



bio · regional · fair

Ein **Reader**
für eine global sozial
verantwortliche Beschaffung
in der **Außer-Haus-**
Gemeinschaftsverpflegung

Über uns

Mit dem Projekt „Global produziert – lokal beschafft“ setzt sich das Eine-Welt-Netz-NRW für eine faire Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung in NRW ein.

Wir wollen:

- Erfahrungsaustausch fördern
- Best Practice Beispiele vorstellen
- Informationen vermitteln

Wir bieten:

- Regionaltreffen für Ihre Region z.B. zu vergaberechtlichen Fragen, Gütesiegeln und Best Practice Beispielen.
- Netzwerkinitiative – eine landesweite Fachtagung mit Informationen, Arbeitsgruppen und Diskussionen rund um global verantwortliche öffentliche Beschaffung in NRW am 17. Februar 2022 und Anfang 2023
- Mitwirkung an Aktionstagen zur nachhaltigen Ernährung und oder Gemeinschaftsverpflegung in Ihrer Region, in Kantinen etc.

Kontakt:

Eine Welt Netz  NRW

Kathrin Hölscher

Tel: 02 11- 87 59 27 77

▶ kathrin.hoelscher@eine-welt-netz-nrw.de

Jürgen Sokoll

Tel: 02 11- 41 74 99 98

▶ juergen.sokoll@eine-welt-netz-nrw.de

▶ eine-welt-netz-nrw.de/faire_beschaffung_nrw

Impressum

Herausgeber:

Eine Welt Netz NRW e.V.

Haroldstr. 14

40213 Düsseldorf

www.eine-welt-netz-nrw.de

Redaktion:

Anna Ebedat | Kathrin Hölscher |

Jürgen Sokoll

Stand: August 2021

Layout: LFS Münster | Egbert Lütke Fahle

© Titelfoto: iStock | andresr

Druck: Druckerei Joh. Burlage, Münster

Mit freundlicher Unterstützung durch



Gefördert durch



mit ihrer



mit Mitteln des



Für den Inhalt dieser Publikation ist allein der Eine Welt Netz NRW e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung oder der Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen wieder.



Rahmenbedingungen und Potenzial

Über diesen Reader	4
Die Welt fischt auf	
Gemeinschaftsverpflegung in NRW	5
Das Potenzial der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung	
Daten und Fakten im Überblick	8
Die juristische Perspektive	10

Aus der Praxis und für die Praxis

Bei welchen Produkten in der AHV	
auf fairen Handel geachtet werden sollte	14
Exkurs: Faire Textilien in der AHV.	15
Baumwolle	15
Infos zur fairen Beschaffung	
von Arbeitskleidung in NRW	15
Lebensmittel – was und wer eigentlich hinter ihnen steckt.	16
Reis	16
Kakao	17
Kaffee	18
Orangen	19
Bananen	20
Honig	21
Gute Argumente und Hilfe im Dschungel der Label	22
Faire Beschaffung in der Praxis	
Beispiele aus „Kommunaler Kompass“	22
Praxisbeispiel: Landesfinanzschule NRW	24
Praxisbeispiele: Ernährungsräte in NRW	24
Ernährungsrat Essen	25
Ernährungsrat Rheinkreis-Neuss	26
Wo eigentlich fair einkaufen?	26
Nachhaltigkeit beginnt beim Saatgut	27
Exkurs: Saatgutfonds	
der Zukunftsstiftung Umwelt	27

Weiterführende Angebote und Links

Informations- und Vernetzungsmöglichkeiten	
Beratungs- und Infoangebote	28
Leitfäden zur nachhaltigen	
öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln	29
Nachhaltiger Speiseplan	30
Didaktische Materialien	30
Literaturhinweise	31

Über diesen Reader

“Global produziert – lokal beschafft/für eine global verantwortliche Beschaffung in NRW” ist ein Projekt zur Unterstützung der fairen Beschaffung im Bereich der öffentlichen Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung (AHV). Es hat es sich zur Aufgabe gemacht zum Potenzial der AHV zu sensibilisieren, schulen und Wissen aus und über den Bereich zu multiplizieren. Dabei ist die Vernetzung mit allen Akteur:innen der global verantwortlichen AHV ein zentraler Baustein. Mit diesem Reader wollen wir auch auf das breite Wissen, welches bereits für eine öko-faire Umsetzung der AHV vorhanden ist, hinweisen. Wir danken insbesondere denen, die uns Rede und Antwort gestanden haben bzw. deren Projektergebnisse wir aufnehmen durften!

Über die Aktualität der Thematik

Die Covid-19 Pandemie hat die Branche der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung besonders hart getroffen. Die Pandemie zeigt eindringlich, dass es wichtig ist, die öffentliche Beschaffung konsequent auf ökologische und soziale Ziele auszurichten. Denn die aktuelle globale Lebensmittelproduktion zerstört das natürliche Gleichgewicht, die Artenvielfalt und natürliche Barrieren zwischen Mensch und Tier. Wissenschaftler:innen stellen einen Zusammenhang her zwischen der Zerstörung von Ökosystemen und dem verstärkten Auftreten von Pandemien.¹ Die Covid-19 Pandemie legt die globale und soziale Ungleichheit offen – sie trifft die Armen und Schwachen am stärksten, hier und weltweit. Menschen in der ersten Stufe weltweiter Lieferketten sind aufgrund fehlender Absicherung besonderes gefährdet.

Fairtrade oder Fair Trade?

Nachfolgend wird immer dann die Schreibweise “Fairtrade” genutzt, wenn eine Produktsiegelung durch Fairtrade Deutschland stattgefunden hat. “Fair Trade” bezieht sich auch auf alle anderen Produktsiegel des fairen Handels. Eine Auflistung der Siegel finden Sie auf der Rückseite dieser Publikation.

¹ Pressemitteilung Nr. 053/20 des Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) vom 02.04.2020 „Naturschutz/Biologische Vielfalt“

Die Welt fischt auf

Gemeinschaftsverpflegung in NRW

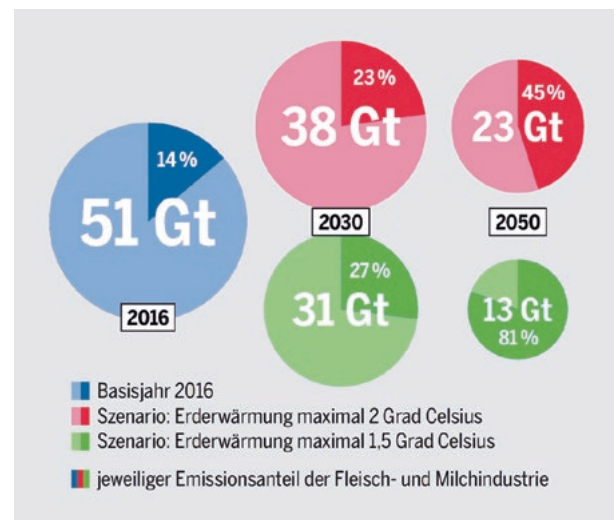


Der Bio-Boom im Lebensmitteleinzelhandel erreicht zunehmend auch die Außer-Haus Gemeinschaftsverpflegung. Immer mehr Nutzer:innen wollen wissen woher die verarbeiteten Lebensmittel stammen. Zwischen Bio-Boom und Regionalität verlieren wir jedoch schnell aus dem Blick, dass über 25% unserer Lebensmittel direkt importiert werden.² Vieles aus Europa, aber manches auch aus Übersee. Täglich sitzen wir am globalen Tisch – z.B. mit Reis aus Vietnam, mit dem Curry aus Indien, der Zartbitterschokolade mit Kakao aus Ghana sowie dem Kaffee aus Kolumbien. Unser Essen ist Teil eines globalen Ernährungssystems, verbunden mit globaler Umweltinanspruchnahme und oftmals unzureichendem Einkommen der Bauern/Bäuerinnen im globalen Süden, z.B. durch die Abhängigkeit von schwankenden Weltmarktpreisen. Das globale Ernährungssystem, d.h. die Verarbeitung, der Transport und Vertrieb, bis hin zum Konsum und der Entsorgung der Abfälle unser Lebensmittel, trägt wesentlich zum weltweiten Klimawandel, dem Artensterben und einer Bedrohung von kleinbäuerlichen Strukturen im Globalen Süden bei. Es ist geprägt von einer weiterhin wachsenden Konzentration auf wenige Konzerne, die den Welthandel mit Lebensmitteln, Saatgut und Düngemitteln beherrschen. Der Global Sustainable Development Report 2019 der Vereinten Nationen sieht in dem nachhaltigen Umbau der

Ernährungssysteme „eines von vier zentralen Handlungsfeldern zur Umsetzung der Agenda 2030“.³

Globale Umweltinanspruchnahme

Rund 20% der Treibhausgas Emissionen gehen auf unsere Ernährung zurück – genauso viel wie auf unsere Mobilität. Sollte die industrielle Nutztierhaltung ihre Emissionen nicht senken können, wird sie 2050 zum größten klimapolitischen Problem⁴ (siehe Grafik). →



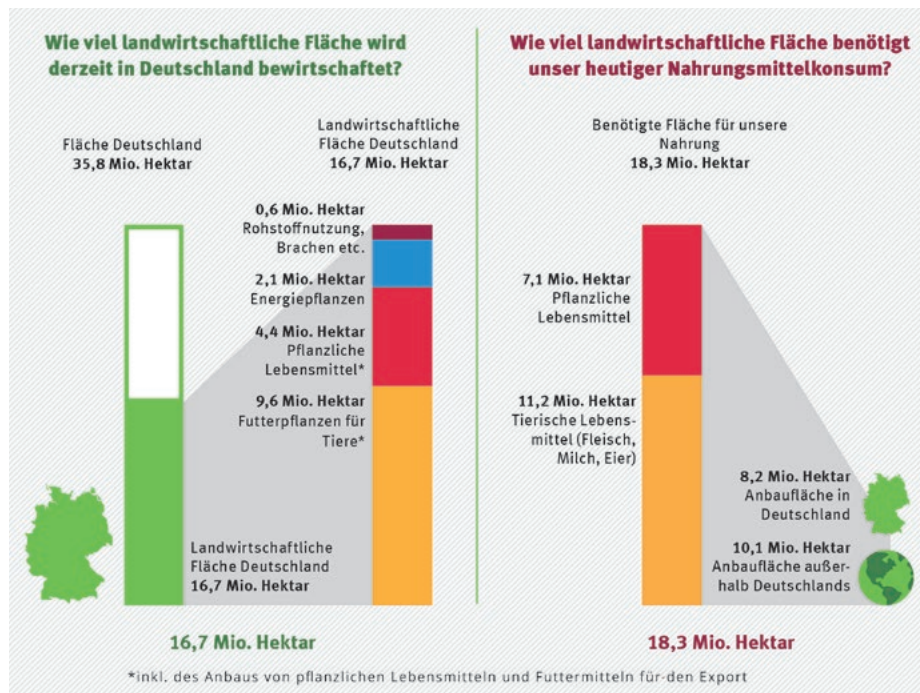
Treibhausgasemissionen in Gigatonnen und Anteil der Fleisch- und Milchwirtschaft in Prozent

© Fleischatlas 2021 / IATP, GRAIN

² Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller, S. 6

³ United Nations (2019): Global Sustainable Development Report 2019, S. 64 ff

⁴ Fleischatlas 2021



Die landwirtschaftlich genutzte Fläche Deutschlands im Vergleich zur landwirtschaftlich genutzten Fläche, die für unseren Nahrungsmittelkonsum benötigt wird

© Umweltbundesamt, Projektdaten DESTATIS „Globale Umweltinanspruchnahme“ (2019)

Unser Fleischkonsum hat den größten klimarelevanten Fußabdruck.⁵ In einer Studie legt das Umweltbundesamt⁶ dar, mit welcher globalen Umweltinanspruchnahme unser Lebensmittelverbrauch und damit unsere Ernährungsgewohnheiten verbunden sind. Von der benötigten landwirtschaftlichen Fläche liegen 64% außerhalb Deutschlands – der größte Anteil in Frankreich und Brasilien. In Brasilien vorrangig für Kaffee, Zitrusfrüchte und Sojaprodukte, die wiederum in Deutschland als Futter in der Schweinemast Verwendung finden. 11% der deutschen Rindfleischimporte stammen aus Südamerika. Die ökologischen Folgen von Weidehaltung und großflächigem Sojaanbau sind hinreichend bekannt – von Rodun-

gen im Amazonasgebiet bis zur Zerstörung von „artenreichen Graslandschaften und Savannengebiete[n]“.⁷ Jede:r Bürger:in verbraucht im Durchschnitt täglich 15 Badewannenfüllungen an Wasser für die Lebensmittelproduktion außerhalb Deutschlands. Kritisch ist, dass etwa 10% des Wassers in „trockenen Gebieten mit Wassermangel“ verbraucht wird.⁸ Dies kann zu einem Sinken des Grundwasserspiels oder dem Austrocknen von Seen und Flüssen beitragen. Zudem wird die Versorgung der Bevölkerung beeinträchtigt und steht in Konkurrenz zur Bewässerung für den Anbau von Nahrungsmittel zum Eigenbedarf.



Pro-Kopf-Wasserverbrauch pro Tag für die Herstellung von Lebensmitteln

© Umweltbundesamt, Projektdaten „Globale Umweltinanspruchnahme“ (2019)

⁵ Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller, S.26

⁶ Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller

⁷ ebd. S.16

⁸ ebd. S. 22

Klare Rahmenbedingung für nachhaltige Ernährung

Eine „konsequente Weichenstellung für ein nachhaltiges Ernährungssystem tut Not“ titelt in einer Stellungnahme der Rat für nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung im April 2020⁹. Einen Hebel dafür sieht er, ebenso wie der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE), in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. Der WBAE fordert zudem staatlicherseits klarere Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Ernährung zu schaffen und nicht so stark auf die individuelle Verantwortung zu setzen.¹⁰ Über die AHV in Schulen, Kitas und Kantinenbetrieben in Behörden und Einrichtungen hat die öffentliche Hand eine der Steuerungsmöglichkeiten. Hier kann nachhaltige Ernährung vorbildhaft umgesetzt werden, wie in den Nachhaltigkeitsstrategien von Bund und Ländern beschworen. Und das gemeinsam in einem Prozess mit den Nutzer:innen und Caterern.

Wachsender Markt mit leichtem Coronaknick

Neben Bio und regionalen Produkten sind Lebensmittel aus Fairem Handel ein Weg um unseren großen sozialen, umwelt- und klimabezogenen Fußabdruck hinsichtlich unserer Ernährung zu reduzieren. Nach einem kontinuierlichen Wachstum ist der Absatz fair gehandelter Produkte in Deutschland 2020 erstmalig, coronabedingt, leicht rückläufig und liegt bei 1,95 Mrd. Euro. Fairtrade Bananen erreichten einen Marktanteil von 17%, Fairtrade Kakao von 16% und Kaffee von 6,4%.¹¹ Immer mehr Verbraucher:innen geben an, beim Einkauf auf Produkte aus fairem Handel zu achten.

Fairer Handel fördert Bio-Anbau

Der Faire Handel ist für viele Genossenschaften im globalen Süden der erste Schritt zur Umstellung auf einen ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln. Viele Kleinbauern und -bäuerinnen würden mit eigenen Augen sehen, „...wie die konventionelle Landwirtschaft ihre Böden beansprucht und Land und Ökosysteme immer mehr in Mitleidenschaft zieht“, so Nicolas Léger vom lateinamerikanischen Produzentennetzwerk CLAC.¹² Weil eine Bio-Zertifizierung in der Zeit der Umstellung mit vielen Kosten und Ernteeinbußen verbunden ist, unterstützt Fairtrade die Kleinbäuer:innen auf diesem Weg. „Wir fördern ökologischen Anbau durch Beratung, Schulung und Projekte und unterstützen Produzenten und Käufer bei der Entwicklung nachhaltiger Lieferketten“, erklärt Léger weiter.¹³ So sind z.B. mittlerweile 68% des Fairtrade Kaffees, 70% der Fairtrade Bananen und sogar 93% des Kakaos und der Trinkschokolade auch Bio-zertifiziert.¹⁴ Wer als Caterer in der Gemeinschaftsverpflegung noch einen Schritt weiter gehen will, kann auch bei der Arbeitskleidung, der Tischwäsche und den Handtüchern auf Produkte aus Fairtrade- und Bio-Baumwolle zurückgreifen. Neben dem Trend zu Bio und regionalen Lebensmitteln richten wir ergänzend den Blick auf die globalen Lieferketten der Nahrungsmittelproduktion – damit bio, regionale und FAIRe Lebensmittel auf unserem Teller landen – und das zuhause und außer Haus. ■

⁹ Rat für nachhaltige Entwicklung (2020): Konsequente Weichenstellung für ein nachhaltiges Ernährungssystem tut Not. Stellungnahme des Nachhaltigkeitsrats für den Staatssekretärsausschuss für nachhaltige Entwicklung am 8. Juni 2020.

¹⁰ WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebung gestalten. Gutachten, S. 1.

¹¹ TransFair e.V. (2021): Jahres- und Wirkungsbericht 2020/2021

¹² TransFair e.V., PM 12. 02.2019: Bio und Fair immer gefragt!

¹³ ebd.

¹⁴ TransFair e.V. (2021): Jahres- und Wirkungsbericht 2020/2021, S. 11

Das Potenzial der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung

Daten und Fakten im Überblick

In unserem Bundesland Nordrhein-Westfalen sind ca. 19.000 Einrichtungen (2016) in der Außer-Haus Gemeinschaftsverpflegung (AHV) täglich im Einsatz und sorgen für das leibliche Wohl von Kindern, Studierenden sowie Arbeitnehmer:innen – in Schulen, Unis, Krankenhäusern, Justizvollzugsanstalten, in kommunalen Kantinen und denen des Landes NRW.¹⁵

Die Gemeinschaftsgastronomie als ein Teilmarkt des Außer-Haus-Marktes unterteilt sich „in die drei Sektoren Business (Betriebsverpflegung in Unternehmen und Behörden), Care (Klinik- und Heimverpflegung) und Education (Verpflegung in Erziehungs- und Bildungseinrichtungen)“.¹⁶

Der Gesamtumsatz von Catering-Unternehmen in dem Markt lag 2016 bei 18 Mrd. €, wobei mit 14,8% der Teilbereich Business der größte Teilmarkt ist, gefolgt von den Teilmärkten Care, 2,6%

und Education, 0,9%.¹⁷ In Nordrhein-Westfalen sind von insgesamt 5.206 Schulen, 4.039 Schulen (77,6%) Offene Ganztagschulen, die zum Großteil eine Schulverpflegung anbieten.¹⁸

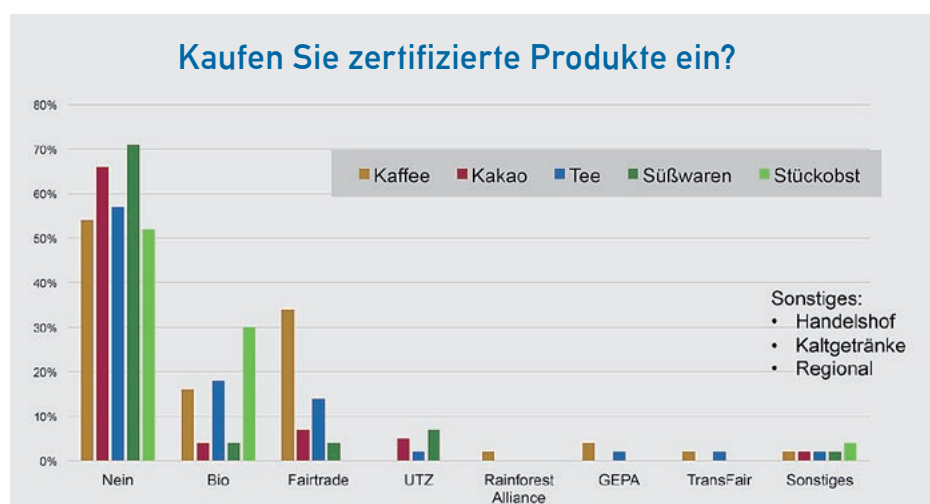
Die Studierendenwerke in Deutschland setzten in insgesamt 875 gastronomischen Einrichtungen¹⁹ 447 Mio. € in 2019²⁰ um. In den 9 Punkte umfassenden nachhaltigen Einkaufsrichtlinien, ist die „Bevorzugung von Produkten aus Fairem Handel“ aufgenommen.²¹

Insgesamt ist in der AHV hinsichtlich Nachhaltigkeit noch Luft nach oben, mit einem geschätzten Bio-Anteil von 0,5% am Umsatz (2019).²² Dies verdeutlicht auch der nachfolgende Abschnitt.

Veränderungspotenzial in NRW

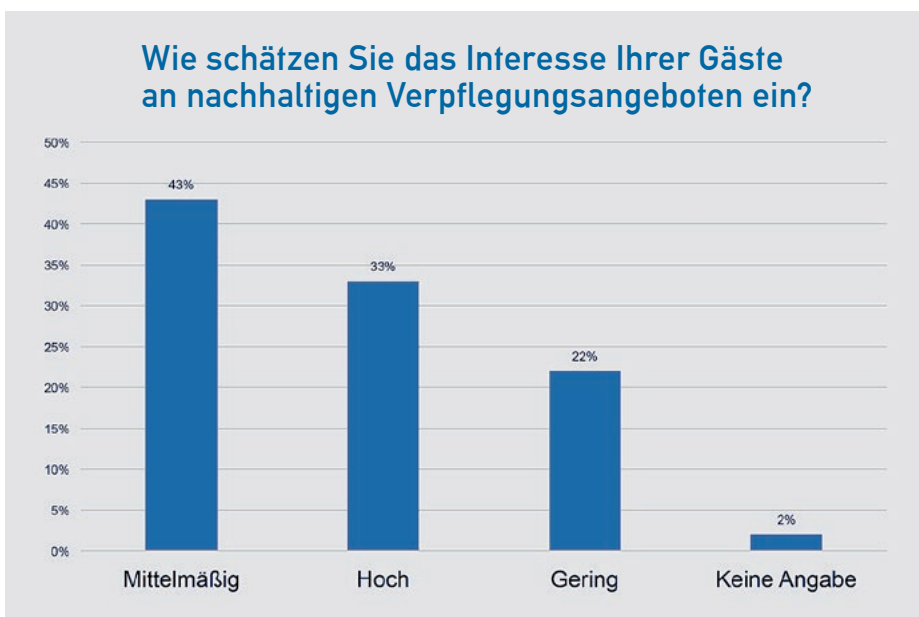
Im Auftrag der Landesregierung führt das LANUV das Projekt „NRW KANTinen Nachhaltig gestalten“ (NRW KANN) im Zeitraum 01.12.2019 bis 31.10.2022 durch. Als Basis für die Projektarbeit von NRW KANN wurde eine Online-Befragung Ende 2020 in Kooperation mit der Technischen Universität Berlin, zur Erhebung der IST-Situation der Kantinenstruktur in NRW, durchgeführt. Die Zielgruppe der Umfrage waren Kantinenbetreibende von Behörden der Landesverwaltung in NRW.

Es zeigt sich, dass selbst in Produktkategorien wie Kaffee oder Kakao, in denen schon seit Jahren für den fairen Einkauf sensibilisiert wird, noch viel Potenzial gibt die AHV nachhaltiger zu gestalten. Die Kantinenbetreibenden geben zu ihrem Einkauf nachfolgendes an:



Umfrage unter 56 Teilnehmenden

Daneben wird das Interesse der Gäste an nachhaltiger Verpflegung von den Betreibenden folgendermaßen eingeschätzt:



Umfrage unter 55 Teilnehmenden

Hieraus lässt sich folgern, dass es sich in der AHV lohnt den eigenen Einkauf kritisch zu prüfen, um weiterhin Gäste mit dem Speiseangebot anzusprechen. Weiterhin gilt es Entscheidende sowie Mitarbeitende in allen Bereichen der AHV zu sensibilisieren und auf die Wichtigkeit des fairen Handels aufmerksam zu machen – es gibt noch viel Potenzial!

Ihre Wirkungsmacht und unsere Unterstützung hin zur fairen AHV

In diesem Reader finden Sie viele Hinweise auf Beispiele guter Praxis, Handreichungen zur Umsetzung eines fairen Einkaufs sowie Anlauf- und Beratungsstellen. Es gibt sehr viele Hilfsmittel und Wissen zur fairen Beschaffung in Kommunen – erkennen Sie Ihr Potenzial, die Möglichkeiten der Unterstützung und werden Sie aktiv! ■



¹⁵ <https://www.umwelt.nrw.de/presse/pressemitteilung/kantinenessen-muss-nicht-langweilig-und-ungesund-sein-parlamentarischer-staatssekretaer-becker-besucht-im-rahmen-der-sommertour-nrw-is-s-t-eine-pionierkantine-in-ibbenbueren-1466065800> (zuletzt aufgerufen am 07.09.2021)

¹⁶ Kutteneuler, Manuela. (2018): Schulverpflegung. Ein Reader für das Modul Schulverpflegung, S. 9

¹⁷ ebd. S 11

¹⁸ Institut für soziale Arbeit e.V. (2018): Bildungsbericht Ganztagschule NRW 2018, S. 8

¹⁹ <https://www.studentenwerke.de/de/node/1758> (zuletzt aufgerufen am 10.08.2021)

²⁰ Statista: Kennzahlen zur Verpflegung/Gastronomie in Hochschulen in Deutschland 2019

²¹ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-einkaufsrichtlinien> (zuletzt aufgerufen am 10.08.2021)

²² Land NRW (PM 9.12.2019): „NRW kocht mit Bio“: Landwirtschaftsministerium fördert Vernetzung in der Außer-Haus-Verpflegung



Die juristische Perspektive

10

Reader für eine global sozial verantwortliche Beschaffung in der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung

Faire Beschaffung von Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung²³

I. Einführung

Seit vielen Jahren sind unterschiedliche Player darum bemüht, die Nachhaltigkeit auch bei öffentlichen Beschaffungen zu implementieren. Die Stimmen hierzu sind sehr unterschiedlich: während manche nach wie vor das Vergaberecht als ein ungeeignetes Medium für die Umsetzung dieses Zieles erachten, sind andere der Auffassung, dass es dort genau richtig verortet sei.

Jedenfalls sind sich im Kern jedoch mittlerweile alle einig: Der Einkauf der öffentlichen Hand – mit Steuergeldern und Fördermitteln – kann gerade nach der Vergaberechtsreform 2016 diesen Aspekt nicht einfach umschiffen. Vielmehr stehen die öffentlichen Einkäufer:innen in der Pflicht, Aspekte des Fairen Handels etc. bei geeigneter Beschaffung von Produkten zu berücksichtigen. Dies gilt insbesondere für die Lebensmittelbranche.

Aspekt der Nachhaltigkeit – gerade solche des Fairen Handels – können unabhängig von den geschätzten Volumina des Auftrages in den Vergabeprozess implementiert werden. Hierzu wurden die Weichen sowohl auf EU-Ebene als auch der nationalen und haushaltsrechtlichen Ebene geebnet. Da die gefährdeten Produktgruppen gerade nicht zu immens hohen geschätzten Volumina – wie z. B. im Baubereich – führen, wäre es folglich gerade bei kleinvolumigen Vergaben von Bedeutung, solche Kriterien einzubinden und zur Bedingung der Ausschreibung zu machen.

Gleiches gilt für die Verfahrensart: die Einbindung ist unabhängig vom verfahrensrechtlichen Prozedere und kann sowohl bei formellen also auch weniger strengen Verfahrensarten erfolgen. Problematisch erscheint auf den ersten Blick, dass die hohen Wertgrenzen – derzeit bedingt auch durch die pandemiebedingte Konjunkturförderung – dazu verleiten, mehr oder weniger freihändig zu beschaffen. Dies darf jedoch nicht dazu führen, dass der Aspekt der Nachhaltigkeit wegrationalisiert wird – insbesondere vor dem Hintergrund der vielfältigen Möglichkeiten, Bindungen in öffentliche Beschaffungsprozesse zu implementieren. So kann – neben den Ausgestaltungen in den unterschiedlichen Landesvergabegesetzen – auch eine Dienstanweisung oder eine Verwaltungsvorschrift eine Grundlage sein.

Im Folgenden soll aufgezeigt werden, wie Kriterien des Fairen Handels als eine der schärferen, aber zugleich auch effizienten Säulen der Nachhaltigen Beschaffung in ein Verfahren eingebunden werden können und welche Hürden es hierbei zu überwinden gilt.

II. Kriterien des „Fairen Handels“

Sofern eine Ermächtigungsgrundlage einschlägig ist, können Länder und Kommunen neben den allgemeinen EU-, Bundes- und Landesregelungen eigene Vorschriften zur Vergabe erlassen. Als Beispiel sei hier nur die Kölner Vergabeordnung genannt, die in ihrer Ziffer 6.4 eine möglichst faire Auftragsvergabe vorsieht und für alle Vergaben gilt, die rechtlich der Gebietskörperschaft „Stadt Köln“ zugeordnet werden können.

Zur Umsetzung auf Länderebene kommt außerdem die Verwaltungsvorschrift in Betracht, die die zuständigen Dienststellen dann an die entsprechenden Regelungen bindet.

1. Definition

Ein Problemfeld des Fairen Handels stellt bereits seine Definition dar. Die im Rahmen dieses Beitrags betroffene Beschaffung von Lebensmitteln stellt im Sinne des Vergaberechts eine Lieferleistung dar. Daraus ergibt sich bereits eine Schwierigkeit, da eine übergreifende Definition, die auch für Planungsvergaben, Bau- oder Dienstleistungen gälte, nicht existiert. Ebenfalls problematisch ist die Vielzahl der bereits auf dem Markt bekannten und verwendeten Label und Nachweise, die alle eine unterschiedliche Qualität und Glaubwürdigkeit haben.

Dennoch können als Anhaltspunkte bereits existierende Definitionen herangezogen werden. Zu denken ist diesbezüglich zum Beispiel an die World Fair-Trade Organization-Standards, welche auf 10 Prinzipien des Fairen Handels beruhen. Auch die EU-Kommission hat sich in ihrer Mitteilung zum fairen Handel (KOM (2009) 215 final) an einer Definition versucht: Sie definiert fairen Handel als

„...eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht. Er leistet einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung, indem er bessere Handelsbedin-

gungen bietet und die Rechte benachteiligter Erzeuger und Arbeitnehmer – speziell in den Ländern des Südens – sichert. Fair-Trade-Organisationen engagieren sich (gestärkt durch Verbraucher) aktiv für die Unterstützung der Erzeuger, für Bewusstseinsbildung und Kampagnenarbeit, um die Regeln und Praktiken des Welthandels zu verändern.“

Wünschenswert wäre allerdings eine einheitliche Definition des Begriffs durch EU-Gesetzgebung unter Berücksichtigung der Spezifika der verschiedenen Branchen. Auf die Frage nach dem Nachweis einer Lieferkette geht der deutsche Gesetzgeber mit dem Lieferkettengesetz (dazu unten mehr) zumindest in Teilen ein.

2. Einbindung in ein Vergabeverfahren

Um eine rechtssichere und vergaberechtskonforme Einbindung zu schaffen, die auch bei den öffentlich Beschaffenden auf Akzeptanz stößt, muss die Einbindung in ein Vergabeverfahren gelingen. Im Folgenden werden Gestaltungsmöglichkeiten aufgezeigt, die jedoch keineswegs abschließend sind.

Die Einbindung von fairen Kriterien im Rahmen von Beschaffungsvorgängen kann auf verschiedenen Ebenen erfolgen. Im Hinblick auf das weitreichende Leistungsbestimmungsrecht öffentlicher Auftraggeber kann bereits der Leistungsgegenstand entsprechend nachhaltig bezeichnet bzw. definiert werden (z. B. „fares Catering“, „sozialverträgliche Beschaffung“ etc.). Dabei setzt die Ausschreibungsreife eines Verfahrens aber voraus, dass der öffentliche Auftraggeber schon in der Bekanntmachung (sofern nach der Verfahrensart erforderlich, sonst in der Aufforderung zur Angebotsabgabe) festlegt, in welcher Weise er die entsprechend gewählten Kriterien in die Vergabe einbindet.

Außerdem können gemäß § 31 Abs. 3 VgV²⁴ in der Leistungsbeschreibung bereits Merkmale beziehungsweise Mindeststandards für die Leistung genannt werden, die die faire Beschaffung sicherstellen sollen. Das Angebot eines Produktes, welches diesen Mindeststandards nicht genügt, wäre dann nicht mehr zuschlagsfähig. Sofern ein Gütezeichen die in § 34 VgV bestimmten Anforderungen erfüllt, kann sogar ein konkretes Gütezeichen gefordert werden. Eine Einschränkung ergibt sich dabei für die Fälle, in denen Bieter das konkrete Siegel nicht erlangen können. In entsprechenden Momenten muss ein gleichwertiges Zeichen vorgelegt werden, wobei die Untersuchung der Gleichwertigkeit trotz Beweislast der Bieter letztlich den Auftraggeber trifft.

Zusätzlich können entsprechende „faire“ Kriterien als Zuschlagskriterien implementiert werden. Erforderlich ist dabei nach § 127 Abs. 3 S. 1 GWB eine „Verbindung“ mit dem Auftragsgegenstand. Durch diese Regelung besteht auftraggeberseitig die Möglichkeit, ein fair-gehandeltes oder ökologisch-nachhaltiges Produkt besser zu bewerten als ein „konventionelles“. Eine weitere Grenze ergibt sich aus dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit. So bestimmt § 127 Abs. 4 GWB, dass Zuschlagskriterien so festgelegt und bestimmt sein müssen, dass die Möglichkeit eines wirksamen Wettbewerbs gewährleistet wird, der Zuschlag nicht willkürlich erteilt werden kann und eine wirksame Überprüfung, ob und inwieweit die Angebote die Zuschlagskriterien erfüllen, möglich ist.

Darüber hinaus kann der öffentliche Auftraggeber unter den Bedingungen des „In-Verbindung-Stehens“ nach § 127 Abs. 3 S. 1 GWB gemäß § 128 Abs. 2 GWB Kriterien für die Auftragsausführung festlegen.

3. Denkbare Rechtsfolgen

Damit die Festlegung auf eine faire Beschaffung nicht „ins Leere läuft“, bedarf es nicht nur der Vorgabe und Vereinbarung von zielführenden Maßnahmen, sondern auch Kontroll- und Sanktionsmöglichkeiten. Infrage kommen beispielsweise Vorlagepflichten von aktuellen Zertifikaten im Original oder Unterrichtungspflichten gegenüber dem Auftraggeber über die Aktualität des oder der Nachweise. Darüber hinaus kann und muss die faire Vergabe auch im Rahmen der Vertragsausgestaltung Berücksichtigung finden.

Zu denken ist hier insbesondere an Regelungen zu Vertragsstrafen und Kündigungsmöglichkeiten. Hinsichtlich der Kündigung kommt dabei in Betracht ein außerordentliches Kündigungsrechts des öffentlichen Auftraggebers zu vereinbaren, für den Fall, dass der geforderte Nachweis während der Vertragslaufzeit ungültig sowie - unter Berücksichtigung der Höchstgrenze für Vertragsstrafen - auch eine Vertragsstrafe vorgesehen werden. Weiterhin steht es dem öffentlichen Auftraggeber nach allgemeinen Vorschriften auch frei, Schadensersatz für seine Aufwendungen – z. B. für die Kosten der Neuvergabe oder Ersatzbeschaffung – in angemessener Höhe geltend zu machen. →



III. Exkurs: „Neuigkeiten“

1. „Bonner Erklärung zur Nachhaltigkeit“

Auch die Rechnungshöfe haben in der näheren Vergangenheit das Thema Nachhaltigkeit beleuchtet. Als Ergebnis ihrer Beratungen hat die Konferenz der Präsident:innen der Rechnungshöfe des Bundes und der Länder z. B. am 16. Oktober 2018 die „Bonner Erklärung zur Nachhaltigkeit“ verabschiedet. Zentrale Frage der Erklärung war, wie die Rechnungshöfe die Ziele der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung in Deutschland umsetzen können. Die unter anderem an Regierungen, Verwaltung und externe Finanzkontrolle gerichtete Agenda ist dabei auf eine Deckung der Bedürfnisse der Menschen in der Gegenwart bedacht, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen nicht in der Lage sein werden, ihre Bedürfnisse zu befriedigen. Dafür sollen alle Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen Verantwortung übernehmen.

In seiner Erklärung unterstreichen die Rechnungshöfe den Zusammenhang zwischen guter Verwaltung beziehungsweise Regierungsführung und Nachhaltiger Entwicklung. Diese wird insofern auch als gesamtstaatliche Aufgabe betrachtet.

2. Aktuelle Rechtsprechung

In letzter Zeit hatte sich die Vergaberechtsprechung insbesondere mit den Grenzen hinsichtlich der durch die Vergaberechtsmodernisierung eingeführten Möglichkeiten der Festlegung von sozialen oder umweltbezogenen Aspekten zu beschäftigen.

Das OLG Düsseldorf²⁵ beschloss mit Verweis auf den Beschluss der Vergabekammer des Bundes²⁶, dass umweltbezogene Kriterien den allgemeinen Anforderungen an die Transparenz gemäß § 97 Abs. 1 S. 1 GWB genügen müssen. Sie müssen als Zuschlagskriterien demnach auch im Sinne des § 127 Abs. 5 GWB entsprechend bekannt gemacht werden – ansonsten ist eine Zurücksetzung des Vergabeverfahrens aufgrund von Verfahrensfehlern notwendig.

Noch aktueller ist ein Beschluss der VK Bund aus dem vergangenen September²⁷, gegen den eine sofortige Beschwerde beim OLG Düsseldorf²⁸ noch anhängig ist. Demnach könne ein Auftraggeber grundsätzlich ökologische und umweltbezogene Aspekte als Zuschlagskriterien zur Gewährleistung der Versorgungssicherheit

und Einhaltung gewisser Umwelt- und Sozialstandards heranziehen. Dabei muss die Umsetzung allerdings den Anforderungen des Vergaberechts genügen. Im Einzelnen verneinte die Vergabekammer dieses Merkmal. Im konkreten Fall hatte die Auftraggeberin eine „geschlossene Lieferkette“ in der EU bzw. in GPA-Unterzeichnerstaaten gefordert. Die VK argumentiert, eine geschlossene Lieferkette in der EU könne die von der Auftraggeberin verfolgten Ziele nicht gewährleisten und stelle einen Verstoß gegen den vergaberechtlichen Gleichbehandlungsgrundsatz dar, wobei § 127 Abs. 3 GWB im Lichte seiner europarechtlichen Grundlage, Art. 67 Abs. 3 lit. a RL 2014/24/EU, auszulegen sei.²⁹

3. Lieferkettengesetz

Außerdem sind auch die Auswirkungen des am 11. Juni 2021 beschlossenen Lieferkettengesetzes (LkSG – Lieferkettensorgfaltspflichtgesetz) auf die (faire) Auftragsvergabe nicht zu unterschätzen. Das Gesetz sieht aus vergaberechtlicher Sicht die Ergänzung der Ausschlussgründe nach § 124 Abs. 2 GWB vor und hält auch eine Ergänzung des WRegG bereit. Bei schwerwiegenden Verstößen können Unternehmen dann für bis zu drei Jahre von der öffentlichen Beschaffung ausgeschlossen werden.

Mit dem neuen Gesetz sollen Unternehmen in ihrem Geschäftsbereich sowie gegenüber unmittelbaren Zulieferern stärker in die Pflicht genommen werden. Dabei sollen sowohl menschenrechtliche wie umweltrechtliche Standards Berücksichtigung finden. Das Gesetz betrifft dabei nicht nur deutsche sondern auch ausländische Unternehmen, die über Zweigniederlassungen oder ihre Tochterunternehmen in Deutschland tätig werden. Auch Tochterunternehmen inländischer Betriebe sollen zu deren Geschäftsbereich gerechnet werden. Dabei wird die gesamte Lieferkette – vom Rohstoff bis zum fertigen Verkaufsprodukt – betrachtet. Allerdings ist der Anwendungsbereich des Gesetzes zunächst beschränkt. Ab 2023 gilt das Gesetz für Unternehmen mit über 3.000 Mitarbeiter:innen (aktuell ca. 700 in Deutschland), ab dem Jahr darauf für Unternehmen mit einer Mindestgröße von 1.000 Mitarbeiter:innen, was immerhin ca. 3.000 Unternehmen in Deutschland betrifft. Abgestuft werden die Verpflichtungen weiter in Abhängigkeit von der Einflussnahmemöglichkeit der Unternehmen.

Aus vergaberechtlicher Sicht ist insbesondere der fünfte Abschnitt des LkSG interessant. Danach können die

öffentlichen Auftraggeber (§§ 99, 100 GWB) Unternehmen bis zur Selbstreinigung nach § 125 GWB für einen angemessenen Zeitraum von drei Jahren von ihren Vergabeverfahren ausschließen. Voraussetzung ist dafür grundsätzlich eine verhängte Geldbuße von mindestens 175.000 Euro. In bestimmten Fällen (§ 22 LkSG) werden deutliche höhere Geldbußen zur Voraussetzung gemacht. Außerdem sieht das neue Gesetz ein Anhörungsrecht des Bewerbers vor dem Ausschluss vor. Die Vorschriften orientieren sich dabei an den bestehenden § 19 Mindestlohngesetz und § 21 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz.

Im Wettbewerbsregistergesetz (WRegG) wird ein neuer § 2 Nr. 4 eingeführt, wonach auf rechtskräftige Bußgeldentscheidungen nach dem Lieferkettengesetz in das neue Register einzutragen sind, sofern sie die oben genannte Schwelle überschreiten.

Der Anwendungsbereich des Gesetzes ist einerseits zunächst beschränkt und andererseits werden hohe Anforderungen an die Höhe der verhängten Sanktionen gestellt, damit diese im Vergabeverfahren berücksichtigt werden können. Es wird sich allerdings noch zeigen, ob auch niedrigeren Bußgeldern in der Gesamtschau mit anderen Gründen zumindest eine Indizwirkung bei Aus

IV. Fazit/Ausblick

Gerade in Zeiten zunehmenden Bewusstseins für das Klima beziehungsweise die Umwelt³⁰ darf das öffentliche Beschaffungswesen von den laufenden Entwicklungen nicht ausgeschlossen werden. Für die Berücksichtigung sozialer und umweltbezogener Kriterien hat der EU-Gesetzgeber mit der Vergaberechtsreform von 2014 bereits den Weg geebnet. Nun ist es an den öffentlichen Auftraggebern, von den dort eröffneten Möglichkeiten Gebrauch zu machen. ■

KATHARINA STRAUSS

Fachanwältin für Vergaberecht

Fachanwältin für Verwaltungsrecht

²³ Autorin: Katharina Strauß, Fachanwältin für Vergaberecht und Fachanwältin für Verwaltungsrecht, tätig für KUNZ Rechtsanwälte Partnerschaft mbB, Koblenz.

²⁴ Für Vergabeverfahren unterhalb der EU-Schwellenwerte ergeben sich diese Anforderungen aus § 24 UVgO.

²⁵ OLG Düsseldorf, Beschluss vom 17.1.2018 – VII-Verg 39/17.

²⁶ VK Bund, Beschluss v. 31.07.2017 – VK2-68/17.

²⁷ VK Bund, Beschluss vom 3.12.2020 – VK1-94/20.

²⁸ OLG Düsseldorf - unter dem Aktenzeichen VII-Verg 53/20.

²⁹ Friton/Braun argumentieren in ihrer Anmerkung (jurisPR-VergR 3/2021 Anm. 2) dass die Lieferkette ein unternehmensbezogenes Eignungskriterium sei.

³⁰ Siehe aus juristischer Sicht nur: EuGH, Entscheidung vom 21.5.2021 – Rs. C-565/19 P – Armando Carvalho et al.; BVerfG, NJW 2021, 1723 ff.

Bei welchen Produkten in der AHV auf fairen Handel geachtet werden sollte



Kaffee, Kakao und Bananen! Bei manchen Produkten ist sofort klar, dass sie aus globalem Handel zu uns in die Küchen kommen. Aber auch bei Lebensmitteln, bei denen es oftmals nicht direkt vermutet wird, kann die Produktionsweise kritisch gewesen sein. Eine genaue Prüfung und ggf. Anpassung der Einkaufskriterien sind insbesondere bei den im nebenstehenden Kasten aufgeführten Produkten empfehlenswert. ■



Textilien

- Tischdecken
- Handtücher
- Stoffservietten
- Arbeitskleidung

Lebensmittel

- Südfrüchte (frisch, getrocknet und als Saft):
Banane, Ananas, Melone, Mango, Kokosnuss, Maracuja ...
- Kaffee, Tee und Kakao
- Rohrzucker und Honig
- Quinoa und Reis
- Gewürze wie Pfeffer, Vanille, Zimt, Koriander, Kardamom, Ingwer, Muskat, Gewürzmischungen mit Gewürzen aus Nicht-EU-Ländern
- Nüsse und Kokosprodukte
- Palmöl



Exkurs: Faire Textilien in der AHV

Neben Lebensmitteln werden in der öffentlichen AHV insbesondere Textilprodukte benötigt. Zusätzlich zu Handtüchern, ggf. Tischdecken oder Stoffservierten ist eine Küche ohne spezielle Arbeitsbekleidung für Köch:innen sowie Servicemitarbeiter:innen nicht denkbar. Hier verbirgt sich der zweite große Wirkungskreis in der Beschaffung des AHV-Bereichs.

Baumwolle

Der Einsatz von Chemikalien ist in keiner anderen Agrarpflanze so hoch wie bei Baumwolle. Ebenso führt der sehr hohe Wasserdarf zu einer Übernutzung der Süßwasservorkommen in den Anbaugebieten. Beim Anbau von Bio-Baumwolle ist der Wasserbedarf um bis zu 91% geringer und giftige Pestizide kommen nicht zum Einsatz. Sozial Standards wie der Fair Wear Foundation oder der Fairtrade Standard achten auf die Einhaltung sozialer Kriterien entlang der Lieferketten der globalen Textilindustrie. ■

Infos zur fairen Beschaffung von Arbeitskleidung in NRW

FEMNET e.V.

Die Nichtregierungsorganisation FEMNET setzt sich für gerechte Arbeitsbedingungen in der globalen Bekleidungsindustrie ein. Seit 2015 unterstützt FEMNET auch Kommunen bei Verfahren der nachhaltigen Beschaffung insbesondere im Bereich der Berufs- und Schutzkleidung. Daneben bietet FEMNET auch Vorträge und Schulungen zum Thema an.

Infos zur Beschaffung von Arbeitskleidung:

► <https://femnet.de/informationen/materialien-medien/broschueren-flyer/hintergruende-materialien-foeb.html>

Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung

Das Schulungsangebot der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung richtet sich an sämtliche Organisationen auf Bundes-, Landes- und Kommunalebene in Deutschland, die öffentliche Vergabeverfahren durchführen. Aus verschiedenen Modulen kann die Beschaffung von Textilien/Arbeitsbekleidung im Rahmen einer Schulung ausgewählt werden.

► http://www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Schulungen/schulungen_node.html

MaxTex Academy

Neben Organisationen der Zivilgesellschaft gibt es ein Netzwerk aus Unternehmen, die sich dem Thema der nachhaltigen Textilien widmen. Aus diesem Zusammenschluss ist seit Anfang 2021 auch eine Akademie entstanden, die sog. "MaxTex Academy". Mit einem Schulungsangebot sollen alle Interessent:innen aus der Textilwirtschaft zu den immer komplexeren Vorgaben und Anforderungen für eine soziale und ökologische Produktion entlang der Lieferkette sensibilisiert werden.

► <https://www.maxtex.eu/maxtex-academy-veranstaltungen>

Lebensmittel – was und wer eigentlich hinter ihnen steckt

Im Supermarkt bzw. auf dem Großmarkt eingekauft werden, ist der vorletzte "Schritt" eines Lebensmittels bevor es auf unseren Tellern landet. Zu allem was davor geschieht haben wir in den meisten Fällen keinen Bezug (mehr). Eine Nachhaltige AHV lebt auch davon, sich die Geschichten der Produktion von Lebensmitteln wieder vor Augen zu führen und zu wissen, welche globalen Auswirkungen manche Einkaufsentscheidungen haben. Neben der internen bzw. institutionellen Bildung, kann die AHV auch zur Sensibilisierung von Konsument:innen genutzt werden, wenn sie z.B. auf den Ursprung der Produkte hinweist oder eigene Informationskampagnen entwickelt. Es gilt sich ganzheitlich damit zu beschäftigen, was wir eigentlich verkochen und konsumieren und zu verstehen, welche sozialen Auswirkungen globaler Handel von Lebensmitteln mit sich bringt.

Reis

Deutschland importiert Reis vorwiegend aus EU-Ländern, 2019 insbesondere aus Italien, dem größten Reisproduzenten Europas. Aber auch aus Nicht-EU-Ländern werden enorme Mengen geliefert.³¹ So gehörten 2019 Myanmar (ca. 32.000t), Thailand (ca. 27.000t) und Indien (ca. 24.000t) zu den größten Importländern für Deutschland. Global gesehen wird Reis meistens (ca. 80% des Anbaus) im sog. Wasserreisanbau produziert. Hierfür werden pro Kilo 3.000-5.000L Wasser benötigt. Zum Vergleich: Im Schnitt benötigt ein Kilo Getreide 525L Wasser. Technisierte Bewässerungssysteme in Kombination mit hohem Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden für bestimmte Hochertragsorten erhöhen den Wasserverbrauch und die Umweltbelastung zusätzlich.³² Ein weiteres Problem im Wasserreisanbau ist Methan (bis zu 30-mal klimaschädlicher als CO₂),³³ welches dadurch entsteht, dass verrottendes organisches Material in den Reisbecken von Mikroorganismen zersetzt wird. Insgesamt verbraucht der Wasserreisanbau so 30-40% des weltweiten Frischwassers und ist verantwortlich für bis zu 10% des globalen menschengemachten Methanausstoßes.³⁴

Im Gegensatz zu Reis aus konventionellem Anbau gibt es im biologischen Anbau keine Hochertragsorten und durch pestizidfreie Landwirtschaft wird das Grundwasser nicht verunreinigt. Oft wird Bio-Reis außerdem als Trockenreis angebaut, wodurch zwar der Ertrag geringer ist jedoch seine Nachhaltigkeitsbilanz besser ausfällt. Zudem wird mit Bio-Qualität oft auf Fairen Handel geachtet.



© Trans Fair e.V.

Bei dem Kauf von Fairtrade Produkten kann man sich sicher sein, dass die Erlöse bei der Produzenten-Gemeinschaft ankommen. Durch diese Unterstützung wird es uns ermöglicht im System arbeiten und uns entwickeln zu können.“

PHAWADEE SUPHANSAI, THAILAND





© Fairtrade Deutschland | Christoph Köstlin

Kakao

Deutschlands Kakao stammt größtenteils aus Westafrika. 2019 wurden knapp 253.000t Kakaobohnen sowie Kakaobohnenbruch aus der Elfenbeinküste (dem weltweit größten Kakaoproduzenten) importiert, ca. 30.000t aus Ghana und 88.000t aus Nigeria.³⁵ Der Export von Kakao bringt zwar einerseits Exporterlöse, andererseits gehen mit dem Anbau ökologische und soziale Probleme einher. Immer mehr Fläche wird für den Kakaoanbau genutzt, wodurch natürliche Lebensräume zerstört und die Biodiversität gefährdet wird. Rund die Hälfte der Kakaobauern/bäuerinnen leben außerdem unterhalb des Existenzminimums,³⁶ die zunehmende Konzentration des globalen Kakaohandels schwächt ihre Verhandlungsposition, der Weltmarktpreis für Kakao unterliegt großen Schwankungen und ausbeuterische Kinderarbeit ist in der Branche weit verbreitet.³⁷ →

Bevor ich der Kooperative beitrug, hatte ich viele finanzielle Probleme. Heute muss ich nicht mehr alles alleine managen, denn die Kooperative unterstützt mich vor allem bei der Pflege meiner Kakaopflanze. Ich bekomme auch immer mein Geld nach dem Verkauf. Dann kann ich mich gut um meine Kinder kümmern. Heute bin ich nicht mehr gezwungen, mir von jemand anderem Geld zu leihen, damit meine Kinder zur Schule gehen können.

DAH OHO, ELFENBEINKÜSTE

³¹ <https://www-genesis.destatis.de/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

³² <http://www.oeko-fair.de/clever-konsumieren/essen-trinken/reis/die-pflanze/anbau-und-verarbeitung2/nass-reisanbau> (zuletzt aufgerufen am 10.08.2021)

³³ Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller, S. 26

³⁴ <http://www.sustainablerice.org/about-rice/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

³⁵ <https://www-genesis.destatis.de/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

³⁶ Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller, S. 19-20

³⁷ Fairtrade Deutschland, Hintergrund Fairtrade Kakao



© Fairtrade Deutschland | Christoph Köstlin

Kaffee

Kaffee wird aus Ländern des globalen Südens nach Deutschland importiert, allen voran aus Brasilien (ca. 383.000t 2019) und Vietnam (ca. 248.000t 2019).³⁸ Allein für die nach Deutschland gelieferte Menge wird eine Anbaufläche von 1,2 Millionen Hektar benötigt³⁹ (zum Vergleich die Größe von NRW beträgt 3,4 Millionen Hektar). Rund 80% des weltweiten Kaffees wird von Kleinbauern/bäuerinnen angebaut. Schwankende Weltmarktpreise, die Dominierung der Lieferketten durch multinationale Konzerne und Folgen des Klimawandels, wie das verstärkte Auftreten von Schädlingen, erschweren ihre Situation.



Wir müssen uns mehr um Prävention kümmern, um die kommenden Klimaveränderungen zu verhindern, denn wenn die Sonne scheint, brennt sie sehr stark und wenn es regnet, regnet es auch zu viel. [...] Fairtrade schult und unterstützt uns, und dadurch bekommen wir drei Schulungen im Jahr vom Centro Café und die sind wirklich sehr gut! Auch die Bodenanalyse, die Unterstützung beim Düngen, wobei 50 % vom Partner und 50 % von Centro Café bezahlt werden, hilft uns.

GENERA CAMPOS GARCIA, PERU

³⁸ <https://www-genesis.destatis.de/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

³⁹ Umweltbundesamt (2020): Von der Welt auf den Teller, S. 20

Orangen

Der weltweit größte Produzent von Orangen ist Brasilien – rund ein Drittel aller konsumierten Orangen und die Hälfte des Orangensafts kommen von dort, wobei ca. 70% des Orangensaftkonzentrats und Direktsafts in die EU exportiert werden. In Anbau und Verarbeitung gibt es drei zentrale Firmen in Monopolstellung: Citrusuco, Cutrale und die Louis Dreyfus Company (LDC). Neben eigenen Plantagen werden sie zusätzlich durch tausende unabhängige Lieferanten beliefert, allein Citrusuco durch rund 2.500. Unter anderem eine Studie der Christlichen Initiative Romero⁴⁰ macht zahlreiche Arbeitsrechtsverletzungen entlang der Wertschöpfungskette dieser Branche deutlich. Insbesondere die Monopolstellungen der Orangensaftunternehmen erschweren die Durchsetzung

von sozialen und ökologischen Standards, beispielsweise im Hinblick auf die Umweltfolgen von Monokulturen und dem Pestizid- und Düngemittelsinsatz.

Einige Orangensaftgenossenschaften in Brasilien sind Fairtrade zertifiziert. Hier werden die Abhängigkeiten und negativen Auswirkungen der Beschaffungssituation durch einen festgelegten Mindestpreis vermindert. Allerdings sind die drei genannten Großkonzerne an einigen Stellen Teil der zertifizierten Lieferkette, da die Genossenschaften die Orangen teilweise nicht selbst verarbeiten, sondern an LDC und Citrusuco liefern. An diesen Stellen ist die zweifelsfreie Durchsetzung von Standards des fairen Handels weiterhin schwierig. →



Das sind die größten Schwierigkeiten, der Mangel an Regen, manchmal ist es trocken, manchmal regnet es zur falschen Zeit. Seit wir das Projekt begonnen haben, bekommen wir einen differenzierten (anderen) Preis für unser Produkt. Sie haben Anforderungen, wir erfüllen diese, und Gott sei Dank bekommen wir einen besseren Preis. Und damit kann man in schlechten Zeiten ein bisschen mehr investieren. Man kann sich ein besseres, würdigeres Leben aufbauen.

SUELI APARECIDA SILVA, BRASILIEN

⁴⁰ CIR (2018): Ausgepresst. Hinter den Kulissen der Saftindustrie.

Bananen

Die Banane ist die weltweite Hauptexportfrucht: Gut ein Viertel der weltweiten Bananenproduktion wird exportiert, fast 90% davon in Länder des globalen Nordens. In Deutschland sind sie nach Äpfeln das meistgekaufteste Obst. Hauptlieferanten sind für uns dabei Länder in Süd- und Mittelamerika, vor allem Ecuador (ca. 376.000t 2019), Kolumbien (ca. 336.000t 2019) und Costa Rica (ca. 327.000t in 2019).⁴¹ Das Potential des Anbaus und Exports von Bananen als Einkommensquelle wird allerdings durch niedrige Preise, schlechte Produktionsbedingungen inklusive der Unterdrückung unabhängiger Gewerkschaften und eine starke Machtkonzentration entlang der Wertschöpfungskette beeinträchtigt. So wird der Weltmarkt, inklusive Transport, Reifung und Vertrieb, von den fünf Unternehmen Chiquita, Dole, Del Monte, Fyffes und Noboa dominiert, wodurch Druck auf Erzeugerländer und Produzent:innen ausgeübt wird. Hinzu kommt die Marktmacht einiger weniger Supermarktketten in Europa bzw. Deutschland. Beispielsweise gehen gut 55% des Verbraucherpreises an den Einzelhandel, während die Produzent:innen nur ca. 9% erhalten (Stand 2010).⁴² Einher mit dem Anbau in Großplantagen gehen außerdem Umweltbelastungen wie die Rodung der Tropenwälder und Verschmutzung von Wasser und Böden durch den unkontrollierten Einsatz von Pestiziden.



© Fairtrade Deutschland | Christian Nusch



Fairtrade sorgt dafür, dass ich als Kleinbauer überleben kann. Ansonsten könnten wir nicht mit den großen Plantagen konkurrieren, weil wir zu klein sind, um selbst zu exportieren. Das ist nur in der Gemeinschaft der Banelino-Kooperative möglich. Viele kleine Akteure zusammen sind ein Großer und stark genug, um den Plantagen die Stirn zu bieten. [...] Ich bekomme fast doppelt so viel für meine Bananen wie im konventionellen Handel. Das erlaubt mir auch, meinen Arbeitern bessere Löhne zu zahlen. Der Preis steht fest und wird nicht im Nachhinein gedrückt, so kann ich gut kalkulieren. Das gibt mir Sicherheit. Wenn es anders wäre, könnten wir nicht überleben.

FABIO RAFAEL PAGERO, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

⁴¹ <https://www-genesis.destatis.de/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

⁴² Südwind/Misereor (2012): Das krumme Ding mit der Banane. Soziale Auswirkungen des weltweiten Bananenhandels. Die Macht von Supermarktketten in Deutschland.

Honig

Ein Produkt, welches im Hinblick auf den fairen Handel weniger im Vordergrund steht, ist Honig. Dieser wird zwar auch hierzulande produziert, aber aufgrund der klimatischen Bedingungen kann der Bedarf darüber bei weitem nicht gedeckt werden. Daher wird zusätzlich rund das Dreifache der in Deutschland produzierten Menge importiert – 2019 vorrangig aus Mexiko, Argentinien, Ukraine, Bulgarien und Ungarn,⁴³ und dann vermischt. Schlussendlich ist durch mangelnde Kennzeichnung für die Verbraucherinnen meist nicht mehr ersichtlich woher das Produkt stammt bzw. wie sich die Mischung zusammensetzt.⁴⁴ Aufgrund des Rückgangs von Bienenpopulationen schwanken die Marktpreise für Honig außerdem stark.



© Pexels | Pixabay

Fairer Handel – ein Baustein zur Nachhaltigkeit

Der faire Handel stellt eine nachhaltige Alternative dar: Der Zusammenschluss zu Kooperativen ermöglicht gemeinsames agieren und eine bessere Verhandlungsposition gegenüber Zwischenhändler:innen. Der Mindestpreis im fairen Handel sichert ein unabhängiges, stabiles Einkommen und deckt die Kosten für eine umweltgerechte Produktion.

Die Produzent:innen haben Zugang zu Krediten und Beratungsangeboten, z.B. im Hinblick auf Anpassungen an den Klimawandel.⁴⁵ Zwangsarbeit sowie ausbeuterische Kinderarbeit sind verboten. Durch die Fairtrade-Umweltstandards wird außerdem der Einsatz von Agrochemikalien beschränkt und der Einsatz von Gentechnik ist verboten.⁴⁶ ■

⁴³ <https://www-genesis.destatis.de/> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

⁴⁴ <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/ernaehrung-bei-honig-fehlt-oft-klare-herkunftsangabe-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-200925-99-704064> (zuletzt aufgerufen am 11.08.2021)

⁴⁵ Fairtrade Deutschland, Hintergrund Fairtrade Kaffee

⁴⁶ Fairtrade Deutschland, Hintergrund Fairtrade Honig

Gute Argumente und Hilfe im Dschungel der Label

Täglich setzen sich Menschen, ehren- und hauptamtlich, dafür ein, dass der Einkauf im AHV Bereich gerechter wird. Oftmals scheidet es nicht am Willen einzelner, sondern daran Argumente für einen fairen Einkauf zu haben. In den nachfolgend aufgeführten Beispielen aus der Praxis finden Sie eine Vielzahl von Argumenten. Zudem gibt es auch Handreichungen, die sich besonders mit dem Thema der Argumentation für eine faire Beschaffung beschäftigen.

- Argumentationshilfen finden Sie in der Publikation **„Praxisleitfaden für Bund, Länder und Kommunen: Sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln“** der Christlichen Initiative Romero (CIR)
- oder in der Handreichung **„Gute Gründe für nachhaltige Beschaffung“** von World Economy, Ecology & Development – Weed e.V. (siehe Literaturhinweise)
- Neben der Frage nach den Argumenten für eine faire Beschaffung ist es gleichzeitig wichtig gut informiert zu sein, welches Label eigentlich welche Sozial- und/oder ökologischen Standards abbildet. Hierfür bietet die CIR den sog. Labelchecker an: [▶ labelchecker.de](https://www.labelchecker.de)
Oder über den Kompass Nachhaltigkeit: [▶ kompass-nachhaltigkeit.de/nachweise](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/nachweise)



Faire Beschaffung in der Praxis

Im Kompass Nachhaltigkeit sind unter anderem erfolgreiche Beispiele fairer Beschaffung zu finden. Über die Plattform ist es auch möglich sich mit den jeweils zuständigen Beschaffenden bzw. Verantwortlichen zu vernetzen um konkrete Fragen zu besprechen. Die nachfolgenden Beispiele sind aus dem Kompass Nachhaltigkeit entnommen.

[▶ kompass-nachhaltigkeit.de/nachweise](https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/nachweise)

Beispiele aus „Kommunaler Kompass“

Dortmund: Kaffee, Tee, Schokolade und Zucker für Sitzungen und Kantine

Im Rathaus der Stadt Dortmund werden bei allen Sitzungen Kaffee, Tee und Zucker aus fairem Handel angeboten. Das Betriebsrestaurant der Stadt Dortmund bietet die Fairtrade-Produkte Kaffee und Schokolade an.

Köln: Rahmenvertrag zum Catering (2017)

Von der Abteilung Repräsentation und Protokoll des Oberbürgermeisterbüros der Stadt Köln wurde in 2017 der Rahmenvertrag zum Catering neu ausgeschrieben. Entsprechend den Vorgaben zur Erreichung des Titels Fairtrade Town wurde schon im Vorläufervertrag festgeschrieben, dass Kaffee und Tee aus Fairem Handel stammen müssen. Im neuen Vertrag (2018-2022) wurden zusätzlich die Produkte Zucker und Orangensaft aufgenommen. Hinzu kamen die Vorgaben, dass Obst und Gemüse saisonal sein und Fisch aus nachhaltiger Aquakultur stammen sollen.

Auszug aus dem aktuellen Rahmenvertrag (Laufzeit 2018 bis 2022):

(...) „Produkte aus fairem Handel müssen in Einklang mit den Kriterien der Resolution über Fairen Handel und Entwicklung des Europäischen Parlaments (A6-0207/2006) hergestellt werden. Anbieter müssen den Nachweis erbringen, dass diese Kriterien erfüllt werden. Bei Produkten, die ein Label für Fairen Handel tragen oder durch eine Organisation für Fairen Handel vertrieben werden, wird erwartet, dass sie diesen Richtlinien entsprechen. Wirtschaftsakteure (Bieter) können den Nachweis auch durch andere geeignete Mittel erbringen. Aquakultur- und Meeresprodukte müssen nach Kriterien der nachhaltigen Methoden gefangen oder produziert werden gemäß den Bestimmungen entsprechender

Umweltzeichen für nachhaltige Fischerei und Aquakultur. Wenn Aquakultur- und Meeresprodukte mit einem Label für nachhaltige Fischerei und Aquakultur versehen sind, wird angenommen, dass sie den Anforderungen entsprechen. Wirtschaftsakteure (Bieter) können den Nachweis auch durch andere geeignete Mittel erbringen.

(...) Kategorie 3: (zwingend „fair“ gehandelter, 100%-iger Orangensaft, Bio-Apfelsaft)

(...) Pos. 2.2.2 Heißgetränke (zwingend „fair“ gehandelter Kaffee, Tee, auch der dazu gereichte Zucker muss fair gehandelt sein).“

Solingen: Rahmenvertrag für Pulverkaffee (2016)

Von der Stadt Solingen wurde in 2016 ein Rahmenvertrag zur Beschaffung von fair gehandeltem und ökologisch produziertem Pulverkaffee ausgeschrieben.

Auftragsbezeichnung: Fair gehandelter Bio-Kaffee

Auftragsbeschreibung

Gegenstand der Ausschreibung ist der Bedarf an fair gehandeltem und ökologisch produzierten Pulverkaffee für den Sitzungs- und Gremiendienst der Stadt Solingen, Veranstaltungen des Theater- und Konzerthauses sowie für die Mitarbeiterkantinen der städtischen Tochterunternehmen Klinikum Solingen GmbH, Stadtwerke Solingen GmbH – Verkehrsbetriebe und Stadtwerke Solingen GmbH – Versorgung. Die Vertragslaufzeit beträgt ein Jahr ab Auftragserteilung zuzüglich einer Verlängerungsoption für ein weiteres Jahr. Die ausgeschriebene Menge resultiert aus den Durchschnittsverbräuchen der letzten Jahre, sie stellt jedoch keine verbindliche Abnahmemenge dar.

Angebotswertung

Angebote oberhalb eines kg-Preises von 13,50 Euro wird die Stadt nicht bezuschlagen. Bei der Angebotswertung berücksichtigen wir den Preis (70 %), und den Geschmack (30 %). Der Geschmack wird durch Blindverkostung bewertet. Auf Anforderung ist eine 500 g Einheit des angebotenen Produktes zur Verfügung zu stellen. Eine Bewertungsmatrix für die Kaffeeangebote ist als Download im Kompass-Nachhaltigkeit eingestellt.

Pulverkaffee aus fairem Handel

Menge: 810,00 Kilogramm

Einheit: Verpackungseinheit 500g oder 1 kg.

Das angebotene Produkt muss fair gehandelt und biologisch angebaut sein. Der Nachweis kann erfolgen durch eine Fairtrade-Zertifizierung (Mindeststandard FLO) und eine Bio-Zertifizierung (Mindeststandard EU-Biosiegel) oder durch andere geeignete Nachweise, die wenigstens die geforderten Mindeststandards belegen.

Weitere Unterstützung zur Realisierung einer fairen Beschaffung

Die **Christliche Initiative Romero** bietet Ihnen nachfolgendes **Beratungsangebot** kostenfrei an:

- Gemeinsame Entwicklung einer Strategie zur Einbindung sozialer Kriterien ins Vergabeverfahren
- Beratung zu Gütezeichen und Produkten
- Externe juristische Prüfung der sozialen Kriterien im Bereich Lebensmittel
- Beratung bei der Durchführung von Bieterdialogen

Bei Interesse können Sie sich wenden an:

Tabitha Triphaus [▶ triphaus@ci-romero.de](mailto:triphaus@ci-romero.de)

Tel.: 0251- 67 44 13-20

Das **LANUV** bietet zudem unter dem Motto „**Blaupause für öffentliche Einrichtungen**“ unterschiedliche Vorlagen und Maßnahmenblätter an.

Nach Kontakt über

[▶ nachhaltigkei@lanuv.nrw.de](mailto:nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de)

oder [▶ kantine@lanuv.nrw.de](mailto:kantine@lanuv.nrw.de) kann eine Vorlage zur nachhaltigen Beschaffung angefordert werden.



Praxisbeispiel: Landesfinanzschule NRW

24

Reader für eine global sozial verantwortliche Beschaffung in der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung

Wer sich über „best practice“ der biologischen Außer-Haus-Verpflegung in NRW informiert, kommt um den Betrieb von **Rafael Platzbecker**, Küchenleiter der Landesfinanzschule NRW in Wuppertal, nicht drum herum! Mit der Zusammenlegung der Landesfinanz- sowie Justizvollzugsschule, einschließlich ihrer Kantinen, ging er den Schritt der Biozertifizierung.

Herr Platzbecker, können Sie uns auf Ihrem Weg zu einer ökologischen sowie gerechteren Küche mitnehmen?

Rafael Platzbecker: Mit der Zusammenlegung zweier Ausbildungsschulen für Anwärter:innen im mittleren Dienst, standen wir über Nacht vor der Herausforderung unsere täglichen Essensportionen von 250 auf knapp 1.000 zu erhöhen. In diesem Zuge haben wir uns gefragt, was wir besser machen können. Mit meinem damaligen Kollegen habe ich mir Inspiration bei einem Betrieb mit 1.000 Portionen und 80% Bio-Produkten geholt. Bei unserem Besuch durften wir auch in die Bücher schauen, so wurde mir klar, dass eine Biozertifizierung keine Frage des Geldes, sondern der guten Planung ist.

Ja, das liebe Geld ... immer eine der ersten Fragen.

R. P.: Aktuell arbeiten wir mit 65% Bio Produkten und haben für den Einkauf nicht mehr Geld als zuvor.

Wie geht das?

R. P.: Beim Einkauf von Saisonware sind die Biopreise fast gleichwertig mit denen von konventionellen Lebensmitteln. Eine saisonale Küche ist also einer der Schlüssel zu einer kostengünstigen Bioverpflegung. Wichtig ist es in der Küche das Know-how zu haben: wie setze ich saisonales und regionales Gemüse wie zum Beispiel Schwarz- oder Petersilienwurzel ein. Ein solches Kochen bedeutet auch eine Rückkehr zu alten Rezepten, gleichzeitig müssen die Speisen auch für die Gäste interessant und vollwertig sein.

Das heißt, dass die Rückmeldungen der Gäste wichtig sind?

R. P.: Selbstverständlich! Es muss schmecken! In unserer Schule gibt es ein Rückmeldesystem über welches die Schüler:innen alle zwei Wochen den Speiseplan bewerten. Zudem können Sie Anmerkungen und Vorschläge machen. Hierrüber kommen regelmäßig auch Fragen zur Herkunft mancher Produkte oder warum wir manche Dinge, wie z.B. Thunfisch, nicht einkaufen. In Austauschrunden mit Vertreter:innen der Schüler:innenschaft können wir sensibilisieren, hierüber bekommen wir aber auch immer mehr Zuspruch, dass eine ökologische und faire Verpflegung zeitgemäß ist und sogar erwartet wird.

Welche Produkte beziehen Sie aus fairem Handel?

R. P.: Wir versuchen es überall da, wo es für uns beeinflussbar ist. Aktuell sind faire Produkte insbesondere bei den Getränken zu finden, wie Kaffee, Tee und Kakao. Aber auch faire Bananen kaufen wir regelmäßig.

Welche Stolpersteine gib es in der fairen Beschaffung von Lebensmitteln?

R. P.: Das ist ganz klar das Thema Ausschreibung! Hier geht es darum sich vertiefend mit Kriterien zu befassen und den Markt, der ja im Bereich des fairen Handels auch immer größer wird, gut zu kennen. Bananen kaufen wir nach Tagespreisen – hier achten wir besonders auf das Angebot, da es uns sehr wichtig ist, dass alle Produkte, die roh von unseren Gästen konsumiert werden, von sehr guter Qualität sind.

Wie genau machen Sie das mit den Ausschreibungen?

R. P.: Ich habe vor allem eine Chance: durch Zertifizierungen die Qualität regeln. Wir haben die Bio-Zertifizierung nicht gemacht, um anschließend leichter ausschreiben zu können, sondern um Qualitätsstandards für die Vergabe benennen und stärker gewichten zu können. Über die Bio-Zertifizierung kann ich auch Fair Trade als Kriterium mit aufnehmen. Zudem kann ich auch Alleinstellungsmerkmale von bio-fairen Produkten nutzen, wenn ich diese in den Ausschreibungen eindeutig benenne. Hierzu ist eine Marktrecherche wichtig. Ich beschäftige mich damit, was aus fairem Handel angeboten wird – das benötigt Zeit! Ein weiteres Qualitätsmerkmal kann sein, dass neben Bio und Fair Trade, Zertifizierungen im Bereich Umweltmanagement von Anbietenden eingefordert werden, so kann ich sicher sein, dass Unternehmen, bei denen ich einkaufe nachhaltig arbeiten. ■

Die Küche der Landesfinanzschule NRW verpflegt täglich:

- 650 Personen mit Frühstück
- 750 Personen mit Mittagessen
- 550 Personen mit Abendessen



Praxisbeispiele: Ernährungsräte in NRW



Ernährungsrat Essen ©Torsten Lenkert

Im ganzen Bundesgebiet gibt es bzw. gründen sich sog. Ernährungsräte die sich dafür einsetzen, dass Ernährung in Städten und Kommunen wieder nachhaltiger sowie sozial- und global verträglicher wird. Hierfür bringen sie Politiker:innen, Konsument:innen, Gastronom:innen und Landwirt:innen zusammen, initiieren Projekte und sensibilisieren insbesondere zu den Auswirkungen unserer aktuellen Ernährungsweise auf das Klima. Ernährungsräte basieren meistens auf ehrenamtlichem Engagement. Auf dem Weg zur fairen AHV können Ernährungsräte wichtige Sparringspartner für kommunale Akteur:innen sein.

Eine Karte mit allen Ernährungsräten finden Sie unter:

ernaehrungsraete.org

Ernährungsrat Essen

Der Essener Ernährungsrat engagiert sich nicht nur, unabhängig von Politik und Wirtschaft, für Transparenz entlang der Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln und Produkten der Außer-Hausverpflegung (AHV), sondern setzt mit seinem Projekt „Zukunftsküche“ Maßstäbe.

Worum geht es in Ihrem Projekt „Zukunftsküche“?

Karin Schmidt (Ernährungsrat Essen): Es gibt so viel Wissen zum Thema faire AHV und doch bleibt vieles Theorie. Das Projekt setzt in den Küchen selbst an und fragt: wo ist denn eigentlich das Problem, dass bei allem Wissen noch immer so wenig passiert? In Essen gibt es mit ca 200.000 Portionen, die in den verschiedenen Bereichen des öffentlichen Sektors verköstigt werden, sehr viel Potenzial. Hier wollen wir aktiv werden um etwas zu verändern.

Wie genau und was wollen Sie verändern?

K. S.: Hin zu einer klimafreundlichen und fairen Verköstigung! Dies machen wir mit einem ganzheitlichen und nachhaltigen Ansatz, der in den Küchen selbst beginnt und alle Entscheider:innen sowie die Verwaltung mit einbezieht. Wenn Küchen umstellen wollen – also von konventionellen Lebensmitteln hin zu Bio, Fair und regionalen Lebensmitteln, kommen wir in die Küchen und prüfen zunächst, was bereits getan wird und bauen darauf auf. Dann geht es ums Handwerk: viele Rezepte, die mit regionalen und saisonalen Produkten gekocht werden, müssen erst wieder erlernt werden. Zudem geht es um die Frage, wie mit weniger Fleisch gekocht werden kann. Und das alles so, dass es schmeckt: gesund, umweltfreundlich und lecker soll es sein.

Eigentlich sollten da doch alle mitmachen wollen, oder nicht?

K. S.: Die erste Frage ist fast immer: „Wie teuer?“. Auf unsere

Antwort, dass wir versuchen kostenneutral zu arbeiten, reagieren manche mit Verwunderung. Deshalb binden wir die Entscheider:innen mit ein. Sie müssen die Umstellung mittragen sowie nachvollziehen können. Dann geht es auch um das ganze Thema der Ausschreibungen. Hier unterstützen wir Verwaltungen und erklären, wie sie Merkmale, z.B. Bio und Fair, aufnehmen. Zur guten Umsetzung der Vergabevorgaben haben wir mit Vorlagen des LANUV gearbeitet, die wir an unsere Bedarfe anpassen.

Welche Rolle spielen faire Produkt in Ihrem Projekt?

K. S.: Fairer Handel ist ein wichtiges Thema für uns. Wir wollen in allem auch auf die globalen Auswirkungen unseres Konsumverhaltens hinweisen. Unser Motto ist: Bewusstsein erweitern ohne schlechtes Gewissen. Auch deshalb haben wir faire Produkte immer mit in unseren Umstellungskonzepten. Alles was Kakao beinhaltet, Kaffee, Tee sowie Südfrüchte sollen aus fairem Handel stammen. Je nach Küche können es auch noch weitere Produkte sein, wir versuchen immer das bestmögliche aus jedem Projekt rauszuholen. →



Definition „Regional“

In den Zukunftsküchen wird Regionalität mit einem Umkreis von 100 km ausgehend vom Standort definiert.

Infos zur Zukunftsküche:

<https://www.ernaehrungsrat-essen.de/kopie-von-wie-machen-wir-das>

Ernährungsrat Rheinkreis-Neuss

Im Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss engagieren sich Ehrenamtliche seit mehr als einem Jahr für eine gerechte AHV. Welche Vision sie dazu motiviert und welche Stolpersteine sie erleben, berichtet **Ulla Tenberge-Weber**.



Welche Rolle spielt die öffentliche AHV in der Arbeit Ihres Ernährungsrates?

Ulla Tenberge-Weber (Ernährungsrat Rhein-Kreis Neuss): In der AHV steckt ein großes Potenzial, deshalb haben wir eine AG gegründet, die

insbesondere die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen in den Fokus nimmt.

Sie nennen auf Ihrer Homepage Visionen zur Realisierung einer „gesunden und regionalen Gemeinschaftsverpflegung“. Mit welchen Strategien versuchen Sie diese zu realisieren?

U. T.-W.: Wir wollen niemanden belehren, daher haben wir mit einer Befragung in Kindertagesstätten angefangen um herauszufinden, wo wir praktisch ansetzen können. Neben dem planen wir mit allen sieben Kommunen des Rhein-Kreis Neuss ins Gespräch zu kommen, der Einbezug der Behörden ist uns besonders wichtig! Wenn wir von einer regionalen AHV sprechen, wollen wir versuchen, dass

möglichst viele Produkte aus dem Rhein-Kreis Neuss eingekauft werden. Dazu sind wir auch mit Hofläden der Region in Kontakt. Geplant ist ein nachhaltiger Einkaufsführer, der u.a. Kontaktdaten der Hofläden vermittelt. An vielen Stellen wollen wir informieren, sensibilisieren und vernetzen.

Welche Erfahrungen konnten Sie bisher mit den Kommunen sammeln?

U. T.-W.: In unseren ersten Gesprächen haben wir bereits herausfinden können, dass Ausschreibungen überall anders geregelt sind. In manchen Kommunen wurden die Ausschreibungen outgesourct, andere haben ganze Bereiche in denen AHV stattfindet, an freie Träger vergeben, die nicht ausschreiben müssen. Wir stellen uns also gerade auch auf ganz unterschiedliche Systeme ein. Aktuell stellen wir Anträge an die Städte und Kommunen, mehr Bio und regional einzukaufen. Wir sind gespannt auf die Stellungnahmen und Antworten.

Welche Rolle spielen faire Produkte in Ihren Überlegungen?

U. T.-W.: Im Sinne der Nachhaltigkeit sind faire Produkte ein wichtiger Bestandteil unseres Konzepts. ■

Infos: <https://ernaehrungsrat-rkn.de/>

Wo eigentlich fair einkaufen?



Neben dem „Warum eigentlich fair einkaufen?“ stellt sich die Frage „Wo eigentlich fair einkaufen?“. Nachfolgend listen wir Ihnen auf, wo Sie in NRW faire Produkte für die AHV/ Gastronomie bzw. im Großhandel einkaufen bzw. finden können.

Einen Einkaufsguide für Fairtrade-Produkte im Ausser-Haus-Markt finden Sie online bei Fairtrade Deutschland: [▶ taste.fairtrade-deutschland.de](https://taste.fairtrade-deutschland.de)

Auch Fairhandelshäuser, die ausschließlich mit Fair Trade Produkten handeln haben spezielle Angebote für den Ausser-Haus-Markt – weitere Informationen finden Sie beim Forum Fairer Handel:

[▶ forum-fairer-handel.de/wir/unsere-mitglieder](https://forum-fairer-handel.de/wir/unsere-mitglieder)

Regionalverteiler für fairgehandelte Produkte in NRW:

Weltläden-Basis Gelsenkirchen

45897 Gelsenkirchen

[▶ www.weltlaeden-basis.de](https://www.weltlaeden-basis.de)

Fair-Handelszentrum Rheinland OHG

53347 Alfter-Witterschlick

[▶ www.rfz-rheinland.de](https://www.rfz-rheinland.de)

Regionales Vertriebszentrum am Niederrhein

47475 Kamp-Lintfort

[▶ www.fair-rhein.de](https://www.fair-rhein.de)

Fair-Handelsgesellschaft mbH

48163 Münster

[▶ www.fair-handel.net](https://www.fair-handel.net)



Exkurs: Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Umwelt

Nachhaltigkeit beginnt beim Saatgut

Viele Menschen sind von den Schritten der Zucht und Produktion von Lebensmitteln so weit entfernt, dass es Ihnen nicht mehr bewusst ist, woraus unser Obst und Gemüse entstanden ist. Die Sensibilisierung zur Wichtigkeit von Saatgut, als Grundlage unserer Lebensmittel, hat sich das Projekt „Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft“ zur Aufgabe gemacht. Die Hauptaufgabe dieses Spendensammelfonds ist es ökologische Saatgutinitiativen zu unterstützen, die eine ganzheitliche Züchtung in den Vordergrund stellen. Zu guter Letzt also noch die Frage, warum es sich lohnt beim Thema faire Lebensmittel ganz vorne anzufangen...

Warum ist es wichtig, sich bei der Realisierung einer gerechten Verpflegung auch mit dem Thema Saatgut auseinanderzusetzen?

Oliver Willing (Zukunftsstiftung Landwirtschaft): Heute kontrollieren drei Unternehmen 60 Prozent des weltweiten Saatgutmarkts und über 90 Prozent der angebotenen Gemüsesorten sind Hybride. Mit der Entwicklung von Hybridsorten wurde die Nachbaufähigkeit eingeschränkt, was den konventionellen Saatgutverkauf zu einem Gewinn bringenden Geschäft machte. Fruchtbarkeit, Geschmack und regionale Anpassungsfähigkeit der Sorten blieben auf der Strecke.

Welche Qualitätsmerkmale stellen Sie an Saatgut?

O. W.: Mit seinem Kreislauf- und Organismusgedanken braucht Ökolandbau eine Züchtung, die sich an anderen Zielen orientiert: z.B. Getreidesorten die gegen häufig auftretenden Pilzbefall widerstandsfähig sind, durch kräftigen Wuchs das Beikraut unterdrücken und einen guten Strohertrag (als Einstreu für die Tierhaltung) erbringen. Gleichzeitig muss es auch um Geschmack gehen. Ein Zuchtziel, welches in der konventionellen Züchtung wenig Beachtung findet. ■

Weitere Infos zum Projekt:

▶ <https://zukunftsstiftung-landwirtschaft.gls-treuhand.de/wo-wir-aktiv-sind/saatgutfonds/>

Informations- und Vernetzungsmöglichkeiten

28

Reader für eine global sozial verantwortliche Beschaffung in der Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung



Nachfolgend werden Beratungs- und Informationsangebote sowie Literaturhinweise zur fairen AHV und Beschaffung aufgeführt. Sie können die Listen auch digital über eine-welt-netz-nrw.de/themen/faire-beschaffung/service/ oder den nebenstehenden QR Code einsehen und so direkt auf die Ressourcen zugreifen. Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, die digitale Version wird im Prozess erweitert.



Beratungs- und Infoangebote

Projekt „MehrWertKonsum“

► mehrwert.nrw

Das Projekt der Verbraucherzentrale NRW bietet in Kombination mit einem entsprechenden Informations- und Bildungsangebot eine Beratungsmöglichkeit für die Umstellung auf ein klimafreundliches Verpflegungsangebot für die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kindertagesstätten und Jugendherbergen. Neben klimafreundlichen Speiseplänen liegt der Fokus auf der Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Biostädte

► biostaedte.de

Im Netzwerk der Biostädte arbeiten Städte, Gemeinden und Landkreise, die den Ökolandbau und Bio-Lebensmittel fördern, zusammen. U.a. entstand so der Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“, die praktischen Hinweise und Beispiele zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln in Kommunen gibt.

Initiative „Bio Bitte“

► oekolandbau.de

Ziel der Initiative ist eine Steigerung des Bio-Anteils in öffentlichen Küchen auf 20%. Durch die Bereitstellung zielgruppenspezifischer Informationsmaterialien sowie der Durchführung von Informationsveranstaltungen mit Fokus auf die Einführungsphase von Bio in der AHV, soll z.B. politisch Verantwortlichen, Vergabestellen und Küchenleitungen etc. der Weg zu mehr Bio erleichtert werden.

Projekt „Bio kann jeder“

► oekolandbau.de

„Bio kann jeder“ unterstützt Verantwortliche durch kostenfreie, praxisorientierte Workshops vor Ort bei der nachhaltigen Gestaltung der AHV für Kinder und Jugendliche. Im Fokus stehen dabei neben der Einführung bzw. Steigerung des Einsatzes von ökologischen Produkten auch regionale, saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Lebensmittel.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

► kita-schulverpflegung.nrw

Als Ansprechpartner rund um die Kita- und Schulverpflegung in NRW bietet die Vernetzungsstelle u.a. Informationen und Materialien für eine klimafreundliche und nachhaltige Verpflegung.

Servicestelle Kommunen in der Einen Welt / Engagement Global

► skew.engagement-global.de/

[fairer-handel-und-faire-beschaffung.html](https://skew.engagement-global.de/fairer-handel-und-faire-beschaffung.html)

Die Servicestelle Kommunen in der Einen Welt ist vielfältig zur fairen Beschaffung engagiert. Sie bietet Informationsmaterialien, verfügt über kostenlose Beratungsangebote und fördert Kooperationsprojekte mit Modellcharakter von Kommunen und Organisationen, die sich gemeinsam im Handlungsfeld Fairer Handel und Faire Beschaffung engagieren.

Leitfäden zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln

Praxisleitfaden für Bund, Länder und Kommunen: Sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln

[ci-romero.de](https://www.ci-romero.de)

Der Praxisleitfaden der Christlichen Initiative Romero (CIR) fasst Informationen im Bereich der Lebensmittelbeschaffung zusammen. Argumentationshilfen, Hinweise zum rechtlichen Rahmen und zur Einbindung sozial und ökologisch nachhaltiger Produkte in Vergabeverfahren sowie Praxisbeispiele bieten Orientierung zum Nachmachen.

Sozial verantwortliche Lebensmittel- beschaffung: Welches Gütezeichen steht wofür?

[ci-romero.de](https://www.ci-romero.de)

Anknüpfend an den Praxisleitfaden zur sozial verantwortlichen öffentlichen Beschaffung, verschafft dieser Ratgeber der CIR einen Überblick über Kriterien und Standards der verschiedenen Labels und Gütesiegel des fairen Handels und gibt Hinweise zur Kontrolle entsprechender Zertifikate.

Faltblatt: Sozial verantwortlicher Einkauf in Kommunen

[ci-romero.de](https://www.ci-romero.de)

Kurz und knapp werden hier fünf Best-Practice-Beispiele für sozial verantwortlichen Einkauf vorgestellt.

Unser Essen mitgestalten!

Ein Handbuch zum Ernährungsrat

[inkota.de](https://www.inkota.de)

Dieses Handbuch stellt das Konzept eines Ernährungsrates vor, beschreibt Geschichte, Ziele und Strukturen bestehender internationaler und nationaler Ernährungsräte, und gibt konkrete Tipps zur Gründung eines eigenen Ernährungsrates.

DGE-Qualitätsstandards

[dge.de](https://www.dge.de)

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. hat Kriterien für eine gesunde sowie sozial und ökologisch nachhaltige Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen entwickelt, die in spezifische Leitfäden für Schulen, Kitas, Betriebe, Kliniken und Senioreneinrichtungen eingebettet sind. Neben diesen Orientierungshilfen gibt es für die jeweiligen Einrichtungen die Möglichkeit der externen Zertifizierung nach den DGE-Qualitätsstandards.

Nachhaltiger Speiseplan

Tipps für einen klimafreundlichen Speiseplan

► [kita-schulverpflegung.nrw](https://www.kita-schulverpflegung.nrw)

Mit 10 grundlegende Tipps gibt das Projekt MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW erste Hinweise für eine klimafreundlichere Gestaltung des Speiseplans an Schulen und Co.

Kochbuch Klimafreundliche Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung

► [mehrwert.nrw](https://www.mehrwert.nrw)

In diesem Rezeptbuch des Projekts MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW finden sich knapp 30 klimafreundliche, gesunde und natürlich leckere Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung an Schulen. Außerdem werden grundsätzliche Hinweise für eine schrittweise klimafreundlichere Gestaltung des Speiseplans, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und die Steigerung der Akzeptanz bei den Schüler:innen gegeben.

Die „Kantine Zukunft“

► [Kantine-zukunft.de](https://www.kantine-zukunft.de)

Der Mittelpunkt der Kantine Zukunft ist das kostenlose Beratungs- und Schulungsprogramm für Berlin. Neben dem gibt es für alle auf der Seite des Projekts auch Rezepte und weitere Ideen zur Gestaltung von Kantinenküchen.

App „Gläsernes Restaurant“

downloadbar unter *„Gläsernes Restaurant“*

im Play- sowie Appstore

Seit vielen Jahren wird auf dem Deutschen Evangelischen Kirchentag im sog. Gläsernen Restaurant aufgezeigt wie mit Bio-fairen und saisonalen Lebensmitteln ressourcenschonend sowie lecker gekocht werden kann. Seit 2019 bietet das Gläserne Restaurant auch eine App an, die saisonale Rezepte für jeden Anlass liefert. Das Besondere dabei ist, dass sowohl nach Zutaten als auch Jahreszeiten nach Gerichten gesucht werden kann.

Initiative „Friedensteller“

► [Friedensteller.de](https://www.friedensteller.de)

Mit dem Katholikentag als Ausgangspunkt entwickelte die Initiative in Kooperation mit dem NAHGAST-Projekt der FH Münster diverse Rezepte für einen nachhaltigen Lebensstil. Nachhaltig meint die Berücksichtigung ökologisch, sozial und gesundheitlich gerechter Zutaten und Verarbeitungsschritte - konkret wurde z.B. auf möglichst ressourcenleichte Zutaten und die Verwendung von Bio- und Fair Trade-Produkten geachtet.

Global Nature Fund

► [globalnature.org](https://www.globalnature.org)

Der Global Nature Fund (GNF) ist eine internationale Stiftung für Umwelt und Natur. Im Rahmen des Projektes „Naturkapital im Hotel- und Gastgewerbe“ ([globalnature.org/de/hotel-gastgewerbe](https://www.globalnature.org/de/hotel-gastgewerbe)) wurden verschiedene Materialien erstellt, die auch Bezug zu Verpflegungsleistungen nehmen.

Didaktische Materialien

Erfolgsrezepte – Inklusive Lernmaterialien für eine nachhaltige Gastronomie

► [epiz-berlin.de](https://www.epiz-berlin.de)

Die Materialien dieser Broschüre wurden von EPIZ für die berufliche Bildung im Bereich der Gastronomie erarbeitet und behandelt verschiedene Lebensmittelgruppen (Gemüse, Fisch und Fleisch) im Kontext von Nachhaltigkeit und Globalisierung sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Auf der Webseite des Vereins EPIZ Berlin e.V. werden weitere didaktische Materialien für den schulischen und außerschulischen Bildungsbereich bereitgestellt.

Leitfaden: der politische Suppentopf

► [inkota.de](https://www.inkota.de)

Ein Leitfaden für Menschen, die in einer besonderen Form des Workshops gemeinsam Ideen, Initiativen und Projekte für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung (weiter)entwickeln wollen.



Literaturhinweise

- Arbeitsgemeinschaft der Landesnetzwerke, Werkstatt Ökonomie, Christliche Initiative Romero (Hrsg.). (2021). Sozialstandards und Menschenrechte in der öffentlichen Beschaffung. Synopse der vergaberechtlichen Regelungen der Bundesländer.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.). (2019). DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger.
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (Hrsg.). (2020). Jahresbericht 2020.
- Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida, INKOTA-netzwerk e.V., Khanyisa, MISEREROR & Rosa-Luxemburg-Stiftung (Hrsg.). (2020). Gefährliche Pestizide von Bayer und BASF – ein globales Geschäft mit Doppelstandards.
- Christliche Initiative Romero e. V. (Hrsg.). (2018). Blick über den Tellerrand. Sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln.
- Christliche Initiative Romero e. V. (Hrsg.). (2018). Ausgepresst. Hinter den Kulissen der Saftindustrie.
- Christliche Initiative Romero e. V. (Hrsg.). (2019). Sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln. Ein Praxis-Leitfaden für Bund, Länder und Kommunen.
- Christliche Initiative Romero e. V. (Hrsg.). (2019). Ratgeber sozial verantwortliche Lebensmittelbeschaffung: Welches Gütezeichen steht wofür?
- Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Hrsg.). (2018). Rice Market Monitor.
- Global Nature Fund (GNF) (Hrsg.). (2020). Unternehmen und Naturkapital: Werte erkennen – Chancen nutzen. Naturkapital im Hotel- und Gastgewerbe.
- Heinrich-Böll-Stiftung, Rosa-Luxemburg-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, Oxfam Deutschland, Germanwatch & Le Monde Diplomatique (Hrsg.). (2017). Konzernatlas. Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie.
- Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland & Le Monde Diplomatique (Hrsg.). (2020). Agrar-Atlas. Daten und Fakten zur EU-Landwirtschaft.
- Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland & Le Monde Diplomatique (Hrsg.). (2021). Fleischatlas Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel.
- Institut für soziale Arbeit e.V. (Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Nordrhein-Westfalen) (Hrsg.). (2018). Bildungsbericht Ganztagschule NRW 2018.
- International Rice Research Institute (Hrsg.). (2019). Race for Impact. Annual Report 2019.
- Kutteneuler, Manuela (2018). Schulverpflegung. Ein Reader für das Modul Schulverpflegung. FH Münster.
- Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.). (2017). 100 Kantinen-Programm. Leitfaden für den Einsatz regionaler Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegungen.
- NAHGAST-Verbundprojekt (2017). Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie. Vorschlag für ein Leitbild "Nachhaltigkeit in der Ausser-Haus-Gastronomie".
Weitere zahlreiche Publikationen unter: nahgast.de
- Naturland e.V. (Hrsg.). (2011). "Reis ist Leben". Wie Ökolandbau und Fairer Handel zu Ernährungssouveränität führen. Eine Studie zur Kampagne "Öko+Fair ernährt mehr!".
- Pesticide Action Network (Hrsg.). (2020). Banned and Hazardous Pesticides in European Food.
- Holger Pfefferle, Stephanie Hagspihl, Kerstin Clausen (2020). Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. In: Ernährungsumschau 8/2021
- Rat für nachhaltige Entwicklung (2020). Konsequente Weichenstellung für ein nachhaltiges Ernährungssystem tut Not. Stellungnahme des Nachhaltigkeitsrats für den Staatssekretärsausschuss für nachhaltige Entwicklung am 8. Juni 2020.
- Südwind e.V., MISEREOR e.V. (Hrsg.). (2012). Das krumme Ding mit der Banane. Soziale Auswirkungen des weltweiten Bananenhandels. Die Macht von Supermarktketten in Deutschland.
- Umweltbundesamt (Hrsg.). (2016). Leitfaden: Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering.
- Umweltbundesamt (Hrsg.). (2020). Von der Welt auf den Teller. Kurzstudie zur globalen Umweltinanspruchnahme unseres Lebensmittelkonsums.
- United Nations (Hrsg.). (2019). Global Sustainable Development Report 2019: The Future is Now – Science for Achieving Sustainable Development.
- Weed e.V. (Hrsg.). (2016). Gute Gründe für nachhaltige Beschaffung. Argumentationshilfe für eine sozial und ökologisch verantwortliche Beschaffung in Berlin und anderswo.
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebung gestalten.

Produktsiegel Fairer Handel

Woran erkennen Sie, dass ein Produkt fair gehandelt ist?
Am sogenannten Produktsiegel, welches nur auf den
Verpackungen abgedruckt werden darf, wenn bestimmte
Kriterien eingehalten wurden, sowie diese von unabhän-
gigen Stellen kontrolliert wurden.

Die nachfolgenden Siegel stehen für Fairen Handel:



Fairtrade



Naturland fair



Fair for life



SPP



**GUARANTEED
FAIR TRADE**

WFTO