

wort:11.05.23

Fair und nachhaltig: So sollen Aufträge für Kantinen vergeben werden

Ein neues Tool bringt Ministerium, Restopolis und Zivilgesellschaft zusammen. Im Mittelpunkt: die Förderung von regionalen und biologischen Produkten

Von Florian Javel

Im Juni vorigen Jahres noch als „Alleinherrscher“ über die Lebensmittelversorgung an Schulen verpönt, machten der Mouvement écologique und die Jongbaueren am Mittwoch gemeinsame Sache mit Restopolis und Bildungsminister Claude Meisch. Grund dafür: eine neue digitale Plattform, auf der Aufträge zur Versorgung von Schulkantinen mit Lebensmitteln vergeben werden. Auf einer gemeinsamen Pressekonferenz mit Restopolis begrüßten die Akteure der Zivilgesellschaft das neue Tool.

Was ist die Supply4Future?

Es handelt sich hierbei um eine digitale Plattform für die Vergabe von öffentlichen Auf-

trägen staatlich geführter Kantinen und Restaurants, die von Restopolis erstellt wurde. Gedacht ist die Plattform für lokale Lebensmittelhersteller. Eine öffentliche Ausschreibung wird von Restopolis für jeden Einkauf von Lebensmitteln nach Produktart, Region und Kantine durchgeführt. Alle Ausschreibungen werden auf der Plattform veröffentlicht und alle interessierten Produzenten und Lieferanten können darauf antworten.

Wie funktioniert die digitale Plattform?

Künftig wird jede Bestellung von Lebensmitteln von Restopolis öffentlich ausgeschrieben. Die Plattform Supply4Future wird möglichst vielen Produzenten oder Lieferanten, unabhängig von der Größe ihres Unternehmens, den Zugang zu öffentlichen Aufträgen für die Schulverpflegung erleichtern. Und zu einem vollständig elektronischen und objektiven Vergabeprozess für den Kauf dieser Produkte führen. Die Produzenten melden sich für einen Auftrag, die Vergabe erfolgt dann digital. Wer die festgelegten Kriterien für den Auftrag erfüllen kann, wird dem zugeordnet. Der Auftraggeber entscheidet sich nicht selbst für einen Produzenten, und sobald der Auftrag vergeben wurde, kann dieser auch im Nachhinein nichts daran ändern.

Zwischen September 2023 und September 2023 soll nun eine Testphase laufen. Nach die-

- *Wir müssen unseren*
- *Kindern und Jugendlichen beibringen, den Wert einer nachhaltigen Ernährung und Lebensmittelproduktion in Luxemburg zu schätzen.*

Claude Meisch, Bildungsminister (DP)



sem Zeitraum soll die Anzahl der Kantinen, die über die Plattform beliefert werden, ansteigen.

Nach welchen Kriterien werden die Aufträge an die heimischen Produzenten vergeben?

Gemäß dem Gesetz über die Vergabe von öffentlichen Aufträgen sollen Aufträge nicht danach vergeben werden, wer das billigste Angebot vorweisen kann, sondern qualitative Kriterien herangezogen werden. Nachhaltige Produkte, die zum Erhalt der Biodiversität oder zum Schutz der Umwelt beitragen, werden bevorzugt. Die zwei ausschlaggebenden Kriterien: Regionalität und biologische Landwirtschaft. Beispiel: Gibt eine öffentliche Schule in Differdingen einen Auftrag auf der Plattform ab, wird ein Landwirt, der in Differdingen Karotten liefern kann, bevorzugt – denn, vom Landwirt zur Schule handelt es sich um den kürzesten und somit nachhaltigsten Weg.

Was soll anhand der Plattform erreicht werden?

Die Plattform soll dabei helfen, die Ziele des Nationalen Aktionsplan Bio2025 einzuhalten. Heißt: 50 Prozent heimische Produkte und zwei Fünftel lokale Bioprodukte in allen staatlich subventionierten Kantinen anbieten. Denn die Plattform bietet heimischen Landwirten nicht nur mehr Planungssicherheit, sondern auch die Möglichkeit sich mit kleineren Beiträgen an einem Auftrag zu beteiligen – mit saisonalem Angebot zum Beispiel: Erdbeeren, Zwetschgen, Himbeeren, usw. Landwirte können somit kurz- oder langfristig einen Standort beliefern, je nach Kapazität.

Der Anstieg der Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln soll zudem einen Anreiz für konventionelle Landwirte schaffen, den Weg in Richtung Bio-Landwirtschaft zu ebnen. Zudem soll die digitale Plattform für mehr Transparenz bei der Vergabe von Aufträgen sorgen und die bürokratischen Hürden schmälern, die heimische Produzenten davon abhalten könnten, sich an Aufträgen nicht zu beteiligen.

Was wurde vor der Inbetriebnahme der Plattform bereits erreicht?

2023 hat Restopolis seine Ziele erreicht: 14 Prozent lokale Bioprodukte und wenigstens 42 Prozent lokale Produkte. Im Februar 2023 wurden 16 Prozent lokale Bioprodukte in Kantinen serviert als auch 66 Prozent lokale Lebensmittel. Bildungsminister Claude Meisch

zeigte sich offen, diese Ziele neu zu überdenken und nach oben zu schrauben.

Wie zufrieden sind der Mouvement écologique (Mouveco) mit der Plattform?

Die Erstellung der Plattform sei das erste Projekt eines Ministeriums, das vorher „kritisch begleitet“ wurde vom Mouveco, sagt deren Präsidentin Blanche Weber. „Das wünschen wir uns mehr, Projekte zwischen Zivilgesellschaft und Ministerien.“ Die Vergabe der öffentlichen Aufträge über die Plattform sei nicht nur ein „Paradigmenwechsel“, sondern eine Revolution in puncto Lebensmittelversorgung von Kantinen. Kleinere, lokale Produzenten würden endlich miteinbezogen

● *Die Reform, wenn sie wie angekündigt umgesetzt wird, stellt einen entscheidenden Fortschritt für die ökologische Landwirtschaft und die regionale Produktion in Luxemburg dar.*

Blanche Weber, Mouveco-Präsidentin

und durch die Förderung von biologischen Lebensmitteln wirke man dem Verlust der Biodiversität stärker entgegen, so Weber weiter.

Und die Landwirte?

In der Vergangenheit habe es viele Diskussionen rund um das neue Agrargesetz gegeben, so der Präsident der Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren, Luc Emering. Luxemburg sei ein Grünlandstandort, der von der Viehhaltung lebe. Durch die neue Plattform werde das Gemüse- und Obstvolumen ansteigen und Landwirte zusätzlich dazu bewegen, mehr zu diversifizieren, sagt Emering. Wenn für regionale Produkte an Schulen erworben werde, so komme das der Landwirtschaft zugute, indem Schülerinnen und Schüler „positiv sensibilisiert“ werden: „So wird den heimischen Produkten der Landwirte mehr Wertschätzung entgegengebracht.“ Lebensmittelproduktion“ schätzen lernen, so Bildungsminister Claude Meisch.

Schüler sollen nicht nur vom Essen in Schulkantinen satt werden – sondern auch „den Wert einer nachhaltigen Ernährung und Lebensmittelproduktion“ schätzen lernen, so Bildungsminister Claude Meisch.

Foto: Luc Deflorenne

