

**Ausweitung des Angebots der Biostadt München
(Eckdatenbeschluss Haushalt 2020 Nr. 28)**

Produkt 33561100 Umweltvorsorge
Beschluss über die Finanzierung für das Jahr 2020

**Fortbildungs- und Förderprogramm für Betriebsrestaurants, die Bio-Lebensmittel
in ihr Speisenangebot aufnehmen**

Antrag Nr. 14-20 / A 04025 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 26.04.2018,
eingegangen am 26.04.2018

Einrichtung eines House of Food

Antrag Nr. 14-20 / A 04026 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 26.04.2018,
eingegangen am 26.04.2018

Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 16635

2 Anlagen

**Beschluss des Umweltausschusses
vom 19.11.2019 (SB)**
Öffentliche Sitzung

I. Vortrag der Referentin

A. Fachlicher Teil

1. Einleitung / Anlass

Die Verwendung von Biolebensmitteln aus der Region bekommt immer größere Bedeutung in der Gesellschaft. Unter den Aspekten der Nachhaltigkeit, des Klimaschutzes und des Tierwohls ist eine kontinuierliche Ausweitung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln aus der Region Ziel der „Biostadt München“.

In dieser Sitzungsvorlage wird zunächst das Konzept des „House of Food“ in Kopenhagen skizziert und dargestellt, welche Bausteine des Kopenhagener Ansatzes in München bereits umgesetzt werden. Im Anschluss wird die bestehende Fortbildungslandschaft zum Einsatz von Biolebensmitteln in Betriebsrestaurants dargestellt und in Bezug auf Ergänzungsbedarf beleuchtet. Darüber hinaus wird die

temporäre Einrichtung eines „POP-UP Store“ vorgeschlagen, um den Einsatz von Biolebensmitteln aus der Region niederschwellig und sichtbar zu fördern und in eine breitere Wahrnehmung zu bringen. Dazu werden einmalig für das Jahr 2020 150.000 Euro Sachmittel beantragt.

Schließlich werden vor dem so aufgezeigten Kontext der Antrag Nr. 14-20 / A 04026 (s. Anlage 1) und der Antrag Nr. 14-20 / A 04025 (s. Anlage 2) der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL behandelt.

2. Das „House of Food“ in Kopenhagen

2.1. Themenschwerpunkte des „House of Food“

Das „House of Food“ in Kopenhagen wurde 2007 als stationäre Einrichtung mit dem Ziel gegründet, die Qualität der von der Stadt Kopenhagen in ihren Einrichtungen ausgegebenen Mahlzeiten zu verbessern. 2013 wurde das „House of Food“ von der Verwaltung abgelöst und in eine Stiftung überführt. Es hat in der Folge sein Beratungsangebot auf ganz Dänemark ausgebreitet.¹

Mittlerweile berät das „House of Food“ in Kopenhagen landesweit öffentliche Großküchen bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln und analysiert und berät die Betriebe vor und während der Umstellung. Darüber hinaus schult es das Personal, veranstaltet Kochworkshops und macht ernährungspädagogische Angebote. In diesem Zusammenhang bietet das „House of Food“ in Kopenhagen eine Vielzahl von Beratungsangeboten an. Diese erstrecken sich auch auf Bereiche wie Abfall- und Energiemanagement und Klimarelevanz der Lebensmittelgruppen. Mittels Beratung sollen Einrichtungen befähigt werden, ein gesundes Verpflegungssystem zu implementieren, das eine nach ernährungsphysiologischen, geschmacklichen und finanzierungsoptimierten Gesichtspunkten zufriedenstellende und vollwertige Ernährung der verschiedenen Zielgruppen sicherstellt. Zu den Zielgruppen des „House of Food“ gehören z. B. Kinder- und Jugendeinrichtungen, Betriebskantinen, Krankenhäuser, Altersheime und Verwaltungen.

Mit seinen Aktivitäten soll das Kopenhagener „House of Food“ Einrichtungen in den Bereichen

- des Küchenmanagements,
- des Bestellsystems,
- der Speiseplangestaltung,
- der Finanzierungsoptimierung,
- der Personalmotivation,

¹ Quelle: <https://www.kbhmadhus.dk/english/ourstory>, zuletzt aufgerufen am 02.10.2019.

- der Mensaggestaltung und
- der ernährungspädagogischen Angebote

dazu befähigen, in Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Mensen und beim Catering in öffentlichen Einrichtungen den Anteil an Bio-Essen deutlich zu erhöhen. Dafür wurde ein Bündel von Regeln entwickelt, das sich mit den Schlagworten „Saisonale Küche“ und „Verzicht auf Convenience“ beschreiben lässt.

2.2. Situation in München – Biostadt München als Erfolgsmodell

Im Jahr 2006 wurde die Biostadt München als Aufgabenbereich des Referats für Gesundheit und Umwelt (RGU) vom Stadtrat beschlossen.² Seit dieser Zeit arbeitet das RGU mit zahlreichen Kooperationspartnerinnen und -partnern in unterschiedlichsten Projekten zusammen. In der Zwischenzeit haben weitere Stadtratsbeschlüsse diesen Aufgabenbereich erneuert und ausgeweitet.³

Im Rahmen der Biostadt München fördert und unterstützt das RGU öffentliche und teilweise auch private Verpflegungsanbieterinnen und -anbieter, um den Einsatz von Biolebensmitteln zu vergrößern. Der Aufgabenbereich Biostadt München konzipiert, entwickelt, berät und unterstützt derzeit Verpflegungsanbieterinnen und -anbieter in den Bereichen

- Bio in Kindereinrichtungen,
- Bio im eigenen Geschäftsbereich der Landeshauptstadt und
- Bio in der Gastronomie (mit dem Fokus auf Münchner Restaurants).

Die Landeshauptstadt München führt zudem seit Jahren zusammen mit den Kooperationspartnerinnen und -partnern projektartig und in verschiedensten Zusammenhängen schon die gleichen Aktivitäten durch, wie sie in Kopenhagen in konzentrierter Form und in der Fläche angeboten werden. Dazu gehören unter anderem

- die Verbesserung des Küchenmanagements,
- die Professionalisierung und Beratung des Bestellsystems,

² Beschluss der gemeinsamen Sitzung des Gesundheitsausschusses und des Umweltausschusses „Förderung ökologischer und gesunder Ernährung“ vom 20.07.2006 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321).

³ Vgl. z.B. „Lebensmittelskandalen vorbeugen – nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013); „Bio und Billig – kein Widerspruch - oder wie kann der Anteil ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in städtischen Kantinen zu sozialen Preisen gesteigert werden“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 12487 vom 23.10.2013); „Mitgliedschaft im bundesweiten „Biostädte-Netzwerk““ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 02440 vom 25.03.2015); „Beitritt zum „Ökopakt Bayern“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06032 vom 20.07.2016); „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016); „Neues Förderprogramm ökologische Landwirtschaft in München“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 11475 vom 27.06.2018); „Mitgliedschaft der Landeshauptstadt München im Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 12711 vom 11.12.2018).

- die Anpassung der Speisepflegegestaltung an Ernährungs-, finanzielle und ökonomische Kriterien,
- eine Finanzierungsoptimierung durch gezielte Veränderungen im Küchenmanagement,
- Maßnahmen zur Personalmotivation,
- zielgruppenorientierte Mensaggestaltung,
- die Bereitstellung von ernährungspädagogischen Angeboten.

Dies sind alles Maßnahmen, um in den Einrichtungen nicht nur ein gesundes Verpflegungssystem zu implementieren, sondern auch ein nachhaltiges Verpflegungsangebot zu gewährleisten.

Viele dieser Aktivitäten werden unter Beteiligung des Biostadt-München-Aufgabenbereichs aktiv konzipiert, koordiniert, umgesetzt, gefördert und begleitet.

Nachfolgend werden die Aktivitäten der Biostadt München in den einzelnen Aufgabenbereichen „Bio in Kindereinrichtungen“, „Bio im eigenen Geschäftsbereich der Landeshauptstadt“ und „Bio in der Gastronomie“ kurz skizziert.

Bio in Kindereinrichtungen

Seit Jahren gibt es zum Bereich „Bio in Kindereinrichtungen“ eine enge und gute Kooperation mit dem Referat für Bildung und Sport (RBS). So hat das RGU das RBS beispielsweise bei der Ausarbeitung der Qualitätskriterien für die erste Ausschreibung der Kita-Verpflegung mit Bio-Anteil unterstützt. Mit dem „Bio für Kinder“-Partner Tollwood, mit dem von Tollwood gegründeten Verein „Plan Bio“ konnten zudem seit 2006 praktische Erfahrungen bei der Umstellung auf biologische Lebensmittel gemacht werden.

Auf Basis der dabei gewonnenen umfangreichen Erfahrungen wurden nach und nach immer mehr Unterstützungstools eingerichtet, die von Kindereinrichtungen nachgefragt werden können:

- der kostenlose Biospeiseplanmanager ermöglicht Speiseplan-, Einkaufs- und Kochplanung, der Rechner ermöglicht eine optimale Kalkulation, angepasst an den Bedarf der Altersgruppen,
- Fachveranstaltungen zu einzelnen Themenschwerpunkten, Kochschulungen und vieles mehr greifen die Fragen der Verpflegungsverantwortlichen auf und bringen neue Aspekte in die Einrichtungen,
- Projektbezogene Treffen ermöglichen einen Austausch.

Auch andere Akteurinnen und Akteure konnten vom RGU über den Agenda21-Fördertopf (seit 2019 Agenda 2030-Fördertopf) darin unterstützt werden, Beratungen, Hofbesichtigungen, Schulgärten, Arbeit mit Familien und viele weitere Aktivitäten mehr anzubieten. Ein gutes Beispiel dafür ist etwa das Projekt „Slow Mobil“ des Junior Slow e.V., das es Kindern ermöglicht, unter Anleitung und unabhängig von den Kochmöglichkeiten an der Schule im Kochwagen gesunde und wohlschmeckende Gerichte zuzubereiten. Beim Projekt "Überkochen" wird mit Unterstützung des RBS ein mobiler Kochwagen eingesetzt, der es ermöglicht, in jedem beliebigen Klassenzimmer den Schülerinnen und Schülern Ernährungsbildungsangebote zur Verfügung zu stellen und diese zu verknüpfen mit Mathematik, Chemie, Biologie, etc. Auf diese Weise werden Ernährungsbildungsangebote mit Bildung für nachhaltige Entwicklung verbunden. Beispielhaft genannt seien hier zudem das Umweltbildungsprogramm „GemüseAckerdemie“ des GemüseAckerdemie e.V. mit einer Übergangsklasse in München sowie die Aktionstage des Umweltinstitut München e.V. in Schulen im Rahmen des Projekts „Ökolandbau verstehen“.

Das Referat für Bildung und Sport ergänzt hierzu:

„So werden die o. g. Angebote aufgegriffen und ergänzt mit dem Ernährungsbildungskonzept für Münchner Schulen

(https://www.rismuenchen.de/RII/RII/ris_vorlagen_dokumente.jsp?risid=4578011).

Dazu gehören u.a.:

- Treffen und Fortbildungen für Pächter von Pausenverkaufsständen und Mittagsverpflegungen,*
- Treffen und Fortbildungen für städtische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verpflegungsbereich*
- Beratungen vor Ort mit allen Mitgliedern der Schulfamilien,*
- Einrichtung von Essensgremien, bis hin zu Regio-Treffs gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schule/Kita-Verpflegung des Bayerischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie weiteren Partner.*

Hinzu kommt das Vorstellen und Organisieren von Angeboten zur Ernährungsbildung für Schulen mit ausgearbeiteten Unterrichtsmaterialien, sogenannter Lernzirkelboxen zu den Themen:

- Klima und Ernährung,*
- fairer und unfairer Handel.*
- CO₂-Footprint*
- Plastik und Müll*
- Lebensmittelverschwendung*
- die 17 Ziele für Nachhaltigkeit*

Ferner das Bekanntmachen von Angeboten stadtinterner und externer Partner für Aktionen im Unterricht aus der digitalen Sammelmappe (<http://www.pi-muenchen.de/downloads/>) des Arbeitskreises „Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall.“

Bio im sonstigen Geschäftsbereich der LHM

In diesem Aufgabenbereich der Biostadt München geht es darum, den Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft bei allen Verpflegungsanlässen im Zuständigkeitsbereich der LHM sukzessiv zu steigern. Dazu gehören neben den Referaten, in denen insbesondere Catering für Konferenzen und sonstige Veranstaltungen eine Rolle spielt, auch die Kantinen für die Verpflegung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Verpflegungsanlässe in den städtischen Gesellschaften (beispielsweise Münchenstift oder Stadtwerke München). Aktuell werden hier insbesondere zwei Stadtratsbeschlüsse umgesetzt:

1. „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 soweit möglich aus der Region von mindestens 20 Prozent zu erreichen.
2. „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016).
Gemäß diesem Beschluss sollen mindestens 30 Prozent der im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München eingesetzten Fleischprodukte aus bio-regionaler Herkunft stammen.

Für die Umsetzung der Beschlüsse in den Kernreferaten wurde unter Leitung des RGU Anfang 2018 ein stadtweiter Arbeitskreis etabliert, in dem jedes der Referate durch mindestens einen Mitarbeiter bzw. eine Mitarbeiterin vertreten ist. Ziel des Arbeitskreises ist es, das Thema „bio-regionale Verpflegung“ nachhaltig in allen Referaten zu verankern und passende Strategien und Aktivitäten zu entwickeln.

Auch werden die städtischen Gesellschaften sukzessiv angesprochen, um sie auf die Stadtratsbeschlüsse hinzuweisen und die Unterstützung des RGU / der Biostadt München bei der Einführung in deren Verpflegungsbereichen anzubieten.

Ein ausführlicher Bericht für den Stadtrat über die bis dahin erzielten Ergebnisse ist für die erste Jahreshälfte 2020 geplant.

Bio-regionale Lebensmittel in der Gastronomie

Ziel dieses Arbeitsbereichs der Biostadt München ist es, Münchner Gastronominnen und Gastronomen zu motivieren und dabei zu unterstützen, verstärkt Bio-Produkte aus der Region auf die eigene Speisekarte zu setzen. Bereits mit dem Beschluss aus der gemeinsamen Sitzung des Gesundheitsausschusses und des Umweltausschusses aus dem Jahr 2006 wurde festgelegt, dass die Zusammenarbeit mit der Gastronomie intensiviert werden soll. Aktuell wird das Projekt „Zu Tisch – Besser iss das“ umgesetzt. Dieses Projekt zielt darauf ab, möglichst viele Gastronomen dafür zu gewinnen, verstärkt Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus dem regionalen Umland zu verwenden. Sie werden dabei insbesondere durch Beratung zu Bezugsquellen und der küchentechnischen Verwendung unterstützt. Darüber hinaus stehen speziell für die Kampagne entwickelte Werbematerialien zur Verfügung. Eine detaillierte Vorstellung des Projekts erfolgt unter Ziffer A.3.2.

2.3. Zwischenfazit

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass das RGU mit der Biostadt München bereits jetzt eine Vielzahl vergleichbarer Maßnahmen umsetzt, um das Bioangebot in Verpflegungseinrichtungen zu verbessern.

Der Erfolg des bereits bestehenden Engagements der Landeshauptstadt München zeigt sich auch darin, dass die Biostadt München Vorbildgeberin für das Land Berlin war. So wurden die Aktivitäten der Biostadt München dort genutzt, um das Leistungs- und Bedarfsspektrum der in Berlin zu konzeptionierenden Strukturen zu umschreiben und diese auszuschreiben.

Das bereits bestehende breite und qualitativ hochwertige Fachangebot zum Thema Biolebensmittel ist in München über die Biostadt fest in München verankert und entspricht im Wesentlichen dem Angebot des „House of Food“ in Kopenhagen.

3. Derzeit bestehende Fortbildungslandschaft zur Aufnahme von Biolebensmitteln in Betriebsrestaurants

3.1. Beratungsangebote der Privatwirtschaft sowie von Akteurinnen und Akteuren der Bio-Branche

Die Beratung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Bereich, wozu auch die Betriebsrestaurants gehören, wird zum überwiegenden Teil von spezialisierten Agenturen und Organisationen der Bio-Branche durchgeführt. Neben der Beratung von einzelnen Einrichtungen bieten die meisten Organisationen Informationsveranstaltungen (Workshops und Tagungen u. ä.) zum Themenfeld „Nachhaltige Ernährung“ an und stellen einschlägiges Informationsmaterial zur Verfügung. In München ist in diesem Zusammenhang insbesondere die beim BUND

Naturschutz in Bayern e.V. angesiedelte Projektstelle „Ökologisch Essen“ zu nennen. Diese berät seit vielen Jahren Großverbraucher-Küchen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln, darunter auch einige namhafte Münchner Unternehmen (wie z. B. MAN, Allianz, Europäisches Patentamt). Das Angebot ist kostenfrei. Die Stelle wird vom RGU finanziert, umfasst derzeit 20 Wochenstunden und hat neben der einzelbetrieblichen Beratung weitere Aufgaben, wie z. B. Öffentlichkeitsarbeit (etwa Erstellung eines Bio-Einkaufsführers, Durchführung von Fachtagen, Exkursionen und einer münchenweiten Bio-Aktionswoche).

Neben den auf Beratung und Fortbildung spezialisierten Agenturen und Organisationen gibt es weitere relevante Akteurinnen und Akteure, wie beispielsweise die Anbauverbände des Ökologischen Landbaus (z. B. Bioland) und Unternehmen des Bio-Großhandels. Allerdings ist die Beratung oftmals kostenpflichtig. Die Beratung durch die Anbauverbände spielt in München zur Zeit keine Rolle.

Im Münchner Umland sind zwei namhafte Unternehmen des Bio-Großhandels ansässig. Während der eine Lieferant in erster Linie den Naturkostgroßhandel bedient, hat sich der andere auf den Gastro-Bereich spezialisiert. Beide führen Beratungsgespräche mit (potenziellen) Kundinnen und Kunden und fokussieren sich dabei vorwiegend auf die Produktberatung und deren küchentechnische Verwendbarkeit. Da diese Großhändler auf der Suche nach neuen Kundinnen und Kunden immer wieder Unternehmen (auch in München) ansprechen, haben sie eine nicht zu unterschätzende Funktion für die Erschließung potenzieller Bio-Kundinnen und Kunden.

Weitere Unterstützung erhalten Küchen auch durch das im Jahr 2004 gegründete private BioMentoren-Netzwerk. BioMentorinnen und -Mentoren sind Führungskräfte in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie mit langjähriger Erfahrung im Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Sie bieten Berufskolleginnen und Berufskollegen an, sie zu beraten. BioMentorinnen und -Mentoren arbeiten rein ehrenamtlich. In München gibt es derzeit drei BioMentorinnen und -Mentoren.

Eine weitere Möglichkeit stellen zertifizierte Fortbildungsangebote dar, wie z. B. durch den BioGourmetClub in Köln⁴. Die Teilnahme hier ist kostenpflichtig.

3.2. Beratungsangebote der öffentlichen Hand, insbesondere der Landeshauptstadt München

Darüber hinaus halten auch öffentliche Institutionen Informations- und Beratungsangebote zum Thema Bio-Einsatz im Großverbraucher-Bereich bereit. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fördert einige Projekte, die in

4 Vgl. Biomarkt NRW, S. 104

der Regel von den entsprechenden Akteurinnen und Akteuren der Biobranche umgesetzt werden. Dazu gehören unter anderem die Veranstaltungsreihe „Qualifizierungsmaßnahmen für das Kochhandwerk“ oder die Kampagne „Bio kann jeder“. Letztere richtet sich an Kitas und Schulen und wird von einem bundesweiten Netzwerk von Expertinnen und Experten durchgeführt. Insbesondere werden hier bundesweit Workshops zur Vermittlung von Basisinformationen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Bereich angeboten. Für interessierte Gastronominnen und Gastronomen werden umfassende Informationen auch im Internetportal des Ministeriums⁵ angeboten.

Speziell in Bayern wird das Thema immer wieder vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten nachgeordneten Institutionen wie beispielsweise dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) oder den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELFs) aufgegriffen, so beispielsweise im Rahmen von Tagungen und Workshops (u. a. „Regio-Treffs“ oder „Profi-Treffs“).

Das Netzwerk deutscher Biostädte hat darüber hinaus unter der Federführung der Landeshauptstadt München einen Praxisleitfaden herausgegeben, in dem alle für die Einführung von Bio-Lebensmitteln relevanten Themen praxisnah aufbereitet wurden. Der Leitfaden richtet sich zwar an Kommunen bzw. öffentliche Einrichtungen insgesamt, ist jedoch durchaus auch für Betriebsgastronominnen und -gastronomen geeignet⁶.

Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang auch die vom RGU gegründete und aufgebaute Initiative „Zu Tisch – Besser iss das“. Mit dem Vorhaben sollen durch eine systematische, zielgruppenspezifische Ansprache Münchner Gastronomiebetriebe motiviert werden, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus der Region in ihr Speisenangebot aufzunehmen. Außerdem geht es darum, durch die Schaffung von Transparenz über die verwendeten Fleischprodukte die Gäste für dieses Thema zu sensibilisieren und entsprechend ihre Bereitschaft zu erhöhen - trotz des eventuell höheren Preises - die entsprechenden Gerichte zu genießen. Im Zentrum steht dabei die Vernetzung zwischen allen Beteiligten und damit die Kommunikation zwischen Erzeugerbetrieben, Gästen und Gastronomen. Der persönliche Kontakt ist dabei sehr wichtig, wie beispielsweise das direkte Gespräch mit Landwirten, um Verständnis für ihre Rahmenbedingungen und die damit eng zusammenhängende Preisgestaltung zu schaffen.

Teilnehmende Wirtinnen und Wirte werden im Rahmen der Initiative mit vielfältigen Maßnahmen unterstützt, so insbesondere:

- Eintrag auf der Webseite www.zutisch-besser-iss-das.de

5 www.oekolandbau.de/grossverbraucher, zuletzt aufgerufen am 02.10.2019

6 www.biostaedte.de, zuletzt aufgerufen am 02.10.2019

- Vermittlung von Bezugsquellen und Kontakten zu Direktvermarktern
- Beiträge und Bewerbung durch Social-Media-Aktivitäten
- Einladung zu Hofführungen, Betriebsbesichtigungen (z. T. auch mit Tischgästen)
- Hilfestellungen und Schulungen zu Kalkulation, Speisekartengestaltung, Tipps zur Zubereitung etc.
- speziell für die Kampagne entwickeltes Werbematerial, das den teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen zur Verfügung gestellt wird.

3.3. Zwischenfazit

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass aktuell von privaten Anbieterinnen und Anbietern qualitativ hochwertige Beratungsmöglichkeiten für die Bio-Einführung in der Betriebsgastronomie angeboten werden. Auch auf Bundes- wie auf Landesebene bestehen - wie dargestellt - Angebote. Für Münchner Gastronominnen und Gastronomen wird dieses ergänzt durch den unter der Federführung der Landeshauptstadt München vom Netzwerk deutscher Biostädte herausgegeben Praxisleitfaden, in welchem sämtliche für die Einführung von Bio-Lebensmitteln relevante Themen praxisnah aufbereitet wurden. Zudem wurde die Initiative „Zu Tisch – Besser iss das“ etabliert, welche interessierte Gastronomiebetriebe dabei unterstützt, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus der Region in ihr Speisenangebot aufzunehmen.

Das RGU wird die Wirkung der ergriffenen Maßnahmen beobachten und ggf. qualitativen oder quantitativen Nachbesserungs- oder Ergänzungsbedarf bündeln und bewerten sowie ggf. einen Handlungsvorschlag erarbeiten und dem Stadtrat zur Entscheidung vorlegen.

4. Biostadt vor Ort

4.1. Bedürfnis der Steigerung der Nachfrage nach Bio-Angeboten in der Gastronomie

Mit dem Beschluss der gemeinsamen Sitzung des Gesundheitsausschusses und des Umweltausschusses „Förderung ökologischer und gesunder Ernährung“ vom 20.07.2006 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321) wurde festgelegt, dass München Biostadt werden soll. Seitdem wurden vom RGU vielfältige und zahlreiche Aktionen entwickelt und umgesetzt, um die Münchnerinnen und Münchner für das Thema Ökolandbau und Biolebensmittel zu sensibilisieren und zu deren Kauf zu motivieren. Als Beispiele genannt seien hier die Informations- und Aktionsstände bei verschiedenen Veranstaltungen (Streetlife-Festival, 850-Jahr-Feier der LHM uvm.) und das große Aktionsprogramm „München schmeckt Bio“ der Biostadt München, bei dem Kinder und Jugendliche auf einer Fläche von 100 qm mit vielfältigen interaktiven

Elementen die Möglichkeit haben, Biolebensmittel anhand der gesamten Wertschöpfungskette kennenzulernen.

Daneben gibt es eine Vielzahl von in München ansässigen Initiativen und Organisationen, die - mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung - vielfältige Projekte rund um das Themenfeld nachhaltige Ernährung/Ökolandbau/Bio häufig unter Einbeziehung der Öffentlichkeit umsetzen - angefangen von „urban gardening“ über „Slow Food“ bis hin zu „verpackungsfrei“.

Angesichts der wachsenden Dringlichkeit, Maßnahmen zur Erreichung der Klimaschutzziele zu ergreifen und des immer offensichtlicher werdenden Handlungsbedarfs im Bereich der Haltung von Nutztieren hat das Thema nachhaltige Ernährung nochmals an Aktualität gewonnen. Dies zeigt sich auch darin, dass in dem von der Bundesregierung im Klimakabinett am 20.09.2019 beschlossenen Klimapaket u. a. die Förderung des Ökolandbaus und die Reduktion der Tierbesatzdichte festgelegt wurden.⁷ Denn Ökolandbau und artgerechte Tierhaltung sind praktizierter Klimaschutz und gelebte Nachhaltigkeit.

Als einer von mehreren Hemmfaktoren für die Ausweitung des Bio-Einsatzes in der Gastronomie kann die eher verhaltene bzw. fehlende Gästenachfrage angesehen werden. Im Umkehrschluss könnte man daher sagen, dass eine gestiegene Nachfrage nach Bio-Produkten aus der Region auch eine positive Wirkung auf das Verpflegungsangebot haben kann.

In diesem Sinne will das RGU mit dem nachfolgend vorgestellten Projekt die Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung für die Vorteile von Bio-regionalen-Produkten stärken.

4.2. Eigener Ort („POP-UP Store“) für die Biostadt-Angebote

Den vielfältigen guten Angeboten rund um das Thema „Gesunde Ernährung“ der Landeshauptstadt München und ihrer finanzierten bzw. bezuschussten Kooperationspartner soll ein eigener Ort gegeben werden, um die Sichtbarkeit des Themas einerseits und der Angebote andererseits zu erhöhen. Dieser Ort macht als Anlaufstelle die Angebote und das Thema „Gesunde Ernährung“ für die Münchner Stadtbevölkerung erlebbar und übernimmt gleichzeitig eine Beratungsfunktion für Gastronomie- und Erzeugerbetriebe.

Ziel ist es, durch eine Präsenz vor Ort in direkten Kontakt mit Münchner Bürgerinnen und Bürgern zu treten, um sie für das Thema zu sensibilisieren und für den stärkeren Kauf und Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln aus der Region zu

⁷ <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/klimaschutz/klimaschutzprogramm-2030-1673578>, zuletzt aufgerufen am 02.10.2019

gewinnen. Dazu soll an einem möglichst zentralen Standort - dort, wo eingekauft wird und möglichst unter Nutzung städtischer Flächen - nach Art eines „POP-UP Store“ zunächst vorübergehend, bei entsprechendem Erfolg und vorbehaltlich erneuter Beschlussfassung des Stadtrates eventuell längerfristig ein entsprechendes Angebot für Münchnerinnen und Münchner geschaffen werden.

Hier sollen die einzelnen städtischen Einrichtungen und Institutionen aber auch Initiativen von Zuschussnehmerinnen und -nehmern und nach Prüfung auch Privater Gelegenheit haben, sich und ihr Anliegen zu präsentieren. Auf diese Weise haben sie die Möglichkeit, ihren Bekanntheitsgrad zu erhöhen. Es soll deutlich werden, was die Intention und Zielrichtung der Biostadt München ist und welche Projekte bereits umgesetzt werden. Auch die thematische Vielfalt im Bereich nachhaltige Ernährung soll zum Tragen kommen: Angefangen beispielsweise von Bio-regionalen, Bio- und Fairtrade-Produkten über die Vermeidung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen und die Einsparung von Plastikverpackungen bis hin zu urban gardening kann hier alles vertreten sein. Dabei sollen den Besucherinnen und Besuchern jeweils thematisch passende und möglichst einfach umzusetzende Handlungsmöglichkeiten aufgezeigt werden. Es sollen also niederschwellige Angebote gemacht werden, die aufzeigen, wie das eigene Ernährungsverhalten klimafreundlich und nachhaltig gestaltet werden kann, ohne dabei auf Genuss verzichten zu müssen.

4.3. Mögliche Angebote

Grundlage zur Umsetzung dieses Ortes für „Gesunde Ernährung“ ist ein detailliertes Konzept mit u.a. folgenden Bausteinen:

- Selbst Speisen zubereiten und dabei etwas über gesunde, nachhaltige Ernährung erfahren bspw. bei einer „Schnippelparty“ zur Verwertung von nicht mehr marktfähigen Lebensmitteln,
- Zuschauen und kosten: Im Rahmen einer Showküche werden neueste oder spezielle Ernährungstrends vorgestellt und verkostet (bspw. spezielle Kochtechniken, Besonderheiten der Bioküche, „schnell und gesund“, „Wildblumenkreationen“ oder „essbare Blüten“ etc.).
- Aktionen zu aktuellen Themen der Biostadt z. B. mit foodtrucks, die Bioschmankerl aus der Region anbieten,
- Beratung zu Einkauf und Ernährung mit Bio-Lebensmitteln aus der Region,
- Bereitstellung von Informationsmaterial zu den von der Biostadt München erfassten Themenbereichen (z. B. die Initiative des RGU „Zu Tisch - Besser iss das“) oder auch zum Bio-Regional-Siegel des Freistaats Bayern in Zusammenarbeit mit diesem,
- künstlerische und kulturelle Angebote (beispielsweise „Stelzentheater“ mit als „Gemüse“ verkleideten Stelzenläuferinnen und -läufern) oder

- Durchführung einer stadtweiten Aktionswoche (inkl. Quiz / Fotowettbewerb o. ä.).

Es ist dabei auch vorgesehen, bereits bestehende Angebote zu nutzen und in die Kampagne zu integrieren. So könnten beispielsweise einzelne (oder mehrere) Module des Kinderaktionsprogramms „München schmeckt Bio“ verwendet werden. Dieses Aktionsprogramm wurde im Auftrag der Biostadt München entwickelt und mehrfach sehr erfolgreich umgesetzt. Dabei können Kinder und Jugendliche mittels vielfältiger interaktiver Elemente selbst backen, kochen, einkaufen, forschen und basteln und dabei entdecken, wie der Ökolandbau „funktioniert“.

Auch die vielfältigen bereits bestehenden städtischen Angebote wie zum Beispiel die Informations- und Erlebnisangebote des Referats für Bildung und Sport oder des Abfallwirtschaftsbetriebs München (AWM) zur Plastik-, Verpackungs- und Müllvermeidung oder der Stadtgüter München (Lernort Bio-Bauernhof) sollen in das Angebot und Programm eingebaut werden, um möglichst breite Synergien zu schaffen.

4.4. Mögliche Kooperationspartnerinnen und -partner

Die Bandbreite der möglichen Kooperationspartnerinnen und -partner ist groß. Infrage kommen hierfür aus der Stadtgesellschaft u. a. NGO's, Umweltorganisationen, Initiativen für nachhaltige Ernährung, Erzeugerinnen und Erzeuger, Verarbeiterinnen und Verarbeiter und Gastronomie. Daneben werden selbstverständlich auch die relevanten städtischen Referate und Dienststellen, insbesondere Einrichtungen wie Kindertageseinrichtungen, Schulen und aufgeschlossene Kantinenbetriebe (insbesondere die Kantinen der Stadt München, ihrer Tochterfirmen und Bildungs- und Kindertageseinrichtungen) einbezogen.

4.5. Umsetzung und Finanzierungsbedarf

Entscheidend für die Umsetzung des Konzeptes ist es, einen Ort zu finden, der möglichst viele Menschen erreicht bzw. dort ist, wo sich die Menschen im Innenstadtbereich aufhalten. Im Idealfall findet sich in einem zentralen Wohnviertel oder im Zentrum eine solche Möglichkeit. Da das Projekt zunächst einmal temporär angedacht ist, kommt auch die Zwischennutzung einer Immobilie in Betracht, wodurch die Suche deutlich vereinfacht wird. Das RGU ist dazu bereits mit dem Kommunalreferat im Austausch. In Abhängigkeit von der erfolgreichen Raumsuche kann die Öffentlichkeitsphase des Projekts gestartet werden, die konzeptionellen Vorarbeiten können unabhängig davon umgehend beginnen.

Generell ist bei der Konzeptentwicklung darauf zu achten, dass das Konzept nicht nur dazu beiträgt, das Bewusstsein zu schärfen, sondern auch Anreize zum Handeln bietet, die leicht in den Lebensalltag integriert werden können. Darüber hinaus sollten

unterschiedliche Angebote für verschiedene Zielgruppen (z.B. Kinder, junge Erwachsene, Eltern, Küchenleitung, Küchenteams etc.) enthalten sein, die im Idealfall auch mit zielgruppenspezifischen Materialien und Medien beworben werden.

Für die Öffentlichkeitsarbeit inkl. Bewerbung und Informationsmaterial des Projekts, die Durchführung entsprechender Aktionen und ggf. für die Raummiete sind einmalig 150.000 Euro im Jahr 2020 notwendig.

5. Zum Antrag „Einrichtung eines House of Food“ (Antrag Nr. 14-20 / A 04026)

Mit dem Antrag Nr. 14-20 / A 04026 fordert die Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL, dass die Landeshauptstadt München (LHM) ein Ernährungshaus gründet, *„angelehnt an das „House of Food“ in Kopenhagen. Aufgabe dieser Einrichtung soll es sein, durch Seminare, individuelle Beratung und Fortbildungen alle öffentlichen Küchen (auch aller städtischen Gesellschaften) in München zu 90 % auf Bio-Lebensmittel umzustellen - und das möglichst kostenneutral.“*

Hauptaufgabe des „House of Food“ in Kopenhagen sei es, so wird im Antrag ausgeführt, den ökologischen Umbau öffentlicher Küchen in Kopenhagen voranzutreiben. Dieser Umbau könne kostenneutral dann erfolgen, wenn Verbrauch und Produktion in der Küche umgewandelt würden. Entscheidender Faktor hierfür seien Schulungen, Umschulungen und Beratungen.

Wie oben unter Ziffer A.2. dargestellt, setzt das RGU mit der Biostadt München bereits eine Vielzahl von Maßnahmen um, welche mit denjenigen des „House of Food“ in Kopenhagen vergleichbar sind, sodass die Intention des Antrags bereits seit der Gründung der Biostadt aufgegriffen und mit dem Vorschlag unter Ziffer A.4. „Biostadt vor Ort“ sichtbar gemacht wird.

6. Zum Antrag „Fortbildungs- und Förderprogramm für Betriebsrestaurants, die Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot aufnehmen“ (Antrag Nr. 14-20 / A 04025)

Antrag Nr. 14-20 / A 04025 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL hat folgenden Wortlaut: *„Die LH München legt ein Fortbildungs- und Förderprogramm für alle Münchner Betriebsrestaurants auf, die Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot aufnehmen möchten.“*

Zur Begründung des Antrags wird ausgeführt, dass die Umstellung des Essensangebots in Kantinen auf ökologische Produkte ein neues Know-How der Küchenverantwortlichen erfordere. Um dieses zu erlangen, könnten individuelle Beratungsangebote und Anfangsförderungen helfen.

Entsprechend den Ausführungen unter Ziffer A.3. bestehen bereits von privaten Anbieterinnen und Anbietern qualitativ hochwertige Beratungsmöglichkeiten für die

Bio-Einführung in der Betriebsgastronomie. Zwar existieren auf Bundes- und Landesebene derartige Angebote nur in geringerem Umfang. Allerdings wird für Münchner Gastronominnen und Gastronomen das Beratungsangebot durch den unter der Federführung der Landeshauptstadt München vom Netzwerk deutscher Biostädte herausgegeben Praxisleitfaden ergänzt, in welchem sämtliche für die Einführung von Bio-Lebensmitteln relevanten Themen praxisnah aufbereitet werden. Zudem wurde die Initiative „Zu Tisch – Besser iss das“ etabliert, welche interessierte Gastronomiebetriebe dabei unterstützt, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus der Region in ihr Speisenangebot aufzunehmen.

Damit ist der Ansatz, welcher dem Antrag zu Grunde liegt, bereits aufgegriffen und wird vom RGU weiterverfolgt. Zudem wird das RGU den Bedarf auf dem Fortbildungsmarkt fortlaufend prüfen, erforderlichenfalls Maßnahmen entwickeln und sich dabei gegebenenfalls ergebenden Finanzierungsbedarf im Rahmen des Eckdatenbeschlusses anmelden.

7. Zusammenfassung

Das breite Angebot der Biostadt München ähnelt qualitativ stark dem Konzept des „House of Food“ in Kopenhagen. Der konzeptionelle Ansatz der Biostadt München hat sich bewährt und dient als Vorbild für andere deutsche Städte.

Um die Aktivitäten der Biostadt München noch einem breiteren Publikum bekannt zu machen und auch die verschiedenen zielgruppenspezifischen Angebote zu bündeln, wird mit dieser Vorlage eine Ausweitung der Sichtbarkeit durch einen Standort im öffentlichen Raum mit entsprechend zielgruppenspezifischen Angebot vorgeschlagen. Damit soll das Angebot der Biostadt München qualitativ ausgeweitet werden. Die Kosten belaufen sich auf einmalig 150.000 Euro im Jahr 2020.

Hinsichtlich der Notwendigkeit einer quantitativen Ausweitung des bestehenden Angebots der Biostadt München ist das RGU mit den entsprechenden Akteurinnen und Akteuren im Austausch und wird ggf. notwendigen Bedarf in einem Handlungsvorschlag bündeln und im Rahmen des Eckdatenbeschlusses anmelden.

B. Darstellung der Kosten und der Finanzierung

1. Zweck des Vorhabens

Zweck des Projekts „Biostadt vor Ort“ ist es, durch eine Präsenz vor Ort in direkten Kontakt mit Münchner Bürgerinnen und Bürgern zu treten, um sie für das Thema „Gesunde Ernährung“ zu sensibilisieren und für den stärkeren Kauf und Einsatz von ökologisch und regional erzeugten Lebensmitteln zu gewinnen. Dazu soll an einem möglichst zentralen Standort - dort, wo eingekauft wird und möglichst unter Nutzung städtischer Flächen (beispielsweise auf dem Viktualienmarkt) - nach Art eines „POP-

UP Store“ unter Einbindung der vielfältigen Akteurlandschaft und der bestehenden städtischen Angebote sowie der Zuschussnehmer ein entsprechendes Angebot für Münchnerinnen und Münchner geschaffen werden.

2. Zahlungswirksame Kosten im Bereich der laufenden Verwaltungstätigkeit

Für die Umsetzung des Beschlusses entstehen die im Folgenden dargestellten zahlungswirksamen Kosten. Der Mittelbedarf entsteht ab 01.01.2020.

	dauerhaft	einmalig	befristet
Summe zahlungswirksame Kosten		150.000,-- in 2020	
davon:			
Personalauszahlungen (Zeile 9)			
Auszahlungen für Sach- und Dienstleistungen (Zeile 11) IA 535013200 Sachkonto 651000		150.000,-- in 2020	
Transferauszahlungen (Zeile 12)			
Sonstige Auszahlungen aus lfd. Verwaltungstätigkeit (Zeile 13)			
Zinsen und sonstige Finanzauszahlungen (Zeile 14)			
Nachrichtlich Vollzeitäquivalente (VZÄ)			

Die nicht zahlungswirksamen Kosten (wie z. B. interne Leistungsverrechnung, Steuerungsumlage, kalkulatorische Kosten) können in den meisten Fällen nicht beziffert werden.

3. Finanzierung

Die Finanzierung kann weder durch Einsparungen noch aus dem eigenen Referatsbudget erfolgen.

Die zusätzlich benötigten Auszahlungsmittel werden genehmigt und in den Haushaltsplan 2020 aufgenommen.

Die beantragte Ausweitung entspricht den Festlegungen für das Referat für Gesundheit und Umwelt im Eckdatenbeschluss für den Haushalt 2020; siehe Nr. 28 der Liste der geplanten Beschlüsse des Referats für Gesundheit und Umwelt.

4. Produktbezug

Die Veränderungen betreffen das Produkt 33561100 Umweltvorsorge.

4.1. Produktbeschreibung

Eine Änderung der Produktbeschreibung ist mit dieser Maßnahme nicht verbunden.

4.2. Kennzahlen

Eine Änderung der Kennzahlen ist mit dieser Maßnahme nicht verbunden.

5. Bezug zur Perspektive München

Folgende Ziele/Leitlinie/n der Perspektive München werden/wird unterstützt:
Leitlinie Nr. 15, Leitlinie Gesundheit fördern, Leitprojekt 2 „Biostadt München“

Die Stadtkämmerei stimmt der Beschlussvorlage zu und gibt folgende Stellungnahme ab:
„Die Stadtkämmerei erhebt keine Einwände gegen die oben genannte Beschlussvorlage, soweit die Budgetvorgabe für den Teilhaushalt des Referats für Gesundheit und Umwelt gem. Eckdatenbeschluss eingehalten wird. Die im Rahmen dieser Beschlussvorlage beantragte Mittelausweitung für Sachmittel i. H. v. 150.000 € entspricht der Anmeldung zum Eckdatenbeschluss 2020 (vgl. Nr. 28)“.

Die Beschlussvorlage ist mit dem Referat für Bildung und Sport und dem Kommunalreferat abgestimmt.

Anhörung des Bezirksausschusses

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

Nachtragsbegründung

Eine fristgerechte Vorlage war wegen der erforderlichen Abstimmungsarbeiten nicht möglich. Aufgrund der Finanzrelevanz der Beschlussvorlage ist es nicht möglich, diese zu einem späteren Zeitpunkt einzubringen.

Die Korreferentin des Referates für Gesundheit und Umwelt, Frau Stadträtin Sabine Krieger, der zuständige Verwaltungsbeirat, Herr Stadtrat Jens Röver sowie die Stadtkämmerei, das Kommunalreferat und das Referat für Bildung und Sport haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

II. Antrag der Referentin

1. Von den Ausführungen im Vortrag der Referentin wird Kenntnis genommen.
2. Das Referat für Gesundheit und Umwelt wird beauftragt, ein Konzept „Biostadt vor Ort“ zu erstellen und umzusetzen und dem Stadtrat hierüber zu berichten.
3. Das Referat für Gesundheit und Umwelt wird beauftragt, die einmalig erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von 150.000 € im Rahmen der Haushaltsplanaufstellung 2020 bei der Stadtkämmerei anzumelden.
4. Das Produktkostenbudget erhöht sich einmalig in 2020 um 150.000 €, davon sind 150.000 € zahlungswirksam (Produktauszahlungsbudget).
5. Der Antrag Nr. 14-20 / A 04025 „Fortbildungs- und Förderprogramm für Betriebsrestaurants, die Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot aufnehmen“ vom 26.04.2018 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
6. Der Antrag Nr. 14-20 / A 04026 „Einrichtung eines House of Food“ vom 26.04.2018 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
7. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Der Vorsitzende

Die Referentin

Ober-/Bürgermeister

Stephanie Jacobs
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 Gesundheit und Umwelt RGU-RL-RB-SB

- V. Wv Referat für Gesundheit und Umwelt RGU-RL-RB-SB
zur weiteren Veranlassung (Archivierung, Hinweis-Mail).