivil- gesellschaft	Forschung
Schaffung von Vertriebsstrukturen (s. auch Dossier "Produktion und Vermarktung"): ⁴⁷ <ul style="list-style-type: none"> Landesprojekt (z.B. MLUL) zum Aufbau von Netzwerkstrukturen für Produzenten-Verarbeiter-Logistiker-Produktionsküchen (Vernetzungsstelle Brandenburg, pro agro e.V.) Stärkere Vernetzung von zuverlässigen Lieferanten mit den GV-Kunden und Bündelung regionaler Ware. Insbesondere im Bereich Obst/Gemüse könnte eine solche Zusammenarbeit aussichtsreich sein (pro agro e.V.). 	x	x	x	
Schaffung von Beratungsstellen/Schulungen: <ul style="list-style-type: none"> Schulung der Fachkräfte: Gastronomie-Personal (Köche/Köchinnen, Kantinen-Betreiber) und Personal in Beschaffungsstellen weiterbilden im Sinne einer nachhaltigen Beschaffung/Verpflegung (bio, regionale, vegetarisch/vegan) (eigene Idee). Engere Zusammenarbeit zwischen Küchen, Kantinenkommission und GesundheitskoordinatorInnen (Einrichtung eines Kontroll- und Beratungsorgans) (eigene Idee, abgeleitet aus Resultaten der ZAGG-Studie 2012). 	x	x	X (Bildungsträger)	x
Nachhaltige Beschaffungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> Prüfung, inwiefern die Vergabe an Qualitäts-/Herkunftskriterien geknüpft werden kann und ob in der Gemeinschaftsverpflegung von öffentlichen Landeseinrichtungen, insb. in kommunalen Schulen, ein Mindestanteil regionaler Erzeugnisse (MWE (2015), VKSB, M. Jäger) sowie ein Pflichtangebot vegetarischer Gerichte angestrebt werden kann. Ernährung als Qualitätskriterium für Schulen/Kantinen (z.B. durch Siegel) (Projekt Ernährungswende) 	x		x	
Verbesserung der Datengrundlage: <ul style="list-style-type: none"> Monitoring zur Datengewinnung in der Schul- und Kita-Verpflegung (VKSB, M. Jäger; Berliner Kita-Institut für Qualitätsentwicklung, H. Heimgärtner) sowie bei weiteren öffentlichen Kantinen. 	x			x
Verbesserung Qualität Kita-Verpflegung <ul style="list-style-type: none"> Qualitätsanforderungen für die Essensverpflegung in Berliner Kitas (nach DGE-Standards plus Berliner Erweiterungen) in die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertagesstätten (QVTAG) als Mindeststandards mit aufnehmen (VKSB, M. Jäger). 	x			

II. Ernährungskompetenz und außerschulische Ernährungsbildung

1. Notwendigkeit von Ernährungskompetenz

- **Abnehmende Ernährungskompetenz:** Kinder und Jugendliche in Deutschland erlernen kaum noch wesentliche Grundkenntnisse zum Einkaufen, Zubereiten, Lagern von Lebensmitteln.⁴⁸ Gründe: weniger Mithilfe im Haushalt, Zunahme von Ganztagschulen, steigende Erwerbsfähigkeit von Frauen, geforderte berufliche Flexibilität/Mobilität, zunehmendes Angebot an Convenience-Produkten, Zunahme außerhäuslicher Nahrungsversorgung, abnehmende Alltagskompetenz der Eltern.⁴⁹
- **Steigende Abhängigkeit von industriell verarbeiteten Produkten:** Bei sinkendem zeitlichen Aufwand nehmen Fertigkeiten und Bereitschaft selber zu kochen in Privathaushalten ab. Dadurch steigt die Abhängigkeit von industriell verarbeiteten Produkten.⁵⁰

- **Ernährungskompetenz abhängig vom Bildungs- und Sozialstatus:** In Deutschland nimmt die Kochkompetenz abhängig vom Bildungslevel zu.⁵¹ In Berlin besteht Handlungsbedarf bezüglich des Bewusstseins für gesunde Ernährung und familiärer Esskultur in sozial benachteiligten Einwohnergruppen.⁵²
- **Ernährungsverhalten Bestandteil von Lebensstilen und schwer änderbar:** Ernährungsmuster sind sozialisierte Gewohnheiten, die während Kindheit und Jugend erlernt werden und sich zu Routinen verfestigen.⁵³

2. Außerschulische Ernährungsbildung für Kinder

- **Wenig Angebot für jüngere Kinder:** In Deutschland werden Familien und jüngere Kinder seltener als ältere SchülerInnen,

⁴⁷ Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg (2016)

⁴⁸ aid.

⁴⁹ Leonhäuser, Meier-Gräwe et al. (2009).

⁵⁰ Heindl (2004).

⁵¹ Peter (2009).

⁵² QM Wassertorplatz (Kreuzberg) (T. Werner), E-Mail am 30.08.16).

⁵³ Gerhards, Rössel (2005).

Studierende und Erwachsene von außerschulischen Ernährungsbildungsangeboten angesprochen.⁵⁴

- **Schulbauernhöfe eine vielversprechende Option:** Schulbauernhöfe bieten inhaltlich eine Ergänzung zum Schulcurriculum, da in der Ernährungsbildung ein handlungsorientierter Ansatz gefordert wird, den die Schule nur selten erfüllt.⁵⁵
- **Angebote in Berlin:** 12 Gartenarbeitsschulen, 6 Kinderbauernhöfe, 2 Imkervereine. Zielgruppen sind oft Schulklassen. Manche Gartenarbeitsschulen bieten auch Fortbildungskurse für LehrerInnen an. Das Angebot ist weitestgehend kostenlos, teilweise mit Unkostenbeitrag für Materialaufwand.^{56 57}

3. Ernährungsbildung für Erwachsene

- **Allgemeines Weiterbildungsangebot und Nachfrage in Berlin unter dem bundesweiten Durchschnitt:** Die Teilnahme an

Weiterbildungsangeboten (11 % der Berliner Bevölkerung über 25 Jahre) sowie das Angebot (5 Volkshochschulkurse und 45 betriebliche Angebot auf 1000 Einwohner) im Bereich Ernährung sind zwar unterdurchschnittlich.⁵⁸ Dennoch existiert ein vielfältiges Angebot von der Volkshochschule Berlin, z.B. Grundtechniken des vegetarischen/veganen Kochens, Besser essen im Job, gesunde Ernährung leicht gemacht, internationale Küche, Wein-/Fischkurse, saisonale Küche (z.B. Wintergemüse).

- **Ernährungsbildung erreicht nicht alle Personengruppen:** Weiterbildungen finden bei Erwachsenen oft im Rahmen der Erwerbstätigkeit statt. Arbeits- und Erwerbslose, ältere Personen nach der Erwerbsphase, und Geringqualifizierte weisen eine geringe Beteiligung auf.⁵⁹

Bestehende Initiativen im Bereich "Ernährungskompetenz und außerschulische Ernährungsbildung"	
Vernetzung von Bildungsakteuren:	<ul style="list-style-type: none"> • Rahmenvereinbarung zur Kooperation von Schule und entwicklungspolitischen Initiativen: Kooperation zwischen Schulen und außerschulischen Angeboten verstärken (Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft).⁶⁰
Ernährungs-/ Haushaltskompetenz	<p>Zielgruppe Erwachsene/Familien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Netzwerk Gesund ins Leben: Maßnahmen zur Ernährungskompetenz setzen vor dem Kindergartenalter an, idealerweise bereits ab der Schwangerschaft.⁶¹ • Berliner Familienzentren: 36 Einrichtungen mit Familienbildungs- und Beratungsangeboten für Eltern u.a. im Bereich Haushaltskompetenz. <p>Zielgruppe Kinder/SchülerInnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In Berlin liegt eine breitgefächerte Initiativenlandschaft im Bereich Ernährungsbildung und -kompetenzen vor. Die Bildungsarbeit vollzieht sich im schulischen (s. unten) oder außerschulischen Bereich. U.a.: arche noVa, ASET, BAOBAB, Casa Latinoamericana, Engagement Global/ BtE, EPIZ, Fair-Bindung, GRÜNE LIGA, GSE, KATE, SODI, UfU, work4peace, RESTLOS GLÜCKLICH, Bundesinitiative "Macht Dampf, „Ich kann kochen“-Bildungsinitiative der Sarah Wiener Stiftung, GemüseAckerdemie, Klasse2000 – stark und gesund in der Grundschule, Slow-Food-Projekte „Boden begreifen“ und „Teller statt Tonne“, Stadt-Baum-Schule von Apfelschätze, "Essbare Schule" von NAHhaft e.V.
Auf Bundesebene	<p>Staatliche Projekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: Nationaler Aktionsplan zur Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland bis 2020.⁶² <p>Essensqualität:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund: Praxisnahe Empfehlungen für gesunde Familienernährung. • optiMIX® Siegel: gekennzeichnet werden Mahlzeiten, die Referenzwerten Optimierter Mischkost entsprechen. Die Optimierte Mischkost ist ein Konzept für die präventiv-medizinische Verbesserung der Kinderernährung in Deutschland. Zielgruppen: Lebensmittelunternehmen/Einzelhandel, GV-Essensanbieter, Betreuungseinrichtungen für Kinder, Familien⁶³
Bsp. aus andern Bundesländern	<ul style="list-style-type: none"> • Projekt aus Hamburg: "Bio für die junge Generation - Schule & Landwirtschaft" (Ökomarkt e.V.) • aus Niedersachsen: Förderverein Regionale Umweltbildung-Agrarwirtschaft RUBA e.V.

⁵⁴ Wendler et al. (2010).

⁵⁵ Bickel (2010).

⁵⁶ Stiftung Naturschutz (2016).

⁵⁷ Stiftung Naturschutz (2016).

⁵⁸ Berstelsmann Stiftung (2013).

⁵⁹ Bartsch et al. (2013).

⁶⁰ BER e.V. (2016).

⁶¹ aid.

⁶² BMEL (2016).

⁶³ [http://www.optimix-siegel.de/index.php?module=viewer&index\[viewer\]\[page\]=home](http://www.optimix-siegel.de/index.php?module=viewer&index[viewer][page]=home)

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen "Ernährungskompetenz und außerschulische Ernährungsbildung"	Politik	Wirtschaft	Zivil- gesellschaft	Forschung
Steigerung Haushaltskompetenz • Beratungsangebote und Schulungen im Bereich Haushaltsführung für armutsgefährdete/arme Haushalte und Familien zur Erweiterung ihrer Kompetenzen ausbauen (DGH 2007)	x		x	
Frühstück als gesunde Mahlzeit • Kooperation mit Lebensmittelindustrie zur Entwicklung und Vermarktung zuckerreduzierter Varianten von Frühstücks-Cerealien mit Vollkornanteil für Kinder (Alexy, Kersting 2011)		x		x
Steigerung Ernährungskompetenz bei Kindern • „Kultur und Technik der Nahrungszubereitung“ verpflichtend im Kanon der Allgemeinbildung verankern (aid 2008)	x		x	
Rahmenbedingungen schaffen • Erstellung einer öffentlich zugänglichen Liste/Datenbank zur Bündelung der vielfältigen Maßnahmen und Einzelinitiativen (s. oben) als Überblick für Lehrpersonal und andere Akteure in der Bildungsarbeit. (Frage 8, CDU, http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515) • Erkennbarkeit nachhaltiger Lebensmittel stärken (Projekt Ernährungswende)	x	x	x	
Zielgruppenorientierung/Kommunikationsstrategien: • "Food Literacy"-Konzept: Ernährung als Querschnittsthema in der allgemeinen Erwachsenenbildung. Vermittlung von Ernährungsthemen in Alphabetisierungskursen, Integrationsmaßnahmen, Sprachkursen oder Angeboten zur politischen Bildung) (Bartsch et al., 2013).	x		x	x
Förderung von Netzwerken: • Aufbau von regionalen Bildungsnetzwerken (s. Bundesprogramm "Lernende Regionen - Förderung von Netzwerken"), um Synergien zwischen verschiedenen Bildungsanbietern zu nutzen. (Eigene Idee, Wendler 2010)	x		x	
• Förderung von Schulbauernhöfen: didaktische Weiterbildung von Bauern/Bäuerinnen, Vernetzung der Betriebe mit Schulen und untereinander (Information Medien Agrar)	x	x	x	x

III. Ernährungsbildung an Berliner Schulen

1. Berliner Rahmenlehrplan

- **Einige Fächer mit Bezug zu Ernährungsthemen:** Biologie, Chemie, Ethik, Geographie, Lernen in globalen Zusammenhängen, Naturwissenschaften, Politikwissenschaft, Sachunterricht, Sozialkunde, Sozialwissenschaften/Wirtschaftswissenschaften (Wahlpflichtfach)
- **Unzureichender Rahmenlehrplan für Naturwissenschaften und Sachunterricht:** Nur ansatzweise werden soziale und psychische Faktoren der Ernährungsbildung berücksichtigt, während praktische Inhalte nur fakultativ sind, da nicht immer eine Schulküche vorhanden ist. Auf die Begrifflichkeiten wird nicht näher eingegangen, der Rahmenlehrplan bleibt bei der Ernährungsbildung oberflächlich.⁶⁴
- **Unterschiede im Schulinternen Curriculum:** In Abhängigkeit der Lehrer unterscheidet sich von Schule zu Schule das implementierte Curriculum.⁶⁵

2. Fächerübergreifende Themen

- **„Lernen in globalen Zusammenhängen im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung“:** Seit 2012/13 besteht an Berliner Schulen durch curriculare Vorgaben die Möglichkeit, diesen Lernbereich einzurichten, in dem Schülern globale Zusammenhänge vermittelt werden sollen.⁶⁶ Die Schwerpunktsetzung dient der internen Planung und wird statistisch nicht erfasst.⁶⁷ Schulen können außerschulische Organisationen beauftragen, die Angebote zum globalen Lernen durchzuführen.⁶⁸
- **Verbraucherbildung:** In die Schulfächer integriert werden Themen zu Finanzen, Ernährung und Gesundheit, Medien und Information, Nachhaltiger Konsum. Als Ergänzung zum Rahmenlehrplan bietet der Orientierungs- und Handlungsrahmen Anregungen und Unterstützung.⁶⁹

⁶⁴ Geest-Rack (2013).

⁶⁵ Geest-Rack (2013).

⁶⁶ Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (a).

⁶⁷ Aussage Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (R. Ultze).

⁶⁸ EngagementGlobal; Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft; EPIZ e.V. (2013).

⁶⁹ Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (b).

3. Qualifikation und Fortbildungen

- **Teilweise schlecht qualifiziertes Lehrpersonal:** 26% der in Berlin befragten LehrerInnen unterrichten Themen der Ernährungsbildung im Sach- und Naturwissenschaftsunterricht fachfremd sowie ohne eigene vertiefte Einarbeitung. Mit 68% hat ein überwiegender Teil der LehrerInnen noch an keiner Fortbildung zum Thema Ernährung teilgenommen.⁷⁰
- **Mangel an Fortbildungsangeboten:** Zu Themen der Ernährungsbildung, insbesondere für fachfremdes Lehrpersonal, besteht eine Lücke. ⁷¹ Rund 79% der LehrerInnen wünschen sich eine Fortbildung zu Ernährungsthemen.⁷²

4. Neuer Rahmenlehrplan für die Jahrgangsstufen 1-10 in Berlin-Brandenburg

- **Ausbau Ernährungsthemen:** Der neue Rahmenlehrplan wird zum Schuljahr 2017/18 unterrichtswirksam. In einigen Fächern wird die Behandlung von Ernährungsthemen ausgebaut. Dies gilt insbesondere für: Gesellschaftswissenschaften (für die Jahrgangsstufen 5-6), Naturwissenschaften (für die Jahrgangsstufen 7-10 als Wahlpflichtfach), Sachunterricht (Jahrgangsstufen 1-4), Wirtschaft-Arbeit-Technik (Jahrgangsstufen 7-10 in integrierten Sekundarschulen in Berlin).⁷³

Bestehende Initiativen "Ernährungsbildung an Berliner Schulen/Ernährung in Schullehrplänen"	
Ernährungsbildung an Berliner Schulen	<ul style="list-style-type: none"> • EPIZ Projekt „Faire Schule“: Beratung und Auszeichnung von Schulen, die langfristig z.B. im Bereich Umwelt- und Klimaschutz einen Schwerpunkt setzen wollen.⁷⁴ • Verbraucherzentrale Berlin: Ess-Kult-Tour: Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel: Das interaktive Lernen motiviert Schülerinnen und Schüler, ihr Einkaufs- und Essverhalten zu reflektieren. Ziel ist es, ihre Konsumkompetenz zu stärken. • Verbraucherzentrale Bundesverband: IN FORM: Auf Basis der Ernährungsempfehlungen der DGE, bietet IN FORM Unterrichtskonzepte an.
Fortbildungen für Lehrpersonal	<ul style="list-style-type: none"> • u.a. aid-Ernährungsführerschein, Ernährungswerkstatt der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung e.V., Fortbildungen an der FU, SchmExperten (Ernährungswerkstatt der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung)
Globales Lernen für Lehrkräfte	<ul style="list-style-type: none"> • In der Lehrerausbildung ist das Wahlmodul „Globales Lernen“ gestärkt worden, LeiterInnen der Seminare absolvierten Weiterbildungen.⁷⁵
Auf nationaler Ebene	<ul style="list-style-type: none"> • REVIS-Projekt: Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (http://www.evb-online.de/evb_revis.php) • DNSV (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.): Veranstaltungen von Foren, Diskussionsrunden, Roadshows und Messen zur Förderung des Themas „Gesunde und schmackhafte Ernährung von Kindern und Jugendlichen“ (http://www.dnsv.eu/philosophie)

⁷⁰ Geest-Rack (2013).

⁷¹ Geest-Rack (2013).

⁷² Geest-Rack (2013).

⁷³ Vergleich alte und neue Rahmenlehrpläne.

⁷⁴ Berliner Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit.

⁷⁵ Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (a).

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen "Ernährungsbildung an Berliner Schulen/Ernährung in Schullehrplänen"	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
Stärkung der Ernährungsbildung an Schulen: <ul style="list-style-type: none"> • Einberufung Fachkonferenz: zur Entwicklung eines klassenübergreifenden, schulinternen Curriculums für Ernährungsbildung (Geest-Rack 2013). • Fortbildungsangebot: Schaffung eines umfangreichen Fortbildungsangebots im Bereich Ernährungsbildung für LehrerInnen (Geest-Rack 2013). • Studie zu Einstellungen der ErzieherInnen: Durchführung einer Studie zu Einstellungen und Interesse der in den Schulhorten beschäftigten ErzieherInnen zu Themen der Ernährung, damit eine Verflechtung von Ernährungsbildung im Schulunterricht und dem Nachmittagsbereich stattfinden kann (Geest-Rack 2013). • Erstellung eines Fachbuchs der Ernährungslehre: für LehrerInnen und ErzieherInnen in Grundschulen in Form eines Kompendiums (Geest-Rack 2013). • „Schulkiezküchen“: für mehrere Grundschulen pro Bezirk, evtl. in Zusammenarbeit mit einem Koch/einer Köchin (Geest-Rack, 2013). 	x		x	x
<ul style="list-style-type: none"> • Aufstellen von Wasserspendern in Schulen, da SchülerInnen oft zu wenig/das falsche trinken. (Frage 8, Die Linke, http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515) 				

IV. Aus- und Weiterbildungsangebote für Akteure in Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Gastronomie

1. Nachhaltigkeit in Gastronomischen Aus- und Weiterbildungen

- **Nachhaltigkeit unterrepräsentiert:** Durch hohen Verdrängungswettbewerb, Kostendruck und kurzzeitige Nutzung von Arbeitskräften hat Nachhaltigkeit in der Gastronomie/Hotellerie weder in Aus- noch Weiterbildungen einen hohen Stellenwert.⁷⁶ In vielen Ausbildungsordnungen finden sich allgemeine Verweise auf die Themen Umweltschutz, die jedoch selten prüfungsrelevant sind und meist unzureichend behandelt werden.⁷⁷ Lehrkräfte verfügen nicht über die nötigen fachlich-didaktischen Kompetenzen und es bestehen unzureichende Unterrichtsmaterialien.⁷⁸
- **Kein systematischer Nachhaltigkeitsbezug in Kochausbildungen:** Dem Ausbildungsberuf Koch/Köchin liegt der Rahmenlehrplan von 1997 zu Grunde, der nur am Rande nachhaltige Aspekte berücksichtigt: Die Auszubildenden haben nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten zu Arbeiten, umweltschonende Entsorgung, Energie- und Materialverwendung anzuwenden, und sollten fähig sein, einfache vegetarische Gerichte zuzubereiten.^{79 80} Ob angehende Köche/-Innen Nachhaltigkeitsaspekte vermittelt bekommen, hängt vom Engagement/den Qualifikationen der einzelnen Ausbildungsbetriebe ab.

- **Vorbildbeispiel Fachberater/-in Naturkost und Reformwaren:** In einem gemeinsamen Prozess ist es dem Bundesverband Naturkost Naturwaren, dem Verband der Biosupermärkte und dem Bundesfachverband Deutscher Reformhäuser gelungen, eine bundesweit einheitliche Zusatzqualifikation mit IHK-Abschluss zu stellen.⁸¹

2. Nachhaltigkeit in der Aus- und Weiterbildung für Akteure in der Landwirtschaft

- **Sinkende Auszubildendenzahlen:** Insgesamt sind die Auszubildendenzahlen für Grüne Berufe (Landwirt/-in, Tierwirt/-in, Gärtner/-in) in Berlin-Brandenburg rückläufig.⁸² Andererseits hat eine Akademisierung der Landwirtschaftlichen Berufe über die letzten Jahrzehnte stattgefunden.⁸³
- **Bildungsangebot für Ökolandbau/Nachhaltige Landwirtschaft gering:** Bislang gibt es in der staatlichen Berufsausbildung für landwirtschaftliche Berufe (Erstausbildung und Weiterbildung in Form von Fach- und Meisterschulen) in Brandenburg noch keine Verankerung des Themenfeldes „Ökolandbau“. ⁸⁴ Inhalte über ökologischen Landbau erhal-

⁷⁶ Meyer (2008)

⁷⁷ BGZ (2011)

⁷⁸ Meyer (2008)

⁷⁹ Kulturministerkonferenz 1997

⁸⁰ IHK (2016)

⁸¹ BNN (2016)

⁸² Stiffel B. & Häring A.M. (2011)

⁸³ Ostenrath (2012)

⁸⁴ Stiffel & Häring (2011)

ten die Auszubildenden ausschließlich von ihrem Ausbildungsbetrieb (17 Ausbildungsbetriebe mit freien Plätzen im Ökologischen Landbau in Brandenburg (Mai 2016)⁸⁵,⁸⁶

Forstwirtschaft“, „Bedürfnisfeld Ernährung mit Wertschöpfungsketten in der Nahrungsmittelindustrie und Landwirtschaft“.⁸⁷

3. Nachhaltigkeit in Agrarwissenschaftlichen Ausbildungen (Universitäten)

- **Bestehende Förderung des BMBF:** Das BMBF fördert u.a. die Themen „Ländliche Räume: Nachhaltige Land- und

- **Angebot in Berlin-Brandenburg:** Studienmöglichkeiten im Bereich der Nachhaltigkeitswissenschaft: Studiengänge der HNE Eberswalde sowie bei der HU die Masterstudiengänge für Agrar- und Gartenbauwissenschaften.⁸⁸

Bestehende Initiativen "Aus-, Weiter- und Fortbildungsangebote für Akteure in Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Gastronomie"

In der Berufsbildung Gastronomie /Hotellerie

Förderung auf Gesetzlicher Ebene, Leitfäden:

- Förderschwerpunkt „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ (BBNE) 2010 -2013: Projekt zur Förderung von Nachhaltigkeit in der Berufsbildung. Im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft wurden bestehende Curricula um Nachhaltigkeitsaspekte ergänzt.⁸⁹ (BBIB)
- Nationaler Aktionsplan: Dieser enthält Indikatoren/Maßnahmen für die berufliche Aus- und Weiterbildung, welche die Bundesländer selbstverpflichtend umsetzen (Dt. UNESCO-Kommission).⁹⁰
- Der Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung 2007: enthält Empfehlungen, wie globales Lernen und BNE stärker in Schule und Ausbildung integriert werden können.⁹¹ (BMZ, KMK)
- Bereitstellung von Unterlagen: Das EPIZ bietet Empfehlungen für die Verankerung globalen Lernens in Kochausbildungen mit Bezug zum KMK-Rahmenlehrplan auf Ihrer Internet-Seite.⁹² (EPIZ)

Weiterbildungsangebote:

- Forum Berufsbildung Berlin: Umschulungsangebot Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau und Hauswirtschafter/-in IHK mit Zusatzqualifikation NachhaltigBIO; Naturkost Fachberaterin.⁹³

Bundesweite Angebote:

- Vegucation: Vegan-vegetarische Aus- und Weiterbildung für Köche/innen. Ziel ist es die Lücke zwischen den Anforderungen am Arbeitsmarkt und den gegenwärtigen Inhalten von gastronomischen Ausbildungen zu schließen (VEBU).⁹⁴

In Grünen Berufen

Förderung von staatlicher Seite:

- Bundesweit: Weiterbildungsangebote des BÖLN: Mehrtätige Management und Betriebsentwicklungsseminare im Bereich Ökolandbau.⁹⁵
- In Brandenburg: Das MLUL hat ein Förderprogramm "Ländliche Berufsbildung" (LBb-Richtlinie), wobei Bildungs- und Informationsvorhaben mit Nachhaltigkeitsbezug bezuschusst werden.⁹⁶

Förderung/Vernetzung Ökologischer Landbau:

- Forschungsprojekt initiiert von der HNEE: "Bildungsinitiative Ökolandbau". Ziel: Arbeitsgruppe etablieren aus Vertretern des Landwirtschaftsministeriums, Landwirte, HNEE, Fachberatung Berufsschullehrer (HNEE)⁹⁷
- Aus- und Weiterbildungen von Demeter in Berlin-Brandenburg (<http://www.freie-ausbildung-im-osten.de/>).⁹⁸

Aus anderen Bundesländern/Bundesweit:

- Justus-von-Liebig-Schule Hannover: Ausbildungen in Agrar- und Tierberufen/ Gartenbau und Floristik unter ökologischen/ökonomischen Gesichtspunkten.⁹⁹
- Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL) vernetzt Akteure im Bereich der ökologischen landwirtschaftlichen Bildung.¹⁰⁰

In der Wissenschaft

- **InnoForum Ökolandbau Brandenburg:** Projekt zur verbesserten Zusammenarbeit zwischen Praxis und Forschung. Studierende der Ökolandbau/Ökoagrarmanagement entwickeln mit Betrieben aus Brandenburg Entwicklungs- und Marketing-Strategien.¹⁰¹

⁸⁵ Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft (2016)

⁸⁶ Stiffel & Häring (2011)

⁸⁷ Wissenschaftsrat (2006), S.40

⁸⁸ <http://www.agrarwissenschaften.de> (2016)

⁸⁹ Kuhlmeier W., Mohoric A., Vollmer T. (2014)

⁹⁰ BGZ (2011)

⁹¹ BGZ (2011)

⁹² EPIZ (2016)

⁹³ Forum Berufsbildung (2016)

⁹⁴ Vegucation (2016)

⁹⁵ BÖLN (2016)

⁹⁶ MLUL (2016b)

⁹⁷ HNE Eberswalde (2011)

⁹⁸ Demeter (2016)

⁹⁹ Justus-von-Liebig-Schule (2016)

¹⁰⁰ SÖL (2016)

¹⁰¹ HNE Eberswalde (2016)

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen Bestehende Initiativen "Aus-, Weiter- und Bildungsangebote für Akteure in Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Gastronomie"	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
Gastronomie/Hotellerie: <ul style="list-style-type: none"> • Verankerung von Nachhaltiger Entwicklung im Rahmenlehrplan verschiedener Ausbildungen, Sondierungen zu berufstypischen Möglichkeiten (z.B. durch Studien/Forschungsträger)¹⁰² (Meyer 2008) • Verbindlichkeit durch Verankerung in Abschlussprüfungen (z.B. durch Ministerien, Prüfungsordnung/Ausbildungsordnung) (Meyer 2008). • Lobby-Arbeit in Berufsbildungsgremien und bei Ausbildungsbetrieben (Meyer 2008) • Verankerung von Nachhaltigkeit in der Ausbildung von Berufsschullehrkräften/Fortbildungsangebote, Bereitstellung von Unterrichtsmaterialien/Modulen als kurzfristige Maßnahme.¹⁰³ (Meyer 2008) • Entwicklung eines beruflichen "Nachhaltigkeits-Kompetenzansatzes" im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR), um Nachhaltigkeit in der Berufsbildung operationalisieren zu können (Meyer 2008) • Entwicklung eines systematischen und branchenspezifischen Nachhaltigkeitsverständnisses in der Gastronomie/Hotellerie (Unternehmen, Gewerkschaften) (Meyer 2008). 	x	x	x	x
Grüne Berufe: <ul style="list-style-type: none"> • Transparenz über ökologisch wirtschaftende Ausbildungsbetriebe vergrößern, Erfassung aller Betriebe auf einer Plattform (Stiffel und Häring, 2011) • Gezielte Werbung/Presse/Öffentlichkeitsarbeit für die grünen Berufe, insbesondere für den ökologischen Landbau (Stiffel und Häring, 2011) • Zusatzlehrgänge mit Fokus auf Nachhaltigkeit/ökologischem Landbau oder Verankerung von Nachhaltigkeit/Biolandbau in den Rahmenlehrplänen von Landwirtschaftlichen Ausbildungen (Stiffel und Häring, 2011) • Plattform zur Bündelung des Weiterbildungsangebotes im ökologischen Landbau (Stiffel und Häring, 2011). 	x	x	x	x

V. Ernährung und öffentliche Gesundheit

1. Ernährungsrelevanter Gesundheitszustand

- **Gesundheitszustand variiert nach Sozialstatus und Bezirken:** Ein Bezirksvergleich zeigt, dass Frauen/Männer in sozial schlechter gestellten Bezirken eine kürzere Lebenserwartung haben.¹⁰⁴ Bis zu 14 Jahre gesunder Lebenszeit verlieren Menschen mit niedrigem sozialem Status im Vergleich zu besser situierten Menschen.¹⁰⁵

- **Chronische Erkrankungen führen in Berlin die Krankheits- und Todesursachen an:** dazu gehören Herz-Kreislauf-Krankheiten, bösartige Neubildungen und psychische und Verhaltensstörungen.¹⁰⁶ Zu den Risikofaktoren zählen Übergewicht, zu wenig Obst- und Gemüseverzehr, zu viel Fleischverzehr.

Ausgewählte Indikatoren zum Gesundheitszustand und Ernährung der Berliner Bevölkerung ¹⁰⁷	Frauen	Männer
Übergewichtsfälle (BMI > 25,0) in Berlin 2009:	54%	38%
Fälle von Adipositas	12%	12%

BMI bei Kindern zum Zeitpunkt der Einschulung 2014 (Stichprobe: 31.188 Kinder):

Normalgewichtig: 82.6 %
Übergewichtig: 5.4 %
Adipös: 3.7 %

¹⁰² Strategiepapier: Ein- und Ausblicke zur Verankerung des Globalen Lernens in der beruflichen Bildung

¹⁰³ Strategiepapier: Ein- und Ausblicke zur Verankerung des Globalen Lernens in der beruflichen Bildung

¹⁰⁴ Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales (2013)

¹⁰⁵ Aussage Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V. (D.Doberstein per E-Mail am 24.08.16)

¹⁰⁶ Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales (2013)

¹⁰⁷ Öffentlicher Datensatz Gesundheits- und Sozialinformationssystem (GSI): <http://www.gsi-berlin.info>

- **Anteil übergewichtiger Kinder immer noch hoch:** Besonderer Handlungsbedarf wird bei der Ernährung von sozial-benachteiligten Kindern/Jugendlichen gesehen.

Beim Anteil übergewichtiger Kinder wurden bisher nur geringe Verbesserungen erzielt.^{108 109}

Bestehende Initiativen "Ernährung und öffentliche Gesundheit"	
Staatliche Programme / Initiativen / Gesetze	<ul style="list-style-type: none"> • Aktionsprogramm Gesundheit der Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales: Ziel ist u.a. die bereichsübergreifende Bündelung von Ressourcen und der Aufbau von Kooperationen mit weiteren Partner/innen (insbesondere weitere Senatsverwaltungen und GKV). Ernährung ist eher implizit ein Thema.¹¹⁰ • Landesgesundheitskonferenz Berlin: Diese formuliert in jeder Legislaturperiode Gesundheitsziele. 2008 wurde beschlossen die Gesundheitschancen von Kindern/Jugendlichen in Gebieten mit besonderem Handlungsbedarf zu verbessern (Mitte, Friedrichshain-Kreuzberg, Reinickendorf) und die Gesundheitsförderung für alte Menschen voranzutreiben.¹¹¹ • Neues Präventionsgesetz seit Juli 2015: in einer Nationalen Präventionskonferenz soll die Zusammenarbeit zwischen Bund, Ländern, Kommunen, Versicherungen gestärkt werden. Die Früherkennung soll verbessert werden und die Gesundheitsförderung und -Prävention in Kitas, Schulen, Betrieben und Pflegeeinrichtungen wird subventioniert.¹¹²
Zivilgesellschaftliche Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheit Berlin Brandenburg e.V.: Gestaltung politischer Rahmenbedingungen über Arbeitskreise/Projekte. Bürgerbeteiligung als Mittel und Ziel zur Selbstverantwortung. Einfluss auf Fachkräfte im Gesundheitsbereich und die Gesetzgebung. Der Arbeitskreis Bewegung und Ernährung von Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V. beschäftigt sich primär mit dem Thema Übergewicht im Kindes- und Jugendalter in Berlin.¹¹³ • Kooperationsverbund Gesundheitliche Chancengleichheit (Bundesweit): mit einer Koordinierungsstelle in Berlin: entwickelt und sammelt Know-how zu guter Praxis in der soziallagenbezogenen Gesundheitsförderung.

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen "Ernährung und öffentliche Gesundheit"	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
• Gesamtpolitische Strategien entwickeln, welche auf eine Kooperation zwischen Akteuren auf verschiedenen Ebenen abzielen (Ministerien, GVKs, Bezirken Gesundheitsämter, Ärztereinigungen etc.) (D. Doberstein/Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V.)	x	x	x	x
• Integrierte Strategien der Gesundheitsförderung unterstützen (Ausbau von Präventionsketten, Förderung Gesundheit während dem gesamten Kindes- und Jugendalter) (D. Doberstein/Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V.)	x	x	x	
• Gesundheitliche Chancengleichheit in den Mittelpunkt von Präventionsketten rücken, damit Kinder aus einem sozial benachteiligten Umfeld erreicht werden) (D. Doberstein/Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V.)	x	x	x	
• Innovative Informationsmaßnahmen (z.B. Apps) mit Fokus auf bildungsferne Kinder und Jugendlichen zu Gesundheit und Nachhaltigkeit von Ernährungsweisen (Eigene Idee)	x		x	x
• Strategie-Entwicklung zum Thema "Ernährung", explizit als Querschnittsthema in den unterschiedlichen Schwerpunkten der Gesundheitsförderung und Prävention verankern (Gesundheit in der Schule, im Alter, am Arbeitsplatz) (Eigene Idee).	x		x	
• Erstellung einer öffentlich zugänglichen Datenbank der zur Verfügung stehenden Angebote in den einzelnen Bezirken (Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit). ¹¹⁴	x	x	x	
• Erarbeitung von Landesprogrammen, die auf Bezirksebene umsetzbar sind (Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit). ¹¹⁵	x			

¹⁰⁸ Aussage Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V. (D.Doberstein per E-Mail am 24.08.16)

¹⁰⁹ Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales (2011)

¹¹⁰ Aussage Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V. (D.Doberstein per E-Mail am 24.08.16)

¹¹¹ Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales (2016)

¹¹² Bundesministerium für Gesundheit (2016)

¹¹³ Aussage Gesundheit Berlin-Brandenburg e.V. (D.Doberstein per E-Mail am 24.08.16)

¹¹⁴ Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit (2013)

¹¹⁵ Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit (2013)

Abkürzungsverzeichnis:

BBIB	Bundesinstitut für Berufsbildung
BMI	Body-Mass-Index
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMUB	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit
BMZ	Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung
EPIZ	Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e.V.
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GVK	Gesundheitsversicherungen und Krankenkassen
KMK	Kulturministerkonferenz
MLUL	Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft Brandenburg
VEBU	Vegetarierbund Deutschland e.V.
QM	Quartiersmanagement Berlin

Quellenverzeichnis:

Ahrens, K.; Cämmerer, B., 2014: Studie zur Qualitätssicherung des Berliner Schulessens. Band I. Analyse und Empfehlungen. Erhältlich unter: <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/wirtschaftlicher-verbraucherschutz/kinder-und-jugendliche/schulessen/>.

aid: Ernährungskompetenz fördern. Erhältlich unter: <https://www.aid.de/inhalt/ernaehrungskompetenz-foerdern-1013.html>.

aid (2008): 11. Aid-Forum. Du isst wie du bist? Ernährungskompetenz ist Lebenskompetenz. Erhältlich unter: http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/fileadmin/user_upload/EDWText/TextElemente/Ernaehrungskommunikation/aid_forum_2008_abstract_buening_fesel.pdf.

Alexey, U.; Kersting, M., 2011: Frühstück von Kindern und Jugendlichen. In: Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Herausgegeben von Schönberger, G.; Methfessel, B. Heidelberg. S. 71-78.

Bartsch, S.; Methfessel, B. (2004): Ernährungskompetenz in einer globalisierten (Ess-)Welt. Ernährung im Fokus. 16.

Bartsch S., Büning-Fesel M., Cremer M., Heindl I., Lambeck A., Luhrmann P., Oepping A., Rademacher C., Schulz-Greve S., 2013: Special: Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. Ernährungs Umschau 2013; 59: M84-M95

Bauer, M. 2016: Familien sind, wie sie essen: Doing Family und Essalltag in Deutschland und Frankreich. In: Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag. Herausgegeben von Täubing, V. Weinheim. S. 52-72

Berliner entwicklungspolitischer Ratschlag (BER e.V.) 2016: Rahmenvereinbarung. Erhältlich unter: <http://eineweltstadt.berlin/wie-wir-arbeiten/nro-und-schule/rahmenvereinbarung/>.

Berstelsmann Stiftung 2013: Deutscher Weiterbildungsatlas. Kreise & Kreisfreie Städte. Ergebnisse für "Berlin". Erhältlich unter: <https://kreise.deutscher-weiterbildungsatlas.de/interaktive-karten/district/bericht/detail/berlin>.

Berliner Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (BGZ) 2011: BERUFE GLOBAL - SITUATIONSANALYSE ZUM STAND DES GLOBALEN LERNENS IN DER BERUFLICHEN BILDUNG. Erhältlich unter: http://www.bgz-berlin.de/files/situationsanalyse_gesamt_alle_laender.pdf

Berliner Volkshochschulen 2016: Kursliste. 550 Angebote zu Ernährung zum Stichwort "Ernährung" am 08.08.2016. Erhältlich unter: <https://www.vhsit.berlin.de/VHSKURSE/BusinessPages/CourseList.aspx>

Bickel M. 2010: Ernährungsbildung auf dem Schulbauernhof. In: Wissenschaftliche Fundierung des Lernens auf dem Bauernhof. Tagungsband zur 1.Fachtagung. Altenkirchen, 2010

Bildungsserver Berlin-Brandenburg: Historie des Projektes zur Neu- und Weiterentwicklung des Rahmenlehrplans für die Jahrgangsstufen 1-10 in Berlin und Brandenburg. Erhältlich unter: <http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/unterricht/rahmenlehrplaene/implementation-des-neuen-rahmenlehrplans-fuer-die-jahrgangsstufen-1-10/historie-des-projektes-zum-neuen-rahmenlehrplan-1-10/>.

Bundesministerium für Bildung und Forschung 2016: Lernende Regionen - Förderung von Netzwerken. Programmdarstellung. Bonn.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2016: IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Erhältlich auf: http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/InForm/InForm_node.html

Bundesministerium für Gesundheit 2016: Präventionsgesetz. Erhältlich auf: <http://www.bmg.bund.de/themen/praevention/praeventionsgesetz/>.

Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen Nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) (2016): Mehrtägige Management- und Betriebsentwicklungsseminare. Erhältlich auf: <https://www.oekolandbau.de/erzeuger/umstellung/fortbildung-und-beratung/umstellungsseminare/>

Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) 2016: 16.09.2011 - Rahmenlehrplan für Zusatzqualifikation (IHK) verabschiedet. Erhältlich unter: <http://www.n-bnn.de/pressemeldungen/16092011-rahmenlehrplan-f%C3%BCr-zusatzqualifikation-ihk-verabschiedet>

Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg 2014: Brandenburg hat Geschmack. Masterplan für das Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg. Erhältlich unter: <http://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/de/Master-Plan>.

Cluster Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016: Workshop "Mehr regionale Vielfalt in Brandenburger und Berliner Kantinen". PDF-Präsentation: Rückblicke, Einblicke und Entwicklungen. Erhältlich unter: <http://innobb.de/en/node/84672>.

Dachverband Berliner Kinder- und Schülerläden 2014: Wieviel Geld steht in Berliner Kitas für das Mittagessen zur Verfügung? Erhältlich unter: <http://www.daks-berlin.de/downloads/infoblatt-finanzierung-mittag.pdf>.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e.V. 2007: Memorandum der dgh zur Armutsprävention. Jahrestagung der dgh Oktober 2007.

Demeter 2016: Aus- und Fortbildung. Erhältlich unter: <http://www.demeter.de/verbraucher/landwirtschaft/aus-und-fortbildung>

EngagementGlobal; Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft; EPIZ e.V. 2013: Globales Lernen an Berliner Grundschulen im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Erhältlich unter: <http://www.globaleslernen-berlin.de/Globales-Lernen-an-Berliner-Gr.151.0.html>.

Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e.V. (EPIZ) 2016: HANDREICHUNG zur Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin unter Einbezug Globalen Lernens und Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Erhältlich unter: <http://www.epiz-berlin.de/wp-content/uploads/2011-Handreichung-Kochen-Umsetzung-KMK-Richtlinie.pdf>

Forum Berufsbildung 2016: Koch/Köchin IHK mit Zusatzqualifikation NachhaltigBIO. Erhältlich unter: <https://www.forum-berufsbildung.de/nc/lehrgang/umschulung/kochkoechin-ihk-mit-zusatzqualifikation-nachhaltigbio-1457/>

Geest-Rack (2013): Ernährungsbildung an Berliner Grundschulen. Studie zur Qualität des Unterrichts und zur Professionalisierung des pädagogischen Personals – Analyse und Strategien. Erhältlich unter: <http://docplayer.org/1184333-Vorgelegt-von-silke-geest-rack-auswedel.html>.

Große Küchen auf kleiner Flamme 2016: Klimaschutz in Großküchen. Erhältlich unter: <http://www.grossekueche-kleineflamme.de/das-projekt/das-projekt/>

Grüne Liga 2015: Jahresbericht 2015. Erhältlich unter: http://www.grueneliga.de/jahresberichte.html?file=tl_files/shopbilder/GL_Geschaeftsbericht_2015_Web_final.pdf.

HNE Eberswalde 2011: Lernend dem Wandel begegnen Bildungsoffensive Ökolandbau Brandenburg. Erhältlich unter: http://www.agrarbuendnis.de/fileadmin/Daten-KAB/Ausbildung/MIL_Poster_30_10_12.pdf

HNE Eberswalde 2016: InnoForum Ökolandbau Brandenburg - Innovationen der Land- und Lebensmittelwirtschaft auf dem Weg. Erhältlich unter: <http://www.hnee.de/de/Studium/Bachelor-Studiengaenge/Oekolandbau-und-Vermarktung/Praxis-Forschung-in-der-Lehre-Netzwerk-Studienpartner-Oekobetrieb/InnoForum-Oekolandbau-Brandenburg-Innovationen-der-Land-und-Lebensmittelwirtschaft-auf-dem-Weg.-E6800.html>

IHK 2016: Zeitliche und sachliche Gliederung Kochausbildung. Erhältlich unter: https://www.ihk-berlin.de/blob/bihk24/ausbildung/downloads/2262112/e34d52f130d25f1f546fd37b426c72a6/Koch_sachliche_Gliederung-data.pdf

Institut für Zukunftsstudien und Technologieentwicklung (2016): Klimafreundliche Schulküchen (KEEKs). Erhältlich unter: <https://www.izt.de/projekte/project/schulkuechen/>

Justus-von-Liebig-Schule 2016: Leitbild. Erhältlich unter: <http://www.jvl.de/cms-geschichte/leitbild.html>

Kuhlmeier W., Mohoric A., Vollmer T. 2014: Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung Modellversuche 2010–2013: Erkenntnisse, Schlussfolgerungen und Ausblicke. Bundesinstitut für Berufsbildung, Bonn.

Kulturministerkonferenz 1997: Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin.

Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit 2013: Fachtagung "Auf die Übergänge kommt es an! - Aufbau von Präventionsketten für ein gesundes Aufwachsen in Berlin". Erhältlich unter: <http://www.gesundheitliche-chancengleichheit.de/berlin/fachtagung-auf-die-uebergaenge-kommt-es-an/>

Leonhäuser, I.-U., Meier-Gräwe, U., Möser, A., Zander, U. & Köhler, J. 2009: Essalltag in Familien, Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden.

Meyer 2008: Nachhaltigkeit in Zeiten der Globalisierung – (k)ein Thema in der Hotellerie und in der gastorientierten Berufsausbildung? bwp@, Spezial 4 - HT2008. Erhältlich unter: http://www.bwpat.de/ht2008/ft04/meyer_ft04-ht2008_spezial4.pdf.

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW 2016: 100-Kantinen-Programm. Erhältlich unter: <https://www.100-kantinen.nrw.de/das-projekt/2016-tagung.html>

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft (MLUL) 2016a: Alles im grünen Bereich: Freie Ausbildungsplätze. Erhältlich unter: http://www.mlul.brandenburg.de/cms/media.php/lbm1.a.3310.de/2016_Ausbildungsplaetze_Brandenburg%20C3%B6ko.pdf.

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft (MLUL) 2016b: Förderung ländliche Berufsbildung. Erhältlich unter: <http://www.mlul.brandenburg.de/sixcms/detail.php/442013>.

Ostenrath K. 2012: Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft. Zeitungsartikel erschienen in: arbeitsmarkt Umweltschutz | Naturwissenschaften. hrsg. vom Wissenschaftladen Bonn e.V. Erhältlich unter: http://www.wila-arbeitsmarkt.de/files/uws_2012_14_nachh_landwirtschaft.pdf

Öko-Institut 2015: Evaluierung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU); im Auftrag der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt Berlin.

Pampel K. 2016: Recherche zu und Befragung von Verpflegungsdienstleistern in den öffentlichen Einrichtungen des Landes Berlin. Erhältlich unter: <http://www.berlin.de/sen/wirtschaft/wirtschaft-und-technologie/europa-und-internationales/landesstelle-fuer-entwicklungszusammenarbeit/handlungsfelder/studie-staerkung-fairer-handel-oeffentlichen-grossverpflegungseinrichtungen.pdf>.

P. Peter 2009: Kulturgeschichte der deutschen Küche -München, 2. Aufl. 2009, C.H. Beck Verlag

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (a): Globale Entwicklung. Erhältlich unter: <https://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/globale-entwicklung/>.

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft (b): Verbraucherbildung. Erhältlich unter: <https://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/>.

Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz 2008: Gesundheitsberichterstattung Berlin. Spezialbericht. Grundausswertung der Einschulungsdaten 2006 zur gesundheitlichen und sozialen Lage von Kindern in Berlin. Erhältlich unter: <http://www.fit-mit-fidelio.de/download/Spezialbericht2008.pdf>.

Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales 2011: Wie gesund sind Berliner Kinder? Landesgesundheitskonferenz Berlin, 15.12.2011. Beitrag von Susanne Bettge. Erhältlich unter:

Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales 2013: Basisbericht Gesundheit (2012/2013). Daten des Gesundheits- und Sozialwesens. Erhältlich auf: <https://www.berlin.de/sen/gessoz/gesundheits-und-sozialberichterstattung/gesundheitsberichterstattung-epidemiologie/basisberichte/>

Senatsverwaltung für Gesundheit und Soziales 2016: Gesundheitsziele. Erhältlich unter: <https://www.berlin.de/sen/gesundheit/themen/gesundheitsfoerderung-und-praevention/landesgesundheitskonferenz-berlin/gesundheitsziele/>.

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz: Schulessen. Erhältlich unter: <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/wirtschaftlicher-verbraucherschutz/kinder-und-jugendliche/schulessen/>.

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt 2016a: Umweltverträgliche Beschaffung. Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt – VwVBU. Erhältlich unter: <http://www.stadtentwicklung.berlin.de/service/gesetzestexte/de/beschaffung/>.

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt 2016b: WwVBU, Anhang 1 - Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung (Leistungsblätter); Kapitel 23.: Essen- und Getränkeverpflegung.

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Forschung (SenWTF) 2015: Vergabebericht 2014, Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Forschung; Erhältlich unter: <http://www.parlament-berlin.de/ados/17/IIIPlen/vorgang/d17-2206.pdf>.

SÖL 2016: Über die SÖL. Erhältlich unter: http://www.soel.de/ueber_die_soel/index.html

Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL) 2016: Über die SÖL. Erhältlich unter: http://www.soel.de/ueber_die_soel/index.html.

Stiffel B. & Häring A.M. 2011: Ansätze zur Integration von Ökolandbauthemen in die Aus- und Weiterbildung in Brandenburg. Kurzfassung zum Endbericht des Projektes „Bildungszentrum Ökolandbau“. Erhältlich unter:

Stiftung Naturschutz 2016: Grüne Lernorte in Berlin. Erhältlich unter: <http://www.stiftung-naturschutz.de/unsere-projekte/gruene-lernorte-in-berlin/gruene-lernorte-nach-kategorie/>

Wendler M., Rode H., Michelsen G. 2010: Globales Lernen und Biodiversität in der außerschulischen Bildung in Deutschland. Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Studie. Zeitschrift für internationale Bildungsforschung und Entwicklungspädagogik 33/2, S. 4-9.

Wissenschaftsrat 2006: Empfehlungen zur Entwicklung der Agrarwissenschaften in Deutschland im Kontext benachbarter Fächer (Gartenbau-, Forst- und Ernährungswissenschaften) Erhältlich unter: <http://www.wissenschaftsrat.de/download/archiv/7618-06.pdf>.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (VKSb) (a): Ausschreibungen. Erhältlich unter: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/148/97.html>

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (VKSb) (b): Kosten. Erhältlich unter: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/95.html>.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin (VKSb) (c): Zuständigkeiten. Erhältlich unter: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/98.html>.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin 2016: Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztageschulen an externe Dienstleister. Teil 1 - Berliner Qualitätskriterien. Erhältlich unter: http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/download/Dateien/Berliner_Qualitaetskriterien_2005.pdf

Vegucation 2016: About vegucation. Erhältlich unter: <http://vegucation.eu>

Zentrum für angewandte Gesundheitsförderung und Gesundheitswissenschaften GmbH (ZAGG) 2012: Abschlussbericht. Projekt: Einführung von Qualitätsstandards in der Kantinenversorgung. Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz.