

18. Wahlperiode

## Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Marion Platta (LINKE)**

vom 01. September 2017 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 04. Sep. 2017)

zum Thema:

**Berlin auf dem Weg zur Fairtrade Town – auch mit seinen landeseigenen Betrieben...**

und **Antwort** vom 19. September 2017 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 22. Sep. 2017)

Senatsverwaltung für Wirtschaft,  
Energie und Betriebe

Frau Abgeordnete Marion Platta (Die Linke)  
über  
den Präsidenten des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t

auf die Schriftliche Anfrage Nr. 18 /12 212  
vom 01. September 2017

über **Berlin auf dem Weg zur Fairtrade Town – auch mit seinen landeseigenen Betrieben...**

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

1. Welche landeseigenen Unternehmen und Einrichtungen haben nach Kenntnis des Senates ein gastronomisches Angebot und auf welche gastronomischen Dienstleistungen erstreckt sich dies jeweils (bitte, wenn möglich, bei der Auflistung auch das Versorgungsvolumen angeben)?

Zu 1.:

Die landeseigenen Unternehmen (100% und Mehrheitsbeteiligungen) sind in einer Tabelle zusammengestellt (s. Anlage 1).

Die Antworten nachgeordneter Einrichtungen und Stiftungen öffentlichen Rechts des Landes Berlin sind in einer weiteren Tabelle dargestellt (s. Anlage 2).

2. Auf welcher gesetzlichen Grundlage wählen landeseigene Unternehmen und Einrichtungen im Land Berlin gastronomische Dienstleister für die Bewirtschaftung von unternehmenseigenen Küchen und für das Catering bei Sitzungen und Veranstaltungen aus?

Zu 2.:

Gesetzliche Grundlage für die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen für den Betrieb von Verpflegungseinrichtungen bildet – bei Überschreitung des einschlägigen Schwellenwerts – hauptsächlich die bundesrechtliche Konzessionsvergabeverordnung. Die Vergabe von Konzessionen für den Betrieb von Kantinen und Mensen in den von der BIM (BIM Berliner Immobilienmanagement GmbH) verwalteten Liegenschaften führt in der Regel die BIM durch. Sie stimmt sich dabei

auf der Grundlage der Berliner Dienstvereinbarung zur Errichtung, Verwaltung und Auflösung von Kantinen, Bistros und Cafeterien in Dienstgebäuden des Sondervermögens Immobilien des Landes Berlin (SILB) sowie in vom Land Berlin von Dritten angemieteten Gebäuden, die von der BIM verwaltet werden (DV Kantine) – Rundschreiben I Nr. 50/2009 der Senatsverwaltung für Inneres und Sport – mit den nutzenden Dienststellen ab.

Beim Catering für Sitzungen und Veranstaltungen handelt es sich in der Regel um Dienstleistungen, die im Wege der Auftragsvergabe beschafft werden. Dabei ist, soweit auf die jeweilige Einrichtung anwendbar, das einschlägige Vergaberecht zu beachten. Maßgeblich sind insoweit für Aufträge über den jeweiligen europarechtlichen Schwellenwerten die bundesrechtlichen Vorschriften der §§ 97 ff. des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen und die Vergabeverordnung, unterhalb der Schwellenwerte die Ausführungsvorschriften zu § 55 der Landeshaushaltsordnung. Daneben sind die Vorschriften des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes zu beachten.

Im Übrigen wird auf die Antworten aus landeseigenen Unternehmen bzw. den nachgeordneten Einrichtungen und Stiftungen öffentlichen Rechts verwiesen (s. Anlage 1 und 2).

3. Welche Erfahrungen haben die landeseigenen Unternehmen und Einrichtungen mit der Anwendung des gemeinsamen Rundschreibens Nr. 1/2012 - Öffentliches Auftragswesen, hier: ILO-Kernarbeitsnormen - aktualisierte Produktliste - gemacht und welche Label/Zertifikate fordern die gastronomischen Dienstleister der landeseigenen Unternehmen und Einrichtungen von ihren Lieferanten für die in dem Rundschreiben aufgeführten Produktgruppen (insbesondere: Kaffee, Kakao, Tee; Südfrüchte, Fruchtsäfte, Wein; Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren und Fischereiprodukte)?

Zu 3.:

Die Antworten aus landeseigenen Unternehmen bzw. den nachgeordneten Einrichtungen und Stiftungen öffentlichen Rechts sind in Anlage 1 bzw. 2 dargestellt.

4. Welchen Erkenntnisstand hat der Senat über die Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern mit Fairtrade-Produkten in den einzelnen
- a. Senatsverwaltungen,
  - b. Sonderbehörden,
  - c. Betrieben nach § 26 Landeshaushaltsordnung,
  - d. Körperschaften des öffentlichen Rechts,
  - e. Stiftungen des öffentlichen Rechts?

Zu 4.:

Angaben der Senatsverwaltung für Inneres und Sport:

- Gemäß § 1 Abs. 6 i.V.m. § 8 Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) vom 08.07.2010, zuletzt geändert durch das Erste Gesetz zur Änderung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes vom 05.06.2012 dürfen Aufträge von öffentlichen Auftraggebern des Landes Berlin ab einem Auftragswert von 10.000 € für Produkte, bei denen eine Gewinnung

oder Herstellung unter Missachtung der ILO-Kernarbeitsnormen (ILO: Die Internationale Arbeitsorganisation) in Betracht kommt, nur unter Verwendung entsprechender besonderer Vertragsbedingungen erteilt werden. Durch die Anerkennung dieser Bedingungen verpflichtet sich der Auftragnehmer oder die Auftragnehmerin, bei der Leistungserbringung lediglich Produkte zu verwenden, bei deren Herstellung die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen beachtet worden ist.

- Aufträge dieser Größenordnung mit ILO-Bezug werden im Ressort Inneres und Sport nur äußerst selten vergeben. Die gesetzlichen Vorgaben des BerlAVG werden in diesen wenigen Fällen jedoch selbstverständlich beachtet.
- Alle übrigen Aufträge (z.B. Catering bei kleineren Veranstaltungen) werden prinzipiell nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit vergeben. Je nach Art des konkreten Auftragsinhalts werden die Aspekte Fairtrade (z.B. Ausschank entsprechender Produkte) und Umwelt (z.B. die Verwendung von Mehrweggeschirr) bestmöglich berücksichtigt. Eine verbindliche Regelung hierfür liegt bisher nicht vor. Selbstverständlich wird auch das Ressort Inneres und Sport eine landesweite Initiative zur Verbesserung der aktuellen Praxis unterstützen.
- Anmerkung: Der Betrieb gastronomischer Einrichtungen in den bei der BIM angemieteten Dienstgebäuden verantwortet die Vermieterin BIM. In ihrer Verantwortung liegt es damit auch, den pachtenden Dienstleistern ggf. Auflagen zur Verwendung von Fairtrade-Produkten zu erteilen.

Die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung hat keine gastronomischen Dienstleister verpflichtet. Es werden bei dem Kaffeeangebot an die Mitarbeiterschaft Bio-Frischmilch und Bio-Kakao mit dem Zertifikat Fairtrade verwendet. Nur in sehr seltenen Fällen werden Besucherinnen und Besucher bei Sitzungen und Veranstaltungen bewirtet. Sofern es zu einem Vergabeverfahren kommen sollte, findet der Beschluss des Abgeordnetenhauses vom 23. März 2017 Berücksichtigung.

Die Senatsverwaltung für Kultur und Europa meldet zu den Fragen 4. bis 7. Folgendes: Bewirtungen von Gästen finden in nur sehr geringem Umfang unter Berücksichtigung der Vorgaben nach § 7 LHO (Landeshaushaltsordnung) statt.

In der Senatskanzlei hat die Kantine einen Pachtvertrag mit der BIM, der auch von der BIM ausgeschrieben wurde.

In der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie besteht kein gastronomisches Regelangebot für Besucherinnen und Besucher. Für den Bereich der beruflichen und zentral verwalteten Schulen ist die BIM zuständig.

Die Senatsverwaltung für Gesundheit, Pflege und Gleichstellung und die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales haben gemeinsam ein durch die BIM ausgeschriebenes gastronomisches Angebot. Die Verträge mit der Kantine wurden durch die BIM geschlossen. Folgende gastronomische Dienstleistungen werden durch die Kantine angeboten:

- Abwechslungsreiches Angebot
- täglich vier wechselnde Mittagsgerichte – eines davon vegetarisch
- eine Tagessuppe
- Snacks und Getränke

- In- und externes Catering
- Orientierung an den aktuellen ernährungsphysiologischen sowie diskriminierungsfreien (religiös-weltanschaulichen Ernährungsvorschriften) Grundsätzen.
- die Umweltschutzanforderungen gemäß der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) vom 23.10.2012 sind vom Betreiber einzuhalten.
- Versorgungsvolumen betrifft ca. 300 interne und 300 externe Gäste.

Auch in den anderen Senatsverwaltungen werden die Verträge durch die BIM geschlossen.

In manchen Senatsverwaltungen gibt es Kaffeeautomaten mit einem Heißgetränkeangebot (z.B. in der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung). Bei der BIM wurde angeregt, deren Vertragspartner Berti Automaten Service GmbH, die in vielen öffentlichen Verwaltungen und Gebäuden des Landes Berlin Kaffee-, Getränke- und Snackautomaten betreibt, aufzufordern, ihre Angebotsproduktpalette um Bio- und Fairtrade-Produkte zu erweitern.

In der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe gibt es eine neue Dienstanweisung zur Beschaffung von Speisen und Getränken zur Bewirtung von Gästen, um zertifizierte Produkten aus fairem Handel zu berücksichtigen.

Im Leitungsbereich werden den Besucherinnen und Besucher in Sitzungen Getränke aus fairem Handel angeboten.

Im Dienstgebäude befindet sich eine öffentliche Kantine in Verantwortlichkeit der BIM, mit der vor vielen Jahren ein Kantinenvertrag geschlossen wurde. In der Kantine werden regelmäßig zu bestimmten Anlässen Gerichte aus Fairem Handel angeboten. Daneben werden auch andere Produkte und weiterführende Informationen zum Thema Fairer Handel angeboten. Kaffee und Tee sowie einzelnen Snacks aus fairem Handel sind dauerhaft im Sortiment.

Angaben zu den nachgeordneten Einrichtungen und Stiftungen des öffentlichen Rechts wurden von den Senatsverwaltungen zugeliefert und sind in Anlage 2 zusammengestellt. Angaben zu den landeseigenen Betrieben wurden von der Senatsverwaltung für Finanzen angefordert und sind in Anlage 1 aufgeführt.

5. Wenn es bisher keine eigenen Festlegungen in den unter 4. aufgeführten Verwaltungen, Einrichtungen und Betrieben geben sollte: Wie und wann ist geplant, die in der Mitteilung zur Kenntnisnahme „Berlin wird Fairtrade Town“ (Drs. 18/0449) beschriebene Dienstanweisung der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe für die Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern mit Fairtrade-Produkten auf andere Landesverwaltungen, einschließlich der von diesen beaufsichtigten Einrichtungen, auszuweiten?

Zu 5.:

Die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe wird prüfen, inwieweit eine Ausweitung der hausinternen Dienstanweisung auf andere Senatsverwaltungen und ggf. die landeseigenen Betriebe sukzessive umgesetzt werden kann und soll und ob dies über eine einheitliche Vorgabe oder über den Weg von guten Praxisbeispielen, die zunächst erprobt werden müssen, erfolgen soll.

6. Inwiefern wird nunmehr vor dem Hintergrund des Beschlusses des Abgeordnetenhauses vom 23.03.2017 (siehe auch Drs. 18/0077), bei dem sich Berlin offiziell als Fairtrade Town bewerben möchte, auf ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltige Produkte bei der Auswahl der Dienstleister für Unternehmen und Einrichtungen des Landes Berlin geachtet?

Zu 6.:

Der Senat von Berlin beabsichtigt eine Bewerbung um den Titel Fairtrade Town abzugeben und ist hierzu bestrebt, die öffentliche Beschaffung ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltiger Produkte auszuweiten. Durch welche Maßnahmen der Ausbau der nachhaltigen Beschaffung weiter gefördert werden kann, wird derzeit geprüft (s. auch Antwort zu Frage 5).

Am 1.1.2013 trat die vom Senat beschlossene Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“ in Kraft. Diese Verwaltungsvorschrift enthält Beschaffungsbeschränkungen sowie Umweltschutzanforderungen für die relevantesten Produkte und Dienstleistungen. Diese Vorschrift ist bindend für die öffentlichen Einrichtungen und Unternehmen des Landes Berlin.

Die Antworten der landeseigenen Unternehmen sind in Anlage 1 und die Antworten der nachgeordneten Einrichtungen und Stiftungen des öffentlichen Rechts in Anlage 2 zusammengestellt.

Bezüglich der Mensen- und Kantineubesetzung im Rahmen der Vergabe einer Dienstleistungskonzession durch die BIM kann das Anbieten von Fairtrade-Produkten ggf. bei zukünftigen Zuschlägen berücksichtigt werden.

7. Wenn diese Kriterien noch keine Anwendung bei der Auswahl der Dienstleister finden:
- a. Warum tun sie dies nicht?
  - b. Wann ist mit einer Berücksichtigung dieser Kriterien zu rechnen?

Zu 7.:

Hierzu liegen dem Senat keine Kenntnisse vor.

8. Liegen dem Senat aus den landeseigenen Betrieben Erfahrungen und Anregungen vor, die auf Veränderungen im Berliner Vergaberecht drängen, um eine Steigerung der Mengen von Produkten aus dem Fairen Handel bei der Beauftragung von gastronomischen Dienstleistern erreichen zu können? Wenn ja, welche?

Zu 8.:

Derzeit, nein.

Berlin, den 19.09.2017

In Vertretung

Christian R i c k e r t s

.....  
Senatsverwaltung für Wirtschaft,  
Energie und Betriebe

## Anlage 1: Tabelle aus den Zulieferungen der Senatsverwaltung für Finanzen

## Landeseigene Unternehmen (100% und Mehrheitsbeteiligungen) mit gastronomischem Angebot (Fragen 1., 2., 3., 6.)

Unternehmen	Art der Dienstleistung/ gastronomisches Angebot und Versorgungsvolumen (Frage 1) und gesetzliche Grundlage (Frage 2)	Erfahrungen mit gemeinsamen Rundschreiben 01/2012 zu ILO- Kernarbeitsnormen/aktualisierte Produktliste und Forderung an Lieferanten bzgl. Label/Zertifikate (Frage 3)	Umsetzung des AH-Beschlusses v. 23.03.2017 (Drs. 18/0077)/ Auswahl nach öko-logischen, sozialen, nachhaltigen Kriterien (Frage 6)
<b>BEFU</b>	BEFU unterhält kein gastronomisches Angebot.	keine Angabe (k.A.)	k.A.
<b>Berliner Werkstätten für behinderte Menschen GmbH</b>	Die BWB hat Kantinen zur Versorgung der behinderten Mitarbeiter (1.646 Personen zum 30.06.2017) und des Stammpersonals (346 Personen zum 30.06.2017) an folgenden Standorten: Nord (inkl. Kochküche), Süd (Essen wird aus der Küche Nord geliefert), Südwest (Essen wird aus Küche Nord geliefert), Wupperstr. (Essen wird aus Küche Nord geliefert), Ost/Blumberger Damm (inkl. Kochküche) und Lahnstr. (inkl. Kochküche).	k.A.	k.A.
<b>Berlinovo</b>	Berlinovo unterhält kein gastronomisches Angebot. Die berlinovo ist kein öffentlicher Auftraggeber und unterliegt nicht den entsprechenden Vergaberichtlinien. Grundlage für den Einkauf von Waren, Dienst- und Bauleistungen ist die interne Einkaufsrichtlinie der berlinovo.	k.A.	k.A.
<b>Berliner Bäder-Betriebe</b>	Die BBB vermietet/verpachtet zum Zwecke der gastronomischen Versorgung der Besucherinnen und Besucher gastronomische Einrichtungen an geeigneten Bäderstandorten.	Für die Pächter von gastronomischen Einrichtungen in den Bäderstandorten, gelten die gesetzlichen Regelungen zur Konzessionsvergabe. Bei Caterings für Sitzungen und Veranstaltungen, die in verpachteten Objekten stattfinden, werden die Gastronomiepächter zur Vorlage eines gastronomischen Konzepts aufgefordert. Bei Caterings an anderen Standorten der BBB werden die vergaberechtlichen Regelungen eingehalten; Hervorzuhebende Rückmeldungen zur Anwendung des Rundschreiben Nr. 1/2012 - Öffentliches Auftragswesen, hier: ILO-Kernarbeitsnormen, liegen nicht vor.	k.A.
<b>BGZ</b>	BGZ unterhält kein gastronomisches Angebot.	Die BGZ wird über die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit institutionell gefördert. Sie fühlt sich den entwicklungs-politischen Leitlinien des Landes in besonderer Weise verpflichtet, setzt dies in ihren Projekten und in ihrer täglichen Arbeit um – dies schließt auch die Auswahl von Anbietern ein. Sie verweist auf ihr Portal <a href="http://www.be-fair.eu">www.be-fair.eu</a> sowie auf ihre Projekte	k.A.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>o Awareness for Fairness <a href="http://a4f.be-fair.eu">http://a4f.be-fair.eu</a></li> <li>o Global Fairness <a href="http://globfair.be-fair.eu">http://globfair.be-fair.eu</a></li> <li>o TriNet Global <a href="http://trinet-global.eu">http://trinet-global.eu</a> – und dort besonderes auf die Komponente "Fairer Handel"</li> <li>o GastroInklusiv <a href="http://gastroinklusiv.eu">http://gastroinklusiv.eu</a></li> </ul>	
<b>BSR</b>	Die BSR-Betriebsgastronomie betreibt Betriebsrestaurants an 10 Standorten und bietet dort Frühstück, Snacks, Mittagessen. Sie ist für Konferenzservice und sonstige Veranstaltungen verantwortlich. Täglich werden etwa 2.000 Menüs ausgegeben.	<p>BSR fordert von den Lieferanten die Einhaltung folgender Normen: Ethischer Handel / ILO-Kernarbeitsnormen. Der Auftragnehmer (AN) verpflichtet sich, von der Suche und Auswahl seiner Lieferanten bis hin zur Auftragserteilung und Bezahlung durchweg einen Umgang im Einklang mit den Leitlinien verantwortungsbewussten, ethischen Handels zu pflegen. Der AN führt die Leistung ausschließlich mit Waren aus, die nachweislich unter best-möglicher Beachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind. Die geltenden Mindeststandards der ILO-Kernarbeitsnormen können angesehen werden unter <a href="http://www.ilo.org/">http://www.ilo.org/</a>. Den Nachweis oder eine Erklärung hierzu hat er der BSR unaufgefordert vorzulegen (gilt nur für die LOSE 3, 5, 7, 8). Der AN teilt die Besorgnis seiner Kunden angesichts der schwierigen Bedingungen, denen viele Anbaubetriebe in Herstellerländern gegenüberstehen. Er erkennt an, dass gerechter Handel eine von mehreren Arten ist, auf die man diesen Betrieben Gutes tun kann. Der AN wird mit den Lieferanten und Kundinnen und Kunden zusammenarbeiten, um die Bedürfnisse der Verbraucherinnen und Verbraucher an den jeweiligen örtlichen Märkten zu verstehen und zu erfüllen. Wo eine Nachfrage dafür besteht, umfasst dies auch die Beziehung von Fair-Trade-Produkten, insbesondere von Fair-Trade-Tee und -Kaffee. Der AN wird den gerechten Handel nicht nur unterstützen, sondern die wichtigsten Tee- und Kaffeelieferanten ebenfalls dazu ermuntern, partnerschaftlich mit Anbaubetrieben zu arbeiten und ihnen geeigneten technischen Rat, Ausbildung und Hilfe für Forschungsprojekte von Belang zu gewähren, mit denen sich Qualität, Effizienz und Produktivität ihrer Plantagen steigern lassen. Dies stellt zudem eine nachhaltige Methode dar, die Einkommensverhältnisse und Lebensstandards der Landwirte langfristig zu verbessern bzw. zu erhöhen.</p>	k.A.
<b>Berliner Verkehrsbetriebe</b>	Die Berliner Verkehrsbetriebe AöR verfügen über einen unternehmensinternen Kantinenservice. Unser Kantinenservice bietet ein Frühstücks- und Mittagsangebot. Die Versorgung richtet sich an alle Beschäftigten der BVG, womit unser Versorgungsvolumen bei ca. 12.000 Personen liegt (Frage 1); Die BVG hat einen eigenen Kantinenservice für die Mitarbeiterverpflegung. Es ist kein externer Dienstleister beauftragt	In allen Kantinenstandorten der BVG wird seit Dezember 2011 Fairtrade Kaffee eingesetzt. Die Produkterfahrungen sind durchgängig positiv.	Fragen 4 bis 7 richten sich an den Senat und können von der BVG nicht beantwortet werden. Zu Frage 8: Aus Sicht der BVG AöR gibt es keine Anforderungen an den Senat, das Vergaberecht zu ändern.

<b>Berliner Wasser Betriebe</b>	<p>(Frage 2).</p> <p>BWB hat als landeseigenes Unternehmen ein gastronomisches Angebot an drei bewirtschafteten Standorten. Dieses Angebot erstreckt sich auf die Mittags- und Pausenverpflegung sowie auf den Konferenzservice. Es werden an den drei Standorten zusammen max. 1.000 Mittagessen zzgl. der Frühstücksversorgung angeboten.</p> <p>Da die 3 Kantinen in Eigenbewirtschaftung betrieben werden, entfällt hierbei das Auswahlprozedere externer Anbieter. Für die Durchführung interner und externer Veranstaltungen nutzen die Berliner Wasserbetriebe einerseits das Angebot der unternehmens-eigenen Küche, sowie andererseits einen externen Full-Service-Dienstleister, der nach Ausschreibung über einen Rahmenvertrag gebunden ist. Regelmäßig werden hier je nach Art der Sitzung oder Veranstaltung regionale, saisonale, ökologische oder fair gehandelte Produkte angeboten. Auf größeren Veranstaltungen kooperieren die Berliner Wasserbetriebe durch gesonderte Verträge zudem mit weiteren gastronomischen Anbietern, die regelmäßig ein eigenes nachhaltiges Angebot bieten.</p>	<p>Bei der Auswahl der Sortimente legt BWB den Fokus auf BIO Produkten in ökologischen Verpackungen, Fairtrade gehandelte Waren, Regionalität, Saisonalität und Produkte mit sozialer Verantwortung gelegt. So gibt es bei BWB:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fairtrade gehandelten Kaffee der Marke Melitta im Verkauf über die Kaffeautomaten (der Konferenzservice wird nach Abverkauf der vorhandenen Chargen ebenfalls mit fairtrade gehandelten Produkten bestückt)</li> <li>2. Lobethaler Milchprodukte in der "Spreeperle" (auch für externe zugängliches Bistro in der Unternehmenszentrale) - ein BIO Produkt mit ökologisch unbedenklicher Verpackung in den Behindertenwerkstätten Lobethal produziert.</li> <li>3. Keine Einwegverpackungen bei Softdrinks, Softdrinks in BIO Qualität in Berlin produziert</li> <li>4. Bei der Auswahl der Zulieferer setzt BWB auf lokale Grossisten mit Verträgen zu regionalen Produzenten (Berckenbrinck, Weihe, FrischDienstBerlin, Mischau, Plötner)</li> <li>5. BWB verkauft an einem Tag der Woche (Donnerstag) ein Essen komplett in BIO Qualität.</li> <li>6. BWB beteiligt sich an der Gemeinschaft "KlimaTeller". Das heißt an jedem Mittwoch handeln sie keine Milchprodukte mit mehr als 15% Fett in der Trockenmasse und handeln im Restaurant kein rotes Fleisch.</li> <li>7. BWB achtet auf den Einkauf von MSC Produkten bei Fischereiprodukten oder von Produkten aus kontrollierter Aufzucht.</li> <li>8. BWB kauft Großgebilde (10l) bei Milch.</li> <li>9. BWB benutzt kein Einweggeschirr.</li> <li>10. Bei Backwaren setzt BWB auf handwerklich produzierte Speisen aus Berlin.</li> </ol> <p>Die Einhaltung der Verwaltungsvorschrift Beschaffung Umwelt (VwVBU) wird wie alle anderen Anforderungen aus dem Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz (BerlAVG) Vertragsbestandteil für alle Aufträge der Berliner Wasserbetriebe. Die Einhaltung aller Anforderungen ist von den Firmen durch Unterschrift bei jeder Auftragsannahme zu bestätigen;</p> <p>Bisherige Erfahrungen (zu Frage 8):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wesentliche Verteuerung von bestimmten Produkten (besonders Fisch und Fleisch)</li> <li>• Verfügbarkeit von BIO Lebensmitteln ist eingeschränkt und nicht spontan verfügbar (Anmeldezeiten von einem Produkt beim Lieferanten von mehr als 7 Tagen zuvor)</li> <li>• Direkteinkauf beim Lieferanten durch vergaberechtliche Vorgaben erschwert (europaweite Ausschreibungen erforderlich).</li> </ul>	<p>BWB hat außerdem aktuell an einem der Verwaltungsstandorte (in der Cicerostr.) ein Pilotprojekt mit einem umweltfreundlichen Geschirreiniger auf Sodabasis, der weder gesundheitsgefährdend noch gewässerbelastend ist, gestartet.</p>
<b>FEZ-Berlin</b>	<p>Das FEZ-Berlin betreibt die Gastronomie nicht selbst, sondern hat die gastronomischen Orte an einen Generalpächter vergeben.</p>	<p>In den Ausschreibungen – auch in der aktuellen Ausschreibung für die Vergabe ab 01. 01. 2018 – hat das FEZ seine Erwartung an den Generalpächter wie</p>	

	<p>Das sind folgende Orte: Café Alfons Buffet in der 2. und 3. Etage, Dachterrassenrestaurant mögliche Außenstand-plätze (vor dem Haus und am Spielplatz) und Strandcafé.</p> <p>Zum 1.1.2018 wird die gastronomische Betreuung im Haus neu vergeben.</p>	<p>folgt benannt: Einsatz von Produkten aus Fairem Handel z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Säfte und diverse kleine Snacks (FAIRTRADE-SIEGEL); Die Kriterien fanden ihre Anwendung, in dem das FEZ diese als Erwartung formulierte. Diese Kriterien sollten als Rahmenbedingung und mit der kompletten Produktliste in den derzeit zu verhandelnden Vertrag aufgenommen werden (zu Frage 7); Erfahrungen und Anregungen liegen dem FEZ nicht vor, die auf Veränderungen im Berliner Vergaberecht drängen (zu Frage 8).</p>	
<b>Messe Berlin</b>	<p>Die Messe Berlin beauftragt ihre Tochtergesellschaft, die Capital Catering GmbH. Die Capital Catering GmbH (CCG) als 100%ige Tochtergesellschaft der Messe Berlin GmbH bietet folgende gastronomische Dienstleistungen an: Standservice und –catering, Imbiss-einrichtungen an Selbstzahler, Bankett- und Kongresscatering, Gemeinschaftsverpflegung Funkturn-Restaurant</p>	<p>Rundschreiben Nr. 1/2012 – Öffentliches Auftragswesen liegt der Warenwirtschaft nicht vor, da die Capital Catering GmbH nur Tochterunternehmen ist, kann hierzu derzeit keine Aussage getroffen werden.</p>	
<b>Olympiastadion Berlin GmbH</b>	<p>Olympiastadion Berlin GmbH, Konzessionsvertrag zur Bewirtschaftung des Olympiastadion Berlin zu allen Veranstaltungen, bei der sie Rechteinhaberin ist und durchgängige Versorgung der Besucherströme im Stadionrestaurant;</p> <p>Von Aramark liegen folgende Mengenangaben für Deutschland insgesamt vor: Lieferanten &amp; Produkte – fair gehandelt: Fair gehandelte Produkte sind derzeit bei folgenden Lieferanten verfügbar: Transgourmet, Lekkerland (Süßwaren, Gebäck, Eis, Milchmischgetränke), Merschbrock Wiese (Gewürze), Tchibo (focus /Aratrade), Darboven, GEPA Einsatz in Betrieben: In einigen Betrieben (z.B. GIZ) wird ausschließlich Fairtrade-Kaffee (GEPA) ausgeschenkt. Süßwaren werden meist nur ergänzend zum Standard-Sortiment angeboten. Statistiken zu fair gehandelten Produkten: Heißgetränke: Tchibo: ca. 411.000 kg Kaffee, Kakao gesamt / Jahr, davon 127.000 kg fair gehandelt (Fairtrade, Rainforest Alliance) = ca. 30%. Darboven: ca. 48.500 kg Kaffee gesamt / Jahr, davon 5.000 kg fair gehandelt (Fairtrade) = ca. 10%. GEPA (The Fairtrade Company): ca. 11.000 kg fair gehandelter Kaffee, Tee, Kakao / Jahr. Transgourmet: ca. 65 kg fair gehandelter Tee Messmer (UTZ). Gesamtgewürzbedarf Aramark: ca. 16.000kg / Jahr, davon fair gehandelt: Paprika: 3.200 kg, Bio Urwaldpfeffer, schwarz: 2.500 kg, Bio Pfeffer Sri Lanka, weiß: 1.300 kg, Total: 7.000</p>	<p>Im Ausschreibungsverfahren werden die jeweils zutreffenden Gesetze berücksichtigt, dies wird juristisch begleitet. Die ILO- Kernarbeitsnormen sind Bestandteil des Konzessionsvertrages. Das Rundschreiben ist der Olympiastadion Berlin GmbH nicht bekannt. Alles Weitere kann den Angaben der Aramark Restorations GmbH entnommen werden.</p> <p>Aramark bietet Aktionen in Betrieben an (u.a. Mensa Schulzentrum Längenfeld Balingen). Die Aramark-Zentrale unterstützte im Jahr 2013 die Stadt Neu-Isenburg bei deren Bewerbung zur Fairtrade-Stadt mit einer Fairen Woche im Betriebsrestaurant „upstairs“. Hierbei erhielt Aramark Unterstützung mit Aktionsständen vom Transfair-Verein (Siegelgeber Fairtrade) und vom Weltladen Neu-Isenburg. Während der Fairen Woche fand die wöchentliche Pressekonferenz des Magistrates der Stadt Neu-Isenburg im Betriebsrestaurant statt.</p>	<p>Nachhaltigkeit und sorgfältige Produktauswahl (z.B. Regionalität) sind Bestandteil des Konzessionsvertrages.</p>

	<p>kg. Knapp 45 % der von Aramark verbrauchten Gewürze wurden fair gehandelt. Süßwaren: Über Lekkerland ca. 2.200 kg Süßwaren, Speiseeis, Milchmisch- Getränke / Jahr mit fair gehandeltem Kakao / Kaffee (Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ), z.B. Ben &amp; Jerrys Eis, Langnese Eis, Griesson-de Beukelaer Cookies, ARLA Cappuccino. Über Transgourmet ca. 5.000 kg Süßwaren. Balisto (UTZ), Corny Schoko- Banane (Fairtrade).</p>		
<b>WISTA</b>	WISTA unterhält kein gastronomisches Angebot.	k.A.	k.A.
<b>IBB</b>	<p>In der IBB sind nachfolgende gastronomische Dienstleistungen vorhanden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tägliches Frühstücksangebot zwischen 07:30 Uhr und 09:00 Uhr</li> <li>2. Tägliches Mittagsangebot zwischen 11:30 Uhr und 13:30 Uhr</li> <li>3. Tägliches Snackangebot in Selbstbedienung</li> <li>4. Konferenzbewirtung (Heiß- und Kaltgetränke, Snacks, Gebäck, Obst)</li> <li>5. Coffeebar im Betriebsrestaurant Bei diesen Angeboten kommen „fair gehandelter Kaffee“ und regionaler Bezug von Produkten zum Einsatz.</li> </ol>	Die Anforderung und Prüfung von entsprechenden Nachweisen ist sehr zeitaufwendig und stellenweise stockend. Typische eingereichte Zertifikate sind: Fair Trade, FSC, MSC, Ecolabel, Blauer Engel, GEPA. Ein großer Teil kommt aus dem europäischen Wirtschaftsraum, so dass hier eine Herkunftsbescheinigung ausreichend ist.	Die IBB erfüllt die Kriterien aus Berl AVG, GWB, VgV, sieht die Frage daher als beantwortet an.
<b>ITDZ</b>	Das ITDZ Berlin verfügt über eine hausinterne Kantine, die im Rahmen einer Dienstleistungskonzession vergeben wurde. Der Pachtvertrag wurde im Rahmen eines Wettbewerbes in Anlehnung an die Konzessionsrichtlinie der EU vergeben. Dabei wurden die Verwaltungsvorschrift für Beschaffung und Umwelt und die Vorschriften des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes in Bezug auf die ILO Kernarbeitsnormen, Tariftreue und Mindestlohnung und Frauenförderung beachtet. Das jährliche Versorgungsvolumen erstreckt sich auf 120 Portionen arbeitstäglich.	<p>Gastronomische Leistungen und deren Vergabe sind nicht das Kerngeschäft des ITDZ. Insofern reduzieren sich die hier gesammelten Erfahrungen in Bezug auf den Einsatz der genannten Produkte ausschließlich auf die hauseigene Versorgung in Form der Kantinenversorgung. Der Pächter verpflichtet sich für die Warengruppen Kaffee, Kakao, Tee, Südfrüchte, Fruchtsäfte, Wein, Gewürze, Honig, Reis, Trockenfrüchte, Nüsse, Zucker, Süßwaren und Fischereiprodukte ausschließlich mit Waren auszuführen, die nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen festgelegter Mindeststandards gewonnen oder hergestellt werden.</p> <p>Eine Kontrolle / Vorlage der Zertifikate hat bislang nicht stattgefunden.</p>	k.A.
<b>WBM</b>	WBM unterhält kein gastronomisches Angebot. Die Unternehmen des WBM Konzerns sind öffentliche Auftraggeber im Sinne des § 99 Nr. 2 GWB und wenden die europäischen und die nationalen Vorschriften, einschließlich des BerlAVG sowie die Leitlinien des Berliner Senats zur einheitlichen Vergabe von Aufträgen in aktueller Fassung an.	k.A.	Die WBM achtet bei der Auswahl ihrer Dienstleister immer auf ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltige Produkte.
<b>GESOBAU</b>	Die GESOBAU AG stellt derzeit kein gastronomisches Angebot bereit.	Die ILO-Kernarbeitsnormen sind Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen der GESOBAU AG. Der Bieter hat sich zu verpflichten, im Fall der Auftragserteilung den Auftrag gemäß der Leistungsbeschreibung ausschließlich mit Waren auszuführen, die	Die GESOBAU AG setzt bei der Auswahl ihrer Auftragnehmer Standards in Bezug auf den Einsatz ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltiger Produkte. Darüber hinaus wird die

		nachweislich unter bestmöglicher Beachtung der in den ILO-Kernarbeitsnormen festgelegten Mindeststandards gewonnen oder hergestellt worden sind. In der Praxis ist festzustellen, dass die Bieter die Verpflichtungserklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen beanstandungslos abgeben. Gastronomische Dienstleistungen nimmt die GESOBAU AG nicht in nennenswertem Umfang in Anspruch. Insbesondere verfügt die GESOBAU AG nicht über eine eigene gastronomische Versorgung der Mitarbeiter (Kantine), so dass die Anforderungen an bestimmte Produktgruppen nicht in erheblicher Weise zum Tragen kommen können.	Produktverantwortung im Zuge des jährlich fortzuschreibenden Nachhaltigkeitsberichts erfasst.
<b>STADT UND LAND</b>	Die Gesellschaft bietet folgende Dienstleistungen an: - Mittagstisch: Versorgung der Mitarbeiter im Konzernsitz Werbellinstraße 12 durch Lieferung und Ausgabe von warmen Speisen, Salaten und Desserts durch die AWO Essen und mehr gGmbH - Versorgung der Beschäftigten an allen Standorten mit Kaffee, Milch, Wasser - Gästebewirtung z. B. Obststeller, Belegte Brötchen, Canpees bei besonderen Anlässen - Bewirtung von Gästen und Mitarbeitern im Rahmen von Veranstaltungen und Schulungen	Folgende Auswahlkriterien liegen dem Einkauf zugrunde: - Mittagstisch: Unterstützung der Förderung und Integration von behinderten und sozial benachteiligten Menschen. Unterstützung der Ausbildungsstätte in direkter Standortnähe. <a href="http://www.awo-scultur.de/">http://www.awo-scultur.de/</a>	„Bei der Auswahl der Zutaten wählen wir bevorzugt Produkte aus der Region und zum großen Teil aus ökologischem Anbau.“ - Kaffee: Zertifizierung nach ILO-Conventions - Wasser: Umweltfreundlicher Einsatz von Wasserspendern, Getränke in Flaschen generell im Mehrwegsystem.
<b>BIM</b>	Die BIM selbst hat kein gastronomisches Angebot. Die BIM plant demnächst einen Rahmenvertrag für Cateringleistungen auszuschreiben und vergibt im Rahmen von Dienstleistungskonzessionen Kantinen und Mensen. Gesetzliche Grundlage: Bezüglich Mensen und Kantinen: Gesetzliche Grundlage bildet hauptsächlich die Konzessionsvergabeverordnung vom 12. April 2016. Der Verordnung entsprechend wird bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen für den Betrieb von Mensen und Kantinen je nach Vertragswert das passende Vergabeverfahren gewählt und durchgeführt. Die geplanten Cateringleistungen werden als Dienstleistung unter Anwendung der vergaberechtlichen Regelungen, wie z.B. der Vergabeverordnung und dem BerAVG (Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetz) vergeben.	Die BIM berücksichtigt bei der Vergabe die Anforderungen des BerAVG. Die dabei geforderten Erklärungen und Vertragsbedingungen werden regelmäßig bei Vergaben vereinbart. Überwiegend sind hiervon Bauleistungen, bei denen Natursteine und Produkte aus Holz benötigt werden, betroffen. Auch bei der Vergabe von Dienstleistungskonzessionen für den Betrieb von Mensen und Kantinen kommt die „Eigenerklärung zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen“ zur Anwendung. Konkrete Label wurden im Hinblick auf die o.g. Produktgruppen bisher nicht gefordert.	Der Einsatz von Fairtrade-Produkten in den Vergabegesprächen zur Vergabe von Dienstleistungskonzessionen für den Betrieb von Mensen und Kantinen wird bereits jetzt berücksichtigt. Bisher finden sich die Kriterien zu Fairtrade-Produkten jedoch nicht als einheitliche Zuschlagskriterien wieder. Bezüglich der Mensen- und Kantinenneubesetzung im Rahmen der Vergabe einer Dienstleistungskonzession kann das Anbieten von mind. zwei Fairtrade-Produkten zukünftig als Zuschlagskriterium formuliert und somit bei zukünftigen Zuschlägen berücksichtigt werden.
<b>DKLB</b>	Die DKLB hat eine innerbetriebliche Kantine. Verpflegung der Belegschaft und Gäste ca. 200 Personen im Monat.	k.A.	k.A.
<b>Berliner Stadtgüter</b>	Bei der Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern folgt die Berliner Stadtgüter GmbH der Anregung der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, Produkte aus zertifiziertem fairem Handel sofern am Markt erhältlich, zu beschaffen.	k.A.	k.A.

<b>HOWOGE</b>	<p>Das Betriebsrestaurant in der HOWOGE Wohnungsbaugesellschaft mbH wird durch die Firma „Beate Quakatz Kantinen- &amp; Partyservice“ (im Folgenden „Fa. Quakatz“) betrieben. Neben dem Betriebsrestaurant führt Fa. Quakatz zusätzlich noch den Besprechungsservice im Haus Ferdinand-Schultze-Strasse 71 durch und sorgt für die Eindeckung von Meetings, Workshops und Besprechungen aller Art, sowie teilweise für das Catering bei längeren Inhouse-Veranstaltungen. Es werden ca. 100 Mitarbeiter am Tag mit Mittagsgerichten in der Kantine versorgt. Das Besprechungs-catering erfolgt ebenfalls durch den Betreiber Quakatz, mit ca. 35 Eindeckungen/Woche. Das Event-Catering wird nur in absoluten Ausnahmefällen durch die Fa. Quakatz wahrgenommen. Die HOWOGE wählt Dienstleister in den genannten Bereichen, auf der Grundlage des geltenden Vergaberechts, aus.</p>	<p>Die HOWOGE beachtet das genannte Rundschreiben - soweit einschlägig - bei der Beschaffung der relevanten Dienstleistungen.</p>	<p>Ausgehend vom ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz der HOWOGE werden im Hause auch Geschäftsprozesse analysiert, die über die reine Wertschöpfungskette des Kerngeschäfts hinausgehen. Im Zusammenhang mit der aktuell abgeschlossenen Entwicklung eines Leitfadens für nachhaltiges Veranstaltungsmanagement, finden auch die Aspekte des gesunden sowie dem Tierschutz verpflichteten Catering, Betrachtung. Insbesondere zum Punkt „Nachhaltiges Catering“ erfolgt derzeit die Erarbeitung unterschiedlicher Vorgehens-szenarien entsprechend der jeweiligen Ausrichtung der Veranstaltungen.</p> <p>Die HOWOGE beachtet im Rahmen der geltenden vergaberechtlichen Vorgaben ökologische, soziale und ökonomisch nachhaltige Produkteigenschaften bei der Auswahl von Dienstleistern.</p>
<b>Vivantes</b>	<p>Die Versorgung aller Vivantes-Einrichtungen mit Speisen und Getränken obliegt der SVL (Speiseversorgung und -logistik GmbH), einer 100-%igen Tochtergesellschaft der Vivantes. Die SVL versorgt täglich 8.500 Patienten, Mitarbeiter und Gäste in allen Vivantes Einrichtungen; Neben der Speiseversorgung für Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohner und der Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterversorgung bietet die SVL auch einen Konferenzservice sowie Catering für Veranstaltungen an. Grundsätzlich unterliegen die Vivantes und die SVL den europäischen und nationalen vergaberechtlichen Vorschriften (zu Frage 2).</p>	<p>Die Vivantes bzw. die SVL haben keine Erfahrungen mit Produkten, die über ein spezifisches Label verfügen.</p>	k.A.

**Anlage 2: Tabelle aus den Zulieferungen der übrigen Senatsverwaltungen**
**Nachgeordnete Einrichtungen und Stiftungen des öffentlichen Rechts (Fragen 1., 2., 3., 6.)**

Nachgeordnete Einrichtung oder Stiftung des öffentlichen Rechts	Art der Dienstleistung/ gastronomisches Angebot und Versorgungsvolumen (Frage 1) und gesetzliche Grundlage (Frage 2)	Erfahrungen mit gemeinsamen Rundschreiben 01/2012 zu ILO-Kernarbeitsnormen/ aktualisierte Produktliste und Forderung an Lieferanten bzgl. Label/Zertifikate (Frage 3)	Umsetzung des AH-Beschlusses v. 23.03.2017 (Drs. 18/0077)/ Auswahl nach ökologischen, sozialen, nachhaltigen Kriterien (Frage 6)
<b>Im Zuständigkeitsbereich der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie</b>			
Pestalozzi-Fröbel-Haus	Es erfolgt keine Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern mit Fairtrade-Produkten.	k.A. (keine Angabe)	k.A.
Lette-Verein	Es erfolgt keine Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern mit Fairtrade-Produkten.	k.A.	k.A.
<b>Im Zuständigkeitsbereich der Senatsverwaltung für Kultur und Europa</b>			
Brücke Museum Berlin, Stiftung Berlinische Galerie, Stiftung Topographie des Terrors und Stiftung Zentral- und Landesbibliothek Berlin	Diese meldeten Fehlanzeige.	k.A.	k.A.
Landesarchiv Berlin: Stiftung Bröhan-Museum	Bei Ausstellungseröffnungen werden nur kalte Getränke ausgeschenkt, die in der EU hergestellt werden.	k.A.	k.A.
Stiftung Gedenkstätte Deutscher Widerstand	Es gibt keine regelmäßige Bewirtung. Bei einmaligen Anlässen/Tagungen etc. findet für das Catering eine beschränkte Ausschreibung nach VOL statt.	k.A.	k.A.
Stiftung Berliner Mauer	Sie verfügt über 2 Getränkeautomaten mit Heiß - und Kaltgetränken, verbunden mit einem Süßwarenangebot. Aufsteller ist die Alois Dallmayr GmbH, die über die Automaten ihren hauseigenen Kaffee anbietet. Geschätzter Jahresumsatz der Automaten ca. 12. bis 13.000 €. Darüber hinaus werden bei besonderen Veranstaltungen Getränke und kleine Snacks angeboten, die selbst eingekauft werden.	k.A.	k.A.
Stiftung Gedenkstätte Berlin-Hohenschönhausen	Auf dem Gedenkstättenengelände befindet sich ein privater Buchladen, der über ein Imbissangebot verfügt. Beim Veranstaltungscatering werden gastronomische Dienstleister nach den Ausführungsvorschriften zu § 55 Landeshaushaltsordnung (AV zu § 55 LHO) und nach der Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen (VOL/A) ausgewählt. Das Rundschreiben Nr. 1/2012 wurde den Stiftungen öffentlichen Rechts nachrichtlich überstellt. Eine Bewirtung von Besucherinnen und Besuchern durch die Stiftung findet nur selten statt. Die Herkunft der Produkte wird dabei nicht überprüft.	k.A.	k.A.

Stiftung Deutsches Technik- museum Berlin	Sie hat aktuell zwei Gaststättenpachtverträge: Einhorn Restauraions GmbH für die Trebbiner Str. und TorEins UG für die Ladestraße. Beide Verträge hat die BIM als Bevollmächtigte verhandelt und geschlossen. Hinsichtlich Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel sagen beide Verträge nur aus, dass keine genmanipulierten Lebensmittel verwendet oder verarbeitet werden dürfen. Darüber hinaus wird den Pächtern die Verwendung von Einweggeschirr oder –besteck untersagt. Die Verwendung von Fairtrade-Produkten wird in beiden Fällen nicht vorgegeben; Auf Nachfrage bestätigten beide Restaurant-Pächter, dass in jedem Fall für Kaffee und Tee Fairtrade-Produkte verwendet werden und gelegentlich auch für Obst; Für größere Veranstaltungen Dritter, die in den Räumen stattfinden, werden durch den Bereich Location & Events Verträge für kurzfristige Vermietungen vorbereitet. Diese kurzfristigen Mieter entscheiden selbst über die Auswahl der Caterer und das Speisenangebot und die Herkunft der Lebensmittel. Darauf nimmt die Stiftung als Vermieter nur insofern Einfluss, dass für die Kunden eine Empfehlungsliste mit Caterer-Vorschlägen bereitgehalten wird. Die dort genannten Betriebe haben alle regionale und auch Fairtrade-Produkte in ihrem Programm; Bei eigenen Veranstaltungen wie bspw. Ausstellungseröffnungen und Pressekonferenzen greift die Stiftung aus vertraglichen Gründen und praktischen Erwägungen in der Regel auf die beiden o.g. Pächter zurück. Die Leistungen werden von der Stiftung je nach Charakter der Veranstaltung individuell angefragt. Die Verwendung von Fairtrade-Produkten stellt bisher keine Auflage dar. Regelmäßig ist es ein Problem, eine angemessene Bewirtung der Gäste mit dem zur Verfügung stehenden Budget in Übereinstimmung zu bringen, weshalb Vorgaben unterlassen werden, die den finanziellen Aufwand eher erhöhen würden.	k.A.	k.A.
Konzerthaus Berlin	vermietet an Mosaik Services GmbH; Pausenbewirtschaftung: ca. 300.000 Gäste pro Jahr. Das Konzerthaus berichtet, dass dies erst bei Neuausschreibung vertraglich festgelegt werden kann, und dass Nachhaltigkeit laut Auskunft des Mieters Teil seines internen Leitbildes ist, dabei werden vor allem Regionalität, aber auch fairer Handel und nachhaltiger Anbau berücksichtigt.	k.A.	k.A.
Maxim Gorki Theater	Die Kantinenverträge (einschließlich Ausschreibungsverfahren) werden von der BIM mit den Kantinenbetreibern geschlossen.	k.A.	k.A.
Deutsches Theater	Die gastronomische Versorgung der Beschäftigten und Gäste ist längerfristig verpachtet. Es bestehen daher kaum Einflussmöglichkeiten auf Produkte, Sortiment und Zutaten.	k.A.	k.A.
Friedrichstadt- Palast	Er strebt Fairtrade insoweit an, dass gastronomischer Dienstleister neben den unternehmerischen und wirtschaftlichen Aspekten, Fairtrade Produkte, bezogen auf passende Angebote beim Einkauf einbezieht; Der Friedrichstadt- Palast Berlin, als landeseigene Betriebsgesellschaft mbH ist einen Vertrag mit einem gastronomischen Dienstleister eingegangen. Der Dienstleister bietet einen hochwertigen, gastronomischen Service im Beverages & Food Bereich im Vorderhaus. Bei ca. 300 Vorstellungen und Sonderveranstaltungen kommen rund 700.000 Gäste ins Haus. Zusätzlich, im Rahmen des Vertrages, betreibt der Dienstleister die Kantine für ca. 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Aushilfen; Der Dienstleister wird im Rahmen eines öffentlichen Ausschreibungsverfahrens ermittelt (zu Frage 2).	Er bezieht bei Einkauf die Auswahl der Fairtrade Produkte mit ein. Das entsprechende Gütesiegel gibt Auskunft (zu Frage 3).	Er bezieht Kaffee, Bananen und Reis als Fairtrade Produkte, wie bereits erwähnt unter unternehmerischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten (zu Frage 4); Da der Dienstleister Fairtrade bei Einkauf beachtet bzw. einbezieht, ist das aus unserer Sicht umgesetzt (zu Frage 5).
Kulturprojekte Berlin	Sie betreibt kein gastronomisches Angebot.	k.A.	k.A.
<b>Betriebe der Opernstiftung Berlin</b>			
Komische Oper Berlin	Hier werden in der Besucherbewirtung keine mit dem Gütesiegel „Fairtrade“ gekennzeichneten Produkte verwendet.	k.A.	k.A.
Staatsoper unter den Linden	Sie bietet vereinzelte Fairtrade Produkte an, jedoch nicht ausschließlich (genauer zum Produktangebot wird sich nach der Eröffnung feststellen lassen).	k.A.	k.A.

Deutschen Oper Berlin	In der Kantine und bei der Foyerbewirtung werden keine Produkte mit Fair Trade Siegel verwendet. Der Pächter teilte mit, viele regionale Produkte einzukaufen; In der Kantine des Bühnenservice Berlin wird beim Einkauf von Süßwaren (Schokoladen, Kekse, Schokoriegel) auf das Fair-Trade-Label geachtet. Diese spielen allerdings im Gesamteinkauf der Kantine eher eine untergeordnete Rolle. Bei den Kantinenprodukten steht Bio-Qualität im Vordergrund und die Waren werden überwiegend aus Europa bezogen. Es wird überlegt, Kaffee und Tee mit Fair-Trade-Siegeln ständig zum Verkauf anzubieten.	k.A.	k.A.
Stiftung Berliner Philharmoniker	Nach Auskunft des Gastronomiepächters fand die versuchsweise Einführung von Fairtrade-Produkten nicht die gewünschte Akzeptanz bei den Kundinnen und Kunden.	k.A.	k.A.
Volksbühne	Sie hat den gastronomischen Bereich verpachtet. Seitens des Pächters gibt es ein Angebot hinsichtlich regionaler BIO-Produkte, insbesondere für die veganen und vegetarischen Gerichte. Ein spezielles Fairtrade-Angebot gibt es bisher noch nicht.	k.A.	k.A.
HAU Hebbel am Ufer	hat den gastronomischen Bereich verpachtet. Sämtliche gastronomischen Angebote und Dienstleistungen werden von der Pächterin - Löffel und Leine UG – betrieben (zu Frage 1). Die Auswahl des gastronomischen Dienstleisters erfolgt gemäß der Vergabe- und Vertragsordnung für Leistungen (VOL/A) (zu Frage 2).	Im Rahmen des gastronomischen Angebots bietet die Pächterin ausgewählte Fair Trade-Produkte an und verfolgt diesbezüglich die sukzessive Ausweitung des Angebots (zu Frage 3).	
Stiftung Stadtmuseum	In der Pressestelle wird intern Fairtrade-Kaffee verwendet, aber bei der Bestellung von Caterings z.B. zu Pressekonferenzen ist dies noch nicht Standard; Düppel: Der dortige Catering-Betrieb befindet sich noch in dem Prozess der Umstellung auf ein komplettes BIO-Angebot. Dabei stehen regionale Produkte aus ökologischem und nachhaltigem Anbau im Vordergrund. Dies ist ein erster Ansatz zur Qualifizierung des Besucherangebots.	k.A.	k.A.
Landesarchiv Berlin	Für die Bewirtung von Besucherinnen und werden nach Angebotsvergleichen externe Dienstleister beauftragt.	k.A.	k.A.
Grün Berlin GmbH	Sie hat grundsätzlich kein eigenes gastronomisches Angebot. Für Sitzungen werden Lebensmittel und Getränke bei regionalen Anbietern besorgt. Darüber hinaus vergibt Grün Berlin Gastronomierechte in einzelnen bewirtschafteten Parkanlagen (z.B. Britzer Garten, Gärten der Welt). Grün Berlin hat keine unternehmenseigene Küche. Gelegentlich wird für Sitzungen ein externer regionaler Caterer beauftragt; Für Veranstaltungen werden im Regelfall die Gastronomiepächter der einzelnen bewirtschafteten Parkanlagen beauftragt. Die Vergabe an die jeweiligen Pächter ist auf Nachhaltigkeit angelegt, es wird vertraglich insbesondere auf einen hohen Anteil an regionalen und Bioprodukten Wert gelegt (zu Frage 2).	Die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen ist immer Bestandteil von Ausschreibungsverfahren. Im Übrigen beschafft Grün Berlin nur gelegentlich Kaffee Säfte und Südfrüchte. Welche Label/Zertifikate die gastronomischen Dienstleister abfordern, ist nicht bekannt (zu Frage 3).	Grün Berlin hat bisher seinen Fokus auf Regionalität und/oder Bioprodukte gelegt (zu Frage 7a); Bei der Kaffeebeschaffung durch Grün Berlin wird zukünftig Fairtrade Berücksichtigung finden, ebenfalls bei Neuvergaben von Gastronomierechten in den bewirtschafteten Parkanlagen (zu Frage 7b).
<b>Im Zuständigkeitsbereich der Senatsverwaltung für Wissenschaft und Forschung</b>			
Staatliche Hochschulen	Die staatlichen Hochschulen Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin, Hochschule für Schauspielkunst „Ernst Busch“, Hochschule für Musik „Hanns Eisler“, Kunsthochschule Berlin (Weißensee), Beuth-Hochschule für Technik Berlin, Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin, Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin sowie „Alice-Salomon“-Hochschule für Sozialarbeit und Sozialpädagogik Berlin haben kein eigenes gastronomisches Angebot, sondern haben für die Versorgung der Hochschulangehörigen Rahmenverträge mit dem Studierendenwerk Berlin abgeschlossen.	k.A.	k.A.
Studierendenwerk	Das Studierendenwerk betreibt insgesamt 57 Mensen und Cafeterien und versorgt die Studierenden und Hochschulmitarbeiterinnen und –mitarbeiter der Berliner Hochschulen. Die Versorgung umfasst hauptsächlich warme Mittagsverpflegung, Zwischenmahlzeiten und Getränke. Das Studierendenwerk hat im Bereich der Speisebetriebe jährlich rd.9 Mio. Besucher und einen jährlichen Umsatz v. 23,5 Mio.€	In den Einrichtungen des Studierendenwerks Berlin werden jährlich ca.8.700 kg (das entspricht ca. 665.950 Portionen) Fairtrade-Kaffee und ca.3.800 kg	k.A.

	Für das Studierendenwerk, die Charité CFM Facility Management GmbH und die Hochschule für Wirtschaft und Recht ist die Einhaltung der Kernarbeitsnormen Vertragsbestandteil von Ausschreibungsunterlagen. Die übrigen Hochschulen haben damit keine Erfahrungen gemacht, vor allem da die Anwendung des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes in Bezug auf die ILO-Kernarbeitsnormen erst ab einem Auftragswert von 10.000 € verpflichtend ist (zu Frage 2).	(das entspricht ca.80.000 Portionen) Bio Fairtrade Trinkschokolade verkauft. Die übrigen Einrichtungen bemühen sich im Regelfall darum, möglichst viel Fairtrade-Produkte für die Bewirtung einzukaufen (zu Frage 3).	
Charité-Universitätsmedizin Berlin	ebenfalls kein eigenes gastronomisches Angebot, sondern hat für die Verpflegung der Patientinnen und Patienten, der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für das Eventcatering ihr Beteiligungsunternehmen Charité CFM Facility Management GmbH beauftragt.	k.A.	k.A.
Universität der Künste	ebenfalls kein eigenes Angebot, sondern hat sowohl das Studierendenwerk wie eine Reihe von Einzelunternehmern mit der Versorgung der Hochschulangehörigen an den verschiedenen Standorten beauftragt.	k.A.	k.A.
FU, HU, TU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Freie Universität Berlin und die Humboldt-Universität zu Berlin haben beide neben der Rahmenvereinbarung mit dem Studierendenwerk jeweils drei weitere Gastronomieflächen an Dritte verpachtet.</li> <li>- Die Technische Universität Berlin hat neben ihrer Rahmenvereinbarung mit dem Studierendenwerk zehn Cafeterien an Dritte verpachtet.</li> <li>- Das Studierendenwerk wird für die staatlichen Hochschulen auf der Grundlage von § 2 Studierendenwerksgesetz tätig. Es wählt für seine Tätigkeit keine Dienstleister aus, sondern betreibt alle Einrichtungen selbst. Die Auswahl von gastronomischen Dienstleistern für Catering an den staatlichen Hochschulen erfolgt auf der Grundlage der Landshaushaltsordnung, des Berliner Ausschreibungs- und Vergabegesetzes sowie der Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt.</li> </ul>	k.A.	k.A.