

Antragstext

1 Vision 2050

1 Vision 2050 Agrar- und Ernährungswende in Berlin: regional, saisonal, bio,
2 mehr vegan, vegetarisch.

3 Verbraucherinnen-schutz in Berlin: Verbraucherinnen-politische Strategie für
4 Berlin

5 Die weltweite Macht bzw. Dominanz einer handvoll Lebensmittel- und Agrarkonzerne
6 ist passé, die Ernährungssouveränität ist Realität. Die Ausbeutung des globalen
7 Südens, der Natur und Biodiversität hat ein Ende.

8 Es werden klimaresilientes, vielfältiges Saatgut und alte Obst- und Gemüsesorten
9 in der Landwirtschaft eingesetzt.

10 Berlin hat, flankiert von einer Agrarwende im Bund und Europa die
11 Ernährungswende im Jahr 2030 geschafft. Bio, regional, vegan, vegetarisch,
12 saisonal ist mittlerweile kein Nischenmarkt mehr sondern Normalität.

13 In der Berliner Gemeinschaftsverpflegung sind die Lebensmittel 100% bio, fair
14 und ein sehr hoher Anteil regionaler Lebensmittel ist völlig selbstverständlich.
15 Die Akzeptanz pflanzenbasierter Ernährung ist in der Bevölkerung verbreitet. Ein
16 Großteil von Berliner*innen ernährt sich vegan, vegetarisch. Fleisch hat wieder
17 einen Wert– sowohl an der Kasse im Supermarkt, als auch in den Köpfen der
18 Menschen. Man/frau braucht kein Tierwohl-Siegel, da die industrielle
19 Massentierhaltung abgeschafft ist.

20 Die Wertschätzung der Lebensmittel spiegelt sich auch darin wieder, dass ein
21 deutlich höherer und steigender Anteil des Einkommens für die Nahrung ausgegeben
22 wird. Wir liegen wieder etwa auf dem Niveau der 1970er Jahre, in denen noch 25%
23 des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben wurde und bis 2020 auf nur noch 13%
24 absank. Dieser Anstieg bei den Kosten für Lebensmittel wird möglich durch
25 verminderte Ausgaben, etwa bei der Miete, die im Jahr 2050 nicht mehr als 15 %
26 des Nettoeinkommens beträgt.

27 Der Weg vom Acker auf den Teller hat sich grundsätzlich geändert – Berlin
28 kooperiert eng mit Brandenburg und weiteren benachbarten Bundesländern aber auch
29 mit Polen und hat Strukturen perpetuiert, die sich mittlerweile selbst tragen.
30 Entstanden ist eine ökologisch-regional orientierte Ernährungswirtschaft.
31 Vermarktungs-, Logistik- und Verarbeitungsstrukturen, haben sich in Berlin
32 etabliert. Das Lebensmittelhandwerk, vom Handwerksbäcker bis zum Fleischer und
33 regionale Mühlen und Molkerei haben sich wieder in Berlin niedergelassen und
34 tragen mit einem umfassenden regional-ökologischen Sortiment zur Versorgung der
35 Bevölkerung bei. Besonderer Förderung wurde auf die Direktvermarktung gelegt.
36 Darüber hinaus gibt es die sogenannten LebensMittelPunkte (LMP), dieman
37 mittlerweile in jedem Kiez findet, sie haben sich zu zentralen Punkten des
38 sozialen Zusammenlebens entwickelt und gewährleisten einen Zugang zu guten und
39 gesunden Essen, unabhängig vom Geldbeutel. Die Landwirtinnen aus der Region sind
40 vernetzt mit den Lebensmittelpunkten in den Kieze, sie profitieren von

42 garantierten Abnahmemengen und einer solidarischen Gemeinschaft, die reduzierte
43 Ernten auffängt. Die Konsumentinnen profitieren von der hohen Qualität der Ware,
44 die frisch geliefert wird und bei guten Ernten von niedrigen Preisen. Die Wege
45 sind transparent und kurz. Durch die Digitalisierung ist Angebot und Nachfrage
46 in diesen Systemen gut aufeinander abgestimmt, es gibt wenig Warenüberschuss und
47 damit verbundene Lebensmittelverschwendung. Der Erhalt einer intelligenten
48 organisierten Regional- und Wirtschaftspolitik, wird über eine
49 ressortübergreifende Stadt-Land Politik dauerhaft gesichert.

50 Die Lebensmittelverschwendung ist generell stark zurückgegangen – mit einer
51 erhöhten Wertschätzung der Lebensmittel und Vorgaben an die Handel- und
52 Lebensmittelindustrie landen kaum noch Lebensmittel im Abfall. Supermärkten
53 wurde es in 2021 verboten, abgelaufene Lebensmittel wegzuerwerfen.

54 Auch im Bereich der Ernährungsbildung hat sich viel getan. In einem Teil des in
55 den 2020er Jahren sanierten Tempelhofer Flughafengebäudes wurde ein Food-Campus
56 für gutes Essen entwickelt, der u.a. niedrigschwellige Bildungsangebote zum
57 Thema Ernährung anbietet. Dort finden zahlreiche, diverse Aktivitäten rund um
58 das Thema „Essen“ statt. Food-Startups und Digitalisierung sind ein Teil des
59 Campus. Der Campus kooperiert eng mit den Lebensmittelpunkten in jedem Bezirk
60 und weiteren Akteur*innen auch aus der Zivilgesellschaft.

61 Die landwirtschaftlichen Flächen Berlins werden nur noch ökologisch
62 bewirtschaftet. Junge Landwirt*innen mit wenig Mitteln werden gefördert. Land
63 Grabbing ist Geschichte.

64 Die Ernährungsräte, Akteurinnen aus der lokalen Strukturen, engagierte
65 Bürgerinnen werden von der Gesellschaft und der Politik gefördert.

66 Orte (z.B. Lebensmittelpunkte) rund um das Thema „gutes Essen für alle“ sind
67 überall in der Stadt, in den Kiezen zu finden.

68 Verbraucher*innenschutz, auch im Bereich der Lebensmittelüberwachung und der
69 digitalen Welt ist auf der politischen und gesellschaftlichen Agenda weit oben.

70 An den Türen aller Lebensmittelbetriebe sind die Ergebnisse der
71 Lebensmittelkontrollen in Form eines Smiley-Systems zu sehen.

72 2 Meilenstein 2035: Agrar- und Ernährungswende in Berlin ist weitgehend
73 umgesetzt

74 Bio, saisonal, regional, vegan, vegetarisch steht in jeder Schule, Kita und auch
75 in allen weiteren Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung oben auf dem
76 Speiseplan. LebensMittelPunkte gibt es immer mehr in der Stadt.
77 Lebensmittelverschwendung ist marginalisiert. Der Food-Campus im ehemaligen
78 Tempelhofer Flughafengebäude und die Kantine Zukunft Berlin sind fest in der
79 Stadt verankert.

80 Die Wertschätzung für Lebensmittel steigt kontinuierlich.

81 Die Zusammenarbeit Berlin, Brandenburg und weiteren Bundesländern (neues
82 Netzwerk Food-Nord ist gegründet) klappt reibungslos.

83 Berlin ist kulinarische Welthauptstadt.

84 Die Bündnisse der „Essens-Szene“ sind vielfältiger (von Köchinnen, über
85 Verarbeiterinnen, Vermarkter bis Wissenschaftler*innen).

86 Jedes Kind erlernt in Kita und Schule praktisches Kochen. Jede Schule hat Zugang
87 zu einer Lernküche (muss nicht am Standort der Schule sein; Förderung von
88 Kooperationen zwischen unterschiedlichen Einrichtungen)

89 3 Maßnahme bis 2026

90 Der Anteil an biologisch erzeugten und regionalen Lebensmitteln wird ausgebaut.
91 In allen Kitas und allen Schulen wollen wir bis 2026 100% bio und vor allem
92 regional. Berlin beteiligt sich mit Brandenburg aktiver an EU-Förderprogrammen
93 für gesunde Lebensmittel in den Schulen. Berlin spielt eine aktivere Rolle im
94 Netzwerk der deutschen Bio-Städte.

95 4 Maßnahme bis 2026

96 Wir entwickeln mind. einen LebensMittelPunkte (siehe auch Turguts Konzept für
97 LebensMittelPunkte) in jedem Bezirk . In LMPen werden auch kleine Manufakturen
98 für die Verarbeitung von Honig von Berliner Imker*innen und Obst bzw. Gemüse aus
99 den Kleingärten und Urban Gardening-Projekten errichtet.

100 5 Maßnahme bis 2026

101 Wir entwickeln mit der Zivilgesellschaft einen Food-Campus „Gutes Essen“ im
102 Gebäude des ehem. Tempelhofer Flughafens.

103 6 Maßnahme bis 2026

104 Die Fortbildungseinrichtung Kantine Zukunft wird in eine langfristig, bestehende
105 Struktur überführt. Sie bekommt weitere Zweigstellen., Ziel ist es in mehreren
106 Stadtteilen, Kiezen weitere Standorte zu etablieren und pro Jahr 100 Küchen in
107 das Umstellungsprogram aufzunehmen.

108 7 Maßnahme bis 2026

109 Die Zusammenarbeit mit Brandenburg wird intensiviert und ein gemeinsamer
110 Maßnahmenkatalog „Vom Acker zum Teller“ erarbeitet. Es gibt ein Qualitäts-Regio-
111 Siegel für Produkte aus einem Umkreis von 300 km. Alle Berliner Vergabestellen
112 verwenden bei öffentlichen Ausschreibungen dieses Qualitäts-Regio-Siegel.

113 8 Maßnahme bis 2026

114 Wir setzen uns auf Bundesebene dafür ein, dass Containern erlaubt wird und auch,
115 dass das System der Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit überarbeitet und den
116 Supermärkten, wie u.a. in Frankreich, das Wegwerfen von Lebensmitteln verboten
117 wird.

118 9 Maßnahme bis 2026

119 Modellprojekt: kommunale Küche für die Verpflegung weiterführender Schulen mit
120 attraktiven, nachhaltigen und fairen Mittagessen

121 10 Maßnahme bis 2026

122 Bezahlbare Gewerberäume für Food-Aktivitäten

123 11 Maßnahme bis 2026

124 Intelligente Logistik für regionale Lebensmittelprodukte

125 12 Maßnahme bis 2026

126 Förderung Lebensmittelhandwerk: Bäcker und Metzger (Problem: schwer umsetzbare
127 Hygienevorschriften), Förderung Inhabergeführter Geschäfte

128 13 Maßnahme bis 2026

129 Potentiale der Öffentlichen Beschaffung besser nutzen durch: Ausschreibungen
130 nachhaltiger gestalten, Schulungen für Vergabestellen; Einführung einer
131 Kantinenrichtlinie; Verwaltungsvorschrift „Umwelt und Beschaffung“
132 weiterentwickeln-> bei Verpflegung Bio-Anteil erhöhen

133 14 Maßnahme bis 2026

134 Unterstützung bei Gründung von Gründerzentrum für Ernährung-Start ups

135 15 Maßnahme bis 2026

136 16 Lebensmittelverschwendung: Unterstützung von Strukturen, durch die gerettete
137 Lebensmittel besser verteilt werden können

138 17 Maßnahme bis 2026

139 Förderung/ Weiterentwicklung Wochenmärkte

140 18 Maßnahme bis 2026

141 Förderung und Aufbau von Handel- und Verarbeitungsstrukturen für regionale Bio-
142 Lebensmittel (kleinteilige Agrarstrukturen brauchen kleinteile
143 Lebensmittelverarbeitungsstrukturen)

144 _>Fokussierung der Wirtschaftsförderung auf nachhaltig gestalte Food-Aktivitäten

145 19 Maßnahme bis 2026

146 Entwicklung eines Bioaktionsplan (Senatsbeschluss), der ambitionierte Ziele und
147 Zeitpläne festschreibt

148 20 Meilenstein 2035: Berlin ist für seinen Artenreichtum im Bereich der Bienen
149 und Bestäuber bekannt. Berliner Imker*innenwelt ist modern, divers und digital.

150 Die Bienen und Bestäuberstrategie wurde umgesetzt.

151 21 Maßnahme bis 2026

152 Neue Lebensräume für Bienen und Bestäuber wurden in der Stadt geschaffen –
153 öffentliche Flächen werden weniger gemäht und bienen- und bestäuberfreundliche
154 Pflanzen gesät. Mit den landeseigenen Betrieben wird vereinbart, dass auch sie
155 ihre Flächen so pflegen, dass der Bienen- und Bestäuberschutz ein wichtiger
156 Faktor ist. Pestizide werden ganz verboten, das Pflanzenschutzamt informiert und
157 berät hierzu. Das Berliner Lichtkonzept für Insektenschutz wird überarbeitet.

158 Der Ausbau von Verarbeitungskapazi-täten von Honig und weiterer Honigprodukte
159 für Imker*innen wird unterstützt.

160 Die Bienenkoordini-erungsstelle bildet Imker*innen weiter, die Vernetzung der
161 Imkerschaft in Berlin ist optimiert. Wissenschaftliche Studien zur ökologischen
162 Bienenhaltung werden besser finanziert.

163 Die Zusammenarbeit, Kooperation zwischen der Imker*innen und bezirklichen
164 Veterinärämtern wird ausgebaut, verbessert. Die Bekämpfung von Bienenseuchen,

- 165 wie AFB, wird gestärkt. Die Wanderimkerschaft wird besser und Berlinweit
166 einheitlich reguliert.
- 167 Die Imkerschaft wird digitalisiert. Eine Bienen-App ist im Einsatz.
- 168 22 Meilenstein 2035:
- 169 Verbraucher*innen-politische Strategie in Berlin ist umgesetzt.
- 170 23 Maßnahme bis 2026
- 171 Die Verbraucher*innen- Strategie in Berlin wird fortgeschrieben und die ersten
172 Umsetzungsmaßnahmen sind erfolgt.
- 173 24 Maßnahme bis 2026
- 174 Das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) wird besser ausgestattet. Dort werden
175 die Testkapazitäten gegen Food Fraud und Zoonosen, wie aktuell Corona, aufgebaut
176 und erhöht.
- 177 25 Maßnahme bis 2026
- 178 Berlin entwickelt ein Portal zu Nanotechnologien, wie in Baden-Württemberg
- 179 26 Maßnahme bis 2026
- 180 Berlin legt einen starken Fokus auf Bildung zum Verbraucher*innen-schutz in den
181 Schulen.
- 182 27 Maßnahme bis 2026
- 183 Der Verbraucher*innen-schutz im Digitalen wird intensiviert.
- 184 28 Maßnahme bis 2026
- 185 Die Förderung der Verbraucherzentrale Berlin und weiterer Akteur*innen aus der
186 Zivilgesellschaft wird verstetigt und gestärkt.
- 187 29 Maßnahme bis 2026
- 188 Die bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter werden vor allem
189 personell und digital ausgebaut. Auch die Hauptverwaltung wird personell besser
190 ausgestattet.