

- > Arbeitsrechtsverletzungen bei Orangensaft, Kaffee und Co.
- > Bestandsaufnahme Lebensmittelbeschaffungen in Berlin
- > Siegel und Alternativen im Lebensmittelbereich
- > Handlungsvorschläge für die öffentliche Beschaffung

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Sozial verantwortliche öffentliche
Beschaffung von Lebensmitteln

**Berlin
handel!
Fair!**



INHALT

■ Unser Anliegen	3
■ KAPITEL 1: VOM FELD BIS IN DEN TOPF	
– ARBEITS- UND MENSCHENRECHTE IM LEBENSMITTELBEREICH	4
1.1 Ein Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion – Missstände in den globalen Lieferketten.....	5
Beispiel I: Kaffee	5
Beispiel II: Orangensaft.....	7
Beispiel III: Kakao	9
Menschen- und Arbeitsrechte unter Druck	10
1.2 Die Verantwortung des Großhandels // CSR-Initiativen im Überblick.....	11
Unternehmensprofile für mehr Transparenz	13
1.3 Das andere Ende der Lieferkette // Beschäftigungsverhältnisse in der Gemeinschaftsverpflegung	21
■ KAPITEL 2: GUTE AUSICHTEN? ÖFFENTLICHE LEBENSMITTELBSCHAFFUNG IN BERLIN ..	24
2.1 Berücksichtigung von Sozialstandards in Berlin	25
2.2 Organisation der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen.....	27
2.3 Herausforderungen	30
■ KAPITEL 3: WAS IST EIGENTLICH FAIR?	
– KRITERIEN UND STANDARDS BEI LEBENSMITTELBSCHAFFUNGEN	32
3.1 Rechtliche Grundlagen.....	33
3.2 Die ILO-Kernarbeitsnormen.....	34
3.3 Kriterien des Fairen Handels	34
3.4 Anforderungen an glaubwürdige Nachweise	35
3.5 Übersicht im Label-Labyrinth – Fokus Lebensmittel	36
I. Gütezeichen.....	36
II. Unternehmensinitiativen.....	39
III. Multi-Stakeholder-Initiativen (MSI).....	40
■ KAPITEL 4: FAIR? JA! ABER WIE? – PRAKTISCHE HILFEN	44
4.1 Ausschreibung „Faires Catering“.....	45
4.2 Fairantwörtlich beschaffen – Angebote im Lebensmittelbereich.....	48
4.3 Zusätzliche Unterstützungsangebote.....	49
■ KAPITEL 5: FAIR STATT PREKÄR – FORDERUNGEN UND HANDLUNGSEIDEN	50
5.1 Forderungen an Politik & Verwaltung	51
5.2 Forderungen an Hersteller, Handel und Großverpfleger.....	54
5.3 Veränderung anstoßen – Gemeinsam lokal aktiv werden!.....	56
Weitere Infos	58
Bestellschein	58
Impressum.....	59



UNSER ANLIEGEN

Die Christliche Initiative Romero (CIR) setzt sich seit 1981 für Arbeits- und Menschenrechte in Mittelamerika ein. Schwerpunkt unserer Arbeit ist die Unterstützung von Basisbewegungen und Organisationen in Nicaragua, El Salvador, Guatemala und Honduras sowie die Kampagnen- und Bildungsarbeit in Deutschland. Ziel ist es, eine Brücke zwischen Ländern des Südens und Deutschland zu bauen. Im Sinne unseres Namensgebers, des 1980 ermordeten salvadorianischen Erzbischofs Oscar Romero, setzen wir uns gegen Ungerechtigkeitsverhältnisse ein und ergreifen Partei für die Armen.

Die zahlreichen sozialen und ökologischen Probleme und Herausforderungen in den globalen Lieferketten von Lebensmitteln beschäftigen die CIR schon seit ihrer Gründung. Besonders verfolgen wir in unserer Arbeit die Entwicklungen und Arbeitsbedingungen im Bereich Kaffee, Orangensaft und Fleisch in Mittelamerika und Brasilien. Gleichzeitig arbeiten wir in Deutschland seit vielen Jahren zur sozial verantwortlichen öffentlichen Beschaffung und unterstützen vor allem Kommunen bei der Einbindung sozialer Kriterien in Vergabeprozesse. Mit dieser Studie werden diese Arbeitsfelder verknüpft, denn sie widmet sich den globalen Lieferketten von Lebensmitteln und ihrer Beschaffung durch öffentliche Auftraggeber.

Die Studie richtet sich an die öffentliche Hand, also Entscheider*innen und Beschaffer*innen auf kommunaler, Landes- und Bundesebene, aber auch an Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung, zivilgesellschaftliche Gruppen und Initiativen, wie Fairtrade Town Steuerungsgruppen oder Weltläden-Engagierte sowie an weitere Interessierte, die sich für die Themen Nachhaltigkeit und Soziale Verantwortung vor Ort einsetzen. Wir möchten mit dieser Studie die sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung im Bereich Lebensmittel weiter voranbringen.

Öffentliche Einrichtungen, in Berlin ebenso wie in anderen Kommunen, beschaffen täglich Lebensmittel mit Steuergeldern. Sie vergeben Verträge für die Schulverpflegung und subventionieren das Essen, sie verpachten Immobilien der öffentlichen Hand an Kantinen und Cafés oder beschaffen das Catering für den nächsten Empfang im Rathaus. Die Summen dafür belaufen sich auf Millionen oder sogar Milliarden Euro, wenn die Vergaben aller Einrichtungen in Deutschland zusammengerechnet werden. In der globalen Lebensmittelproduktion kommt es zu massiven Umweltzerstörungen, hohen Treibhausgasemissionen sowie schwerwiegenden Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen. Dadurch tragen diese Institutionen eine besondere Verantwortung, dass diese Gelder nachhaltig eingesetzt werden – und dies sowohl im Hinblick auf jetzige wie auch auf zukünftige Generationen. Dabei muss die gesamte Lieferkette der Produkte in den Blick genommen werden. Vor allem dürfen die Folgekosten von sozial- und umweltausbeuterischen Geschäftspraktiken nicht in die Verantwortung der Gesamtgesellschaft ausgelagert werden, während die jeweiligen verursachenden Unternehmen profitieren. Hier sind Bund, Länder und Kommunen in der Pflicht gegenzusteuern und faire Kriterien in Ausschreibungen und Pachtverträge zu verankern.

Wir wünschen eine aufschlussreiche Lektüre.

KAPITEL 1

VOM FELD BIS IN DEN TOPF – ARBEITS- UND MENSCHENRECHTE IM LEBENSMITTELBEREICH

Basierend auf aktuellen Recherchen der CIR und anderer zivilgesellschaftlicher Organisationen werfen wir einen Blick auf die Arbeitsbedingungen in den Anbauländern. Zudem zeigen wir, inwieweit der Großhandel in Deutschland soziale Unternehmensverantwortung in Lebensmittellieferketten umsetzt. Sebastian Riesner von der Gewerkschaft NGG berichtet außerdem über die teilweise prekären Arbeitsbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland.



Am Beginn der Lebensmittelproduktion steht in den meisten Fällen mühsame Handarbeit: Arbeiter*innen in Honduras verteilen die Kaffeebohnen auf dem Boden zum Trocknen. Foto: CIR-Archiv

1.1 Ein Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion – Missstände in den globalen Lieferketten

Wir möchten Ihnen nicht direkt schon zu Beginn den Appetit verderben, aber ein Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion ist notwendig, um zu verstehen, warum eine sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung auch im Bereich Lebensmittel so wichtig ist.

Die Auswahl im Super- oder Großmarkt lässt heutzutage kaum noch Wünsche offen. Orangensaft aus Brasilien, frische Bananen aus Ecuador, Reis aus Thailand. Viele Lebensmittel, die wir täglich zu uns nehmen, haben eine globale Geschichte. Doch die teilweise auf der Verpackung aufgedruckten Illustrationen ländlicher oder gar kleinbäuerlicher Idylle trügen. Unsere Lebensmittel werden weltweit teilweise unter schwierigsten Bedingungen produziert. Bereits zu Beginn der Lieferkette, beim landwirtschaftlichen Anbau, kommt es zu großen sozialen und ökologischen Missständen.

Fast jedes Jahr wird in den Medien über schwerwiegende Menschenrechtsverletzungen berichtet, beispielsweise über sklavenähnliche Arbeitsbedingungen auf Plantagen. Zudem müssen Arbeiter*innen häufig nicht entlohnte Überstunden ableisten, sind Diskriminierungen ausgesetzt und erhalten intransparente Lohnzahlungen, die nur selten für ein würdiges Leben reichen. Zudem gefährdet unzureichender oder fehlender Arbeitsschutz ihre Gesundheit. Bestrebungen von Gewerkschaften, diese Bedingungen zu verbessern, werden in vielen Ländern systematisch verhindert.

Hinzu kommen die ökologischen Herausforderungen wie der Einsatz von genmanipuliertem Saatgut und von unsachgemäß verwendeten Agrochemikalien, das zunehmende Artensterben, Abholzung, Bodenerosion, Treibhausgasemissionen sowie Grundwasserverschmutzung. Die Liste ist lang. Letztendlich gefährden wir durch unseren Lebensmittelkonsum dabei nicht nur die Umwelt vor Ort, sondern das globale Ökosystem insgesamt.

Anhand der Produkte Kaffee, Orangensaft und Kakao, die in öffentlichen Kantinen, beim Empfang im Rathaus oder beim Schulessen serviert werden, zeigen wir exemplarisch für viele weitere Lebensmittel die systematischen Menschenrechtsverletzungen und Umweltprobleme bei der Herstellung auf.

Beispiel I: Kaffee // Der Klassiker, immer noch nicht 100 Prozent fair

Mit 162 Litern pro Person und Jahr ist Kaffee das beliebteste Getränk der Menschen in Deutschland. Wegen seiner täglichen Präsenz machen sich die meisten Menschen wenig Gedanken darüber, wo der Kaffee herkommt und unter welchen Bedingungen er angebaut wurde. Doch es lohnt sich genauer hinzuschauen.¹

Zwar war Kaffee eines der ersten fair zertifizierten Produkte in der Welt und gilt heute als das Paradebeispiel für freiwillige Nachhaltigkeitsstandards, allerdings sind die Arbeitsbedingungen auf vielen Farmen und Plantagen immer noch problematisch. In den meisten kaffeeproduzierenden Ländern sind beispielsweise Versammlungsfreiheit und Vereinigungsrecht eingeschränkt und es existieren nur schwache Rechtssysteme. Dadurch ist oft auch der Schutz der Menschenrechte begrenzt. Viele der Nachhaltigkeitsprogramme konzentrieren sich zudem auf die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern als den scheinbar verwundbarsten Punkt in der Lieferkette. Dadurch gerät häufig die Situation der Plantagenarbeiter*innen sowie Erntehelfer*innen



Das Pflücken der Kaffee-
kirschen ist bei Arabica-
Bohnen Handarbeit.
Foto: Michael Kottmeier

aus dem Blick. Menschenrechtsverletzungen bleiben daher weiterhin mit dem Kaffeeanbau verknüpft.

Nach Angaben der ICO (International Coffee Organization) sind in den Anbauländern rund 26 Millionen Menschen

¹ Dieses Kapitel basiert auf:
CIR (2018): Arbeitsrechte? Nicht die Bohne! Billiger Kaffee made in Honduras. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/studie-nicht-die-bohne-billiger-kaffee-made-in-honduras/.
Finwatch (2016): Brewing up a sustainable coffee supply chain. The social responsibility of coffee roasters and private label coffee in Finland. Helsinki. Online unter: www.supplychange.org.

im Kaffeesektor beschäftigt. Die Kaffeeernte ist sehr arbeitsintensiv und erfolgt meist in Handarbeit, da die einzelnen reifen Kaffeebeeren nur schwer ohne Qualitätsverluste von Maschinen geerntet werden können. Daher wird vor allem auf mittleren und größeren Farmen die Unterstützung von Erntehelfer*innen benötigt.

In einer aktuellen Studie beschäftigt sich die CIR-Partnerorganisation Centro de Desarrollo Humano (CDH) mit den Arbeitsbedingungen der Kaffeeproduktion in Honduras. Dabei werden zahlreiche Probleme deutlich, die aufgrund ähnlicher wirtschaftlicher und rechtlicher Strukturen größtenteils auch auf andere Anbauländer übertragbar sind.

Vereinigungsfreiheit

Zwar wurde von Honduras das ILO²-Übereinkommen 87 zur Vereinigungsfreiheit und Schutz des Vereinigungsrechtes ratifiziert, allerdings zeigt sich in der Praxis, dass durch nationale Gesetze die Möglichkeit, Organisationen und Gewerkschaften zu gründen, stark eingeschränkt ist. Im Kaffeesektor existiert weder für permanent Beschäftigte noch für Saisonarbeiter*innen eine gewerkschaftliche Vertretung, die sich für Arbeitsrechte einsetzen könnte. Die Arbeiter*innen haben so daher wenig Möglichkeiten, ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern.

Verträge

Schriftliche Arbeitsverträge sind gesetzlich vorgegeben, allerdings gilt diese Vorgabe nicht für Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sowie Personen, die einen Akkordlohn für weniger als sechzig Tage erhalten. Alle Befragten, die auf Fincas und in den Sammelstellen arbeiten, hatten keine schriftlichen, sondern nur mündliche Verträge. Diese sind zwar im Grunde gleichwertig, erschweren es den Arbeiter*innen allerdings, sich auf Arbeitsrechte zu berufen.

Löhne

Laut dem Honduranischen Sekretariat für Arbeit und Soziale Sicherheit liegen die Löhne im Landwirtschaftssektor meist unter den jeweiligen gesetzlichen Mindestlöhnen (umgerechnet etwa 220 Euro, je nach Betriebsgröße) und damit weit unter dem zu einem würdigen Leben nötigen Existenzlohn³. Die befragten Erntearbeiter*innen erhielten einen Akkordlohn, der bei 32 Prozent der befragten Arbeiter sowie 57 Prozent der Arbeiterinnen unter dem Mindestlohn für ländliche Regionen lag. Zudem gaben mehr als die Hälfte der Befragten an, kein Geld für den gesetzlich vorgegebenen bezahlten Ruhetag⁴ zu erhalten. Die insgesamt geringe Bezahlung, die weit entfernt von ei-

2 International Labour Organisation (weitere Informationen in Kapitel 3.2).

3 Ein Existenzlohn reicht aus, um die Grundbedürfnisse der Arbeitnehmer*innen und ihrer Familien zu sichern und enthält darüber hinaus einen Betrag zur freien Verfügung.

4 „Pago del séptimo día“, ein freier siebter Arbeitstag, der wie ein „normaler“ Arbeitstag bezahlt werden muss.



nem existenzsichernden Lohn ist, gilt als ein Grund, warum Kinderarbeit in der honduranischen Landwirtschaft weit verbreitet ist.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Die Bereiche Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sind im honduranischen Agrarsektor schlecht entwickelt. Laut Gesetz müssen die Betriebe ihre Arbeiter*innen vor Arbeitsrisiken schützen und für Arbeitsunfälle entschädigen. Zahlreiche Fincas waren allerdings nicht einmal mit einem Erste-Hilfe-Koffer ausgestattet. Größte Gefahren für die Arbeitskräfte sind extreme Witterung (Hitze/Kälte), der Einsatz von Agrochemikalien sowie Tierbisse und -stiche. Die Hälfte der Interviewpartner*innen, vor allem Erntehelfer*innen, gab an, dass sie sich ihre Schutzkleidung selbst beschaffen müssen. Hinzu kommt, dass zahlreiche Plantagen nicht über eine sanitäre Infrastruktur wie Latrinen und Leitungswasser verfügen.

Sowohl die Zahlung von existenzsichernden Löhnen als auch die Durchsetzung der Vereinigungsfreiheit zur Durchsetzung von guten Arbeitsbedingungen sind Schlüsselfaktoren für die Verbesserung der prekären Arbeits- und Lebensbedingungen der festangestellten Arbeiter*innen als auch der Saisonarbeiter*innen im Kaffeeanbau. Dies gilt nicht nur in Honduras.



Foto: jarmoluk/pixabay.com

Beispiel II: Orangensaft// Ausgepresst – Die Schattenseiten eines Sonnengetränks

Ob morgens zum Frühstück, auf der Sitzung im Rathaus oder einfach zwischendurch – Orangensaft ist in aller Munde. Im Jahr trinkt jede*r von uns durchschnittlich 7,5 Liter.

80 Prozent der globalen Orangensaftproduktion aus Orangensaftkonzentrat stammt aus Brasilien. Der Anbau konzentriert sich auf den brasilianischen Zitrusgürtel in und um den Bundesstaat São Paulo, dort sind die klimatischen Bedingungen für den Anbau optimal. Größte Abnehmerin ist die Europäische Union, wobei 17 Prozent der brasilianischen Exporte in Deutschland landen.⁵

Die im Folgenden aufgezeigten Missstände wurden durch Repórter Brasil, GLOBAL 2000 und die CIR recherchiert sowie in einigen Fällen von der Bundesstaatsanwaltschaft für Arbeitsrecht in Brasilien verfolgt.

Das Orangenkartell

Nach Firmenübernahmen von einst zwanzig Saftproduzent dominieren heute drei große Unternehmen die Orangensaftproduktion: Cutrale, Citrosuco und Louis Dreyfus Company (LDC). Wegen Kartellbildung beim Orangenkauf erklärten sich Cutrale, Citrosuco und Coinbra, die zu diesem Zeitpunkt bereits von LDC übernommen waren, Ende 2016 nach einem von der brasilianischen Bundeskartellbehörde initiierten Verwaltungsverfahren mit einer Geldbuße von umgerechnet rund 84 Millionen Euro einverstanden. Dies entspricht allerdings ihrem Umsatz von nur einer Woche und hatte daher wenig sanktionierende Wirkung.



Cutral steht seit Oktober 2017 auf der „Schmutzigen Liste“, auf der die Regierung Brasiliens alle Unternehmen registriert, deren Arbeiter*innen Sklaverei-ähnlichen Zwangsverhältnissen ausgesetzt sind oder waren. Zudem wurden von der Staatsanwalt-

⁵ Dieses Kapitel basiert auf: CIR (2018): Ausgepresst – Hinter den Kulissen der Saftindustrie. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/studie-ausgepresst-hinter-den-kulissen-der-saftindustrie/. CIR (2017): DER WANDEL – Schattenseiten & Lichtblicke in der globalen Orangensaftherstellung. Münster.



Rund 200 Millionen Orangenbäume liefern im Bundesstaat São Paulo die Rohstoffe für die Saftproduktion. Weitere wichtige Orangenanbaugebiete in Brasilien sind der Nordwesten des Bundesstaates Paraná, das Triângulo Mineiro im Bundesstaat Minas Gerais sowie der Norden des Bundesstaates Bahia.



Bis zu 30 kg wiegen die Säcke, die die Arbeiter*innen bei der Ernte um ihren Körper geschnallt haben. Foto: Sandra Dusch Silva (CIR)

schaft zwischen 2011 und 2016 bei der Firma 482 Verstöße gegen das Arbeitsrecht verzeichnet, größtenteils auf Orangenplantagen. Ähnliche, aber weniger Verstöße wurden auch bei den anderen beiden Unternehmen registriert.

Nach und nach versuchen diese Firmen weite Teile der Lieferkette unter ihre Kontrolle zu bringen. Die Zahl der firmeneigenen Plantagen steigt, gut ein Drittel aller Orangen wächst mittlerweile dort. Durch ihre Marktmacht und ihren Einfluss auf den Kaufpreis gehen die Einnahmen für kleinere und mittlere Orangenbäuerinnen und -bauern immer weiter zurück. Zahlreiche von ihnen geben auf.

Die Ernte der Saftorangen zwischen Juli und Januar ist sehr arbeitsintensiv. Da nur reife Früchte verarbeitet werden

können, müssen sie von Hand gepflückt werden. Um eigene Früchte zuerst zu verarbeiten, ändern die Safthersteller Lieferzeiten und Mengen für Zulieferer kurzfristig. Dies kann zu nicht eingeplanten Pflückstopps auf den Plantagen der Orangenbäuerinnen und -bauern führen, wodurch diese ihre eigentlich reifen Früchte verlieren und die Produktionskosten steigen. Dies hat auch zur Folge, dass Arbeiter*innen, die dort einen Akkordlohn erhalten, weniger verdienen. Durch diese Vorgehensweise und ihre

größeren firmeneigenen Plantagen, die zu einer längeren Erntezeit führen, stellen die drei Saftriesen einen attraktiveren Arbeitgeber da und entziehen dem restlichen Markt die Arbeitskräfte. Gleichzeitig geben die Zulieferer den zunehmenden (Preis-)Druck an ihre Pflücker*innen weiter. Sie werden häufiger nur als Tagelöhner*innen beschäftigt und verdienen dazu noch etwa drei Prozent weniger als die Arbeiter*innen auf den Plantagen der Safthersteller (siehe Abbildung unten).

Der Preis einer Literpackung Orangensaft, die in einem deutschen Supermarkt oder Discounter als Eigenmarke für 0,89 Euro erworben werden kann, setzt sich wie folgt zusammen:

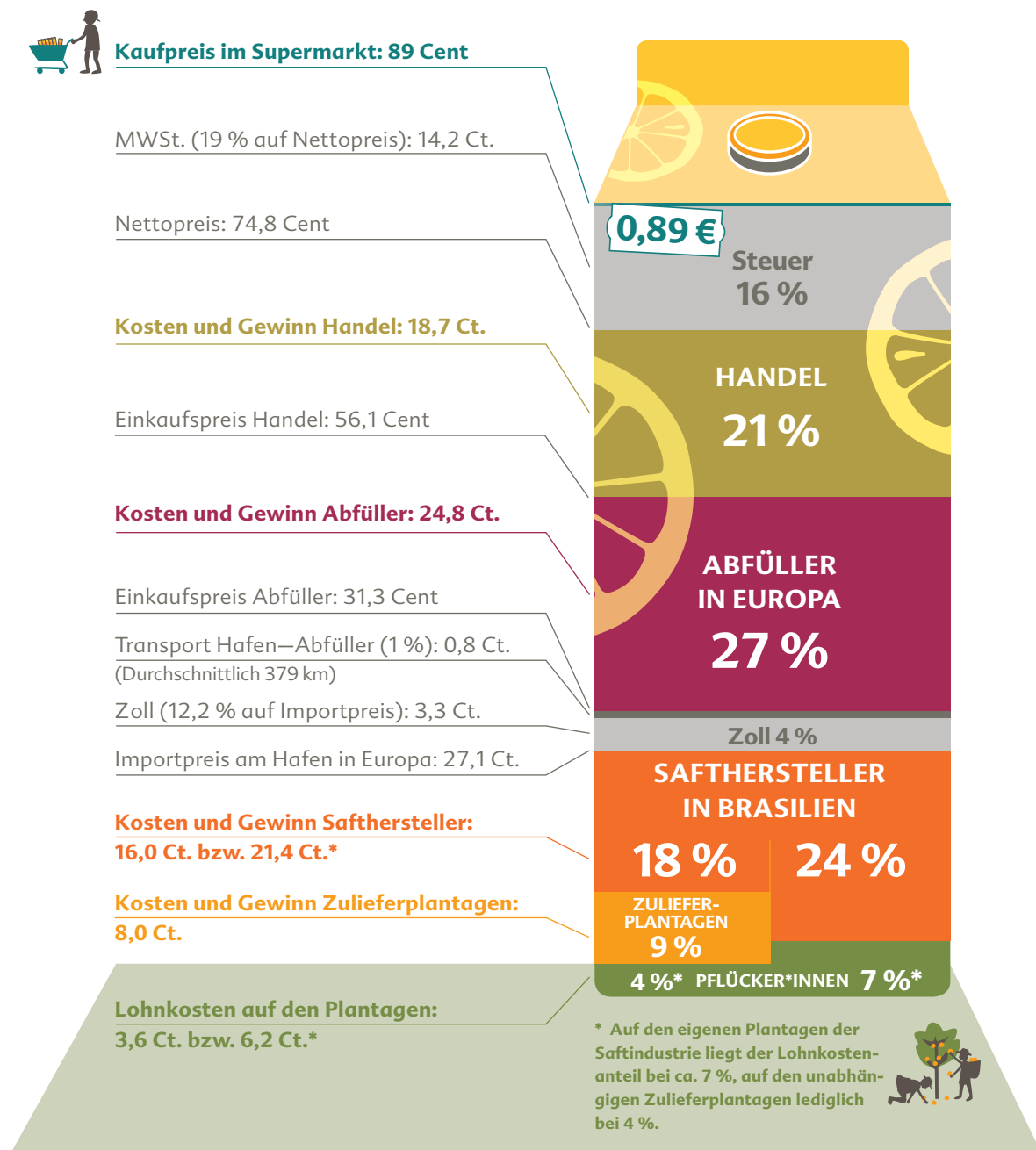




Foto: carla720/camstockphoto.com

Löhne

Viele Erntehelfer*innen erhalten einen Akkordlohn, der an ihre Produktivität gekoppelt ist. Dabei wird zum einen pro Kiste Orangen bezahlt, zum anderen gibt es höhere Zahlungen, wenn bestimmte Mengen überschritten werden. Ein Arbeiter berichtet, dass er pro Stunde etwa 20 Kisten Orangen pflücken müsse, um einen Lohn zu erhalten, der über dem gesetzlichen Mindestlohn liegt. Bei Krankheit oder sonstigen Ausfällen sind diese Prämien in Gefahr und der Lohn sinkt. Beispielsweise sind die Arbeiter*innen bei Regen nicht verpflichtet zu pflücken, allerdings ist die Ersatzzahlung, die sie dann erhalten, geringer als ihr üblicher Lohn, daher bevorzugen Pflücker*innen teilweise trotz höherem Unfallrisiko zu arbeiten. Weiterhin beklagen zahlreiche Pflücker*innen falsch geeichte Waagen. Häufig kann die Zusammensetzung der Lohnzahlung als intransparent bezeichnet werden. In einigen Fällen existieren auch Schuldsysteme, bei denen Kosten für Unterkunft und Verpflegung vom Lohn einbehalten werden.

Vereinigungsfreiheit

Arbeiter*innen berichteten, dass sie weder arbeitsrechtliche Beschwerden einreichen, noch Verbesserungen fordern, da sie Angst vor Entlassungen haben. Wann immer sich jemand beschwere, werde der Person mit Kündigung gedroht oder sie werde gleich entlassen. Insgesamt kann eine starke Anti-Gewerkschaftshaltung in der Branche beobachtet werden.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

In den Berichten zur Umsetzung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes auf den einzelnen Plantagen finden sich unterschiedliche Probleme. Die Mehrzahl der Befragten berichtet von Rückenschmerzen, Bein- und Knieschmerzen, schmerzenden Händen, Armen und Schultern durch die harte Arbeit. Zudem seien Stichverletzungen durch die Stacheln der Orangenbäume trotz Sicherheitshandschuhen die Norm. Zwischen den Bäumen leben außerdem häufig Schlangen und Skorpione, Schutzkleidung, die vor entsprechenden Bissen und Stichen schützt, fehlt in vielen Fällen.

Bei den Plantagen handelt es sich meist um riesige Monokulturen, auf denen der Pestizideinsatz hoch ist. Dabei werden Produkte eingesetzt, die in der EU bereits verboten sind und Wirkstoffe enthalten, die langfristige Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben können (Reproduktions-, Neuro- und Immunsystem). Pflücker*innen auf den Zulieferplantagen von Cutrale berichteten, dass die Bäume während der Arbeitszeit besprüht wurden. Folgen waren Kopfschmerzen, Ohnmacht, Übelkeit und Nasenbluten.

Beispiel III: Kakao// Bittersüße Versuchung

Ob beim Schulessen zum Nachttisch im Schokoladenpudding oder bei den Schokoriegeln neben der Kasse in der Kantine, Kakao zieht uns an. Allerdings sind die Produktionsbedingungen von Kakao alles andere als ein Genuss.

Klimatisch ist der Anbau von Kakaoschoten auf die Gegend um den Äquator begrenzt. In den letzten Jahren stammte der Großteil der weltweiten Ernte aus Westafrika (über 70 Prozent), vor allem aus den benachbarten Ländern Côte d'Ivoire und Ghana. Dort wird Kakao meist von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern angebaut, deren Anbauflächen durchschnittlich etwa 2–5 ha groß sind.⁶



Kakaoschoten am Baum.
Die Kakaobohnen im Inneren
sind die Grundlage für alle
Kakaoprodukte.

Foto: Falco/pixabay.com | CC0 Creative Commons

Nur wenige der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sind organisiert oder haben sich bisher in Kooperativen zusammengeschlossen, um die Produktionsbedingungen zu verbessern. Dies führt dazu, dass sie bei Preisverhandlungen den niedrigen und stark schwankenden Preisen, die ihnen für ihren Kakao angeboten werden, kaum widersprechen können, unabhängig davon, ob sie damit ihren Lebensunterhalt bestreiten können. Dementsprechend leben zahlreiche Kleinbäuerinnen und Kleinbauern im Kakao-sektor unter der absoluten Armutsgrenze von 1,25 US-Dollar pro Tag.

⁶ Dieses Kapitel basiert auf:
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH (Hrsg.) (2018): Preisgestaltung in der Wertschöpfungskette Kakao – Ursachen und Auswirkungen. Bonn und Eschborn.
Südwind e.V. (2018): Fact Sheet: Die Internationale Arbeitsorganisation und der Kakao-sektor. Das Beispiel Ghana. Bonn.
Südwind Österreich (2017): Bittersüße Schokolade. Die bittere Wahrheit über die süße Nascherei. Innsbruck.
Südwind Österreich (2016): Bittersüße Schokolade – Hinter den Kulissen der internationalen Schokoladeindustrie. Kurzbericht. Innsbruck.

Löhne

Der Anbau von Kakao ist aufwendig, die Bäume müssen gepflegt, die reifen Schoten geerntet sowie die Bohnen fermentiert und getrocknet werden. Da die Früchte nach und nach reif werden, wiederholt sich dieser Prozess über Monate. Dafür werden auf den meisten Farmen Arbeiter*innen angeheuert. Die niedrigen Abnahmepreise führen allerdings dazu, dass die meisten Kleinbäuerinnen und Kleinbauern nicht in der Lage sind, ihren Beschäftigten gesetzliche Mindestlöhne zu zahlen. Außerdem existieren Berichte über die menschenunwürdige Unterbringung und Versorgung der Arbeiter*innen, über erzwungene Überstunden und die Diskriminierung von Frauen, denen geringere Löhne gezahlt werden. Gerade im Kakaosektor wird häufig auch auf „kostengünstigere“ ausbeuterische Kinderarbeit gesetzt.

Ausbeuterische Kinderarbeit

Geschätzt zwei Millionen Kinder werden auf westafrikanischen Farmen für Arbeiten eingesetzt, die als stark gesundheitsgefährdend einzustufen sind. Sie können teilweise zu schweren Verletzungen und massiven körperlichen Beeinträchtigungen führen, beispielsweise bei der Arbeit mit Macheten, als Lastenträger*innen oder beim Sprühen von giftigen Pestiziden. In den letzten Jahren hat sich der Menschenhandel mit Kindern aus den westafrikanischen Nachbarländern verstärkt.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Unter anderem aufgrund nachgewiesener Pestizidrückstände in Schokolade in europäischen Supermärkten kann davon ausgegangen werden, dass im Anbau in großen Mengen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden – mit Folgen für die Gesundheit der Arbeiter*innen sowie für die Umwelt insgesamt.

Die dargestellten Probleme im Anbau machen deutlich, dass sich trotz einer gesteigerten öffentlichen Wahrnehmung die Arbeitsbedingungen im Kakaosektor in den letzten Jahren nicht verbessert, sondern vermutlich sogar verschlechtert haben.

Menschen- und Arbeitsrechte unter Druck

Diese drei Beispiele von Produkten, die in der öffentlichen Lebensmittelbeschaffung eine wichtige Rolle spielen, zeigen, wie schwerwiegend und weitverbreitet Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in den Lieferketten noch immer sind. Laut ILAB (Bureau of International Labor Affairs) wurden in den letzten Jahren in mindestens zehn Ländern Lebensmittel mit Hilfe von ausbeuterischer Kinder- und Sklavenarbeit produziert.⁷ Auch die Vereinten Nationen beklagen in einer Studie⁸ die weltweite Menschenrechtssituation von Landarbeiter*innen und den Mangel an Mindestlöhnen und sozialer Absicherung für diese Bevölkerungsgruppe. Viele Erntehelfer*innen seien gezwungen von einem unsicheren und informellen Job zum nächsten zu wandern und lebten in quasi feudalen Strukturen in sklavenähnlichen oder schuldnechthaften Verhältnissen. Dabei werde unter anderem ihr Recht auf Nahrung, Recht auf Wohnen, Recht auf Gesundheit sowie Recht auf Wasser und Sanitärversorgung regelmäßig verletzt. Wenn Arbeiter*innen versuchten, sich (gewerkschaftlich) zu organisieren, um ihre Rechte einzufordern, drohten in vielen Regionen Diskriminierung, Gewalt oder Folter.

Doch was sind die Gründe dafür?

Bei zahlreichen Lebensmitteln stehen am Anfang der Lieferkette Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sowie deren Arbeitskräfte, sie sind letztendlich der Marktmacht von weltweit agierenden Großkonzernen ausgeliefert. Die globalen Lieferketten werden immer komplexer, gleichzeitig findet ein „race to the bottom“ („Unterbietungswettlauf“) statt. Dieser internationale Preis- und Wettbewerbsdruck führt dazu, dass sich am Anfang der Lieferketten auch die sozialen und ökologischen Bedingungen immer weiter verschlechtern. Die bestehenden staatlichen Systeme, in denen dies stattfindet, bieten zum einen teilweise keinen ausreichenden Arbeitsschutz (keine Ratifizierung entsprechender ILO-Kernarbeitsnormen), zum anderen ist die Durchsetzung bestehender Gesetze in vielen Rechtssystemen mangelhaft. Somit werden die Produktions- und Arbeitsbedingungen vor Ort letztendlich von räumlich oft weit entfernten Unternehmen diktiert, nämlich von den Händlern und Großmärkten in den Abnehmerländern. Dabei spielt auch der deutsche Großhandel eine wichtige Rolle, bei dem die von der öffentlichen Hand beauftragten Cateringunternehmen die Lebensmittel einkaufen, die aus Steuergeldern finanziert werden.

⁷ ILAB (Bureau of International Labor Affairs) (2016): List of Products Produced by Forced or Indentured Child Labor. Online unter: www.dol.gov/ilab/reports/child-labor/list-of-products/index-country.htm.

⁸ United Nations (2012): Final study of the Human Rights Council Advisory Committee on the advancement of the rights of peasants and other people working in rural areas. A/HRC/19/75. Online unter: www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/RegularSession/Session19/A-HRC-19-75_en.pdf.

1.2 Die Verantwortung des Großhandels – CSR-Initiativen im Überblick

Immer häufiger versorgen sich Menschen in Deutschland außer Haus. Ob das Catering bei einer Veranstaltung, ein schneller Snack im Café oder mittags in der Kantine am Arbeitsplatz oder in der Schule, dies fließt alles in den sogenannten Außer-Haus-Markt der Lebensmittelindustrie ein. Laut Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie stiegen 2017 die Konsumausgaben im Außer-Haus-Markt um 3,4 Prozent auf insgesamt rund 78,4 Mrd. Euro. Damit ist dies der zweitwichtigste Absatzkanal für

die Lebensmittelbranche nach dem Lebensmitteleinzelhandel.⁹

Bevor das Essen dort auf den Tellern landet, steht es im Großhandel im Regal. Hier kaufen Kantinen, Cafés und Cateringunternehmen als Großabnehmer ihre Lebensmittel zu meist günstigen Konditionen ein. Dies geschieht entweder persönlich in den zahlreichen Cash-&-Carry-Märkten („Selbstbedienungsmärkten“ wie z. B. Metro) oder sie lassen sich durch den Zustellgroßhandel beliefern – auch „Food Service“ genannt. Die Grenze zwischen diesen beiden Bereichen verschwimmt dabei immer mehr, die meisten Unternehmen bieten mittlerweile beide Optionen an (siehe Tabelle 1 und 2).¹⁰

⁹ Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE): JAHRESBERICHT 2017 | 2018. Berlin. S. 33. Online unter: www.bve-online.de/presse/infothek/publikationen-jahresbericht/jahresbericht-2018.

¹⁰ Verband des Cash and Carry- und Zustellgroßhandels e.V. (o.J.) Überblick. Berlin. Online unter: www.ccverband.eu/cc-branch.php sowie Deutscher Sparkassen- und Giroverband e.V. (2018): Branchenreport 2018 – Großhandel mit Lebensmitteln. Stuttgart. S. 4.

Tabelle 1: Die Top 5 der Cash&Carry Märkte in Deutschland

Rang	Unternehmen	Vertriebslinie	Anzahl Filialen	Bruttoumsatz 2017 (in Mio. Euro)
1	Metro AG	Metro Cash & Carry	104	4.715
2	Coop Schweiz (Transgourmet)	Selgros, Frischeparadies, Transgourmet	56	1.782
3	Edeka	E C+C Großmarkt	106	1.375
4	Handelshof*	Handelshof Cash & Carry	16	534
5	Brülle & Schmelzer*	SB-Zentralmarkt	6	199

Datengrundlage: Lebensmittelzeitung (2018): Top 5 Cash + Carry Deutschland 2018. Frankfurt am Main. Online unter: www.lebensmittelzeitung.net/handel/Ranking-Top-5-Cash-Carry-Deutschland-2018-136120.

* beide im Intergast Verbund selbstständiger Großhandelsunternehmen (Markant-Unternehmensverbund)

Tabelle 2: Großverbraucher-Zustellhandel

Rang	Unternehmen	Vertriebslinie	Logistikzentren/ Standorte	Bruttoumsatz 2016 (in Mio. Euro)
1	Chefs Culinar	Jomo, Citti, Ringel	8 Niederlassungen, 23 Stützpunkte ^A	1.825
2	Transgourmet (DE)	Transgourmet Cash&Carry, EGV, Frischeparadies	15 Verteilzentren, 10 Umschlagpunkte ^B	1.795
3	Intergast/Gafateam	Kooperation von 43 regionalen Großhändlern unter dem Dach der markant-Einkaufskooperation	86 Lieferstandorte ^C	1.519
4	Service-Bund		40 Standorte ^D	943
5	EDEKA-Gruppe	Edeka C+C Großhandel, MIOS Großhandel, SB Union Großmarkt, Lüning Handels-GmbH & Co. KG, L. STROETMANN Großverbraucher GmbH & Co. KG, Union SB Großmarkt, Union SB-Großmarkt Südbayern ^E	21 Zustelllager ^F	934
6	Metro AG	Metro Cash&Carry, Rungis Express, inkl. METRO GASTRO (ehemals C+C Schaper) ^G	Bisher 13, gerade laufende Umstrukturierung hin zu 8 ^H	420

Quelle Spalte 1–3 und 5: Deutscher Sparkassen- und Giroverband e.V. 2018, S.21

^A www.chefsculinar.de/standorte-8813.htm

^B www.transgourmet.de/web/service/logistik.xhtml

^C www.intergast.de/index.php?id=10

^D www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html

^E www.edeka-verbund.de/Unternehmen/de/edeka_verbund/verbundprofil/tochtergesellschaften/ccgrossmarkt/1/cc_grossmarkt_gmbh.jsp

^F www.edeka-verbund.de/Unternehmen/de/edeka_verbund/tochtergesellschaften/_2/edekaccgrossmarkt/EDEKA-Food-Service.jsp

^G www.metro.de/metro-gastro

^H www.dvz.de/rubriken/logistik/detail/news/metro-steckt-100-mio-eur-in-den-umbau-der-logistik.html

So, wie im Lebensmitteleinzelhandel eine Konzentration auf die Unternehmen Edeka, Rewe, Lidl und Aldi stattgefunden hat, gibt es auch im Großhandelsbereich eine zunehmende Verdichtung. Dies gilt besonders für den Cash-&-Carry-Bereich (siehe Tabelle 1). Zahlreiche heterogene Kleinunternehmen, die sich auf Nischensegmente konzentriert haben und oftmals eher regional agieren, stehen wenigen, zum Teil global tätigen Großhandelsunternehmen wie Metro und Transgourmet gegenüber, die einen hohen Grad der Marktabdeckung verzeichnen und versuchen, ihre Marktmacht immer weiter auszubauen. Dafür übernehmen sie in den letzten Jahren verstärkt Unternehmen aus dem Mittelstand.¹¹

Eigenmarken als Strategie

Vergleichbar zum Einzelhandel bietet auch der Großhandel Eigenmarken an. Diese sind preisgünstiger als Mar-

kenprodukte und ermöglichen den Unternehmen größere Gewinnmargen. Gleichzeitig werden die eigenen Marken genutzt, um sich von der Konkurrenz abzusetzen und die Kundenbindung zu stärken. Im Lebensmitteleinzelhandel hat sich der Marktanteil von Eigenmarken in fast allen Produktgruppen deutlich erhöht, vergleichbare Entwicklungen sind auch im Großhandel zu erwarten. Unterschiedliche Großhandelsunternehmen haben in den letzten Jahren bereits verkündet, ihre Eigenmarken stärken zu wollen. Damit wird unter anderem auch die besonders preisbewusste Horeca-Branche (Hotel-Restaurant-Catering) angesprochen.¹²

Der Prozess der Vertikalisierung, d.h. eine Zunahme von vertraglichen Vereinbarungen zwischen Akteur*innen der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsstufen, welcher

¹¹ Beispielsweise übernahm Metro 2016 „Rungis Express“, einen Premium-Lebensmittellieferdienst und Transgourmet 2018 den „Niggemann Food Frischemarkt“ (Deutscher Sparkassen- und Giroverband e.V. 2018, S. 18).

¹² Annette C. Müller (2018): Metro C+C frischt Eigenmarken auf. Frankfurt am Main. In: Lebensmittelzeitung, 18.05.2018. Online unter: www.lebensmittelzeitung.net/handel/Sortiment-Metro-CC-frischt-Eigenmarken-auf-135557; CIR (2016): Werkmappe: Supermärkte in die Verantwortung nehmen! Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/werkmappe-supermaerkte-in-die-verantwortung-nehmen/.

Tabelle 3: Struktur der Eigenmarken des deutschen Lebensmittelgroßhandels

Unternehmen	Preiseinstieg	Mittelpreis				Themenbezogen	Premium
		Bio	Fair	Qualität			
Chef's Culinar		—	—	—	 		
Edeka Food service	  (Übernahme aus dem LEH)	 (Übernahme aus dem LEH)	—		—	—	
Intergast	—	—	—				
Metro			—	  		   	
Transgourmet		 (nur teilweise bio zertifiziert)	—		—		

in der gesamten Lebensmittelbranche zu beobachten ist, findet auch hier statt. Mit Hilfe von Beschaffungsvereinigungen, langjährigem Vertragsanbau¹³ oder bevorzugten Lieferanten wird die Beschaffung der Lebensmittel immer zentralisierter und kostengünstiger. Gleichzeitig sind die Netzwerke, in denen die unterschiedlichen Lebensmittel produziert und transportiert werden, global gespannt.¹⁴

Aus dem Supermarktbereich (geschätzt 40 Prozent des Umsatzes mit Eigenmarken) ist bereits bekannt, wie durch den Wettbewerb um den niedrigsten Preis Menschen- und Arbeitsrechte sowie Umweltstandards häufig auf der Strecke bleiben.¹⁵ Der Gewinnanteil der

¹³ Dabei werden unabhängig von der jeweiligen Marktsituation vorab bereits Menge, Preis und Qualität der zukünftigen Lieferungen festgelegt (Deutscher Sparkassen- und Giroverband e.V. 2018, S. 29).

¹⁴ Forum Fairer Handel e.V., GEPA – The Fair Trade Company GmbH, MISEREOR e.V., TransFair e.V. und dem Weltladen-Dachverband e.V. (Hrsg.) (2014): Wer hat die Macht? Machtkonzentration und unlautere Handelspraktiken in landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten. o.O. Online unter: www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/studie_wer_hat_die_macht_komplett.pdf.

¹⁵ Gleichzeitig garantiert ein höherer Preis nicht automatisch die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten.

Lebensmittelproduzent*innen am Verkaufspreis hat in den letzten Jahrzehnten stark abgenommen, was besonders kleine Produzent*innen trifft. Hinzu kommt, dass diese oft auch mit weiteren unfairen Handelspraktiken zu kämpfen haben, beispielsweise wenn sie verspätet bezahlt werden und dies nur schwer auffangen können. Wozu dieser Druck in der Lebensmittelproduktion, welcher entlang der Lieferkette immer weiter nach „unten“ weitergegeben wird, führt, wurde anhand der drei Beispielprodukte zu Beginn bereits aufgezeigt. Doch auch im Großhandel und Logistikbereich findet eine Arbeitsverdichtung für Arbeiter*innen sowie Prekarisierung der Arbeit durch Auslagerung an Subunternehmen statt. Hinzu kommen die zahlreichen ökologischen Probleme wie ein hoher Energieverbrauch und Emissionen durch lange Transportwege und Kühlung. Es ist an der Zeit, dass der Lebensmittelgroßhandel Verantwortung für seine gesamten Lieferketten übernimmt und diese Probleme angeht!

Großhandel: Wenig Transparenz, noch weniger Arbeitsrechte

Die CIR hat 2018 zwölf Großhandelsunternehmen, die in Berlin aktiv sind, dazu befragt, wie sie die Einhaltung von Arbeitsrechten und Umweltstandards in ihren Lieferketten garantieren, welche Maßnahmen sie dafür ergriffen haben und inwiefern sie dies glaubwürdig nachweisen können.

Die Ergebnisse zeigen, wie wenig sich die Branche bisher für Arbeits- und Sozialstandards interessiert und wie wenig transparent darüber berichtet wird. Nur eines der im

Folgenden portraitierten Unternehmen hat auf die Befragung reagiert. Außerdem verfügen die Unternehmen bisher, wenn überhaupt, über nur wenig anspruchsvolle Verhaltenskodizes, deren Einhaltung darüber hinaus nicht unabhängig überprüft wird. Insgesamt kann keines der Unternehmen ausreichend glaubwürdige Maßnahmen für die Einhaltung Menschen- und Arbeitsrechten entlang seiner Lieferketten vorweisen.

Beispielhaft für die Branche finden Sie auf den folgenden Seiten die Profile von sechs bekannten Großhandelsunternehmen in Berlin. Die Profile beanspruchen keine Vollständigkeit. Sie sind eine Momentaufnahme aus dem Sommer 2018. Informationen, deren Herkunft nicht gesondert gekennzeichnet ist, wurden entweder vom Unternehmen selbst zur Verfügung gestellt oder stammen von der unternehmenseigenen Webseite.

METRO Deutschland GmbH



METRO Deutschland ist Teil der METRO AG, die in 35 Ländern aktiv ist, in 25 davon im Bereich Großhandel. Zu den Vertriebslinien in Deutschland gehören METRO Deutschland GmbH (inkl. METRO GASTRO (ehemals C+C Schaper)), Rungis Express sowie Real (LEH). Die Angaben beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf METRO Deutschland GmbH.

Hauptsitz: Düsseldorf

Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: Thomas Storck (Vorsitzender), Marc Groenewoud, Frank Hammerle, Dr. Richard Hesch, Dr. Susanne Kortendick, Klaus Sauer

Anzahl der Mitarbeitenden: Deutschland über 14.000; weltweit 150.383 (METRO AG 2017)

Standorte in Deutschland: 103 Großmärkte, 7 Depots

Unternehmensumsatz: 4,7 Mrd. Euro (METRO Deutschland 2016/17)

Unternehmensbereiche in Deutschland: Cash&Carry, Lieferung

Sortimentsgröße insgesamt: durchschnittlich 20.000 Artikel im Lebensmittel-Bereich; Anteil bio zertifiziert (mindestens EU-Bio-Siegel): 1.168, Anteil fair zertifiziert (Fairtrade-Zertifikat oder WFTO-Siegel): 91

Eigenmarken im Lebensmittelbereich: METRO Chef, METRO Premium, Aro, HORECA Select, Fine Life, FINE FOOD FINESTRO, Rioba, insgesamt ca. 2.100 Artikel; Anteil am Gesamtverkauf: rund 20 % des Umsatzes

- 1. Transparenz:** METRO hat eine Beantwortung des Fragebogens abgelehnt, nach Erstellung des Profils jedoch teilweise Daten und Informationen nachgeliefert. METRO ist bemüht, transparent zu sein im Hinblick auf Umsätze und Unternehmensstruktur. Die Jahresberichte der METRO AG sind öffentlich zugänglich und enthalten Informationen zu Unternehmensumsätzen und Unternehmensstruktur. Es gibt einen Corporate-Responsibility-Bericht, der öffentlich ist und sich an den Vorgaben der Global Reporting Initiative (GRI) orientiert.
- 2. Struktur der Lieferkette für den Lebensmittelbereich:** Für Fisch und Fleisch kann die Lieferkette online nachverfolgt werden; für die Lebensmittel-Eigenmarken ist die Nachverfolgung der Zulieferkette und Produktionsstätten durch ein internes Social-Standards-Management-Tool bisher nur geplant; für alle anderen Lebensmittelprodukte wurden keine Angaben gemacht.
- 3. Verhaltenskodex:** METRO verfügt über einen „METRO Verhaltenskodex für Geschäftspartner“, der im Internet zugänglich ist. Des Weiteren hat METRO die ILO-Kernarbeitsnormen in verschiedensten Unternehmensleitlinien verankert und Richtlinien zu Menschenrechten, Anti-Korruption und Anti-Diskriminierung erstellt.
 - 3.1 Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** Neue Lieferanten müssen einen Compliance-Fragebogen ausfüllen. Eine Sozialstandardklausel ist in den Einkaufsverträgen verankert. Langfristiges Ziel sei es, alle Eigenmarken-Produzent*innen aus Risikoländern zu auditieren – entweder nach den Standards der BSCI (Business Social Compliance Initiative) oder vergleichbaren Standards. METRO akzeptiert unter anderem folgende Zertifikate und Standards: SA8000 (Social Accountability); ETI (Ethical Trading Initiative), sofern sie gemäß den SMETA-Richtlinien (Sedex Members Ethical Trade Audit) durchgeführt wird und FLA (Fair Labor Association) sowie RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), ASC (Aquaculture Stewardship Council), BAP (Best Aquaculture Practices).
 - 3.2 Kontrollen zur Einhaltung des Kodex im Lebensmittelbereich:** Selbstauskunft – Geschäftspartner*innen können Verstöße gegen Rechtsvorschriften, Gesetze und den Kodex direkt oder vertraulich melden. Keine weiteren Kontrollen bekannt (Kontrolle gemäß BSCI gilt bisher nur für Non-Food-Eigenmarken).
 - 3.3 Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** Die METRO AG ist Mitglied des Global Compact und der amfori BSCI. METRO ist nicht in eine unabhängige Verifizierung durch einen Multi-Stakeholder-Ansatz involviert.
 - 3.4 Weitere Standards und Mitgliedschaften:** METRO Deutschland hat sich vertraglich zur Beteiligung an der EU-Supply-Chain-Initiative verpflichtet. Die METRO AG ist Mitglied der Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) und der Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI). Rund 0,5 % der Produkte von METRO Deutschland sind fair zertifiziert (Fairtrade oder GEPA).
- 4. Belieferung der öffentlichen Hand:** keine Informationen

KOMMENTAR DER CIR

Der Verhaltenskodex der BSCI, zu dem sich Metro durch die Mitgliedschaft verpflichtet, beinhaltet grundlegende Arbeitsstandards entsprechend der ILO-Kernkonventionen. Die Mitgliedschaft in der Unternehmensinitiative BSCI reicht jedoch nicht aus, um Arbeitsrechte auf Plantagen und in Fabriken zu sichern. So beabsichtigt Metro nach vorliegenden Informationen nicht, die Zahlung eines Existenzlohns für alle Arbeiter*innen in der Zulieferkette durchzusetzen. Metro konnte bisher nicht beispielhaft zeigen, wie identifizierte Verstöße gegen Arbeitsrechte nachverfolgt und behoben werden. Es gibt einen öffentlich zugänglichen Nachhaltigkeitsbericht der gesamten Gruppe nach GRI-Standards.



Transgourmet

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG ist Teil der Transgourmet Central and Eastern Europe (CEE). Diese ist seit dem Rückzug von REWE im Jahr 2011 eine 100-prozentige Tochter der Schweizer Coop-Gruppe. Zu Transgourmet CEE gehören außerdem u. a. Transgourmet Cash & Carry, Selgros Cash & Carry, Transgourmet Seafood, EGV|AG, Frischeparadies und Niggemann. Die Angaben im Profil beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf die Zustellsparte von Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.

Hauptsitz: Riedstadt

Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Xavier Buro, Manfred Hofer

Anzahl der Mitarbeitenden: Deutschland: ca. 3.500 Lieferung, ca. 10.000 insgesamt Transgourmet Deutschland / weltweit: 20.134 (Transgourmet CEE)

Standorte in Deutschland: 14 Betriebe Lieferung (außerdem 4 Transgourmet Cash-&-Carry-Märkte sowie 42 Selgros Cash-&-Carry-Betriebe)

Unternehmensumsatz: 4.847 Mio. Euro (netto) (Transgourmet CEE)

Unternehmensbereiche: Lieferung, Cash & Carry

Sortimentsgröße insgesamt: ca. 70.000 Artikel; Anteil bio zertifiziert: ca. 850, Anteil fair zertifiziert: 500

Eigenmarken im Lebensmittelbereich: Economy, Quality, Premium, Ursprung; Anteil am Gesamtverkauf: nicht bekannt

- 1. Transparenz:** Transgourmet hat den Fragebogen der CIR beantwortet und ihre Entsprechenserklärung zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex mitgeliefert. Transgourmet CEE ist bemüht, transparent zu sein im Hinblick auf Umsätze und Unternehmensstruktur. Transgourmet Deutschland liefert allerdings keine Informationen über Unternehmensumsätze.
- 2. Struktur der Lieferkette im Lebensmittelbereich:** Transgourmet wird von einer hohen Zahl unterschiedlicher Lieferanten beliefert, die das Unternehmen nicht veröffentlicht. Laut eigener Aussage des Unternehmens erfolgt eine Rückverfolgung der Einhaltung von Normen und Menschenrechten entlang der Lieferkette bis zur Stufe der Lieferanten, wenn möglich bis zu den Produzent*innen.
- 3. Verhaltenskodex:** Transgourmet verfügt über eine Richtlinie „Nachhaltige Beschaffung“, die online zugänglich ist. Die Richtlinie orientiert sich an den ILO-Kernarbeitsnormen und der Menschenrechtscharta der Vereinten Nationen. Nicht abgedeckt werden die Aspekte Beschwerdemechanismen und existenzsichernde Löhne. Das Unternehmen gibt an, dass es für die Eigenmarken Vorgaben für kritische Rohstoffe plant.
 - 3.1 Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** Die Richtlinie „Nachhaltige Beschaffung“ gilt für alle Geschäftspartner, welche Handelsmarken- und Eigenmarkenprodukte liefern oder produzieren und ist Vertragsbestandteil. Die Verantwortung für die Einhaltung der Richtlinie, auch auf vorgelagerten Stufen der Lieferkette, wird allerdings auf die Lieferanten übertragen.
 - 3.2 Kontrollen zur Einhaltung des Kodex:** Die Überprüfung erfolgt durch Selbstauskünfte sowie eigene Audits. Verstöße gegen die verbindlichen Verhaltensregeln können u. a. mit einer Auslistung der Produkte sanktioniert werden.
 - 3.3 Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** Der Mutterkonzern COOP ist u. a. Mitglied der Unternehmensinitiative amfori BSCI. Transgourmet selbst ist weder Mitglied in einer Unternehmensinitiative wie BSCI noch in eine unabhängige Verifizierung durch einen Multi-Stakeholder-Ansatz involviert.
 - 3.4 Weitere Standards und Mitgliedschaften:** Der Mutterkonzern Coop ist u. a. Mitglied bei RSPO sowie Unterzeichnerin des UN Global Compact. Transgourmet Deutschland ist u. a. Mitglied beim Umweltforum Rhein-Main sowie beim Steuerungsausschuss Rhein-Main-FairTrade-Region. Transgourmet führt etwa 500 Fairtrade zertifizierte Produkte.

4. **Belieferung der öffentlichen Hand:** Transgourmet beliefert öffentliche Einrichtungen wie KiTas, Schulen und Kantinen. In Berlin zählen die Charité, Vivantes, das Polizeipräsidium, Werkstätten für Menschen mit Einschränkungen, Krankenhäuser, die Berliner Stadtreinigung, die Berliner Wasserbetriebe und Kantinen im Bundesministerium für Wirtschaft, im Finanzamt sowie im Arbeitsamt zu den Kund*innen. Das Unternehmen gibt an, dass als Nachweis zur Einhaltung von Sozialstandards von der öffentlichen Hand nur der Vordruck Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen gefordert wird. Transgourmet legt als Nachweis von sich aus u. a. auch die Richtlinie zur nachhaltigen Beschaffung und ggfs. das Fairtrade-Zertifikat (FLO ID) vor. Grundsätzlich sind der öffentlichen Hand laut Einschätzung von Transgourmet der Preis und Arbeitsbedingungen in der Lieferkette am wichtigsten, weniger wichtig sind Umwelt und Qualität.

KOMMENTAR DER CIR

Transgourmet hat als einziges der von der CIR angeschriebenen Großhandelsunternehmen den Fragebogen ausgefüllt und weist das umfangreichste Angebot an fair zertifizierten Produkten auf. Der Verhaltenskodex der BSCI, zu dem sich Transgourmets Mutterkonzern COOP durch die Mitgliedschaft verpflichtet, beinhaltet grundlegende Arbeitsstandards entsprechend der ILO-Kernkonventionen. Die Mitgliedschaft in der Unternehmensinitiative BSCI reicht jedoch nicht aus, um Arbeitsrechte auf Plantagen und in Fabriken zu sichern. So beabsichtigt Transgourmet nach vorliegenden Informationen nicht, die Zahlung eines Existenzlohns für alle Arbeiter*innen in der Zulieferkette durchzusetzen. Transgourmet konnte bisher nicht beispielhaft zeigen, wie identifizierte Verstöße gegen Arbeitsrechte nachverfolgt und behoben werden. Es gibt keinen öffentlich zugänglichen Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standards.

EDEKA C+C großmarkt GmbH / EDEKA Food Service



Die EDEKA-Gruppe besteht aus der EDEKA-Zentrale in Hamburg, sieben Regionalgesellschaften, die eigene Märkte betreiben, sowie aus 3800 selbständigen EDEKA-Kaufleuten im LEH. In den letzten Jahren wurden zudem die deutschen Spar-Märkte, die Netto Marken-Discount AG und einige Kaiser's-Märkte übernommen. EDEKA C+C großmarkt ist die Dachmarke für die Abholmärkte unter dem auch der EDEKA Food Service für den Bereich Lieferung angesiedelt ist, welcher von den jeweiligen Regionalgesellschaften durchgeführt wird.¹⁶ Unter den Marken Union-SB/SB-Union bzw. MIOS (u. a. zuständig für Berlin) werden weitere Großmärkte betrieben. Außerdem gibt es Kooperationen mit L. Stroetmann Großverbraucher GmbH & Co. KG und Lüning Handels-GmbH & Co. KG. Die Angaben im Profil beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf EDEKA C+C großmarkt.¹⁷

Sitz: Hamburg

Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: Dr. Dirk Eßmann (Geschäftsführer & Geschäftsbereichsleiter C+C/Food Service)

Anzahl der Mitarbeitenden: nicht bekannt

Standorte in Deutschland: knapp 100 Standorte Cash & Carry, 21 Zustelllager

¹⁶ Laut Lebensmittelzeitung (06/2018) zentralisiert EDEKA das C+C-Geschäft der drei Regionen Minden-Hannover, Südwest und Nordbayern zukünftig unter „EDEKA Foodservice“ mit Sitz in Offenburg. Online unter: www.lebensmittelzeitung.net/handel/Belieferung-fuer-Grossverbraucher-Edeka-zentralisiert-CC-Geschaef-135515.

¹⁷ ebd.

Unternehmensumsatz: 2,1 Mrd. (netto) (2017) für C+C/Großverbrauchergeschäft; MIOS: 723 Mio. Euro (2016)¹⁷

Unternehmensbereiche: Cash & Carry, Lieferservice

Sortimentsgröße insgesamt: 60.000, Anteil bio zertifiziert: nicht bekannt, Anteil fair zertifiziert: nicht bekannt

Eigenmarken im Lebensmittelbereich: Topkauf, Maître sowie Übernahmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel wie GUT & GÜNSTIG; Anteil am Gesamtverkauf: nicht bekannt

1. **Transparenz:** EDEKA hat den Fragebogen der CIR nicht ausgefüllt. Ein öffentlich zugänglicher Nachhaltigkeitsbericht der gesamten EDEKA-Gruppe nach GRI-Standard existiert nicht. Informationen zu Zulieferketten, Produktionsländern und Sozialstandards sind vage bzw. nicht öffentlich. Beispielhaft werden auf der Webseite von EDEKA regionale Lieferanten porträtiert. Angaben zu Lieferanten risikobehafteter Produkte sind auf der Webseite nicht zu finden. Weder Einkaufsrichtlinien für Sozialstandards noch Kontrolle oder Berichterstattung über diese sind vorhanden bzw. öffentlich zugänglich.
2. **Struktur der Lieferkette im Lebensmittelbereich:** Die EDEKA Gruppe ist in Bezug auf die Eigenproduktion das am breitesten aufgestellte Unternehmen und verfolgt auch weiterhin konsequent eine Strategie der Ausweitung dieser vertikalen Integration und somit die Kontrolle über die gesamte Lieferkette. EDEKA unterhält insgesamt 15 eigene Fleischwerke und 17 regionale Großbäckereien; weitere Beteiligungen: Sonnländer (Fruchtsäfte), Schwarzwald-Sprudel GmbH (Mineral- und Heilwasser), Ortenauer Weinkellerei (Wein). Über diese Grundstruktur hinaus unterhält die Zentrale das EDEKA-Fruchtkontor, welches zu den größten Fruchtimporteuren Europas zählt.
3. **Verhaltenskodex:** Der Kodex von EDEKA-Gruppe basiert u. a. auf den ILO-Kernarbeitsnormen. Sozialstandards gelten auch für Saison- und Zeitarbeiter*innen sowie Beschäftigte über Subunternehmen. Aus- und Weiterbildungsangebote für Arbeiter*innen sind vorgesehen, allerdings ohne die Beteiligung lokaler Interessengruppen.
 - 3.1 **Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** Die EDEKA-Gruppe fordert die „Einhaltung sozialer Mindeststandards“, die Bestandteil der Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind. EDEKA setzt bei allen Eigenmarken-Lieferanten die Zertifizierung nach IFS (International Food Standard) voraus, im Obst und Gemüse-Segment alternativ auch GLOBALG.A.P.
 - 3.2 **Kontrollen zur Einhaltung des Kodex:** Selbstauskunft. Keine weiteren Kontrollen bekannt (Kontrolle gemäß BSCI gilt bisher nur für Non-Food-Eigenmarken).
 - 3.3 **Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** Die EDEKA-Gruppe ist Mitglied in den Unternehmensinitiativen amfori BSCI. EDEKA ist nicht in eine unabhängige Verifizierung durch einen Multi-Stakeholder-Ansatz involviert.
 - 3.4 **Weitere Standards und Mitgliedschaften:** EDEKA ist u. a. Mitglied im Forum für Nachhaltigen Kakao sowie RSPO.
4. **Belieferung der öffentlichen Hand:** nicht bekannt

KOMMENTAR DER CIR

Der Verhaltenskodex der BSCI, zu dem sich die Edeka-Gruppe durch die Mitgliedschaft verpflichtet, beinhaltet grundlegende Arbeitsstandards entsprechend der ILO-Kernkonventionen. Die Mitgliedschaft in der Unternehmensinitiative BSCI reicht jedoch nicht aus, um Arbeitsrechte auf Plantagen und in Fabriken zu sichern. So beabsichtigt EDEKA nach vorliegenden Informationen nicht, die Zahlung eines Existenzlohns für alle Arbeiter*innen in der Zulieferkette durchzusetzen. EDEKA konnte bisher nicht beispielhaft zeigen, wie identifizierte Verstöße gegen Arbeitsrechte nachverfolgt und behoben werden. Es gibt keinen öffentlich zugänglichen Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standards. Die negativen Auswirkungen der eigenen Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen werden nur ungenügend berücksichtigt.

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Hauptsitz: Kiel
Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: Hans-Gerd Janssen, Dirk Lütje, Peter Wenzel
Anzahl der Mitarbeitenden: ca. 400 Außendienstmitarbeiter*innen in Deutschland
Standorte in Deutschland: 8 Niederlassungen und 23 Stützpunkte
Unternehmensumsatz: nicht bekannt
Unternehmensbereiche Deutschland: Lieferung
Sortimentsgröße insgesamt: 25.000; Anteil bio zertifiziert: nicht bekannt, Anteil fair zertifiziert: nicht bekannt
Eigenmarken im Lebensmittelbereich: Base Culinar, Star Culinar, Beef Culinar, Meisterfrisch; Anteil am Gesamtumsatz: nicht bekannt

1. **Transparenz:** Chefs Culinar hat den Fragebogen nicht ausgefüllt. Das Unternehmen ist nicht transparent in Bezug auf Umsätze, Unternehmensstruktur und liefert keine Informationen zur Struktur der Zulieferkette. Ob das Unternehmen einen Verhaltenskodex für Sozialstandards entlang der Zulieferkette hat, ist nicht bekannt. Auch in dem Bereich CSR-Struktur und Sozialstandards ist das Unternehmen nicht transparent.
2. **Struktur der Lieferkette im Lebensmittelbereich:** nicht bekannt
3. **Verhaltenskodex:** Es ist nicht bekannt, ob das Unternehmen über einen Verhaltenskodex verfügt.
 - 3.1 **Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** nicht bekannt
 - 3.2 **Kontrollen zur Einhaltung des Kodex:** nicht bekannt
 - 3.3 **Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** nicht bekannt
 - 3.4 **Weitere Standards und Mitgliedschaften:** nicht bekannt
4. **Belieferung der öffentlichen Hand:** nicht bekannt

KOMMENTAR DER CIR

Chefs Culinar ist unter den in der vorliegenden Studie vorgestellten Unternehmen die Firma, zu der am wenigsten öffentlich zugängliche Informationen zu Unternehmensstruktur, Struktur der Lieferkette und Sozialstandards existieren. Aufgrund der mangelhaften Transparenz in Bezug auf Umsätze, Unternehmensstruktur, Struktur der Zulieferkette und CSR-Struktur sowie fehlender öffentlich zugänglicher Information zu Verhaltenskodizes zur Einhaltung von Sozialstandards wird davon ausgegangen, dass Sozialstandards für Chefs Culinar bisher keinen hohen Stellenwert haben, existenzsichernde Löhne nicht gefordert sowie das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen nicht aktiv unterstützt werden. Chefs Culinar berücksichtigt somit die negativen Auswirkungen der eigenen Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen nur ungenügend.

Hamberger Großmarkt Berlin GmbH & Co. KGG

Hauptsitz: München
Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: Günter Titius, Inge Hamberger-Titius, Oliver Titius, Ralf Decker
Anzahl der Mitarbeitenden: 500 in Deutschland
Standorte in Deutschland: 4 Märkte und 5 Standorte für Lieferservice
Unternehmensumsatz: nicht bekannt (2015 ca. 200 Mio. vor Eröffnung Filiale Berlin) ¹⁸
Unternehmensbereiche Deutschland: Cash & Carry und Lieferservice
Sortimentsgröße insgesamt: 55.000; Anteil bio zertifiziert: keine Informationen, Anteil fair zertifiziert: keine Informationen
Eigenmarken im Lebensmittelbereich: AWF ¹⁹ , da Partner bei Intergast ²⁰ vermutlich auch deren Eigenmarken (Cuisine Noblesse, Monte Castello); Anteil am Gesamtverkauf: nicht bekannt

1. **Transparenz:** Das Unternehmen Hamberger Großmarkt hat den Fragebogen der CIR nicht ausgefüllt. Das Unternehmen ist nicht transparent im Hinblick auf Umsätze und Unternehmensstruktur. Ob ein Verhaltenskodex existiert, ist über öffentlich zugängliche Informationskanäle nicht ermittelbar. Auch Informationen zu Produktionsländern und der Struktur der Lieferkette liefert das Unternehmen nicht. Folglich ist das Unternehmen nicht transparent im Hinblick auf CSR-Struktur, Sozialstandards und Zulieferkette.
2. **Struktur der Lieferkette im Lebensmittelbereich:** nicht bekannt
3. **Verhaltenskodex:** Es ist nicht bekannt, ob das Unternehmen über einen Verhaltenskodex verfügt.
 - 3.1 **Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** nicht bekannt
 - 3.2 **Kontrollen zur Einhaltung des Kodex:** nicht bekannt
 - 3.3 **Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** nicht bekannt
 - 3.4 **Weitere Standards und Mitgliedschaften:** nicht bekannt
4. **Belieferung der öffentlichen Hand:** nicht bekannt

KOMMENTAR DER CIR

Aufgrund mangelhafter Transparenz in Bezug auf Umsätze, Unternehmensstruktur, Struktur der Zulieferkette und CSR-Struktur sowie fehlender öffentlich zugänglicher Information zu Verhaltenskodizes zur Einhaltung von Sozialstandards wird davon ausgegangen, dass die Sozialstandards für Hamberger bisher keinen hohen Stellenwert haben, das existenzsichernde Löhne nicht gefordert sowie das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen nicht aktiv unterstützt werden. Hamberger berücksichtigt die negativen Auswirkungen der eigenen Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen somit nur ungenügend.

¹⁸ Christine Häuser (2015): Hamberger eröffnet kolossalen C&C-Markt. Frankfurt am Main. In: Food Service, 17.12.2015. Online unter: www.food-service.de/industrie/industrie/Hamberger-eroeffnet-kolossalen-CC-Markt-34263.

¹⁹ ebd.

²⁰ Website Intergast. Online unter: www.intergast.de/index.php?id=16.

Terra Naturkost Handels KG

Hauptsitz: Berlin
Inhaber*innen/Geschäftsführer*innen: Meinrad Schmitt
Anzahl der Mitarbeitenden: ca. 200 Mitarbeiter*innen
Standorte in Deutschland: Berlin
Unternehmensumsatz: keine Informationen
Unternehmensbereiche Deutschland: Lieferservice
Sortimentsgröße insgesamt: 14.000 Artikel insgesamt/3.500 Artikel für die Gastronomie; Anteil bio zertifiziert: 100%, Anteil fair zertifiziert: nicht bekannt
Eigenmarken im Lebensmittelbereich: Terra, Landlese; Anteil am Gesamtverkauf: nicht bekannt

- 1. Transparenz:** Terra Naturkost hat den Fragebogen der CIR nicht ausgefüllt. Auf der Webseite des Unternehmens existieren Informationen zu einigen der regionalen Lieferanten, jedoch fehlen Angaben zu überregionalen Lieferant*innen und Produzent*innen. Das Unternehmen ist nicht bemüht, transparent zu sein in Hinsicht auf Umsätze, überregionale Zulieferketten, Sozialstandards und CSR.
- 2. Struktur der Lieferkette im Lebensmittelbereich:** 240 Lieferanten insgesamt in Deutschland und weltweit. Beispielsweise werden online einige regionale Lieferanten aufgeführt, über die internationalen Lieferanten sind keine Informationen vorhanden.
- 3. Verhaltenskodex:** Es gibt keine öffentlich zugänglichen Informationen zu Verhaltenskodizes in Bezug auf Sozialstandards des Unternehmens. Der Fokus des Unternehmens ist die Bio-Zertifizierung und die regionale Herkunft der Produkte. Zum Thema sozialverantwortlichem Handel wird nur folgende Aussage gemacht: „Fairer Umgang mit den Produzenten sind Grundlage unseres Handelns“, die aber nicht weiter belegt wird.

 - 3.1 Kodexumsetzung im Lebensmittelbereich:** Es ist nicht bekannt, wie der vorgegebene „faire Umgang“ mit den Produzent*innen umgesetzt wird.
 - 3.2 Kontrollen zur Einhaltung des Kodex:** nicht bekannt
 - 3.3 Mitgliedschaften in Kontroll-, Monitoring- oder Verifizierungsinitiativen:** nicht bekannt
 - 3.4 Weitere Standards und Mitgliedschaften:** Terra Naturkost ist Mitglied im Demeter-Verband als Vertragsgroßhändler und in der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau e. V. Darüber hinaus engagiert sich Terra Naturkost beim Marketingverbund DIE REGIONALEN. Keine dieser Mitgliedschaften bezieht sich auf die Einhaltung von Sozialstandards.
- 4. Belieferung der öffentlichen Hand:** nicht bekannt

KOMMENTAR DER CIR

Der Fokus von Terra Naturkost Handels KG liegt auf der Bio-Zertifizierung und der regionalen Herkunft der Produkte. Aufgrund mangelnder Transparenz des Unternehmens ist eine Einschätzung des Stellenwerts und der Bemühungen des Unternehmens hinsichtlich der Durchsetzung, Einhaltung und Kontrolle von Sozialstandards entlang der gesamten Zuliefererketten, insbesondere internationaler Lieferketten, nicht möglich. Es bleibt offen, ob existenzsichernde Löhne gefordert sowie das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen aktiv unterstützt werden. Daher werden bei vielen Produkten die negativen Auswirkungen der eigenen Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen nur ungenügend berücksichtigt.

1.3. Das andere Ende der Lieferkette // Arbeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Nicht nur beim Anbau von Lebensmitteln gehören Arbeitsrechtsverletzungen zum Alltag. Daher werfen wir nun einen Blick auf das andere Ende der Lieferkette, auf die Arbeitsbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Wir haben dazu ein Interview mit Sebastian Riesner geführt, Gewerkschaftssekretär der NGG (Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten) in Berlin.

Herr Riesner, wie viele Beschäftigte gibt es im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in Berlin und wie ist die Beschäftigungsstruktur zu beschreiben?

In Berlin arbeiten etwa 18.000 Menschen in der Gemeinschaftsverpflegung. Generell haben wir im Cateringbereich einen hohen Anteil von Frauen und einen hohen Anteil von ungelernten Kräften, was sich auch gegenseitig bedingt. Nur ein Drittel der Beschäftigten sind gelernte Fachkräfte, überwiegend Köch*innen.

In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es vier große Player auf dem Markt, das sind die Compass Gruppe mit Eurest, Aramark, Sodexo und Dussmann. Mit den drei erstgenannten gibt es Haustarifverträge, heißt, dort schließen wir als Gewerkschaft NGG unternehmensweite Tarifverträge ab, die nur für das jeweilige Unternehmen gelten. Bei der Firma Dussmann ist es so, dass sie Mitglied in den jeweiligen regionalen Verbänden des DEHOGAs (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) sind und die jeweiligen regionalen Flächentarifverträge fürs Hotel- und Gaststättengewerbe anwenden. Allerdings auch nur für diejenigen Beschäftigten, die Mitglied der Gewerkschaft NGG sind. In diesen vier Firmen gibt es zudem auch Betriebsräte. Und der ganze andere Bereich ist nicht tarifgebunden. Die Unternehmen sind weder Mitglied in einem Arbeitgeberverband noch gibt es Haustarifverträge. Insbesondere auch die, die an den öffentlichen Ausschreibungen zur Schulverpflegung teilnehmen, sind fast alle nicht tarifgebunden. Das heißt in der Regel, sie zahlen nur den gesetzlichen Mindestlohn und es gibt keine Betriebsräte.



Sebastian Riesner Gewerkschaftssekretär der NGG (Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten)
Foto: NGG

Durch welche arbeitsrechtlichen Probleme ist dieser Sektor geprägt?

In den Küchen werden Überstunden häufig nicht bezahlt. Und ein weiteres Feld ist die Urlaubsgewährung, also ob tatsächlich Urlaub gezahlt und gewährt wird. Diese Anfrage haben wir häufig bei geringfügig Beschäftigten, denen nicht gesagt wird, dass sie auch Urlaubsansprüche haben. Dann wird häufig der Urlaub ausschließlich in den schulfreien Zeiten gestattet. Und dann kommt dazu, dass die Leute, die Facharbeiter*innen sind, die Löhne als so unangemessen empfinden, dass sie aus dem Arbeitsverhältnis raus wollen. Dadurch, dass in der Regel zu wenig Personal da ist, sowohl im Hilfskräfte- als auch im Fachkräftebereich, gibt es außerdem eine hohe Arbeitsverdichtung und relativ hohe Krankenstände, was immer auch ein Stück weit symptomatisch ist für die Arbeitszufriedenheit.

Welche Veränderungen hat die Einführung des gesetzlichen Mindestlohns in diesem Sektor gebracht?

Man muss tatsächlich sagen, dass es vor Einführung des Mindestlohns und vor Einführung von bestimmten Standards in den Ausschreibungen einen brutalen Unterbietungswettbewerb der einzelnen Unternehmen gegeben hat, weil in der Regel der günstigste Anbieter den Zuschlag bekommen hat. Das hat sich ein bisschen verändert, aber der Kostenfaktor Personal ist im Dienstleistungsbereich generell einer der größten Posten neben dem Wareneinsatz. Da hat mit der Einführung des gesetzlichen Mindestlohns und des Vergabelohns eine gewisse Entspannung stattgefunden. Das haben die Unternehmen auch zugegeben, dass sie kostendeckender arbeiten können. Das, was wir kritisieren, ist, dass dies oft in den Unternehmen verbleibt und nicht an die Beschäftigten weiter gegeben wird, weil weiterhin nur der „Minimallohn“ gezahlt wird. Insbesondere im Fachkräftebereich ist der Mindestlohn nicht der richtige Standard, dort fordern wir Mindesttariflöhne. Und die liegen in allen Bereichen, wo wir Tarifverträge abgeschlossen haben, deutlich über dem gesetzlichen Mindestlohn.

Welche Arbeit können Sie als Gewerkschaft in diesem Bereich leisten?

In erster Linie versuchen die Kolleg*innen dazu zu überzeugen, etwas selbst für sich zu tun, Aufklärung zu betreiben und zu sagen: „Lasst euch nicht alles gefallen, wehrt euch, ihr habt Rechte!“ Zum Beispiel im Bereich Urlaub bei geringfügig Beschäftigten. Allerdings ist es natürlich nicht so einfach bei der Struktur der Unternehmen, die zum Teil viele Außenstellen haben. Da reinzukommen ist schwierig, wenn wir da nicht schon Kolleg*innen haben, die uns da die Tür öffnen. Und wie gesagt, Betriebsräte haben wir in diesem Bereich in der Regel nicht. Irgend-

wo neu einzusteigen und Betriebsräte zu gründen und zu wählen, ist für die Beschäftigten mit hohen Risiken verbunden, weil diese Branche tendenziell gewerkschafts- und betriebsratsfeindlich eingestellt ist. Wenn die Leute nur das Wort Betriebsrat in den Mund nehmen, dann können sie sich im Prinzip schon verabschieden, und das wird auch relativ deutlich und mit klarer Ansage von Anfang an so gesagt. Und deswegen trauen sich die Menschen nicht, ihr demokratisches Recht wahrzunehmen. Was wir machen können, ist Öffentlichkeit herzustellen und da, wo wir es können, den Menschen Mut machen, sich zu wehren.

Bekommen Sie Rückmeldungen von Arbeitnehmer*innen zu Ihrer Arbeit in diesem Bereich?

Zu uns kommen die Menschen meist erst, wenn sie bereits aus dem Arbeitsverhältnis ausgeschieden sind und dann ihre Ansprüche geltend machen. Wenn wir dann die Rückmeldung bekommen „Ich habe alles bekommen!“, dann ist das schon stark. In den Betrieben selber können wir versuchen über Kolleg*innen bestimmte Informationen zu streuen. Aber das muss man ganz nüchtern einschätzen, die Resonanz ist vergleichsweise gering. Einfach weil die Beschäftigten Angst haben, selbst bei solchen schlechten Arbeitsbedingungen. Weil sie sagen, ein schlechter Job ist immer noch besser als gar kein Job, oder es eben ein Nebenerwerb ist und es keine innere Überzeugung ist, dort etwas für ihre Arbeitsverhältnisse zu machen. Und wir haben seit einigen Jahren natürlich die Situation, wo Menschen, die mit ihrer Beschäftigung unzufrieden sind, weniger ein Ziel darin sehen in dem Arbeitsverhältnis selber etwas zu verändern, sondern die Abstimmung mit den Füßen machen und sagen, dann geh ich halt woanders hin. Das ist eine starke Tendenz, dass die Leute aus den Betrieben oder sogar aus der ganzen Branche raus gehen.

Welche Forderungen vertreten Sie gegenüber den Arbeitgebern und der Politik?

Von der Politik wäre es natürlich wünschenswert und auch gegenüber den Arbeitgeberverbänden, wenn es uns gelingen würde, die Allgemeinverbindlichkeit von Tarifverträgen zu erleichtern, oder es wäre das optimalste, wenn in den Ausschreibungen eine Verpflichtung enthalten wäre, Tarifbindung zu haben. Das ist eine starke Forderung, die wir gegenüber dem Senat von Berlin und dem Land Brandenburg immer wieder erheben.

Es gibt zwar einen Vergabelohn in Berlin und Brandenburg, der mittlerweile auch in eine Höhe tendiert, die wir für richtig halten, also Richtung 12 Euro. Dabei ist nicht mal das Problem, dass der politische Wille nicht da wäre, so etwas zu machen, unser Problem ist die Überprüfbarkeit. Wie wird so etwas kontrolliert? Gibt es da überhaupt ausreichend genug personell ausgestattete Stellen für die Überprüfung? Da hakt es aus unserer Sicht sehr, das wird durchaus auch von einigen politische Akteur*innen als kritisch angesehen.

Des Weiteren müssen die Politik und diejenigen, die in Ausschreibungen involviert sind, Kommunen, Elternvertreter*innen oder Schulen, viel sensibler mit dem Thema Arbeitsbedingungen umgehen. Der Fokus ist stark

auf den Bio-Anteil und andere Kriterien gerichtet, aber es wird sich überhaupt keine Gedanken darüber gemacht, von wem und unter welchen Bedingungen die Lebensmittel produziert und verarbeitet werden. Auch diese Gruppen haben eine Verantwortung, dass es bei Ausschreibungen auch wichtig zu fragen, ob in den Unternehmen Tarifföhne gezahlt werden, ob die Beschäftigten Urlaubsanspruch haben oder Betriebsräte vorhanden sind. Das Fairtrade-Siegel sagt zum Beispiel nicht, dass es auch in Deutschland bei den Arbeitsbedingungen fair zugeht, ohne die Wichtigkeit für die Menschen in Mittelamerika oder anderswo abprechen zu wollen.

Welche Entwicklungen sehen Sie für die nächsten Jahre in diesem Bereich?

Der Trend bei den Ausschreibungen in der Gemeinschaftsverpflegung geht zur Zeit sehr in Richtung regional, vegetarisch und bio. Dieser Trend der Regionalisierung wird sich sicher fortsetzen, hat aber mit den eigentlichen Arbeitsbedingungen als solches überhaupt nichts zu tun.

Und wenn die Kommunen es sich nicht leisten wollen, kommt zu einer weiteren Zentralisierung der Speisenproduktion. Entweder frisch produziert, warm angeliefert und ausgegeben oder eben zentralisiert im sogenannten Cook-&-Chill-Verfahren zubereitet, was dann vor Ort regeneriert wird. Wenn man sich einzelne Unternehmen anguckt, die auf der grünen Wiese große Zentralküchen betreiben und dann anliefern, dies ist eine Tendenz, die sicherlich zunehmen wird.

Zu guter Letzt noch eine Frage mit einem Blick über den Tellerrand von Berlin hinaus: Beschäftigen Sie sich als Gewerkschaft auch mit den Arbeitsbedingungen der Nahrungsmittelproduktion im Ausland?

Ja, auf jeden Fall, wenn wir sehen wie Kakao oder Kaffee produziert wird, sind das schon Themen mit denen wir uns beschäftigen und die sowohl über die Betriebsräte als auch unsere internationalen Partner*innen thematisiert werden. Da haben wir sicherlich noch an vielen Stellen Nachholbedarf, das werden wir auch nicht alleine leisten können, da müssen wir auch mit NGOs zusammenarbeiten, weil es natürlich auch Aufgabe von Gewerkschaften ist, die mit Lebensmitteln zu tun haben, sich damit zu beschäftigen: Wo kommen die Lebensmittel her? Wie werden die Lebensmittel produziert? Aber es ist natürlich nicht der Hauptfokus unserer Arbeit als Gewerkschaft in Deutschland. Wir wissen, dass wir dies international angehen müssen. Das findet über unsere Partnerorganisationen bei der EFFA²¹ statt, wo wir versuchen, Einfluss zu nehmen und gegen Menschenrechtsverletzungen anzugehen.

Vielen Dank für diese Einblicke und Informationen!²²

²¹ Europäischer Verband der Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Tourismusgewerkschaften.

²² Detaillierte Informationen erhalten Sie auch in der Studie ArbeitGestalten (Hrsg.) (2017): Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Berlin. Online unter: www.arbeitgestaltengmbh.de/assets/projekte/Joboption-Berlin/Report-Gemeinschaftsverpflegung-Web.pdf.

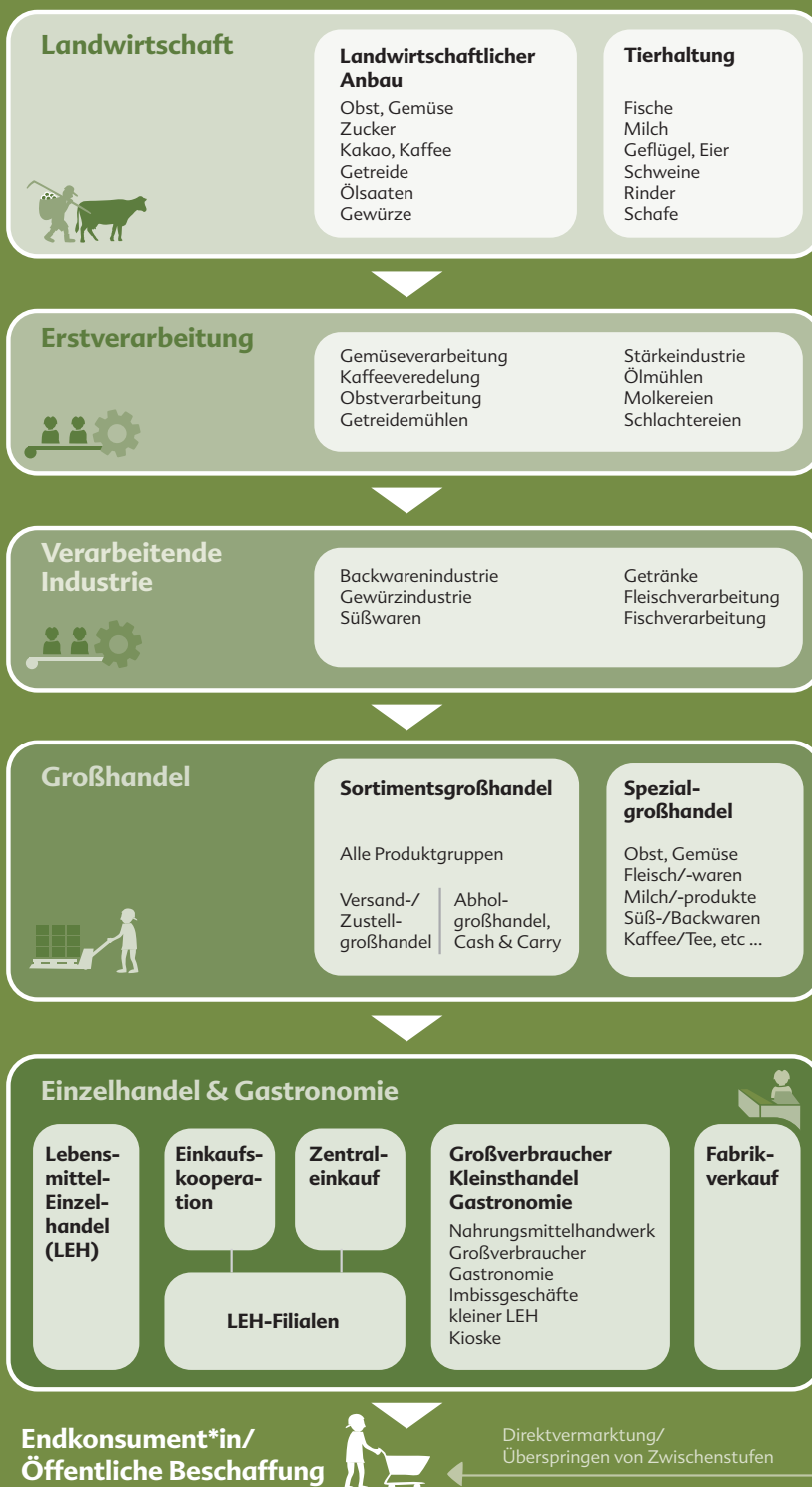
Zusammenfassung

Die zahlreichen dargestellten Probleme und Herausforderungen entlang der globalen Lieferketten von Lebensmitteln deuten darauf hin, dass die meisten Beteiligten sich bereits daran gewöhnt haben, dass es weltweit scheinbar unbegrenzt billige Ressourcen und Arbeitskräfte gibt, um unseren „Hunger“ zu stillen. Die Kosten unserer Lebensmittelproduktion werden externalisiert und in andere Gegenden der Welt ausgelagert, so können die sozialen und ökologischen Auswirkungen dieser Produk-

tions- und Lebensweise leichter ausgeblendet werden. Die Bäuerinnen und Bauern sowie die Arbeiter*innen haben die geringste Macht in dieser Kette.

Die vermeidlich erschwerte Kontrolle sozial gerechter Herstellungsbedingungen, die der Handel regelmäßig beklagt, steht dabei im starken Widerspruch zur Qualitätssicherung der Unternehmen. Dort werden akribisch zahlreiche Faktoren überprüft, protokolliert und können global nachverfolgt werden. So kommt zu Recht die Frage auf: Warum gilt dies nicht auch für die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten?

Die Lebensmittel-Lieferkette



Typische Missstände:

Schwerwiegende Menschenrechtsverletzungen, z.B. durch

- ⚡ sklavenähnliche Arbeitsbedingungen
- ⚡ fehlenden Arbeitsschutz
- ⚡ intransparente Lohnzahlungen

⚡ Verbot von Gewerkschaften und Kollektivverhandlungen

- ⚡ geringe Löhne
- ⚡ Einschüchterungen
- ⚡ Arbeitsdruck
- ⚡ Diskriminierung und Belästigung

⚡ Unfaire Handelspraktiken

⚡ unverantwortliche Preispolitik des Handels

- ⚡ Arbeitsverdichtung für Arbeiter*innen
- ⚡ Prekarisierung der Arbeit durch Auslagerung an Subunternehmen
- ⚡ unbezahlte Überstunden
- ⚡ kein Einhalten von Urlaubsanspruch bei geringfügig Beschäftigten

KAPITEL 2

GUTE AUSSICHTEN? ÖFFENTLICHE LEBENSMITTEL- BESCHAFFUNG IN BERLIN

Ein Frühstück im Café, das Mittagessen in der Betriebskantine, die Kinder essen in der Kita oder der Schule: Einen nicht unbedeutenden Teil unseres „Außer-Haus-Essens“ beschafft die öffentliche Hand. In diesem Kapitel werfen wir einen Blick darauf, wie der Lebensmitteleinkauf in Berlin organisiert ist und inwiefern faire Kriterien dabei eine Rolle spielen.¹



2.1 Berücksichtigung von Sozialstandards in Berlin

Gesetzlicher Hintergrund

Das Land Berlin hat mit dem Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) 2010 die rechtliche Grundlage für eine ökologische und soziale Beschaffung geschaffen. Das BerlAVG ist ab einem geschätzten Auftragswert von 10.000 Euro netto verpflichtend für alle öffentlichen Auftraggebenden in der mittel- und unmittelbaren Verwaltung Berlins. Die Einhaltung von Tariftreue und der Frauenförderverordnung ist vorgeschrieben. Es besteht die Möglichkeit, Unternehmen mit Ausbildungsplätzen zu bevorzugen. Bereits ab 500 Euro netto Auftragswert wird die Einhaltung eines Mindestlohns von aktuell 9,00 Euro verlangt. Zudem verlangt § 8 BerlAVG, dass bei Bau-, Liefer-, und Dienstleistungen ab 10.000 Euro darauf hingewirkt wird, dass keine Waren Gegenstand der Leistung sind, die unter Missachtung der ILO-Kernarbeitsnormen² hergestellt worden sind.³

Die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen gilt im Bereich Lebensmittel aktuell für Kaffee, Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Wein, Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren und Fischereiprodukte.⁴ Die Auftragnehmer werden in den ergänzenden Vertragsbedingungen dazu verpflichtet, „den Auftrag gemäß der Leistungsbeschreibung ausschließlich mit Waren auszuführen, die nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen gewonnen oder hergestellt worden sind“. Die Produktliste gilt für Direktbeschaffungen ebenso wie für Waren, die im Rahmen einer Dienstleistung beschafft werden, sofern diese Teil der Leistungsbeschreibung sind (z.B. Kaffee beim Catering).

1 Dieses Kapitel beruht auf Auszügen der folgenden Studie: Haack u. Stefanovic (2017): Lebensmittelbeschaffungen und Vergaben von Verpflegungsdienstleistungen der öffentlichen Hand in Berlin – Herausforderungen und Möglichkeiten der Berücksichtigung sozialer Standards und Kriterien des Fairen Handels. Berlin. Diese ist vollständig online abrufbar unter: www.ci-romero.de/kritischer-konsum/beschaffung/lebensmittel/.

2 Hintergrundinformationen zu den ILO-Kernarbeitsnormen finden Sie in Kapitel 3.2.

3 SenWEB (Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe) (2017): Vergabebericht 2016. Berlin. Drucksache 18/0651. Online unter: www.parlament-berlin.de/ados/18/WiEnBe/vorgang/web18-0067-v.pdf.

4 Diese Liste wird in Kapitel 3 noch einmal aufgegriffen und mit Siegeln und Gütezeichen in diesen Bereich verknüpft. SenWTF (Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Forschung) (2012): BerlAVG: ILO-Kernarbeitsnormen – aktualisierte Produktliste. Berlin. Gemeinsames Rundschreiben 2012/1. Online unter: www.berlin.de/vergabeservice/vergabeleitfaden/rundschreiben/.

Erbringung von Nachweisen

Um die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen für die oben genannten Produktgruppen überprüfen zu können, sind von den Anbietenden entsprechende Nachweise zu erbringen. Hierfür werden im Rundschreiben der Senatsverwaltung drei Möglichkeiten genannt:

- (1) Vorlage eines Gütezeichens/Zertifikats
- (2) Vorlage einer Eigenerklärung, dass es noch kein Zertifikat gibt
- (3) Vorlage einer Herkunftsbezeichnung für Produkte des Europäischen Wirtschaftsraumes (EWR).

Sofern für die gefährdeten Produktgruppen Zertifikate existieren, welche die bestmögliche Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen garantieren, sind diese von den Anbietenden als Nachweis vorzulegen. Sollten keine gültigen Zertifikate für ein bestimmtes Produkt existieren, wird als zweite Möglichkeit die Abgabe einer Eigenerklärung genannt. Hierbei erklären die Anbietenden, dass für das jeweilige Produkt noch keine Zertifikate existieren.

Kontrollen zur Einhaltung von Vertragsbestimmungen

Nicht nur die Erbringung von Nachweisen, sondern auch deren Kontrolle ist entscheidend für eine effektive Umsetzung des BerlAVG. Hierzu hat das Gesetz eine Verpflichtung für öffentliche Auftraggebende vorgesehen, stichprobenartige Kontrollen bei den ausführenden Unternehmen zur Einhaltung der in § 1, § 4, § 8 und § 9 vorgesehenen Aufgaben durchzuführen. Darunter fällt auch die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen.

Zu Kontrollzwecken kann der Auftraggebende Einsicht in Entgeltabrechnungen und Steuer- sowie Sozialversicherungsunterlagen der Anbietenden nehmen. Zur Unterstützung der Beschaffungs- und Vergabestellen bei der Prüfung dieser Unterlagen wurde eine Kontrollgruppe durch den Senat eingerichtet, die zudem alle zwei Jahre einen Vergabebericht zur Umsetzung des BerlAVG vorzulegen hat.

Beschlüsse und Selbstverpflichtungen der Bezirke

In fast allen Bezirken sind seit 2010 Bemühungen für verstärkt sozial-ökologische Vergabeverfahren und Lebensmittelbeschaffungen über die BVV festzustellen. In einigen Bezirken wurde eine Selbstverpflichtung zur Anwendung der sozialen und ökologischen Vorgaben im BerlAVG bereits unter 10.000 Euro eingebracht und diskutiert (DS/0309/4, DS/0270/IV, DS/0724/VII, DS/1296/IV). Der Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg sieht die Anwendung der sozialen und ökologischen Vorgaben des BerlAVG bereits ab 500 Euro vor (DS/0270/IV). In vielen anderen Bezirken wurden die Empfehlungen zu derartigen Selbstverpflichtungen jedoch aufgrund des zu erwartenden unverhältnismäßig hohen personellen und administ-

rativen Aufwands abgelehnt (DS/1296/IV, DS/0309/4). In Bezirken mit Fairtrade-Town-Beschlüssen wurde entschieden, bei BVV-Sitzungen fair gehandelten Tee und Kaffee anzubieten (z. B. DS/VII/0471). Es existieren zudem Bemühungen über BVV-Beschlüsse, Fachstellen und Kantinenverpächter*innen bezüglich fair zertifizierter Produkte zu sensibilisieren (DS/1148/XIX, DS/0714/4, DS/1865/3).

Und in der Praxis? Umsetzung der gesetzlichen Grundlagen und Beschlüsse

Die Auftragsvergabe in Berlin ist durch eine dezentrale Fach- und Ressourcenverantwortung charakterisiert. Dies bedeutet, dass das Vergabe- und Vertragsmanagement in der Regel den Abteilungen und Ämtern der jeweiligen Einrichtungen obliegt. Die nach Angaben der Wirtschaftsverwaltung zur Berliner Landesverwaltung gehörenden 170 öffentlichen Institutionen werden von rund 2.000 Vergabestellen begleitet. Es liegen derzeit keine verlässlichen Statistiken zu öffentlich beschafften Produktmengen, Auftragsarten, angewandten Leistungsmerkmalen und zur Einbindung von sozialen Kriterien vor.⁵

Mit dem Vorstoß des Senats, Berlin insgesamt als Fairtrade Town (FTT) auszeichnen zu lassen,⁶ und den bestehenden Fairtrade-Town-Steuerungsgruppen in den Bezirken Charlottenburg-Wilmersdorf, Mitte, Pankow und Tempelhof-Schöneberg, Neukölln, Friedrichshain-Kreuzberg und Treptow-Köpenick könnte fast angenommen werden, dass zumindest im Bereich Kaffee bereits wesentliche Fortschritte erzielt worden sind und alle genussvoll ihre Tasse fairen Kaffee trinken. Allerdings zeigt die Untersuchung von Haack u. Stefanovic (2017), dass dazu bisher dennoch kaum verlässliche Aussagen getroffen werden können. Es sieht vielmehr danach aus, dass es häufig lediglich die Tassen der Bürgermeister*innen sind, in denen fairer Kaffee serviert wird, Berlin aber weit von wirklich großen Mengen fair zertifizierte Lebensmittel in der Beschaffung entfernt ist.

2017 hat die Fraktion DIE LINKE im Abgeordnetenhaus von Berlin eine kleine Anfrage an die Berliner Verwaltung zur Bestandsaufnahme der Lebensmittelbeschaffung in Berlin gestellt, um den Status quo und die konkreten Herausforderungen für eine sozial verantwortliche Lebensmittelbeschaffung⁷ in Berlin zu erfassen. Das Ergebnis ist ernüchternd: Anders als erwartet gibt es im Bereich Lebensmittelbeschaffung in Berlin bisher keinerlei positive Beispiele, noch Bestrebungen, effektiv faire Kriterien zu

verlangen. Trotz der zahlreichen FTT-Steuerungsgruppen und anderen lokalen Akteuren (Ernährungsrat, überwiegend rot/grüne Bezirksregierungen), konnten bisher keinerlei wirksame und strukturierte Maßnahmen im Bereich sozial verantwortlicher Lebensmittelbeschaffungen festgestellt werden.⁸

Zwar werden die gesetzlichen Bestimmungen zur Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen seitens der Auftraggebenden vertraglich vorgegeben, z. B. bei der Vergabe größerer Cateringaufträge. Allerdings kann nach unseren jetzigen Erkenntnissen davon ausgegangen werden, dass keine verlässlichen Nachweise für die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen geliefert werden müssen. Der Vergabebericht zeigt, dass die Umsetzung der Vorschrift zur Nachweisführung für die Vergabestellen oftmals zur Herausforderung wird. Viele Vergabestellen sehen demnach den Nachweis zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen im Vergabeprozess als abgeschlossen an, wenn die Bietenden die „Besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen“ anerkennen und eine Eigenerklärung vorlegen.⁹ Zusätzlich wurde die Arbeit der Kontrollgruppe bisher durch fehlende vertragliche Vereinbarungen erschwert. Ohne vertragliche Verankerung der Kontrolle in den Ausschreibungsunterlagen fehlt der Kontrollgruppe die rechtliche Grundlage, um ihre Arbeit durchzuführen. Im Falle von § 8 BerlAVG, der die Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen fordert, müssen zudem Nachweise (Zertifikate) vorliegen, damit deren Einhaltung überprüft werden kann.¹⁰

Da die Verpflegungsangebote mit Ausnahme der Schulverpflegung in der Praxis außerdem oftmals über Dienstleistungskonzessionen (in Form von Pachtverträgen) abgewickelt werden, scheint die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen nicht in allen Fällen vertraglich festgelegt zu sein. Auch bei Cateringaufträgen unter 10.000 Euro kommt es vor, dass keine besonderen Nachweise zu den ILO-Kernarbeitsnormen gefordert werden.¹¹

Verwendung fair zertifizierter Produkte

In Berlin ist es den öffentlichen Auftraggebenden frei gestellt, auch über die ILO-Normen hinausgehende Anforderungen an die zu beschaffenden Lebensmittel zu stellen, wie z. B. die Kriterien des Fairen Handels. Dies wird bisher in der Praxis jedoch wenig genutzt. Fair zertifizierte Produkte werden kaum oder eher zufällig in öffentliche Ausschreibungen integriert, fast ausschließlich für die Produktgruppen Kaffee und Tee. Teilweise werden aus Eigeninitiative der Verpflegungsdienstleistenden in den Kantinen oder bei Caterings einzelne fair gehandelte Produkte angeboten.¹²

5 Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt (Hrsg.) (2015): Evaluierung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU). Berlin. Online unter: www.berlin.de/senuvk/service/gesetzestexte/de/download/beschaffung/Endbericht_Evaluierung_final.pdf.

6 Abgeordnetenhaus Berlin (2017): Antrag ans Abgeordneten Haus. Berlin wird Fair Trade Town. Berlin Drucksache 18/077. Online unter: www.parlament-berlin.de/ados/18/IIIPlen/vorgang/d18-0077.pdf.

7 Sozial verantwortlich Beschaffung kann vielfältige Aspekte umfassen. Neben der Einhaltung des Mindestlohns und Tariftreue beispielsweise auch eine Verpflichtung zur Frauenförderung oder vorgegebene Anteile für Integrationsarbeitsplätze. Im Fokus dieser Studie zum Lebensmittelbereich stehen die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen und die Kriterien des Fairen Handels.

8 Abgeordnetenhaus Berlin (2017): Drucksache 18/12 212. Berlin. Online unter: <http://pardok.parlament-berlin.de/starweb/adis/citat/VT/18/SchrAnfr/s18-12212.pdf>.

9 SenWTF (Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Forschung) (2017): Vergabebericht 2016. Drucksache 18/0651. S. 9, 24. Online unter www.parlament-berlin.de/ados/18/WiEnBe/vorgang/web18-0067-v.pdf.

10 SenWTF 2017, S. 39, 43ff. sowie Haack u. Stefanovic 2017, S.32.

11 Haack u. Stefanovic 2017, S. 24.

12 Haack u. Stefanovic 2017, S. 4, 24f, 34, 38.

2.2 Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen

Vergabe- und Beschaffungsaktivitäten mit Lebensmittelbezug hängen mit dem gastronomischen Angebot in einer Vielzahl an unterschiedlichen Einrichtungen und Veranstaltungen zusammen. Folgende Typen konnten identifiziert werden:

- 1) Direkte Beschaffung von Lebensmitteln für Veranstaltungen (z. B. Informationsabende, Themenveranstaltungen)
- 2) Vergabe von Cateringdienstleistungen für Veranstaltungen (z. B. öffentliche Bezirksverordnetenversammlung-Sitzungen)
- 3) Verpachtung von eigenen Kantinen
- 4) Verpachtung von Gaststätten/Imbissen in öffentlichen Einrichtungen wie Sportanlagen, Volkshochschulen, öffentlichen Grünanlagen etc.
- 5) Die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen im Rahmen der Mittagessen- und Zwischenverpflegung in Grundschulen, Gemeinschaftsschulen, weiterführenden Schulen sowie Förderzentren.

Die dazugehörige Beschaffungsstruktur ist ebenfalls eine Mischung aus dezentralen und zentralen Elementen. Bemühungen, das öffentliche Vergabewesen zu zentralisieren, machen sich in Form von zentralen Vergabe- oder Submissionsstellen bemerkbar. Lebensmittelbeschaffungen und Vergaben von Cateringaufträgen wurden allerdings höchst selten zu den von den zentralen Vergabestellen zu bearbeitenden Aufgaben gezählt. Das liege unter anderem daran, dass diese oftmals unterhalb der gesetzlich definierten Schwellenwerte lägen. Es ließ sich lediglich für den Be-

zirk Friedrichshain-Kreuzberg eine Verpflichtung feststellen, dass öffentliche Ausschreibungen mit einem Auftragsvolumen ab 5.000 Euro von der zentralen Vergabestelle durchgeführt werden müssen (siehe SA/026/V). In den anderen Bezirken werden sie oftmals selbständig von den zuständigen Fachstellen und Ämtern durchgeführt.¹³

Schulverpflegung

Rund 88.000 Schulkinder werden mittags in Berlin an öffentlichen Schulen mit Lebensmitteln versorgt. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin schätzt, dass durch die Ausschreibung im Jahr 2014 Verträge mit einem jährlichen Auftragsvolumen von insgesamt 47 Mio. Euro abgeschlossen wurden.¹⁴ Ein Großteil davon wird durch die Mitglieder des Verbandes der Berliner und Brandenburger Schulcaterer e. V. abgedeckt. Dort sind neun Cateringunternehmen organisiert.

Generell sind die bezirklichen Schulämter zuständig für die Ausschreibung der Mittagessen an Berlins Grundschulen und Förderzentren in öffentlicher Trägerschaft. Die Aufträge werden an externe dienstleistende Cateringfirmen vergeben. Für jede einzelne Schule wird hierfür ein Vertrag zwischen dem Schulamt und dem Unternehmen abgeschlossen. Anders verhält sich die Situation an weiterführenden Schulen, dort werden generell privatrechtliche Verträge zwischen den Eltern und der Cateringfirma geschlossen.¹⁵

¹³ Haack u. Stefanovic 2017, S. 30.

¹⁴ FÖL (Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V.) (2014): Bio-Hauptstadt beim Schulmittagessen (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin). 24.11.2014. Berlin. Online unter: www.bio-berlin-brandenburg.de/presse/detailansicht/meldungen/berlin-bio-hauptstadt-beim-schulmittagessen-vernetzungsstelle-schulverpflegung-berlin/.

¹⁵ Vernetzungsstelle Schulverpflegung e.V. Berlin (2017): Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin – Zuständigkeiten. Berlin. Online unter: www.vernetzungsstelle-berlin.de/98.html.



Welche gefährdeten Produkte landen auf den Tellern der Schulkinder in Berlin?

Foto: Katrinda_S/pixabay.com | CC0 Creative Commons

Aufgrund einer breit geführten öffentlichen Diskussion zur Qualität des Schulessens vollzog sich ein Paradigmenwechsel in der Vergabepaxis. Nicht mehr nur der Preis, sondern auch die Qualität des Schulessens ist nun ein entscheidender Faktor bei der Auftragsvergabe. 2013 trat das „Gesetz über die Qualitätsverbesserung des Schulmittagessens“ in Kraft, das ein berlinweit einheitliches Ausschreibungsverfahren vorsieht. Die Kriterien in der dazugehörigen Musterausschreibung, die von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie erarbeitet und den Bezirken für die Ausschreibung zur Verfügung gestellt wird, sind u.a. ein verbindlicher Bio-Mindestanteil von 15 Prozent, ein festgelegter Preis von 3,25 Euro pro Mahlzeit und die Einhaltung der „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“.¹⁶ Haack (2016) ermittelte, dass durch diese Vorgaben zwar der Anteil biologischer Lebensmittel in den Mittagessen signifikant gesteigert werden konnte, andere Nachhaltigkeitskriterien, wie Produktherkunft und soziale Kriterien, aber eher geringe Beachtung finden.¹⁷

Dies ist insofern beklagenswert, da in der Musterausschreibung explizit auf die einzelnen Lebensmittel der Produktliste hingewiesen wird, bei denen ein Nachweis über die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen erfolgen muss. Eine sozial verantwortliche Beschaffung der Produkte wird nach unseren Erkenntnissen anscheinend häufig umgangen, indem bezüglich der Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen nur eine Eigenerklärung vorgelegt wird. Dies widerspricht dem aktuellen Stand im Bereich der Lebensmittel-Gütezeichen, da zahlreiche Standards die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen garantieren (siehe Kapitel 3.5), und kann somit unseres Erachtens als Täuschung gegenüber dem Vertragspartner bezeichnet werden. Der Versuch der CIR, bei der Überarbeitung der Musterausschreibung für 2020 strengere Kriterien im Hinblick auf die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten zu verankern, ist am Unwillen der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie gescheitert. Die Senatsverwaltung lehnt es kategorisch ab, für faire Produkte in der Schulverpflegung in Berlin Sorge zu tragen.¹⁸

Die Beschaffung fair zertifizierter Produkte wird in der Musterausschreibung bisher nicht verlangt. Allerdings setzen einige Cateringunternehmen aus eigenem Interesse bereits fair zertifizierte Waren, z. B. Bananen, ein. Außerdem gibt es Schulen, an denen fair zertifizierte Produkte über Schüler*innen- oder Elterninitiativen bereits zum Angebot von Cafeterien gehören.

16 SenBJW (Senatsverwaltung Bildung, Jugend und Wissenschaft) (2015): Neuordnung des schulischen Mittagessens – an Ganztagsgrundschulen und Förderzentren. Berlin. Online unter: www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/user_upload/handreichung_teil_2_zur_neuordnung_des_schulischen_mittagessens_qualitaetskontrolle-1.pdf.

17 Haack, Michaela (2016): Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen. Eine Analyse von politischem Anspruch und administrativer Wirklichkeit in Berlin und Brandenburg. Bachelorarbeit, Eberswalde. Online unter: www.landbrot.de/fileadmin/daten/download/wissenschaft/BachelorThesis_MichaelaHaack.pdf.

18 Siehe Antwortschreiben der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, online unter: www.ci-romero.de/kritischer-konsum/beschaffung/lebensmittel/.

Die CIR hatte im Frühjahr 2018 eine Befragung an 67 Cateringunternehmen und Kantinenbetreibende in Berlin verschickt, um zu erfassen, ob sich die von Haack (2016) geschilderte Situation verändert hat. Dabei wurden Informationen über die Nachweisführung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen bei öffentlichen Aufträgen und den aktuellen Einsatz von Lebensmitteln aus Fairem Handel abgefragt. Auch hier zeigte sich, wie wenig sich die Branche für Arbeits- und Sozialstandards interessiert und über das Thema informiert ist: 63 Unternehmen haben gar nicht geantwortet und anhand der vorhandenen Antworten lässt sich ablesen, dass häufig soziale mit ökologischen Kriterien vertauscht werden. Es kann von einem Mangel an Interesse sowie einem großen Informationsdefizit über Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in den Lieferketten der eingekauften Produkte ausgegangen werden.

Kantinen

Ein wesentliches Hindernis für die Berücksichtigung von Sozialstandards in bezirks- oder landeseigenen Kantinen besteht darin, dass die Gemeinschaftsverpflegung in Berlin zu einem großen Teil an private Unternehmen ausgelagert wird. Nur in wenigen Fällen werden Kantinen in Eigenbewirtschaftung betrieben. Zumeist werden Einrichtungen verpachtet bzw. die Verantwortung für die Verpflegung an Tochterunternehmen abgegeben. Da die Bestimmungen des BerlAVG bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen nicht angewendet werden müssen, wird die Kantinenverpachtung als ein relativ wichtiges Handlungsfeld mit großen Auftragsvolumina rechtlich außen vor gelassen. Es fehlen spezifische Anforderungen an öffentliche Ausschreibungen oder Interessensbekundungsverfahren, insbesondere im Unterschwellenbereich. Dies erlaubt den öffentlichen Auftraggebern, die vertraglichen Anforderungen an das Angebot und das Nutzungskonzept relativ frei zu gestalten. Diese beschränken sich in den Pachtverträgen meist auf preisliche Einschränkungen, die wenig Spielraum für ein Nachhaltigkeitskonzept seitens der Auftragnehmer lassen. Zudem werden Kantinenpachtverträge oft für einen langen Zeitraum abgeschlossen und müssen nicht zwingend nach Nachhaltigkeitskriterien aktualisiert werden.

Die Vergaben zur Bewirtschaftung von Kantinen werden größtenteils von den jeweiligen Einrichtungen durchgeführt. Eine Ausnahme bilden hier die durch die Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM) verwalteten Liegenschaften. In diesen wird die Vergabe von Konzessionen für den Betrieb von Kantinen und Mensen in der Regel durch die BIM organisiert. Die Inhalte der Verträge werden auf Grundlage der Berliner Dienstvereinbarung zur Errichtung, Verwaltung und Auflösung von Kantinen, Bistros und Cafeterien in Dienstgebäuden des Sondervermögens Immobilien des Landes Berlin (SILB) mit den nutzenden Dienststellen abgestimmt. Nach Angaben der BIM werden von dieser zur Zeit etwa 80 Kantinen verpachtet.

Auch über die von der BIM verwalteten Gebäude hinaus wird die überwiegende Anzahl der Betriebskantinen und Mensen in öffentlichen Gebäuden derzeit verpachtet. Nur vier Einrichtungen betreiben ihre Kantinen in Eigenbewirtschaftung und sind damit direkt für die Beschaffung der Lebensmittel verantwortlich. Bei den genannten Unternehmen handelt es sich um die Berliner Wasserbetriebe, die Berliner Verkehrsbetriebe, die Berliner Stadtreinigung sowie die Berliner Werkstätten für behinderte Menschen GmbH.

Drei weitere Einrichtungen – die Charité Universitätsmedizin, das Vivantes Klinikum und die Berliner Messe – haben für die gastronomische Versorgung ihrer Patient*innen bzw. Gäste ihre jeweiligen Tochterunternehmen beauftragt.

Nachgeordnete Einrichtungen und Stiftungen des öffentlichen Rechts

Zu den öffentlichen Einrichtungen mit gastronomischem Angebot gehören:

- Einrichtungen in Zuständigkeit der Senatsverwaltung für Kultur und Europa (Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin, Konzerthaus Berlin, Maxim Gorki Theater, Deutsches Theater, Friedrichstadt Palast),
- Betriebe der Opernstiftung (Stiftung Oper in Berlin, Komische Oper Berlin, Staatsoper Unter den Linden, Deutsche Oper Berlin, Stiftung Berliner Philharmoniker, Volksbühne, HAU Hebbel am Ufer, Grün Berlin GmbH)
- sowie Einrichtungen im Zuständigkeitsbereich der Senatsverwaltung für Wissenschaft und Forschung (Studierendenwerk, die staatlichen Hochschulen, die Charité Universitätsmedizin Berlin).

In einem Großteil der genannten Einrichtungen gibt es Kantinen oder Mensen, in welchen Mittagsverpflegung, Zwischenverpflegung und Getränke angeboten werden. Das höchste Verpflegungsvolumen findet sich in den Mensen der staatlichen Hochschulen, für deren Bewirtschaftung das Studierendenwerk verantwortlich ist. In den insgesamt 57 Mensen und Cafeterien speisen ca. 9 Millionen Gäste im Jahr.

Landeseigene Unternehmen

Nach eigenen Aussagen ist das Land Berlin momentan an 56 Gesellschaften oder Anstalten des öffentlichen Rechts aus verschiedenen Branchen direkt beteiligt.¹⁹ Die landeseigenen Betriebe, die über ein Verpflegungsangebot verfügen, gehören Unternehmen aus folgenden Bereichen:

- Gesundheit und Soziales (Berliner Werkstätten für behinderte Menschen GmbH, Vivantes – Netzwerk für Gesundheit GmbH)
- Kultur und Freizeit (Berliner Bäder-Betriebe, FEZ Berlin)
- Kredit- und Versicherungswirtschaft (Investitionsbank Berlin)
- Landesentwicklung und Grundstücksverwaltung (Berliner Immobilienmanagement GmbH, Olympiastadion Berlin GmbH)
- Wohnungswirtschaft (HOWOGE Wohnungsbaugesellschaft, STADT UND LAND Wohnbauten Gesellschaft)
- Dienstleistungen und Verkehr (Berliner Verkehrsbetriebe, IT-Dienstleistungszentrum Berlin, Messe Berlin GmbH)
- Ver- und Entsorgungswirtschaft (Berliner Stadtreinigung, Berliner Wasser Betriebe)

In den meisten der genannten Betriebe wird eine Kantinenverpflegung für die Mitarbeitenden angeboten. Das Verpflegungsvolumen erstreckt sich von täglich 100 Mittagessen in den kleineren bis zu 12.000 Portionen in den größten Betrieben. Neben der Kantinenverpflegung gehören in vielen Betrieben Caterings für Sitzungen, Kongresse etc. zum Angebot. Anders als bei den Senatsverwaltungen oder den nachgeordneten Einrichtungen und Stiftungen erfolgt die Verpflegung in etwa der Hälfte der landeseigenen Betriebe durch Eigenbewirtschaftung bzw. durch ein Tochterunternehmen.

Bezüglich der Kantinenverpachtung wurde in der Untersuchung von Haack u. Stefanovic (2017, S. 32), die sie im Auftrag der CIR durchführten, deutlich, dass in den meisten Pachtverträgen keine genaueren Angaben zur Lebensmittelerkunft gemacht werden. Hauptsächlich werden Preis der Mahlzeiten, Verpflegungsumfang und Mietbedingungen festgelegt. Nur in zwei Kantinenverpachtungen konnte festgestellt werden, dass Gütezeichen wie das Fairtrade-Siegel im Rahmen der Ausschreibung eingefordert wurden. Die Vergabe erfolgte in diesen Fällen im Rahmen eines Interessensbekundungsverfahrens. In einem Fall wurden fair zertifizierte Produkte in den Unterlagen der Bekanntmachung gefordert. Im anderen Fall wurde darauf hingewiesen, dass bei der Neuvergabe der Kantine Fairtrade-Kriterien berücksichtigt werden sollten.

¹⁹ SenFin (Senatsverwaltung für Finanzen) (o.J.): Beteiligungen des Landes Berlin. Berlin. Online unter: www.berlin.de/sen/finanzen/vermoegen/beteiligungen/beteiligungsunternehmen/artikel.497299.php.

2.3 Herausforderungen

Die beschriebenen Strukturen und Voraussetzungen in Berlin stellen eine Herausforderung und gleichzeitig wichtige Ansatzpunkte dar, um die sozial verantwortliche Beschaffung von Lebensmitteln in Berlin zu stärken. Einige der folgend aufgeführten spiegeln dabei eher die Sicht der Auftraggebenden, andere eher die Perspektive der Auftragnehmenden wider.

Dezentrale Beschaffungsstruktur

Die dezentralisierte Beschaffungsstruktur führt zu einer großen Anzahl einzelner Ämter und Fachstellen, die jeweils ihre eigenen Ausschreibungen durchführen. Daraus folgen eine Reihe von Problemen, die einer effektiven Umsetzung eines sozial verantwortlichen Beschaffungswesens im Wege stehen. Dazu gehört u. a. die nicht einheitliche Form von Ausschreibungen sowie der schwerfällige Informationsfluss zwischen den involvierten Akteur*innen. Beschlüsse erreichten in manchen Fällen die zuständigen Fachstellen sowie nachgelagerte Beteiligte wie Schulen oder Kantinenpächter*innen nicht oder nur ungenügend.

Komplexität vergaberechtlicher Vorgaben und Informationsmöglichkeiten

Im Falle der Berücksichtigung der ILO-Kernarbeitsnormen im Vergabeprozess scheinen sich viele Auftraggebende nicht bewusst zu sein, was die besonderen Vertragsbedingungen und die Eigenerklärungen inhaltlich bedeuten bzw. welche Möglichkeiten und gesetzlichen Verpflichtungen es gibt dazu Nachweise zu fordern. Die durch die Vergaberechtsreform geschaffene Option, den Zuschlag nicht dem preisgünstigsten Angebot zu erteilen, sondern soziale Kriterien ebenso zu berücksichtigen, steht außerdem scheinbar im Konflikt mit den Inhalten der Landeshaushaltsordnung (LHO). In §7 LHO ist festgehalten, dass Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit die obersten Grundsätze bei der Aufstellung und Ausführung eines Haushaltsplans sind. Für Beschaffungsverantwortliche mit dem Auftrag, soziale Aspekte zu berücksichtigen, kann sich das als Konflikt darstellen. Die daraus resultierende Unsicherheit bei den Beschaffer*innen und der erhöhte zeitliche Aufwand, der betrieben werden muss, um sich über rechtssichere Kriterien

in öffentlichen Ausschreibungen zu informieren und geeignete Vergabekriterien zu formulieren, stellen hohe Hürden an die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien dar.

Erhöhter zeitlicher Aufwand und Prüfung der Nachweise

Die Einarbeitung in die derzeitige Marktsituation von fair zertifizierten Produkten sowie die Identifikation von passenden Verpflegungsdienstleistungsfirmen wurde laut Haack u. Stefanovic (2017) von der Verwaltung als nicht oder nur sehr schwer vereinbar mit den derzeitigen zeitlichen Ressourcen empfunden. Ebenso stehe der hohe zeitliche Aufwand sowie fehlendes Fachwissen dem Anspruch, Eigennachweise zu überprüfen sowie der Glaubwürdigkeit von Siegeln nachzugehen, im Wege. Fortbildungen und begleitende Maßnahmen, wie fachlich externe Beratungen, fehlten weitestgehend noch für viele Beschaffer*innen. Zudem soll zwar laut Gemeinsamem Rundschreiben (Nr. 2/2011) die Internetplattform www.kompass-nachhaltigkeit.de eine Orientierung für Vergabestellen bieten. Zu der relevanten Produktgruppe „Lebensmittel“ liegen jedoch bisher keine Bewertungen der Siegel vor. Dies alles erschwert die Forderung und Prüfung von Nachweisen bezüglich der Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen erheblich.

Keine systematische Einbindung von sozialen Kriterien in das Beschaffungswesen

Häufig spielt die Handlungsbereitschaft einzelner Personen eine größere Rolle als rechtliche oder strukturelle Vorgaben, wenn es darum geht, soziale Kriterien in Vergabeverfahren oder Lebensmittelbeschaffungen einzubinden. Impulse gingen beispielsweise von Nachhaltigkeits-Beauftragten oder dem/r Bürgermeister*in aus, die eher zufällig von Vergabeprozessen erfuhren und sich einbrachten. Somit bleibt die Berücksichtigung insbesondere von fair zertifizierten Produkten mehr der zufälligen Gegenwart informierter und handlungsbereiter Personen als einem strukturellen Wandel im Beschaffungswesen überlassen. Des Weiteren werden wichtige Beteiligte im Beschaffungswesen, wie beispielsweise Berliner Schulträger, zu wenig in die Bestrebungen der Stadt und der Bezirke eingebunden, mehr fair zertifizierte Produkte zu beschaffen.

Bestehende Pachtverträge

Wie bereits aufgeführt, erfolgt die Bewirtschaftung der Kantinen und Mensen derzeit größtenteils über Pächter*innen. Mit diesen bestehen oftmals langfristige Verträge, für die Auftraggebenden fehlt daher oft eine Möglichkeit, Bestimmungen für fair zertifizierte Produkte während der aktuellen Vertragslaufzeit zu integrieren. In einigen Fällen wurden allerdings auch aus Eigeninitiative heraus fair zertifizierte Produkte eingesetzt. Ein solches Vorgehen sollte unterstützt werden.

Finanzielle Einschränkungen / Festgelegte Preise für Verpflegungsangebote

Die möglichen Mehrkosten von fair zertifizierten Produkten wurden als schwierig vereinbar mit den engen Budgetvorgaben für Caterings und dem Fixpreis für das Schulessen gesehen. Befürchtet wurden u. a. eine erschwerte Zusammenarbeit mit Cateringfirmen oder zu wenige Angebote auf Ausschreibungen. Auch nach Aussagen der Dienstleister*innen ist der Preisdruck in diesem Segment sehr hoch. Pächter*innen wirtschaften auf eigenes Risiko und durch preisliche Vorgaben ergeben sich kaum Spielräume, Lebensmittel aus Fairem Handel zu beziehen.

Im Falle der Schulverpflegung wurde befürchtet, dass durch die Preisvorgaben für das Schulessen einige Cateringfirmen bei der Forderung nach fair zertifizierten Produkten abspringen könnten, da der Warenpreis für sie die einzige Möglichkeit zur Kosteneinsparung sei. Angaben einiger Caterer bestätigen dies: Der Festpreis beim Schulessen würde inzwischen kaum mehr reichen, um eine angemessene Produktqualität und soziale Standards zu garantieren. Allein der Mindestlohn sei dreimal erhöht worden. Von den 3,25 Euro pro Mahlzeit bliebe abzüglich der Mehrwertsteuer und allen anderen Kosten für Löhne, Miete etc. nach Aussage der Unternehmen nur etwa 1 Euro für den Warenwert pro Essen übrig. Diese Angaben und der dabei gemachte Gewinn der Cateringunternehmen konnten von der CIR allerdings nicht überprüft werden.

Ein Anheben des Festpreises für das Schulessen steht allerdings im Konflikt mit den finanziellen Möglichkeiten der Eltern und ihrer Bereitschaft, mehr Geld für das Essen auszugeben. Eine Anhebung könnte daher die Nachfrage bei den Schüler*innen senken. Zudem wurde von einem Anbieter die Konkurrenz durch Essensangebote im Schulumfeld als Herausforderung benannt - das Schulessen dürfe daher nicht teurer sein als ein Angebot am Kiosk nebenan.

Ein weiteres Problemfeld ist das Thema Essensreste/Lebensmittelverschwendung. Aufgrund der vorgegeben Orientierungswerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) beim Schulessen²⁰, die in der Praxis nicht von allen Schüler*innen gegessen werden, fallen große Abfallmengen an. Diese umfassen nach aktuellen Kenntnissen der CIR je nach Gericht zum Teil zwischen einem Drittel und der Hälfte der angebotenen Speisen. Realistischere Mengenkalkulationen bzw. die Möglichkeit des Nachschlags könnten zu Kosteneinsparungen führen, die wiederum in die Beschaffung fair zertifizierter Lebensmittel investiert werden könnten.

Allerdings kann dies nicht den einzigen Ansatzpunkt darstellen. Bei der zukünftigen Kostenkalkulation sollte die

²⁰ DGE (2011): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn. Online unter: www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/download/Dateien/DGE-Qualitaetsstandard_Schule_3.Auflage.pdf.

Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten von Anfang an mit einbezogen werden. Der kurzfristige Blick auf den Endpreis verstellt die Sicht auf die Entstehung langfristiger Folgekosten durch Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Produktion. Zudem existieren noch keine verlässlichen Kalkulationen, dass der Einsatz von fair zertifizierten Produkten zwangsläufig mit einer Kostensteigerung verbunden sein muss. Beispielsweise ist davon auszugehen, dass bei der Umstellung von einem bio zertifizierten Produkt auf ein fair und bio zertifiziertes Produkt nicht unbedingt ein großer Preisunterschied vorhanden ist. Falls dennoch nötig, sollte auch eine höhere Subventionierung durch die öffentliche Hand in Betracht gezogen werden.

Verfügbarkeit von fair gehandelten Produkten für den Großverbrauch

Eine Hürde für das Angebot fair zertifizierter Produkte in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung oder bei Caterings ist aus Sicht der Unternehmen die mangelnde Verfügbarkeit geeigneter Produkte für den Großverbrauch. Obst und (Tiefkühl-)Gemüse könne schwierig aus nachweislich sozial verantwortlichem Handel bezogen werde. Unkompliziert ins Sortiment aufzunehmen seien dagegen Kaffee, Tee, Süßwaren und alkoholfreie Getränke.

Fehlende Akzeptanz seitens der Gäste

Die geringe Nachfrage sei nach Angaben der Auftraggebenden ein weiterer hemmender Faktor zur Ausdehnung des Angebots fair zertifizierter Produkte. Von einer Einrichtung wurde angeführt, dass die „versuchsweise Einführung von Fairtrade-Produkten nicht die gewünschte Akzeptanz“ fand. Eine weitere Einrichtung gab an, dass sie zumindest mit dem Angebot von fair gehandelten Kaffee bisher nur positive Erfahrungen gemacht hätte.

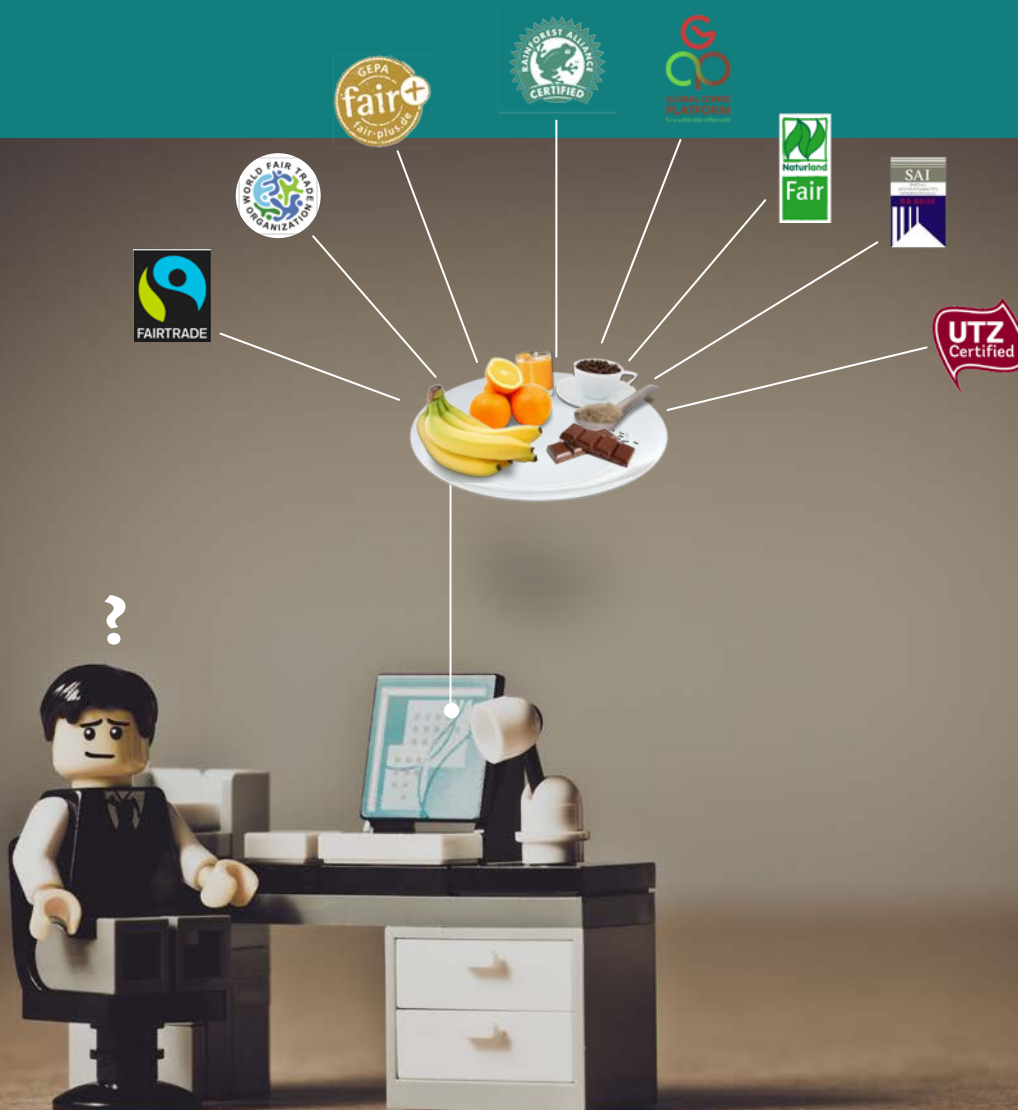
Vielen dieser Herausforderungen versuchen wir im Rahmen dieser Studie zu begegnen, indem in Kapitel 3 die rechtlichen Grundlagen dargestellt werden und in Kapitel 4 ein Beispiel für die Einbindung von fair zertifizierten Produkten in Ausschreibungsunterlagen vorgestellt wird. Dort finden Sie auch eine Übersicht von Anbietern von fair zertifizierten Lebensmitteln im Großgebäude. An anderen Stellschrauben muss die Berliner Politik und Verwaltung drehen, Forderungen dazu finden Sie in Kapitel 5.

Dieses Kapitel beruht auf Auszügen der Studie:
Haack u. Stefanovic (2017): Lebensmittelbeschaffungen und Vergaben von Verpflegungsdienstleistungen der öffentlichen Hand in Berlin – Herausforderungen und Möglichkeiten der Berücksichtigung sozialer Standards und Kriterien des Fairen Handels. Berlin
Diese ist vollständig online abrufbar unter:
www.ci-romero.de/kritischer-konsum/beschaffung/lebensmittel.

KAPITEL 3

WAS IST EIGENTLICH FAIR? – KRITERIEN UND STANDARDS BEI DER BESCHAFFUNG VON LEBENSMITTELN

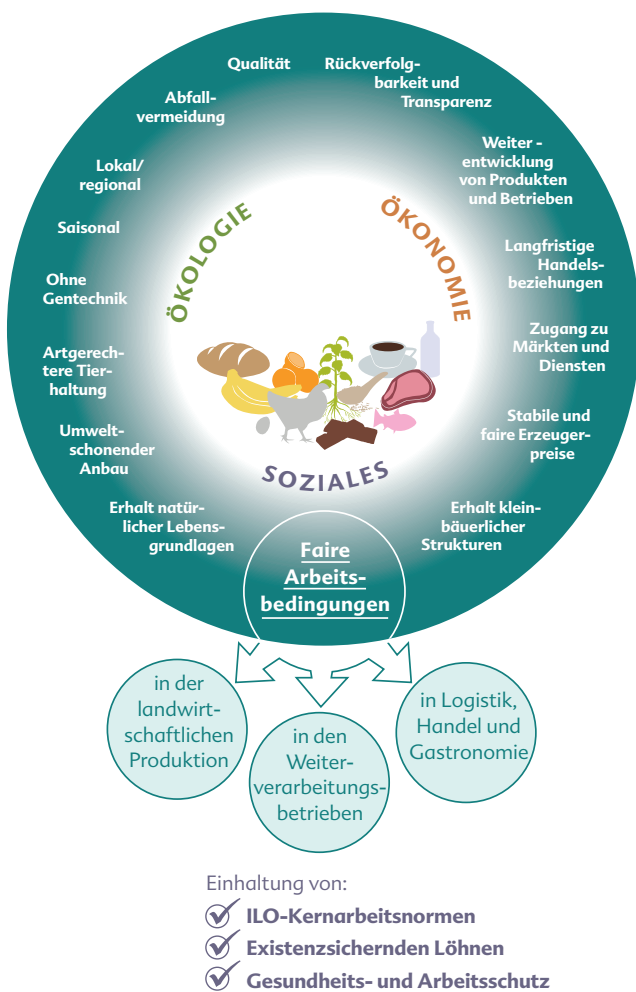
Im Gegensatz zu „bio“ sind die Bezeichnungen „fair“ oder „faire Arbeitsbedingungen“ im Lebensmittelbereich rechtlich nicht geschützt; alle dürfen „fair“ in ihrem eigenen Sinne verwenden – auch Unternehmen. Diese gesetzliche Unklarheit führt dazu, dass Verbraucher*innen wie auch Beschaffer*innen der öffentlichen Hand häufig nicht bewusst ist, welche konkreten Kriterien sich hinter diesen Begriffen verbergen. Das möchten wir ändern. In diesem Kapitel finden Sie Definitionen und unsere Bewertung gängiger sozialer Standards und Siegel.



Die Absatzzahlen im Fairen Handel steigen jährlich. In den letzten zehn Jahren hat sich der Umsatz in Deutschland sogar verfünffacht.¹ Dies bezieht sich allerdings vor allem auf den Konsum der Privathaushalte. In der öffentlichen Beschaffung spielt der Einkauf fair zertifizierter Produkte bisher eine eher untergeordnete Rolle, trotz verbesserter Gesetzeslage. Eine EU-weite Studie² zeigt zudem, dass insbesondere Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen zu den Produktgruppen gehören, bei denen die Vergabestellen nur selten ökologische und soziale Kriterien in die Ausschreibungen integrieren. Es ist an der Zeit dies zu ändern.

Zahlreiche Aspekte spielen bei einer nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung eine Rolle und müssen gegeneinander abgewogen werden (siehe Abbildung unten). Wir betrachten im Folgenden vor allem die Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelproduktion und die damit verbundene Forderung nach sozialen Kriterien.

Nachhaltigkeitsdimensionen in der Lebensmittelproduktion



1 Forum Fairer Handel (2018): Aktuelle Entwicklungen im Fairen Handel. Berlin. S. 4. Online unter: www.forum-fairer-handel.de/fileadmin/user_upload/dateien/jpk/jpk_2018/2018_aktuelle-entwicklungen_web.pdf.
 2 Centre for European Policy Studies und College of Europe (2012): The uptake of Green Public Procurement in the EU27. Brüssel. Online unter: <http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/CEPS-CoE-GPP%20MAIN%20REPORT.pdf>.

3.1 Rechtliche Grundlagen

In den letzten Jahren haben sich durch die europäische Vergaberechtsreform insbesondere für soziale Kriterien verbesserte Möglichkeiten ergeben. 2016 wurde die EU-Richtlinie in deutsches Recht umgesetzt: Sie ermöglicht, bei Beschaffungsvorgängen soziale und ökologische Ziele zu verfolgen und entsprechende Nachweise zu verlangen. So ist es nach §34 VgV (Vergabeverordnung) rechtlich problemlos möglich, die Forderung bestimmter sozialer und ökologischer Gütezeichen oder Initiativen wie z. B. das Fairtrade Siegel in Ausschreibungen zu integrieren.

Auch bei Beschaffungen unter den EU-Schwellenwerten ergeben sich durch die neue UVgO (Unterschwellenvergabeordnung) weitreichende Möglichkeiten, Gütezeichen für soziale und ökologische Kriterien zu verlangen (vgl. § 23 Abs. 2). In § 24 Abs. 2 UVgO werden zudem folgende Vorgaben zur Nachweisführung durch Gütezeichen gemacht:

Das Gütezeichen muss allen folgenden Bedingungen genügen:

1. Die Anforderungen des Gütezeichens beruhen auf objektiv nachprüfbar und nichtdiskriminierenden Kriterien, die für die Bestimmung der Merkmale der Leistung geeignet sind.
2. Das Gütezeichen wurde im Rahmen eines offenen und transparenten Verfahrens entwickelt, an dem alle interessierten Kreise teilnehmen können.
3. Alle betroffenen Unternehmen haben Zugang zum Gütezeichen.
4. Die Anforderungen wurden von einem Dritten festgelegt, auf den das Unternehmen, das das Gütezeichen erwirbt, keinen maßgeblichen Einfluss ausüben konnte.

Wichtig ist hier entsprechend §24 Abs.4 UVgO, dass der Auftraggeber andere als die geforderten Gütezeichen akzeptieren muss, wenn der Bieter nachweist, dass diese gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen.

3.2 Die ILO-Kernarbeitsnormen

Wichtige soziale Kriterien, deren Einhaltung in Ausschreibungen und bei Vergaben im Lebensmittelbereich (sowie anderen Produkten) verlangt werden sollten, sind die ILO-Kernarbeitsnormen. Die Internationale Arbeitsrechtsorganisation hat etwa 200 verschiedene Konventionen erarbeitet, um das internationale Arbeitsrecht zu regeln und missbräuchliche Arbeitsstrukturen auszuschließen.

1998 wurden in einer „Erklärung über die grundlegenden Prinzipien und Rechte bei der Arbeit“ vier Kernübereinkommen verabschiedet. Diese werden wiederum in acht Übereinkommen, den sogenannten Kernarbeitsnormen, spezifiziert (siehe Tabelle). Damit bekennen sich alle Mitgliedsstaaten, auch Deutschland, ausdrücklich zu allen Übereinkommen der ILO, selbst wenn sie diese nicht alle einzeln ratifiziert haben.³

ILO-Kernarbeitsnormen

Zwangsarbeit	(Übereinkommen 29)
Abschaffung der Zwangsarbeit	(Übereinkommen 105)
Vereinigungsfreiheit	(Übereinkommen 87)
Vereinigungsrecht	(Übereinkommen 98)
Gleichheit des Entgelts	(Übereinkommen 100)
Diskriminierungsverbot	(Übereinkommen 111)
Mindestalter	(Übereinkommen 138)
Verbot Kinderarbeit	(Übereinkommen 182)

Neben diesen gibt es weitere ILO-Übereinkommen, welche die Grundrechte von Arbeitnehmer*innen einfordern und für würdige Arbeitsbedingungen in den Lieferketten von Bedeutung sind. Dazu gehören beispielsweise:

- die Zahlung sogenannter Living Wages, also eines existenzsichernden Lohns, der hoch genug ist, um davon leben zu können (ILO-Konventionen 26 und 131)
- das Verbot übermäßiger Überstunden (max. 48 Arbeitsstunden pro Woche + max. 12 freiwillige Überstunden) (ILO-Konvention 1)
- angemessener Arbeits- und Gesundheitsschutz (ILO-Konvention 155).

³ www.ilo.org/berlin/arbeits-und-standards/kernarbeitsnormen/lang--de/index.htm

3.3 Kriterien des Fairen Handels

Im Gegensatz zum Begriff „bio“ im Lebensmittelbereich ist der Begriff „fair“ oder „fair gehandelt“ rechtlich nicht geschützt; alle dürfen ihn in ihrem eigenen Sinne verwenden – auch Unternehmen. Diese gesetzliche Unklarheit führt dazu, dass Verbraucher*innen wie auch Beschaffer*innen der öffentlichen Hand häufig nicht bewusst ist, welche konkreten Kriterien sich hinter diesem Begriff verbergen.

Die EU-Kommission hat 2009 eine Definition des Fairen Handels veröffentlicht⁴, auf die sich die öffentliche Hand bei der öffentlichen Beschaffung beziehen kann. Die dort genannten Kriterien lassen sich problemlos im Vergabeverfahren operationalisieren.⁵ Folgende sind bei der Beschaffung von Lebensmitteln besonders relevant:

- ✓ Ein fairer Preis, der einen fairen Lohn garantiert, welcher die Kosten der nachhaltigen Erzeugung und die Lebenshaltungskosten deckt und mindestens so hoch sein muss wie der Fair-Trade-Mindestpreis plus Zuschlag, sofern ein solcher von den internationalen Fair-Trade-Vereinigungen festgelegt worden ist.
- ✓ Transparenz und Rückverfolgbarkeit während der gesamten Lieferkette, um eine angemessene Information der Verbraucher zu gewährleisten.
- ✓ Produktionsbedingungen, die den acht Kernarbeitsnormen der ILO entsprechen.
- ✓ Achtung der Umwelt, Schutz der Menschenrechte und insbesondere der Frauen- und Kinderrechte und Achtung traditioneller Produktionsmethoden, welche die wirtschaftliche und soziale Entwicklung fördern.

Sämtliche Mitgliedsorganisationen der WFTO (World Fair Trade Organization) aber auch die Produkte mit dem Fairtrade Siegel entsprechen diesen Kriterien (weitere Informationen zu den einzelnen Gütezeichen und Standards in Kapitel 3.5).

⁴ Alle elf Kriterien online unter: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:52009DC0215>.

⁵ Die Stadt Dortmund hat diese beispielsweise bei der Beschaffung von sozial verantwortlich produzierter Berufsbekleidung in ihre Ausschreibung integriert.

3.4 Anforderungen an glaubwürdige Nachweise

Die Frage nach glaubwürdigen Nachweisen für die Einhaltung von Sozialstandards ist der Dreh- und Angelpunkt einer sozial verantwortlichen Beschaffung. Es ist zentral, dass Unternehmen nicht nur behaupten, dass sie sich für menschenwürdige Arbeitsbedingungen oder einen fairen Handel ihrer Produkte einsetzen. Sie müssen auch glaubwürdig und nachvollziehbar nachweisen können, dass sie effektive Maßnahmen in ihren Lieferketten ergreifen.

Glaubwürdige Nachweise sind aus unserer Sicht:

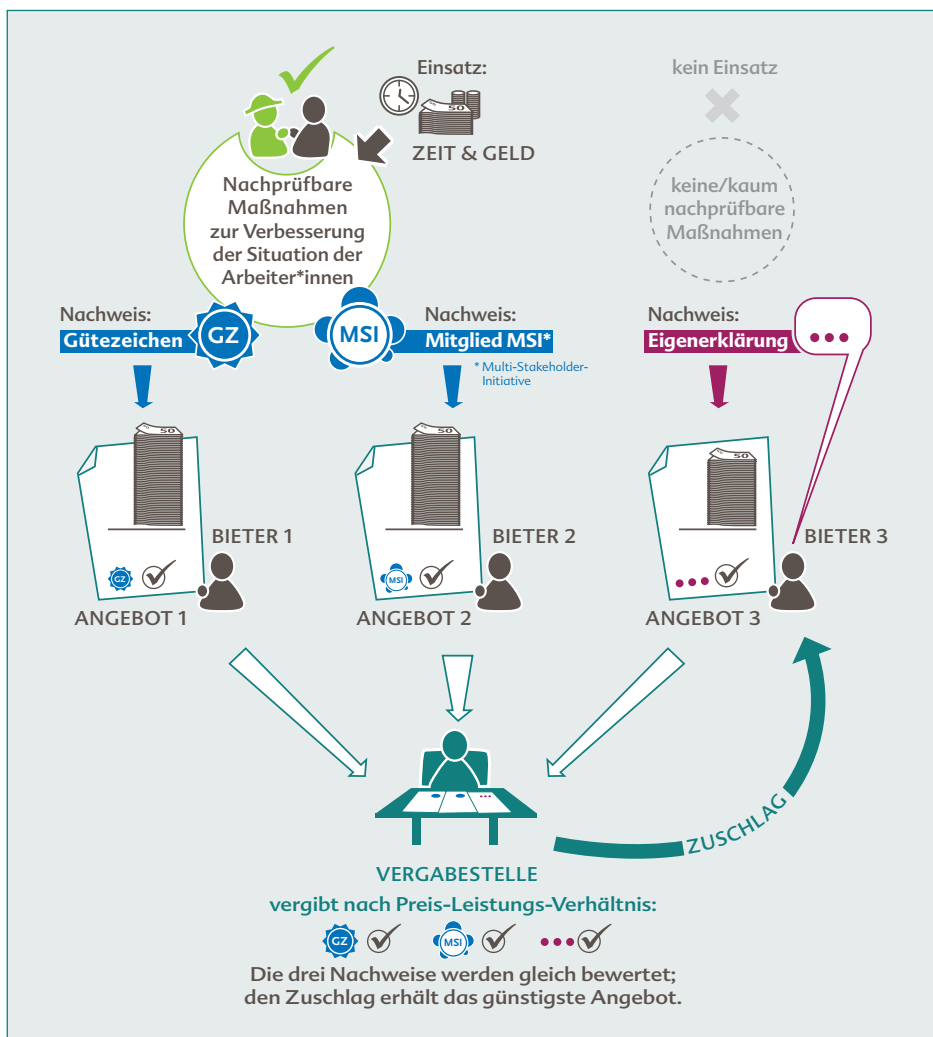
- ✓ Mitgliedschaften bei sogenannten Multi-Stakeholder-Initiativen (MSI), bei denen neben Unternehmen auch Gewerkschaften und zivilgesellschaftliche Organisationen beteiligt sind
- ✓ bestimmte, anspruchsvolle Siegel/Gütezeichen, wie z. B. Fairtrade oder WFTO
- ✓ zielführende Maßnahmen, die einzeln belegt werden
- ✓ Einhaltung der menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten.

Derzeit geben sich leider noch viele öffentliche Vergabestellen mit bloßen Unterschriften auf vorgefertigten Formularen zufrieden, mit denen die Unternehmen z. B. die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen garantieren.

Diese sogenannten Eigenerklärungen geben aber keine Auskunft darüber, ob und wie Unternehmen Arbeits- und Menschenrechte umsetzen und kontrollieren. Aus unserer Sicht bieten diese den Unternehmen zudem keinen Anreiz, sich für eine sozial verantwortliche Produktion einzusetzen, und verfehlen völlig das eigentliche Anliegen, soziale Kriterien zu verbessern. Insgesamt verzerren sie sogar den Wettbewerb, da Bieter*innen, die tatsächlich Sozialstandards einhalten oder an der Verbesserung der Arbeitsbedingungen arbeiten, gleichgestellt werden mit Bieter*innen, die vorgeben, ihre Lieferketten zu kennen und lediglich eine Eigenerklärung unterschreiben (siehe nebenstehende Abbildung).

Wenn Sie als Beschaffer*innen verbindlich glaubwürdige Nachweise bei Ausschreibungen einfordern, haben Sie auch den Vorteil, dass Sie diese keinen weiteren aufwendigen Kontrollen unterziehen müssen.

Wettbewerbsverzerrung durch Eigenerklärungen bei öffentlichen Vergaben



3.5 Übersicht im Label-Labyrinth – Fokus Lebensmittel

Den Überblick im Label-Labyrinth zu behalten ist aufwendig, daher hat die CIR für Sie verbreitete Initiativen im Lebensmittelbereich unter die Lupe genommen und bewertet dabei die unterschiedlichen Dimensionen und Kriterien der Standards. Den Übersichten können Sie entnehmen, was die einzelnen Label leisten können und welche Erwartungen sie nicht erfüllen. Viele Standards beziehen sich dabei nur auf bestimmte Teile der komplexen Lieferketten, nur selten wird die gesamte Lieferkette abgedeckt und kontrolliert.⁶

Wir unterscheiden im Folgenden zwischen Gütezeichen/Qualitätssiegeln, die meist mit einem Logo auf Etikett oder Verpackung erscheinen, sowie Unternehmensinitiativen und Multi-Stakeholder-Initiativen (MSI), die selten auf den Produkten aufgedruckt sind, deshalb aber nicht unbedingt weniger bedeutsam sein müssen.⁷ Zur leichteren Beurteilung der Label gibt es eine Ampel, welche die jeweils durchschnittliche Bewertung in den Kategorien Soziales, Ökologie und Glaubwürdigkeit anzeigt (siehe Abbildung rechts oben).

⁶ Dadurch sind die einzelnen Bewertungen nicht immer direkt vergleichbar. Wir fokussieren uns daher auf die Stärken und Schwächen der einzelnen Initiativen.

⁷ Wir haben in diese Übersicht keine Bio-Siegel aufgenommen, da selbst hochwertige Bio-Zertifikate nicht zwangsläufig etwas über die Löhne und Arbeitsbedingungen in der jeweiligen Lebensmittelproduktion aussagen. Dennoch finden wir es sehr sinnvoll bei der Ausschreibung von Lebensmitteln ebenfalls Kriterien zum biologischen Anbau der Lebensmittel zu fordern. 80 Prozent der fair zertifizierten Lebensmittel sind übrigens auch bio zertifiziert.

Bewertung auf einen Blick:
Unsere „LABEL-AMPEL“



Bewertung:



Label mit besonders herausragender Bewertung sind in der betreffenden Kategorie als „VORBILD“ gekennzeichnet.



Bestellen Sie den Wegweiser mit dem Bestellschein am Ende der Broschüre und erfahren Sie noch mehr dazu, welche Label es ernst meinen und welche nur dazu dienen, uns zu täuschen.

Direkt zur Online-Bestellung geht es hier: www.ci-romero.de/produkt/wegweiser-durch-das-label-labyrinth



I. Gütezeichen

Gütezeichen (Qualitätssiegel) erfüllen meist in Form von (unabhängiger) Zertifizierung bestimmte Mindestanforderungen in den Bereichen Soziales und Umwelt. Diese Mindestanforderungen sind oft international anerkannte Regeln zum Schutz von Mensch und Umwelt. Gütezeichen können z. B. von öffentlich-rechtlichen Institutionen (z. B. EU-Bio-Label für Lebensmittel) vergeben werden. Die Mindestanforderungen gelten für alle Stufen der Lieferkette, d. h. von der Produktion über die Verarbeitung und den Handel bis zum Konsum – oder auch nur für einzelne Stufen und Produkte.

Fairtrade



Die erste Fairtrade-Organisation wurde 1988 in den Niederlanden ins Leben gerufen. In Deutschland vergibt der 1992 gegründete TransFair e. V. das Fairtrade Siegel an Produktgruppen, die nach den FLO-Standards gehandelt und produziert werden.

Im Kern der Fairtrade-Standards steht die Zahlung eines garantierten Mindestpreises, der die Lebenshaltungs- und Produktionskosten der Hersteller decken soll.



Zudem muss eine Sozialprämie (Fair-Trade-Prämie) gezahlt werden, die ökonomische und soziale Entwicklungsprojekte ermöglicht. Auch darüber hinaus sind die sozialen Kriterien anspruchsvoll. Existenzsichernde Löhne werden gefordert, das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen aktiv unterstützt. Die Sozialstandards gelten auch für Saison- und Zeitarbeiter*innen sowie Beschäftigte, die über Subunternehmen engagiert sind. Die ökologischen Kriterien erfüllen Mindeststandards, beispielsweise den Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen.

Durch langfristige Lieferbeziehungen sowie den Mindestpreis werden negative Auswirkungen der Beschaffungspolitik sowie die Abhängigkeit vom Weltmarktpreis reduziert. Problematisch sind die hohen Kosten für die Zertifizierung sowie die Tatsache, dass Produkte zertifiziert werden und keine komplette Umstellung der Betriebe stattfindet. Die Rechte von Wanderarbeiter*innen und auch von Leiharbeiter*innen lassen sich mit den bisherigen Instrumenten nicht glaubwürdig schützen. Die sogenannte FLO ID ist die Identifikationsnummer der Produzentenorganisation, was die Nachverfolgbarkeit des Produktes ermöglicht. Insgesamt handelt es sich um einen anspruchsvollen Standard.

GEPA fair+



Das Fair-Handelsunternehmen GEPA wurde 1975 gegründet. Heute ist es der größte europäische Fair-Handelsimporteur mit mehr als 150 Handelspartnern weltweit und rund 300 Lebensmittelprodukten. Durch möglichst direkte, langfristige Partnerschaften sowie die Veränderung des Kaufverhaltens von Konsument*innen will GEPA Kleinproduzent*innen aus dem Globalen Süden fördern. Fair+ ist ein Zusatzzeichen zum Unternehmenslogo der Handelsmarke GEPA, mit dem Ziel, auf eigene Mehrleistungen im Fairen Handel aufmerksam zu machen. Das Fair-Plus-Zeichen sieht keine zusätzliche Zertifizierung vor und beruft sich stattdessen auf bestehende Bio-Siegel und Standards des Fairen Handels.



GEPA-Produkte erfüllen im sozialen Bereich mindestens die Fairtrade-Kriterien und im ökologischen Bereich mindestens die Kriterien von Naturland, dessen Standards höher sind als beispielsweise die des EU-Bio-Siegels. Existenzsichernde Löhne werden gefordert und das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen aktiv unterstützt. Durch langfristige Lieferbeziehungen und die Zahlung eines Mindestpreises werden die negativen Auswirkungen der Beschaffungspolitik sowie die Abhängigkeit vom Weltmarktpreis reduziert.

GEPA fair+ steht für direkte, transparente Wertschöpfungsketten, die weitgehend öffentlich einzusehen sind. Die Rohstoffe, die unter fairen Kriterien eingekauft wurden, sind nachweislich im Endprodukt enthalten und können vollständig rückverfolgt werden. Insgesamt gilt GEPA fair+ als Best-Practice-Beispiel im Bereich Glaubwürdigkeit.

Naturland fair



Der Naturland e. V. ist ein basisdemokratischer Bauernverband, der 1982 gegründet wurde. Die Betriebe müssen komplett nach den Richtlinien von Naturland umgestellt werden. Die freiwillige Zertifizierung „NATURLAND fair“ zeichnet Produkte aus, die zusätzlich aus fair gehandelten Zutaten bestehen. Faire Erzeugerpreise werden durch partnerschaftlich ausgehandelte Mindestpreise oder durch fixe Zuschläge erreicht.

Bezüglich der sozialen Kriterien sind die Grundrechte der Menschen nach UN-Konventionen und ILO-Kernarbeitsnormen einzuhalten. Es werden gesetzliche Mindestlöhne bzw. Industriestandards/Tariflöhne gefordert, allerdings keine existenzsichernden Löhne. Auch das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen wird nicht aktiv gefördert. Die sozialen Kriterien sind somit nur befriedigend



Die ökologischen Kriterien beinhalten die Regeln der EG-Öko-Verordnung und gehen anspruchsvoll über diese hinaus, damit gilt Naturland als Best-Practice-Beispiel im Bereich Ökologie. Positiv zu werten ist zudem die Glaubwürdigkeit und die Weiterentwicklung der Kriterien in einem demokratischen Prozess, bei dem verschiedene Interessengruppen einbezogen werden. Naturland fair zertifiziert auch regionale Produkte und inländischen Handel.

Rapunzel Hand in Hand



Rapunzel Naturkost entstand Anfang der 1970er-Jahre. 1992 wurde das firmeneigene Fair-Handels-Siegel „Hand in Hand (HIH)“ gegründet. Ziel ist die Förderung benachteilig-

ter Kleinproduzent*innen und Arbeiter*innen durch langfristige Lieferbeziehungen sowie faire und transparente Konditionen. Aktuell tragen mehr als 100 Produkte das HIH-Label.



Der Standard fordert die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen, auch für die Beschäftigung von Saisonarbeiter*innen und für Angestellte über Subunternehmen. Gleichzeitig werden gesetzliche Mindestlöhne bzw. Industriestandards/Tariflöhne sowie existenzsichernde Löhne nach drei Jahren gefordert. Das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen wird gefördert. Die Preise liegen über den durchschnittlich konventionellen Marktpreisen für Produkte vergleichbarer Qualität und Herkunft.

Im ökologischen Bereich ist die Verwendung von gefährlichen Chemikalien, chemisch-synthetischen Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen verboten. Insgesamt gibt ein mehrstufiges Kriteriensystem aus Mindestkriterien und Entwicklungskriterien, die innerhalb von drei bzw. sechs Jahren umzusetzen sind. Es besteht komplette Rückverfolgbarkeit von Zutaten und Produkten entlang der gesamten Lieferkette. Rapunzel HIH steht somit für ein umfassendes und transparentes Fair-Handelsprogramm.

Rainforest Alliance

1986 gründete sich in New York die Rainforest Alliance (RA). Hauptziele sind der Schutz des Regenwaldes, die Abschwächung des Klimawandels sowie die Verringerung der Armut der indigenen Bevölkerung, die von und mit dem Regenwald lebt. Heute sind rund 3,5 Millionen Hektar Fläche zertifiziert. Die größten Anbaumengen entfallen auf Kakao, Tee, Kaffee und Bananen. Die Zertifizierung gilt für den gesamten landwirtschaftlichen Betrieb und nicht für einzelne Produkte.



Der Standard steht im Einklang mit den ILO-Kernarbeitsnormen. RA konzentriert sich auf die Verbesserung der Einkommen der Landwirte durch Betriebsführung und gute landwirtschaftliche Praktiken. Im ökologischen Bereich sind die Hersteller verpflichtet, die Verwendung von Chemikalien durch den Einsatz organischen Materials zu reduzieren. Außerdem wird ein integrierter Pflanzenschutzplan zur Verringerung des Pestizideinsatzes gefordert. Es gibt zehn akkreditierte Zertifizierungsstellen, die die Feldaudits durchführen, allerdings ohne hinreichende Einbeziehung lokaler Akteure wie Gewerkschaften.



Die letzte Überarbeitung des Standards hat zu einigen Verbesserungen geführt. Zahlreiche Studien zeigen allerdings, dass RA nicht zu einer substanziellen Verbesserung

in der Lieferkette führt, und rücken das Siegel in den Verdacht des Greenwashings⁸. 2018 haben die Rainforest Alliance und UTZ angekündigt 2019 ein neues gemeinsames Zertifizierungsprogramm unter dem Namen von Rainforest Alliance zu starten.

UTZ



Der niederländische Kaffeeröster „Ahold Coffee Company“ gründete 1997 zusammen mit guatemaltekischen Kaffeebauern das UTZ-Programm. Zunächst lief dies unter dem Namen Utz-Kapeh, was in der Sprache der Maya-Volkgruppe Quiché „guter Kaffee“ bedeutet. 2002 wurde UTZ eine unabhängige Stiftung mit Hauptsitz in Amsterdam.

Im sozialen und ökologischen Bereich erfüllt UTZ Mindeststandards. So umfassen die Kriterien die ILO-Kernarbeitsnormen. Es wird aber weder ein Mindestpreis noch eine feste Prämie definiert. UTZ setzt auf variable



Prämien, die zwischen den Produzent*innen und den ersten Käufer*innen ausgehandelt werden sollen. Auch hier soll das Einkommen der Landwirte vor allem durch Betriebsführung und gute landwirtschaftliche Praktiken verbessert werden. Düngemittel sind im Kaffeeanbau ebenso zulässig wie die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen. Hingegen sind die Abholzung von Primär- und Sekundärwald sowie Brandrodung zur Gewinnung von Anbauflächen verboten. Zudem gibt es eine Liste verbotener Pestizide. Für einzelne Produkte existieren eine direkte Rückverfolgbarkeit sowie eine indirekte Rückverfolgbarkeit für weiterverarbeitete Produkte oder für Mengenausgleich. Die Verantwortung für die Einhaltung der Standards liegt bei den Fabrikbesitzern und den Zulieferern, nicht bei den Markenfirmen und Händlern. Dadurch werden die negativen Auswirkungen der Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen nicht hinreichend berücksichtigt. Die Glaubwürdigkeit von UTZ ist nur befriedigend.

WFTO



Die World Fair Trade Organization (WFTO) wurde 1989 als International Federation of Alternative Trade gegründet, hat ihren Sitz in den Niederlanden und ist die internationale Dachorganisation für mehr als 400 Fair-Handels-Organisationen in ca. 70 Ländern. Das WFTO-Label ist kein reines Produktsiegel, sondern zeichnet Organisationen aus, deren Kerngeschäft der Faire Handel ist. Wenn ein Unternehmen

⁸ GREENWASHING ist eine kritische Bezeichnung für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Werbemaßnahmen, die darauf zielen, einem Unternehmen in der Öffentlichkeit ein umweltfreundliches und verantwortungsbewusstes Image zu verleihen. Der Begriff spielt auf Grün als Symbol für Natur und Umweltschutz und Waschen im Sinne von Geldwäsche oder sich reinwaschen an.

die regelmäßigen Überprüfungen besteht, kann es das Label auf all seinen Produkten verwenden.



Die Sozialstandards sind anspruchsvoll: Es werden die ILO-Kernarbeitsnormen und existenzsichernde Löhne gefordert, die Sozialstandards gelten auch für Beschäftigte über Subunternehmen und das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen wird aktiv unterstützt. Durch langfristige Lieferbeziehun-

gen sowie die Offenlegung der Preisgestaltung werden die negativen Auswirkungen der Beschaffungspolitik sowie die Abhängigkeit vom Weltmarktpreis reduziert. Ökologische Kriterien stehen nicht im Fokus. Es gibt ein Online-Berichtssystem, das es Mitgliedern und Stakeholdern ermöglicht, Bedenken hinsichtlich der Einhaltung des Standards zu äußern. Audits werden von einem durch die WFTO anerkannten unabhängigen Dritten durchgeführt. Die Häufigkeit basiert auf einer Risikoeinschätzung. Insgesamt gilt der WFTO Standard als Vorbild im Bereich Soziales.



II. Unternehmensinitiativen

Unternehmensinitiativen sind freiwillige Richtlinien von Unternehmen für Unternehmen (business-to-business oder b2b): Diese Initiativen fordern eine freiwillige Selbsteinschätzung der Unternehmen und geben ihnen Leitlinien zur schrittweisen Verbesserung an die Hand. Dazu zählen beispielsweise Kriterien und Vorschläge, wie Unternehmen soziale Standards in ihre Management-Systeme integrieren können. Eine Produktkennzeichnung liegt meist nicht vor.

amfori BSCI

Die Business Social Compliance Initiative (BSCI), seit Januar 2018 amfori BSCI, ist aktuell eine der größten Unternehmensinitiativen. Sie wurde 2003 von der Foreign Trade Association (FTA) gegründet. Die Initiative soll Unternehmen dabei helfen, Arbeitsbedingungen in ihren globalen Lieferketten zu verbessern. Aktuell zählt BSCI mehr als 1.900 Mitglieder, darunter auch Metro, EDEKA und COOP (Mutterkonzern von Transgourmet). Die Überprüfungen von BSCI sind grundsätzlich nicht auf einen bestimmten Sektor, eine Produktgruppe oder eine Dienstleistung beschränkt.



BSCI fokussiert sich auf soziale Kriterien, ökologische Aspekte sind nicht relevant. Der BSCI-Verhaltenskodex basiert u. a. auf den ILO-Kernarbeitsnormen, beinhaltet aber keine Forderung nach existenzsichernden Löhnen. Das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen wird nicht aktiv gefördert. Die Sozialstandards erfüllen somit nur geringe Ansprüche. Auch eine ausgewogene Vertretung unterschiedlicher Interessengruppen in Entscheidungsgremien wird nicht garantiert und die tatsächliche Umsetzung der sozialen Kriterien obliegt vorrangig den Zulieferern. BSCI berücksichtigt nicht die negativen Auswirkungen der Beschaffungspolitik ihrer Mitgliedsunternehmen auf die Arbeitsbedingungen.



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. ist eine Unternehmensinitiative, die freiwillige Standards für die weltweite Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Das GLOBALG.A.P.-Zertifikat beinhaltet insgesamt 16 Standards. Aktuell sind mehr als 160.000 Produzent*innen in 120 Ländern unter GLOBALG.A.P. zertifiziert.



Die sozialen und ökologischen Kriterien des Zertifikats sind unzureichend. Existenzsichernde Löhne und eine faire Beschaffungspolitik werden nicht gefordert, das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen wird nicht aktiv gefördert, lokale Akteur*innen nicht hinreichend einbezogen und gentechnisch veränderte Organismen dürfen verwendet werden.



Die Zertifizierungsdatenbank mit Informationen zu allen Produzierenden und Mitgliedern ist positiv hervorzuheben. Die GGN-Nummer taucht auch auf Endprodukten auf. Allerdings werden Interessengruppen wie Gewerkschaften und Nichtregierungsorganisationen (NGOs) bislang nicht gleichberechtigt in Entscheidungsprozesse einbezogen, so dass die Glaubwürdigkeit nicht überzeugt.



III. Multi-Stakeholder-Initiativen (MSI)

Multi-Stakeholder-Initiativen (MSI) sind Partnerschaften zwischen verschiedenen Interessengruppen (Stakeholdern) wie Gewerkschaften, NGOs und Unternehmen. Sie verständigen sich gemeinsam auf Verhaltensregeln für die Herstellung oder den Handel von Lebensmitteln. Die Teilnahme an einer MSI ist nicht notwendigerweise auf dem Produkt ersichtlich. Diesen Initiativen geht es in erster Linie darum, dass möglichst alle Beteiligten der Wertschöpfung sich gemeinsam auf nachweisliche Verbesserungen im sozialen und/oder ökologischen Bereich einigen und diese vorantreiben.

GCP (ehemals 4C)

Die Global Coffee Platform (GCP) ist eine Multi-Stakeholder-Initiative mit Sitz in Bonn, die aus der 4C-Association sowie dem Sustainable Coffee Program hervorgegangen ist. Der Umstellungsprozess ist noch nicht vollständig abgeschlossen, was auch für die Entwicklung des Baseline Common Code (BCC), dem grundlegenden gemeinsamen Kodex, gilt. Der BCC wurde von der GCP nicht als Standard entwickelt, um Produzent*innen und Produktionsstätten zu verifizieren, sondern gilt als Referenzcode für andere Standards wie den 4C-Standard, um so Vergleichbarkeit herzustellen. Daher befindet sich kein Label auf den Endprodukten.



Der BCC umfasst wichtige ökologische Kriterien für den Anbau von Kaffee, z. B. integrierten Pflanzenschutz und ein Verbot von gentechnisch veränderten Organismen. Im Bereich sozialer Kriterien wird die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen gefordert, es fehlen allerdings existenzsichernde Löhne und die Förderung gewerkschaftlicher Rechte. Positiv ist der Multi-Stakeholder-Ansatz, durch den sowohl Produzent*innen als auch zivilgesellschaftliche Organisationen im Vorstand vertreten sind. Problematisch ist hingegen die mangelnde Transparenz, insbesondere in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit der Produkte und die Veröffentlichung von Untersuchungen.



SA 8000 – Social Accountability International

Die amerikanische Nichtregierungsorganisation Social Accountability International (SAI) entwickelt die Norm SA8000 für die Auditierung und Zertifizierung von Arbeitsbedingungen und Arbeitnehmerrechten in Produktions- und Dienstleistungsunternehmen. Der SA8000-Standard wurde 1997 ins Leben gerufen.



Die Sozialstandards sind anspruchsvoll: Die Zertifizierung basiert auf den ILO-Kernarbeitsnormen, existenzsichernde Löhne werden gefordert und das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Kollektivverhandlungen aktiv unterstützt. Eine Prüfung der menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten entlang der Lieferkette ist verpflichtend. Schwerpunkt der Zertifizierung ist die einzelne Fabrik oder Plantage. Ökologische Kriterien stehen nicht im Fokus.



Die Verantwortung für die Einhaltung der Standards liegt bei den Fabrikbesitzern und den Zulieferern, nicht bei den Markenfirmen und Händlern. Dadurch werden die negativen Auswirkungen der Beschaffungspolitik auf die Arbeitsbedingungen nicht hinreichend berücksichtigt. SAI zeichnet sich durch eine mittlere Glaubwürdigkeit aus: Sie ist eine Multi-Stakeholder-Initiative und bezieht Gewerkschaften und andere zivilgesellschaftliche Akteur*innen gleichberechtigt in Entscheidungsgremien ein. Audit- und Verifikationsberichte sowie eingehende Beschwerden werden jedoch nur unzureichend veröffentlicht.



Zusammenfassung

Zurückgreifend auf die Liste der gefährdeten Produkte des Berliner Senats und mit Blick auf Speisepläne der Berliner Schulen sowie die Angebote der Kantinen bietet Tabelle 4 eine Übersicht, welche häufig genutzten Lebensmittel mit welchen Menschen- und Arbeitsrechtverletzungen verknüpft sein können und welche Siegel/Gütesymbole eine Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen und eine Verbesserung der Menschen- und Arbeitsrechtssituation in der jeweiligen Produktion ermöglichen.

Die dargestellten Gütesymbole bieten Orientierung und können gute Beispiele für Forderungskriterien in Ausschreibungen und Verträgen darstellen.

Generell muss allerdings bewusst sein, dass die Ansprüche eines Siegels keine vollständige Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten entlang der gesamten Lieferkette sicherstellen kann. Daher können sie auch kein Ersatz für die Arbeit von staatlichen Kontrollstellen zur Einhaltung von gesetzlichen sozialen und ökologischen Standards sein.















Die Forderung von anspruchsvollen und verlässlichen Gütezeichen als Nachweis in Vergaben ist aber insoweit sinnvoll, als dass laut einer Studie von Somo (2015)⁹ Ar-



















beitsbedingungen vor Ort bei zertifizierten Produkten/Unternehmen im Allgemeinen besser sind, je anspruchsvoller der Standard ist (bspw. höhere Löhne, besserer Gesundheitsschutz und Sicherheit am Arbeitsplatz, geringere Geschlechterdiskriminierung, Recht auf Versammlungsfreiheit und Kollektivverhandlungen). Transfair zeigte 2018 zudem in einer Vergleichsstudie, dass bei den meisten Fairtrade zertifizierten Produktgruppen Bäuerinnen und Bauern durch das Zertifizierungsprogramm gestärkt werden.¹⁰

















9 Somo (Hrsg.) (2015): Goodness Guaranteed. Assessing the impact of sustainability certification on the labour conditions of farm workers. Amsterdam. Online unter: www.somo.nl/goodness-guaranteed-2/.

10 CEval GmbH (2018): Follow up Study – Assessing the Impact of Fairtrade on Poverty Reduction through Rural Development. Saarbrücken. Online unter: www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/01_was_ist_fairtrade/05_wirkung/studien/2018_ceval_studie-fairtrade-und-laendliche-entwicklung_komplett.pdf.

Tabelle 4: Häufig beschaffte Lebensmittel in Berlin, übliche Misstände bei deren Produktion und Gütesiegel, die eine Verbesserung der Situation versprechen.

Produkt	Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen im Anbau/in der Produktion	Quellen (Auswahl)	Siegel/ Gütezeichen
Kaffee 	<ul style="list-style-type: none"> Zwangsarbeit durch Schuldenspirale ausbeuterische Kinderarbeit Fehlende Schutzkleidung Anti-Gewerkschaftshaltung Bezahlung unter gesetzlichen Mindestlöhnen Keine schriftlichen Arbeitsverträge Land-Grabbing und Zwangsräumung 	<p>CIR (2018): Arbeitsrechte? Nicht die Bohne! Billiger Kaffee made in Honduras. Münster.</p> <p>Finnwatch (2016): Brewing up a sustainable coffee supply chain. The social responsibility of coffee roasters and private label coffee in Finland. Helsinki. Online unter: www.supplychange.org/fileadmin/reporters/all_files/FW_Coffee_report_18102016.pdf.</p> <p>CIR (2015): Hauptsache billig? – Die Eigenmarken der Discounter. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/brennpunkt-supermaerkte.</p> <p>FIAN (2015): Human Rights violations in the context of Kaveri Coffee Plantation in Mubende/Uganda. Köln. Online unter: www.fian.org/fileadmin/media/publications_2015/ParallelReport_UGA_CESCR54_E.pdf.</p>	   
Fruchtsäfte, z. B. Orangensaft 	<ul style="list-style-type: none"> nicht gewährte Ruhetage und Ruhezeiten illegale Abzüge vom Lohn nicht eingehaltene Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften keine schriftlichen Arbeitsverträge keine Schutzkleidung sklavenähnliche Zwangsverhältnisse Anti-Gewerkschaftshaltung fehlende Sanitäreinrichtungen 	<p>CIR (Hrsg.) (2018): Ausgepresst - Hinter den Kulissen der Saftindustrie. Münster.</p> <p>GLOBAL 2000 (2015): SQUEEZE OUT: The truth behind the orange juice business. Wien. Online unter: www.supplychange.org/fileadmin/user_upload/SC_Squeeze_out_EN.pdf.</p> <p>CIR (2017): DER WANDEL – Schattenseiten & Lichtblicke in der globalen Orangensaftherstellung. Münster.</p>	  
Kakao 	<ul style="list-style-type: none"> ausbeuterische Kinderarbeit (insbesondere Côte d'Ivoire, Ghana) Menschenhandel (insbesondere mit Kindern) keine gesetzlichen Mindestlöhne erzwungene Überstunden Diskriminierung von Frauen menschenunwürdige Unterbringung und Versorgung 	<p>CIR (2017): Supply Change: Addressing Environmental and human rights. Münster. Online unter: www.supplychange.org/fileadmin/reporters/all_files/SC_16_p_summary_web.pdf.</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH (Hrsg.) (2018): Preisgestaltung in der Wertschöpfungskette Kakao – Ursachen und Auswirkungen. Bonn und Eschborn.</p> <p>Südwind e. V. (2018): Fact Sheet: Die Internationale Arbeitsorganisation und der Kakaosektor. Das Beispiel Ghana. Bonn.</p> <p>Südwind Österreich (2016): Bittersüße Schokolade – Hinter den Kulissen der internationalen Schokoladenindustrie. Kurzbericht. Innsbruck.</p> <p>Südwind Österreich (2017): Bittersüße Schokolade. Die bittere Wahrheit über die süße Nascherei. Innsbruck.</p>	   

Produkt	Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen im Anbau/in der Produktion	Quellen (Auswahl)	Siegel/ Gütezeichen
Südfrüchte 	Bananen, Melonen und Ananas: <ul style="list-style-type: none"> • ausbeuterische Kinderarbeit • schlechte Gesundheitsversorgung • Verfolgung von Arbeiter*innen aufgrund von Gewerkschaftsmitgliedschaft • Vergiftungen durch Chemikalieneinsatz und mangelnde Schutzkleidung • Unzureichender Arbeits- und Gesundheitsschutz • Keine schriftlichen Arbeitsverträge • Bezahlung unter dem gesetzlichen Mindestlohn • hohe Anzahl Überstunden • keine Zahlung von Sozialversicherungsbeiträgen • unberechtigte Entlassungen • illegale Schwangerschaftstests vor der Einstellung 	CIR (2015): Gifte hin, Früchte her. Der globalisierte Lebensmittelmarkt. Presente 04/2015. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/presente-2015-4-gift-hin-fruechte-her-der-globalisierte-lebensmittelmarkt . Finnwatch (2014): Out of a Ditch, into a Pond. Helsinki. Online unter: www.supplychange.org/fileadmin/user_upload/SC_Research_FW_Pineapple.pdf . Misereor, Südwind e. V. (Hrsg.) (2012): Das krumme Ding mit der Banane. Aachen. Siegburg. Online unter: www.suedwind-institut.de/index.php/de/alle-verfuegbaren-publikationen/das_krumme_ding_mit_der_banane.html . ASTAC (2017): Recherchebericht zu Arbeitsbedingungen auf Bananenplantagen, die die Supermarktkette Lidl beliefern. Quevedo. Online unter: www.oxfam.de/system/files/20170602-astac-recherchebericht-bananenplantagen-ecuador-lidl-de.pdf . Make fruits fair (2018): Continuing reports of anti-union practices and health & safety violations, while Fyffes' ETI suspension extended. o.O. Online unter: http://makefruitfair.org/continuing-reports-of-anti-union-practices-and-health-safety-violations-while-fyffes-eti-suspension-extended . Oxfam Deutschland (2016): Süße Früchte, bittere Wahrheit. Berlin. Online unter: www.oxfam.de/system/files/20150530-oxfam-suesse-fruechte-bittere-wahrheit.pdf .	  
Tee 	<ul style="list-style-type: none"> • Bezahlung in Sachleistungen/Naturalien statt monetäre Entlohnung • Bezahlung unterhalb der gesetzlichen Mindestlohngrenze und unterhalb der nationalen Armutsgrenze • Keine Arbeitsverträge für Landarbeiter*innen • Unzureichende Versorgung der Arbeiter*innen mit Wohnraum und Wasser 	Misereor (Hrsg.) (2014): Harvesting Hunger -Plantation Workers and the Right to Food. Aachen. Online unter: www.iuf.org/w/sites/default/files/2014%20Harvesting%20Hunger.pdf . Global Network for the Right to Food and Nutrition (Hrsg.) (2016): A life without dignity – the price of your cup of tea. Heidelberg. Online unter: www.fian.org/en/library/publication/a_life_without_dignity_the_price_of_your_cup_of_tea .	  
Wein 	<ul style="list-style-type: none"> • Eingeschränkter Zugang zu Sanitäreinrichtungen und Wasser • Aggressiv durchgesetzte Zwangsräumungen der Wohnungen von Arbeiter*innen • Keine Schutzkleidung • Verwehren der Gründung von Gewerkschaften • Diskriminierung und sexuelle Gewalt 	Oxfam (2017): Billig verkauft, teuer bezahlt. Berlin. Online unter: www.oxfam.de/system/files/20171010-billig-verkauft-teuer-bezahlt.pdf . Human Rights Watch (2011): Ripe with Abuse. Human Rights Conditions in South Africa's Fruit and Wine Industries. New York. Online unter: www.hrw.org/sites/default/files/reports/safarm0811webcover.pdf .	 
Gewürze 	Vanille: <ul style="list-style-type: none"> • ausbeuterische Kinderarbeit Pfeffer: <ul style="list-style-type: none"> • Zwangsarbeitsverhältnisse durch Schulden • ausbeuterische Kinderarbeit • Verwendung von Pestiziden ohne Schutzkleidung 	DanWatch (2016): The hidden cost of Vanilla. Kopenhagen. Online unter: https://old.danwatch.dk/en/undersogelse/thehiddencostofvanilla . Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus, Österreich (2012): Ethikbericht Pfeffer. Wien. Online unter: www.bewusstkaufen.at/aktuelles/329/vki-ethikbericht-pfeffer.html .	 
Honig 	<ul style="list-style-type: none"> • stark schwankende Marktpreise • Preisdruck der (Zwischen-)Händler auf die Produzent*innen 	TransFair e. V. (o. J.): Fairtrade-Honig. So funktioniert der faire Handel mit Honig. Köln. Online unter: www.fairtrade-deutschland.de/produkte-de/honig/hintergrund-fairtrade-honig.html .	  

Produkt	Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen im Anbau/in der Produktion	Quellen (Auswahl)	Siegel/ Gütezeichen
<p>Reis</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Preisdumping, so dass Produktionskosten von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern nicht gedeckt werden • Konkurrenz durch subventionierten Reis aus Japan und den USA auf den lokalen Märkten • immer stärkere Verbreitung von GVO- Saatgut • Schuldenfalle durch überbeuerte Kosten für Saatgut und Pestizide • In einigen Gegenden Vertreibungen, die mit Menschenrechtsverletzungen einher gehen 	<p>TransFair e. V. (o. J.): Fairtrade-Reis. So funktioniert der faire Handel mit Reis. Köln. Online unter: www.fairtrade-deutschland.de/produkte-de/reis/hintergrund-fairtrade-reis.html.</p> <p>Pesticide Action Network Asia and the Pacific (PAN AP) (2009): RICE LANDS: STILL UNDER SIEGE. Penang, Malaysia. Online unter: www.ritimo.org/IMG/pdf/riceland-factst4-view-lowres-2.pdf.</p>	  
<p>Nüsse</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskriminierung und Benachteiligung von Frauen und Wanderarbeiter*innen • körperliche Ausbeutung • Arbeitsunfälle durch unzureichende Schutzmaßnahmen • ausbeuterische Kinderarbeit, sklavenähnliche Zwangsverhältnisse • keine existenzsichernden Löhne, keine Einhaltung der Mindestlöhne • keine rechtlichen Arbeitsverträge 	<p>Teitscheid, Petra und Rohn, Holger (Hrsg.) (2014): Hot Spot Analysen zur Bewertung der Produktgruppe „Nüsse“. Münster. Online unter: www.fh-muenster.de/isun/downloads/140930_Hot-Spot-Analysen-Nuesse-WS13-14.pdf.</p> <p>SÜDWIND e. V. – Institut für Ökonomie und Ökumene (Hrsg.) (2012): Haselnüsse aus der Türkei. Ökologische und soziale Probleme beim Anbau. Siegburg.</p>	  
<p>Zuckerrohr</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Zwangsarbeit, ausbeuterische Kinderarbeit • keine gesicherten Arbeitsverhältnisse, geringe Löhne • mangelnde Gesundheits- und Sicherheitsstandards • Illegale Aneignung von Land 	<p>CIR (2016): Werkmappe: Supermärkte in die Verantwortung nehmen! Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/werkmappe-supermaerkte-in-die-verantwortung-nehmen.</p> <p>SOMO (2015): Bittersweet. Sustainability issues in the sugar cane supply chain. Amsterdam. Online unter: www.supplychainge.org/fileadmin/user_upload/SC_Research_SOMO_Sugar_Cane.pdf.</p>	   
<p>Fischereiprodukte</p> 	<p>Fisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zwangsarbeit • ausbeuterische Kinderarbeit <p>Garnelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sehr niedrige Löhne • Überstunden • unhygienische und herabwürdigende Arbeitsbedingungen • Diskriminierungen • Anti-Gewerkschaftshaltung <p>Thunfisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illegale Arbeitsverhältnisse durch fehlende Aufenthaltsgenehmigungen • Zwangsarbeit und Menschenhandel • Geringe Urlaubs- bzw. freie Zeit • Keine Gewerkschaften 	<p>CIR (2015): Hauptsache billig? – Die Eigenmarken der Discounter. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/brennpunkt-supermaerkte.</p> <p>U.S. Department of Labor, Bureau of International Labor Affairs (2016): List of goods produced by child labor or forced labor. Washington, D.C. Online unter: www.dol.gov/sites/default/files/documents/ilab/ListofGoods.pdf.</p> <p>ILO (2016): South-East Asian seafood industries addressing child labour. Genua. Online unter: www.ilo.org/ipeinfo/product/download.do?type=document&id=23100.</p> <p>Oxfam und The Sustainable Seafood Alliance Indonesia (Hrsg.) (2018): Supermarket responsibilities for supply chain workers' rights. Continuing challenges in seafood supply chains and the case for stronger supermarket action. Oxford. Online unter: https://policy-practice.oxfam.org.uk/publications/supermarket-responsibilities-for-supply-chain-workers-rights-continuing-challen-620480.</p> <p>Finnwatch (2015): Improvements at Tuna Fish Factories in Thailand. Helsinki. Online unter: www.supplychainge.org/fileadmin/reporters/all_files/SC_Research_FW_Tuna.pdf.</p>	<p>nicht für alle Produktgruppen vorhanden, teilweise</p>  

KAPITEL 4

FAIR? JA! ABER WIE? – PRAKTISCHE HILFEN

Hier finden Sie ein Beispiel für eine Cateringausschreibung, die Vorgaben für Produkte aus dem Fairen Handel macht, sowie die Kontaktdaten von Handelsunternehmen, die fair-zertifizierte Lebensmittel in Großgebinden anbieten.



4.1 Ausschreibung „Faires Catering“

Die folgende Vorlage für ein „Faires Catering“ kann an die jeweiligen Landesvergabegesetze und kommunale Vorgaben, z. B. Bio-Anteil, angepasst werden. Je nach Auftragsgegenstand können auch die Produktgruppen verändert werden.¹ Die genannten sozialen Kriterien können als Vorlage für öffentliche Ausschreibungen, aber auch bei beschränkten Ausschreibungen mit und ohne Teilnahmewettbewerb sowie freihändigen Vergaben genutzt werden. Wichtig ist, dass Sie vor der Aufforderung zur Angebotsabgabe entscheiden, ob Sie fair zertifizierte Produkte verpflichtend fordern, um den Fairen Handel zu fördern, oder Sie den Bietern die Speiseplangestaltung überlassen. Dann können diese entscheiden, ob sie lokale Produkte wie z. B. Kartoffeln statt Reis und Apfel- statt Orangensaft nutzen, bei denen sie entsprechend keinen Nachweis des Fairen Handels erbringen müssen. Aus Sicht der CIR ist es jedoch sinnvoll, zwingend auf Produkte aus dem Fairen Handel zu setzen. Diese erfüllen zudem auch zahlreiche ökologische Kriterien und weisen häufig – trotz des weiten Weges – keine schlechtere CO₂-Bilanz auf als hiesig produzierte.² Der Faire Handel ist in der öffentlichen

¹ Im Schulcatering finden beispielsweise Produkte wie Kaffee, Tee und Orangensaft keine Verwendung. Ein Catering für die Kaffeepause einer Sitzung wird wiederum vermutlich keinen Reis enthalten.

² Eine viel größere Rolle für den „ökologischen Fußabdruck“ als weite Transportwege spielen Produktion und Verarbeitung. Die Klimabilanz von fair zertifizierten Produkten wird u. a. durch folgende Faktoren begünstigt: weitgehender Verzicht von energie-

Lebensmittelbeschaffung außerdem noch so weit vom Mainstream entfernt, dass regionale Produkte immer noch ausreichend Berücksichtigung finden.

Wenn Sie in Ihrer Kommune das erste Mal soziale Kriterien bzw. die Forderung nach fair zertifizierten Waren in Ausschreibungen integrieren, empfehlen wir Ihnen, im Vorfeld der Ausschreibungen den Austausch mit den bietenden Firmen zu suchen. Je nach Größe der Ausschreibung können Sie entweder lediglich ein Rundschreiben verfassen oder – dies eignet sich eher für den großvolumigen Bereich – einen Bieterdialog veranstalten. Dies ist nach § 28 VgV (Vergabeverordnung) rechtlich problemlos durchführbar und es ermöglicht einen konstruktiven, fachlichen Dialog zwischen Verwaltung und Unternehmen. Im Rahmen des Bieterdialogs oder im Rundschreiben können Sie deutlich machen, dass Ihnen als öffentlicher Hand nicht nur Preis und Qualität, sondern auch Sozialstandards wichtig sind. Gemeinsam kann dann überlegt werden, wie die Ausschreibung in Bezug auf soziale Anforderungen praxisnah gestaltet werden kann. Außerdem kann darüber gesprochen werden, wie mögliche Hindernisse durch Vorgaben in den Auftragsunterlagen für kleine, lokale und nachhaltig aufgestellte Cateringfirmen beseitigt werden können, damit sich auch diese auf öffentliche Aufträge bewerben. Bei großvolumigen Ausschreibungen/Rahmenschreibungen kann es beispielsweise sinnvoll sein, den Umfang in verschiedene kleinere Lose aufzuteilen.

Bei der Gestaltung der Ausschreibung können Sie bei Unsicherheiten auch den Austausch mit NGOs wie der CIR suchen. Zum einen können wir Sie beraten, welche glaubwürdigen Nachweise gefordert werden sollten (s. Kapitel 3.4). Zum anderen unterstützen wir Sie gerne, wenn bei der Prüfung der eingereichten Unterlagen Unsicherheiten über die Qualität der Nachweise bestehen.

intensiv erzeugtem Mineraldünger oder Pestiziden, Handarbeit, wärmeres Klima (www.weltundhandel.de/hintergrund/details/article/prima-klima-im-fairen-handel.html).

Vorschlag für eine Ausschreibung „Faires Catering“*

Im Rahmen seines Leistungsbestimmungsrechts kann der öffentliche Auftraggeber vorgeben, dass bestimmte Produkte für das Catering aus Fairem Handel stammen sollen.

Vorgeschlagen wird eine Verankerung der Kriterien auf der Ebene der zusätzlichen Auftragsausführungsbestimmungen. Dort definieren Sie auch, welche Nachweise im Rahmen der Beschaffung abzugeben sind und wie die Nachweisführung im Detail geregelt ist. Laut GWB und VgV können Sie die Anforderungen der Kriterien des Fairen Handels auch als Zuschlagskriterien verankern. Weil wir jedoch verhindern möchten, dass ein besonders billiges Angebot ein faires in der Gesamtwertung überbieten kann, verzichten wir in diesem Vorschlag auf dieses Vorgehen. Auch eine Verankerung in den technischen Spezifikationen (als Mindestanforderung an die Leistung) ist generell möglich, wird jedoch juristisch noch immer als unsicherer angesehen.

Der Auftraggeber bestimmt, dass die Verpflichtungserklärung mit dem Angebot einzureichen ist und die besonderen Vertragsbedingungen zum Angebotsinhalt gemacht werden.

* Die CIR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der folgenden Angaben.

1) Ergänzung zur Beschreibung des Auftrages

(Verankert in der Auftragsbekanntmachung oder/und in der Aufforderung zur Angebotsabgabe)

Die Stadt/ Gemeinde XXX beabsichtigt [ggfs.: als ausgezeichnete Fairtrade Town] in diesem Auftrag Lebensmittel aus Fairem Handel zu beschaffen. Der Faire Handel ist eine Handelspartnerschaft, die nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzent*innen und Arbeiter*innen leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.

2) Besondere Vertragsbedingungen zur Verwendung fair zertifizierter Produkte

(Verankert in den Auftragsausführungsbestimmungen)

I. Allgemeines

Die Stadt/ Gemeinde XXX beabsichtigt den Bedarf an folgenden Lebensmitteln aus Fairem Handel zu beschaffen: XXX (Produkte einzeln benennen, z.B. Kaffee, Kakao, Tee (ausgenommen Kräuter- und Früchtetee), Orangensaft, Rohrzucker, Reis und Bananen). Produkte aus Fairem Handel müssen im Einklang mit der Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [COM(2009) 215 final] stehen. Der Faire Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht. Er leistet einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung, indem er bessere Handelsbedingungen bietet und die Rechte benachteiligter Erzeuger und Arbeitnehmer – speziell in den Ländern des Südens – sichert. Organisationen des Fairen Handels engagieren sich aktiv für die Unterstützung der Erzeuger, für Bewusstseinsbildung und Kampagnenarbeit, um die Regeln und Praktiken des Welthandels zu verändern.

Vor diesem Hintergrund macht die Stadt/Gemeinde XXX von ihrem Leistungsbestimmungsrecht Gebrauch und führt eine Ausschreibung zur Beschaffung von fair zertifizierten Lebensmitteln durch.

II. Vorbemerkung & Definitionen:

Bei der Beschaffung von Nahrungsmitteln und Getränken für das angefragte Catering muss dafür Sorge getragen werden, dass die Monoprodukte Kaffee, Kakao, Tee (ausgenommen Kräuter- und Früchtetee), Orangensaft, Rohrzucker, Reis und Bananen aus Fairem Handel stammen.

Produkte aus Fairem Handel müssen im Einklang mit der Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [COM(2009) 215 final] stehen. Dementsprechend muss der Faire Handel eine Reihe von Kriterien erfüllen, dazu gehören:

- ein fairer Preis, der einen fairen Lohn garantiert, welcher die Kosten der nachhaltigen Erzeugung und die Lebenshaltungskosten deckt, und mindestens so hoch sein muss wie der Fair-Trade-Mindestpreis plus Zuschlag, sofern ein solcher von den internationalen Fair-Trade-Vereinigungen festgelegt worden ist,
- Transparenz und Rückverfolgbarkeit während der gesamten Lieferkette, um eine angemessene Information der Verbraucher zu gewährleisten,
- Produktionsbedingungen, die den acht Kernübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) entsprechen,
- Achtung der Umwelt, Schutz der Menschenrechte und insbesondere der Frauen- und Kinderrechte und Achtung traditioneller Produktionsmethoden, die die wirtschaftliche und soziale Entwicklung fördern,
- Kapazitätsaufbau und Stärkung der Fähigkeiten der Erzeuger, insbesondere der Klein- und Grenzerzeuger, sowie der Arbeitnehmer in den Entwicklungsländern, ihrer Organisationen sowie der jeweiligen Gemeinschaften, um die Nachhaltigkeit des fairen Handels zu gewährleisten,
- Unterstützung von Produktion und Marktzugang für die Erzeugerorganisationen,
- Überwachung und Verifizierung der Einhaltung dieser Kriterien, wobei Organisationen im Süden eine größere Rolle spielen müssen, damit die Kosten gesenkt werden und eine stärkere lokale Beteiligung am Zertifizierungsprozess erreicht wird.

III. Allgemeine Anforderungen

Anbieter müssen einen unabhängigen Nachweis erbringen, dass die vorgenannten Kriterien erfüllt werden. Bei Produkten, die z. B. durch die FLOCERT GmbH zertifiziert wurden, gilt der Nachweis als erbracht (dazu zählen beispielsweise Produkte mit dem Fairtrade Siegel, Produkte der GEPA und BanaFair). Auch bei Lebensmitteln, die durch eine von der WFTO (World Fair Trade Organisation) anerkannte Organisation oder Unternehmen angeboten werden, gilt der Nachweis als erbracht (dazu zählen beispielsweise Produkte von El Puente und dwp). Gleichwertige Nachweise werden akzeptiert, wenn der Bieter nachweist, dass sie gleichwertige Kriterien (vgl. Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [COM(2009) 215 final]) erfüllen.

Entspricht der vorgelegte Nachweis nicht den vorbeschriebenen Anforderungen, wird er nicht akzeptiert und das Angebot wird im weiteren Vergabeverfahren nicht mehr berücksichtigt.

IV. Besondere Vertragsbedingungen

- Kann der Auftragnehmer Produkte mit den angegebenen Gütezeichen oder sonstigem Nachweis nicht mehr liefern, hat er dies gegenüber der Auftraggeberin unaufgefordert und unverzüglich nach Kenntniserlangung anzuzeigen und mitzuteilen, aus welchen Gründen der Bezug und die Lieferung nicht mehr möglich sind.
- Sollte der Auftragnehmer aus eigenem Verschulden die Produkte mit dem angegebenen Label oder sonstigem Nachweis nicht mehr liefern, ist die Auftraggeberin berechtigt, den Vertrag außerordentlich zu kündigen.
- In diesem Fall ist zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr, bei mehreren solchen Verstößen zusammen bis zur Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme pro Vertragsjahr vereinbart.
- In diesem Fall ist die Auftraggeberin zudem berechtigt, einen Schadensersatz für entstandene Aufwendungen (z. B. für die Durchführung eines erneuten Vergabeverfahrens) in Höhe von maximal 4.000,00 Euro netto geltend zu machen.

3) Anlage 1: Verpflichtungserklärung

Der Auftrag ist gemäß den in den besonderen Vertragsbedingungen bekanntgegebenen Kriterien ausschließlich mit Waren auszuführen, die die Anforderungen an Produkte aus dem Fairen Handel erfüllen.

I. Erklärung zur Produktkategorie

Für diesen Auftrag werden Produkte verwendet, die in eine bzw. mehrere der nachfolgenden Kategorien fallen: Kaffee, Kakao, Tee (ausgenommen Kräuter- und Früchtetee), Orangensaft, Rohrzucker, Reis, Bananen.

II. Nachweisverfahren

Als Beleg dafür, dass die von mir angebotenen Produkte aus Fairem Handel stammen, erbringe ich folgende Nachweise, diese stehen im Einklang mit der Mitteilung der EU Kommission zum Fairen Handel [COM(2009) 215 final]*:

Kaffee (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Kakao (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Tee (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Orangensaft (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):.....

Rohrzucker (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Reis (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Bananen (Gütezeichen, Zertifikat, Sonstiger Nachweis):

Bei Produkten, die z. B. durch die FLOCERT GmbH zertifiziert wurden, gilt der Nachweis als erbracht (Dazu zählen beispielsweise Produkte mit dem Fairtrade Siegel, Produkte der GEPA und BanaFair). Auch bei Produkten, die durch eine von der WFTO (World Fair Trade Organisation) anerkannte Organisation oder Unternehmen angeboten wird, gilt der Nachweis als erbracht (Dazu zählen beispielsweise Produkte von El Puente und dwp).

Bitte reichen Sie die entsprechenden Zertifikate als Nachweis bei der Angebotsabgabe ein.

Ich bin mir/wir sind uns bewusst, dass eine wissentlich oder schuldhaft falsche Abgabe einer der vorstehenden Erklärungen

- meinen/unseren Ausschluss von diesem Vergabeverfahren zur Folge hat,
- den Ausschluss meines/unseres Unternehmens für die Dauer von bis zu drei Jahren von der Vergabe öffentlicher Aufträge der ausschließenden Vergabestelle zur Folge haben kann,
- nach Vertragsschluss den Auftraggeber zur außerordentlichen Kündigung berechtigt.

Ich bin mir/wir sind uns bewusst, dass die Auftraggeberin zu dieser Verpflichtungserklärung Bestimmungen getroffen hat und zu den einzelnen Erklärungen besondere Vertragsbedingungen vereinbart werden.




.....
(Datum, Unterschrift, Firmenstempel)

* <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM:dv0004>

4.2 Fairantwortlich beschaffen – Angebote im Lebensmittelbereich

Durch den Einbezug von fair zertifizierten Lebensmitteln können Cateringfirmen, Kantinenbetreibende sowie andere Unternehmen und Verantwortliche im Bereich der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Verantwortung übernehmen und ihre Beschaffung von Lebensmitteln sozial verantwortlicher gestalten. Einige vorbildliche Anbieter in diesem Bereich und ihre Angebote in Großgebinden werden hier kurz vorgestellt. Da die Nachfrage auch das Angebot bestimmt, empfehlen wir, das Gespräch mit den einzelnen Handelsfirmen zu suchen, wenn benötigte Produkte noch nicht im Großgebinde erhältlich sind.

Tabelle 5: Anbieter von fair zertifizierten Produkten im Großgebinde

Anbieter	Siegel/Zertifikate/ Mitgliedschaften	Großgebinde	Kontakt
GEPA - The Fair Trade Company 	Gepa fair plus Naturland Fair Mitglied der WFTO Fairtrade Zertifikat (FLO ID)	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee • Espresso • Reis • Kakao • Kuvertüre • Zucker • Milchpulver (für Kaffeeautomaten) • sowie die dazu passende Ausstattung für das Außer-Haus-Geschäft 	GEPA-Weg 1 42327 Wuppertal Ansprechperson: Silke Knappstein (Kundenservice) Mail: ahs@gepa.de Tel: 0202 2669328 www.gepa-ausserhaus.de
El Puente GmbH 	WFTO Fairtrade Zertifikat (FLO ID)	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürze • Nüsse • Kaffee • Espresso • Tee • Trockenfrüchte • Reis (verschiedene Sorten) • Zucker • Hülsenfrüchte • Kakao 	Lise-Meitner-Str. 9 31171 Nordstemmen Ansprechperson: Joachim Reizig (Vertrieb/Sales) Mail: vertrieb@el-puente.de Tel: 05069 34890 www.el-puente.de
Rapunzel Naturkost GmbH 	Hand in Hand	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee • Espresso • Kakao • getrocknete Mangos • Zucker • Schokoaufstriche • Sesam • Palmfett • Kokosfett • Kuvertüre (verschiedene Sorten, auch geraspelt) • weiße Schokolade • Schoko-Tropfen 	Rapunzelstraße 1 87764 Legau Ansprechpersonen: Veronika Würzer, Tel. 08330 5291253 Lilo Kustermann, Tel. 08330 529226 Mail: gastro@rapunzel.de www.rapunzel.de

Angebot

Fairtrade zertifizierter

Produkte



® Aufgrund der steigenden Nachfrage haben bereits zahlreiche Großhandelsfirmen Fairtrade zertifizierte Produkte in ihr Sortiment aufgenommen. Fairtrade Deutschland bietet auf seiner Website die Möglichkeit, sich in der „Taste!“-Datenbank für den Außer-Haus-Markt über Produkte zu informieren, Werbematerialien zu bestellen sowie nach Angeboten in Ihrer Nähe zu suchen: <http://taste.fairtrade-deutschland.de>.

Zu bekannten Marken mit fair zertifizierten Großgebinden gehören beispielsweise Davert (Reis), J.J. Darboven (Kaffee) oder Breitsamer (Honig). Im Einzelhandel existieren auch Eigenmarken, die Fairtrade zertifiziert sind. Im Großhandelsbereich hat diese Entwicklung noch nicht stattgefunden.



Foto: Wolf Sondermann, Fairtrade Deutschland

4.3 Zusätzliche Unterstützungsangebote



Weitere Praxisbeispiele, wie Ratsbeschlüsse, Dienstanweisungen und Textbausteine aus Ausschreibungen anderer Kommunen, finden Sie im Kompass Nachhaltigkeit: www.kompass-nachhaltigkeit.de.



Eine Bewertung von Siegeln im Lebensmittelbereich finden Sie auch online auf der Website der CIR unter „Siegel von A-Z“ (www.ci-romero.de/kritischer-konsum/siegel-von-a-z). Die Forderung nach den passenden glaubwürdigen Nachweisen und Siegeln können Sie dann in Ihre Ausschreibungsunterlagen integrieren.



KOMPETENZSTELLE
für nachhaltige Beschaffung

Ein Informationsportal für Beschaffer*innen bietet die Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung. Unter www.nachhaltige-beschaffung.info finden Sie Termine von Schulungen, Informationen über Gesetzesgrundlagen sowie Beispiele aus Bund, Ländern und Kommunen.

Darüber hinaus zeigen folgende Rechtsgutachten noch einmal ausführlich auf, welche rechtssicheren Möglichkeiten zur Verankerung sozialer Kriterien in Vergabeverfahren der öffentlichen Hand existieren:

- **CIR (2018):** Gibt es eine Rechtspflicht zur sozial verantwortlichen Beschaffung? Rechtsgutachtliche Stellungnahme von Katja Gnittke und Tilman Reinhardt. Münster.
- **CIR und WEED (2016):** Sozialverantwortliche Beschaffung nach dem neuen Vergaberecht 2016, Rechtsgutachtliche Stellungnahme von Christoph Krönke. München.

Beide Studien online unter: www.ci-romero.de/kritischer-konsum/beschaffung/studien_gutachten.

- **SKEW (2016):** Faires Beschaffungswesen in Kommunen und die Kernarbeitsnormen, Rechtswissenschaftliches Gutachten von Prof. Dr. Jan Ziekow. Bonn. Online unter: <https://skew.engagement-global.de/dialog-global/dialog-global-nr-42.html>.

5.1 Forderungen an Politik & Verwaltung

Die Bundesregierung stellt in ihrem Nationalen Aktionsplan Wirtschaft und Menschenrechte klar:

„Bund, Länder und Kommunen unterliegen hier einer besonderen Verantwortung, [...] sicherzustellen, dass mit öffentlichen Mitteln keine negativen Auswirkungen auf die Menschenrechte verursacht oder begünstigt werden.“¹

Bund, Länder und Kommunen kaufen laut des Kompetenzzentrums innovative Beschaffung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie jährlich Produkte und Dienstleistungen im Wert von geschätzt 350 Milliarden Euro ein.² Allein für Berlin beläuft sich die Summe in diesem Bereich auf rund fünf Milliarden Euro pro Jahr.³ Die öffentliche Hand in Berlin und anderswo könnte durch diese Einkaufsmacht eine enorme Wirkung entfalten, würden beim Einkauf konsequent soziale und ökologische Kriterien angewandt. Dies würde zum einen den Menschen in den Produktionsländern zugute kommen, indem gerechtere Arbeitsbedingungen, partnerschaftliche Handelsbeziehungen und die Entwicklung von Zukunftsperspektiven für die Produzent*innen unterstützt werden. Zum anderen nützt es aber auch den Ländern und Kommunen selbst, die ethisch wirtschaftende Unternehmen fördern und damit auch das Angebot an fair produzierten Produkten steigern können.

In den letzten Jahren gab es durch die Agenda 2030 einen weiteren wichtigen Impuls zur sozial verantwortlichen Beschaffung. In den Sustainable Development Goals (SDGs) wird mit den Zielen 11 „Nachhaltige Städte und Gemeinden“ und 12 „Verantwortungsvoller Konsum- und Produktionsmuster“ sowie dem konkreteren Unterziel 12.7 „Förde-



Ziel 11 und 12 der Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen. Quelle: UN

rung nachhaltiger öffentlicher Beschaffungspraktiken“ die öffentliche Beschaffung ausdrücklich als Instrument zur Erreichung nachhaltiger globaler Entwicklung benannt.⁴ Es ist an der Zeit, den auf globaler Ebene eingegangenen Verpflichtungen endlich eine effektive Umsetzung sozial verantwortlicher öffentlicher Beschaffung folgen zu lassen.

Doch damit allein ist es für die Politik nicht getan. Damit Unternehmen nicht weiterhin hinter den Kulissen der globalisierten Lebensmittelproduktion Menschen- und Arbeitsrechte unterlaufen, müssen gesetzliche Regelungen geschaffen werden, die Unternehmen für Menschenrechtsverletzungen an ihren Produktionsstandorten haftbar machen. Gleichzeitig müssen Betroffene die Möglichkeit haben, von wirksamen Rechtsmitteln Gebrauch machen zu können, sowie ein Recht auf Entschädigung erhalten.⁵

An die Landesregierungen, besonders in Berlin

Wir fordern, dass soziale Kriterien verbindlich im Vergaberecht berücksichtigt werden.⁶ Neben den ILO-Kernarbeitsnormen, die die Themen Koalitions-/Vereinigungsfreiheit, Kinderarbeit, Zwangsarbeit und Diskriminierung betreffen, ist es erforderlich weitere international anerkannte und dringend notwendige Arbeits- und Sozialstandards (z. B. Gesundheits- und Sicherheitsstandards sowie existenzsichernde Löhne) und Kriterien des Fairen Handels bei Vergaben einzufordern. Diese umfassenden sozialen Kriterien spiegeln auch die Wirklichkeit auf dem Markt wider: Viele Zertifikate und Multi-Stakeholder-Initiativen gehen deutlich über die ILO-Kernarbeitsnormen hinaus.

Ebenso ist es sinnvoll, eine Verwaltungsvorschrift zu verabschieden, welche die gesetzlichen Vorgaben bzgl. der Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen und weiterer sozialer Kriterien anwendungsbezogen ausführt, indem sensible Produktgruppen benannt und effektive Nachweise festgelegt werden. Gleichzeitig sollten Eigenerklärungen

¹ Die Bundesregierung (2017): Nationaler Aktionsplan Wirtschaft und Menschenrechte. Berlin. S. 15. Online unter: www.auswaertiges-amt.de/blob/297434/8d6ab29982767d5a31d2e85464461565/nap-wirtschaft-menschenrechte-data.pdf.

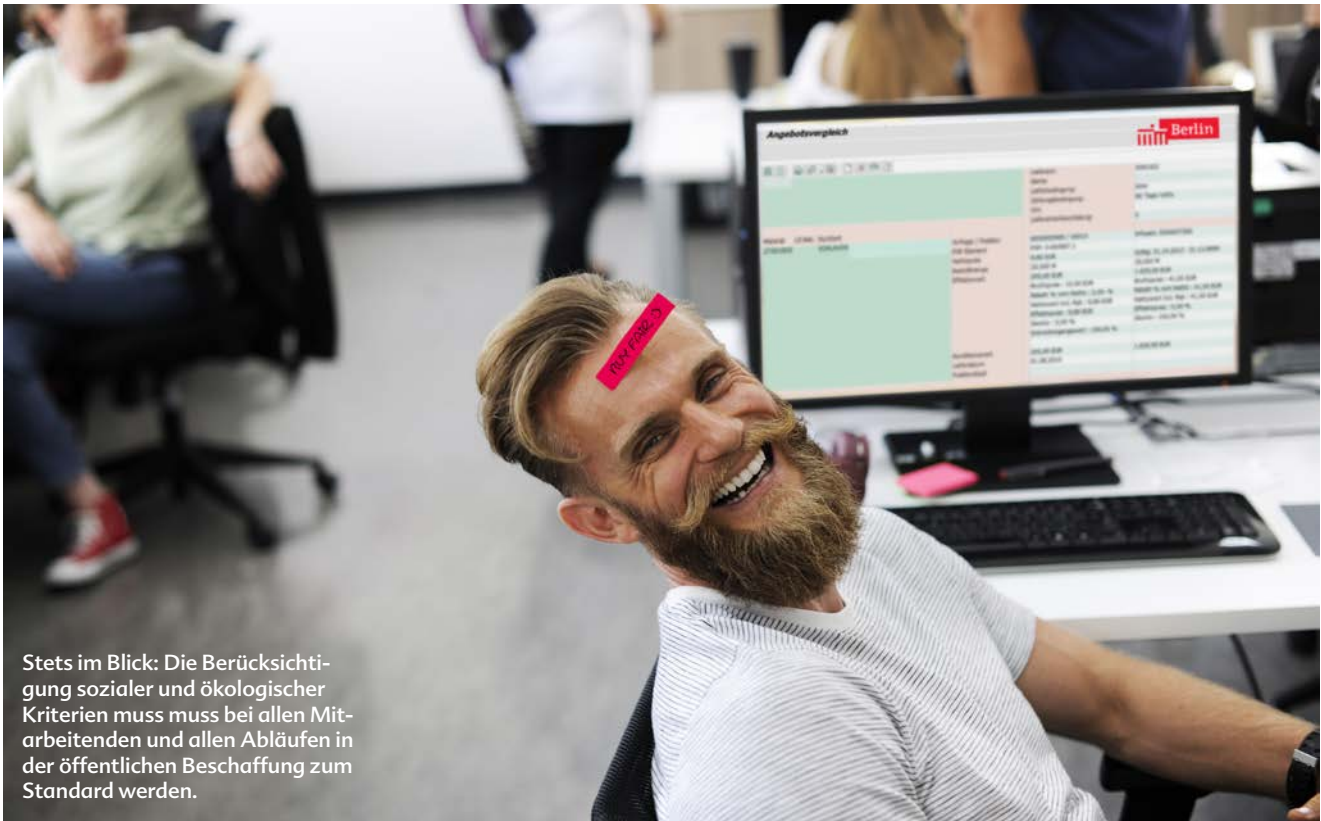
² Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) (Hrsg.) (2017): Innovative öffentliche Beschaffung. Berlin. S. 7. Online unter: www.bmwi.de/Redaktion/DE/Publikationen/Wirtschaft/koinno-innovative-oeffentliche-beschaffung.pdf?__blob=publicationFile&v=16.

³ WEED (2016): Gute Gründe für Nachhaltige Beschaffung. Argumentationshilfe für eine sozial und ökologisch verantwortliche Beschaffung in Berlin und anderswo. Berlin. S. 5. Online unter: www.weed-online.org/themen/9601757.html.

⁴ Online unter www.globalgoals.org.

⁵ Weitere Informationen zum Prozess für ein UN-Abkommen über Wirtschaft und Menschenrechte unter www.cora-netz.de/treaty/.

⁶ Angelehnt an die Studie von Haack und Stefanovic (2017) sowie die Forderungen des Berliner FAIRgabe-Bündnis. In Berlin unterstützt die CIR das Berliner FAIRgabe-Bündnis mit seinen politischen Forderungen bezogen auf die Novellierung des BerlAVG. Mehr erfahren unter www.fairgabe.berlin.



Stets im Blick: Die Berücksichtigung sozialer und ökologischer Kriterien muss bei allen Mitarbeitenden und allen Abläufen in der öffentlichen Beschaffung zum Standard werden.

Foto: rawpixel/pixabay.com | CCO Creative Commons; Montage: M. Fischer

nicht mehr als gleichwertige oder nachrangige Möglichkeit zugelassen werden (s. Kapitel 3.4) sowie die Kontrolle der Nachweise verbessert werden. Die Produktliste muss bei Bedarf flexibel ergänzt werden können, wenn in einem neuen Produktbereich Menschenrechtsverletzungen bekannt werden. Gleichzeitig empfiehlt es sich, die ILO-Kernarbeitsnormen und weitere soziale Kriterien in allen Phasen des Vergabeverfahrens verwenden zu dürfen, also je nach Eignung als Leistungsmerkmal, Ausführungsbedingung oder wertendes Zuschlagskriterium. Darüber hinaus ist es zweckmäßig, die Schwellenwerte auf 500 Euro als Wertgrenze abzusenken, da besonders im Lebensmittelbereich häufig Aufträge wie Caterings im niedrighwelligen Bereich vergeben werden.

Generell raten wir dazu, auf Landesebene zentrale Kompetenzstellen für nachhaltige Beschaffung einzurichten, die die Auftraggeber hinsichtlich der Berücksichtigung von sozialen Kriterien fachlich und juristisch beraten können. Eine weitere wichtige Aufgabe für die Landesregierungen und die kommunalen Spitzenverbände ist es, die sozial verantwortliche Beschaffung in die Ausbildung der kommunalen Mitarbeitenden fest zu integrieren und Spezialisierungen in diesem Bereich in der Aus- und Fortbildung zu ermöglichen.

Die Bezirksebene / Kommunale Ebene in Berlin und anderswo

Als Einstieg in die sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung eignen sich Projekte anhand ausgewählter Pro-

dukte, zum Beispiel Natursteine, Berufsbekleidung oder Lebensmittel. Auch die Kampagne Fairtrade Towns⁷ kann sinnvolle Unterstützung bieten, um das Thema faire Beschaffung lokal voran zu bringen. Ein Vorteil ist die vernetzte Zusammenarbeit von Verwaltung, Politik und Zivilgesellschaft. Diese Struktur sollte genutzt werden, um diesem ersten Engagement weitere Schritte folgen zu lassen. Unsere Handlungsvorschläge:

Die Basis: Strukturelle Grundlagen schaffen

Ratsbeschlüsse zur sozial verantwortlichen Beschaffung stellen als strukturelle Verankerung einen wichtigen Bezugspunkt für die handelnden Akteur*innen dar und stärken sie in ihrer Arbeit. Es ist sinnvoll, die Beschlüsse durch konkrete Verwaltungsvorschriften und Dienstweisungen zusätzlich thematisch detailliert aufzubereiten und für alle Mitarbeitenden der Verwaltung verbindlich zu setzen. Im Lebensmittelbereich sind aufgrund von häufigen Beschaffungen im niedrighwelligen Bereich zudem freiwillige, über Landesvergabegesetze wie das BerlAVG hinausgehende Selbstverpflichtungen empfehlenswert. Beispielsweise kann ein Bezirk bereits ab einem Auftragswert von 500 Euro soziale und ökologische Kriterien einfordern.

Die Beschaffungsstrukturen in der Verwaltung sollten kritisch reflektiert werden. Sowohl die zentrale als auch die dezentrale Beschaffung haben gewisse Vorteile. Bei einer zentralen Beschaffung entwickeln die Mitarbeitenden

⁷ Mehr Informationen unter: www.fairtrade-towns.de.

aber meist bessere Expertise, und die Qualität der Ausschreibungen verbessert sich. Zudem kann eine Bündelung von Aufträgen dazu beitragen, Kosten und Aufwand für die Administration zu verringern. Bei bestimmten Beschaffungen bietet es sich außerdem an, über kommunale Grenzen hinaus zu kooperieren. Um gleichzeitig kleine und mittelständische Unternehmen, die im Bereich der Lebensmittelbeschaffung besonders relevant sind, nicht von der Vergabe auszuschließen, sollten große Auftragsvolumina in kleinere Lose aufgeteilt werden und die Unternehmen frühzeitig über neue Kriterien und Anforderungen informiert werden.

Sensibilisieren, inspirieren, umdenken: Kompetenzen in der Verwaltung stärken

Über die strukturelle Verankerung hinaus ist es grundlegend, dass das Bestreben für eine sozial verantwortliche Beschaffung sowohl nach innen (in der kommunalen Verwaltung) als auch nach außen deutlich kommuniziert und von den Führungskräften mitgetragen wird. Außerdem sollten die zuständigen Mitarbeitenden gezielt bestärkt werden, Fortbildungs- und Vernetzungsangebote⁸ in diesem Bereich wahrzunehmen und ihre neu gewonnenen Kompetenzen aktiv in die Arbeit vor Ort einzubringen. Für den Bereich Lebensmittel kann es hilfreich sein, in den zentralen Vergabestellen eine Expertise zu Anbieter*innen und Gütezeichen bzw. Nachweisen aufzubauen. Darauf kann dann von den einzelnen Fachstellen bei Bedarf zurückgegriffen werden.

Die Umsetzung macht den Unterschied: Ausschreibungen praxisorientiert gestalten

Komplizierte, umfangreiche Ausschreibungen stellen vor allem für kleinere Unternehmen eine Herausforderung dar. Daher braucht es Ausschreibungen und Vergabekriterien, die praxisorientiert gestaltet werden. Hier ist im Vorfeld von Ausschreibungen ein verstärkter Informationsaustausch hilfreich. Dies kann durch die vergaberechtlich zulässige Möglichkeit von Bieterdialogen durchgeführt werden (vgl. §28 VgV). Dort kommen potenzielle Bieter*innen und Auftraggebende zusammen und tauschen sich darüber aus, wie zukünftige Ausschreibungen in Bezug auf soziale Anforderungen sinnvoll gestaltet werden können. Die Gesprächsprotokolle werden anschließend den Ausschreibungsunterlagen beigelegt. Darüber hinaus können die jeweiligen Erfahrungen zur Entwicklung einheitlicher Musterausschreibungen genutzt werden, die wiederum den administrativen Aufwand bei zukünftigen Ausschreibungen verringern. Für den Fall der Kantinenverpachtung könnten mit Hilfe von überarbeiteten Kantinenrichtlinien Vorgaben zur sozial verantwortlichen Beschaffung vereinheitlicht und so Orientierung für Vergabestellen und Pächter*innen geschaffen werden.

In den Ausschreibungen selbst empfiehlt es sich, vorhandene Gütezeichen auch tatsächlich abzufragen. Teilweise

⁸ Angebote dazu finden Sie bei der SKEW (Servicestelle Kommunen in der Einen Welt) und der Kompetenzzentrale für Nachhaltige Beschaffung www.nachhaltige-beschaffung.info/DE/Schulungen/.

zeigt sich, dass die bietenden Unternehmen diese bereits nachweisen könnten, dies aber bisher von der Verwaltung nicht verlangt wurde. Dabei empfehlen sich möglichst klare Vorgaben, welche verlässlichen Gütezeichen als Nachweise eingereicht werden können. Hier liegt viel Potenzial für die sozial verantwortliche Beschaffung, welches relativ einfach genutzt werden kann.

Bei Vorgaben zur Preisgestaltung, die sowohl in Pachtverträgen als auch bei der Schulverpflegung eine wichtige Rolle spielen, fordern wir auch, der Einhaltung von Arbeitsrechten vor Ort einen größeren Stellenwert beizumessen. Die Preise müssen so kalkuliert werden, dass sowohl die Beschäftigten in Deutschland existenzsichernde Löhne erhalten, als auch der Einkauf von fair zertifizierten Lebensmitteln möglich ist. Gleichzeitig muss ein Mechanismus eingeführt werden, damit finanzschwächere Familien und Kund*innen nicht benachteiligt werden. Zur Kostenkalkulation sollte auch das Thema Abfallmengen/Lebensmittelverschwendung in den Blick genommen werden und mittels innovativer Konzepte versucht werden, diese zu verringern. Eine Portion fairer Reis, die schließlich im Müll landet, ist wenig sinnvoll.

Ziel erreicht? Aktuelle Datengrundlagen schaffen

Es ist sinnvoll, sich realistische Ziele und Zeitpläne für die Umsetzung einer sozial verantwortlichen Beschaffung zu setzen. Dabei sollten Beschlüsse mit Kennzahlen/Indikatoren verknüpft werden. Gleichzeitig empfiehlt es sich, verlässliche Daten zu den Vorgängen zu erheben, damit die Entwicklung im Bereich sozial verantwortliche Beschaffung nachvollzogen und bewertet werden kann (Monitoring). Auf Grundlage entsprechender Statistikpflichten können dann kommunale Vergaberichte veröffentlicht werden. Eine statistische Erhebung aller Auftrags- und Beschaffungsvolumen im Bereich Lebensmittel, inklusive der Schulverpflegung und Kantinen, wäre ein erster Schritt zu einer Evaluation der derzeitigen Situation in Berlin und eine wichtige Vorbereitung auf die anschließende Maßnahmenplanung und Prioritätensetzung.



Foto: Public Domain Pictures/pixabay.com | CCO Creative Commons

Gemeinsam stark: Kooperationen eingehen

Kooperationen sowohl mit fachlichen Beratungsstellen als auch mit Unternehmen aus der Praxis werden als gewinnbringend angesehen. Zivilgesellschaftliche Organisationen wie die CIR, WEED und Germanwatch unterstützen mit Fachwissen wie auch die entwicklungspolitischen Landesnetzwerke und Promotor*innen. Dazu kann es Vorteile haben, längerfristige Partnerschaften und Rahmenverträge mit Lieferant*innen, Pächter*innen und Cateringfirmen einzugehen. Als weiterer Ansatzpunkt, auch unter dem Aspekt der Zeiteinsparung, empfiehlt sich der Einbezug von Nachhaltigkeitskriterien in Einkaufskataloge, in denen sozial-ökologische Produkte explizit ausgewiesen und entsprechend qualifizierte Cateringunternehmen oder Großlieferanten aufgelistet werden — als Beispiele können die kommunalen zentralen Einkaufskataloge der Städte Dortmund und Mainz dienen.

Information und Kommunikation: Konsument*innen sensibilisieren

Damit in Zukunft soziale und ökologische Kriterien in öffentlichen Kantinen, beim Schulessen und bei Cateringdienstleistungen stärker eingebunden werden, ist die Entwicklung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein sowie Zahlungsbereitschaft bei den Konsument*innen notwendig. Maßnahmen zur Sensibilisierung der Kund*innen können unterschiedliche Formen annehmen: z. B. Aktionen in Schulen, Nachhaltigkeitstage, finanzielle Förderung von Weltläden und Informationsstände und Öffentlichkeitsarbeit durch Webseiten und Flyer. Kommunen können sich durch eine sozial verantwortliche Beschaffung zudem als zukunftsorientierte und lebenswerte Orte präsentieren, die ihre Steuergelder nachhaltig einsetzen.



Foto: Hans/pixabay.com | CC0 Creative Commons

5.2 Forderungen an Hersteller, Handel und Großverpfleger

Wir appellieren an den Lebensmittelgroßhandel in Deutschland und die beteiligten Akteur*innen, entlang ihrer gesamten Lieferketten ihrer menschenrechtlichen Sorgfaltspflicht nachzukommen sowie Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen vorzubeugen. Die Unternehmen müssen Strategien entwickeln, um die zahlreichen sozialen und ökologischen Probleme in der Lebensmittelproduktion schnellstmöglich zu beseitigen. Wir fordern auf allen Stufen der Lieferketten:

- ▶ die Abschaffung prekärer Arbeitsverhältnisse
- ▶ die Zahlung existenzsichernder und transparenter Löhne
- ▶ Vereinigungsfreiheit und Zugangsrecht für Gewerkschaften zu Beschäftigten, v. a. auf Plantagen
- ▶ die Einhaltung von Gesundheits- und Sicherheitsstandards am Arbeitsplatz
- ▶ Kürzere und transparente Arbeitszeiten
- ▶ die Umsetzung von anerkannten Umweltmanagementsystemen, um Umweltschäden zu verringern.

Dazu können bereits bestehende Zertifizierungssysteme genutzt und verbessert werden. Die Unternehmen sollten ihren Verhaltenskodex entsprechend erweitern und seine Einhaltung durch eine glaubwürdige Multi-Stakeholder-Initiative (MSI) überprüfen lassen. In Produktbereichen, in denen MSI für die Lieferkette derzeit noch nicht existieren, sollten die betroffenen Unternehmen sich proaktiv am Aufbau einer solchen MSI beteiligen.

Zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen trägt auch bei, sich nicht an Preisdumping unter Missachtung sozialer und ökologischer Kriterien zu beteiligen, sondern stattdessen die Einkaufspreise in einer verantwortungsvollen Weise festzulegen und dabei einen angemessenen Teil der Kosten für verbesserten Arbeitsrechtsschutz zu übernehmen. Damit hierfür auch von Kund*innenseite Verständnis entstehen kann, sollten die Herstellungsbedingungen und die Produktionskosten transparent und nachvollziehbar kommuniziert werden.

Großhandelsunternehmen sollten auch gezielt mehr fair zertifizierte Produkte in ihr Angebot aufnehmen und damit Anreize für Unternehmen in der Lebensmittelbranche schaffen, ihre Produkte zertifizieren zu lassen. Verbindliche Abnahmezusagen können dieses Interesse fördern. Darüber hinaus sollten die Verantwortlichen aktuelle Erkenntnisse in diesem Bereich in unternehmerische Entscheidungen und die Unternehmenspolitik einbringen. Auch im Austausch mit politischen und brancheninternen Entscheidungsträger*innen können die Unternehmen ihr Interesse an Verbesserungen von Menschen- und Arbeitsrechten in den Lieferketten kommunizieren und auf entsprechende Entscheidungen hinwirken.

An die Töpfe, fertig, los? Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung

Ob beim Catering, dem Schulessen oder in der Kantine: Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung fordern wir auf, Tariflöhne zu zahlen und die in Deutschland geltenden Arbeitsrechte einzuhalten. Um sich als zukunftsfähiges Cateringunternehmen zu präsentieren, sollten Sie bei ihrem Einkauf in Ihrem finanziellen und zeitlichen Rahmen:

▶ Schritt für Schritt auf mehr sozial verantwortlich produzierte Lebensmittel umstellen und dabei mit einfachen Produkten beginnen. Je nach Unternehmensausrichtung können dies Getränke wie Kaffee und Orangensaft sein, die Snacks mit Kakaoanteil oder auch Sättigungsbeilagen wie Reis.

- ▶ Dabei sollten keine halben Sachen gemacht werden, achten Sie beim Einkauf auf glaubwürdige Siegel (s. Kapitel 3.5).
- ▶ Nehmen Sie Ihre Mitarbeitenden mit. Informieren Sie über die Hintergründe und Vorteile von sozial verantwortlich produzierten Lebensmitteln.
- ▶ Auch gegenüber Ihren Kund*innen sollten Sie Umstellungen offensiv bewerben. Immer mehr Konsument*innen achten auf fair produzierte Lebensmittel und honorieren ein Engagement in diesem Bereich. Vielleicht sprechen Sie auch neue Zielgruppen an.
- ▶ Informieren Sie die öffentliche Hand und die Zivilgesellschaft transparent über die Lieferketten der Produkte, die sie verarbeiten. Fragen Sie Ihre Lieferanten nach Herkunftsnachweisen und verlässlichen Zertifikaten bezüglich der Einhaltung von Sozialstandards.
- ▶ Beobachten Sie das Angebot des Großhandels. Im Lebensmittelbereich wird immer öfter auf sozial verantwortliche Kriterien geachtet, der Markt ändert sich daher ständig. Fragen Sie nach, wenn Produkte noch nicht verfügbar sind, häufig wird darauf reagiert.
- ▶ Beteiligen Sie sich an Kampagnen, die einen nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln voran bringen. Gemeinsames öffentliches Engagement setzt ein wichtiges Zeichen.

Foto : wavebreakmedia/shutterstock.com



5.3 Veränderung anstoßen – Gemeinsam lokal aktiv werden!

Die Erfahrungen der CIR und anderer Organisationen im Bereich sozial verantwortliche öffentliche Beschaffung zeigen, dass neben dem Engagement von Politik und Verwaltung eine kritische Zivilgesellschaft enorm wichtig ist. Erst durch aktives politisches Engagement in der Öffentlichkeit wird ein gewisser Druck aufgebaut, der politische und administrative Veränderungen unterstützt bzw. sogar beschleunigen kann.

Sozial verantwortliche Beschaffung von Lebensmitteln ist in Ihrem Bezirk/in Ihrer Kommune noch kein Thema? Das kann sich schnell ändern:

- ▶ Verbünden Sie sich mit anderen Engagierten (Fairtrade Town Steuerungsgruppe, Ernährungsrat, Lokale Agendagruppen, Elterninitiativen zum Kita-/Schulessen, Fairtrade Schools, Jugendgruppen, kirchliche Initiativen ...).
- ▶ Fordern Sie Transparenz über den kommunalen Einkauf von Lebensmitteln, z. B. über Anfragen an den Bezirks- oder Stadtrat. Dabei kann ein Fragebogen in Form eines Fairness-Checks helfen.⁹ Auf konkrete Informationen können Sie Ihre Forderungen noch besser aufbauen.
- ▶ Gehen Sie konkret auf politischer Vertreter*innen Ihres Bezirkes/Ihrer Kommune zu, die für das Thema bereits sensibilisiert sind und tauschen Sie sich z. B. bei einem fairen Frühstück dazu aus, was beim Thema Lebensmittel gemeinsam erreicht werden kann.
- ▶ Setzen Sie sich gemeinsam dafür ein, dass verbindliche kommunale Beschlüsse zu einer sozial verantwortlichen Beschaffung von Lebensmitteln verabschiedet werden. Wir haben da ein paar Ideen:
 - ▶ Erstellung einer Dienstanweisung für die sozial verantwortliche Beschaffung von Lebensmitteln, in der festgelegt wird, welche Lebensmittel nur noch fair zertifiziert beschafft werden dürfen.

- ▶ Faire Kriterien in der nächsten Ausschreibung der kommunalen Kita- und Schulverpflegung (z. B. für Reis und Bananen). In Berlin steht die Neuausschreibung 2020 an!
- ▶ Faire Kriterien bei der Bewirtung von Sitzungen und Veranstaltungen (z. B. für Kaffee, Tee, Orangensaft, Zucker, Kekse und Südfrüchte) (s. Kapitel 4.1).
- ▶ Faire Kriterien bei Verpachtung oder Eigenbetrieb von kommunalen Kantinen, Imbissen und Cafés.
- ▶ Faire Kriterien bei der Befüllung von Getränke- und Snackautomaten in öffentlichen Gebäuden (z. B. für fair zertifizierten Kaffee, Limonade, Schokoriegel und Co.).
- ▶ Beschluss für den Einkauf von Geschenken und Präsentkörben aus dem lokalen Weltladen.

Wichtig: Es sollten immer glaubwürdige Nachweise von den bietenden Unternehmen verlangt werden (s. Kapitel 3). Es lohnt sich außerdem, gemeinsam mit kommunalen Vertreter*innen, den Austausch mit den Unternehmen zu suchen und sie darüber zu informieren, warum es der öffentlichen Hand wichtig ist bei Vergaben fair zertifizierte Produkte zu fordern.

- ▶ Kontrollieren Sie regelmäßig die Umsetzung von Beschlüssen und haken Sie bei den Politiker*innen vor Ort nach.
- ▶ Führen Sie gemeinsam öffentlichkeitswirksame Aktionen durch, bei denen politische Entscheidungsträger*innen an ihre Verantwortung bei der Beschaffung von Lebensmitteln erinnert werden. Dafür eignen sich zum Beispiel internationale politische Feier- und Gedenktage.
- ▶ Starten Sie eine Petition zur Einhaltung von sozialen Kriterien bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln und richten diese an Ihre (Bezirks-) Bürgermeister*in.
- ▶ Holen Sie bei allen Aktionen, wenn möglich, die örtliche Presse mit ins Boot, so erfahren noch mehr Menschen von Ihrem Engagement.

Wichtig: Umstellungsprozesse brauchen Zeit. Setzen Sie sich realistische Ziele. Auch kleine Erfolge tragen dazu bei, dass sich Dinge verändern.

⁹ Eine Vorlage zum Anpassen finden Sie unter www.ci-romero.de/produkt/fragebogen-grosser-fairness-check.



Foto: Fabian Felbrick

Kritische Kampagnenarbeit – nur mit Ihrer Unterstützung möglich!

In unserer Bildungs- und Kampagnenarbeit zeigen wir in Studien, Informationsveranstaltungen und Protestaktionen die Verantwortung der Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen für menschenwürdige Arbeitsbedingungen auf. Wir erheben unserer Stimme solidarisch mit denjenigen, die sonst nicht gehört werden. Diese Arbeit kostet Geld. Darum bitten wir um Ihre Spende.

Stichwort Öffentliche Beschaffung



Spendenkonto:
Christliche Initiative Romero
Darlehnskasse Münster
IBAN DE67 4006 0265 0003 1122 00
BIC: GENODEM1DKM

Geprüft und empfohlen: Das DZI bescheinigt der Christlichen Initiative Romero einen verantwortlichen Umgang mit Spendengeldern.

WEITERE INFORMATIONEN

Studien Lebensmittelproduktion

- **CIR (2018):** Ausgepresst – Hinter den Kulissen der Saftindustrie. Münster.
- **CIR (2018):** Studie: Unser täglich Fleisch. Münster.
- **CIR (2018):** Arbeitsrechte? Nicht die Bohne! Billiger Kaffee made in Honduras. Münster.
- **Heinrich-Böll-Stiftung u. a. (Hrsg.) (2017):** KONZERNATLAS – Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie. Paderborn. Online unter: www.boell.de/de/konzernatlas.

Öffentliche Beschaffung

- Alle Informationen der CIR zum Thema Beschaffung finden Sie online unter: www.ci-romero.de/kritischer-konsum/beschaffung.
- **CIR, Stadt Dortmund (2016):** Praxis-Leitfaden: Fairer Einkauf von Dienst- und Schutzkleidung. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/praxis-leitfaden-fairer-einkauf-von-dienst-und-schutzkleidung.

- **WEED (2016):** Gute Gründe für Nachhaltige Beschaffung. Argumentationshilfe für eine sozial und ökologisch verantwortliche Beschaffung in Berlin und anderswo. Berlin. Online unter: www.weed-online.org/themen/9601757.html.
- **CIR, terre des hommes (2015):** Wie fair kauft meine Stadt? Ein Wegweiser zur sozialverantwortlichen Beschaffung in Kommunen, mit Fragebogen „Fairness-Check“. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/kampagnenleitfaden-wie-fair-kauft-meine-stadt.
- **CIR, WEED, CorA (2014):** Quo vadis, Beschaffung? Eine Bestandsaufnahme der sozial verantwortlichen öffentlichen Beschaffung. Reformen, Spielräume, Vorreiter. Münster. Online unter: www.ci-romero.de/produkt/broschuere-quo-vadis-beschaffung.

Bestellschein	Preis*	Anzahl
Studie Blick über den Tellerrand (vorliegend)	4,- €**	
Wegweiser durch das Label-Labyrinth	2,- €**	
Studie Ausgepresst (Orangensaft)	4,- €**	
Bündniszeitung UN-Treaty – Menschenrechte vor Profit	gratis*	
Kampagnenleitfaden Wie fair kauft meine Stadt?	4,- €**	
Flyer Sozialverantwortlicher Einkauf in Kommunen	gratis*	
Studie Unser täglich Fleisch	4,- €**	
Quick Check: Eine schnelle Übersicht im Label-Labyrinth	gratis*	

Bestellschein einfach kopieren oder ausschneiden, ausfüllen und in einem Briefumschlag an unten stehende Adresse schicken.



Oder mit dem Smartphone abfotografieren und per E-Mail senden an cir@ci-romero.de. Noch schneller geht es direkt online unter www.ci-romero.de/publikationen

*) Alle Bestellungen gegen Porto zzgl.

Versandkostenpauschale

**) Schutzgebühr

Name

Straße

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift

Bitte schicken Sie mir den E-Mail-Newsletter der CIR zu:

**Christliche Initiative
Romero
Schillerstr. 44a
48155 Münster
Deutschland**

Tel +49 - (0)251/ 674 413 - 0

Fax +49 - (0)251/ 674 413 - 11

E-Mail: cir@ci-romero.de

www.ci-romero.de



IMPRESSUM



Herausgeberin

Christliche Initiative Romero e. V. (CIR)
Schillerstr. 44a, 48155 Münster
Telefon 0251/674 413-0
Fax 0251/674 413-11
E-Mail: cir@ci-romero.de
www.ci-romero.de

Redaktion

Tabitha Triphaus (V.i.S.d.P.), Sandra Dusch Silva,
Johanna Fincke, Thorsten Moll, Merle Schmidt



Kooperationspartner*in

WEED – Weltwirtschaft, Ökologie & Entwicklung e. V.
Eldenaer Str. 60
10247 Berlin
www.weed-online.org/themen/beschaffung

Lektorat

Anne Schirmmacher

Gestaltung, Layout

Marco Fischer – grafischer.com

Titelbild

Berlin-Illu: Clker/pixabay, Bananen: jgzelaya/pixabay,
Orangen: jarmoluk/pixabay, Saftglas: stevepb/pixabay,
Kaffeetasse: meditations/pixabay, Reis: shariffc/
canstockphoto, Schokolade: popovaphoto/canstockphoto,
Teller/Montage: M. Fischer

Druck

dieUmweltDruckerei GmbH, Hannover, Oktober 2018
Klimaneutral gedruckt, auf 100 % Recycling-Papier

Gefördert durch:



Für den Inhalt dieser Publikation ist allein die CIR verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit / Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe Berlin wieder.

