



VERBAND
ENTWICKLUNGSPOLITIK
NIEDERSACHSEN e.V.

NIEDERSACHSEN KAUFT FAIR!

SOZIAL- UND UMWELTSTANDARDS
IN DER ÖFFENTLICHEN BESCHAFFUNG



FACTSHEET

Ökofaire Beschaffung von Lebensmitteln

Unsere Ernährung hat soziale und ökologische Folgen von globaler Dimension: Sie wirkt sich u.a. auf Umwelt und Klima, Einkommen und Existenzsicherung von Menschen hier und in sogenannten Entwicklungsländern aus. In Landwirtschaft und Verarbeitung von Lebensmitteln verdienen Beschäftigte häufig weniger als zur Sicherung würdiger Lebensverhältnisse nötig und müssen Beeinträchtigungen von Gesundheit und Wohlbefinden in Kauf nehmen. Die europäische

und deutsche Agrar- und Handelspolitik setzt auf uneingeschränktes Wachstum und Exportorientierung. Als Folge verlieren viele Kleinbäuer*innen in afrikanischen Entwicklungsländern ihre Existenz. Bei uns ist das Höfesterben eine Konsequenz. Mit ökofairer Verpflegung verringern die öffentliche Hand und die Kirchen negative soziale und ökologische Folgen und gehen so mit gutem Beispiel für Bürgerinnen und Bürger voran.

ÖKOLOGISCHER UND FAIRER EINKAUF WIRKT!

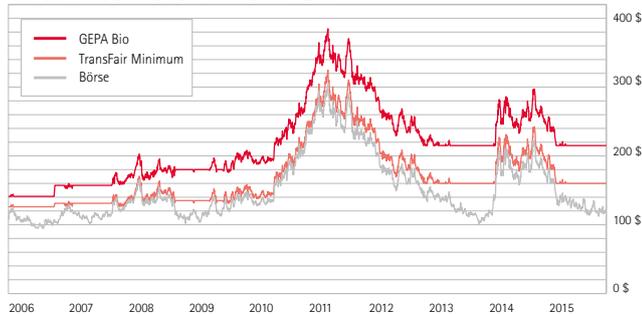


NACHHALTIGKEIT: Wer ökofaire Lebensmittel einkauft, fördert damit eine nachhaltige Landwirtschaft weltweit und trägt zur Umsetzung der 17 globalen Nachhaltigkeitsziele bei, vor allem von Ziel 2 und Ziel 12. Mehr Infos unter: www.bmz.de/17ziele



GERECHTIGKEIT: 70 % des in Deutschland konsumierten Hähnchenfleisches ist Brustfleisch. Die restlichen Teile gehen zu Dumpingpreisen meist in westafrikanische Entwicklungsländer. Bei Fleischgerichten das ganze Tier zu verarbeiten, auf regionale Futtermittel und die Haltungsbedingungen zu achten ist ein zentraler Hebel für Veränderungen in der Landwirtschaft.

KAFFEEPREISE BÖRSE NEW YORK 2006 - 2015



EXISTENZSICHERUNG: Kaffee aus fairem Handel sichert Kleinbäuerinnen und Kleinbauern durch den Mindestpreis die Existenz, wenn der Weltmarktpreis extrem sinkt.

Worauf es ankommt:

- Saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland
- Regionale Erzeugnisse, Flugware vermeiden
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Produkte aus sog. Entwicklungsländern aus fairem Handel (häufig in Bioqualität angeboten)
- Frische und wenig verarbeitete Lebensmittel statt Tiefkühlware
- Nachhaltige Fleisch- und Milchprodukte: möglichst regional, artgerecht, bio, regionale Futtermittel, ganzes Tier verwerten
- Nachhaltiger Fischfang (die aktuellen Einkaufsführer von Greenpeace oder WWF geben Aufschluss)

Kontakt: Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen | Hausmannstraße 9-10 | 30159 Hannover | www.ven-nds.de

NIEDERSACHSEN KAUFT FAIR wird gefördert von der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung, Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst und Engagement Global im Auftrag des BMZ.



Machbarkeit ...

Es ist möglich ohne große Kostensteigerungen ökofair einzukaufen. Die einzelnen Produkte sind aufgrund der Produktionskosten oft teurer. Eine ausgewogene Menüplanung und die Abstimmung der Abläufe ermöglichen, diese Mehrpreise zu kompensieren.

Dafür sind Umstellungen nötig, für die es wichtig ist, sowohl die Mitarbeiter*innen als auch die Kund*innen gut einzuschätzen, zu informieren und einzubinden. In Kitas ist z.B. die ohnehin von Ernährungsexpert*innen empfohlene Verringerung der Fleischmenge auf wenige

Mahlzeiten häufig von allen akzeptiert. In betrieblichen Mensen kann dies zu Beschwerden führen. Diese Faktoren einzuschätzen und die Zustimmung der Beteiligten einzuholen, sichert den Erfolg der Umstellung.

Überzeugt?!

Der wichtigste Erfolgsfaktor für den ökofairen Einkauf sind die Menschen. Es braucht Beteiligte, die überzeugen können, sei es in der Leitung, beim Personal, unter den Eltern oder Vorstandsmitgliedern.

Bedenken? Umdenken! Eine Argumentationshilfe

- ☹ Die Qualität der Produkte ist bestimmt schlechter. 😊 Verköstigungen können heutzutage das Gegenteil aufzeigen. Die Qualität ist sogar zentrales Argument für den ökofairen Einkauf.
- ☹ Im Biosalat sind mehr Schnecken. 😊 Biosalate sind häufig knackiger und bleiben besonders bei den Wintersalaten auch mit Dressing in Form. Schnecken mindern die hohe Qualität nicht und können als Beleg für die naturnahe Anbauweise gelten.
- ☹ Der Preis von Bioprodukten ist zu hoch. 😊 Saisonale und regionale Produkte sind oft günstiger. Beim Fleisch senkt es die Kosten, die Menge zu verringern und das ganze Tier oder günstigere Fleischteile zu verwenden.
- ☹ Vegetarisch schmeckt nicht. 😊 Es kommt auf die Rezepte an. Die Fleischkomponente gegen Tofu auszutauschen ist sicher nicht die Lösung.
- ☹ Die Kaffeemaschine funktioniert nur mit dem bisher verwendeten Kaffee. 😊 Lieferant*innen ermitteln gerne Alternativen, um ihre Kund*innen zu halten.
- ☹ Unsere Kund*innen wollen zu jeder Jahreszeit Tomaten, jeden Tag Fleisch, ... 😊 Veränderungen testweise durchzuführen und offensiv damit zu werben, kann Bewegung in die Sache bringen.



Umsetzungs-Strategien zusammengefasst

- Schritt für Schritt umstellen (Bisher gibt es noch keine Einrichtung, die sofort 100% umgestellt hat.)
- Zustimmung der Mitarbeiter*innen einholen, Meinung berücksichtigen
- Mit einfachen Produkten anfangen (z.B. Bio-Apfelsaft, fair gehandelter Orangensaft)
- Für das jeweilige Produkt eine Alternative auswählen, die Mehrkosten ermitteln und diese kompensieren (z.B. ökologisch angebautes Saisongemüse statt konventioneller Importware)
- Umstellungen offensiv bewerben, ggf. mit Umfrage begleiten
- Sind die Kosten schwer kompensierbar, ist ein Unterstützungskreis/ Sponsoring z.B. von lokalen Unternehmen eine mögliche Lösung.
- Den Markt beobachten und Angebote nutzen (immer mehr Einrichtungen kaufen ökofair ein, der Markt ist daher ständig in Bewegung.)
- Beratung einholen (z.B. Mentoren befragen, Veranstaltungen besuchen, Netzwerk aufbauen)
- Sich an Kampagnen beteiligen (100 faire Kantinen, Schulobstprogramm, Zukunft einkaufen der Kirchen)

Auf der sicheren Seite

Die rechtliche Grundlage ist mit dem Nds. Tariftreue- und Vergabegesetz (NTVergG) gegeben. Das Gesetz erlaubt seit 2014 explizit ökologische und soziale Standards in Ausschreibungen zu berücksichtigen. Ab einem Einkaufswert von 10.000 Euro verpflichtet es dazu.

Stichwort Zertifizierung: In der Speisekarte oder auf Informationsflyern darf mit fair gehandelten Produkten geworben werden. Im Biobereich ist dafür eine Bio-Zertifizierung nötig. Dabei können einzelne Produkte, Gerichte oder die ganze Einrichtung zertifiziert werden. Das Produkt bzw. das Gericht muss dann nachweislich immer in Bioqualität angeboten werden. Bei der Zertifizierung der gesamten Einrichtung müssen alle Lebensmittel in Bioqualität verwendet werden. Können Sie die Bio-Qualität bei Gerichten nicht ganz sicher immer zusagen, ist es möglich es als „grünes Gericht“ zu bezeichnen, also einen nicht geschützten Begriff zu verwenden.



Niedersachsen **entwickeln**
für Eine Welt

Weitere Infos im Internet

www.oekolandbau.de/grossverbraucher
www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-standards.html
www.zukunft-einkaufen.de/publikationen
www.biomentorenwebsite.wordpress.com

Weitere Unterstützung

Wenn Sie Prozesse in Richtung nachhaltige Entwicklung und globale Gerechtigkeit anstoßen möchten und sich Unterstützung wünschen, wenden Sie sich gerne an die Eine-Welt-Promotor_innen in Niedersachsen.
www.ven-nds.de/der-ven/eine-welt-promotor-innen