

der Maßnahmen und zum Austausch von Best Practice mit dem Ziel, in jedem Jahr alle Bundesbehörden zu erreichen.

5. Mit Blick auf die Klimaneutralität der Bundesverwaltung werden im ersten Schritt die nicht vermeidbaren Treibhausgasemissionen von Großveranstaltungen (mit über tausend Teilnehmenden) sowie Veranstaltungen im Rahmen europäischer oder internationaler Präsidenschaften und Vorsitze kompensiert. Über die Höhe der Kompensation wird die KKB zusammen mit den Maßnahmen zur Reduktion der Treibhausgasemissionen berichten.

VI. Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung

1. Vor dem Hintergrund der erheblichen Auswirkungen des Ernährungsverhaltens auf Gesundheit und Umwelt wird die Gemeinschaftsverpflegung in den Kantinen der Bundesverwaltung an dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Betriebsverpflegung vom November 2020 (unter ergänzender Einbeziehung der Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission) insbesondere wie folgt ausgerichtet:
 - a) Zusammenstellung eines Speiseplans mit steigenden Anteilen an pflanzlichen Lebensmitteln wobei Hülsenfrüchte und Nüsse bzw. Ölsaaten als pflanzliche Proteinquellen genutzt werden können.
 - b) Tägliches Angebot mindestens eines vollwertigen ovo-lacto-vegetarischen Gerichts zu allen Mahlzeiten, das möglichst nicht ausschließlich aus einer Süßspeise bestehen sollte. Dabei werden die Milch und Ei enthaltenden Komponenten nach Möglichkeit getrennt angeboten, um lacto-vegetarische bzw. vegane Varianten zu ermöglichen.
 - c) Schrittweise Reduzierung des Angebots an Mittagsgerichten mit Fleisch-/Wurstwaren entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard, dieses dann möglichst aus besonders tierschutzgerechter Nutztierhaltung.
 - d) Angebot von Mittagsgerichten mit Fisch entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard aus nachhaltiger und bestandserhaltender Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur mit Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC).
 - e) Auswahl der verwendeten Gemüse- und Obstsorten nach saisonalen Gesichtspunkten, um Transporte und Anbau in beheizten Gewächshäusern möglichst zu vermeiden.
 - f) Freiwillige Bereitstellung von Leitungswasser.
 - g) Hinsichtlich der Ausgestaltung der Speiseplanung (Unterpunkte a) bis f)) ist von der jeweiligen Behörde das Interesse der Beschäftigten in regelmäßigen Abständen und in geeigneter Form festzustellen und zu berücksichtigen.
2. Es erfolgt eine Steigerung des Anteils von Lebensmitteln mit Gütezeichen (Qualitätssiegeln/Kennzeichen) in den Kantinen der Bundesverwaltung.
 - a) Bis spätestens 2025 soll der Bio-Anteil im Speisenangebot (ohne Getränke) der Kantinen der Bundesverwaltung auf mindestens 20 Prozent

des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz erhöht werden. Zur Unterstützung werden vorhandene Instrumente (z. B. im Rahmen von BioBitte) genutzt und ggf. weiterentwickelt. Darüber hinaus werden Vorschläge erarbeitet, wie einerseits Verwaltung und Kantinenbetreiber/innen bei der Umsetzung unterstützt und andererseits die Nutzerinnen und Nutzer in den Prozess einbezogen werden können.

- b) BMEL, BMU und BMI/BeschA pilotieren ein Projekt, mit dem auf Basis einer Ausschreibung mit interessierten Behörden/Kantinen ein Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent bis spätestens 2025 umgesetzt wird. Diese Umstellung wird mit Schulungen und Kommunikation flankiert sowie wissenschaftlich begleitet und evaluiert.
- c) Kaffee, Tee, Kakao sowie Kakaoprodukte und Bananen werden so schnell wie möglich und spätestens bis Ende 2025 ausschließlich aus nachhaltigem Anbau und aus fairem Handel (mindestens Fairtrade) angeboten.
- d) BMEL entwickelt in Zusammenarbeit mit BMU, BMZ und BeschA bis Ende 2022 konkrete Nachhaltigkeitsanforderungen für Kantinen des Bundes in Bezug auf den Einsatz von Bio-Produkten, auf entwaldungsfreie Lieferketten, den Einsatz nachhaltig zertifizierter Rohstoffe wie Palmöl und Soja sowie Biodiversitätskriterien für spezifische Produktgruppen.
- e) An der Essensausgabe wird über Gütezeichen und sofern valide möglich zum CO₂-Fußabdruck der Gerichte informiert.

3. Zur Abfallreduktion erfolgen folgende Maßnahmen:

- a) Reduzierung von Lebensmittelabfällen als Beitrag zur Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Maßgebend hierfür ist die im April 2021 von BMEL und den Verbänden der Gastronomie und der Hotellerie unterzeichnete Zielvereinbarung, die unionsweit geltende indicative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent für den Sektor Außer-Haus-Verpflegung zu erreichen;
 - b) von Lieferanten werden Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen eingefordert;
 - c) für die Mitnahme von Speisen bieten die Kantinen Mehrwegsysteme an.
4. BMI/BeschA zusammen mit BMEL, BMU und BMZ überarbeiten die Rahmenvereinbarungen im KdB für nachhaltiges Catering und nachhaltige Kantinen.
 5. Für die Verpflegung in Sonderkonstellationen (wie z.B. bei Einsätzen) erfolgt die Umsetzung der oben genannten Maßnahmen, soweit es im Rahmen dieser Gemeinschaftsverpflegung möglich und machbar ist.

VII. Fortbildungen für nachhaltige Entwicklung

1. Um die Kompetenz und das Engagement der Beschäftigten für eine nachhaltige Entwicklung zu stärken, stellt das BMI sicher, dass die in der Bundesakademie für öffentliche Verwaltung (BAköV) im Januar 2020 eingerichtete