

**19. Wahlperiode**

**Schriftliche Anfrage**

**des Abgeordneten Dr. Turgut Altuğ (GRÜNE)**

vom 11. Mai 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 19. Mai 2022)

zum Thema:

**Kantine Zukunft Berlin**

und **Antwort** vom 07. Juni 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 09. Jun. 2022)

Senatsverwaltung für  
Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz

Herrn Abgeordneten Dr. Turgut Altuğ (GRÜNE)  
über  
den Präsidenten des Abgeordnetenhauses

über Senatskanzlei - G Sen -

**Antwort**  
**auf die Schriftliche Anfrage Nr. 19/11904**  
**vom 11. Mai 2022**  
**über Kantine Zukunft Berlin**

---

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

Frage 1:

Welche Ziele verfolgt der Senat mit dem Projekt „Kantine Zukunft Berlin“ im Rahmen der Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie?

Antwort zu 1:

Die Kantine Zukunft arbeitet seit Oktober 2019 gemeinsam mit den Berliner Kantinen daran, ein gutes und gesundes Essen für alle Berlinerinnen und Berliner zu realisieren. Es ist darauf hinzuweisen, dass insbesondere für vulnerable Bevölkerungsgruppen durch den sozialen Charakter des Projekts tiefgreifende Verbesserungen bewirkt werden konnten. In vielen Kitas konnte der Anteil verwendeter Lebensmittel, der biologisch angebaut wurde, auf mehr als 90 % erhöht werden. Hierdurch wurde eine verstärkte Ausrichtung auf gesundes Essen im Sinne der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erreicht, ohne die Geldbeutel der Eltern zu belasten. Neben Kitas und Seniorenheimen kommen aktuell die Beschäftigten der Berliner Stadtreinigung, Berliner Verkehrsbetriebe oder die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Bundesministerien in den Genuss einer gesünderen und nachhaltigen Verpflegung.

Frage 2:

Wie bewertet der Senat die bisherige Arbeit der „Kantine Zukunft Berlin“?

Antwort zu 2:

Das Projekt Kantine Zukunft ist ein elementarer Bestandteil der Berliner Ernährungsstrategie und die zentrale Maßnahme des Handlungsfelds 1 „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“, dessen Kernziel die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung ist. In diesem Handlungsfeld setzt die Kantine Zukunft die Ziele der Ernährungsstrategie um, indem öffentliche Kantinen unterstützt werden, ihr Angebot gesünder, nachhaltiger und saisonaler zu gestalten – und das ohne Mehrkosten. Die kostenneutrale Erhöhung des Bio-Anteils führt durch den Einsatz von Maßnahmen wie:

- einer Reduzierung der Lebensmittelverluste,
- einer Reduzierung der tierischen Produkte nach den aktuellen Ernährungsempfehlungen,
- einer maßgeblichen Erhöhung des Anteils von vegetarischen/veganen Rezepturen,
- einer verbesserten Verarbeitungs- und Zubereitungskompetenz der Küchen,
- einer saisonalen Speisenplanung und
- einem regionalen Bezug

gleichzeitig zu einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Speisenverpflegung, von der Mensch und Umwelt langfristig profitieren können. Dabei spielen finanzielle Gerechtigkeit und Fairness für Landwirtinnen und Landwirte sowie Verarbeiterinnen und Verarbeiter ebenso eine Rolle wie auch die Erhaltung der Ernährungssicherheit für Berlin. Mit diesem bundesweit einmaligen Modellprojekt wird einem erheblichen Teil der Berliner Bevölkerung sowohl der Zugang zu und die Akzeptanz von gesünderem und nachhaltigem Essen ermöglicht und gesichert.

Frage 3:

Wie viele Beratungen, Tagesseminare, Workshops und Vernetzungs- und Informationsveranstaltungen wurden bisher von der „Kantine Zukunft Berlin“ angeboten bzw. durchgeführt? Bitte um eine Auflistung.

Antwort zu 3:

Seit 2020 wurden 72 Events & Workshops durchgeführt bzw. werden bis Ende 2022 durchgeführt. Untenstehend sind diese nach Durchführungsjahr und Format aufgelistet:

### Öffentliche Events - insgesamt 3

2021 = 22.04.21 // Social Gastronomy

2022 = 17.05.22 // Gemeinschaftsgastronomie im Wandel - wie geht's weiter?

01.02.22// Whole Food Institution Approach

### Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben - insgesamt 9

2020 = 1 zu Ökodorf Brodowin

2021 = 3 zu Ökodorf Brodowin, Gut Kerkow, Landgut Pretschen

2022 = 5 zu SpeiseGut (2x), Ökohof Kuhorst (1x), Märkisches Landbrot (1), Gut Kerkow (1)

### Seminar Kantinen im Wandel - insgesamt 4

2021 = 2 mit Martin Friedrich und mit Jens Witt

2022 = 2 (in Planung)

### Ausgabekräfteeschulungen - insgesamt 18

2021 = 18 Termine (á 2 Tage)

### Kantinen-Werkstatt Workshops in der Trainingsküche - insgesamt 10

2021 = 3 (Getreide / Hülsenfrüchte / Saisonalität)

2022 = 7 (Getreide / Hülsenfrüchte / Speisepläne)

### Vegetarisch Kochen - insgesamt 5

2021 = 2 (á 2 Tage)

2022 = 3 (á 2 Tage)

### Kantinen-Treffs - insgesamt 10

2020 = 3

2021 = 3

2022 = 4

### Know-How Pakete - insgesamt 3

2022 = 3 (á 3 Tage)

### Beiratssitzung - insgesamt 5

2020 = 1

2021 = 2

2022 = 2

### Pressekonferenz - insgesamt 3

2019 = 1 (30.09.19 Pressekonferenz Senatsverwaltung zum Projekt)

2020 = 1 (26.08.20: Einzug in Markthalle Neun)

2021 = 1 (23.08.21 Wir kochen für Berlin)

## Auftaktveranstaltung - insgesamt 1

3.11.2020

## Halbzeitevent- insgesamt 1

2022 = 1 (geplant für September 2022)

Frage 4:

Wie bewertet der Senat die Nachfrage der Angebote der „Kantine Zukunft Berlin“?

Antwort zu 4:

Die Nachfrage an dem Beratungsangebot ist seit Projektbeginn derart gestiegen, dass mit einer Warteliste gearbeitet werden muss.

Frage 5:

Welche Einrichtungen, Schulen, Kitas etc. hat die „Kantine Zukunft Berlin“ bisher mit ihren Angeboten, Küchenumstellung o.ä. beraten bzw. unterstützt? Bitte um eine Auflistung.

Antwort zu 5:

Im Rahmen des Beratungsprogramm „Kantinen-Werkstatt“ wurden bisher 50 Einrichtungen intensiv und über mehrere Monate durch die Trainerinnen und Trainer der Kantine Zukunft auf ihrem Weg zu einem Anteil von 60 % Bio beraten. Zu den Einrichtungen zählen Kitas, Betriebskantinen, Seniorenheime und ein Krankenhaus. Schulen sind keine Zielgruppe der Kantine Zukunft, da es in Berlin durch die Ausschreibungen bereits einen vorgeschriebenen Bio-Anteil von 50 % bei Schulcaterern gibt.

Im Rahmen der Kantinen-Werkstatt fallen pro Einrichtung durchschnittlich 120 Beratungsstunden an. Wichtige Beratungseinheiten im Rahmen der Kantinen-Werkstatt sind:

- Erstgespräche mit Verantwortlichen der Einrichtung
- Durchführung einer Bestandsaufnahme (Analyse der Einkäufe/Speisenpläne sowie Küchenprozesse)
- Durchführung eines Kick-Off Workshops mit Einrichtung und Küchenteam
- Durchführung eines Planungsworkshops für die gemeinsame Zusammenarbeit
- Individuelle Beratungsgespräche & Workshops zu den Themen Einkauf & Speisenplanung
- Durchführung von Praxisworkshops (z.B. zu den Themen saisonale Speisenplanung, vegetarisch und saisonal Kochen etc.)

- Unterstützung und Beratung bei der internen und externen Kommunikation (z.B. zu Pädagoginnen und Pädagogen oder Gästen)
- Begleitung der Küchenteams bei Testwochen und bei der Implementation von Veränderungen in den Küchenabläufen & Zubereitungen
- Beratung zur Bio-Zertifizierung

Frage 6:

Welche Meinung hat der Senat bzgl. der Fortführung bzw. Ausweitung dieses bundesweit einmaligen Projektes?

Antwort zu 6:

Seit Oktober 2019 hat das Team der Kantine Zukunft die eigenen Beratungsmethoden entwickelt und erprobt. Die Berliner Methode konnte unter verschiedenen Rahmenbedingungen von Kita über landeseigene Betriebe bis zum Seniorenheim ihre Wirksamkeit unter Beweis stellen. Im Team wurde über die letzten Jahre erhebliche Kompetenz aufgebaut und Erfahrungen gesammelt.

Das außergewöhnliche Modellprojekt Kantine Zukunft sorgt bundesweit für hohes Interesse. Die Nachfrage nach dem Know-how des Projektes ist hoch. Die Anzahl der Einladungen zu Expertinnen/Experten-Workshops, Vorträgen und Austauschen übersteigt die zeitlichen Möglichkeiten des Teams bei weitem. Eine Fortführung bzw. Ausweitung der Arbeit der Kantine Zukunft ist die Voraussetzung, um allen Kantinen Berlins eine Umstellungsberatung hin zu mehr Nachhaltigkeit, gesundheitsförderlichem und bio-regionalem Essen zu ermöglichen. Langfristig ist eine Verstetigung des Modellprojekts Kantine Zukunft angedacht.

Berlin, den 07.06.2022

In Vertretung

Markus Kamrad  
Senatsverwaltung für  
Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz