

19. Wahlperiode

Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten Felix Reifschneider (FDP)

vom 17. Juni 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 21. Juni 2022)

zum Thema:

Wie steht es um die Müllvermeidung bei öffentlichen Kantinen?

und **Antwort** vom 05. Juli 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 08. Juli 2022)

Senatsverwaltung für
Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz

Herrn Abgeordneten Felix Reifschneider (FDP)
über
den Präsidenten des Abgeordnetenhauses

über Senatskanzlei – G Sen –

Antwort
auf die Schriftliche Anfrage Nr. 19/12278
vom 17. Juni 2022
über Wie steht es um die Müllvermeidung bei öffentlichen Kantinen?

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

Vorbemerkung der Verwaltung:

Die Schriftliche Anfrage betrifft zum Teil Sachverhalte, die der Senat nicht aus eigener Zuständigkeit und Kenntnis beantworten kann. Er ist gleichwohl um eine sachgerechte Antwort bemüht und hat daher die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR), die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG), die Berliner Wasserbetriebe (BWB), die degewo, die Messe Berlin GmbH, die Vivantes - Netzwerk für Gesundheit GmbH, GESOBAU AG und die Investitionsbank Berlin, um Stellungnahmen gebeten. Sie werden in der Antwort an den entsprechend gekennzeichneten Stellen wiedergegeben.

Frage 1:

Wie hoch war nach Kenntnis des Senats das durchschnittliche Verpackungsmüllaufkommen in Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen pro Gast und Quartal in 2021 und 2022 (bitte für jede Kantine getrennt ausweisen)?

- a. Wie erklärt sich der Senat die Unterschiede zwischen den Kantinen?
- b. Wie hoch sind die quartalsweisen Quoten für Mehrweg, Einweg und Pfandlösungen sowohl für den Einkauf bzw. die Beschaffung als auch bei der Abgabe von Produkten an Gäste (bitte für jede Kantine einzeln ausweisen)?

Frage 2:

Wie viele Tonnen biogener Stoffe fallen in Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen pro Quartal insgesamt und rechnerisch pro Gast als Abfall an (bitte für jede Kantine getrennt ausweisen)?

Frage 3:

Haben alle Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen Zugang zu einer Biotonne und wenn nicht, welche Kantinen haben keinen Zugang?

- a. Hat der Senat Kenntnis darüber, wie viele Tonnen biogener Stoffe in Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen pro Quartal insgesamt und rechnerisch pro Gast als Abfall anfallen, die nicht in der Biotonne entsorgt werden (bitte für jede Kantine getrennt ausweisen)?

Frage 4:

In welcher Form unterstützen nach Kenntnis des Berliner Senats die Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen sozial Bedürftige bzw. Einzelpersonen oder soziale Organisationen mit der Abgabe von übriggebliebenen Lebensmitteln?

- a. Welche Kooperationen bestehen hier im Einzelnen bzw. sind in Planung?
- b. Zu welchen Konditionen werden die nicht-konsumierten Lebensmittel abgegeben?
- c. Welche Hindernisse sieht der Berliner Senat bei der Weitergabe nicht-konsumierter Lebensmittel?

Frage 5:

Welche Folgen haben der russische Angriffskrieg auf die Ukraine und die aktuellen Preissteigerungen auf die Lebensmittelversorgung der Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen?

- a. Welche Zusatzkosten kommen nach Schätzung des Senats auf diese Betriebe zu?
- b. Welche Maßnahmen hat der Berliner Senat erwogen, um die Folgen zu mitigieren?
- c. Welche Rolle spielen dabei regionale Lieferketten?
- d. Wie werden regionale Lieferketten durch Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen bei der Beschaffung bisher berücksichtigt?
- e. Welcher Anteil der beschafften Lebensmittel stammt aus regionalen Lieferketten (bitte den Wert zusätzlich in Euro angeben)?
- f. Wie definiert der Senat regionale Lieferketten?

Frage 7:

Wie hoch sind nach Kenntnis des Senats die Anteile von hoch verarbeiteten, verpackungsintensiven bzw. kaum verarbeiteten Lebensmitteln in den verschiedenen Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen?

- a. Wie hoch ist in den jeweiligen Kategorien der Anteil pflanzlicher, tierischer (ohne Fleisch und Fisch) Produkte sowie von Fleisch und Fisch an allen Lebensmitteln?
- b. Wo sieht der Berliner Senat in der laufenden Legislaturperiode quantitativ überprüfbare Einsparpotentiale zur Reduktion der CO₂ Emissionen der Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen?
- c. Verfügt der Senat über eine Schätzung zu den jährlichen CO₂-Emissionen der Kantinen des Landes und landeseigener Beteiligungen und wenn ja, wie lautet diese?
 - i. Welche Quellen tragen in welchem Ausmaß zu diesen CO₂-Emissionen bei?

Frage 8:

Welche weiteren Informationen gibt es ggf., die für das Verständnis der in dieser Anfrage erörterten Sachverhalte relevant sind?

Antwort zu 1 bis 5 sowie 7 und 8:

Die Fragen 1 bis 5 sowie 7 und 8 werden aufgrund des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet:

Die einzelnen Senatsverwaltungen betreiben selbst in ihren Liegenschaften keine öffentlichen Kantinen. Die in den Liegenschaften vorhandenen Kantinen werden in der Regel von Pächterinnen und Pächtern betrieben, die einen entsprechenden Vertrag mit der Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM) abgeschlossen haben. Dabei gibt es seitens der BIM anders als beim Schulessen keine Vorgabe für bspw. Bioanteil am Essensangebot. Der Betrieb der Kantinen wird über Konzessionsvergaben/-verträge beschafft. Diese unterliegen weder dem Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz noch der Verwaltungsvorschrift öffentliche Beschaffung (VwVBU). Die Beschaffungsbeschränkungen der VwVBU und die Vorgaben des Leistungsblattes 23 finden daher keine Anwendung. Ansatzpunkte für Verbesserungen liegen hier insb. im Bereich Information, Beratung, Schulung und Förderung. Hier setzt das Projekt Kantine Zukunft an, zu dessen Programm umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gehört (s. Frage 6). Innerhalb dieses Programms wurden auch bereits Kantinen der Eigenbetriebe des Landes Berlin betreut, wie z.B. der BVG und der Wasserbetriebe.

Die abgefragten Detailinformationen zum Aufkommen von Verpackungsmaterial und Abfall sowie Lebensmittelresten liegen der BIM im Rahmen der Pachtverhältnisse nicht vor. Ebenso liegen der BIM keine Informationen zu den Anteilen der verschiedenen Lebensmittelgruppen am jeweiligen Essensangebot in den einzelnen Kantinen, noch Schätzungen zum jährlichen CO₂-Ausstoß der Kantinen vor. Aus dem Modellprojekt Kantine Zukunft Berlin liegen für verschieden Kantinen, die das Programm durchlaufen, aggregierte Daten zu Anteilen der Lebensmittelgruppen vor – darunter auch Kantinen bspw. landeseigener Betriebe.

Anders als bspw. im Bereich Energieverbrauch stehen bei Lebensmitteln derzeit noch keine einschlägigen CO₂-Bilanzierungsanwendungen zur Verfügung. Eine valide Bilanzierung wäre den Kantinen, wenn sie diese durchführen wollten, noch nicht vollumfänglich möglich. Bundesweit werden in verschiedenen Modellprojekten CO₂-Bilanzierungen und Nachhaltigkeitsbewertungen in der Außer-Haus-Verpflegung erprobt, wie beispielsweise im den Forschungsprojekt „Nahgast“ der TU Berlin. Der Senat begleitet und unterstützt diese Ansätze und steht im Rahmen der Ernährungspolitischen Arbeit in engen Austausch bspw. mit der TU Berlin. Mögliche Potenziale zur Reduktion der CO₂-Emissionen der Kantinen werden vor allem im Bereich des Verbrauchs von Strom, Wärme-/Kühlungsenergie und

zum Kochen eingesetzter Primärenergie gesehen. Soweit Lebensmittelabfälle vermieden werden können, sind auch damit Einsparpotenziale verbunden. Ebenso können aus Sicht des Senates in nicht bezifferbaren Umfang, auch durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und die hochwertige, klimafreundliche Verwertung der anfallenden Reste über Speiserestevergärung Potentiale zur Verbesserung der CO₂-Bilanz der Kantinen gehoben werden. Grundsätzlich ist eine stärker pflanzenbasierte Ernährung weniger emissionsintensiv und kann so auch zu einer Reduktion durch verringerte Nachfrage nach tierischen Produkten beitragen. Inwieweit Potenziale im Einzelfall bestehen und wie der Senat zu deren Hebung beitragen kann, ist anhand der jeweiligen Versorgungs- und Nutzungssituation vertraglichen sowie proprietären Situationen im Einzelfall zu bestimmen. Im Bereich der Lebensmittelverschwendung ist das Land Berlin an verschiedenen Stellen aktiv. Beispielsweise wird aktuell eine künftige Kooperation mit der Initiative "Städte gegen Food Waste" geprüft und es wurde in 2020 ein Preis gegen Lebensmittelverschwendung verliehen. Information zu Kooperation einzelner Kantinen mit einschlägigen Akteurinnen und Akteuren im Bereich Lebensmittelrettung wie der Berliner Tafel e.V., Too Good To Go oder Foodsharing liegen nicht vor. Grundsätzlich begrüßt der Senat dies, wenn die verschiedenen Kantinen eigenständig solche Initiativen ergreifen.

Die Preisentwicklungen insbesondere auf den Energie- und Agrarmärkten bleiben nicht ohne Auswirkungen auf Cateringunternehmen. Nähere Ausführungen zu konkreten Auswirkungen auf bestehende Pachtverhältnisse konnte die BIM nicht vorlegen.

Zu den Eigenbetrieben des Landes Berlin liegen darüber hinaus folgende spezifischen Angaben zu den einzelnen Fragestellungen vor:

Die Frage 1 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:
„In den BSR-Kantinen fällt direkt kein Verpackungsmüll an, da bereits weitgehend eine Umstellung auf Mehrwegbehälter (Mittagessenbowl, Mikrowellenteller, Mehrweggetränkebecher, ...) erfolgte. Der anfallende Verpackungsmüll, auf den nur bedingt Einfluss genommen werden kann, entsteht größtenteils aus dem Wareneinkauf für die Essensproduktion. Diese Mengen werden an Sammelplätzen auf dem Betriebsgelände getrennt gesammelt. Seitens der BSR erfolgt keine Verwiegung. Die von den Entsorgern für das Jahr 2021 und 2020 mitgeteilte Menge an gemischten Verpackungen („Gelbe Tonne“) beträgt rd. 38,9 t. (Anmerkung: Diese Tonnage errechnet sich auf der Basis von Durchschnittsgewichten und Behälterfüllgraden).“

Die Frage 1 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:
„Die BVG-Kantinen (14 Kantinen auf 14 Liegenschaften in ganz Berlin) entsorgen ihren Verpackungsmüll im dualen System zusammen mit der jeweiligen BVG-Liegenschaft. Einen genauen Bezug auf Kantinenverpackungen ist daher nicht möglich. Grundsätzlich liegt der Fokus auf Müllvermeidung; diverser Einweg-Verpackungsmüll wird an Lieferanten

zurückgegeben (Pappe/Holz). Die meisten Lieferanten beliefern die Kantinen mit Mehrwegbehältnissen.

- a) Unterschiedliche Größe der Kantinen, unterschiedliche Ausrichtungen (wird selbst gekocht oder nur regeneriert).
- b) Das lässt sich nicht beziffern. Der überwiegende Teil der Getränke ist mit Pfand, Einweg-Plastik kommt gar nicht zum Einsatz. Die BVG arbeitet aktuell an der Einführung eines Mehrweg-ToGo-Systems.“

Die Frage 1 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:

- a) „Durch die pandemiebedingten Schließungen der Kantinen sind die Aussagen nicht repräsentativ. Der Abfall wird nicht gewogen und die Tonnen wurden nicht voll befüllt entsorgt. Grundsätzlich kaufen die BWB Reis, Mehl, Zucker, Mehlprodukte wie z.B. Nudeln in Gastronomie-Großpackungen und Säcken. Einweggeschirr aus Plastik kommt nicht zum Einsatz und kann auch nicht beschafft werden. Softdrinks werden in Pfandflaschen gehandelt.
- b) Die Kantinen der BWB verfügen über ein hausinternes Pfandsystem aus wiederverwendbaren Bügelgläsern/ Flaschen. Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt bei allen Lieferanten über ein Pfandsystem für Lebensmittelverpackungen in Form von abwaschbaren Kunststoffkisten“

Die Frage 1 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

„Bei der Kantine von degewo (Auftragnehmer ist Eurest Deutschland GmbH) gibt es keine solchen Quoten.“

Die Frage 1 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

- a) „Keine Angabe – wird nicht erfasst.
- b) Getränke = 100 % Mehrweg; angerichtete Speisen mittels Mehrweggeschirr und/oder Pfandlösung“

Die Frage 2 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:

„Von den Entsorgern wurden folgende Mengen an biologisch abbaubaren Küchen- und Kantinenabfälle mitgeteilt:

	2020	2021
Fritierfette	1,96 t	3,58 t
Speisereste	28,83 t	28,83 t
Gesamt	30,79 t	32,41 t

Bezogen auf 2021 mit rd. 290.000 (darunter auch (Mehrfach-) Nutzer/innen) ergibt sich eine Pro-Kopf Menge von rd. 112 g. 2020 sind – bei rd. 305.000 Nutzer/innen – pro Kopf rd. 101 g an biogenen Abfällen angefallen (Anmerkung: Diese Tonnage an Speiseresten errechnet sich ebenfalls auf der Basis von Durchschnittsgewichten und Behälterfüllgraden). Bezogen auf das Mengenaufkommen der Jahre 2020 und 2021 sind jeweils die Corona bedingten Einschränkungen der Dienstleistungen zu beachten.“

Die Frage 2 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:

„Diese Information kann nicht exakt ermittelt werden, da zwar die theoretische maximale Füllmenge der abgeholten Tonnen bekannt ist (insgesamt 30.0000 l pro Quartal für alle Kantinen der BVG, dies entspräche 0,25 l Biomüll pro Gast), jedoch nicht die tatsächliche Füllmenge der abgeholten Tonnen.“

Die Frage 2 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:

„Durch die pandemiebedingte Schließung der Kantinen und der nicht ermittelbaren biogenen Müllmengen können die BWB keine Aussage treffen.“

Die Frage 2 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

„Bei degewo fallen pro Quartal ca. 300 kg biogene Stoffe als Abfall an; pro Gast ca. 1,5 kg.“

Die Frage 2 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Keine Angabe – wird nicht erfasst.“

Die Frage 3 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:

„In den Kantinen erfolgt keine zusätzliche Sammlung biogener Stoffen über die Biotonne.“

Die Frage 3 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:

„Jede BVG-Kantine hat eine Biotonne.“

Die Frage 3 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:

„Alle Kantinen der BWB verfügen über eine Biotonne.“

Die Frage 3 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

„Die Kantine von degewo hat Zugang zu einer Biotonne. Die Kantine von degewo entsorgt über die Biotonne.“

Die Frage 3 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Biotonne ist nicht vorhanden. Biogener Nassmüll wird mittels Nassmüllseparator entfeuchtet und gepresst. Daher kann dieser Müll über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

a. Keine Angabe – wird nicht erfasst.“

Die Frage 4 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:

„(Essens-)Produktion ist auf Zero Biowaste und eine bedarfsoptimierte (Essens-)Menge ausgerichtet, Ziel ist es, durch vielfältige Maßnahmen (echtzeitigen Stopp der Produktion, kontinuierliche Schulung der Beschäftigten, aktiven Verkauf bestimmter Artikel bzw.

Verkaufen nach „darf es etwas weniger sein“, etc.) die Entstehung von entsprechenden Abfällen zu verhindern. Es erfolgt zudem ein Abverkauf zum halben Preis. Die Berliner Tafel, Projekt Laib und Seele unterstützen wir jährlich mit einer finanziellen Spende.“

Die Frage 4 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:

- a. „Lebensmittel, die nicht mehr verbraucht werden können, aber noch verzehrbar sind, werden zur Bahnhofsmision gebracht.
- b. Die Lebensmittel an die Bahnhofsmision werden kostenfrei abgegeben.“

Die Frage 4 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:

„Die BWB unterstützen regelmäßig die Berliner Stadtmission bei der Versorgung von Geflüchteten und wohnungslosen Menschen durch Lebensmittelspenden.

- a. Das Kantinenkonzept der BWB sieht eine bedarfsgenaue Produktion vor. Damit werden Überproduktionen vermieden. Während der Ausgabezeiten wird ständig nachproduziert, um den Kriterien nach Frische, der Verkürzung von Standzeiten und der Vermeidung von Überhängen zu entsprechen. Lebensmittelreste entstehen somit nur in Kleinstmengen.
- b. Im Backshop (Bistro) werden verbliebene, nicht konsumierte Backwaren ab 15:30 Uhr zum 3 für 2 Preis abgegeben.
- c. Kann nicht beantwortet werden.“

Die Frage 4 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

- a. „Hierzu bestehen seitens der Kantine von degewo keine Kooperationen.“

Die Frage 4 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Dieses Thema obliegt dem Betreiber der Kantine. Kooperationen sind nicht vorhanden und geplant.“

Die Frage 4 beantwortet die Messe Berlin GmbH wie folgt:

„Es bestehen seit Jahren Kooperationen mit der Berliner Tafel, der Berliner Bahnhofsmision und MHM Hilfe für jeden in Not e.V.“

Die Frage 5 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:

„Ja, Lebensmittelpreise sind und werden weiterhin ansteigen. Genauer Umfang ist derzeit noch unklar. Dabei sind auch andere Einflussfaktoren relevant, die aus staatlichen Vorgaben oder betrieblichen Entscheidungen bzgl. des Einkaufs (Bioquote, Regionalität, Tierwohllabel, ökologisch nachhaltige Ernährung) resultieren.“

Die Frage 5 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:

„Dies lässt sich aktuell nicht genau beziffern, die Einkaufspreise steigen jedoch aktuell stark. Manche Lebensmittel werden daher entweder nicht mehr verarbeitet oder die Steigerung muss an die Gäste weitergegeben werden.

c) und d): Regionale Lieferketten spielen eine immer wichtigere Rolle. Da auch eine verlässliche Preisgestaltung und Warenverfügbarkeit sowie Vorverarbeitungs-Zustände wichtige Faktoren sind, ist es jedoch weiterhin notwendig, auch auf nicht-regionale Lieferketten zurückzugreifen.

e): Diese Information kann derzeit nicht ermittelt werden.“

Die Frage 5 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:

- a. „siehe Marktpreisanalyse im Anhang, z.Zt. gehen wir von einer Preissteigerung von min.10 % aus, besonders in den Clustern Fette/Öle, Milchprodukte, Obst und Fleischwaren. Alternative Produkte wie Leguminosen und Linsen sind nicht jederzeit in der gewünschten Qualität beschaffbar.
- b. Regionale Lieferketten werden zukünftig eine größere Rolle bei der Beschaffung von Lebensmittel spielen, unter der Voraussetzung, dass verlässliche Liefermengen in guten Qualitäten zu zuverlässigen Preisen verfügbar sind.
- c. Die BWB beschaffen BIO Lebensmittel bei einem zertifizierten Berliner BIO Lieferanten, bei einem regionalen Handwerksbäcker und einer Berliner Fleischerei. Wir achten beim Einkauf auf die Herkunft der Lebensmittel. So werden die Kartoffeln in Mecklenburg-Vorpommern/ Berlin-Brandenburg produziert und in einem Betrieb in Sachsen-Anhalt geschält. Fisch beziehen wir u.a. aus einem Teich in Schleswig-Holstein, zu dessen Ankauf die BWB sich im Voraus verpflichtet haben.
- d. Welcher Anteil der beschafften Lebensmittel stammt aus regionalen Lieferketten (bitte den Wert zusätzlich in Euro angeben)? Dazu können wir keine belastbare Aussage treffen.
- e. Der BIO Anteil bei den Hauptmahlzeiten liegt derzeit bei ca. 50 %, ein großer Teil davon stammt aus regionalen Lieferketten.
- f. Die BWB Kantinen definieren +/- 100 km Umland.“

Die Frage 5 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

- a. „Laut dem Ausblick von Eures (für degewo) erhöhen sich die Verkaufspreise ab 01.07.2022 um 8 %.
- b. Regionale Lieferketten spielen bei degewo generell eine wichtige Rolle.
- c. Die Kantine von degewo bezieht Obst und Gemüse aus der Region.
- d. Solche Daten werden von Eures (für degewo) nicht erfasst.
- e. Eures Deutschland GmbH (für degewo) hat 50 bis 100 km Umkreis als „Regionalität“ für sich definiert.“

Die Frage 5 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Gestiegene Kosten und wegen der Corona-Pandemie gesunkene Erlöse.

- a. Zurzeit noch nicht absehbar
- b. Keine Angabe.
- c. Der Kantinenbetreiber ist vertraglich verpflichtet möglichst regionale Produkte mit hohem Frischegrad zu verwenden.
- d. Keine Angabe – wird nicht erfasst.“

Die Frage 5 beantwortet die Vivantes - Netzwerk für Gesundheit GmbH wie folgt:
 „Wir rechnen nach aktuellem Stand mit einer durchschnittlichen Preissteigerung von ca. 17 % über alle Warenkörbe. Dieser Prozentsatz ergibt sich aus Vergleichswerten von 03.2022 zu 06.2022. Die nötige Kompensation wurde im Bereich der gastronomischen Betriebe durch Preisanpassungen in den Verkaufskategorien vorgenommen. Der Vollständigkeit halber muss jedoch erwähnt werden, dass sich die errechnete Steigerung aus dem Gesamteinkaufsvolumen der SVL GmbH inkl. Speisenverteilzentren ergibt.“

Die Frage 7 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:
 „Informationen liegen nicht vor, da eine entsprechende Erfassung nicht erfolgt.“

Die Frage 7 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:
 „Diese Information kann nicht ermittelt werden. Es wird täglich mind. ein vegetarisches- und ein Fleisch- bzw. Fischgericht angeboten.“

Die Frage 7 beantworten die Berliner Wasserbetriebe AöR wie folgt:
 „Das Kantinenkonzept der BWB sieht eine wesentliche Zurückdrängung von hoch verarbeiteten Convenience Produkten vor. So werden aus Schälabfällen Gemüsebrühen produziert und Fertigprodukte nur in Ausnahmesituationen verwendet.

- a. Bei einem Gesamtgrammatur gehen wir von ca. 400-500 g aus. Der Fleisch- und Fischanteil beträgt dabei 80-160 g – je nach Rezeptur. Bei Saucen mit Hackfleisch gehen wir von ca. 80g Fleisch aus und ersetzen weiter mit Linsen.
- b. Die BWB haben bereits 2014 einen „KLIMATAG“ eingeführt. Dort wird mittwochs auf rotes Fleisch und auf Milchprodukte mit mehr als 15 % Fett in der Trockenmasse verzichtet. Seit 2018 weisen die BWB zudem den CO² Anteil auf den Bildschirmen aus und bieten nur Essen mit einer Klimabilanz zwischen 300-850 g CO² pro Portion an. Die Ermittlung der Klimawerte nehmen die BWB mit der App „Klimateller“ oder „eaternaty“ vor. Zudem ersetzen wir an diesem Tag oft Reis aus Asien gegen Reismudeln aus Europa.
- c. Einen wesentlichen Anteil haben Produkte aus rotem Fleisch, Milchprodukte und nichtheimische Produkte wie z.B. Reis, Sojabohnen, Südfrüchte (z.B. Avocados) und nichtsaisonale Artikel“

Die Frage 7 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:
 „Bei Eurest (für degewo) degewo gibt es einen geringen Convenience-Grad, d.h.es wird versucht, so wenig wie möglich auf Fertigprodukte zurückzugreifen.“

- a. Dies wird bei Eurest (für degewo) so nicht erfasst. Die Menüs teilen sich auf in 37 % vegetarische Menüs und 63 % Fleischmenüs.
- b. Eurest Deutschland GmbH (für degewo) sieht wichtige Einsparpotentiale in der Anpassung des Speiseangebotes (mehr pflanzliche Lebensmittel, weniger tierische Lebensmittel), in der Reduzierung von Lebensmittelabfällen und in der Reduzierung des Verbrauchs an Energieträgern (Einsatz moderner energiesparender Küchentechnik, Sensibilisierung der Beschäftigten).“

Die Frage 7 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Keine Angabe – wird nicht erfasst.“

Die Frage 8 beantworten die Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) AöR wie folgt:

„Keine.“

Die Frage 8 beantworten die Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) AöR wie folgt:

„Aktuell analysieren wir, ob ein Anbau von Kräutern, Champignons und Salaten im Rahmen von Urban Farming in ungenutzten unterirdischen Bauten der BVG möglich ist. Seit Jahren stehen auf BVG-Liegenschaften Bienenvölker, die Honig für die BVG produzieren.“

Die Frage 8 beantwortet die degewo Aktiengesellschaft wie folgt:

„Im degewo-Konzern gibt es eine Kantine, diese befindet sich am Hauptstandort Potsdamer Straße 60 und wird betrieben von der Eurest Deutschland GmbH.“

Die Frage 8 beantwortet die Investitionsbank Berlin AöR wie folgt:

„Keine Angabe.“

Die Frage 8 beantwortet die Messe Berlin GmbH wie folgt:

„Im Rahmen des Abfallmanagements werden sämtliche auf dem Messegelände anfallenden Abfälle vollumfänglich erfasst und fraktionsgerecht entsorgt – so auch Speiseabfälle, Speiseöl/Fette, Bioabfall, Pappe/Papier, Glas, Folie. Dabei handelt sich um „Global“-erfassungen; die darunter fallenden, anteiligen Kantinenabfälle können nicht einzeln selektiert werden; eine Herabstufung der Angaben auf einzelne Personen im Quartal ist leider nicht möglich. Darüber hinaus ist die Kantine der Messe Berlin grundsätzlich eine reine Mitarbeiterkantine – mit einer erweiterten Öffnung zu Messe-, Auf- und Abbauzeiten für Messebauer, Aussteller und Kunden. Aufgrund des pandemiebedingten Veranstaltungsverbotes, einer hohen Kurzarbeitsquote wie auch MobileOffice-Regelung war zudem in 2021 zuweilen kein regulärer Kantinenbetrieb möglich und ist auch in Q1 und Q2 2022 noch nicht wieder als repräsentativ zu bezeichnen. „

Die Frage 8 beantwortet die Vivantes - Netzwerk für Gesundheit GmbH wie folgt:
„Das beauftragte Tochterunternehmen, SVL Speiseversorgung und –logistik GmbH ist Betreiber von Bistros, Shops und Café an allen Klinikstandorten sowie in der Konzernzentrale in Berlin/Reinickendorf. Sämtliche Einrichtungen stehen Patient*innen, Gäste und Mitarbeitenden zur Verfügung und entsprechen somit nicht der klassischen „Kantine“. Des Weiteren werden die gewünschten Daten durch die dezentrale Versorgungsstruktur (Speisenverteilzentren) nicht in dem gewünschten Umfang erfasst und können auch durch die Einbindung der gastronomischen Betriebe in die klinische InHouse-Logistikstruktur (Müllentsorgung) nicht erfasst werden.“

Die Frage 8 beantwortet die GESOBAU AG wie folgt:
„Die Kantine der GESOBAU AG war im nachgefragten Zeitraum (2021 und 2022) Pandemie-bedingt geschlossen.“

In den folgenden Betrieben existieren keine eigenen Kantinen:

- BEHALA - Berliner Hafen- und Lagerhausgesellschaft mbH
- Berliner Bäder-Betriebe (BBB) AöR
- BIM Berliner Immobilienmanagement GmbH
- Berlinovo Immobilien Gesellschaft mbH
- Gewobag Wohnungsbau-Aktiengesellschaft Berlin
- HOWOGE Wohnungsbaugesellschaft mbH
- IT-Dienstleistungszentrum Berlin AöR
- STADT UND LAND Wohnbauten-Gesellschaft mbH
- WBM Wohnungsbaugesellschaft Berlin-Mitte mbH

Frage 6:

Gemäß Drucksache 19/11904 ist die Nachfrage an den Beratungsangeboten der „Kantine der Zukunft Berlin“ gestiegen. Welche Rolle spielt das Thema Müllvermeidung im Beratungsprogramm und wie wird darüber informiert?

Antwort zu 6:

Die Kantine Zukunft arbeitet gemeinsam mit den beratenen Einrichtungen im Beratungsprogramm Kantinen-Werkstatt daran, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Neben Nachhaltigkeits- und ethischen Gründen sind auch die dadurch entstehenden finanziellen Einsparungen entscheidend. Die Kantine Zukunft hat Methoden und Tools für die Erfassung von Speiserückläufen entwickelt und bietet sie Küchen an, in denen Interesse an genauen Zahlen besteht oder große Einsparmöglichkeiten gesehen werden. Unabhängig davon gehören Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu den Standard-Maßnahmen in allen Einrichtungen. Dazu gehören insbesondere

- eine möglichst exakte Ausrichtung der Speisemengen auf die Zahl der zu verpflegenden Personen (bspw. in Kitas und Pflegeeinrichtungen).
- die Konzentration auf weniger Menülinien mit festgelegten Beilagen um (bspw. in Betriebskantinen) die Disposition von Speisemengen zu vereinfachen.
- die Optimierung von Rezepten und der Speisequalität um möglichst attraktives Essen anzubieten.

Berlin, den 05.07.2022

In Vertretung

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