

Klimaverträgliche öffentliche Beschaffung

Praxisbeispiel: Klimafreundlicher Kantinenbetrieb im Umweltbundesamt

Stand: 16.01.2023

Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit: Als gesetzliche Grundlage und Auslöser einer Handlungsnotwendigkeit dient das Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit, VI. Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung. Vor dem Hintergrund der erheblichen Auswirkungen des Ernährungsverhaltens auf Gesundheit, Umwelt und Klima wird die Gemeinschaftsverpflegung in den Kantinen der Bundesverwaltung neu ausgerichtet, dies mit dem Schwerpunkt der Reduzierung der CO₂-Emissionen.

Kantinencoaching: Das Umweltbundesamt (UBA) verfolgt das Ziel, die durch den Kantinenbetrieb verursachten Treibhausgasemissionen, dauerhaft zu reduzieren. Zur Weiterentwicklung der Kantine(n) des UBA werden nach Bedarf Coachings mit Fachexperten, welche über ein Ausschreibungsverfahren gebunden wurden, durchgeführt. Für die Kantine in Dessau-Roßlau hat das UBA 2021/22 ein Coaching durchgeführt, welches die Ausweisung der Treibhausgasemissionen, die bei der Herstellung für jedes angebotene Essen entstehen, beinhaltet. Den Konsumenten wird auf diese Weise verdeutlicht, welche CO₂eq-Belastung jedes Essen verursacht, um so die Essensauswahl stärker nach ökologischen Gesichtspunkten zu unterstützen. Folgende Grundsätze stehen dabei im Fokus:

- ▶ Reduzierung tierischer Produkte;
- ▶ Vermeidung von Flugwaren;
- ▶ Stärkung regionaler und saisonaler Produkte;
- ▶ Verwendung von Bio-Produkten;
- ▶ Ausweisung der Nachhaltigkeit einzelner Gerichte;
- ▶ tägliche Empfehlung der Kantine für Gerichte mit einer möglichst geringen CO₂eq-Bilanz.

Für die Umsetzung dieses Vorhabens ist neben der Ermittlung der Treibhausgas-Emissionen das Coaching des Kantinenpersonals zentraler Bestandteil der Leistungsbeschreibung. Darüber hinaus wurden die Beschäftigten des UBA in diesem Themenfeld informiert und aufgeklärt, um den Grundstein für Verhaltensänderungen zu legen. Dies vor dem Hintergrund, dass „Angebot“ und „Nachfrage“ miteinander korrespondieren müssen und ein „Abwandern“ der UBA-Beschäftigten aus der Kantine zu verhindern ist.

Die Ausschreibung fand produktneutral statt. Die Bietenden konnten zwischen allen am Markt verfügbaren CO₂-Rechnern wählen. Die Bewertung erfolgte anhand vorgegebener Eingabekriterien, des Handlings und einer Bewertung der Datengrundlage.

„KlimaTeller“: Im Rahmen eines Coachings erfolgte die Berechnung und Ausweisung der für die Herstellung der Kantinenspeisen verbrauchten CO₂ Äquivalente (CO₂eq). Hierzu wurde ein Online-Rechner ausgewählt, mit dessen Hilfe die Umweltverträglichkeit der Gerichte beurteilt werden kann. In diesem Zusammenhang erfolgte die Schulung des Kantinenpersonals, wie die Umgestaltung aller angebotener Gerichte hin zu einer möglichst geringen CO₂eq-Bilanz erfolgen und neue Gerichte eingeführt werden können. Als Einstieg in die Weiterentwicklung wurden Gerichte mit einer schlechten CO₂eq-Bilanz ausgewählt und mit Hilfe des CO₂eq-Rechners eine neue Rezeptur mit verbesserter CO₂eq-Bilanz entwickelt. Die neuen Rezepte weisen gegenüber der ursprünglichen Rezeptur eine Verbesserung um mind. 15 % aus.

Als weiteres Ergebnis des Kantinencoachings wurden im Umweltbundesamt Ende 2022 ein zweiter rein vegetarischer Tag und KlimaTeller-Tag eingeführt, an welchem nur Gerichte angeboten werden, die weniger Emissionen verursachen als ein vergleichbares Durchschnittsgericht.

Ermittlung der CO₂-Emissionen: Die Bundesverwaltung hat die Zielvorgabe bis 2030 klimaneutral zu werden (KSG). Das UBA hat sich beim Schwerpunktthema Treibhausgasneutralität dafür entschieden, sich bereits ab 2020 treibhausgasneutral zu stellen. Nicht vermeidbare Treibhausgasemissionen werden kompensiert. Eine klimaneutrale Ernährung ist nach heutigem Stand nicht möglich, da bei der Produktion von Lebensmitteln immer Treibhausgasemissionen entstehen. Die in der Kantine entstehenden Treibhausgase werden seit 2020 kompensiert. Hierzu ist eine detaillierte Ermittlung der entstandenen Treibhausgase erforderlich. Die CO₂-Werte werden anhand aller Lieferscheine aus der Kantine monatlich errechnet. Konkret werden die Werte errechnet durch die Einkaufsmenge in Kilogramm multipliziert mit dem CO₂ Fußabdruck, den jedes Produkt verursacht (Anbau, Verarbeitung, Transport etc.). Dazu werden die veröffentlichten Daten des Instituts für Energie- und Umweltforschung Heidelberg verwendet. Die Gesamtsumme aller CO₂-Emissionen wird jährlich über eine Kompensationszahlung nach Gold-Standard ausgeglichen.

Ansprechpartner/innen:

Antje Schindler, Leitung des Referates Z 1.3, Bau und Technik
Umweltbundesamt
Wörlitzer Platz 1
06844 Dessau-Roßlau
Telefon: +49 (0)340 2103 2234
antje.schindler@uba.de

Konstanze Wruck, Technische Sachbearbeiterin im Referat Z 1.3 „Bau und Technik“
Umweltbundesamt
Buchholzweg 8
13627 Berlin
Tel: +49 (0)30 8903-5432
konstanze.wruck@uba.de

Links:

Detaillierte Informationen finden Sie unter:

www.umweltbundesamt.de

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/gesund-umweltfreundlich-essen-in-kantinen-mensen>

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/umweltfreundliche-beschaffung/gute-praxisbeispiele/kantinen-coaching/uba-kantinencoaching-zur-ausweisung-von>

<https://www.klimateller.de/>

https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner