

Telefon: 0 233-47552  
Telefax: 0 233-47705

**Anlage 3**  
**Referat für Klima- und  
Umweltschutz**  
Hauptabteilung Umweltvorsorge  
SG Nachhaltige Entwicklung,  
Umweltberichterstattung  
RKU-UVO11

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München**

**Ergänzung  
vom 16.07.2021**

**Städtische Einrichtungen als Vorbild.**

**Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schöpfung-Knor, Frau StRin Verena Dietl, Frau StRin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele, Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich, Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

**Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573**

2 Anlagen

**Ergänzung zum  
Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz  
vom 20.07.2021 (VB)**  
Öffentliche Sitzung

## **I. Ergänzung zum Vortrag der Referentin**

Zur bereits verteilten oben genannten Beschlussvorlage werden hiermit die folgenden Dokumente zusätzlich übermittelt:

1. Das Mitzeichnungsschreiben des Referats für Bildung und Sport (RBS), das dem Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) am 5. Juli 2021 zugeleitet wurde (s. Anlage 10).
2. Die Stellungnahme der Kommunalreferats (KOM), die dem Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) am 14. Juli 2021 zugeleitet wurde (s. Anlage 11).

### **1. Das Mitzeichnungsschreiben des Referats für Bildung und Sport (RBS):**

Das RBS teilt dem RKU darin mit, dass es die Sitzungsvorlage mitzeichnet und unabhängig davon einige Anregungen weitergeben möchte. Das RKU führt zu den

Anregungen Folgendes aus:

Zu Kapitel 3, S. 4 Biolebensmittel:

Aus der Stellungnahme des RBS:

*„[...]Eine Bio-Zertifizierung ist mit Kosten verbunden, die im Schulbereich ein Pächter nicht leisten kann (Erstzertifizierung um € 1.500 + jährliche Nachzertifizierung ca. € 500,-). Hier sollte die Vorlage der Lieferscheine über die Biowaren als ausreichender Nachweis anerkannt werden.[...]“*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

In Kapitel 3 wird die aktuelle Rechtslage bezüglich der Kontrollpflicht – die auch für gastronomische Betriebe gilt – dargelegt. Eine Kontrollpflicht durch staatliche Kontrollstellen besteht jedoch nicht, wenn die verwendeten Bioprodukte gegenüber den Tischgästen nicht ausgelobt werden (beispielsweise auf der Speisekarte). Allerdings müsste in diesem Fall von einer anderer Stelle – in diesem Fall wäre das die Landeshauptstadt München (LHM) als Vertragspartnerin – geprüft werden, ob der gemäß Stadtratsbeschluss geforderte Bio-Anteil auch eingehalten wird. Da der/die Pächter\*in zur Berechnung der Höhe der zu zahlenden Pacht ohnehin seine/ihre Umsätze an die LHM melden muss, könnte der Nachweis der Ausgaben für Lebensmittel in Bioqualität in diesem Zusammenhang erfolgen.

Das RKU wird die hier bestehenden Möglichkeiten prüfen und dazu gegebenenfalls dem Stadtrat einen Entscheidungsvorschlag vorlegen.

Zu Kapitel 4.3, S. 12

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

*„[...] Zu Ihrer Formulierung: „Da in den städtischen Kitas der Bio-Anteil insgesamt und damit auch für Fleisch bereits bei mindestens 50 % liegt, wäre die Durchführung eines Pilotprojekts mit dem Ziel, 30 % Biofleisch zu erreichen, nicht zielführend gewesen.“ haben wir folgende Anmerkung:*

*An das Referat für Klima- und Umweltschutz haben wir folgenden Textbeitrag geliefert, der in gekürzter Form ergänzt werden könnte:*

*Um den Antrag aus der Stadtratsvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20/V 06691 vom 19.10.2016) zu einem Pilotprojekt in städtischen Kitas gerecht zu werden, welches beinhaltet, genauere Daten zum Einsatz von Bio-Fleisch zu erhalten, wurde bei acht städtischen Kindertageseinrichtungen nachgefragt, ob Bio-Fleisch aus der Region im Vergleich zu anderen Bio-Fleischangeboten bevorzugt eingekauft wird. (...) Bei der Wahl der Lieferanten ist den Kindertageseinrichtungen die Bezugsmöglichkeit von regionaler Ware mit und ohne Biosiegel Bayern wichtig. Ein Großteil der Lieferanten hat regionales Fleisch im Angebot, allerdings-meist ohne das Biosiegel Bayern. [...]“*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Mit der Ergänzung besteht seitens des RKU Einverständnis.

Zu Kapitel 6.1, S. 17 Koordinierungsstelle zum Aufbau von bio-regionalen Lieferbeziehungen

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

*„[...] In Anbetracht der Finanzlage und den damit notwendigen Personaleinsparungen, wird der Vorschlag gemacht, dass hier NGO's hilfreich unterstützen können (z.B. Münchner Ernährungsrat) sowie ein Austausch unter den erfahrenden Küchenleitungen der Schul- wie auch Referatskantinen diese Leistung erbringen können. [...]“*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU dankt für die hilfreichen Anregungen. Das Referat steht mit dem Münchner Ernährungsrat (MER) bereits in engem Austausch zum Thema Ernährungswende (die auch den Aufbau bzw. die Stärkung bio-regionaler Marktstrukturen beinhaltet). Allerdings muss bedacht werden, dass die im MER engagierten Menschen zum überwiegenden Teil ehrenamtlich arbeiten, da hauptamtliche Strukturen nur rudimentär zur Verfügung stehen. Daher kann der MER die Funktion einer Koordinierungsstelle für Biolebensmittel aus der Region nur ergänzend unterstützen.

Der Austausch zwischen Praktiker\*innen wird ein wichtiges Format sowohl im Rahmen des Bio-Regio-Managements als auch der geplanten Beratungsstelle sein. Das RKU wird in diesem Zusammenhang gern auf das RBS zukommen, um die Möglichkeiten im Bereich der Kinderbetreuungseinrichtungen auszuloten.

Zu Kapitel 6.1, S. 18:

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

*„[...] Zu Ihrer Formulierung: „Die Verwendung von 100 % Biofleisch ist kostenneutral nur durch eine grundlegende Neuausrichtung des Speiseplans möglich. Für eine erfolgreiche Transformation ist die Akzeptanz der Tischgäste unerlässlich. Diese sollte durch eine schrittweise Reduzierung des Fleischanteils, einem entsprechenden Speisenangebot und eine passende Tischgastkommunikation gefördert werden.“ haben wir folgende Ergänzung:*

*Das bedeutet konkret, es gilt zu prüfen, ob z.B. durch die Reduktion des Anteils fleischhaltigen Mahlzeiten im Speiseplan und durch eine Erhöhung vegetarischer Gerichte die Umstellung auf 100% Biofleisch ohne eine Erhöhung im Wareneinsatz erreicht werden kann. [...]“*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU stimmt der Aussage des RBS zu: Um die Mehrkosten für Biofleisch komplett ausgleichen zu können, ist eine starke Ausweitung des Anteils an vegetarischen Speisen

erforderlich. Für Kantinen mit einem hohen Anteil an fleischhaltigen Speisen stellt dies eine große Herausforderung dar.

#### Zu Kapitel 6.2, S. 21

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

*„[...] Hier erlauben wir uns den Hinweis, dass ein Pachtvertrag eine Dienstleistungskonzession ist und daher „frei bleibend“ in den Forderungen zu sein hat, da der Pächter als Unternehmer in Eigenverantwortung handelt (wie auch in Anlage 7 / 3 beschrieben). Jedoch wird im Ausschreibungsbereich der Schulen und städt. Kindertageseinrichtungen die Vorlage eines sog. Nachhaltigkeitkonzeptes gefordert und auf prozentualem Biowareanteil, Regionalität, Saisonalität, Verpackungsmüll- und Lebensmittelabfallvermeidung o.ä. Punkte vergeben.*

*Pächter trotzdem zu mehr Biowareneinsatz zu bringen, dafür bedarf es eines Anreizes.*

*Unser Vorschlag lautet: Von der Umsatzpacht (bis dato im schulischen Bereich bis € 100.000 Jahresnettoumsatz 4%, ab € 100.001 sind es 5%), die sich auf den Jahresnettoumsatz bezieht, könnte der Biowareneinkaufswert in Abzug gebracht werden dürfen, wodurch sich die dann zu zahlende Pacht verringert. Bei 100 % Biowareneinsatz würde die Pacht auf 0% sinken. [...]“*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Die Rechtsabteilung des RKU gibt hierzu folgende Auskunft:

„Auch im Rahmen von Dienstleistungskonzessionen steht es dem Auftraggeber frei, den Auftragsgegenstand festzulegen. In der Leistungsbeschreibung kann dabei auch ein Bio-Anteil von mindestens 10% festgelegt werden oder Vorgaben zur Reduktion von Verpackungs- oder Lebensmittelabfällen bestimmt werden. Wie der Auftragnehmer diese ausgeschriebene Leistung erfüllt, steht ihm frei und liegt in seiner Eigenverantwortung. Dass dies möglich ist, zeigt bereits die Systematik des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB) in seinem Teil 4, betreffend die Vergabe von öffentlichen Leistungen und Konzessionen. Die Dienstleistungskonzession ist in § 105 Abs. 1 Nr. 2 GWB, mithin im Abschnitt Grundsätze, Definitionen und Anwendungsbereich, geregelt. Nach § 97 Abs. 3 GWB, einem Vergabegrundsatz desselben Abschnitts, werden bei der Vergabe insbesondere auch umweltbezogene Aspekte berücksichtigt. Umweltbezogene Aspekte sind dabei alle Anforderungen und Bewertungen, die an einen ökologischen Produktionsprozess gestellt werden oder als Leistungs- und Funktionsanforderungen in die Leistungsbeschreibung und die Ausführungsbedingungen einfließen oder Gegenstand der Zuschlagsbedingungen sind (BeckOK VergabeR/Marx GWB § 97 Abs. 3 Rn. 12). Möglich ist dabei insbesondere auch die Vergabe, Lebensmittel aus organisch biologischem Anbau zu erwerben (BeckOK VergabeR/Marx GWB § 97 Abs. 3 Rn. 13). Dem Auftraggeber steht es danach frei, ob er umweltbezogene

Aspekte in die Leistungsbeschreibung, die Ausführungsbedingungen, oder – wie vom RBS durch die Vorlage eines Nachhaltigkeitskonzeptes und die Vergabe von Punkten – in die Zuschlagskriterien aufnimmt. Selbst bei Überschreitung des Schwellenwerts und der Anwendbarkeit der Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV) gilt nichts Anderes. Nach § 15 Abs. 1 KonzVgV werden in der Leistungsbeschreibung die für die vertragsgegenständlichen Dienstleistungen geforderten Merkmale durch technische und funktionelle Anforderungen festgelegt. Diese Merkmale können nach § 15 Abs. 2 Satz 1 KonzVgV ausdrücklich auch Aspekte der Qualität oder umweltbezogene Aspekte betreffen.“

Unabhängig von der verpflichtenden Vorgabe, einen gewissen Bio-Anteil einzuhalten, wird der Vorschlag begrüßt, bei der Berechnung der Umsatzpacht den Wareneinkaufswert für Bio-Lebensmittel vom Umsatz abzuziehen und damit die zu zahlende Pacht zu reduzieren um dem/der Pächter\*in die Einhaltung der Vorgaben zu erleichtern.

Das RKU wird die hier bestehenden Möglichkeiten prüfen und dazu gegebenenfalls dem Stadtrat einen Entscheidungsvorschlag vorlegen.

#### Zu II. Antrag der Referentin, S. 24:

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

„[...] Zu Nr. 2 des Antrags der Referentin „Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 %, nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg, erreicht werden soll.“ haben wir folgende Anmerkung:

*Aus unserer Sicht sind in der BV nicht eindeutig die Kriterien für bio-regional festgeschrieben worden. Das bedeutet, für eine Vorgabe der Umsetzung fehlen aus unserer Sicht eindeutige Bedingungen. Auf S. 7 im Unterpunkt Regionalität wird eindeutig auf die schwierige Umsetzbarkeit eingegangen. [...]*“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU teilt die Einschätzung des RBS, dass dieser Punkt eine Unschärfe aufweist und bittet darum, ihn als Arbeitsauftrag zu sehen, den Anteil von Biolebensmitteln aus der Region systematisch zu erhöhen.

Denn aufgrund des immer größer werdenden allgemeinen Wunschs und der klimapolitischen Bedeutung, Bioprodukte verstärkt aus dem regionalen Umfeld zu beziehen, besteht hier großer Handlungsbedarf. Daher wird vorgeschlagen, wie auf S. 7 (Unterpunkt Regionalität) ausgeführt, im Zuge der Umsetzung dieses Stadtratsauftrags – nach dem Motto: „so nah wie möglich“ - pragmatisch zu vorgehen. Eine zentrale Rolle wird dabei das geplante Bio-Regio-Management spielen.

Zu der Anlage 7 / Abschnitt 3 Kitas und Schulen

Aus dem Mitzeichnungsschreiben des RBS:

*„[...] Hier bitten wir den bestehenden Textbeitrag wie folgt zu ergänzen und zu ändern (kursiv oder durchgestrichen):*

*Das Thema „Bio-Verpflegung“ ist in den städtischen Kitas und Münchner Schulen seit vielen Jahren verankert. In den 430 städtischen Kitas wird bereits seit 2007 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 09971) und verstärkt durch die 2013 durchgeführte Schulungskampagne "Bio-Offensive" (Sitzungsvorlage Nr. 08 -14 / V 12810) die Vorgabe des Stadtrats umgesetzt, einen Bio-Anteil von mindestens 50 % über alle Warengruppen einzuhalten. Der Geschäftsbereich KITA, ~~Fachberatung-und-Fachplanung~~, würde eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils, insbesondere bei Fleisch, begrüßen. Es ist zu erwarten, dass damit Kostensteigerungen einhergehen, deren Höhe sich auf der Basis einschlägiger Studien abschätzen ließe.*

*Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ebenfalls ein großes Anliegen. ~~Praktische Maßnahmen sollen verstärkt werden, beispielsweise durch den sukzessiven Ausstieg aus dem Verpflegungssystem „Cook and Chill“ im Kitabereich, weil hier der Anteil an Speiseresten überdurchschnittlich hoch ist. Um weiterhin die Akzeptanz der Speisen zu steigern und einen Speisenverwurf weitestgehend zu vermeiden, sollten grundsätzlich überall dort, wo es die Rahmenbedingungen zulassen, möglichst viele Speisen frisch und bedarfsgerecht zubereitet und die Versorgungsküchen entsprechend angepasst werden.~~* [...]“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU dankt für die klarstellende Ergänzung und ist mit den Anmerkungen einverstanden.

**2. Die Stellungnahme der Kommunalreferats (KOM)**

Das KOM teilt dem RKU darin mit, dass es die Sitzungsvorlage vorbehaltlich der Aufnahme der gewünschten Änderungen mitzeichnet. Das RKU führt zur Stellungnahme des KOM Folgendes aus:

Zu den Vorbemerkungen, 1. Absatz

Aus der Stellungnahme des KOM:

*„[...] Im Sinne des in der Kurzübersicht wiedergegebenen Entscheidungsvorschlags „[...] Verpflegungseinrichtungen und -anlässen im Verantwortungsbereich der LHM [...]“ stellen wir fest, dass wir den Anwendungsbereich des vorgelegten Beschlusses dahingehend verstehen, dass nur gastronomische Überlassungen, die ausschließlich bzw. ganz überwiegend städtisches Personal als Kundschaft aufweisen, also z.B.*

*städtische Kantinen, Behördencafés, aber auch Zusammenkünfte/Festivitäten von Mitarbeitern vor einem dienstlichen Hintergrund mit Beteiligung eines Caterers, davon umfasst sind, andere gastronomisch genutzte städtische Immobilien, die von Externen besucht werden, aber nicht. [...]*“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Wie in dieser Beschlussvorlage dargelegt, fallen unter Verpflegungseinrichtungen und -anlässen im Verantwortungsbereich der LHM sämtliche gastronomischen Angebote, also neben der Bewirtung des eigenen Personals beispielsweise die kulturellen Einrichtungen, denen ein gastronomischer Betriebe angegliedert sind, Kinderheime, Veranstaltungen, Empfänge u.v.m.

Zu den Vorbemerkungen, 2. Absatz

Aus der Stellungnahme des KOM:

*„[...] Hinsichtlich des angestrebten mind. 40 % bio-regionalen Lebensmittelanteils müssen wir darauf hinweisen, dass wir unter Umständen praktische Probleme bei den betroffenen Bestandsmietern- und pächtern bei der Umsetzung dieser Vorgabe im Einzelfall erwarten, da ggfs. entsprechende räumliche und arbeitsseitige Vorkehrungen (ggfs. verbunden mit nicht realisierbarem Platzbedarf) in den Küchen und Lagerräumen bereitgestellt bzw. berücksichtigt werden müssen, um die differenzierte Aufbewahrung und Verarbeitung der bio-regionalen und der sonstigen Lebensmittel sicherzustellen. Aus Sicht des KR halten wir dies insbesondere im Zusammenhang mit bestehenden Verträgen, aber unter Umständen auch bei Neuabschlüssen für nicht unproblematisch. [...]*“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU dankt dem KOM für den Hinweis auf mögliche Hindernisse bei der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung können wir bestätigen, dass bei der Bio-Einführung – wenn sie nachhaltig und erfolgreich sein soll – immer die jeweiligen Rahmenbedingungen zu berücksichtigen sind. Ein wesentlicher Grundsatz bei der Bio-Beratung ist es, individuelle, auf die Vor-Ort-Bedingungen und das jeweilige Küchenteam zugeschnittene Ziele (wie z. B. Die bezüglich der Höhe des Bio-Anteils) und Strategien zu entwickeln.

Zu I. Ziffer 6.2, Verankerung von Bio in Pachtverträgen

Aus der Stellungnahme des KOM:

*„[...] Nach der Textstelle: „Ein wichtiger Hebel zur nachhaltigen Steigerung des Einsatzes von Bio-Produkten [...] beratend bei der entsprechenden Formulierung mitwirken.“ bitten wir um die Aufnahme folgender Ergänzung:  
Sollte pächterseits kein Interesse an der künftigen Übernahme dieses Bio-Anteils bestehen, besteht für die Stadt in der Regel mit Ausnahme der ordentlichen Kündigung keine Option der Durchsetzung in bereits laufenden Verträgen. [...]*“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Die Bio-Einführung kann mittelfristig nur gelingen, wenn die Küchenverantwortlichen – in diesem Fall der/die Pächter\*in – diesem Vorhaben positiv gegenüber steht. Der Ansatz des RKU ist es daher, alle Betroffenen „ins Boot zu holen“ und zu versuchen, Begeisterung für das Thema zu wecken. Daher schlägt das RKU im Vortrag der Referentin auch vor, mit den Pächterin das Gespräch zu suchen um zu klären, ob Bereitschaft besteht, einen gewissen Bio-Anteil vertraglich zu verankern. Dass dies gelingen kann, zeigt das Beispiel der drei städtischen Kantinen, die vom Personal- und Organisationsreferat (POR) betreut werden. Hier war es durchaus möglich, Qualitätsstandards im laufenden Vertrag zu verankern. Allerdings – und deswegen legt das RKU so viel Wert auf die zeitnahe Erhöhung der Beratungskapazitäten – wurde den drei Pächtern eine professionelle Beratung zur Seite gestellt, die bei der Umsetzung der neuen Vorgaben umfassend unterstützt hat.

Eine Kündigungsdrohung sollte - im Interesse aller - nach Möglichkeit vermieden werden.

#### Zu II. Antrag der Referentin, Ziffer 2

Aus der Stellungnahme des KOM:

„[...] *Statt*

„2. *Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg – erreicht werden soll.*“

*sollte der Antragstext nunmehr wie folgt formuliert werden:*

*2. Bis zum 31.12.2022 wird bei allen städtischen Miet- und Pachtverträgen zu Verpflegungseinrichtungen und -anlässen für städtisches Personal oder Schüler und Kinder in städtischen Bildungseinrichtungen im Einvernehmen mit dem Vertragspartner möglichst ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % erreicht. [...]*“

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Wie bereits dargestellt, umfasst diese Beschlussvorlage und damit auch der Antrag der Referentin sämtliche Verpflegungsanlässe und nicht nur die vom KOM genannten.

Außerdem führt das RKU in Punkt 6.2 auf S. 21 unter der Überschrift „Verankerung von Bio in Pachtverträgen“ aus, dass aufgrund der coronabedingten Einschränkungen im gastronomischen Bereich die wirtschaftliche Lage vieler Kantinenbetreiber\*innen sehr angespannt und noch nicht absehbar ist, wann sich diese wieder stabilisiert. Dies muss bei der gewünschten Anpassung der Pachtverträge unbedingt berücksichtigt werden. Weitere Ausführungen hierzu finden sich in der Stellungnahme des POR.

Aus diesen Gründen wird der vorgeschlagene Antragspunkt nicht übernommen.

Zu II. Antrag der Referentin, Ziffer 8

Aus der Stellungnahme des KOM:

„[...] *Statt*

*8. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat zu prüfen, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, um die Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen für Gastronomie zu verankern.“*

*sollte der Antragstext nunmehr wie folgt formuliert werden:*

*8.1 Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, mit dem Kommunalreferat eine Vertragsklausel auszuarbeiten, die die Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen mit den Vertragspartnern, die überwiegend städtisches Personal als Kundschaft ausweisen, vorsieht. Die Vertragsklausel legt mindestens folgende Punkte fest:*

- Definition „Bio-Produkte“*
- Definition „Reduktion von Lebensmittelabfällen“*
- Umsetzung der Vertragsklausel*
- Kontrolle/ Kontrollgremium*
- Vertragsstrafe.*

*8.2 Das Kommunalreferat wird beauftragt, mit seinen Mieter\_innen und Pächter\_innen der laufenden städtischen Verpflegungseinrichtungen, soweit möglich bis zum [zur Konkretisierung bitten wir das RKU hier ein angemessenen Umsetzungszeitpunkt einzutragen] einen Nachtragsvertrag zu der nach Ziffer 8.1 zu erstellenden Vertragsklausel zu erzielen.*

*8.3 Ab sofort werden Neuverträge für gastronomische Einrichtungen und Dienstleistungen in städtischen Immobilien zu Verpflegungseinrichtungen und -anlässen für städtisches Personal oder Schüler und Kinder in städtischen Bildungseinrichtungen nur noch mit einem Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln von mindestens 40% abgeschlossen. [...]*

Das RKU nimmt dazu wie folgt Stellung:

Das RKU dankt dem KOM für die vorgeschlagene Konkretisierung. Allerdings ist aufgrund der verspäteten Zuleitung der Stellungnahme des KOM die zur Verfügung stehende Zeit zu knapp, um die Vorschläge in der notwendigen Intensität zu prüfen. Das RKU schlägt daher vor, diese Punkte nach Beschlussfassung gemeinsam mit dem KOM zu besprechen und einen gemeinsamen Vorschlag dem Stadtrat zu einem späteren Zeitpunkt vorzulegen.

Zusätzlich zum vorgeschlagenen Antragspunkt 8.1.:

Wie im Vortrag der Referentin unter Punkt 3., S.4 dieser Sitzungsvorlage ausgeführt, ist der Begriff „Bio“ und damit auch „Bio-Produkte vom Gesetzgeber klar definiert.

Zusätzlich zum vorgeschlagenen Antragspunkt 8.3.:

Aufgrund der, wie bereits dargestellt, aktuell schwierigen wirtschaftlichen Situation der meisten Pachtbetriebe, hat das RKU vorgeschlagen, in einem ersten Schritt beim Neuabschluss einen Bio-Anteil von mindestens 10% vertraglich zu verankern.

Da es auch im Interesse des RKU ist, den Bio-Anteil so rasch wie möglich zu steigern, würden – sobald sich die pandemiebedingte wirtschaftliche Notlage entspannt – umgehend Schritte eingeleitet, um den Bio-Anteil verbindlich zu erhöhen.

Aus den vorgenannten Gründen werden die vom Kommunalreferat vorgeschlagenen Antragspunkte nicht übernommen.

Aufgrund der vorstehenden Ausführungen ändert sich der Antrag der Referentin nicht.

02. JULI 2021

Datum:  
Telefon 233 - 83500  
Telefax 233 - 83533  
Florian Kraus

**Anlage 10**  
**Referat für**  
**Bildung und Sport**  
Stadtschulrat

RBS-GL31

Telefon 233 - 84221

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München**

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573

Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz vom 20.07.2021

**An das RKU-UVO11**

Das Referat für Bildung und Sport zeichnet o.g. Beschlussvorlage unter Einarbeitung der folgenden Änderungen mit.

Wir bitten um folgende Änderungen:

Zu Kapitel 3, S. 4 Biolebensmittel:

Eine Bio-Zertifizierung ist mit Kosten verbunden, die im Schulbereich ein Pächter nicht leisten kann (Erstzertifizierung um € 1.500 + jährliche Nachzertifizierung ca. € 500,-). Hier sollte die Vorlage der Lieferscheine über die Biowaren als ausreichender Nachweis anerkannt werden.

Zu Kapitel 4.3, S. 12

Zu Ihrer Formulierung: „Da in den städtischen Kitas der Bio-Anteil insgesamt und damit auch für Fleisch bereits bei mindestens 50 % liegt, wäre die Durchführung eines Pilotprojekts mit dem Ziel, 30 % Biofleisch zu erreichen, nicht zielführend gewesen.“ haben wir folgende Anmerkung:

An das Referat für Klima- und Umweltschutz haben wir folgenden Textbeitrag geliefert, der in gekürzter Form ergänzt werden könnte:

*Um den Antrag aus der Stadtratsvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016) zu einem Pilotprojekt in städtischen Kitas gerecht zu werden, welches beinhaltet, genauere Daten zum Einsatz von Bio-Fleisch zu erhalten, wurde bei acht städtischen Kindertageseinrichtungen nachgefragt, ob Bio-Fleisch aus der Region im Vergleich zu anderen Bio-Fleischangeboten bevorzugt eingekauft wird. (...)*

*Bei der Wahl der Lieferanten ist den Kindertageseinrichtungen die Bezugsmöglichkeit von regionaler Ware mit und ohne Biosiegel Bayern wichtig. Ein Großteil der Lieferanten hat regionales Fleisch im Angebot, allerdings meist ohne das Biosiegel Bayern.*

Zu Kapitel 6.1, S. 17 „Koordinationsstelle“ zum Aufbau von Bio-Lieferbeziehungen:

In Anbetracht der Finanzlage und den damit notwendigen Personaleinsparungen, wird der Vorschlag gemacht, dass hier NGO's hilfreich unterstützen können (z.B. Münchner Ernährungsrat) sowie ein Austausch unter den erfahrenden Küchenleitungen der Schul- wie auch Referatskantinen diese Leistung erbringen können.

Zu Kapitel 6.1, S. 18:

Zu Ihrer Formulierung: „Die Verwendung von 100 % Biofleisch ist kostenneutral nur durch eine grundlegende Neuausrichtung des Speiseplans möglich. Für eine erfolgreiche Transformation ist die Akzeptanz der Tischgäste unerlässlich. Diese sollte durch eine schrittweise Reduzierung des Fleischanteils, einem entsprechenden Speisenangebot und eine passende Tischgastkommunikation gefördert werden.“ haben wir folgende Ergänzung:

*Das bedeutet konkret, es gilt zu prüfen, ob z.B. durch die Reduktion des Anteils fleischhaltigen Mahlzeiten im Speiseplan und durch eine Erhöhung vegetarischer Gerichte die Umstellung auf 100% Biofleisch ohne eine Erhöhung im Wareneinsatz erreicht werden kann.*

Zu Kapitel 6.2, S. 21 Verankerung von Bio in Pachtverträgen:

Hier erlauben wir uns den Hinweis, dass ein Pachtvertrag eine Dienstleistungskonzession ist und daher „frei bleibend“ in den Forderungen zu sein hat, da der Pächter als Unternehmer in Eigenverantwortung handelt (wie auch in Anlage 7 / 3 beschrieben). Jedoch wird im Ausschreibungsbereich der Schulen und städt. Kindertageseinrichtungen die Vorlage eines sog. Nachhaltigkeitkonzeptes gefordert und auf prozentualem Biowarenteil, Regionalität, Saisonalität, Verpackungsmüll- und Lebensmittelabfallvermeidung o.ä. Punkte vergeben.

Pächter trotzdem zu mehr Biowareneinsatz zu bringen, dafür bedarf es eines Anreizes. Unser Vorschlag lautet: Von der Umsatzpacht (bis dato im schulischen Bereich bis € 100.000 Jahresnettoumsatz 4%, ab € 100.001 sind es 5%), die sich auf den Jahresnettoumsatz bezieht, könnte der Biowareneinkaufswert in Abzug gebracht werden dürfen, wodurch sich die dann zu zahlende Pacht verringert. Bei 100 % Biowareneinsatz würde die Pacht auf 0% sinken.

Zu II. Antrag, S. 24:

Zu Nr. 2 des Antrags der Referentin „Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 %, nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg, erreicht werden soll.“ haben wir folgende Anmerkung:

Aus unserer Sicht sind in der BV nicht eindeutig die Kriterien für bio-regional festgeschrieben worden. Das bedeutet, für eine Vorgabe der Umsetzung fehlen aus unserer Sicht eindeutige Bedingungen. Auf S. 7 im Unterpunkt Regionalität wird eindeutig auf die schwierige Umsetzbarkeit eingegangen.

Zu der Anlage 2 / Abschnitt 8. Referat für Bildung und Sport:

Bitte entfernen Sie am Ende des zweiten Satzes („Für das Catering ...“) das Komma und Leerzeichen.

Zu Anlage 7 / Abschnitt 3 Kitas und Schulen

Hier bitten wir den bestehenden Textbeitrag wie folgt zu ergänzen und zu ändern (kursiv oder durchgestrichen):

Das Thema „Bio-Verpflegung“ ist in den städtischen Kitas und Münchner Schulen seit vielen Jahren verankert. In den 430 städtischen Kitas wird bereits *seit 2007 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 09971) und verstärkt durch die 2013 durchgeführte Schulungskampagne "Bio-Offensive" (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 12810)* die Vorgabe des Stadtrats umgesetzt, einen Bio-Anteil von mindestens 50 % über alle Warengruppen einzuhalten. Der Geschäftsbereich KITA,-~~Fachberatung und Fachplanung~~, würde eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils, insbesondere bei Fleisch, begrüßen. Es ist zu erwarten, dass damit Kostensteigerungen einhergehen, deren Höhe sich auf der Basis einschlägiger Studien abschätzen ließe.

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ebenfalls ein großes Anliegen. ~~Praktische Maßnahmen sollen verstärkt werden, so beispielsweise durch den sukzessiven Ausstieg aus dem Verpflegungssystem „Cook and Chill“ im Kita-Bereich, weil hier der Anteil an Speiseresten überdurchschnittlich hoch ist.~~ Um weiterhin die Akzeptanz der Speisen zu steigern und einen Speisenverwurf weitestgehend zu vermeiden, sollten grundsätzlich überall dort, wo es die Rahmenbedingungen zulassen, möglichst viele Speisen frisch und bedarfsgerecht zubereitet und die Versorgungsküchen entsprechend angepasst werden.

Mit freundlichen Grüßen

Florian Kraus  
Stadtschulrat



Datum: 13.07.2021  
Telefon: 0 233-22320  
Telefax: 0 233-989 22320

**Kommunalreferat**  
Immobilienmanagement  
Zentrale Dienste  
VermietSERVICE  
KR-IM-ZD-VS

Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München

Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung,  
mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall  
Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schönfeld-Knor,  
Frau StRin Verena Dietl, Frau Strin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele,  
Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich,  
Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar  
vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573

An das  
**Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU)**

Das Kommunalreferat (KR) hat die oben genannte Sitzungsvorlage für den Ausschuss für  
Klima- und Umweltschutz am 20.07.2021 von Ihrem Sachgebiet UVO 11 mit der Bitte um  
Stellungnahme bis zum 11.06.2021 am 01.06. 2021 erhalten.

Wir bitten zunächst die verspätete Rückmeldung zu entschuldigen.

Im Sinne des in der Kurzübersicht wiedergegebenen Entscheidungsvorschlags „[...]  
*Verpflegungseinrichtungen und -anlässen im Verantwortungsbereich der LHM [...]*“ stellen wir  
fest, dass wir den Anwendungsbereich des vorgelegten Beschlusses dahingehend verstehen,  
dass nur gastronomische Überlassungen, die ausschließlich bzw. ganz überwiegend  
städtisches Personal als Kundschaft aufweisen, also z.B. städtische Kantinen, Behördencafes,  
aber auch Zusammenkünfte/Festivitäten von Mitarbeitern vor einem dienstlichen Hintergrund  
mit Beteiligung eines Caterers, davon umfasst sind, andere gastronomisch genutzte städtische  
Immobilien, die von Externen besucht werden, aber nicht.

Hinsichtlich des angestrebten mind. 40% bio-regionalen Lebensmittelanteils müssen wir  
darauf hinweisen, dass wir unter Umständen praktische Probleme bei den betroffenen  
Bestandsmietern- und pächtern bei der Umsetzung dieser Vorgabe im Einzelfall erwarten, da  
ggfs. entsprechende räumliche und arbeitsseitige Vorkehrungen (ggfs. verbunden mit nicht  
realisierbarem Platzbedarf) in den Küchen und Lagerräumen bereitgestellt bzw. berücksichtigt  
werden müssen, um die differenzierte Aufbewahrung und Verarbeitung der bio-regionalen und  
der sonstigen Lebensmittel sicherzustellen. Aus Sicht des KR halten wir dies insbesondere im  
Zusammenhang mit bestehenden Verträgen, aber unter Umständen auch bei Neuabschlüssen  
für nicht unproblematisch.

Dies vorausgeschickt, müssen sowohl die enthaltenen Formulierungen im Sachvortrag als auch im Antrag der Referentin im Hinblick auf die Eindeutigkeit der vertraglichen Umsetzung präzisiert werden.

Im Nachgang sind die einzelnen Detailpunkte aufgeführt, um deren Ergänzung bzw. Änderung wir bitten. Unsere Textergänzung bzw. -änderung ist mit blauer Schrift gekennzeichnet.

#### **zu I. Ziffer 6.2**

##### **Verankerung von Bio in Pachtverträgen**

Nach der Textstelle

*„Ein wichtiger Hebel zur nachhaltigen Steigerung des Einsatzes von Bio-Produkten [...] beratend bei der entsprechenden Formulierung mitwirken.“*

bitten wir um die Aufnahme folgender Ergänzung:

*Sollte pächterseits kein Interesse an der künftigen Übernahme dieses Bio-Anteils bestehen, besteht für die Stadt in der Regel mit Ausnahme der ordentlichen Kündigung keine Option der Durchsetzung in bereits laufenden Verträgen.*

#### **zu II. Antrag der Referentin Ziffer 2**

Statt

*„2. Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg – erreicht werden soll.“*

sollte der Antragstext nunmehr wie folgt formuliert werden:

- 2. Bis zum 31.12.2022 wird bei allen städtischen Miet- und Pachtverträgen zu Verpflegungseinrichtungen und -anlässen für städtisches Personal oder Schüler und Kinder in städtischen Bildungseinrichtungen im Einvernehmen mit dem Vertragspartner möglichst ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % erreicht.*

#### **zu II. Antrag der Referentin Ziffer 8**

Statt

*„8. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat zu prüfen, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, um die Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen für Gastronomie zu verankern.“*

sollte der Antragstext nunmehr wie folgt formuliert werden:

8.1 Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, mit dem Kommunalreferat eine Vertragsklausel auszuarbeiten, die die Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen mit den Vertragspartnern, die überwiegend städtisches Personal als Kundschaft ausweisen, vorsieht. Die Vertragsklausel legt mindestens folgende Punkte fest:

- Definition „Bio-Produkte“
- Definition „Reduktion von Lebensmittelabfällen“
- Umsetzung der Vertragsklausel
- Kontrolle/ Kontrollgremium
- Vertragsstrafe.

8.2 Das Kommunalreferat wird beauftragt, mit seinen Mieter\_innen und Pächter\_innen der laufenden städtischen Verpflegungseinrichtungen, soweit möglich bis zum [zur Konkretisierung bitten wir das RKU hier ein angemessenen Umsetzungszeitpunkt einzutragen] einen Nachtragsvertrag zu der nach Ziffer 8.1 zu erstellenden Vertragsklausel zu erzielen.

8.3 Ab sofort werden Neuverträge für gastronomische Einrichtungen und Dienstleistungen in städtischen Immobilien zu Verpflegungseinrichtungen und -anlässen für städtisches Personal oder Schüler und Kinder in städtischen Bildungseinrichtungen nur noch mit einem Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln von mindestens 40% abgeschlossen.

Der Beschlussvorlage wird vorbehaltlich der Aufnahme der vorstehenden Änderungen zugestimmt.

Kristina Frank  
Kommunalreferentin



Telefon: 0 233-47552  
Telefax: 0 233-47705

**Referat für Klima- und  
Umweltschutz**  
Hauptabteilung Umweltvorsorge  
SG Nachhaltige Entwicklung,  
Umweltberichterstattung  
RKU-UVO11

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München**

**Städtische Einrichtungen als Vorbild.**

**Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schönfeld-Knor, Frau StRin Verena Dietl, Frau StRin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele, Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich, Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

**Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573**

**Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz  
vom 20.07.2021 (VB)  
Öffentliche Sitzung**

**Kurzübersicht**  
zum beiliegenden Beschluss

<b>Anlass</b>	Bericht zur Umsetzung dreier Stadtratsbeschlüsse: „Lebensmittelskandalen vorbeugen – nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / 08524 vom 02.05.2013), „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016), „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020) und des Antrags „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100% aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ Antrag Nr. 14-20 / A 06230 der SPD-Fraktion vom 20.11.2019
<b>Inhalt</b>	Drei Stadtratsbeschlüsse und ein Stadtratsantrag werden gemeinsam behandelt, die alle zum Ziel haben, das Speisenangebot in städtischen Einrichtungen und bei städtischen Verpflegungsanlässen nachhaltiger und klimaverträglicher zu

	gestalten.
<b>Gesamtkosten/ Gesamterlöse</b>	-/-
<b>Entscheidungsvorschlag</b>	<p>Der Stadtrat beschließt, den begonnenen Prozess fortzuführen mit dem Ziel, bei allen Verpflegungseinrichtungen und -anlässen im Verantwortungsbereich der Landeshauptstadt München den Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln auf mindestens 40% bis Ende 2022 zu steigern. Das RKU soll weiterhin stadtweit koordinieren und unterstützende und beratende Funktion haben. Das RKU soll u.a. beauftragt werden, Vorschläge zur stärkeren Berücksichtigung sozialer Aspekte bei der Beschaffung von Verpflegung und für eine vergaberechtskonforme Vereinfachung der Beschaffungsleitlinie zu entwickeln und gemeinsam mit dem Kommunalreferat Formulierungsvorschläge zu entwickeln. Das RKU soll beauftragt werden, gemeinsam mit dem Gesundheitsreferat zu prüfen, auf welche Weise der Aspekt „Gesunde Ernährung“ bei den Aktivitäten der Biostadt München im Rahmen einer Münchner Ernährungswende berücksichtigt werden kann und dazu einen Konzeptvorschlag bis Ende 2023 vorzulegen.</p>
<b>Gesucht werden kann im RIS auch unter:</b>	Bio-regio Lebensmittel, Biostadt, Ökolandbau, Bio im Geschäftsbereich der LHM, Bio in der Außer-Haus-Verpflegung, artgerechte Tierhaltung
<b>Ortsangabe</b>	-/-

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München**

**Städtische Einrichtungen als Vorbild.**

**Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schönfeld-Knor, Frau StRin Verena Dietl, Frau StRin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele, Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich, Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

**Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573**

9 Anlagen

**Vorblatt zur Beschlussvorlage des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz  
vom 20.07.2021 (VB)**  
Öffentliche Sitzung

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
<b>I. Vortrag der Referentin</b>	<b>1</b>
1. Anlass	1
2. Vorstellung der vier hier behandelten Stadtratsinitiativen	2
3. Kurze fachliche Erläuterungen zu den in den Stadtratsanträgen angesprochenen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung	4
4. Bericht zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse A) und B)	8
4.1 Sachstand der Umsetzung in den Kernreferaten	9
4.2 Umsetzung in städtischen Gesellschaften und Einrichtungen	11
4.3 Umsetzung Pilotprojekte (Schulen, Kitas, SWM-Kantinen)	12
5. Bericht zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses C) und zur Vorbereitung der Vorschläge für die Bearbeitung des Stadtratsantrags D)	13

6.	Schlussfolgerungen und Vorschläge für das weitere Verfahren	15
6.1	Fazit bezogen auf die gesamte Stadtverwaltung	15
6.2	Fazit bezogen auf die Kernreferate	19
7.	Zusammenfassung	22
<b>II.</b>	<b>Antrag der Referentin</b>	<b>25</b>
<b>III.</b>	<b>Beschluss</b>	<b>26</b>

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen  
Einrichtungen und bei allen städtischen  
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer  
Ernährungswende in München**

**Städtische Einrichtungen als Vorbild.**

**Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schönfeld-Knor, Frau StRin Verena Dietl, Frau StRin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele, Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich, Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

**Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573**

9 Anlagen

**Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz**

**vom 20.07.2021 (VB)**

Öffentliche Sitzung

**I. Vortrag der Referentin**

**1. Anlass**

In dieser Beschlussvorlage werden die folgenden vier Stadtratsinitiativen behandelt: (drei Beschlüsse und ein Antrag), die alle zum Ziel haben, das Verpflegungsangebot der Landeshauptstadt München nachhaltiger zu gestalten:

A) „Lebensmittelskandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)

B) „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016)

C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom

22.07.2020)

D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

Gründe für die gemeinsame Behandlung sind die großen inhaltlichen Schnittmengen und die Tatsache, dass zur Umsetzung der beiden erstgenannten Beschlüsse vor ca. drei Jahren bereits ein stadtweiter Prozess initiiert und seither zahlreiche Aktivitäten zur Steigerung der Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Geschäftsbereich der LHM angestoßen und umgesetzt worden waren. Hier war vom Stadtrat ein Bericht zu den bisher erreichten Fortschritten gewünscht. Zusätzlich wurden in den beiden letzten Jahren die beiden Stadtratsanträge „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Beschluss vom 22.07.2020 Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214) und „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019) eingebracht.

In dieser Beschlussvorlage werden zunächst die vier Stadtratsinitiativen zusammenfassend vorgestellt mit kurzen fachlichen Erläuterungen zu den genannten Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung. Daran anschließend werden das Vorgehen und die bisherigen Ergebnisse der Umsetzung der beiden Stadtratsbeschlüsse A)

„Lebensmittelkandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale

Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ und B) „Artgerechte Tierhaltung“ vorgestellt sowie das Verfahren zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses C)

„Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ und zur Bearbeitung des Stadtratsantrags D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ beschrieben.

Abschließend werden die Schlussfolgerungen dargestellt und basierend auf den bisherigen Erfahrungen– werden Vorschläge für weitere Schritte in Richtung einer Ernährungswende in Münchner Verpflegungseinrichtungen vorgelegt.

Pandemiebedingt waren seit März 2020 nur noch sehr eingeschränkt Aktivitäten zur Umsetzung der hier angeführten Stadtratsbeschlüsse möglich.

## **2. Vorstellung der vier hier behandelten Stadtratsinitiativen**

Folgende Stadtratsaufträge wurden alle federführend vom Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) mit Beteiligung der im Vortrag erwähnten städtischen Referate, Dienststellen und Einrichtungen bearbeitet :

Zu A) „Lebensmittelskandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)

Kernaussage dieses Beschlusses ist es, bei allen Verpflegungsanlässen in der Verantwortung der Landeshauptstadt München einen Anteil von Biolebensmitteln (nach Möglichkeit aus dem regionalen Umfeld) von mindestens 20 % zu erreichen. Das Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) wurde mit der Gesamtkoordination beauftragt und soll bei der Umsetzung in den Referaten unterstützend und beratend mitwirken.

Zu B) „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016)  
Das Hauptanliegen des Beschlusses ist es, den Einsatz von regional erzeugtem Fleisch und Fleischwaren aus artgerechter Tierhaltung kontinuierlich zu steigern. Gemäß diesem Beschluss sollen mindestens 30 % der im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München eingesetzten Fleischprodukte aus bio-regionaler Herkunft stammen. Mit diesem Stadtratsbeschluss wurde eine neue Beschaffungsleitlinie verabschiedet, in der die Prinzipien für die Beschaffung spezifiziert sind. Auch bei diesem Beschluss wurde das RGU mit der Federführung bei der Umsetzung beauftragt.

Zu C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft Antrag (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020).

Gemäß des dem Beschluss zugrunde liegenden Stadtratsantrags soll sich die LHM „in ihren städtischen Verpflegungseinrichtungen verpflichten, ein größeres Angebot an vollwertigen veganen und vegetarischen Gerichten anzubieten, die möglichst bald bio-zertifiziert und nach Möglichkeit regional und saisonal sind“. Dieser Beschluss bezieht sich explizit nur auf die folgenden Verpflegungseinrichtungen: Städtische Kitas und Schulen, die drei vom Personalreferat (POR) betreuten städtischen Kantinen, die Kantinen der Abfallwirtschaftsbetriebe München und die Branddirektion. Deswegen wurde das RKU (vorm. RGU) beauftragt, gemeinsam mit dem Personal- und Organisationsreferat, dem Referat für Bildung und Sport, dem Kommunalreferat und dem Kreisverwaltungsreferat Vorschläge für eine klimafreundlichere Gestaltung des Verpflegungsangebots in städtischen Verpflegungseinrichtungen zu erarbeiten und diese dem Stadtrat vorzulegen.

Zu D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

Mit diesem Antrag wird gefordert, dass in den städtischen Verpflegungseinrichtungen künftig 100 % Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet werden soll. Der Anteil an vegetarischen Gerichten sowie das Angebot an Gemüse und Obst sollen schrittweise erhöht werden. Nahrungsmittel sind zudem, wann immer möglich, saisonal und regional

zu beschaffen. Außerdem soll die Menge der nicht gegessenen Nahrung (Abfall) künftig ein Qualitäts- Controlling- und Vergabekriterium für alle städtischen Einrichtungen werden (vgl. Anlage 1).

### **3. Kurze fachliche Erläuterungen zu den in den Stadtratsanträgen angesprochenen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung**

Zum besseren Verständnis und zur leichteren Einordnung werden nachfolgende Begriffe und Aspekte zur nachhaltigen Verpflegung geklärt:

#### **Biolebensmittel**

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind in der Lebensmittelbranche durch EU-Recht geschützt. Wenn Produkte mit diesen Begriffen und/oder dem EU- oder dem deutschen Biosiegel ausgezeichnet sind, müssen sie den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO EG Nr 84/2007) und ihren Durchführungsbestimmungen entsprechen. Die EU-Öko-Verordnung legt fest, wie Bio-Lebensmittel produziert, kontrolliert, importiert und gekennzeichnet werden.

Sie umfasst Kriterien zu allen Bereichen der Lebensmittelherstellung: Von der landwirtschaftlichen Erzeugung (und hier sowohl für Produktion von Nutzpflanzen als auch die Haltung von Nutztieren), über die Verarbeitung bis zum Handel.

Rechtsgrundlage für die Nutzung des Bio-Siegels ist das Öko-Kennzeichengesetz.

Betriebe oder Unternehmen, die das Bio-Siegel verwenden oder ihre Produkte entsprechend ausloben wollen, müssen sich einem Kontrollverfahren bei einer staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle unterziehen. Diese Vorgaben gelten auch für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung.

#### **Artgerechte Tierhaltung**

Bereits seit einigen Jahren ist bei Verbraucher\*innen eine wachsende Sensibilität für die Art und Weise, wie landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, zu beobachten. Dazu trägt nicht zuletzt die mediale Berichterstattung über die weit verbreiteten tierquälerischen, teilweise skandalträchtigen Haltungsbedingungen in deutschen Ställen bei. Leider wird es Verbraucher\*innen bisher nicht leicht gemacht, beim Einkauf zu erkennen, unter welchen Bedingungen die Tiere gehalten wurden, deren Fleisch sie im Kühlregal oder an der Fleischtheke bekommen. Es gibt zwar mittlerweile eine ganze Reihe von mehr oder weniger glaubwürdigen Tierwohliniitiativen, aber leider immer noch keine gesetzliche Definition darüber, was „artgerechte Tierhaltung“ bedeutet. Von Tierschutzverbänden und Verbraucherschutzorganisationen wird zwar seit vielen Jahren ein verpflichtendes, staatliches Tierwohllabel gefordert, leider jedoch bis heute ohne Erfolg. Vor kurzem scheiterte das Bundeslandwirtschaftsministerium mit einer Initiative für ein solches (allerdings freiwilliges) Label aufgrund massiver Kritik des

Bundesrechnungshofs.

Vor diesem Hintergrund hat der Münchner Stadtrat mit dem Beschluss „Artgerechte Tierhaltung“ im Jahr 2016 festgelegt, dass Fleisch aus artgerechter Tierhaltung für den Einsatz im eigenen Geschäftsbereich mindestens der EU-Öko-Verordnung entsprechen muss. Denn hinter dieser staatlichen Festlegung für Bio-Produkte stehen transparente, glaubwürdige Standards, deren Einhaltung regelmäßig geprüft wird. Gemäß der Beschaffungsleitlinie, die ebenfalls Bestandteil des Beschlusses ist, soll im Idealfall Fleisch mit dem Bayerischen Biosiegel beschafft werden. Die Tierwohl-Standards dieses Siegels gehen in einigen Bereichen über die EU-Öko-Verordnung hinaus. Neben diesen Siegeln gibt es die Label der Anbauverbände des Ökolandbaus (wie beispielsweise Demeter, Naturland oder Bioland), die im Bereich Tierhaltung ebenfalls über die EU-Öko-Verordnung hinaus gehen.

### **Aspekte einer klimaverträglichen Verpflegung**

Im Stadtratsantrag C) „Klimaneutrales München bis 2035 - Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ wird gefordert, das Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten zu vergrößern, den Bio-Anteil auf 100 % zu steigern und dabei die Aspekte Regionalität und Saisonalität zu berücksichtigen. Damit sind die zentralen Ansatzpunkte für eine klimafreundlichere Verpflegung bereits genannt. In der Tat trägt die Lebensmittelproduktion weltweit zu einem erheblichen Teil zu den klimaschädlichen Emissionen bei. Gemäß dem neuesten IPCC-Sonderbericht<sup>1</sup> (Thema: Klimawandel und Landnutzungssysteme) sind Landwirtschaft, Forstwirtschaft und andere Landnutzungsformen für 23 % der gesamten anthropogenen Treibhausgasemissionen verantwortlich. In der Veränderung und Verbesserung der Landnutzungssysteme liegt damit ein enormes Potenzial zu Treibhausgas-Minderung. Laut IPCC<sup>2</sup> kann ein nachhaltiges Landmanagement (hier wird u.a. ausdrücklich die ökologische Landwirtschaft genannt) erheblich zur Minderung und Anpassung beitragen. Das globale Treibhausgas-Minderungspotenzial wird auf bis zu 9,6 Gigatonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent geschätzt; die Änderung der Ernährungsweisen birgt ein ähnliches Potenzial.

Ungefähr die Hälfte aller klimarelevanten Gase im Ernährungssektor entstehen in der landwirtschaftlichen Produktion. Dabei spielt die Tierhaltung mit einem Anteil von 70 % eine besonders große Rolle. Neben den klimaschädlichen Gasen, die in der Rinderhaltung entstehen, sind vor allem die Produktion und Verarbeitung von Futtermitteln dafür verantwortlich. Insbesondere in den wohlhabenden westlichen Industrieländern ist der Fleischkonsum sehr hoch: So wurden in 2019 in Deutschland ca. 60 kg Fleisch pro Person verzehrt, in den USA und Australien waren dies sogar 100 kg. Dies liegt weit über dem, was unter gesundheitlichen Aspekten empfehlenswert ist. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), eine dem Bundeslandwirtschaftsministerium nachgeordnete Behörde, empfiehlt wöchentlich 300 bis 600 Gramm Fleisch und

<sup>1</sup> IPCC: Sonderbericht Klimawandel und Landnutzungssysteme, 2019

<sup>2</sup> IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change

Fleischprodukte, was einem Jahresverbrauch von 15-30 kg pro Person entspricht.

Im wissenschaftlichen Bereich werden die Themen Ernährung und Klima zunehmend „zusammen gedacht“. So wird aktuell intensiv der Ansatz der „Planetary Health Diet“ diskutiert, dessen Ernährungsempfehlungen sowohl die ernährungsphysiologischen Notwendigkeiten für eine gesunde Ernährung als auch die Sicherstellung einer wachsenden Weltbevölkerung und die Klimawirkungen berücksichtigen. Die Wissenschaftler\*innen der EAT Lancet Kommission<sup>3</sup> kommen zu dem Schluss, dass nur durch eine Umstellung auf nachhaltige Ernährungssysteme die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen und die Ziele des Pariser Klimaabkommens erreicht werden und gleichzeitig die ernährungsbedingten Krankheiten sehr stark reduziert werden können. Zentraler Ansatzpunkt ist die Reduktion des derzeitigen durchschnittlichen Fleischverzehrs in Deutschland um 75 %. Um dennoch eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung sicherzustellen, wurde exemplarisch ein „Speiseplan“ der Zukunft entwickelt, der überwiegend pflanzenbasiert ist und neben Obst und Gemüse stark auf Hülsenfrüchte, Nüsse und Vollkornprodukte setzt.

Die ökologische Wirtschaftsweise ist im Hinblick auf die Klimawirksamkeit wesentlich besser zu bewerten als die konventionelle. Dies vor allem, weil hier auf synthetisch hergestellte Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichtet wird, deren Herstellung mit hohem Einsatz an Energie und anderen Ressourcen einhergeht. Darüber hinaus speichert humusreicher Boden, wie er im ökologischen Landbau gefördert wird, deutlich mehr CO<sub>2</sub> und wirkt damit als Kohlenstoffsенke.

Bei Futtermitteln wirkt sich positiv aus, dass im Ökolandbau weitgehend auf den Zukauf von Futtermitteln, die häufig auf Rodungsflächen von Regenwald (unter Freisetzung enormer Mengen an CO<sub>2</sub>) in Südamerika produziert wurden, verzichtet wird. Die Klimawirksamkeit pro Kilogramm ist beispielsweise bei Biofleisch und Bioeiern um 10-50 % niedriger als bei konventioneller Ware. Im Idealfall werden tierische Produkte aus extensiver Weidehaltung verwendet, denn dieses Grünland speichert ebenfalls große Mengen an Kohlenstoff und ist häufig für die Produktion anderer Lebensmittel nicht geeignet („absolutes Grünland“).

Neben der verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln und einer deutlichen Reduktion des Fleischanteils im Speiseplan liegt für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung ein weiteres Potenzial zur Reduktion von klimaschädlichen Gasen im Bereich der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln. Exemplarisch sei hier die Reduktion von Speiseresten, der verstärkte Einsatz von Frischprodukten anstelle von Tiefkühlware bzw. Convenience Food oder die Verbesserung der Küchentechnik (energieeffiziente

<sup>3</sup> Die EAT Lancet Kommission ist ein interdisziplinärer Zusammenschluss von 37 Wissenschaftlern aus 16 Ländern und unterschiedlichen Forschungsbereichen

Küchengeräte) genannt.

### **Regionalität**

Regionalität liegt in der Gunst der Verbraucher\*innen sehr hoch, in Umfragen ist die Herkunft inzwischen oft wichtiger als Bioqualität und Tierwohl. Leider gibt es für Regionalität, ebenso wie für artgerecht, keine klare oder sogar staatlich festgelegte Definition. Es gibt eine Vielzahl von (auch wissenschaftlichen) Ansätzen und Versuchen, eine sinnvolle Festlegung dafür zu finden was unter „Region“ oder „regionaler Herkunft“ verstanden werden könnte oder sollte. Viele davon sind unter dem jeweiligen Blickwinkel, den sie einnehmen, nachvollziehbar. Letztendlich spielt bei der Entscheidung für eine bestimmte Festlegung auch immer ein Stück Pragmatismus eine Rolle. So wurde beispielsweise im Pachtvertrag der drei städtischen Kantinen ein „Umkreis von 100 km um München“ als regionaler Bezugspunkt festgelegt. Pragmatisch zu bleiben könnte beispielsweise auch heißen, dass letztendlich die Verfügbarkeit eines Produkts die entscheidende Größe ist, nach dem Motto: je näher, desto besser. Aus Sicht des RKU ist regional immer in Verbindung mit Bioqualität zu verstehen. Mit dem Beschluss „Artgerechte Tierhaltung“ hat sich die LHM bei Fleisch auf das Bayerische Biosiegel, das neben den Qualitätsstandards auch Vorgaben für die Herkunft macht, als höchste Qualitätsstufe festgelegt. Die Vorgaben zur Herkunft sind sehr konsequent und damit vorbildlich, weil sie die gesamte Wertschöpfungskette mit einbeziehen. Dabei bleibt jedoch die Frage offen, warum Produkte, die aus dem Norden Bayerns nach München transportiert werden, jenen vorzuziehen sein sollten, die beispielsweise aus dem grenznahen Tirol oder dem Salzburger Land kommen. Außerdem ist die Marktverfügbarkeit der Produkte mit dem Bayerischen Biosiegel, insbesondere für Großverbraucher\*innen, noch relativ gering.

### **Saisonalität**

Saisonales Obst und Gemüse sind Produkte, die in einer bestimmten Region von Natur aus zu bestimmten Zeiten im Jahr reif sind. Daher ist Saisonalität auch eng mit Regionalität verbunden: Denn „saisonales“ Obst und Gemüse zu verwenden ist sinnvoll, wenn es auch aus der Region stammt. So kann man beispielsweise im August auch Tomaten aus Spanien kaufen, die oft sogar billiger sind als deutsche oder bayerische Ware. Für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung stellen insbesondere die Wintermonate und der frühe Frühling eine Herausforderung dar, nämlich Speisen anzubieten mit Gemüsearten (vgl. Kohl, Rüben, Wintersalate), die nicht so bekannt sind und trotzdem von den Tischgästen gut angenommen werden.

### **Vegetarische bzw. vegane Ernährung**

Vegetarische und vegane Ernährung wird zunehmend populär. In Deutschland ernähren sich mittlerweile acht Millionen Menschen vegetarisch, 1,3 Millionen Menschen essen keinerlei tierische Produkte (sind also Veganer). Die Motive, sich fleischlos oder rein

pflanzlich zu ernähren, sind sehr unterschiedlich. Immer mehr Menschen entscheiden sich aus Gründen des Tierwohls dazu, auf Fleisch zu verzichten. Unbestritten ist, dass unter dem Aspekt des Klimaschutzes die Reduktion des Fleischverzehrs unbedingt zu begrüßen ist. Auch aus gesundheitlichen Gründen bietet die pflanzenbasierte Ernährung viele Vorteile, ist doch ein zu hoher Fleischkonsum mitverantwortlich für zahlreiche ernährungsbedingte Krankheiten wie z.B. Diabetes Typ 2, Herz-Kreislauf-Krankheiten oder Adipositas. Bei einer rein vegetarischen und mehr noch bei einer veganen Ernährung ist es wichtig, auf die ausreichende Zufuhr bestimmter Nährstoffe, die überwiegend in Fleisch oder Milchprodukten enthalten sind, zu achten. Dies gilt insbesondere für Kinder und Jugendliche, da sie noch in der Wachstumsphase sind.

### **Verstärktes Angebot an Obst und Gemüse**

Eine gute Orientierung für einen ausreichenden Verzehr von Obst und Gemüse bieten die DGE-Richtlinien (s.a. Ernährungspyramide: „Fünf am Tag“) und die bereits erwähnte, stärker an einer klimafreundlicheren Verpflegung orientierte, Planetary Health Diet. Neben den positiven Gesundheitswirkungen liegt ein weiterer Vorteil einer stärker pflanzenbasierten Ernährung in den niedrigeren Kosten, denn Obst und Gemüse sind in der Regel kostengünstiger als Fleisch.

### **Reduktion Lebensmittelabfälle als Qualitäts-, Controlling- und Vergabekriterium für alle städtischen Einrichtungen**

In der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) fällt mit Abstand der größte Anteil an Lebensmittelabfällen in Bezug zur eingesetzten Mengen an: Bis zu 35% der zubereiteten Lebensmittel landen im Müll. Das waren im Jahr 2015 ca. 1,4 Mio Tonnen. Ein großer Teil davon sind Ausgabe- und Tellerreste. Die in der AHV in Deutschland produzierten Lebensmittelabfälle sind für 4,9 Mio Tonnen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Gleichzeitig wird dem Außer-Haus-Markt das größte Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugesprochen.<sup>4</sup> Um Speiseabfälle systematisch reduzieren zu können, müssen zunächst die Mengen, die Orte und die Ursachen ihres Entstehens erfasst werden. Hierfür gibt es mittlerweile mehrere Analysetools. Abfallreduzierung kann in den Betrieben zu erheblichen Kosteneinsparungen führen. Das hier gesparte Geld steigert den Spielraum beispielsweise für die Steigerung des Bio-Anteils.

## **4. Bericht zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse A) und B)**

Da die beiden Stadtratsbeschlüsse recht allgemein gefasst waren, wurden sämtliche Verpflegungsanlässe im Verpflegungsbereich der Landeshauptstadt München, d.h. alle Referate, alle Beteiligungsgesellschaften und städtischen Einrichtungen in deren Umsetzung mit einbezogen. Dabei wurde „zweigleisig“ verfahren: Auf der einen Seite die

<sup>4</sup> Vgl: [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de), Abruf am 24.04.2021

Referate (im weiteren Verlauf „Kernreferate“ genannt in Abgrenzung zu den Beteiligungsgesellschaften) mit den dazu gehörenden Einrichtungen und Eigenbetrieben und auf der anderen Seite die städtischen Beteiligungsgesellschaften. Auf diese Weise war es möglich, einen stadtweiten Prozess zur Einführung von Bio-Produkten bei städtischen Verpflegungsanlässen zu initiieren und das Thema breit zu verankern. Die Umsetzung erfolgte in enger Kooperation mit der Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz.

#### **4.1 Sachstand der Umsetzung in den Kernreferaten**

Als begleitendes Gremium für die Umsetzung der Beschlüsse in den Kernreferaten wurde unter Leitung des damaligen Referats für Gesundheit und Umwelt (jetzt RKU), mit dem Fachbereich Biostadt und der Projektstelle Ökologisch Essen Anfang 2018 ein stadtweiter Arbeitskreis etabliert. Mit Ausnahme des Kreisverwaltungsreferats und der Stadtkämmerei ist in diesem Gremium jedes Referat durch mindestens eine\*n Mitarbeiter\*in vertreten, der/die wiederum im je eigenen Referat für die Umsetzung der Beschlüsse verantwortlich ist. Der Arbeitskreis dient der Vernetzung und dem Austausch zwischen den Verantwortlichen in den Referaten. Ziel des Gremiums ist es außerdem, das Thema „Bioverpflegung“ nachhaltig in allen Referaten zu verankern und passende Strategien und Aktivitäten zur Umsetzung der Beschlüsse zu entwickeln. Hierzu wurden mehrere Impulse gegeben und Vorträge gehalten. Eingangs stand die Vermittlung von Hintergrundinformation im Fokus. So wurde über die Beschlüsse informiert und die Grundsätze und Besonderheiten des Ökolandbaus, rechtliche Grundlagen der Verwendung von Biolebensmitteln und vergaberechtliche Aspekte erläutert. Bei der Erhebung des Status Quo des Verpflegungsangebots in den einzelnen Referaten stellte sich die Erfassung von Anzahl und Umfang sowohl der Verpflegungsanlässe als auch des erreichten Bio-Anteils als aufwändig heraus. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass in vielen Referaten der Schwerpunkt auf der Beschaffung von Catering bei Veranstaltungen liegt, für die eine Vielzahl von Mitarbeiter\*innen zuständig sind. Bei der Bestandserhebung wurde auch deutlich, dass die Strukturen und Rahmenbedingungen zwischen den Referaten sehr unterschiedlich sind und es daher keine standardisierte Vorgehensweise zur Umsetzung der Beschlüsse geben kann. Insofern wurden viele Referate individuell beraten und eine auf die jeweiligen Gegebenheiten abgestimmte spezifische Strategie entwickelt.

Neben der Leitung des Arbeitskreises und der strategischen Beratung zur Umsetzung der Beschlüsse stellten das RGU bzw. RKU und die Projektstelle Ökologisch Essen den Referaten weitere Serviceleistungen zur Verfügung, so insbesondere:

- Die Durchführung von Schulungen in einzelnen Referaten für die dort für die Verpflegung zuständigen Kolleg\*innen und Entscheider\*innen. Wesentliche Inhalte dieser Schulungen waren: Erläuterung der Stadtratsbeschlüsse und der Vergabekriterien bei Ausschreibungen, Vorstellung des ökologischen Landbaus,

der Bio-Kennzeichnung und Einkaufsmöglichkeiten für Bio-Produkte.

- Die Entwicklung einer Musterausschreibung, die passende Formulierungen für die Beschaffung des durch die Stadtratsbeschlüsse vorgegebenen Bio-Anteils und dessen Kontrolle enthält. Zusätzlich wurde bzw. wird bei der Formulierung von größeren Ausschreibungen beraten.
- Eine Liste mit Caterern, die teilweise oder ausschließlich Bio-Speisen anbieten und anderen Bezugsquellen für Bio-Produkte.
- Eine Informations- und Motivationsveranstaltung zur Bio-Einführung für Caterer, mit denen die Referate aktuell zusammenarbeiten mit dem Ziel, den „Pool“ der möglichen Lieferant\*innen zu vergrößern war bereits vollständig geplant, konnte pandemiebedingt jedoch nicht stattfinden. Sie soll zu einem späteren Zeitpunkt wenn es die Entwicklung der Pandemie zulässt, nachgeholt werden.
- Info-Material für die stadtinterne Öffentlichkeitsarbeit wie z.B. ein Imageflyer, ein Praxisleitfaden für die Beschaffung von Bioverpflegung in Kommunen, Kurz-Infos rund um das Thema Ökolandbau und Biolebensmittel.

Um die Ergebnisse der Umsetzung der Beschlüsse auswerten zu können, wurden die Referate gebeten, die Strategie, die Schritte zur deren Umsetzung und die Ergebnisse zu dokumentieren. Als Referenzjahr für die Auswertung des Bio-Anteils wurde das Jahr 2019 gewählt. In fast allen Referaten hat die Beschaffung von Catering für Veranstaltungen den allergrößten Anteil an der beschafften Verpflegung. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick darüber, in welchem Umfang im Jahr 2019 Veranstaltungscatering beschafft wurde und wie hoch der erreichte Bio-Anteil ist. Eine ausführlichere Beschreibung der Art und Weise der Umsetzung, der Ergebnisse und einen Ausblick zum weiteren Verfahren in den einzelnen Referaten findet sich in Anlage 2.

#### Stand der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse in den einzelnen Referaten im Jahr 2019

Referat	Anzahl Anlässe	Gesamtvolumen	Bio-Einsatz	Erläuterungen / Ergänzungen
<b>BAU</b>	k. A.	96.000 €		Catering i.d.R. von BAU-Kantine; hält Vorgaben zu Bio ein
<b>DIR</b>	75	676.000 €	2. Hj. 2019: ca. 45 %, 100 % Bio-Fleisch	100 % Bio-Fleisch entsprechend Stadtratsbeschluss
<b>KOM</b>	k.A.	Lediglich kleine Snacks	es wird auf Bio geachtet	
<b>KULT</b>	270	400.000 €	ca. 20 %	Durchschnitt aller Veranstaltungen
<b>PLAN</b>	78	35.000 €	ca. 25 %	Abwicklung über drei Rahmenverträge, davon seit Anfang 2020 zwei mit 100 % Bio
<b>POR</b>	120	150.100 €	2. Hj. 2019: 58 %	Ausbildungsereignis für 1.800 TN*innen: 90 % Bio
<b>RAW</b>	780	250.000 €	Einzelne Aufträge in	

			100 % Bio	
<b>RBS</b>	k.A.		Catering i.d.R. von RBS-Cafeteria, hält Vorgaben zu Bio ein	50 % Bio in Kitas
<b>RGU</b>	40	38.000 €	ca. 50 %	
<b>SOZ</b>	10	ca. 50.000 €	ca. 25 %	Zusätzlich: Bio in Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe

#### 4.2 Umsetzung in städtischen Gesellschaften und Einrichtungen

In einem ersten Schritt wurden zunächst alle 13 städtischen Gesellschaften, bei denen Verpflegung eine nennenswerte Rolle spielt, mit einem Schreiben der Referentin für Gesundheit und Umwelt über die Stadtratsbeschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf informiert. Dabei wurde auch die Bereitschaft bzw. das Interesse, sich an einem Pilotprojekt zu beteiligen abgefragt und die Unterstützung bei der Einführung von Biolebensmitteln angeboten. Mehrere Gesellschaften und Einrichtungen zeigten Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung. Aufgrund der begrenzten Beratungskapazitäten war es allerdings nur möglich, eine gewisse Zahl von städtische Gesellschaften und Einrichtungen zu beraten.

Mit dem MÜNCHENSTIFT (Verpflegung von ca. 3.000 Personen täglich), der München Klinik (Verpflegung von 2.500 Patient\*innen und zusätzlich 1.200 Mittagessen für die Mitarbeiter\*innen) und den Stadtwerken München (1.700 Hauptgerichte täglich an zwei Standorten) konnten drei große städtische Gesellschaften für eine Beratung zur Bio-Einführung gewonnen werden. Die Stadtwerke waren sogar bereit, an zwei Kantinenstandorten ein vom RGU (jetzt RKU) begleitetes Pilotprojekt durchzuführen (vgl. Abschnitt 4.3). Daneben bekundete die Münchner Volkshochschule (MVHS) Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung in Haus Buchenried, dem Seminarzentrum der MVHS. In Absprache mit dem Kulturreferat konnten auch drei Kulturinstitute – das Lenbachhaus, die Münchner Kammerspiele und das Münchner Stadtmuseum – zur Verwendung von Bio-Produkten in den jeweils angegliederten Restaurants beraten werden. Die Beratung erfolgte von der Projektstelle Ökologisch Essen in enger Abstimmung mit dem RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt.

Trotz der sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen beispielsweise bezüglich der Anforderungen an die Gestaltung des Speisenangebots oder des zur Verfügung stehenden Budgets – verlief der Prozess der Bio-Einführung in allen Verpflegungseinrichtungen positiv. So konnte u.a. in Haus Buchenried ein Bio-Anteil von 37% und im MÜNCHENSTIFT – trotz des sehr begrenzten Budgets – ein Anteil von mehr als 20 % erreicht werden.

Die Begleitung der Einrichtungen fand in der Regel in Form mehrerer Beratungsgespräche, der Unterstützung bei der Suche nach geeigneten Bio-Lieferanten und die

Weitergabe von Info-Material statt. In der Regel erfolgte die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse durch die schrittweise Steigerung des Bio-Anteils. Sukzessive wurden immer mehr konventionelle Lebensmittel durch solche in Bio-Qualität ersetzt, flankiert durch Maßnahmen zur Minderung der Mehrkosten. Durch Zwischenauswertungen konnte jeweils der aktuelle Stand erfasst und bei Bedarf nachgesteuert werden. Die meisten Verpflegungseinrichtungen führen den Prozess nach Abschluss der Beratung fort und setzen weitere Maßnahmen um den Bio-Anteil kontinuierlich zu steigern.

Es zeigte sich, dass die Verpflegungsverantwortlichen der beratenen Einrichtungen häufig neben der verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln auch daran gelegen ist, andere Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung bei der Gestaltung ihres Speisenangebots zu beachten, wie z.B. die Verwendung von Fairtrade-Produkten oder die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Ausführliche Berichte zu den hier vorgestellten Einrichtungen, dem Beratungsprozess, den umgesetzten Maßnahmen und den erzielten Ergebnissen finden sich in Anlage 3 und 4.

#### **4.3 Umsetzung Pilotprojekte (Schulen, Kitas, SWM-Kantinen)**

Gemäß Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ sollten – im Sinne einer nachhaltigen Zielerreichung – mehrere Pilotprojekte durchgeführt, die Erfahrungen ausgewertet und daraus nach Möglichkeit Erkenntnisse für erfolgreiche Vorgehensweisen in anderen Verpflegungseinrichtungen abgeleitet werden. Konkret wurden folgende Pilotprojekte beschlossen:

- In mindestens fünf städtischen Schulen
- In teilnehmenden Kitas (ohne Vorgabe bzgl. Anzahl)
- In einer städtischen Gesellschaft

Vorgabe war jeweils, bei Fleisch einen Bio-Anteil von mindestens 30 % gemäß der Beschaffungsleitlinie zu erreichen.

Es konnten zwei Pilotprojekte erfolgreich umgesetzt werden und zwar in fünf Schulen und in zwei Kantinen der Stadtwerke München (Zentrale und IT-Referat). Da in den städtischen Kitas der Bio-Anteil insgesamt und damit auch für Fleisch bereits bei mindestens 50 % liegt, wäre die Durchführung eines Pilotprojekts mit dem Ziel, 30 % Biofleisch zu erreichen, nicht zielführend gewesen. Die Wahl zweier sehr unterschiedlicher Verpflegungseinrichtungen – Schulkantinen auf der einen und Betriebsgastronomie (betrieben von einem Großcaterer mit mehreren 100 Standorten deutschlandweit) auf der anderen Seite – ermöglichte es, ein breites Spektrum an Erfahrungen zu sammeln. Aufschlussreich waren insbesondere die Erkenntnisse zur Kostenentwicklung, Strategien zur Reduktion der Mehrkosten für Bio-Qualität und den Bedarf an Unterstützung und Beratung. Für beide Arten von Verpflegungseinrichtungen

konnten wichtige Stellschrauben für eine möglichst erfolgreiche Einführung von Bio-Fleisch im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung identifiziert werden. Die ausführlichen Berichte zu den Pilotprojekten können in den Anlagen 5 und 6 nachgelesen werden

### **5. Bericht zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses C) und zur Vorbereitung der Vorschläge für die Bearbeitung des Stadtratsantrags D)**

C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020)

D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

#### **Verfahren zur Bearbeitung der Stadtratsinitiativen C) und D)**

Die beiden Stadtratsinitiativen „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020) und „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019) knüpfen inhaltlich direkt an die beiden in dieser Beschlussvorlage zuerst behandelten Beschlüsse an, insbesondere in Bezug auf die Forderung nach 100 % Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und den verstärkten Einsatz von Biolebensmitteln. Neu im Vergleich zu den beiden erstgenannten Aspekten ist die Forderung nach mehr Saisonalität, die stärkere Verwendung von Obst und Gemüse, die Ausweitung des vegetarischen und veganen Speisenangebots und die Reduktion von Speiseabfällen.

Während sich der Stadtratsbeschluss „Klimaneutrales München bis 2035 - Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ explizit auf bestimmte Einrichtungen, nämlich auf alle städtischen Kitas und Schulen, die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen, die AWM-Kantinen und die Branddirektion bezieht, wird im Stadtratsantrag „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ keine Spezifizierung bezüglich der hier adressierten Verpflegungseinrichtungen vorgenommen. Angesichts der begrenzten Personalkapazitäten zur Zeit der Bearbeitung dieser beiden Stadtratsinitiativen und des relativ kurzen zur Verfügung stehenden Zeitraums für deren Bearbeitung konnten nicht alle relevanten Verpflegungseinrichtungen in die Umsetzung bzw. Bearbeitung des Antrags D) einbezogen werden. Außerdem waren viele Einrichtungen bereits in die Umsetzung der beiden ersten Stadtratsbeschlüsse involviert und sind aktuell dabei, die vereinbarten Maßnahmen sukzessive umzusetzen. Dazu kam,

dass zum Zeitpunkt der Umsetzung der Stadtrats-Beschlüsse keine externen Beratungskapazitäten zur Verfügung standen (die Projektstelle Ökologisch Essen war unbesetzt). Daher war es, anders als in den unter 4.2 und 4.3 vorgestellten Einrichtungen, nicht möglich, den Verpflegungsverantwortlichen eine für die Bio-Einführung erforderliche professionelle Begleitung anzubieten. Erschwerend hinzu kamen die pandemiebedingten Einschränkungen. Viele gastronomische Betriebe mussten entweder komplett schließen oder konnten nur sehr beschränkt Gäste bewirten. Andere, wie z.B. die München Klinik oder das MÜNCHENSTIFT, waren aus anderen Gründen durch das Covid-19-Geschehen stark belastet.

Aus diesem Grund lag der Fokus zur Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) darauf, gemeinsam mit den Verpflegungsverantwortlichen eine Bestandsaufnahme des Verpflegungsangebots vorzunehmen, daran anknüpfend Ansatzpunkte für eine Veränderung im Sinne der Stadtratsinitiativen zu identifizieren und erste Schritte zur Umsetzung zu vereinbaren.

Zur der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen wurden zunächst die jeweils zuständigen Referate (KOM, KVR, BAU, RBS, POR) vom RGU (jetzt RKU) über die Beschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf informiert. Im Anschluss daran nahm das RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt Kontakt zu jenen Einrichtungen auf, für die es federführend zuständig ist. In mehreren Beratungs- und Austauschgesprächen wurden – jeweils basierend auf der Verpflegungsstruktur – mögliche Maßnahmen zur Umsetzung beschlossen. Da in allen drei Einrichtungen der Anteil an fleischhaltigen Gerichten recht hoch ist, lag beispielsweise der Schluss nahe, das vegetarische Angebot im Speiseplan zu erhöhen. Zur Entwicklung attraktiver vegetarischer Speisen ist geplant, ein Coaching durch einen Bio-Mentor – d. i. ein erfahrener Berufskollege – durchzuführen.

Eine ausführliche Vorstellung der städtischen Einrichtungen, die in die Bearbeitung der beiden Stadtratsbeschlüsse eingebunden waren, findet sich in Anlage 7. Hier wird auch dargelegt, welche Schritte in Richtung eines klimafreundlicheren Speisenangebots sie gehen möchten.

### **Zusätzliche Erhebung zum Stand der Dinge bezüglich der Berücksichtigung von Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung in einigen weiteren städtischen Einrichtungen**

Neben den Einrichtungen, die explizit im Zusammenhang mit der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) bereits angesprochen worden waren, wurden Verpflegungsverantwortliche von einigen weiteren Einrichtungen gebeten, Auskunft darüber zu geben, inwieweit die in den beiden Stadtratsinitiativen genannten Aspekte bereits eine Rolle bei der Gestaltung ihres Verpflegungsangebots spielen. Konkret befragt hierzu wurden das MÜNCHENSTIFT, Haus Buchenried, die München Klinik und die

SWM. Durch die Abfrage konnten einige interessante Beispiele zusammengetragen werden, die zeigen, dass das Thema Nachhaltigkeit in vielen Einrichtungen der LHM bereits verankert ist. So bemühen sich u.a. einige Verpflegungsverantwortliche sehr darum, die Tischgäste durch gezielte Angebote für den verstärkten Verzehr von Obst und Gemüse zu motivieren. Auch zur Reduktion von Lebensmittelabfällen gibt es vielfältige Strategien genauso wie Projekte zur nachhaltigen Energienutzung. Die hier beschriebenen Praktiken können u. U. Anregungen für andere Verpflegungseinrichtungen geben.

## **6. Schlussfolgerungen und Vorschläge für das weitere Verfahren**

### **6.1 Fazit bezogen auf die gesamte Stadtverwaltung**

#### **Bio im kommunalen Kontext breit umsetzbar**

Mit der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse konnte gezeigt werden, dass es möglich ist, bei den unterschiedlichsten Verpflegungseinrichtungen und -anlässen mit sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen und den unterschiedlichsten Tischgastgruppen auch im kommunalen Kontext Bio-Verpflegung zu realisieren. Viele der angesprochenen Verpflegungsverantwortlichen zeigten sich dem Anliegen der Bio-Einführung sofort aufgeschlossen gegenüber oder konnten dafür gewonnen werden. Einige hatten sogar bereits Erfahrung mit der Verwendung von Bio-Lebensmitteln. Viele von ihnen verfolgten das Thema nach Abschluss der Beratung weiter und konnten bereits weitere Ziele zum Bio-Einsatz oder auch zu anderen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung erreichen. Durch die Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse konnte ein stadtweiter Prozess zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln bei der von der LHM angebotenen Verpflegung initiiert werden. Der Bio-Einsatz konnte in sehr vielen Bereichen gesteigert werden, wenn auch in unterschiedlichem Umfang. Die Rückmeldungen aus den Referaten zur Unterstützung durch das RGU und die Projektstelle Ökologisch Essen waren durchweg positiv. Auf diese Weise konnten erste Schritte in Richtung der erwünschten und notwendigen Ernährungswende in den Münchner Verpflegungseinrichtungen gegangen werden.

#### **Pandemiebedingte Einschränkungen**

Pandemiebedingt war es ab März 2020 nur sehr eingeschränkt möglich, Aktivitäten zur Steigerung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde durch die bisherigen Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess, sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt, fortzuführen.

#### **Erfolgsfaktoren für eine gelungene Bio-Einführung**

Es konnten wichtige Erfolgsfaktoren für eine gelungene Bio-Einführung identifiziert werden:

Erforderlich ist ein ganzheitliches Beratungskonzept, das alle für eine Bio-Einführung relevanten Aspekte umfasst. Ein wesentlicher Faktor ist auch eine kontinuierliche Begleitung des gesamten Umstellungsprozesses, wobei dies insbesondere in der Anfangszeit wichtig ist.

Die Begleitung sollte zum einen motivierend wirken und zum anderen die nötigen fachlichen Informationen zur Verfügung stellen und für fachliche Rückfragen zur Verfügung stehen. Im Idealfall wird das Projekt „Bio-Einführung“ gemeinsam mit den Küchenteams / Verpflegungsverantwortlichen entwickelt und die erforderlichen konkreten Schritte gemeinsam festgelegt. Am besten gelingt das Vorhaben, wenn es die Verpflegungsverantwortlichen zu ihrer „eigenen Sache“ machen. Hierfür ist eine auf den jeweiligen Verpflegungsanlass zugeschnittene Strategie und individuelle Beratung erforderlich. Ganz wichtig ist es auch, mit kleinen Schritten zu beginnen, um früh Erfolgserlebnisse zu ermöglichen und aufzuzeigen, dass Bio auch mit begrenztem Budget realisierbar ist.

#### **Ausweitung des Beratungsangebots geplant**

Mit dieser Strategie konnte in vielen städtischen Einrichtungen und bei zahlreichen Verpflegungsanlässen ein Prozess zur nachhaltigen Gestaltung des Speisenangebots angestoßen werden. Allerdings war die professionelle Begleitung mangels personeller Kapazitäten nicht immer in der wünschenswerten Intensität möglich. Aus dem gleichen Grund konnten bei weitem nicht alle Einrichtungen im Geschäftsbereich der LHM in die Umsetzung der Beschlüsse einbezogen werden. Um den in den vergangenen drei Jahren begonnenen Prozess fortführen bzw. ausweiten und alle städtischen Verpflegungseinrichtungen einbeziehen zu können, ist eine deutliche Ausweitung der Beratungskapazitäten unerlässlich. Daher begrüßt das RKU die nun angestoßenen Planungen für ein Münchner Ernährungshaus sehr. Um zu ermöglichen, dass der Prozess fortgeführt werden kann, bis das Ernährungshaus etabliert ist (und sobald die Pandemieentwicklung eine Beratungsarbeit wieder zulässt), wird das RKU in der Zwischenzeit zusätzliche Beratungskapazitäten mit Hilfe externer Dienstleister\*innen zur Verfügung stellen. Dafür notwendige Finanzmittel hatte der Stadtrat Ende 2020 zur Verfügung gestellt. Eine entsprechende Ausschreibung ist in Vorbereitung. Basierend auf den bisher gemachten guten Erfahrungen ist zu erwarten, dass dieses zusätzliche Angebot gern angenommen wird.

#### **Aufbau bio-regionaler Marktstrukturen**

Es hat sich gezeigt, dass ein wesentlicher Aspekt der Beratung zur Bio-Einführung die Unterstützung bei der Suche nach geeigneten Bezugsquellen von Bio-Produkten ist. Gleichzeitig können sich die Gastro-Unternehmen und Verpflegungseinrichtungen zu wichtigen Abnehmer\*innen für Bio-Produkte entwickeln. Auf diese Weise kann die LHM dazu beitragen, den lokalen und regionalen Bio-Markt weiter zu entwickeln. Bereits jetzt legen viele Küchenleiter\*innen Wert auf die regionale Herkunft der von ihnen

verwendeten Lebensmittel. Allerdings muss das Angebot für ein zu erwartendes Nachfragewachstum deutlich gesteigert werden. Das Potenzial hierfür ist vorhanden, allerdings müssen die regionalen Marktstrukturen aktiv aufgebaut werden. Hierfür ist es notwendig, eine Koordinationsstelle, die sich aktiv um den Aufbau von Lieferbeziehungen kümmert, zu schaffen. Aufgabe einer/eines solchen Regio-Manager\*in wäre es, die in der Region vorhandenen Lieferpotenziale von Biolebensmitteln zu erschließen, die Nachfrage zu bündeln, einen Prozess für die intensive Vernetzung aller Marktakteure in Gang zu setzen, den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten voran zu treiben und dadurch die Bezugs- und Absatzmöglichkeiten für regionale Biolebensmittel deutlich auszuweiten. Die Erfahrung aus anderen Regionen zeigt, dass für eine nachhaltige Etablierung von regionalen Marktstrukturen eine mehrjährige Begleitung durch eine koordinierende Stelle erforderlich ist. Die Funktion eines Bio-Wertschöpfungsketten-Managements sollte daher eine wesentliche Funktion im Rahmen eines House of Food / Ernährungshaus sein. Da hier das Gleiche gilt wie für das Beratungsangebot, wird das RKU im Vorfeld bereits die Funktion eines Wertschöpfungskettenmanagements etablieren. Die notwendigen Sachmittel hierfür wurden vom Stadtrat für 2021 zur Verfügung gestellt. Auch hier ist eine entsprechende Ausschreibung in Vorbereitung.

### **Beratung zu allen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung verstärken**

Bio-Beratung findet immer im Rahmen aller Nachhaltigkeitsziele (Agenda 2030) statt. Dennoch sollten die anderen in den Stadtratsinitiativen angesprochenen Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung in das Konzept zur Beratung von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung - stärker integriert werden. Die im Zusammenhang mit der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und bei der Abfrage bei einzelnen Verpflegungseinrichtungen gemachten Erfahrungen geben hierzu einige wertvolle Ansatzpunkte. Es hat sich gezeigt, dass viele Einrichtungen bereits sehr engagiert sind, um ihren Tischgästen ein nachhaltiges und gesundes Speisenangebot zu machen. Dieses Engagement sollte weiter unterstützt und deutlich ausgeweitet werden. Unter dem Aspekt des Klimaschutzes sollte ein besonderes Augenmerk auf die Reduktion der Verwendung von Fleisch gelegt werden. Es hat sich gezeigt, dass viele Verpflegungsverantwortliche offen für ein Beratungsangebot zu einem nachhaltigen, klimafreundlichen Speisenangebot sind. In einem ersten Schritt sollen die bereits erwähnten Workshops mit einem Bio-Mentor zu attraktiven vegetarischen Gerichten durchgeführt werden, die jedoch später, beispielsweise in dem Ernährungshaus, kontinuierlich fortgeführt werden sollten.

### **100 % Biofleisch kostenneutral nicht möglich**

Eine zentrale Forderung des Stadtratsantrags „Städtische Einrichtungen als Vorbild“ ist es, künftig nur noch Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, d.h. Fleisch in Bio-Qualität, zu verwenden. Bezüglich der wirtschaftlichen Auswirkungen der verstärkten Verwendung von Bio-Fleisch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung liegen inzwischen sehr viele Erfahrungswerte vor. Die in diesem Bericht bereits dargestellten Ergebnisse der

Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Artgerechte Tierhaltung“ sind im Prinzip repräsentativ und finden Entsprechungen in anderen Untersuchungen oder Verpflegungseinrichtungen: Die Steigerung des Bio-Einsatzes bei Fleisch und Fleischprodukten ist mit deutlichen Mehrkosten verbunden, die anlassbezogen unterschiedlich hoch sind. Außerdem hängt es sehr stark von den jeweiligen Rahmenbedingungen ab, ob und auf welche Weise, in welchem Umfang diese Mehrkosten kompensiert werden können. Die Verwendung von 100 % Biofleisch ist kostenneutral nur durch eine grundlegende Neuausrichtung des Speiseplans möglich. Für eine erfolgreiche Transformation ist die Akzeptanz der Tischgäste unerlässlich. Diese sollte durch eine schrittweise Reduzierung des Fleischanteils, einem entsprechenden Speisenangebot und eine passende Tischgastkommunikation gefördert werden.

#### **Aufbau eines stadtweiten Netzwerks**

Eine Herausforderung während der Umsetzung der Beschlüsse stellte die Identifizierung der jeweils für Verpflegung zuständigen Stellen und Personen innerhalb der Stadtverwaltung dar. Jedoch konnte auf diese Weise ein Netzwerk zwischen den beteiligten Verpflegungsverantwortlichen aufgebaut werden. Dieses Netzwerk sollte künftig unbedingt weiter gestärkt und systematisch ausgeweitet werden um einen produktiven Erfahrungsaustausch zu ermöglichen.

Dieser Stadtratsbericht stellt eine gute Grundlage für die systematische Erfassung der Verpflegungseinrichtungen und – anlässe im Geschäftsbereich der LHM dar, die im Zuge der geplanten Machbarkeitsstudie für ein Ernährungshaus erfolgen soll. Außerdem zeigt er viele Ansatzpunkte für die Fortführung des Prozesses und die konkrete Ausgestaltung des Beratungsangebots und der Unterstützung bei der Beschaffung von bio-regionalen Lebensmitteln.

#### **Vorschlag für eine neue Zielvorgabe**

Wie in vorhergehendem Vortrag ausgeführt ist es möglich, Bio in öffentlichen Einrichtungen einzusetzen und dies bei entsprechender fachlicher Begleitung und bis zu einem bestimmten Umfang sogar kostenneutral zu realisieren.

Zwischenzeitlich, also während der Umsetzung der hier behandelten Stadtratsinitiativen, wurde das RKU Ende 2020 beauftragt, ein Konzept für ein Ernährungshaus zu entwickeln, mit dessen Hilfe der Bio-Anteil stadtweit bei allen Verpflegungsanlässen auf 90 % gesteigert werden soll. Um einen so hohen Bio-Anteil zu erreichen, ist eine mehrjährige fachliche Begleitung und eine grundlegende Neuausrichtung der jeweiligen Verpflegungskonzepte erforderlich. Die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse A) und B) hat deutlich gezeigt, wie anspruchsvoll der Weg zum bisher Erreichten war. Es wurde aber auch in der Gesamtentwicklung erkennbar, dass mit der zunehmenden Bedeutung des Themas Ernährungswende und der offensichtlichen Zusammenhänge zu den Zielen für ein klimaneutrales München, neue Zielvorgaben notwendig sind.

Vor diesem Hintergrund scheint es durchaus ambitioniert, aber mit entsprechender externer Unterstützung machbar, als nächsten Meilenstein stadtweit den Bio-Anteil bis Ende 2022 auf 40 % - nach Möglichkeit für alle Warengruppen, und damit auch für Fleisch - anzuheben. Voraussichtlich werden einige Einrichtungen hierbei bereits an ihre finanziellen Grenzen stoßen, weshalb in diesen Fällen vorsorglich Möglichkeiten zur finanziellen Entlastung bzw. Unterstützung geprüft werden müssen.

## **6.2 Fazit bezogen auf die Kernreferate**

### **Organisation innerhalb der Referate**

Für die Verpflegungsverantwortlichen wäre im weiteren Prozess eine stärkere referatsinterne Unterstützung wünschenswert. Für die effektivere Umsetzung der in dieser Beschlussvorlage vorgeschlagenen Stadtratsaufträge für mehr Bio-Verpflegung wäre ein klarer Handlungsauftrag der Referatsleitung in Form einer Dienstanweisung hilfreich. Darüber hinaus wird vorgeschlagen, in größeren zeitlichen Abständen das Thema in die die Geschäftsleiter\*innentagung einzubringen.

Eine große Herausforderung für die systematische Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse stellt die dezentrale Organisation bei der Beschaffung von Veranstaltungscatering (sowohl auf der Ebene der einzelnen Referate als auch der gesamten Stadtverwaltung), die Vielzahl der zuständigen Stellen innerhalb des einzelnen Referats und die sehr diversen Anforderungen an Umfang, Gestaltung und Qualität des Verpflegungsangebots dar. Ein Lösungsansatz, den einzelne Referate bereits verfolgen, ist die Bündelung der Aufträge durch die Vergabe von Rahmenverträgen (entweder komplett oder beschränkt auf die kleineren Verpflegungsanlässe) für das eigene Referat. Ein weiterer (oder auch zusätzlicher) Ansatz ist eine entsprechende strukturelle Verankerung der Aufgabe innerhalb eines Referats. Auch dies konnte in einzelnen Referaten bereits umgesetzt werden z.B. durch die Bündelung der Aufgaben in der Finanzabteilung bzw. referatsinternen Vergabestelle, die im Sinne eines Monitorings sämtliche Cateringausschreibungen im Hinblick auf die korrekten Formulierungen und eingegangenen Angebote auf die Erfüllung der Anforderungen überprüft. Auf diese Weise kann auch der Aufwand für die Auswertung und Dokumentation des Bio-Anteils deutlich reduziert werden. Hilfreich wäre auch, wenn es ein\*e zusätzliche Ansprechpartner\*in mit einem gewissen Zeitbudget auf der Fachebene gäbe, die für inhaltliche Fragen zur Verfügung steht.

### **Vermittlung von Fachwissen**

Eine zentrale Maßnahme zur Umsetzung der Beschlüsse war die Vermittlung von Faktenwissen an die mit der Beschaffung von Verpflegung befassten Kolleg\*innen. Es zeigte sich, dass insbesondere die Vermittlung des Rechtsrahmens (Zertifizierungs- und Kontrollpflicht für Bio-Betriebe sowie Vergaberecht) für die Verwendung und das Anbieten von Biobiolebensmitteln ausführliche Erläuterungen erforderte. Der Informationsbedarf wird auch künftig hoch sein, weil viele städtische Mitarbeiter\*innen für die Beschaffung von

Verpflegung zuständig sind und nicht zuletzt, weil ein gewisses Commitment und die Motivation aller Beteiligten für eine nachhaltige Steigerung der Verwendung von Biolebensmitteln erforderlich ist. Daher sollte dieses Informationsangebot künftig nicht nur beibehalten sondern sogar ausgeweitet und um weitere Module ergänzt werden (bspw. Vor-Ort-Besuche, Exkursionen, regelmäßige Schulungen über das Fortbildungsprogramm des POR). Außerdem sollte ein Arbeitsraum auf der stadinternen Kommunikationsplattform WiLMA eingerichtet werden, in dem alle relevanten Dokumente (z.B. Musterausschreibung, Bio-Caterer-Liste und leicht verständliche Hintergrundinformationen) eingestellt werden, der auch als Austauschforum für den städtischen Arbeitskreis, mit der Beschaffung von Bio-Verpflegung befasste und weitere interessierte Kolleg\*innen fungiert. Idealerweise sollte sogar eine stadtweite Info-Kampagne aufgesetzt und realisiert werden.

### **Berücksichtigung sozialer Aspekte**

In vielen Referaten wird bei der Beschaffung von Catering großer Wert auf soziale Aspekte gelegt. Daher wird Catering häufig bei Unternehmen bestellt, die diesem Anspruch Rechnung tragen (beispielsweise inklusive Betriebe, Projekte mit Flüchtlingen oder benachteiligten Jugendlichen). Bei der Fortführung des Prozesses zur Steigerung des Bio-Einsatzes sollte daher aktiv auf solche Unternehmen zugegangen werden, um sie für eine Bio-Zertifizierung und die Verwendung von Bio-Produkten zu gewinnen und ein entsprechendes Beratungsangebot machen. Eine entsprechende Formulierung für Ausschreibungen muss noch entwickelt werden.

Außerdem sollte die Musterausschreibung um den Aspekt Fairer Handel ergänzt werden, damit neben Bio künftig bei den entsprechenden Produkten (insbesondere Kaffee und Tee) konsequent Fairtrade-Qualität gefordert wird.

### **Bio an allen Veranstaltungsorten**

Ein großes Hemmnis für die Steigerung des Bio-Anteils bei Veranstaltungs-Catering ist, dass bei der Anmietung einer bestimmten Event-Location für große Veranstaltungen häufig eine Bindung an ein bestimmtes Cateringunternehmen besteht, für das der Einkauf von Bio-Lebensmitteln häufig Neuland ist. Künftig sollten auch diese Cateringunternehmen oder gastronomischen Betriebe über den jeweils aktuellen politischen Beschluss informiert und Beratung zur Bio-Einführung angeboten werden. Im gleichen Schritt könnten auch die derzeitigen Lieferanten der LHM von Veranstaltungscatering, die noch nicht biozertifiziert sind, angesprochen werden. Wünschenswert wäre es, dass mittelfristig Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bindung an eine\*n bestimmte\*n Verpflegungsanbieter\*in nur noch gebucht werden können, wenn die bestehenden Vorgaben für ein nachhaltiges Verpflegungsangebots erfüllt werden.

### **Untersuchung von Subventionsmöglichkeiten**

Bio-Lebensmittel sind nicht zum Null-Tarif zu haben, anders gesagt: Eine höhere Qualität

hat ihren Preis. Auch wenn die Mehrkosten für den Bio-Einsatz anlassbezogen unterschiedlich sind und in gewissem Umfang durch kostensenkende Maßnahmen (insbesondere die Reduktion des Fleischanteils) abgedeckt werden können, sind die höheren Preise für Biolebensmittel ab einem bestimmten Umfang des Bio-Einsatzes der begrenzende Faktor für eine weitere Steigerung. Dies gilt insbesondere für Anlässe und Einrichtungen, in denen das zur Verfügung stehende Budget auf einem niedrigen Niveau gedeckelt ist. Klassischerweise sind das Einrichtungen im sozialen Bereich (z.B. MÜNCHENSTIFT, städtische Kinderheime, München Klinik). Die rechtlichen Möglichkeiten zur Subventionierung des Verpflegungsangebots in den drei städtischen Kantinen werden aktuell in einer vom POR in Auftrag gegebenen Machbarkeitsstudie untersucht. Ein analoges Verfahren wäre auch für andere städtische Einrichtungen möglich und wünschenswert.

#### **Vereinfachung der Beschaffungsleitlinie für Fleisch**

Die politischen Vorgaben zur Steigerung des Anteils von Bio-Verpflegung in den beiden Stadtratsbeschlüssen sind zu kompliziert. Dies betrifft insbesondere die Beschaffungsleitlinie für Fleisch und Fleischprodukte. In einer so diversifizierten Stadtverwaltung mit einer Vielzahl an Verpflegungsanlässen ist es nicht möglich, den vergaberechtlich komplexen Inhalt verständlich zu kommunizieren. Außerdem hat die Auswertung der Dokumentationen ergeben, dass in keinem Fall Fleisch oder Fleischprodukte mit dem Bayerischen Biosiegel angeboten wurden. Um einerseits eine Vereinfachung der Anforderungen zu erreichen und andererseits der Forderung nach regionaler Herkunft weiterhin gerecht zu werden, empfiehlt das RKU zumindest die beiden ersten Stufen der Beschaffungsleitlinie zusammenzufassen.

#### **Verankerung von Bio in Pachtverträgen**

Ein wichtiger Hebel zur nachhaltigen Steigerung des Einsatzes von Bio-Produkten stellt die Gestaltung der Pachtverträge und die Kontrolle der Einhaltung von Vorgaben dar. Daher schlägt das RKU vor, künftig beim Abschluss von Pachtverträgen einen Bio-Anteil von mindestens 10 % zu verankern. Für laufende Verträge sollte mit den Pächter\*innen in Kontakt getreten und geklärt werden ob Bereitschaft besteht, einen gewissen Bio-Anteil im laufenden Vertrag festzuschreiben. Dies sollte jeweils in Absprache mit der Einrichtungsleitung (z. B. Verwaltungsleitung der Kulturinstitute) geschehen und das RKU sollte beratend bei der entsprechenden Formulierung mitwirken. Die Reduktion von Verpackungsmüll und Lebensmittelabfällen sollte ebenfalls als Vergabekriterium in Pacht Ausschreibungen und in Pachtverträge aufgenommen werden. Angesichts der pandemiebedingten angespannten ökonomischen Situation vieler Unternehmen der Gastrobranche sollte die Anpassung der Pachtverträge erst dann vorgenommen werden, wenn sich die wirtschaftliche Lage der städtischen Pächter wieder stabilisiert hat.

## 7. Zusammenfassung

In dieser Beschlussvorlage werden drei Stadtratsbeschlüsse und ein Stadtratsantrag gemeinsam behandelt, die alle zum Ziel haben, das Speisenangebot in städtischen Einrichtungen und bei städtischen Verpflegungsanlässen nachhaltiger zu gestalten und die alle federführend vom RKU (ehem. RGU) bearbeitet werden. Dabei geht es insbesondere um die Steigerung der Verwendung von Lebensmitteln in Bio-Qualität (nach Möglichkeit aus der Region), mehr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, ein größeres Angebot an vegetarischen/veganen Gerichten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

- Die beiden Stadtratsbeschlüsse A) und B), die zum Inhalt haben, den Bio-Anteil für alle Lebensmittelgruppen stadtweit auf mindestens 20 % und zusätzlich bei Fleisch den Bio-Anteil auf 30 % (jeweils am Warenwert) anzuheben wurden gemeinsam umgesetzt. Die Umsetzung, startete Ende 2017, wurde breit angelegt und auf sämtliche Verpflegungsanlässe im Zuständigkeitsbereich der Landeshauptstadt München bezogen – also sämtliche Referate (wofür ein stadtweiter Arbeitskreis eingesetzt wurde) und städtischen Gesellschaften.
- Durch Schulungen der für Verpflegung zuständigen Mitarbeiter\*innen und individuelle Beratung konnte in allen Referaten eine Strategie zur Erreichung der vom Stadtrat geforderten Ziele entwickelt und entsprechende Aktivitäten umgesetzt werden. In allen Referaten konnten deutliche Fortschritte beim Bio-Einsatz erzielt werden, viele erfüllten die Stadtratsaufträge vollständig, einige gingen sogar darüber hinaus. So wurde beispielsweise beim (vom POR durchgeführten) Ausbilder\*innen-Event mit 1.800 Tischgästen ein Bio-Anteil von 90 % erreicht, bei städtischen Empfängen liegt der Bio-Anteil bei über 50 % und Fleisch wird ausschließlich in Bio-Qualität angeboten.
- Das Sozialreferat wurde – aufgrund seiner vielfältigen Verpflegungsaufgaben – besonders intensiv in den Prozess eingebunden. So konnten in einigen Bereichen der Kinder- und Jugendarbeit (wie z.B. Kinderheim, Ferienfahrten) – insbesondere Dank des Engagements der Einrichtungs- und Küchenleitung (und unter Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen) - der Bio-Anteil deutlich erhöht werden. An dieser Stelle sei auch auf die Beschlussvorlage des Sozialausschusses vom 22.07.2021 „Regional.Saisonal. Bio. Und weniger Abfall. Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen vorantreiben!“ (SV Nr. 20-26 / V 03424) hingewiesen.
- Mit MÜNCHENSTIFT (Verpflegung von ca. 3.000 Personen täglich), der München Klinik (Verpflegung von 2.500 Patient\*innen und zusätzlich 1.200 Mittagessen für die Mitarbeiter\*innen) und den Stadtwerken München (1.700 Hauptgerichte täglich an zwei Standorten ) konnten drei große städtische Gesellschaften für eine Beratung zur Bio-Einführung gewonnen werden. Während es möglich war, in den Kantinen der Stadtwerke erfolgreich ein Pilotprojekt zur Einführung von Biofleisch

umzusetzen, konnte im MÜNCHENSTIFT – trotz des sehr begrenzten Budgets – inzwischen ein Bio-Anteil von über 20 % erreicht werden und in sämtlichen Caféterien wird nur noch bio-fairer Kaffee und Tee angeboten. Auch in Haus Buchenried, dem Tagungszentrum der Münchner Volkshochschule, wird – angestoßen durch eine Bio-Beratung – inzwischen eine breite Palette von Bio-Lebensmitteln verwendet, der Bio-Anteil liegt inzwischen bei 37 %. Besondere Erfolge wurden dort erzielt, wo die Verpflegungsverantwortlichen - seien es die Küchen- oder die Einrichtungsleitungen – das Thema nachhaltige Verpflegung zur „eigenen Sache“ gemacht und Begeisterung dafür entwickelt haben. Der nachhaltige Erfolg zeigt sich auch darin, dass die meisten Einrichtungen ihre Aktivitäten zur Erhöhung des Bio-Anteils nach Abschluss der Beratung fortsetzten.

- Mit dem Ziel, das Verpflegungsangebot klimafreundlicher zu gestalten, konnten u.a. mehrere Einrichtungen, in denen das Angebot an fleischhaltigen Speisen relativ groß ist, für ein Coaching gewonnen werden mit dem Ziel, Rezepte für genussvolle, attraktive vegetarische Speisen – zugeschnitten auf die jeweiligen Tischgäste – zu entwickeln und auf den Speiseplan zu setzen.
- Durch die vielfältigen Aktivitäten, Beratungen und Schulungen entstand ein stadtweites Netzwerk aus Verwaltungskolleg\*innen, Küchenverantwortlichen, Einrichtungsleitungen u.a., das künftig weiter „geknüpft“ und gefestigt werden sollte. Schlussfolgernd lässt sich feststellen, dass im Zuge der Bearbeitung dieser Stadtratsinitiativen sehr viele gute und wichtige Erfahrungen gesammelt werden, die produktiv genutzt werden können, um den begonnenen Prozess zu optimieren und erfolgreich weiter zu führen - sowohl im Bereich der Kernreferate als auch in städtischen Verpflegungseinrichtungen.
- Ein stadtweit nachhaltiges Verpflegungsangebot dient nicht nur der Gesundheit (und dem Genuss) der Tischgäste und der Schonung der Umwelt, sondern kann auch einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung des vom Stadtrat gesetzten Ziel, bis zum Jahr 2030 Klimaneutralität in der Stadtverwaltung zu erreichen, leisten.
- Eine zentrale Erkenntnis aus den Aktivitäten zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse ist, dass der Schlüssel zu der hierfür erforderlichen Ernährungswende in Münchner Verpflegungseinrichtungen und bei -anlässen eine professionelle und alle relevanten Aspekte umfassende Beratung ist. Um so mehr wird begrüßt, dass dieser Transformationsprozess demnächst in einem Münchner Ernährungshaus fortgesetzt werden kann und dem RKU für die Zeit bis dahin Finanzmittel für die Ausweitung der Beratungskapazitäten und ein Bio-Regio-Management zur Unterstützung bei der Beschaffung von bio-regionalen Lebensmitteln zur Verfügung stehen.
- Durch die zu erwartende wachsende Nachfrage kann die Landeshauptstadt München eine wesentliche Rolle bei der Entwicklung bio-regionaler Marktstrukturen spielen und damit die Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft auf regionaler Ebene wesentlich mit vorantreiben.

- Der hier vorgelegte Bericht macht deutlich, dass die stadtweite Einführung von Bio-Produkten möglich, aber durchaus ein anspruchsvolles Vorhaben ist. Angesichts der zunehmenden Bedeutung des Themas Ernährungswende – auch für das Vorhaben einer klimaneutralen Stadtverwaltung – wird vorgeschlagen, noch einen Schritt weiter zu gehen und (eine entsprechende Unterstützung vorausgesetzt!) stadtweit den Bio-Anteil bis Ende 2022 auf 40 % anzuheben.
- Mit dieser Beschlussvorlage wurde den Aufträgen aus den Stadtratsbeschlüssen A) – C) nachgekommen und Antrag D) wurde aufgegriffen und behandelt.

Die Beschlussvorlage ist mit dem Direktorium, dem Baureferat, dem Gesundheitsreferat, dem IT-Referat, dem Kreisverwaltungsreferat, dem Kulturreferat, dem Mobilitätsreferat, dem Personal- und Organisationsreferat, dem Referat für Arbeit und Wirtschaft, dem Sozialreferat, dem Referat für Stadtplanung und Bauordnung, der MÜNCHENSTIFT GmbH, den Stadtwerken München GmbH, der Münchner Volkshochschule GmbH und der München Klinik GmbH abgestimmt.

Das Personal- und Organisationsreferat zeichnet als Fachreferat die Vorlage mit, hat aber in seiner Funktion als Querschnittsreferat noch Anmerkungen zur Situation in den drei städtischen Kantinen (Rathaus, Baureferat, Kreisverwaltungsreferat) angebracht (s. Anlage 8)

Mit seiner Mitzeichnung hat das Gesundheitsreferat (GSR) gebeten, den in seiner Stellungnahme dargestellten wichtigen Aspekt „Gesunde Ernährung“ mit der vorliegenden Sitzungsvorlage aufzugreifen und hierzu einen Antragspunkt zu ergänzen (s. Stellungnahme des GSR in Anlage 9).

Das RKU teilt die Sichtweise des GSR, die den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit betrifft. Das RKU ist diesem Anliegen mit dem Antragspunkt 9. nachgekommen.

Nach Ende der Mitzeichnungsfrist lagen noch keine offiziellen Stellungnahmen des Referats für Bildung und Sport und des Kommunalreferates vor. Diese werden als Ergänzung nachgereicht.

### **Anhörung des Bezirksausschusses**

In dieser Beratungsangelegenheit ist die Anhörung des Bezirksausschusses nicht vorgesehen (vgl. Anlage 1 der BA-Satzung).

Der Korreferent des Referates für Klima- und Umweltschutz, Herr Stadtrat Sebastian Schall, die zuständige Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Mona Fuchs, das Direktorium,

das Baureferat, das Gesundheitsreferat, das IT-Referat, das Kommunalreferat, das Kulturreferat, das Mobilitätsreferat, das Personal- und Organisationsreferat, das Referat für Arbeit und Wirtschaft, das Referat für Bildung und Sport, das Sozialreferat, das Referat für Stadtplanung und Bauordnung, sowie die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

## **II. Antrag der Referentin**

1. Der Stadtrat nimmt den Bericht und die Ausführungen des Referats für Klima- und Umweltschutz zu Kenntnis.
2. Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg - erreicht werden soll.
3. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, den mit den Referaten, städtischen Einrichtungen und Beteiligungsgesellschaften initiierten Prozess zur Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln fortzuführen bzw. zu verstärken, mit dem Ziel, das unter Antragspunkt 2 formulierte Ziel bei sämtlichen Verpflegungsanlässen zu erreichen.
4. Alle Referate und Dienststellen werden beauftragt, das unter Antragspunkt 2 formulierte Ziel in ihren Häusern und Einrichtungen umzusetzen.
5. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, zur Erreichung des unter Antragspunkt 2 formulierten Ziels die hierfür erforderliche stadtweite Umsetzung zu koordinieren und den Referaten und auf Wunsch auch den städtischen Gesellschaften entsprechende Unterstützung und Beratung zur Verfügung zu stellen.
6. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, Formulierungen zur Ergänzung der Musterausschreibung zu entwickeln, um künftig bei der Beschaffung von Veranstaltungscatering soziale Aspekte stärker berücksichtigen zu können.
7. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt zu prüfen, wie mittelfristig erreicht werden kann, dass Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bindung an eine\*n bestimmte\*n Verpflegungsanbieter\*in nur noch gebucht werden können, wenn die bestehenden Vorgaben für ein nachhaltiges Verpflegungsangebots erfüllt werden.
8. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat zu prüfen, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, um die

Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen für Gastronomen zu verankern.

9. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, gemeinsam mit dem Gesundheitsreferat zu prüfen, auf welche Weise der Aspekt „Gesunde Ernährung“ bei den Aktivitäten der Biostadt München im Rahmen einer Münchner Ernährungswende berücksichtigt werden kann und dazu einen Konzeptvorschlag bis Ende 2023 vorzulegen.
10. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06230 „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ vom 20.11.2019 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
11. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

### **III. Beschluss** nach Antrag.

Die endgültige Entscheidung in dieser Angelegenheit bleibt der Vollversammlung des Stadtrates vorbehalten.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die / Der Vorsitzende

Die Referentin

Ober- / Bürgermeister/-in  
ea. Stadträtin / ea. Stadtrat

Christine Kugler  
Berufsmäßige Stadträtin

- IV. Abdruck von I. mit III. (Beglaubigungen)  
über das Direktorium HA II/V - Stadtratsprotokolle  
an das Revisionsamt  
an die Stadtkämmerei  
an das Direktorium – Dokumentationsstelle  
an das Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen (GSR-RB-SB)
  
- V. Wv Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen GSR-RB-SB  
zur weiteren Veranlassung (Archivierung, Hinweis-Mail).

MünchenSPD Stadtratsfraktion · Rathaus · 80313 München

Herrn  
Oberbürgermeister  
Dieter Reiter  
Rathaus

München, 20.11.2019

**Städtische Einrichtungen als Vorbild  
Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!**

**Antrag**

In den städtischen Verpflegungseinrichtungen soll Fleisch künftig zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung kommen. Der Anteil an vegetarischen Gerichten sowie das Angebot an Gemüse und Obst soll weiter schrittweise erhöht werden.

Nahrungsmittel sind zudem, wann immer möglich, saisonal und regional zu beschaffen.

Die Menge der nicht gegessenen Nahrung (Abfall) wird künftig ein Qualitäts-, Controlling- und Vergabekriterium für alle städtischen Einrichtungen.

**Begründung**

Qualitativ hochwertiges Essen dient der Gesunderhaltung und leistet einen Beitrag für den Klimaschutz. In Kinderbetreuungseinrichtungen und Bildungsinstitutionen kommt zudem noch der Aspekt der Ernährungsbildung und des Erlernens des Wertschätzens von Lebensmitteln hinzu. In diesem Herbst hat der Stadtrat mit unseren Stimmen für die städtischen Kantinen bereits beschlossen, ein Konzept erarbeiten zu lassen, damit künftig nur noch Fleisch aus artgerechter Tierhaltung angeboten und der Anteil an fleischlosen Gerichten erhöht wird sowie Lebensmittel regional beschafft werden.

Auch in den Kindertageseinrichtungen wird seit Jahren auf bio, regional und saisonal Wert gelegt. Diesen Weg wollen wir konsequent weitergehen. Zudem wollen wir verstärkt und systematisch auf die Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen drängen.

gez.

Anne Hübner  
Julia Schönfeld-Knor  
Verena Dietl  
Bettina Messinger

Kathrin Abele  
Hans Dieter Kaplan  
Ulrike Boesser

Haimo Liebich  
Christian Vorländer  
Dr. Constanze Söllner-Schaar

*Stadtratsmitglieder*

**MünchenSPD Stadtratsfraktion**

Postanschrift: Rathaus, 80313 München  
Besuchsanschrift: Rathaus, 80331 München  
Tel.: 0 89 - 23 39 26 27, Fax: 0 89 - 23 32 45 99  
E-Mail: [spd-rathaus@muenchen.de](mailto:spd-rathaus@muenchen.de)  
[www.spd-rathaus-muenchen.de](http://www.spd-rathaus-muenchen.de)

### **Sachstandsberichte Kernreferate**

#### **1. Baureferat**

##### **Struktur Verpflegungsangebot**

Im Baureferat sind vor allem viele kleinere Anlässe zu bewirten, bei denen häufig nur Getränke angeboten werden. Daneben finden jährlich vier bis sechs größere Veranstaltungen statt (Auftragsvolumen zwischen 6.000 € und 10.000 €). Mit der Bewirtung für die kleinen Anlässe wird fast ausschließlich die Kantine im Baureferat beauftragt.

##### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Da bei der Neuverpachtung der Kantine im Jahr 2020 vertraglich vereinbart wurde, dass die Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse nicht nur in der Kantine eingehalten werden müssen, sondern auch bei den für das Baureferat ausgerichteten Caterings (Konferenzbewirtung), ist hier die Erfüllung der Stadtratsbeschlüsse gewährleistet. Bei der Buchung von Konferenzräumen kann ein entsprechendes Catering in gewissem Umfang dazu gebucht werden. Künftig ist geplant, bei der Auswahl an Getränken und Speisen die Bezeichnung „Bio“ im entsprechenden System zu hinterlegen. Auch bei den vier bis sechs größeren Veranstaltungen, die extern ausgeschrieben werden, soll künftig Bioqualität entsprechend der beiden Stadtratsbeschlüsse angeboten werden. Die für die Durchführung der Veranstaltungen verantwortlichen Kolleg\*innen sollen vor der Ausschreibung durch das RKU informiert und beraten werden.

#### **2. Direktorium**

##### **Struktur Verpflegungsangebot**

Im Direktorium wurden im Jahr 2019 für 75 Empfänge Cateringleistungen in Höhe von ca. 676.000 € zur Verfügung gestellt.

##### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Gemäß Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ ist das Direktorium verpflichtet, bei städtischen Empfängen ausschließlich Fleisch- und Fischprodukte entsprechend der Beschaffungsleitlinie anzubieten. Diese Forderung wird seit der Anpassung der Vergabeunterlagen und die Einführung einer Bewertungsmatrix bereits seit 2018 erfüllt. Daneben wird inzwischen bei Cateringausschreibungen insgesamt ein Bio-Anteil von 20 % über alle Warengruppen hinweg gefordert. Die Auswertung aller Cateringbestellungen im zweiten Halbjahr 2019 ergab einen Gesamt-Bioanteil von ca. 45 %.

Um den Bio-Anteil zuverlässiger dokumentieren zu können, wurde ein neues Formblatt erstellt, das der Rechnung beigelegt wird und auf dem der Caterer den prozentualen Bio-Anteil des Caterings angeben muss. Auf Nachfrage müssen die entsprechenden Rechnungen der Vorlieferanten vorgelegt werden können. Beim Neuabschluss des Rahmenvertrags für die Lieferung von Besprechungstränken wurde neben den bereits angebotenen Bio-Getränken auch Cola in Bioqualität

gefordert, wodurch der Bioanteil auch hier weiter erhöht werden konnte. Bei Vollversammlungen stellt der Sitzungsdienst 50 % Biobrezn zur Verfügung. Der angebotene Tee hat Bioqualität und der Kaffee stammt aus Fairem Handel. Neben den großen Empfängen soll der Bioanteil perspektivisch auch bei Kleinstbewirtungen gesteigert werden.

### **3. Kommunalreferat**

Im Kommunalreferat werden kaum Cateringleistungen abgerufen, sondern lediglich kleine Snacks für Besprechungen mit externen Gästen beschafft. Dabei wird darauf geachtet, dass die Produkte aus biologischem Anbau stammen.

### **4. Kulturreferat**

#### **Struktur Verpflegungsangebot**

Das Kulturreferat gehört zu den Referaten mit einer dezentralen Organisationsstruktur und dementsprechend einer hohen Anzahl an Verpflegungsanlässen in sehr unterschiedlichen Bereichen und mit unterschiedlichen Anforderungen. Neben dem Kernreferat mit drei Fachabteilungen gehören zum Kulturreferat acht Kulturinstitute, der Eigenbetrieb Münchner Kammerspiele und vier Beteiligungsgesellschaften. Es handelt sich dabei um Bildungseinrichtungen, Museen, Theater und die Philharmoniker. Insgesamt wurde im Jahr 2019 für 270 Veranstaltungen Catering im Wert von fast 400.000 € beschafft.

#### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Im Rahmen eines Strategiegesprächs zwischen der Geschäftsleitung, dem RGU bzw. RKU / Fachbereich Biostadt und der Projektstelle Ökologisch Essen wurde beschlossen, mit dem Lenbachhaus und den Kammerspielen zu starten und den Pächtern der Restaurants der beiden Kulturinstitute zeitnah ein Beratungsangebot zu machen. Auf Wunsch des RAW wurde später noch das Café im Stadtmuseum dazu genommen (Bericht zu den drei Kulturinstituten vgl. Anlage 3. Zeitgleich wurde eine Fortbildung für die Verwaltungsleiter\*innen aus den Kulturinstituten und mit den im Bereich der Fachabteilungen für die Organisation von Veranstaltungen Verantwortlichen durchgeführt. Im Rahmen dieser Fortbildung wurden neben der Vorstellung der Stadtratsbeschlüsse vergaberechtliche Aspekte erläutert und über die Besonderheiten des Ökolandbaus, der rechtlichen Rahmenbedingungen (Bio-Zertifizierung und -Kennzeichnung) und Beschaffungsmöglichkeiten informiert. Der Fortbildung war ein Schreiben der Referatsleitung an die Abteilungen vorausgegangen mit der Bitte, entsprechende Schritte zur Umsetzung der Beschlüsse einzuleiten.

Der geforderte Bio-Anteil war in den einzelnen Abteilungen und Kulturinstituten unterschiedlich, im Gesamtdurchschnitt konnten im Kulturreferat jedoch ca. 20 % erreicht werden.

## **5. Referat für Stadtplanung und Bauordnung**

### **Struktur Verpflegungsangebot**

Vom Referat für Stadtplanung und Bauordnung wurde im Jahr 2019 Catering für 78 Anlässe im Wert von ca. 35.000 € beschafft. Das PLAN arbeitet seit vielen Jahren mit Rahmenverträgen, die zwischen den Hauptabteilungen, bei denen Veranstaltungen eine größere Rolle spielen und einem Dienstleister geschlossen werden.

### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Die bisherigen Rahmenverträge enthielten zwar eine Klausel, die den Caterer zu einem Bio-Anteil von 20 % verpflichtet, allerdings konnte weder deren Einhaltung überprüft werden noch war der Caterer biozertifiziert und auf Anfrage auch nicht zur Zertifizierung bereit. Daher war für die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse ein Lieferantenwechsel erforderlich. Im Zuge der Neuausschreibung der Rahmenverträge wurde im Frühjahr 2019 vom RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt München gemeinsam mit der Projektstelle Ökologisch Essen eine Schulung für die mit der Ausschreibung befassten Kolleginnen in den jeweiligen Hauptabteilungen durchgeführt. Auch wirkte das RGU bei der Formulierung der jeweiligen Ausschreibungstexte beratend mit. Auf diese Weise konnte zwischen Mitte 2019 und Anfang 2020 für alle drei Rahmenverträge ein Bio-Caterer beauftragt werden, zwei davon sogar mit 100 % Bio, der dritte enthält die Verpflichtung, dass die gelieferte Verpflegung entsprechend den beiden Stadtratsbeschlüssen mindestens einen Anteil von 20 % über alle Warengruppen hinweg und bei Fleisch einen Anteil von 30 % enthalten muss. Die entstehenden Mehrkosten konnten (zumindest teilweise) durch die Reduktion des Fleisch- und Fischanteils ausgeglichen werden. Da zwei der drei Rahmenverträge erst Anfang 2020 - nach Auslaufen der jeweils vorangegangenen - geschlossen werden konnten, entspricht der errechnete Bio-Anteil in Höhe von 24 % im Jahr 2019 nicht dem aktuellen Stand. Einer der Rahmenverträge (100 % Bio) wurde für das Jahr 2021 bereits neu abgeschlossen.

## **6. Personal- und Organisationsreferat**

### **Struktur Verpflegungsangebot**

Im Personal- und Organisationsreferat findet die Umsetzung der Beschlüsse in zwei Bereichen statt:

Zum einen ist das Personal- und Organisationsreferat für die Betreuung der drei städtischen Kantinen (KVR/BAU/Rathaus) und damit auch für das Speisenangebot in diesen Kantinen zuständig. Darüber wird in Anlage 7 ausführlicher berichtet.

Zum anderen organisiert das Personal- und Organisationsreferat eine ganze Reihe zum Teil sehr großer Veranstaltungen, für die Caterings beschafft werden. Im Jahr 2019 wurden vom Personal- und Organisationsreferat Cateringleistungen für 120 Anlässe im Wert von 150.100 € beschafft.

### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Nach Etablierung der Vergabestelle im Juli 2019 startete das Personal- und Organisationsreferat unter Einbindung des RGU, Fachbereich Biostadt München und der Projektstelle Ökologisch Essen auch im Rahmen der Vergabeverfahren mit der

Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse.

Insbesondere für große Veranstaltungen (z.B. Empfang der neuen Auszubildenden) werden Vergabeverfahren durchgeführt mit dem Ziel einen Bio-Anteil von 100 % Bio-Qualität zu erreichen. Für den in 2019 durchgeführten Ausbilder\*innenevent mit ca. 1.800 Teilnehmer\*innen konnte ein Bio-Anteil von beinahe 90 % erreicht werden. Ab diesem Zeitpunkt wurde bei allen Veranstaltungen gemäß den Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse ein Bio-Anteil gefordert. Hierfür wurde die vom RGU entwickelte Musterausschreibung an den Bedarf des Personal- und Organisationsreferat angepasst.

Die Vergabe der Caterings wird zentral von der Geschäftsleitung (POR-GL2 Vergabe) durchgeführt, die anlassbezogen mit den Abteilungen, die für die Durchführung von Veranstaltungen zuständig sind, zusammen arbeitet. Um die notwendige Verbindlichkeit zu gewährleisten, wurden alle Abteilungen im Personal- und Organisationsreferat über die neuen Vorgaben informiert. Entsprechende Planungsgespräche mussten pandemiebedingt jedoch verschoben werden. Außerdem existiert eine referat-interne Dienstanweisung „Catering“ die an alle mit Catering befassten Mitarbeiter\*innen weiter geleitet wurde. Da das Personal- und Organisationsreferat aufgrund bestehender Verträge erst in der zweiten Jahreshälfte 2019 mit der Umsetzung und Auswertung des Bio-Anteils startete, bezieht sich die Auswertung nur auf diesen Zeitraum. So wurden in der zweiten Jahreshälfte 70 Veranstaltungen mit einem Finanzvolumen von 62.660 € durchgeführt, wobei ein durchschnittlicher Bio-Anteil von 58 % erzielt werden konnte.

Auch im Personal- und Organisationsreferat wirkten das RGU, Fachbereich Biostadt und die Projektstelle Ökologisch im Rahmen von mehreren Strategie- bzw. Informationsgesprächen und bei der Formulierung von Ausschreibungen unterstützend mit.

## **7. Referat für Arbeit und Wirtschaft**

### **Struktur Verpflegungsangebot**

Für das Jahr 2019 liegen die Catering- und Bewirtungsausgaben für das gesamte Referat für Arbeit und Wirtschaft vor. Insgesamt handelt es sich um rund 780 Buchungen für Catering- und Bewirtungsanlässe mit unterschiedlichem Auftragsvolumen.

### **Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse**

Im Hinblick auf die Umsetzungsstrategie setzt das Referat für Arbeit und Wirtschaft insbesondere auf Information und Beratung. Bereits im Dezember 2018 fand im Referat für Arbeit und Wirtschaft eine Informationsveranstaltung zum Thema Bio-Catering durch das RGU (jetzt RKU) statt, an dem Vertreterinnen und Vertreter aller sechs Fachbereiche des Referats für Arbeit und Wirtschaft teilnahmen. Zeitgleich wurde eine Rundmail durch die Geschäftsleitung des Referats für Arbeit und Wirtschaft an alle Fachbereiche gesandt, in der auf die Pflicht zur Umsetzung der beiden Stadtratsbeschlüsse hingewiesen sowie die notwendigen Handreichungen wie Musterausschreibung, Liste von Bio-Cateringbetrieben und Gastronomiebetrieben und Kennzeichnung der Bio-Rechnungen hingewiesen wurde. Zusätzlich fanden auch Einzelberatungen durch das RGU (jetzt RKU) in einzelnen Fachbereichen des

Referats für Arbeit und Wirtschaft statt.

Zur weiteren Stärkung der Umsetzung der o.g. Beschlüsse im Referat für Arbeit und Wirtschaft bei kleineren Caterings wurde Anfang Februar 2020 ein Rahmenvertrag mit einem Anteil des Warenwertes von Bio-Catering gemäß den beiden o.g. Beschlüssen geschlossen. Dadurch vermindert sich der Ausschreibungsaufwand für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter deutlich und eine Sicherstellung der geforderten Bio-Anteile ist im Bereich der kleineren Caterings in Zukunft voraussichtlich gewährleistet.

Rechnungen mit Bioanteil werden seit 01.01.2019 systematisch gekennzeichnet, um die automatische Erfassung im SAP-System zu gewährleisten. Der Bioanteil liegt im Jahr 2019 bezogen auf den Gesamtumsatz bei rund 4 %, ist vermutlich jedoch unterschätzt, da die Kommunikation zur Erfassung des Bioanteils im Referat noch verstärkt werden muss.

Die umsatzstärksten Bewirtungsanlässe im Biobereich waren z.B. große Veranstaltungen im Alten Rathaussaal und Projekt-Workshops mit bis zu 50 Gästen, die mit ca. 70 % der Bio-Ausgaben zu Buche schlagen. Die restlichen 30 % der Bio-Ausgaben entfallen auf kleinere Bewirtungsanlässe, u.a. für eine Vielzahl von Besprechungen.

Schließlich wird für eine systematische Verankerung des Themas Bio-Catering auch das Projekt ÖKOPROFIT, an dem das Referat für Arbeit und Wirtschaft 2019/20 erstmals teilgenommen hat und seine Teilnahme ab 2021 dauerhaft im ÖKOPROFIT Klub fortführt, genutzt. Es ist geplant, im ÖKOPROFIT-Klub eine dreistündige Vor-Ort-Beratung im Referat für die weitere Maßnahmenentwicklung im Bereich der Ausschreibung von Bio-Catering durchzuführen. Außerdem sollen im Intranet in einem eigenen ÖKOPROFIT-Arbeitsraum neben den ausführlichen Musterausschreibungen zusätzlich knappere und leicht verständliche Basismaterialien eingestellt werden. Da 2020 pandemiebedingt kaum Caterings angeboten wurden konnten, sollen ab Sommer 2021 die vermehrten und kontinuierlichen Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt werden.

Um Mehrkosten durch die Ausschreibung von Bio-Catering zu vermeiden, wird im Referat für Arbeit und Wirtschaft darauf geachtet, die Anteile von besonders teuren Lebensmitteln gering zu halten bzw. es wird ein gewünschtes Sortiment mit einer Preisobergrenze angegeben und die Anbieter müssen passende Speisenvariationen anbieten.

## **8. Referat für Bildung und Sport**

Bei der Vergabe von Caterings achtet das Referat für Bildung und Sport auf die sich aus den beiden o.g. Stadtratsbeschlüssen ergebenden Vorgaben. Für das Catering im Rahmen von Veranstaltungen, die im Kernbereich stattfinden, greift das Referat für Bildung und Sport gerne auf die lokal ansässige Cafeteria zurück. Die Cafeteria erbringt ihre Leistungen anhand vertraglich verbindlich vorgegebener Produkt- und Qualitätskriterien, welche die Erfüllung der Stadtratsbeschlüsse gewährleisten, ist zum gegenwärtigen Zeitpunkt jedoch noch nicht bio-zertifiziert. Eine Zertifizierung wird angestrebt, kann zur Zeit aufgrund der pandemiebedingten starken Einschränkungen jedoch nicht durchgeführt werden. Zum Stand der Umsetzung in Schulen und Kitas wird auf Anlage 6 und 7 dieser Beschlussvorlage verwiesen.

## **9. Referat für Gesundheit und Umwelt (jetzt Referat für Klima- und Umweltschutz)**

Im RGU wurde im Jahr 2019 bei 40 Veranstaltungen Catering im Wert von ca. 38.000 € beschafft. Der Bio-Anteil betrug ca. 50 %. Um mit gutem Beispiel voran zu gehen, wurde von der Referatsleitung beschlossen, im RGU nicht nur die Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse zu erfüllen, sondern dem vorhandenen Budget entsprechend einen möglichst hohen Bio-Anteil zu erreichen. Fleisch und Fleischprodukte sollten nur noch gemäß der Beschaffungsleitlinie beschafft werden. Eine entsprechende Dienstanweisung gibt es seit Anfang 2019. Zeitnah wurde vom Fachbereich Biostadt München des RGU eine Informationsveranstaltung für die mit Veranstaltungscatering befassten Kolleg\*innen durchgeführt. In den die referatweit für die Beschaffung von Catering zu nutzenden Ausschreibungsunterlagen wurde ein entsprechender Passus eingefügt.

## **10. Sozialreferat**

Das Sozialreferat zeichnet sich durch eine komplexe Struktur aus vier Ämtern mit jeweils mehreren Abteilungen und Einrichtungen aus (4.500 Mitarbeiter\*innen verteilt auf 40-50 Dienststellen). Daher war es notwendig, Bereiche zu identifizieren, in denen die Beschlüsse schwerpunktmäßig umgesetzt werden sollten. In Abstimmung zwischen Sozialreferat (Geschäftsleitung) und RKU wurde es als sinnvoll erachtet mit dem Stadtjugendamt und hier konkret mit den Abteilungen „Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ (S-II-F) und „Angebote der Jugendhilfe“ (S-II-A) zu starten und gleichzeitig auf das Amt für Soziale Sicherung zuzugehen.

### **10.1. Stadtjugendamt**

Zunächst stellte das damalige RGU im Juni 2019 im Rahmen einer Sitzung der Leitungsrunde des Stadtjugendamts die Stadtratsbeschlüsse und die Unterstützungsmöglichkeiten bei der Umsetzung vor. Dem Vorschlag, mit den Themen „Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ und „Angebote der Jugendhilfe“ zu starten wurde zugestimmt. Die Abstimmung der weiteren Vorgehensweise erfolgte jeweils mit den Leitungsgremien der beiden Abteilungen.

#### **10.1.1 Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ (S-II-F)**

Nach einem Vorgespräch mit der Abteilungsleitung von S-II-F und in der Leitungsrunde von S-II-F, die sich im Wesentlichen aus den Einrichtungsleitungen zusammensetzt, folgten Beratungsgespräche mit den Einrichtungs- bzw. Hauswirtschaftsleitungen des Münchner Kindl Heims, des Waisenhauses und der Leitungsebene des Jugendhilfeverbands Just M. Im Rahmen dieser Gespräche wurde zunächst die Struktur der Einrichtungen erläutert und anknüpfend daran über passende Maßnahmen zur verstärkten Verwendung von Bio-Produkten gesprochen.

### **Münchner Waisenhaus**

#### **Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur**

Das Münchner Waisenhaus beherbergt 140 Kinder und Jugendliche, die in 15 verschiedenen Wohngruppen, inklusive zweier Außengruppen, aufgeteilt sind. Zwei Gruppen umfassen Babys und Kleinkinder, die von je einer Hauswirtschafterin

versorgt werden. Jede Außenwohngruppe wird von je einer Hauswirtschafterin versorgt. Für das Mittagessen werden 80-90 Personen durch die hauseigene Großküche versorgt. Frühstück und Abendessen findet in den Gruppen statt (Einkauf individuell oder auf Wunsch Versorgung durch Zentralküche). Insgesamt sind vier Hauswirtschafterinnen beschäftigt. Der Tagessatz für Verpflegung liegt bei 6,50 € pro Tag.

### **Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis**

Die Lebensmittelbeschaffung unterliegt im Waisenhaus der Küchen- und Hauswirtschaftsleitung, die dem Thema sehr aufgeschlossen gegenübersteht und bereits so viel Bio-Produkte kauft, wie es das begrenzte Budget zulässt, so beispielsweise Gemüse, Milchprodukte, Gewürze und einige Küchenbasisprodukte. Als Bio-Lieferanten wurden bislang eine Ökokiste und ein Anbieter für krummes Gemüse in Anspruch genommen. Die Beraterin der Projektstelle Ökologisch Essen wies darauf hin, dass der Einkauf bei einem Bio-Großhändler aufgrund der Großhandelspreise und Großgebinde in der Regel günstiger ist. Außerdem verfügt der Bio-Großhandel über ein breiteres Sortiment. Eine weitere Möglichkeit, Kosten zu sparen, wäre der Zentraleinkauf für die Wohngruppen mit entsprechender Lagerhaltung. Die Möglichkeiten für einen Umstieg werden geprüft. Im Rahmen des Gesprächs wird vom RKU, Fachbereich Biostadt München, angeboten, für die Wohngruppe der Jugendlichen, die sich eigenständig versorgen, eine Fortbildung zu vermitteln.

In der Zwischenzeit wurden für die Versorgung der Großküche und der Wohngruppen mit verschiedenen Bio-Großhändlern Preisverhandlungen durchgeführt. Die Wahl fiel auf einen regionalen Bio-Großhändler, der das Waisenhaus seit über einem Jahr (Stand: April 2021) mit Bio-Produkten beliefert. Auf diese Weise konnte der gemäß Stadtratsbeschluss geforderte Bio-Anteil von mindestens 20 % bereits erreicht werden.

### **Jugendhilfeverband „Just M“**

#### **Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur**

Der Jugendhilfeverband Just M adressiert insbesondere junge Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Der Schwerpunkt liegt auf der bedarfsgerechten Unterbringung und Betreuung in verschiedenen Wohngruppen insgesamt verteilt auf sieben Standorte. An zwei Standorten gibt es eine Zentralküche, von der 20 (Skabinelliststraße) bzw. 30 (Marsstraße, Young Refugee Center) Jugendliche versorgt werden. Zum Zeitpunkt des Gesprächs fanden bei diesen beiden Standorten große Baumaßnahmen statt, die bis 2021 andauern werden. Die Marsstraße wird in der Übergangszeit von einem konventionellen Caterer beliefert. Es besteht großes Interesse an einer Beratung der Küchenteams zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln nach Abschluss der Umbau- bzw. Neubauarbeiten. Daneben gibt es je zwei vollbetreute und teilbetreute Wohngruppen in denen jeweils etwa vier oder fünf Jugendliche wohnen, die sich selbst versorgen. Es wird abwechselnd gekocht. Der zur Verfügung stehende Tagessatz für Verpflegung liegt aktuell bei 6,20 €.

### **Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis**

Die Praxis zeigt, dass sich die Jugendlichen bemühen, möglichst günstig einzukaufen

und eher wenig Interesse am Thema Bio-Lebensmittel besteht. Dennoch bemüht sich das pädagogische Personal sehr, die Jugendlichen für das Thema nachhaltige Ernährung und Bio zu sensibilisieren und sie zum Kauf von Lebensmitteln in Bio-Qualität zu motivieren.

Für die Wohngruppen, die sich selbst versorgen, wurde von der Projektstelle Ökologisch Essen vorgeschlagen, als Ergänzung zum individuellen Einkauf Vorräte in Bio-Qualität bereit zu stellen. So könnten Grundnahrungsmittel wie Reis, Mehl, Nudeln, Kaffee, Tee und Öl über eine Ökokiste bestellt werden. Außerdem könnte hier Bio-Obst zur Selbstbedienung bestellt werden. Aktuell konnten Bio-Lebensmittel für die Jugendlichen – zusätzlich – über Spendenmittel der SZ finanziert werden.

### **Ernährungspädagogische Angebote**

Als begleitende unterstützende Maßnahmen sowohl für das pädagogische Personal als auch für die Jugendlichen wurde vorgeschlagen, eine Exkursion zu einem Biohof, kombiniert mit einem Vortrag oder Kochkurse mit nachhaltigen, klimafreundlichen Speisen anzubieten. Die Vorschläge wurden sehr positiv aufgenommen und an das pädagogische Personal weitervermittelt. PandemieCovid-19bedingt liegt auch dieses Vorhaben im Moment „auf Eis“.

### **Münchener Kindl-Heim**

#### **Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur**

Im Münchener Kindl-Heim leben derzeit 119 Kinder ab sechs Jahren und Jugendliche in 13 Wohngruppen mit unterschiedlichen pädagogischen Konzepten in stationären und teilstationären Angeboten. Hier gibt es keine Zentralküche, sondern es wird während der Woche überwiegend von einer Hauswirtschaftskraft in den Gruppen gekocht. Am Wochenende kochen die Jugendlichen gemeinsam mit dem pädagogischen Personal. Der Tagessatz für Verpflegung liegt bei 6,70 € in den stationären Wohngruppen. Es gibt jedoch eine zusätzliche Küche, in der gekocht wird, wenn das in den Gruppen nicht möglich ist und zu der eine Art „Laden“ für die vollstationären Gruppen gehört, um den wiederkehrenden Einkauf für die pädagogischen Fachkräfte etwas zu erleichtern.

#### **Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis**

Die Wohngruppen haben bereits den Auftrag, Bio-Produkte einzukaufen, was durch die Auswertung der Einkaufsbelege kontrolliert wird. Zum Zeitpunkt des Gesprächs lag der Bio-Anteil je nach Gruppe zwischen 8 und 20 %, das Ziel liegt bei 25 %. Ein weiteres Ziel ist die Reduktion des u.a. kulturell bedingt hohen Fleischverzehr und des Verzehr der recht beliebten Convenience-Gerichte (Fertig-Pizza und Co.). Dies soll erreicht werden durch das Anbieten von für Jugendliche attraktiven frisch gekochten Gerichten. Als Möglichkeit, den Bio-Anteil im Rahmen des zur Verfügung stehenden Budgets zu erhöhen, wurde von der Projektstelle Ökologisch Essen vorgeschlagen, für den Laden größere Mengen an lagerfähigen Lebensmitteln bei einem spezialisierten Bio-Großhändler zu bestellen, der i.d.R. günstiger anbieten kann als konventionelle Großhändler mit Bio-Sortiment, und dabei gezielt nach Produkten zu suchen, bei denen der Preisunterschied zwischen Bio und konventionell relativ gering ist. Neben Küchenbasisprodukten (Reis, Nudeln etc.) könnten das

beispielsweise Milchprodukte, später im Jahr ggf. auch Gemüse sein. Um den Vorlieben der Kinder und Jugendlichen entgegenzukommen, könnten hier beispielsweise auch halbfertige Wraps oder Kässpatzen bestellt werden. Ergänzt werden könnte dies zu einem späteren Zeitpunkt durch relativ preisgünstige Fleischprodukte.

Diese Maßnahmen werden mittlerweile alle umgesetzt. Für die Wohn- und Tagesgruppen werden, der Empfehlung entsprechend, wie genannt teilweise halbfertige Speisen bestellt. Die Jugendwohngruppen und die teilbetreuten Wohngruppen erhalten ergänzend zu ihrem eigenen Selbstverpflegungsbudget einmal im Monat Bioprodukte, um am Gruppenabend gemeinsam zu kochen und das Thema im Blick zu behalten.

Bei dem Einkauf beim regionalen Gemüsehändler wird auf saisonal günstiges Bio-Obst und Bio-Gemüse geachtet und eingekauft. Um die artgerechte Tierhaltung zu unterstützen, wird auf relativ preisgünstige Fleischprodukte wie z.B. Bio-Hackfleisch zurückgegriffen. Im Speiseplan in den Wohngruppen werden bewusst auch auf fleischlose Alternativen angeboten, die von den Kindern und Jugendlichen gut angenommen werden.

### **10.1.2 Angebote der Jugendhilfe (S-II-A)**

#### **Angebote der Jugendhilfe/Ferienfahrten** (S-II-A/F/F)

Auch im Bereich der Ferienangebote für Kinder und Jugendliche wurden Möglichkeiten zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln bei der Verpflegung eruiert. Im Erstgespräch stellte sich heraus, dass in gewissem Umfang, beispielsweise bei thematisch passenden Freizeiten wie z.B. Tier- oder Naturfreizeiten, bereits Bio-Produkte eingesetzt werden. Manche Freizeiten und eintägige Erlebnisreisen finden auf Bio-Bauernhöfen mit diversen Programmen zum Thema Bio statt. Auch die Lunchpakete für die eintägigen Fahrten enthalten Semmeln und Obst in Bio-Qualität. Einer Ausweitung stehen laut Stadtjugendamt der begrenzte budgetäre Rahmen und die Bindung an das jeweilige gastronomische Angebot entgegen. Außerdem werden bei eintägigen Fahrten oft Verträge mit Gastronomen vor Ort geschlossen und bei mehrtägigen Freizeiten hängt die Gestaltung der Verpflegung von den Unterkunftsbetreiber\*innen (beispielsweise Jugendherbergen) ab. Bei den Vertragsgesprächen mit den Häusern wird die Erhöhung des Bio-Anteils immer wieder angesprochen. Mittelfristig könnte ggf. über eine fachliche Beratung der Unterkunftsbetreiber\*innen zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln deren Bereitschaft und die Möglichkeiten erhöhen, mehr Bio-Produkte zu verwenden.

Eine weitere Möglichkeit, die Kinder und Jugendliche für dieses Thema zu gewinnen, ist die Einbindung entsprechender Angebote in das Ferienprogramm. Hierfür gab es bereits konkrete Planungen und zwar war eine Kooperation zwischen Stadtjugendamt und ICOYA, einer Initiative, deren Arbeitsschwerpunkt auf der Entwicklung und Umsetzung von attraktiven Angeboten für Kinder und Jugendliche für sozial benachteiligte Jugendliche liegt. Leider konnte das bereits fertig geplante Workshop-Programm zum Thema: „Kunst und Kochen“ pandemiebedingt nicht durchgeführt werden. Wenn die Ferienfahrten nach der Bewältigung der Pandemie wieder starten können, soll dieser „Faden“ wieder aufgegriffen werden.

### **10.1.3 Amt für Soziale Sicherung**

Im Rahmen einer Sitzung der Leitungsrunde des Sozialreferats/Amt für Soziale Sicherung stellte das RKU die beiden Stadtratsbeschlüsse vor. Anschließend wurde über Möglichkeiten zur verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Bereich des Amtes für Soziale Sicherung gesprochen. Es wurde vereinbart, bei mehreren größeren Veranstaltungen wie beispielsweise beim Festakt zum 40-jährigen Jubiläum der Alten- und Service-Zentren und dem Festakt zur Ehrung ehrenamtlicher Betreuer\*innen mit jeweils ca. 350 Gästen beim Catering einen Bio-Anteil zu fordern. Das damalige RGU unterstützte bei der Erstellung der Ausschreibungen. Bei der 40-Jahr-Feier der Alten- und Service-Zentren konnten dadurch beim Catering z. B. Bio-Kaffee aus Fairtrade, Tees in Bio-Qualität sowie eine Auswahl an Bio-Speisen beim Frühstücksempfang und bei den Vor- und Hauptspeisen angeboten werden. Auch beim Festakt zur Ehrung ehrenamtlicher Betreuer\*innen wurden Gerichte angeboten, die sich überwiegend aus Erzeugnissen regionaler, ökologischer, gentechnikfreier und fair gehandelter Produkte zusammensetzten. Die Qualität der gelieferten Caterings war durchweg gut. Darüber hinaus wurde bei weiteren Veranstaltungen auf ein nachhaltiges Catering-Angebot geachtet:

- Im Rahmen des Gesamtprojekts „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege“ fanden Workshops mit bis zu 35 Teilnehmer\*innen statt, hierbei wurde einerseits auf Halal-Gerichte bzw. Speisen für unterschiedliche ethnische Gruppen, auf regionale Produkte als auch auf Bio-Qualität und Fairtrade geachtet und
- Bei dem Festakt „10 Jahre UN-Behindertenkonvention“ (ca. 300 Personen) wurden Speisen mit Fleisch- und Wurstwaren, sowie Molkereiprodukten von Lieferanten des Caterers überwiegend aus der süddeutschen Region unter Verwendung von Bio- Gemüse, Bio-Aufstrichen, Bio-Milch und den ausschließlich biologischen Salaten des Buffets angeboten.
- Bei mehreren Veranstaltungen (u.a. „München gegen Armut“, der Pflegekonferenz, dem Forum Altenpflege) wurde Kaffee und Tee ausschließlich in Bio-Qualität und aus Fairem Handel angeboten.

Gleichzeitig sollte ein Projekt zur Einführung eines Bio-Angebots beim Mittagstisch der Alten- und Service-Zentren durchgeführt werden. Hierbei wirkte die Projektstelle Ökologisch Essen beim Bund Naturschutz mit. In den stadtweit 32 Alten- und Service-Zentren wird in der Regel mehrmals wöchentlich ein Mittagstisch angeboten. Die Projektstelle entwickelte ein Fortbildungsprogramm für die Verpflegungsverantwortlichen (ehrenamtliche Senior\*innen und hauptamtliche Hauswirtschafter\*innen), das pandemiebedingt erst einmal durchgeführt werden konnte (Alten- und Service-Zentrum Maxvorstadt). Die Resonanz der Teilnehmer\*innen war durchweg positiv. Eine Fortführung sollte, sobald dies pandemiebedingt wieder möglich ist, ins Auge gefasst werden. Das Sozialreferat, Amt für Soziale Sicherung behält das Thema Bio auch bei weiteren Verpflegungsanlässen im Blick, um weiterhin darauf hinzuarbeiten bzw. darauf hinzuwirken, das Ziel mindestens zu erfüllen.

### **Ausblick**

Da seit Ausbruch der Covid-19-Pandemie so gut wie keine Veranstaltungen mehr stattgefunden haben und auch die Gastro-Betriebe weitgehend schließen mussten,

war es im Jahr 2020 weder sinnvoll noch möglich, weitere Aktivitäten zur Stärkung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess – sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt – fort zu führen.

### **Sachstandsberichte städtische Einrichtungen und Gesellschaften**

#### **1. Haus Buchenried, Seminarzentrum der Münchner Volkshochschule GmbH**

Die Münchner Volkshochschule (MVHS) war eine der ersten städtischen Gesellschaften, die positiv auf das Angebot des damaligen RGU reagierte und Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung für das Seminarzentrum der MVHS, Haus Buchenried, zeigte.

#### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Mit rund 19.900 Veranstaltungen sowie ca. 270.000 Kursbelegungen im Jahr ist die MVHS die größte kommunale Erwachsenenbildungseinrichtung Deutschlands. Haus Buchenried bietet Platz für 60 Tagungsgäste. Das Küchenkonzept ermöglicht eine hochwertige Gemeinschaftsverpflegung: Neben dem Frühstück erwartet die Gäste am Mittag ein reichhaltiges Salatbuffet. Beim Hauptgang kann zwischen vegetarisch und Fleisch/ Fisch sowie mehreren Beilagen gewählt werden, außer am Mittwoch und Samstag: hier gibt es einen rein vegetarischen Tag. Das Küchenteam achtet besonders auf Frische. Auch das abwechslungsreiche Abendbuffet bietet ein warmes Gericht.

In Haus Buchenried werden jährlich rund 5.500 Gäste (2019) mit ca. 15.000 Frühstück, Mittag- und Abendessen bewirtet. Neben den Hauptmahlzeiten stehen Getränke wie Kaffee, Wein und Softdrinks zur Selbstbedienung zur Verfügung. Der Anteil an TK-Ware beträgt ca. 11 % vom Gesamtwareneinsatz, der Convenience-Anteil ca. 4 %.

#### **Darstellung des Umstellungsprozesses und Ergebnisse**

Der Prozess der Bio-Einführung wurde im Dezember 2017 mit einem ersten Termin und fachlichen Austausch zwischen dem RGU (jetzt RKU) und Haus Buchenried begonnen. In 2018 und 2019 fanden mehrere Beratungsgespräche zwischen dem RGU(jetzt RKU), Fachbereich Biostadt München, und dem BUND/Projektstelle Ökologisch Essen, statt. Es folgte ein intensiver, interner Entwicklungsprozess mit dem Fokus auf eine teilweise Umstellung der Einkaufsprozesse sowie des Speisenangebots.

Beim Erstgespräch, an dem vom Haus Buchenried neben der Geschäftsführung der Küchenleiter teil nahm, ging es zunächst darum, das Verpflegungskonzept kennen zu lernen. Dabei wurden auch bereits bestehende Ansätze für eine nachhaltige Verpflegung, wie z.B. Bio-Wein und Fairtrade-Kaffee, vorgestellt. Insgesamt bestand jedoch wenig Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln. Neben einer Einführung zu den rechtlichen Rahmenbedingungen (Biozertifizierung, Kontrollsystem etc.) wurde im Rahmen dieses Gesprächs über eine mögliche Strategie zur Bio-Einführung gesprochen und Informationen zu Bezugsquellen und Möglichkeiten eines kostengünstigen Bio-Einsatzes vermittelt. Bis zum Folge-Beratungstermin wurden bereits mehrere Maßnahmen zur Optimierung des Verpflegungsangebots, wie z.B. die komplette Umstellung des Weins, des Kaffee- sowie Teeangebots, durchgeführt. In den folgenden Monaten wurden immer wieder neue Produkte in Bio-Qualität beschafft

und auf diese Weise der Bio-Anteil sukzessive erhöht. Um dem selbst gesetzten Anspruch nach Regionalität beim Warenbezug gerecht zu werden, wurde am Anfang sehr intensiv nach regionalen Bio-Lieferanten, insbesondere nach direkt vermarktenden landwirtschaftlichen Betrieben gesucht. Da die Suche erfolglos blieb, wurde die Entscheidung getroffen, zunächst mit dem Gastro-Großhandel zusammen zu arbeiten und das Thema Direktvermarktung zu einem späteren Zeitpunkt weiter zu verfolgen.

Mit Stand Juli 2020 wurden folgende Projekte im Bereich Nachhaltigkeit/Ökologie umgesetzt, wobei das Thema nicht allein mit Blick auf Lebensmittel betrachtet wurde:

- Beim Einkauf der Produkte achtet das Küchenteam nicht nur besonders auf Frische. Auch die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität bekommen inzwischen eine immer größere Bedeutung. Neben Kaffee und Tee haben inzwischen auch Milchprodukte, Eier sowie viele weitere Zutaten Bioqualität oder stammen von regionalen Erzeugern.
- Jeden Mittwoch und Samstag ist ein vegetarischer Tag: vom Frühstück bis zum Abendessen wird auf Fleisch und Wurst, aber nicht auf den Genuss verzichtet. Der vegetarische Mittwoch wurde in 2018 mit sehr positiver Resonanz der Gäste eingeführt und in 2019 auf den Samstag ausgeweitet.
- Getränkeversorgung: Es werden sämtliche Säfte, verschiedene Limonaden, Schorlen und Biere in Bioqualität bezogen. Darüber hinaus wird bewusst auf Weine aus Übersee verzichtet und das Haus bezieht diese von einem Lieferanten, dessen Stärken beim Thema Nachhaltigkeit, biodynamische Weine und der engen Zusammenarbeit mit den Winzern liegen.
- Auf Einweg-Verpackung aus Plastik wird bei sämtlichen Mahlzeiten komplett verzichtet. Darüber hinaus wird beim Lebensmitteleinkauf auf den Bezug großer Gebinde geachtet, um Plastikmüll zu reduzieren.

Der Bio-Anteil am Lebensmittel- und Getränkeeinkauf beträgt zu diesem Zeitpunkt 37 %. Haus Buchenried arbeitet zur Zeit überwiegend mit drei Lieferanten zusammen, einer davon ist ein reiner Bio-Großhändler. Die Palette der in Bioqualität beschafften Produkte konnte stark ausgeweitet werden. Die Mehrkosten durch den wachsenden Einsatz von Bio-Produkten und auch anderen Produktqualitäten wie Fairtrade konnten zum Einen durch die Ausweitung des vegetarischen Angebots und zum anderen durch eine Mischkalkulation (Verrechnung mit anderen Kosten) aufgefangen werden. Der Prozess wird von der Geschäftsleitung insgesamt als sehr positiv betrachtet: Die Gäste von Haus Buchenried sind ökologisch sehr sensibel und wissen die bisherigen Initiativen sehr zu schätzen.

Ausblick: Die Umstellung von Fleisch-/Wurstwaren ebenso wie Obst/Gemüse auf Bio- oder regionale Lieferanten ist für das Jahr 2021 geplant. Dies wird kostenmäßig den größten Anteil ausmachen und eine finanzielle Unterstützung durch die LHM wäre sehr wünschenswert.

## **2. MÜNCHENSTIFT GmbH**

Auch die MÜNCHENSTIFT GmbH konnte für ein Beratungsprojekt zur Steigerung des Bio-Einsatzes im Verpflegungsangebot der Bewohner\*innen gewonnen werden.

### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Die MÜNCHENSTIFT GmbH betreibt in der LH München 9 Alten- und Pflegeheime mit ca. 2.500 Bewohner\*innen und einen Menüservice (Essen auf Rädern), der im gesamten Münchner Stadtgebiet täglich ca. 400 Essen ausliefert. In den 9 Alten- und Pflegeheimen betreibt die MÜNCHENSTIFT zusätzlich eigene Cafeterien mit täglich 400 – 500 Essen für Gäste und Mitarbeiter\*innen.

Das Speisenangebot, einschließlich aller Sonderkostformen, wie z.B. Vollkost, Diät- oder Schaumkost, entspricht den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und wird unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Gesichtspunkte im Rahmen eines 12- Wochenspeiseplanes angeboten. Der Wareneinsatz wird jährlich mit der Geschäftsführung vereinbart, um eine kontinuierliche Erhöhung des Anteils von Bio Lebensmitteln sicher zu stellen.

### **Beratungsprozess**

Die Zusammenarbeit begann im Oktober 2017 mit einem ersten Gespräch, an dem von Seiten der MÜNCHENSTIFT der Geschäftsführer und der Leiter Küchen und Einkauf, das damalige RGU und die Projektstelle Ökologisch Essen des BUND teilnahmen. Zunächst wurde die Verpflegungsstruktur erläutert und dabei auch berichtet, dass vor einigen Jahren bereits eine Bio-Beratung in Anspruch genommen worden war und seither erfolgreich ein Bio-Anteil im Speisenangebot etabliert werden konnte, wie z.B. sämtliches Brot und Nudeln. 60 % des Rindfleischbedarfs konnte ebenfalls in Bio-Qualität beschafft werden.

Ergänzend zur Bio-Schiene werden bei MÜNCHENSTIFT eine Reihe von Produkten aus der Region beschafft: Geflügel aus Niederbayern, direkt vom Erzeuger, artgerecht gehalten und ohne Antibiotikabergaben im Futter, Schweinefleisch aus Niederbayern, Kartoffeln aus Ismaning. Außerdem wird sukzessive der Anteil an Frischeprodukten erhöht.

Bereits beim zweiten Beratungsgespräch im März 2018 konnte berichtet werden, dass mittlerweile zusätzliche Bio-Produkte eingeführt wurden, u.a. für die Abendverpflegung Bio-Frischwurst-Aufschnitt und Bio-Käse sowie Bio-Limonaden in den Cafeterien. Eine Empfehlung der Beraterin der Projektstelle Ökologisch Essen war die schrittweise Ausweitung des Bio-Anteils bei Produktgruppen, die einen geringen Preisabstand haben, wie z.B. Grundkomponenten aus dem Trockensortiment (Reis, Grieß, Milchreis usw.). Außerdem empfiehlt sie, die Einführung von bio-fairem Kaffee in den Cafeterien der MÜNCHENSTIFT

Diese Empfehlung wurde bereits bis Anfang August 2018 umgesetzt. In allen Cafeterien der MÜNCHENSTIFT werden den Bewohner\*innen, den Mitarbeiter\*innen und den Gästen inzwischen ausschließlich GEPA Produkte wie etwa Fairtrade-Bio-Kaffee, zum größten Teil Bio-Tee, Bio-Kakao, Bio-Rohrzucker und 100 % Bio-Vollmilch angeboten.

Durch regelmäßige Markterkundung, wie Besuche der BIOFACH Messe in Nürnberg, Betriebsbesichtigungen bei einem Bio-Metzger in Tirol und dessen Bio-Netzwerk wie zum Beispiel dem Besuch einer Bio-Käserei oder der Tiroler Lehranstalt für

Jungbauern, die eine Bio-Schweinzucht betreiben, konnten neue Kontakte sowie neue Bio-Produkte gewonnen werden. Die teilweise skeptische Einstellung der verantwortlichen Küchenleiter hat sich nach den persönlichen Erfahrungen aus den Besuchen der Zulieferer deutlich verbessert.

### **Aktueller Stand und Ausblick**

Insgesamt wurden vier Beratungsgespräche vor Ort (plus mehrere Telefonate) durchgeführt. Auch nach Abschluss der Beratung durch die Projektstelle Ökologisch Essen setzte der Einkaufsleiter seine Aktivitäten zur Ausweitung des Bio-Anteils und auch des Anteils an frischen und regionalen Produkten kontinuierlich fort. Immer wieder wurden soweit, finanziell machbar, weitere Lebensmittel auf Bio-Qualität umgestellt. Ermöglicht wurde dies, neben der intensiven Recherche nach geeigneten Bezugsquellen, durch eine genaue Kalkulation der Speisen.

Seit April 2020 bekommen die Bewohner\*innen (in 6 von 9 Häusern) Fairtrade-Kaffee in Bioqualität. Stand Ende 2020 wird ausschließlich Bio-Joghurt angeboten. Auch das Tiefkühl-Gemüse konnte zum überwiegenden Teil auf Bio umgestellt werden ebenso wie verschiedene Convenience-Produkte (Kartoffelpüree, Suppen, Soßen, Puddingpulver etc.). Der Bio-Anteil bei Schweinefleisch konnte auf 90 % angehoben werden. Bio-Berglamm und Bio-Kalbfleisch kommen regelmäßig zum Einsatz und bei Putenfleisch wird ausschließlich „Sonnenputenfleisch“ aus kleinbäuerlicher, artgerechter Haltung gekauft. Sämtliche Kartoffeln werden ab Mai 2021 in Bio-Qualität von einem Erzeuger aus der Region bezogen.

Die MÜNCHENSTIFT GmbH plant für 2021, sich bio-teil zertifizieren zu lassen, um die Verwendung von Bio-Produkten auch nach außen dokumentieren zu können. Auch sollen, im Sinne einer klimaverträglicheren Gestaltung des Verpflegungsangebots, Ansatzpunkte zu einer weiteren Reduzierung des Fleischanteils identifiziert und nach Möglichkeit realisiert werden. Hierzu wird ein Coaching durch einen Bio-Mentor geplant, um gemeinsam mit ihm Rezepturen, die auch für Senior\*innen geeignet sind, zu entwickeln. PandemieCovid-19bedingt konnte dieses Projekt noch nicht starten.

Durch das Engagement der Einkaufsleitung, die „Rückendeckung“ durch die Geschäftsleitung und Empfehlungen der Projektstelle Ökologisch Essen konnte trotz eines begrenzten Budgets der bestehende Bio-Anteil deutlich gesteigert werden und liegt heute bei über 20 % (siehe Anlage 4). Begünstigend wirkt dabei sicherlich, dass die MÜNCHENSTIFT GmbH als großer Marktpartner bei der Beschaffung eine relativ gute Verhandlungsposition hat, beispielsweise um Rabatte zu erwirken.

### **3. München Klinik gGmbH**

#### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Zur München Klinik gGmbH gehören fünf Klinik-Standorte und einige Verwaltungsgebäude. An allen Klinik-Standorten gibt es neben der Patient\*innen-Verpflegung auch Kantinen für die Mitarbeiter\*innen. Täglich werden insgesamt ca. 2.500 Patient\*innen verpflegt und ca. 1.200 warme Mittagessen für die Mitarbeiter\*innen ausgegeben. Snacks und Brotzeiten sowie kalte und warme Getränke werden 24 Stunden über Automatenstraßen angeboten.

Die Beköstigung der Normalpatienten erfolgt durch eine grammgenaue Kaltschöpfung nach Wahl des/der Patient\*in aus dem 14-tägigen Menüplan mit 5 Menülinien, darunter eine vegane und eine vegetarische und entsprechender Ergänzung durch Salate bzw. Nachspeisen.

Die Mitarbeiter\*innen werden aus einem 5-Wochenspeiseplan mit jeweils drei Wahlmenüs versorgt. Zusätzlich geplant sind wechselnde saisonale Aktionsessen.

### **Darstellung des Umstellungsprozesses und Ergebnisse**

Im Rahmen der europaweiten Neuausschreibung für die Warmspeisenversorgung konnte das RKU beratend bezüglich der Formulierung der Bio-Kriterien mitwirken. Das Unternehmen, das die Ausschreibung gewann, bot einen Bio-Anteil von 11 % (gewichtsbezogen) an (gegenüber 5 % Bio-Anteil als Mindestkriterium). Die vom Caterer vorproduzierten Gerichte werden kalt angeliefert und in den Kliniken regeneriert (Cook & Chill-Verfahren).

Darüber hinaus bezieht die München Klinik über weitere ca. 15 weitere Lieferanten Obst/Gemüse, Molkereiprodukte, Backwaren, sowie viele verschiedene Kaltkomponenten, auch im diätetischen Bereich. Soweit möglich werden die Produkte bei lokalen Lieferanten gekauft. Semmeln/Vollkornsemeln/Brezen kommen ausschließlich in Bioqualität zum Einsatz. Wahlleistungspatient\*innen erhalten Bio-Natur- und Fruchtjoghurts.

Während der Bio-Anteil von 11 % bei der Patient\*innenversorgung bereits realisiert wird, steht die Umsetzung im Bereich der Mitarbeiter\*innen-Verpflegung noch bevor. Geplant ist eine sukzessive Steigerung über den Austausch von Komponenten. Auch „Bio-Aktionswochen“, in denen es täglich ein komplettes Bio-Gericht gibt, sind geplant. Aktuell werden Verhandlungen mit dem Betriebsrat wegen anstehender Preiserhöhungen (die ohnehin erforderlich sind, da die Preise in der Kantine seit fünf Jahren nicht mehr angepasst wurden) geführt. Der Bio-Einsatz wird nicht zuletzt von der Mehrpreisbereitschaft der Tischgäste abhängen, wobei ein Bio-Anteil im niedrigen zweistelligen Bereich, wie hier geplant, nicht sehr stark zu Buche schlagen wird.

## **4. Beratung von Kulturinstituten**

Zum Kulturreferat gehören u. a. acht Kulturinstitute, die als Regiebetriebe geführt werden. Zu vielen dieser Kulturinstitute gehören Restaurants, die i. d. R. an private Gastronomen verpachtet sind (vgl. Anlage 2).

Einige Kulturinstitute konnten im Zuge der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse erfolgreich zur Verwendung von Bio-Produkten beraten werden. Gemeinsam mit der Geschäftsleitung des Kulturreferats wurde entschieden, zunächst die Städtische Galerie im Lenbachhaus und die Münchner Kammerspiele zu beraten. Kriterien für die Auswahl dieser beiden Standorte waren, dass sie über eine relevante Größe und ein Speisenangebot mit hohem Qualitätsanspruch verfügen. Später kam noch das Stadtcafé im Münchner Stadtmuseum dazu.

### **4.1 Städtische Galerie im Lenbachhaus**

Im Rahmen von Ausstellungseröffnungen werden im Lenbachhaus auch immer wieder Caterings angeboten. Die bisherige Praxis bei den Eröffnungen mit Catering war,

Fingerfood wie Brot, Oliven, Käse aber auch Wasser gratis und zusätzliche Getränke zum Verkauf anzubieten. In Absprache mit der Geschäftsleitung des Lenbachhauses wurde vereinbart, bei diesen Caterings mit Bio zu starten. Durch den Impuls der Gespräche, die 2018 mit den Verantwortlichen geführt wurden, konnte erreicht werden, dass bei Caterings seit 2019 mindestens die Hälfte der angebotenen Snacks in Bio-Qualität angeboten wurden. Aufgrund der Covid-19-Pandemie fanden 2020 keine Ausstellungseröffnungen im Lenbachhaus mit Caterings statt.

Das Restaurant-Café des Lenbachhauses ist verpachtet an die „Lenbachhaus Museum Gastronomie GmbH&Co. KG“. Im Pachtvertrag sind bereits allgemein formulierte Vorgaben zur Verwendung von biologisch bzw. regionalen und Produkten aus Fairem Handel entsprechend den politischen Vorgaben enthalten. Der Pächter zeigte sich zudem offen für eine Beratung zur Möglichkeiten der Verwendung von Bioprodukten bei den im Restaurant angebotenen Speisen.

#### **4.2 Münchner Kammerspiele**

Die Gastronomie der Kammerspiele ist ebenfalls verpachtet und besteht aus zwei Bereichen: der Mittagsverpflegung für MitarbeiterInnen sowie dem Restaurant, das „Conviva im Blauen Haus“. Dieses ist ein integratives Gastronomieprojekt, das vom CBA, („Cooperativen Beschützenden Arbeitsstätten e.V.“) betrieben wird. Es verfügt über 20 soziale Arbeitsplätze. Die Mittagsverpflegung mit etwa 180 Essen für die städtischen Mitarbeiter\*innen liegt bei 3,50 bis 4,50 Euro pro Gericht. Zu Beginn der Beratung durch die Projektstelle Ökologisch Essen wurden bereits in geringem Umfang Bio-Produkte angeboten, so beispielsweise Bio-Milch und Bio-Kaffee. Auch wurde Fleisch von einem Erzeuger aus der Region gekauft, allerdings nicht in Bio-Qualität. Empfohlen wurde, für die Mittagskarte einige Beilagen in Bio-Qualität, wie z.B. Produkte von Chiemgaukorn, Reis oder Linsen und für die Abendkarte Bio-Fleisch von regionalen Erzeugern bzw. einer regionalen Bio-Metzgerei anzubieten. Eine Probelieferung von regionalem Bio-Rindfleisch stieß auf positive Resonanz und konnte seither regelmäßig auf der Speisekarte angeboten werden. Der Bio-Aufschlag konnte durch den Kauf ganzer Tierhälften abgedeckt werden.

#### **4.3 Stadtcafé im Münchner Stadtmuseum**

Das Stadtcafé wurde auf Wunsch des Referats für Arbeit und Wirtschaft, das hier mehrmals im Jahr Catering bestellt, angesprochen. Das Café im Münchner Stadtmuseum verfügt über etwa 80 Plätze und zwei Außenterrassen. Zusätzlich zum Restaurantbetrieb wird das Catering für verschiedene Anlässe im Stadtmuseum und im Filmmuseum (70 bis max. 250 Personen) betrieben, zu denen i.d.R. Fingerfood angeboten wird. Da die Küche des Restaurants sehr klein ist, umfasst die Speisekarte eher einfache Gerichte, die teilweise zugekauft werden. Es wurden bereits seit langem einige Bio-Produkte eingesetzt, aber bislang nicht als bio ausgelobt. Um dies künftig tun zu können, ließ sich die Geschäftsführung zu den Voraussetzungen und dem Verfahren der Bio-Zertifizierung beraten. In der Folge wurde das Stadtcafé für mehrere Produkte bio-zertifiziert (u.a. Wein, Quiche, Backwaren). Eine Ausweitung auf weitere Produkte wurde geplant. Bezüglich der Beschaffungsstruktur wurde geraten, anstelle der zahlreichen Einzellieferanten die Belieferung auf einen Bio-Großhändler zu konzentrieren, um den zeitlichen Aufwand für die Bestellung zu reduzieren, von einem größeren Sortiment und vor allem um von

den günstigeren Großhandelspreisen zu profitieren. Durch die Covid-19--Pandemie hat sich die Umstellung auf weitere Bio-Produkte verzögert und deshalb ist die geplante Teil-Umstellung auf Bio noch nicht abgeschlossen. Dies soll aber im Sommer zum Abschluss gebracht werden. Zukünftig wird ein Teil des Angebots auf der Festkarte auf Bio umgestellt werden (Molkereiprodukte, Wurstwaren, Gemüse und einen Großteil der Brotauswahl). Eine 100 %-ige Umstellung wäre nach Aussage des Pächters wünschenswert, allerdings ist davon auszugehen, dass ein Großteil der Gäste dieses Preisniveau nicht mithalten könnte.

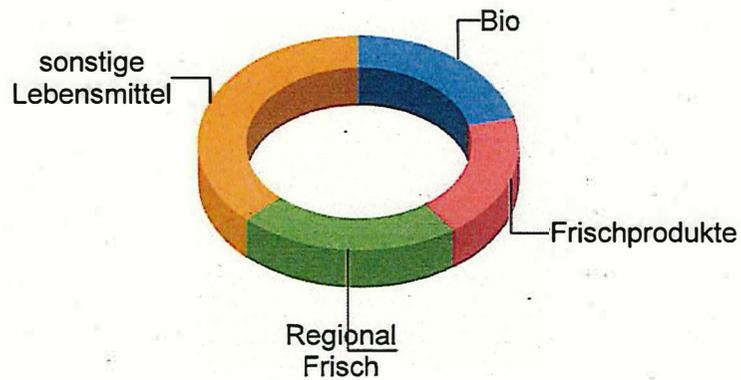
Mit der Zertifizierung des Stadtcafés steht der Landeshauptstadt nun ein weiterer Bio-Caterer zur Verfügung. Eine vorläufige Bio-Produktliste Catering und Veranstaltungen ist in Vorbereitung.

### **Ausblick**

Da seit Ausbruch der Covid-19-Pandemie so gut wie keine Veranstaltungen mehr stattgefunden haben und auch die Gastro-Betriebe weitgehend schließen mussten, war es im Jahr 2020 weder sinnvoll noch möglich, weitere Aktivitäten zur Stärkung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess – sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt – fortzuführen.

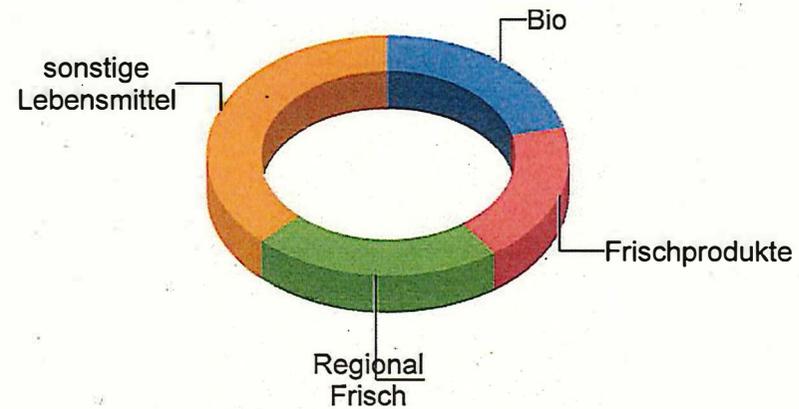
## Gesamtübersicht

### Auswertung %



Bio	21,1%
Frischprodukte	18,9%
Regional Frisch	22,4%
sonstige Lebensmittel	37,6%
Summe:	100,0%

### Auswertung €



Bio	893.258,46 €
Frischprodukte	799.240,89 €
Regional Frisch	949.338,77 €
sonstige Lebensmittel	1.595.209,00 €
Summe:	4.237.047,12 €

In diesem Betrag sind 265.715,11 € ( 6,3% ) an Tierwohl Produkten enthalten!

- Bio : 100 % Bio Lebensmittel
- Regional Frisch : Frische Lebensmittel Gemüse, Salat, Wurst, Fleisch und MoPro
- Frischprodukte : Frische Lebensmittel
- sonstige Lebensmittel : TK-Produkte, Gewürze, Konserven, Convinece Produkte

# **SWM-Pilotprojekt Abschlussbericht 2019**

## **Pilotprojekt Bio-Einführung in einem städtischen Betrieb**

Akquise eines städtischen Betriebs: Mit einem Schreiben der Leitung des RGU wurde 2017 das Interesse an einer Teilnahme am Pilotprojekt bei allen Betrieben im Geschäftsbereich der LHM abgefragt. In der Folge wurden Gespräche mit dem Münchenstift, dem Haus Buchenried und der SWM GmbH geführt.

### SWM Mitarbeiterrestaurant als Pilotprojekt

Die SWM GmbH bekundeten gemeinsam mit dem Betreiber des Mitarbeiterrestaurants Interesse an der Durchführung des Pilotprojekts zur Bio-Einführung. Das Pilotprojekt wurde im Zeitraum zwischen April 2018 bis November 2019 durchgeführt. Ziel war es, bis zum Projektende einen Anteil von Bio-Fleisch von 30 % (bezogen auf die Warenkosten) zu erreichen. Gleichzeitig sollte auch der zweite Stadtratsbeschluss „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ mit dem Ziel, einen Bio-Anteil von 20 % über alle Warengruppen hinweg zu erzielen, umgesetzt werden. Auch wenn eine Subventionierung durch die SWM zum Ausgleich der Mehrkosten nicht vollkommen ausgeschlossen wurde, wurde als Ziel formuliert, die höheren Preise für die Bio-Lebensmittel maßgeblich an die Tischgäste weiter zu geben. Die Beratung erfolgte durch die Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz (BN) in Form von sieben Beratungsgesprächen und einer Team-Schulung. Im Verlauf des Projekts wurden im Rahmen von Meilensteingesprächen immer wieder Zwischenauswertungen vorgenommen und die Zielerreichung überprüft. An den Beratungsterminen nahmen Vertreter\*innen der SWM Immobilien Services, des Betreibers und des RGU teil. Das Projekt erwies sich als aufwendiger als üblich, u.a. weil sich die quantitative Dokumentation der Bio-Einführung als schwierig herausstellte. Ergänzend zu den Beratungsterminen wurde eine Schulung des Küchenteams durchgeführt, um die Kennzeichen der Bio-Gesetzgebung und der Bio-Zertifizierung zu erläutern.

## **Projektbeschreibung**

**Stadtwerke München GmbH betreibt an 7 Standorten Betriebsrestaurants in Fremdvergabe durch einen Cateringdienstleister. Für die Durchführung des Pilotprojekts wurden zwei Objekte am Hauptstandort gewählt:**

- SWM Mitarbeiterrestaurant, 1.200 Hauptgerichte (1700 Kassendurchläufer im Mittagsbetrieb)täglich
- SWM IT Rathaus, 500 Hauptgerichte (650 Kassendurchläufer im Mittagsbetrieb) täglich

### **1. Ausgangslage zu Projektbeginn April 2018**

Mittagsverpflegung / Zwischenverpflegung: Der Speiseplan besteht aus täglich 8 Menülinien (täglich 8 Hauptgerichte, plus Suppen, Desserts, Salatbuffet, Beilagenbuffet, Antipastibuffet) zusammen für beide Standorte. Es muss täglich ein preisgebundenes Essen für max. 3,00 € angeboten werden. In den beiden Kantinen wurden bereits vor Projektbeginn in gewissem Umfang Bio-Produkte verwendet, insbesondere bei den Gewürzen und den Backwaren. So wurden in der Zwischenverpflegung Bio-Backwaren im Wert von 50.000 € eingesetzt. Es wurde einmal pro Monat ein Bio-Fleischgericht angeboten. Der Bio-Anteil am Gesamt-Warenwert lag bei ca. 4 %.

Bio-Zertifizierung: Das deutschlandweit tätige Catering-Unternehmen verfügt zwar über eine gesamte Bio-Zertifizierung aller Betriebsstandorte in Deutschland. Trotz dieser Information war zunächst unklar, inwieweit diese auch den SWM-Standort in München abdeckt. Die Nachfrage bei der Firmenzentrale ergab, dass sich jeder Standort bei der Öko-Kontrollstelle gesondert anmelden muss, was dann auch kurzfristig erledigt wurde. Parallel wurde von der Projektstelle Ökologisch Essen eine Schulung für das Küchenpersonal zum Thema Bio-Zertifizierung durchgeführt.

## **2. Vorgehensweise zur Umsetzung des Pilotprojektes**

Voraussetzung für eine erfolgreiche Bio-Einführung ist die Wirtschaftlichkeit. Da von der SWM GmbH keine Subventionierung vorgesehen war, war es zunächst erforderlich, sich mit dem Betreiber des Betriebsrestaurants darüber abzustimmen, dass die Bio-Einführung nur mit Veränderungen des bestehenden Speiseplans erfolgreich sein kann, um starke Kostensteigerungen zu vermeiden. Deshalb wurden in der Anfangsphase nach Bio-Lebensmitteln und Gerichten gesucht, die einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten haben, gut verfügbar sind und auf eine gute Akzeptanz der Tischgäste treffen. Daher bot es sich an, zunächst mit vegetarischen Gerichten zu beginnen, weil bei Fleisch der Preisabstand zwischen konventioneller und Bio-Qualität in der Regel besonders hoch ist.

Gemeinsam mit den Ansprechpart\*innen wurde eine Bio-Strategie entwickelt, die im Lauf von zwei Jahren schrittweise umgesetzt werden konnte. Da im Pilotprojekt zwei verschiedene Vorgaben gleichzeitig zu erfüllen waren, war es erforderlich, parallel zwei Strategien anzuwenden.

### **Strategie A: Vorschläge zur Erreichung von 20 % Bio-Lebensmitteln:**

Um 20 Prozent Bio zu erreichen zu können, wurde der Fokus zunächst auf vegetarische Speisen gelegt s.o.

Als erster Schritt wurde die Einführung von Bio-Produkten aus dem Trockensortiment (z.B. Nudeln, Reis, Mehl und auch neue Produkte wie „Bayerischer Reis“ (Perlgetreide aus Emmer) umgesetzt. Gleichzeitig sollte das vegetarische Angebot ausgeweitet werden, z.B. auch mit einfachen Bio-Gerichten, wie Käsespätzle oder Ofenkartoffeln und auch mit neuen Gerichten wie Bulgursalat und Couscous Salat. Hier stellte sich heraus, dass diese Produkte kaum Mehrkosten erzeugten und vom Gast gut angenommen wurden.

Um den wachsenden Anteil an Bio-Waren zuverlässig beschaffen zu können, musste die Einkaufsstrategie geändert werden. Es wurde entschieden, künftig mit einem regionalen Bio-Großhändler zusammen zu arbeiten. Die Zusammenarbeit lief von Anfang an gut.

Die erste Zwischenauswertung im Herbst 2018 ergab, dass der Bio-Anteil auf 12 % gesteigert werden konnte. Eine ganze Reihe von Komponenten wurden komplett auf Bio umgestellt. Ab diesem Zeitpunkt wurde mit der Steigerung des Bio-Anteils bei Fleisch begonnen.

### **Strategie B: Vorschläge zur Einführung von Bio-Fleisch:**

Aus wirtschaftlichen Gründen sollten vor allem in der Anfangszeit hochpreisige Bio-Fleischprodukte, das sind Geflügelprodukte und auch Edelteilfleisch, vermieden werden. Daher wurde geraten, zunächst z.B. mit Hackfleisch zu arbeiten, um preisgünstigere Bio-Gerichte anzubieten wie Spaghetti Bolognese und Fleischpflanzerl. Eine weitere wichtige Maßnahme, um den Preisaufschlag abzufangen, ist, den Fleischanteil in der Portion zu reduzieren.

- Erster Schritt: Steigerung des Turnus des Bio-Fleischangebots auf ein Fleischgericht pro Woche. Hierbei wurden erste Bio-Fleischprodukte wie Hackfleisch und Bratwürste eingesetzt.

- Zweiter Schritt nach drei Monaten: Weitere Steigerung auf ein bis zwei Gerichte pro Woche. Außerdem werden erste Bio-Milchprodukte im Dessertbereich eingesetzt.

Diese ersten Maßnahmen erwiesen sich als sehr erfolgreich. Die Bio-Produkte trafen auf eine hohe Akzeptanz bei den Tischgästen. Mit diesen ersten positiven Erfahrungen wurden die weiteren Schritte zur Konsolidierung des Pilotprojektes geplant.

- Dritter Schritt: Neuausrichtung des Speisenplans im Herbst 2018 durch Reduktion des Fleischangebots auf dem Speiseplan von 30 Fleischgerichten (=75 %) auf 20 bis 27 (50 bis 60 %) pro Woche.
- Vierter Schritt: Da die Verwendung von Biofleisch nicht in dem Maß stieg wie gewünscht, bzw. es erforderlich gewesen wäre, um das Projektziel von 30 % zu erreichen, wurde im ersten Quartal 2019 ein Aktionsmonat durchgeführt. In dieser Zeit wurde der Anteil der Fleischgerichte am gesamten Speisenangebot nochmals reduziert und davon dann 30 % (= 6 pro Woche) mit Bio-Fleisch produziert. Auf diese Weise ist es gelungen, den Bio-Anteil bei den ausgegebenen Speisen auf 20 % zu erhöhen
- In einem fünften Schritt wurde der Speisenplan im Mai 2019 neu konzipiert. Anstatt 6 Fleischgerichte täglich werden nur noch 4 Fleischgericht angeboten (=50 %).
- Sechster Schritt: Auf Anregung der Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz wurde im Oktober 2019 in jeweils einem der beiden Kantinenstandorte eine **Bio-Aktionswoche** durchgeführt. Hierfür wurde ein Speiseplan erstellt, der täglich ein komplettes Bio-Gericht enthält. Dieses gesteigerte Bio-Angebot sollte zeigen, wie hoch das Nachfragepotential gegenüber dem Bio-Angebot ist. Die Verkaufszahlen für diese Angebote waren sehr gut (der Anteil der Bio-Gerichte an allen verkauften Hauptgerichten lag bei fast 20 %).

Ziel dieser Aktionswoche war es außerdem, gegenüber den Gästen gezielt auf das Bio-Angebot hinzuweisen und die Aufmerksamkeit für das Bio-Angebot zu steigern. Hierzu wurden unterstützend Infotische des BUND Naturschutz, des RGU (Biostadt) und der Lieferanten angeboten, bei denen die Tischgäste Kostproben und Infos zum Ökolandbau erhielten. Von Seiten der SWM wurde die Bio-Aktionswoche durch Intranetartikel, Poster und Tischaufsteller kommunikativ begleitet.

Um die Tischgäste über das Projekt und die damit einhergehenden Änderungen im Speisenangebot zu informieren, wurde regelmäßig im Intranet darüber berichtet. Darüber hinaus wurden weitere Maßnahmen zur Tischgastkommunikation durchgeführt wie beispielsweise Tischaufsteller für besondere Aktionen, Lieferanten oder Produkte. Außerdem wurde im 3. Quartal 2019 eine Mitarbeiter\*innenbefragung (digital / Intranet) durchgeführt um die Einstellung der Tischgäste zu dem geänderten Speiseplan zu erfassen. Die Auswertung ergab, dass 30 % zufrieden sind mit dem Bio-Angebot (wobei viele sich zur entsprechenden Frage nicht geäußert haben). 40 % aller Tischgäste gaben an, dass sie bereit sind, für ein reines Bio-Gericht einen höheren Preis zu zahlen. Positives Feedback wurde insbesondere zum gestiegenen Angebot an vegetarischen Speisen gegeben.

### 3. Ergebnisse und Ausblick

- Der Bio-Anteil in der Mittagsverpflegung konnte über alle Warengruppen hinweg während der Projektlaufzeit auf fast 20 % gesteigert werden.
- Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln konnte – auch bei Fleisch – im Lauf des Projekts kontinuierlich gesteigert werden, und zwar in allen Verpflegungsangeboten.
- Aufgrund der unterschiedlichen Tischgaststruktur und der damit verbundenen unterschiedlichen Affinität zu nachhaltiger Verpflegung konnte der Bio-Anteil und das Angebot an vegetarischen Speisen im IT-Referat deutlich stärker ausgeweitet werden.
- Das Ziel des Pilotprojekts, bei Fleisch den Anteil auf 30 % Bio-Qualität zu erhöhen, konnte nicht erreicht werden. Der monetäre Anteil des Bio-Fleischs am Wareneinsatz

für Fleisch gesamt schwankte im Jahr 2019 – so das Ergebnis einer Quartalsauswertung – immer zwischen 15 % und 25 % und ging gegen Projektende sogar wieder zurück, weil in dieser Zeit einige von der Unternehmenszentrale Dienstleisters vorgegebene Aktionswochen mit einem bestimmten Speisenangebot durchgeführt werden mussten. Lediglich während der Bio-Aktionswoche im Herbst 2019 konnte der angestrebte Bio-Fleischanteil von 30 % erreicht werden.

- Ein sehr positives Ergebnis (vielleicht sogar das wichtigste) – sowohl im Hinblick auf den Klimaschutz als auch die Gesundheit – ist, dass der Anteil der vegetarischen Gerichte deutlich gesteigert werden konnte und von den Tischgästen sehr gut angenommen wurde. Dadurch konnte der Gemüse- und Salat-Anteil deutlich erhöht werden. Der Anteil an fleischlosen Gerichten liegt auch heute noch bei ca. 50 % des Angebots.
- A.uch konnte durch die Einrichtung einer speziellen Bio-Gemüsetheke im IT-Referat ca. 1,5 Tonnen „krummes Gemüse“ in Bioqualität verwertet werden.
- Der Kaffee, den der Caterer verwendet, weist zu 100 % Bio- und Fairtrade-Qualität auf. Dies gilt für sämtliche Heißgetränkereiche (dazu gehören neben den eigentlichen Kantinen die Cafeterien und Konferenzgetränke). Im Konferenzbereich werden zusätzlich Bio-Kaltgetränke angeboten.
- Die Auswertung ergab, dass sich die Nachfrage nach den angebotenen Gerichten mit Bio-Anteil in der Regel umgekehrt proportional zu dem (durch die Verwendung von Bio-Zutaten) höheren Preis verhielt. Daraus auf eine geringe Mehrpreisbereitschaft der Tischgäste zu schließen, ist nur sehr begrenzt möglich, weil aufgrund der Kalkulation des Kantinenbetreibers nicht nur die zusätzlichen Warenkosten in den Verkaufspreis eingehen, sondern mit einem kalkulatorischen Aufschlag gerechnet wird, der dazu führt, dass manche Gerichte mit Bio-Anteil fast 100 % teurer verkauft wurden als die rein konventionelle Variante.  
Um den Rückgang der Verkaufszahlen entgegen zu wirken, begann der Caterer mit einer Quersubventionierung des Bio-Angebots durch mäßige Preiserhöhung bei Gerichten aus rein konventionellen Zutaten.
- Die Auswertung nach „Rennern“ (d.h. gern gekauften Gerichten) und „Pennern“ (nicht so beliebte Gerichte) zeigte jedoch gleichzeitig, dass bei sehr beliebten Gerichten die Mehrpreisbereitschaft deutlich höher ist. „Klassisches“ Beispiel: Die Preisdifferenz zwischen einem Gericht mit konventioneller Bratwurst (4,90 €) und einem mit Bio-Bratwurst (6,90 €) liegt bei 64 % - das Gericht gehört dennoch zu den „Rennern“.
- Die SWM wollen den Bio-Anteil künftig beibehalten. Eine Ausweitung soll eher bei anderen Nachhaltigkeits- und Gesundheitsaspekten erfolgen – wie beispielsweise das fleischlose Angebot, Saisonalität. Weitere Ausführungen hierzu werden in Abschnitt 4.2 dieser Beschlussvorlage gemacht.

#### **4. Herausforderungen der Bio-Einführung**

Im Lauf des Beratungsprozesses zeigten sich folgende Herausforderungen:

- Da der Caterer seine Lieferanten deutschlandweit zentral gelistet hat, war es schwierig, neue regionale Lieferanten zu vermitteln. Insgesamt ist ein so großes Unternehmen mit vielen zentral festgelegten Vorgaben, für ein Pilotprojekt, das an einem Standort durchgeführt wird, nur eingeschränkt geeignet.
- Catering Unternehmen im Allgemeinen und so auch der Dienstleister der SWM-Kantinen erhöhen bei steigenden Warenkosten den Endverkaufspreis nicht nur um die Preisdifferenz, sondern kalkulieren mit einem zusätzlichen Kalkulationsfaktor. Das erwies sich als ungünstig für das Pilotprojekt, da sich der höhere Einkaufspreis vervielfacht und an den Kunden weitergegeben wird. Das hat sich nicht nur in den sinkenden Verkaufszahlen niedergeschlagen, sondern vermittelt den Tischgästen einen falschen Eindruck von den Mehrkosten für Bio-Lebensmittel.
- Die fehlende vertragliche Verpflichtung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln erschwerte die Steuerung des Prozesses durch die SWM.

## **5. Fazit**

Das Pilotprojekt hat gezeigt, dass bei Berücksichtigung folgender Maßnahmen eine Bio-Einführung in der Betriebsgastronomie erfolgreich ist und vom Gast akzeptiert wird:

- Vermeidung hochpreisiger Bio-Produkte
- Reduzierung der Fleischgerichte auf dem Speiseplan
- Gleichzeitige Einführung attraktiver vegetarischer Speisen und Komponenten
- Ein Potential zu einer weiteren Ausweitung des Bio-Anteils liegt in einer zusätzlichen Einbeziehung weiterer saisonaler Bio-Produkte, bzw. regionaler Anbieter, die aber bei dem vorliegenden Catering Unternehmen nicht gelistet sind und daher nicht einbezogen werden können.
- Die konstante Begleitung des Pilotprojekts durch professionelle Beratung hat maßgeblich zum Erfolg beigetragen. Hilfreich war sowohl die Unterstützung bei der Entwicklung und Umsetzung der Biostrategie als auch die Vermittlung eines neuen Marktpartners und der Moderation zwischen dem Pächter und dem Lieferanten beim Auftreten von Qualitätsmängeln der gelieferten Ware.

## Projektbericht „Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in Münchner Schulen“

**Die Grundlage:** Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ vom 19.10.2016, Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691

Umstellung der Mittagsverpflegung auf folgende Qualitätsstandards

1) auf Fleisch

1. mit dem Bio-Regio-Siegel



**falls nicht verfügbar:**

2. mit dem Bio-Siegel und nachgewiesener Herkunft aus Bayern



**falls nicht verfügbar:**

3. Produkte mit dem Bio-Siegel



2) auf Fisch

aus dem Meer mit dem MSC-Siegel oder dem Siegel „Friend of the Sea“



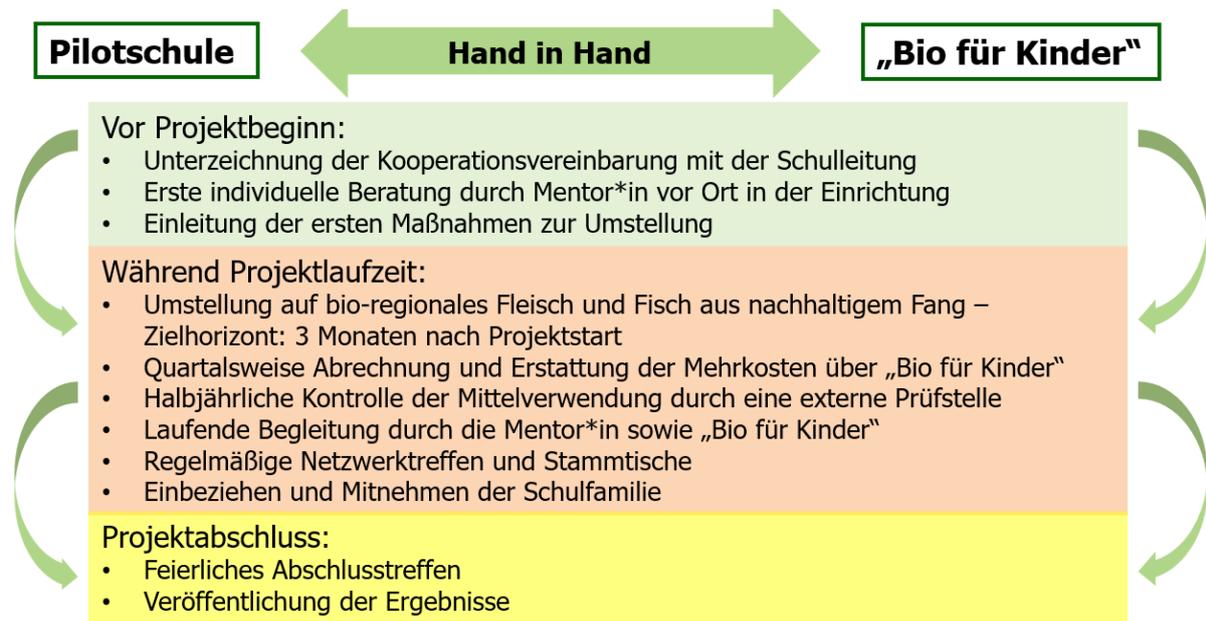
Per Beschluss vorgegeben war dabei ein Anteil von 30% Fleisch aus artgerechter Tierhaltung entsprechend der genannten Qualitätsstufen – vorzugsweise mit dem bayerischen Bio-Regio-Siegel und aus der Region. In der Pilotphase getestet wurden jedoch 100% entsprechend dieser Qualitätskriterien.

**Die Projektpartner:** Das Pilotprojekt wurde in Kooperation zwischen den „Bio für Kinder“-Kooperationspartnern Tollwood GmbH und Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) sowie dem Referat für Bildung und Sport (RBS) durchgeführt.

**Die Projektlaufzeit:** Das Projekt lief während des Schuljahres 2017/2018.

**Ziel des Projekts** war es, Erfahrungen über das Angebot und die Bezugsmöglichkeiten von Fleisch aus artgerechter respektive ökologischer Tierhaltung – möglichst aus der Region – zu sammeln sowie die Stellschrauben für eine möglichst erfolgreiche und kostengünstige Einführung der neuen Qualitätsstandards in den Mensen der Schulen herauszukristallisieren.

## Ablauf und Umsetzung



Auf Anfrage des RBS meldeten 5 städtische Schulen (mit 4 Küchen) ihr Interesse zurück und stellten für den Zeitraum des Projekts zu 100 % auf Bio-Fleisch und Fisch mit einem Siegel für schonende Fischerei in ihrer Gemeinschaftsverpflegung um.

Nach einer Auftakt-Veranstaltung im RBS startete die Durchführung in den Schulen. „Bio für Kinder“ stand mit dem „Bio für Kinder“-Coachingprogramm und der Expertise der Bio-Praxisexpert\*innen mit Rat und Tat zur Seite. Ebenso war das Projektteam von RGU, RBS und Tollwood koordinierend und beratend im Einsatz. Ein regelmäßiger Stammtisch lud zum Austausch mit den Kolleg\*innen und den Praxis-Expert\*innen ein. Die Küchenleitungen erfassten die Kostenentwicklung durch die Umstellung. Die Mehrkosten, sprich die Lücke zwischen konventionellem Preis und Preis für die vorgegebene Qualität übernahm „Bio für Kinder“ für den Projektzeitraum.

Alle Einrichtungen stellten binnen kurzer Zeit und mit Erfolg auf die neuen Qualitätsstandards um. Zwei Einrichtungen erhöhten den Bio-Lebensmittelanteil nicht nur bei Fleisch, sondern über alle weiteren, nicht-tierischen Warengruppen, hinweg auf über 90%. Das von allen befürchtete finanzielle Loch blieb dank der Anpassungen im Küchenmanagement und in der Speisenplanung aus.

Über einen Fragebogen wurde am Schluss ausgewertet, welche Herausforderungen bei der Projektdurchführung zu bewältigen waren und welchen Stellenwert die Unterstützungsmaßnahmen hatten. Die Auswertung der Finanzaufstellungen, des Fragebogens und der mitnotierten Äußerungen der Küchenleitungen zu Stellschrauben und Erkenntnissen haben die folgenden Ergebnisse erbracht.

### Wichtige Erkenntnisse und Stellschrauben

- 100% Umstellung

Alle Schulen stellten komplett auf Bio-Fleisch und Fisch aus nachhaltigem Fang um. Damit verringerte sich der Bestellaufwand und die Mengenvergünstigungen waren finanziell attraktiver. Die Recherche für potenzielle Bezugsquellen nahm der Projektträger „Bio für

Kinder“ den Einrichtungen als Serviceleistung ab. Die Einrichtungen bekamen eine kompakt aufbereitete Liste und die Bestellkataloge von allen potenziellen Anbietern in der Region an die Hand. So konnten sie sich rasch und übersichtlich ein Bild über die Bezugsquellen verschaffen, Preise vergleichen und Rabatte verhandeln.

- Begleitung durch Expert\*innen

Jede Schule wurde von einem Mentor bzw. einer Mentorin des „Bio für Kinder“-Projekts begleitet. Bei Terminen vor Ort in der Einrichtung konnten sich Einrichtung und Mentor\*in sowie bei regelmäßigen Stammtischen alle Teilnehmer\*innen austauschen und positive wie negative Erfahrungen teilen und weitergeben.

- Erstattung der Mehrkosten und Kontrolle

Die Kosten für das Pilotprojekt wurden vom Verein Plan Bio e.V. übernommen, der das „Bio für Kinder“-Projekt finanziell trägt. Somit wurde den Einrichtungen eine große Sorge abgenommen: Die Sorge um eine Kostenexplosion durch die Umstellung.

Die Kosten des Projekts teilten sich wie folgt auf:

- Erstattung der Mehrkosten für den Bezug der vereinbarten Fleisch- und Fischqualität
- Entschädigung des Aufwands für die „Bio für Kinder“-Praxisexpert\*innen
- Bio-Kontrolle durch die GfRs
- Bewirtung bei den Treffen
- Arbeitszeitkosten für die Koordination, die Beratungsleistung und die Termine von Seiten der Projektpartner

Die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRs) kontrollierte zwei Mal im Projektzeitraum (Mitte und Ende des Projekts) in den Einrichtungen die Einhaltung der vereinbarten Qualität.

- Einsatz von Fleisch mit dem bayerischen Bio-Regio-Siegel

Fleisch mit bayerischem Bio-Regio-Siegel war für die Einrichtungen aufgrund der geringen Marktverfügbarkeit nicht beziehbar. Da der Großteil der Bio-Fleisch-Waren jedoch ohnehin aus Bayern kommt, sahen die Einrichtungen für sich keinen Mehrwert, Produkte mit dem speziellen bayerischen Bio-Siegel nachzufragen.

- Kostenentwicklung

Je nach Tierart lagen die Mehrkosten zwischen 0,16€ und 1,06 € pro 100 g Fleisch. Durch Änderungen in der Speiseplangestaltung und im Küchenmanagement konnte ein guter Teil der Mehrkosten aufgefangen werden. So wurden u.a. Fleischgerichte durch attraktive vegetarische Gerichte ersetzt, an Tagen mit Fleisch auch ein vegetarisches Top Runner-Gerichte angeboten und die Menge Fleisch je Gericht reduziert. Dabei haben sich die Einrichtungen an den Empfehlungen der DGE für die Verpflegung in Schulen orientiert. In einer Schule brachte dies jedoch einen hohen Kommunikationsaufwand mit sich, da der Fleischanteil zuvor entsprechend der Bedürfnisse der Schüler\*innen höher war und die Schüler\*innen sehr auf Fleisch fokussiert waren. In dieser Einrichtung kam das Thema der Akzeptanzschaffung auf, welches während der einjährigen Projektlaufzeit jedoch nicht zufriedenstellend gelöst werden konnte.

## Die wichtigsten Hebel für die Umstellung

- Unterstützung und Austausch

Die Küchenleitungen stellten zwei Maßnahmen als für sie zentral heraus:

- o Den Austausch untereinander, um von den Erfahrungen derjenigen profitieren zu können, die sich in der gleichen Situation befinden und mit den gleichen Herausforderungen zu tun haben.
- o Die anhaltende Unterstützung und Beratung durch das Projekt-Team und die Bio-Praxisexpert\*innen.

- Wissen und Know how

Wissen und Know how sind die Schlüssel für eine – auch finanziell – erfolgreiche Umstellung auf Bio-Lebensmittel in der Verpflegung. Dies betrifft insbesondere die Bereiche

- o Küchenmanagement
- o Speiseplangestaltung
- o Optimierung von Rezepturen und Mengen
- o Kalkulation
- o Bestellwesen

Dafür braucht es gut ausgebildete Küchen-Fachkräfte.

Des Weiteren spielen für den Erfolg der Umstellung in der Mensa auch folgende Faktoren eine gewichtige Rolle:

- Die Akzeptanzschaffung für ökologisch und ethisch gebotene Umstellungen in der Küche
- Kommunikation mit den Tischgästen, Einbinden und Fürsprache der Schulfamilie
- Attraktivität und Gestaltung der Mensa
- Gute Ausstattung der Küche sowie genügend personelle und zeitliche Kapazitäten, um die qualitativen Ansprüche umsetzen zu können

## Schlussfolgerungen und Empfehlungen

In Schulen wird über die Art der Verpflegungsleistungen durch die Schulfamilie entschieden. Die Übernahme bestimmter Versorgungskonzepte und Qualitätsvorgaben beruhen damit auf Freiwilligkeit. Durch a) geeignete Argumente, b) durch entlastende Hilfestellung bei der Organisation der Schulverpflegung und qualitativer Veränderungen sowie c) durch finanzielle Anreize sind die Chancen groß, dass die Schulen den Prozess der Umstellung auf Bio in der Verpflegung angehen.

Aus den Erfahrungen mit den Pilotenschulen, aus den Arbeitsgesprächen mit wichtigen Akteuren aus dem Verpflegungsbereich, aus den Erfahrungen des RBS und aus dem „Bio für Kinder“-Projekt, sind folgende Maßnahmen für eine gute, gesunde und nachhaltige Verpflegung mit einem hohen Bioanteil sinnvoll:

**Das Angebot von zielgerichteten, langfristigen Beratungstools durch Praxis-Expert\*innen mit Seminaren und Workshops, Vernetzungsveranstaltungen, Einzel- sowie Gruppencoachings, Maßnahmen zur Akzeptanzschaffung, der Einbindung der Entscheidungsträger, finanziellen Anreizsystemen und Öffentlichkeitsarbeit/ Wertschätzung für die Küchenkräfte und ihre Leistungen**

Dazu gehören insbesondere:

1. **Schulungen** zur Küchenpraxis, zum Küchenmanagement, insbes. Einkaufsberatung, Bezugsquellen, Küchentechnik, Zeitoptimierung, Mensagestaltung und gesunder Mittagsverpflegung
2. Personalschulungen und **Verbesserung des Fachpersonalschlüssels** in den Küchen
3. Im **Pachtsystem**: Verbesserung der Rahmenbedingungen für potentielle Pächter, die ihre Existenz erwirtschaften müssen trotz 3-monatiger Ferienzeiten, niedrigem Budget und wechselhafter Menge an am Essen teilnehmenden Schüler\*innen.
4. Intensive und flächendeckende **Umsetzung des 2017 vom Stadtrat beschlossenen Ernährungsbildungskonzeptes** mit Einbindung des Verpflegungsthemas in den Kontext der Bewältigung der großen globalen Problemlagen (u.a. Artensterben und Klimawandel) sowie in den Zusammenhang von Esskompetenz, Ernährung und Gesundheit sowie Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel in die verschiedenen Unterrichtsfächer (Stadtratsbeschluss „Konzept zur Ernährungsbildung an allgemeinbildenden und beruflichen Schulen“ mit Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09574).

Die teilnehmenden Einrichtungen/Küchen haben gezeigt, dass sowohl der Einsatz von Fleisch aus 100% artgerechter Tierhaltung als auch eine komplette Umstellung des Wareneinsatzes auf Bio möglich sind. Deshalb sieht das „Bio für Kinder“-Projekt keinen Anlass die notwendigen Schritte für die Umstellung in den Schulen im Wirkungsbereich der Stadt München hinauszuzögern. Dafür muss der Stadtrat die entsprechenden politischen – und damit verbunden auch die personellen und finanziellen Weichen – stellen.

Die Umstellung der Schulen in München wäre überdies ein wichtiger Beitrag zur Erreichung der Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen (SDGs). Nach dem „Global Nutrition Report 2017“ sind alle 17 UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) mit Ernährung verbunden – Ernährung wird sogar als „unverzichtbares Zahnrad“ zu deren Erreichung bezeichnet (Hawkes und Fanzo 2017). Durch entsprechende nachhaltige Ernährungsstile können die SDGs in ihrer Gesamtheit wesentlich gefördert werden.

### **Sachstandsberichte Stadtratsinitiativen C) Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft (SV Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020) und D) Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall! Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019**

Im Folgenden werden die städtischen Einrichtungen, die in die Bearbeitung der Stadtratsinitiativen C) und D) eingebunden waren, vorgestellt und dargelegt, welche Schritte in Richtung eines klimafreundlicheren Speisenangebots sie gehen möchten.

#### **1. AWM-Kantinen**

##### **Darstellung der Verpflegungsstruktur**

Die Abfallwirtschaftsbetriebe München sind ein städtischer Eigenbetrieb, der beim Kommunalreferat angesiedelt ist. An allen drei Standorten gibt es Kantinen, die von einem sozialen Unternehmen, der „Regenbogen Arbeit gemeinnützige GmbH“, in Pacht betrieben werden.

Die Situation in den Kantinen stellt sich folgendermaßen dar:

Am zentralen Standort (Kantine West) werden täglich ca. 150 Essen ausgegeben, in der Kantine Ost täglich ca. 40 Essen und in der Kantine Süd täglich ca. 60 Essen. Tischgäste sind neben den Verwaltungsmitarbeiter\*innen (ca. 30 %) und einigen externen Gästen vor allem die Müllader (ca. 70 %).

Die Kantinen tragen sich wirtschaftlich nicht selbst und müssen deswegen von den AWM bezuschusst werden. Da das Verpflegungsangebot auch als soziale Leistung für die Mitarbeiter\*innen verstanden wird, spielt die Preisgünstigkeit der Gerichte eine große Rolle. So gibt es in der Kantine der AWM-Zentrale zwei preisgebundene Essen. Der Essenspreis für das Essen 1 (vegetarisches Gericht) liegt im Preisrahmen von 3,30 € bis maximal 3,70 €. Der Essenspreis für das Essen 2 liegt im Preisrahmen von 3,70 € bis maximal 4,60 €.

Insgesamt ist das Speisenangebot recht fleischlastig: An den kleinen Standorten wird täglich ein Hauptgericht angeboten, und dieses enthält immer Fleisch, in der Regel als Hauptkomponente. In der Zentrale werden in Zeiten ohne Covid-19-Einschränkungen täglich drei Speisen angeboten, i.d.R. zwei davon mit Fleisch. Nach Aussagen des Pächters treffen vegetarische Angebote bisher auf mäßige Resonanz bei den Tischgästen. Vertraglich verankert wurde, dass vor Ort täglich frisch gekocht werden muss. Auch auf Saisonalität und die Herkunft der Rohstoffe (Regionalität) wird geachtet. In der Zentrale wird in Zeiten ohne Covid-19-Einschränkungen immer ein Salat-Buffer mit ca. 12 verschiedenen Salaten angeboten.

##### **Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen**

Nach der offiziellen Information des Kommunalreferats über die Stadtratsbeschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf nahm der Fachbereich Biostadt München des RKU Kontakt zu den für die AWM-Kantinen zuständigen Kolleg\*innen auf, um das Verfahren zur Umsetzung der Beschlüsse abzustimmen. In der zur Verfügung stehenden Zeit konnten zwei Gespräche geführt werden. Die weitere Abstimmung erfolgte telefonisch oder digital. Am ersten Gespräch nahmen Vertreter\*innen des Pächters und des RKU teil, am zweiten zusätzlich Vertreter von AWM und KOM. Der Pächter steht der Verwendung von Bio-Produkten aufgeschlossen gegenüber. Allerdings werden im Moment keine Spielräume für eine Änderung des Speisenangebots gesehen, das mit Mehrkosten für die Tischgäste verbunden wäre. Erfahrungen mit dem Einsatz von Bio-Produkten haben

gezeigt, dass seitens der Tischgäste bisher keine Bereitschaft besteht, dafür einen etwas höheren Menüpreis zu zahlen. Es müssen also andere Möglichkeiten gefunden werden, um die Mehrkosten abzufangen – so beispielsweise durch Kostenreduktion in anderen Bereichen. Der Pächter erklärt sich bereit, sich hierzu beraten zu lassen. Dem RKU liegt bereits die Zusage eines Bio-Mentors (d.h. einem Küchenleiter, der über langjährige Erfahrung mit dem Bio-Einsatz verfügt) für ein entsprechendes Coaching vor.

Pandemiebedingt konnte die Umsetzung noch nicht stattfinden. Gemeinsam mit diesem Bio-Mentor sollen Möglichkeiten für einen möglichst kostengünstigen Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Ansatzpunkte für kostensparende Maßnahmen (bspw. im Betriebsablauf) eruiert werden. Darüber hinaus könnte der erfahrene Berufskollege auch zu attraktiven, auf diese Zielgruppe der Tischgäste der AWM-Kantinen zugeschnittene vegetarische Speisen beraten.

Das größte Potenzial zur Verwendung von Bio-Produkten wird in der AWM-Zentrale gesehen. Hier böte sich ggf. auch die Möglichkeit, die Wirtschaftlichkeit durch eine Steigerung der Tischgastzahlen zu verbessern (woraus sich ggf. finanzielle Spielräume für die Erhöhung der Bio-Einsatzes ergeben). Tatsächlich zeigte das benachbarte Bundeskriminalamt (159 Mitarbeiter\*innen) Interesse, die AWM-Kantine mitzunutzen. Diese Option soll, sobald das Pandemiegeschehen es ermöglicht, möglichst bald weiter verfolgt werden.

## **2. Branddirektion**

### **Darstellung der Verpflegungsstruktur**

Die Branddirektion ist verwaltungstechnisch dem KVR zugeordnet.

Da die Feuerwehrleute während der Dienstzeit das Gelände nicht verlassen dürfen, ist es unerlässlich, Verpflegung vor Ort anzubieten. Dies wird von den Wachmannschaften in Eigenregie organisiert: Alle Feuerwachen verfügen über eine gute Küchenausstattung, da diese für die Versorgung der Stadtbevölkerung in Katastrophenfällen geeignet sein müssen. Hier wird täglich von einer/m Kolleg\*in jeweils für die gesamte diensthabende Wachmannschaft frisch gekocht. Sowohl die Organisation (z.B. der Einkauf) als auch die Finanzierung erfolgen von den Feuerwehrleuten privat. Die LHM kann hier also keine Vorgaben zur Gestaltung der Verpflegung machen. Es wird großer Wert auf die Schmackhaftigkeit gelegt, allerdings sind die Speisen bisher relativ fleischlastig. Jedoch steigt, insbesondere bei den jüngeren Kolleg\*innen, die Zahl derer, die sich vegetarisch oder sogar vegan ernähren, stetig an. Zum Teil wird für diese sogar gesondert gekocht.

### **Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen**

Auch hier nahm das RKU im Anschluss an die schriftliche Information der Referatsleitung über die Beschlüsse Kontakt mit der Branddirektion auf. Während eines Austauschgesprächs Ende November 2020 erläuterten die Kollegen von der Branddirektion zunächst die Verpflegungsstruktur. Anschließend wurde gemeinsam über die Möglichkeiten, das Verpflegungsangebot im Sinne der beiden Stadtratsbeschlüsse weiter zu entwickeln, beraten. Anscheinend besteht bei vielen Feuerwehrleuten Offenheit für Veränderungen bzw. Verbesserungen im Speisenangebot. So wurde eine Fortbildung des betriebsärztlichen Diensts im ehem. RGU zum Thema „Gesunde Ernährung im Schichtdienst“ sehr gut angenommen. Es wird daher beschlossen, sobald es das Pandemiegeschehen zulässt, einen Kochworkshop mit Schwerpunkt auf klimaverträgliche Küche und attraktiven vegetarischen Gerichten, nach Möglichkeit mit Bio-Zutaten, anzubieten. Der Kochworkshop soll vom gleichen Bio-Mentor wie bei den AWM-Kantinen durchgeführt werden.

Als zusätzliches Angebot gibt es in allen Feuerwachen einen Kioskbetrieb, in dem neben Lebensmitteln Süßwaren und Hygieneartikel angeboten werden. Diese Kioske wurden im vergangenen Jahr in einen Betrieb gewerblicher Art überführt. Anfang diesen Jahres

erfolgte eine Ausschreibung für einen Betreiber. Die Bestellungen für die Kioskbetriebe sollen künftig gebündelt werden. Hier bietet sich die Möglichkeit, zumindest versuchsweise bestimmte Lebensmittel in Bio-Qualität in das Sortiment aufzunehmen.

### **3. Kitas und Schulen**

Die Federführung für die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Klimaneutrales München bis 2035...“ in Kitas und Schulen liegt beim RBS. Die Fachabteilungen KITA und Schulen erstellte in Abstimmung mit dem RKU einen Beitrag, in dem der Stand der Dinge zu den geforderten Qualitätsaspekten und auch die Perspektive zur Weiterentwicklung der jetzt schon sehr hohen Qualitätsstandards dargestellt wird. In diesem Beitrag werden auch Ausführungen zu denen im Stadtratsantrag „Städtische Einrichtungen als Vorbild...“ geforderten Qualitätsaspekten gemacht. An dieser Stelle wird der Beitrag zusammenfassend vorgestellt:

#### **Stand der Dinge bezüglich der Verwendung von Bio-Produkten**

Das Thema „Bio-Verpflegung“ ist in den städtischen Kitas und Münchner Schulen seit vielen Jahren verankert. In den 430 städtischen Kitas wird bereits seit 2013 die Vorgabe des Stadtrats umgesetzt, einen Bio-Anteil von mindestens 50 % über alle Warengruppen einzuhalten. Der Geschäftsbereich KITA, Fachberatung und Fachplanung, würde eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils, insbesondere bei Fleisch, begrüßen. Es ist zu erwarten, dass damit Kostensteigerungen einher gehen, deren Höhe sich auf der Basis einschlägiger Studien abschätzen ließe.

Bei Schulen muss zwischen den Schulküchen in Eigenbewirtschaftung und verpachteten differenziert werden. In den eigenbewirtschafteten Küchen gilt der gleiche politische Beschluss wie für Kitas und entsprechend werden die Vorgaben eines Bio-Anteils von mindestens 50 % bereits oft übertroffen, in manchen Schulen wird nur noch Verpflegung in Bio-Qualität angeboten. An allen Schulen, die im Pächtersystem bewirtschaftet werden, gelten die genannten Qualitätsstandards als Empfehlung. Sie können nicht zur Vorschrift erklärt werden, da es sich um eine Dienstleistungskonzession handelt und der Pächter auf eigenes Risiko wirtschaftet. Sie erhalten jedoch Beratung und Unterstützung durch RBS-A-MSI und so konnten auch hier gute Fortschritte erzielt werden..

Stand der Dinge bei weiteren Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung und Ausblick  
Auch die anderen im Stadtratsantrag geforderten Qualitätsaspekte spielen eine wichtige Rolle bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots in Kitas und Schulen:

- Vegetarisches Angebot: Bereits heute wird in den Kitas – den DGE-Richtlinien entsprechend - nur einmal pro Woche Fleisch und einmal pro Woche Fisch angeboten. In der Schulverpflegung gibt es immer zwei Menülinien, von denen eine vegetarisch ist.
- Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ebenfalls ein großes Anliegen. Praktische Maßnahmen sollen verstärkt werden, so beispielsweise durch den sukzessiven Ausstieg aus dem Verpflegungssystem „Cook and Chill“ im Kita-Bereich, weil hier der Anteil an Speiseresten überdurchschnittlich hoch ist. In Schulen zeigte sich, dass die Reduktion von Speiseresten auch einher geht mit dem verstärkten Einsatz von Fachkräften in den Küchen. Einen sehr positiven Effekt konnte auch die testweise Umstellung des Ausgabesystems auf „free-flow-Ausgabe“ bewirken (30 %-iger Rückgang der Speiseabfälle). Ein gleichgeartetes Projekt ist auch in Kitas geplant.
- Dank des inzwischen eingeführten Fachpersonals an städtisch betriebenen Schulküchen konnte der Anteil an Obst und Gemüse deutlich erhöht werden. Bei Grundschulen wird für die Teilnahme am Schulobst-Programm geworben.

- Im Sinne des Klimaschutzes sind auch Maßnahmen zur Reduzierung des Energieverbrauchs. Im Kita-Bereich konnten beispielsweise durch die Teilnahme an einem Projekt „Energieeffiziente Küchen“ Erkenntnisse zum Einsatz energieeffizienter Küchengeräte und die Vorteilhaftigkeit frisch zubereiteter Speisen im Vergleich zu vorgefertigten Menükomponenten gewonnen werden. Anknüpfend an diesen Ergebnissen wird aktuell ein Modellprojekt durchgeführt mit dem Ziel, das Verpflegungssystem „Frisch-Misch-Küche“ stärker voran zu bringen.
- Saisonalität und Regionalität ist ein wichtiges Anliegen, allerdings bereitet die fehlende klare Definition Probleme in der praktischen Umsetzung. Aus diesem Grund wurden diese beiden Aspekte u.a. aus der Verpflegungsausschreibung für Kitas wieder entfernt.

#### **4. Die drei städtischen Kantinen**

##### **Beschlusslage**

Für die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen (Rathaus, KVR und Baureferat) gelten mit Beschluss der Vollversammlung vom 23.10.2019 (Rückschau und Ausblick zur nachhaltigen Erhöhung von biologisch, regional und artgerecht erzeugten sowie Fair gehandelten Produkten in den drei städtischen Kantinen; Sitzungsvorlage Nr. 14-20/V 15409) folgende vertraglich verpflichtende Qualitätsanforderungen:

- mindestens 20 % Bioanteil am Warenwert über alle Warengruppen hinweg,
- 30 % Biofleisch gemäß der Beschaffungsleitlinie
- Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität
- Kaffee und Tee sind ausschließlich aus fairem Handel. Fair gehandelte Schokolade wird zusätzlich zum konventionellen Schokoladensortiment angeboten. Damit sollen die beiden Stadtratsbeschlüsse „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ und „Artgerechte Tierhaltung“ auch in diesen drei Kantinen umgesetzt werden. Um die Erhöhung des Bio-Anteils ohne wirtschaftliche Nachteile für die Pächter erreichen zu können, wurden zum 01.01.2020 die Preise angehoben. Seitdem gelten die folgenden Preisobergrenzen: 1. Gericht: 3,90 €, 2. Gericht: 4,80 €.

##### **Machbarkeitsstudie zur weiteren Erhöhung der Qualitätsstandards**

Mit dem gleichen Beschluss wurde das POR beauftragt, eine Machbarkeitsstudie zum größtmöglichen Einsatz tierischer Produkte aus artgerechter Tierhaltung, zur Steigerung von Produkten aus Direktvermarktung sowie des vegetarischen/veganen Speisenangebots durchzuführen. Darüber hinaus sind die rechtlichen Möglichkeiten der Stadtverwaltung darzustellen, inwieweit eine Bezuschussung der Kantinenpächter zulässig ist.

Die Ergebnisse dieser Studie und daraus folgende Handlungsempfehlungen werden im zweiten Halbjahr 2021 dem Stadtrat vorgelegt, weswegen hier für weitergehende Informationen auf den entsprechenden vom POR eingebrachten Beschluss verwiesen wird. Es ist davon auszugehen, dass diese Ergebnisse Rückschlüsse u.a. zu Mehrkosten z.B. für einen höheren Einsatz von Biofleisch und Möglichkeiten, diese auszugleichen sowie zu den infolge der Covid-19-Pandemie allgemeinen, massiven Folgen für die Gemeinschaftsverpflegung auf andere Verpflegungseinrichtungen und hier insbesondere die weiteren, nicht dem POR zugeordneten Kantinen und Cafeterien im Wirkungskreis der LHM zulassen.

#### **5. Münchner Stadtentwässerung**

Zusätzlich zu den gemäß Stadtratsbeschluss in die Umsetzung einzubindenden Verpflegungseinrichtungen wurde die im Eigenbetrieb geführte Münchner Stadtentwässerung als weitere städtische Einrichtung mit einer Mitarbeiter\*innenkantine

angesprochen.

### **Darstellung der Verpflegungsstruktur**

Die Münchner Stadtentwässerung ist dem Baureferat zugeordnet und betreibt an allen drei Betriebsstandorten Kantinen. Dies ist insbesondere erforderlich, um die Vorschriften der Biostoff-Verordnung einzuhalten (Kontaktvermeidung der operativen Betriebsmitarbeiter). Die Kantinen werden von den Mitarbeiter\*innen in Eigenregie als nicht gemeinnützige Vereine betrieben. In der Kanalbetriebszentrale werden mittags täglich etwa 50 Mahlzeiten angeboten, im Klärwerk Gut Großlappen 160 Mahlzeiten und im Klärwerk Gut Marienhof 40 Mahlzeiten.

Zum regelmäßigen Verpflegungsangebot gehört neben der warmen Hauptspeise Suppe, Salat, Nachspeise und Obst. Bei Obst und Gemüse wird auf Saisonalität und Regionalität geachtet. Bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots spielen neben den Aspekten der Nachhaltigkeit die Wünsche der überwiegend schwer körperlich arbeitenden, eher den unteren Lohngruppen zugehörigen Tischgästen nach gehaltvollen (fleischhaltigen) und preisgünstigen Mahlzeiten eine entscheidende Rolle.

### **Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen**

Nachdem die offizielle Information des Baureferats über die Stadtratsbeschlüsse durch das RKU erfolgt war, wurden die weiteren Absprachen über Umsetzungsmöglichkeiten auf der Arbeitsebene zwischen Kolleg\*innen der MSE und dem Fachbereich Biostadt München des RKU getroffen. In einem ersten Austauschgespräch stellte sich heraus, dass in den MSE-Kantinen bereits seit einigen Jahren regelmäßig Bio-Produkte verwendet werden. Dabei orientieren sich die Kolleg\*innen an dem Stadtratsbeschluss aus dem Jahr 2019, der für die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen vorsieht, einen Bio-Anteil von mindestens 20 % über alle Warengruppen hinweg und bei Fleisch zusätzlich mindestens 30 % zu erreichen (vgl. oben) und damit auch an den beiden Stadtratsbeschlüssen „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ und „Artgerechte Tierhaltung“ (vgl. Kap. 3.1.). So werden bereits Backwaren, Küchenbasisprodukte, Milchprodukte und Gemüse teilweise in Bio-Qualität eingekauft. Dieser Anteil soll sukzessive immer weiter ausgebaut werden und nach Möglichkeit sollen die Waren künftig von einem Bio-Großhändler bezogen werden. Fleisch wird aus Kostengründen im Moment nicht in Bio-Qualität beschafft.

Der Vorschlag des RKU, einen Workshop mit einem Bio-Mentor durchzuführen, wurde begrüßt. Inhaltlicher Schwerpunkt dieser Fortbildung sollte, ähnlich wie bei den AWM und der Branddirektion, das Kennenlernen speziell für diese Zielgruppe attraktive vegetarische Speisen und preisgünstige Fleischgerichte (bspw. mit Bio-Hackfleisch) sein. Das Projekt konnte pandemiebedingt noch nicht starten.

### **Zusätzliche Erhebung zum Stand der Dinge bezüglich der Berücksichtigung von Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung in einigen weiteren städtischen Einrichtungen**

Neben den Einrichtungen, die explizit im Zusammenhang mit der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) bereits angesprochen worden waren, wurden Verpflegungsverantwortliche von einigen weiteren Einrichtungen gebeten, Auskunft darüber zu geben, inwieweit die in den beiden Stadtratsinitiativen genannten Aspekte bereits eine Rolle bei der Gestaltung ihres Verpflegungsangebots spielen. Konkret befragt hierzu wurden das Münchenstift, Haus Buchenried, die MünchenKlinik und die SWM. Die Auskünfte der zusätzlich befragten Einrichtungen werden hier zusammenfassend dargestellt:

Zu den Themen **Verwendung von Biofleisch** und **Verstärkung des vegetarischen Angebots** wird auf die Ausführungen zu den verschiedenen Einrichtungen in dieser

Beschlussvorlage verwiesen.

Zur Förderung, das Angebot für **Obst und Gemüse** zu steigern, orientieren sich die Einrichtungen in der Regel an den DGE-Empfehlungen („Nimm fünf am Tag“). So wird in den meisten Einrichtungen beim Mittagstisch ein Salatbuffet angeboten, in Haus Buchenried zusätzlich jeweils zwei Gemüsebeilagen am Bedienbuffet. Hier stieg das Angebot an Obst und Gemüse insbesondere durch die Umstellung auf zwei vegetarische Tage. Auch in den SWM-Kantinen erhöhte sich durch die Reduktion von Fleischgerichten der Gemüse-Anteil deutlich, ebenso wie das neu eingeführte tägliche Gemüsebuffet im IT-Rathaus.

In der Zwischenverpflegung und im Konferenzservice gibt es ebenfalls Angebote mit frischem Gemüse, zum Beispiel als Sticks mit Dip. Auf ein ausreichendes Obstangebot wird ebenfalls großer Wert gelegt: So gibt es sowohl Stückware in der Zwischenverpflegung, als auch in Form von Obstvarianten als Desserts, Säfte und Smoothies und auch als Obstvarianten im Konferenzservice ist ein umfangreiches Angebot vorhanden.

Die SWM führen als Maßnahme im betrieblichen Gesundheitsmanagement regelmäßig Ernährungs- und Verpflegungskurse für die Beschäftigten durch. Hier wird auch die Bedeutung eines ausreichenden Verzehrs von Obst und Gemüse regelmäßig thematisiert. Nicht zuletzt hängt es jedoch auch von der Tischgaststruktur ab, ob ein solches Angebot angenommen wird oder umgekehrt formuliert: Die Art und Weise des Angebots muss auf die Zielgruppe ausgerichtet werden. Gegebenenfalls könnte man versuchen, mit Hilfe sogenannter „Nudging-Maßnahmen“<sup>1</sup>, das Thema voran zu bringen. Erfolgreiche Beispiele hierzu gibt es bereits.

Auf **Regionalität** und **Saisonalität** achten nach eigener Auskunft eigentlich alle Verpflegungseinrichtungen. Allerdings kann dies, da der Begriff „Regionalität“ nicht definiert ist und auch der Begriff „Saisonalität“ Unschärfen aufweist, in der Praxis sehr unterschiedlich umgesetzt werden. Die Abfrage zu diesem Thema ergab, dass viele Verpflegungsverantwortliche sich insbesondere darum bemühen, Marktbeziehungen zu regionalen Erzeugern zu knüpfen. Da der Aufbau solcher Lieferbeziehungen für die einzelne Einrichtung relativ aufwändig und auch zeitintensiv ist, möchte das RKU durch die Etablierung eines Bio-Regio-Managers hierbei künftig unterstützend mitwirken.

Zur **Reduktion von Lebensmittelabfällen** gibt es verschiedene Strategien: Haus Buchenried hat die Erfahrung gemacht, dass durch die Umstellung von „Tellerservice“ auf ein Bedienbuffet die Speisereste deutlich verringert werden konnten. Hier werden die Gäste an einem Buffet, aus dem frei ausgewählt werden kann, von Servicepersonal bedient. Außerdem begutachtet der Küchenleiter täglich die Speiserückläufe und reagiert gegebenenfalls mit einer Änderung des Speiseplans. Ähnlich verfährt auch die Protokollabteilung des Direktoriums bei sich regelmäßig wiederholenden Veranstaltungen: Wird festgestellt, dass die Zahl der Teilnehmenden immer wieder unter der Zahl der Angemeldeten liegt, wird die Catering-Bestellung entsprechend reduziert. Der Caterer der SWM-Kantinen nutzt in seiner Warenwirtschaft ein System, mit dem man ein Verhältnis zwischen dem Anteil an produzierter Ware, verkaufter Ware und Produktionsverlusten bemessen kann. In der Mittagsverpflegung wird das System des „reduzierten Angebots“ angewendet. So wird ca. 45 Minuten vor Ende der Öffnungszeiten die Menge der angebotenen Verpflegung wesentlich reduziert. Auf Schildern wird darauf hingewiesen, dass die gewünschten Speisen noch vorrätig sind bei Bedarf gern ausgegeben werden. Aufgrund seines großen Engagements wurde der Caterer in 2016 für den Award „Zu gut für die Tonne“ nominiert und erreichte den 3. Platz. In der München Klinik konnten durch die Umstellung von Selbstversorgung auf Belieferung

---

<sup>1</sup> Nudging ist eine Methode, Verhaltensgewohnheiten ohne Vorschriften unbewusst zu verändern. Im Bereich Ernährung gehört hierzu beispielsweise, die attraktive Präsentation von Lebensmitteln, die zum „Zugreifen“ motiviert

im Cook & Chill – Verfahren die Lebensmittel-Abfälle deutlich reduziert werden, weil es seitdem keine Überproduktion mehr gibt. Speisen, die an einem Tag nicht verbraucht werden, bleiben einfach in der Kühlung und werden beim nächsten Mal ausgegeben. Wenn die Nachfrage dauerhaft niedriger ist, wird einfach eine geringere Anzahl an Portionen dieser Speisen beim externen Dienstleister bestellt.

Im MÜNCHENSTIFT konnten durch ein umweltfreundliches Abfallmanagement die Speisereste systematisch reduziert werden. Seit mehr als 10 Jahren wird eine nachhaltige Verwertung in einer Biogas Anlage sichergestellt. Dadurch konnten auch die Abholintervalle mit Spezial LKW's für Speisereste um ca. 90 % reduziert werden. Außerdem wird hier komplett auf Einzelabpackungen wie Joghurtbecher oder Marmeladenbecher verzichtet.

Auch im Bereich der **nachhaltigen Energienutzung** sind einige Einrichtungen bereits aktiv. Bei der Neuanschaffung von Küchengeräten auf Energieeffizienz zu achten, gehört bereits zum Standard. Im Münchenstift werden im Jahr 202 alle Kühlfahrzeuge der Küchen auf E-Mobilität umgestellt, insgesamt sechs Kühlfahrzeuge, drei davon sind bereits im Einsatz. Die Münchner Volkshochschule beteiligt sich am Ökoprofit Klub und Ökoprofit Energie in zwei städtischen Netzwerken und arbeitet an einer kontinuierlichen Verbesserung für mehr Nachhaltigkeit und Energieeffizienz. In Haus Buchenried ist für die kommenden Jahre der Bau einer Photovoltaik-Anlage mit Eigennutzung und in diesem Zusammenhang die Montage einer E-Tankstelle geplant. Damit könnte der Strombedarf um ca. 1/3 gedeckt werden.

### **Fazit**

Durch die Abfrage konnten einige interessante Beispiele zusammengetragen werden, die zeigen, dass das Thema Nachhaltigkeit in den Verpflegungseinrichtungen der LHM bereits verankert ist – wenn auch in unterschiedlicher Intensität. Die hier beschriebenen Praktiken können u. U. Anregungen für andere Verpflegungseinrichtungen geben.

Datum: 14.06.2021  
Telefon:  
Telefax:  
Dr. Alexander Dietrich

**Personal- und  
Organisationsreferat**  
Der Referent

**Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573: Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer Ernährungswende in München; Stellungnahme des POR**

### **An das Referat für Klima- und Umweltschutz - Referatsleitung**

Da das Personal- und Organisationsreferat sowohl als Fach- wie auch als Querschnittsreferat von der Sitzungsvorlage betroffen ist, wird nachfolgend zweistufig zu dieser Stellung genommen:

In der Funktion des POR als **Fachreferat** wird die Sitzungsvorlage mitgezeichnet.

In der Funktion des POR als **Querschnittsreferat** wird nachfolgend auf die Situation in den drei städtischen Kantinen (Rathaus, Baureferat, Kreisverwaltungsreferat) eingegangen.

Die unter Ziffer 2 des Antragstextes der vorliegenden Sitzungsvorlage vorgeschlagene neue stadtweite Zielvorgabe, den Bio-Anteil bis Ende 2022 auf 40 % - nach Möglichkeit für alle Warengruppen, und damit auch für Fleisch - mit entsprechender externer Unterstützung – verbindlich zu erhöhen, betrachten wir für den Betrieb der städtischen Kantinen – auch in Anbetracht – der derzeitigen Umstände als zu ambitioniert. Aufgrund der Corona-Pandemie haben sich die Rahmenbedingungen für die Betriebsgastronomie grundlegend geändert – und das wohl auf lange Sicht. Vor Corona wurden in allen drei städtischen Kantinen durchschnittlich ca. 2.000 Essen/Tag verkauft. Während Corona nutz(t)en durchschnittlich weniger als 500 Gäste das Essensangebot in den städtischen Kantinen. Demnach ist insgesamt ein Gästerückgang von rund 75 Prozent zu verzeichnen. Glücklicherweise hielten die Pächter der städtischen Kantinen von Beginn der Pandemie an ein Essensangebot aufrecht, sodass eine zwar eingeschränkte, aber dennoch abwechslungsreiche und zeitgemäße Betriebsverpflegung sichergestellt werden konnte. Positiv ist hierbei auch zu erwähnen, dass die Pandemie die Umstellung auf Mehrwegverpackungen beschleunigt hat und das Essen zum Mitnehmen inzwischen nahezu ausschließlich darüber herausgegeben wird.

Aufgrund fallender Inzidenzwerte können die städtischen Beschäftigten seit Anfang Juni 2021 wieder die Innen- und Außengastronomie unter Einhaltung der geltenden Infektionsschutzmaßnahmen nutzen. Das POR steht mit den Kantinenbetreibern in regelmäßigen Austausch. Dabei wird immer wieder bestätigt, dass eine (zeitnahe) Rückkehr zum Betrieb wie vor Corona-Zeiten nicht möglich ist. Es gilt daher unter den neuen Rahmenbedingungen passgenaue Handlungsempfehlungen für die weitere Unterstützung und der Weiterentwicklung zum Thema abzuleiten und diese standortspezifisch umzusetzen. Dies wird auch Bestandteil der in der Sitzungsvorlage erwähnten Machbarkeitsstudie sein, die pandemiebedingt erst im Sommer 2021 fertiggestellt und im Herbst diesen Jahres dem Stadtrat vorgestellt werden kann. Ein weiterer wesentlicher Schwerpunkt liegt darin zu prüfen, welche wirtschaftlichen (und ökologischen) Auswirkungen die vollständige Umstellung auf Fleisch aus ökologischer Tierhaltung haben würde und wie es gelingen kann, ein attraktiveres

vegetarisches und veganes Angebot in den städtischen Kantinen zu führen.  
Auf Basis der in der Studie getroffenen Handlungsempfehlungen wird das POR nach  
Zustimmung des Stadtrats weitere Umsetzungsschritte für einen – auf verschiedenen Ebenen  
– nachhaltigen Betrieb der städtischen Kantinen in die Wege leiten.

Dr. Alexander Dietrich

Datum: 10.06.2021  
Telefon:  
Telefax:  
Frau Zurek

**Gesundheitsreferat**  
Referatsleitung  
GSR-R

## **I. An RKU**

### **Stadtweite Abstimmung – Bitte um Mitzeichnung**

#### **Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU)**

**Entwurf Beschluss "Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer Ernährungswende in München"**

**Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!  
Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019"**

**Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz vom 20.07.2021 (VB)**

#### **Hier: Mitzeichnung GSR**

Das Gesundheitsreferat (GSR) begrüßt, dass die Beschlussvorlage auch das Thema gesunde Ernährung aufgreift und z.B. unter den Stichworten „Verstärktes Angebot an Obst und Gemüse“ auf S.8 auf die Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit hinweist. Dennoch empfiehlt das GSR davon aus, dass das Thema Gesundheit sich in der Ernährungsstrategie der LH München verstärkt wiederfinden sollte.

Ernährung beeinflusst die Gesundheit maßgeblich. Kinder und Jugendliche benötigen für ihre körperliche und geistige Entwicklung, ihre Konzentrations- und Leistungsfähigkeit sowie für die Stärkung ihrer Immunabwehr eine optimale Versorgung mit allen Nährstoffen. Gerade in den Wachstumsphasen ist der Bedarf an Energie, Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß besonders hoch.

Eine gesunde Ernährung auch im Erwachsenenalter trägt dazu bei, chronischen Erkrankungen wie beispielsweise Bluthochdruck, Herzinfarkt oder Diabetes mellitus wirksam vorzubeugen. Vor allem ein hoher Obst- und Gemüsekonsum leistet einen wesentlichen Beitrag dazu, diese Erkrankungen zu vermeiden bzw. ihren Verlauf positiv zu beeinflussen. Der Obst- und Gemüseverzehr in Deutschland liegt im EU-weiten Vergleich im hinteren Drittel; beim Gemüseverzehr bilden Männer in Deutschland sogar das europäische Schlusslicht. Hier besteht somit dringender Handlungsbedarf.

Zudem berichtet z.B. foodwatch e.V. auf Grundlage von RKI-Daten unter den Stichworten Zucker, Fett & Co., dass 15 Prozent der Kinder und etwa 60 Prozent der Erwachsenen in Deutschland als übergewichtig gelten.<sup>1</sup> Eine ballaststoffreiche, energiearme Ernährung mit einem hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen ist ein wichtiger Schlüsselfaktor bei der Prävention von Übergewicht.

Gleichzeitig gibt es einen engen Zusammenhang zwischen dem Auftreten sog. Zivilisationskrankheiten und dem sozialen Status der Betroffenen: Personen mit niedrigem Sozialstatus sind vermehrt von den oben genannten chronischen Krankheiten betroffen. Sie

<sup>1</sup> [www.foodwatch.org/de/informieren/zucker-fett-co](http://www.foodwatch.org/de/informieren/zucker-fett-co)

schätzen ihre eigene Gesundheit schlechter ein und berichten häufiger von gesundheitsbedingten Einschränkungen in der Alltagsgestaltung.<sup>2</sup> Zudem ist ein niedriger sozioökonomischer Status mit einem ungünstigen Ernährungsverhalten assoziiert. Kinder aus sozialschwachen Familien verzehren weniger frisches Obst und Gemüse und trinken häufiger zuckerhaltige Erfrischungsgetränke.<sup>3</sup>

Mit vielfältigen verhaltens- und verhältnispräventiven Maßnahmen bemüht sich das GSR hier Einfluss zu nehmen. So berät beispielsweise der aufsuchende Dienst der frühkindlichen Gesundheitsförderung im GSR Eltern zu Ernährungsfragen, die Projekte und Maßnahmen der Gesundheitsförderung in Lebenswelten berücksichtigen gesunde Ernährung als Schwerpunktthema.

Bisher fehlt jedoch eine gesamtstädtische Strategie, um das Thema gesunde Ernährung gut in den städtischen Dienststellen, Einrichtungen, Betrieben, Kantinen oder Veranstaltungen vor allem mit Blick auf die Gemeinschaftsverpflegung zu verankern.

**Vor diesem Hintergrund bittet das GSR das RKU folgenden Beschlusspunkt im Antrag der Referentin aufzunehmen:**

Das GSR ergänzt in Zusammenarbeit mit dem RKU die Ernährungsstrategie der LH München um den Themenkomplex „Gesundheit“ und legt bis Ende 2023 unter Einbeziehung der entsprechenden Referate und städtischen Einrichtungen/Betriebe eine erste Erhebung und Konzept vor.

Unter der Maßgabe diese Stellungnahme mit Beschlusspunkt in der Beschlussvorlage aufzunehmen, zeichnet das GSR die Vorlage mit.

Beatrix Zurek  
berufsmäßige Stadträtin

2 [www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Themen/Sozialer\\_Status/sozialer\\_status\\_node.html](http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Themen/Sozialer_Status/sozialer_status_node.html)

3 Journal of Health Monitoring. Robert Koch-Institut, Berlin 2018 3(2)