

Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter
Rathaus

**DIE GRÜNEN
ROSA LISTE**
STADTRATSFRAKTION MÜNCHEN



München, den 26.04.2018

Einrichtung eines House of Food

Antrag

Die LH München gründet ein Ernährungshaus – 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.

Begründung:

Im Rahmen der Kopenhagener Vision, 2015 Ökometropole zu werden, hat der dortige Stadtrat 2005 beschlossen, bis Ende 2015 in allen öffentlichen Küchen der Stadt, den Einsatz von 90 Prozent Bio-Lebensmitteln als Ziel festzulegen. Um die Jahreswende 2011/2012 hatte die Stadt das Zwischenziel von 75 Prozent Bio-Verbrauch erreicht. Dies ist das Ergebnis eines beispielhaften Umwandlungsprozesses, den auch Berlin jetzt gehen will. Laut Koalitionsvertrag soll nach dem Vorbild Kopenhagens in „einem Modellprojekt mit Großküchen und Caterern gezeigt werden, wie der Anteil an Bio-Produkten, saisonalen und Frischzutaten durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht und wie Lebensmittelverschwendung und -verluste vermindert“ werden können, so die taz vom 19.1.2018

Das „Copenhagen House of Food“ ist umgeben von Urban Gardening und Lebensmittelfirmen. Im sogenannten Eat District sollen eng miteinander verbundene, aber unabhängige, neu gegründete Unternehmen entstehen, die gemeinsam eine nachhaltige, innovative und konkrete Plattform für die Entwicklung der Esskultur, insbesondere für die jüngsten Bürgerinnen und Bürger der Stadt, schaffen. Die Hauptaufgabe des „House of Food“ ist es, den ökologischen Umbau öffentlicher Küchen in Kopenhagen voranzutreiben.

Ökologische Umwandlung kann auf zwei Arten erfolgen:

1. Traditionelle Produkte durch Bio-Produkte zu ersetzen - ohne die Ernährung zu ändern, "Business as usual". Das Essen ist das gleiche, die Rezepte sind die gleichen, und die Ernährungszusammensetzung ist die gleiche. Es ist nur ökologisch. Dieser Prozess verursacht zusätzliche Kosten von 20-35%.
2. Der andere Weg ist, den Verbrauch und die Produktion in der Küche umzuwandeln. Dieser Veränderungsprozess zieht eine Veränderung in der Produktion und der Ernährungszusammensetzung nach sich. Auf diese Weise wird ein ausgewogener Plan mit saisonalen Produkten mit bis zu 100% Bio-Produkten hergestellt, ohne zusätzlichen Aufwand.

Ziel war es, alle Institutionen in Kopenhagen umzustellen.

Beispiele für Seminare sind:

Aufwertung von Nahrungsmitteln für ältere Menschen:

Dieses Seminar konzentriert sich auf die Herausforderungen beim Kochen für ältere Menschen. Den Küchenteams werden dauerhafte und umsetzbare Lösungen angeboten, damit ältere Menschen in öffentlichen Einrichtungen Lebensmittel mit dem richtigen Nährwert und hoher kulinarischer Qualität bekommen.

Ernährungssessen für Kinder:

Dieses Seminar bietet einen größeren Einblick in die Ernährungsbedürfnisse von Kindern in verschiedenen Altersstufen. Das Seminar hat einen theoretischen und praktischen Ansatz, wie Institutionen ausgewogene Ernährung für Kinder mit biologischen und saisonalen Produkten anbieten können.

Die Bio-Küche: Dieses Seminar bietet einen Einblick in die Verwendung von saisonalen Bio-Produkten, ohne das Budget zu sprengen, wenn die Umstellung auf Bio in der öffentlichen Küche stattfindet. Darüber hinaus konzentriert sich das Seminar darauf, wie der Geschmack und die Gesundheit der Lebensmittel maximiert werden können und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung minimiert wird.

Die Erfolgsfaktoren waren zum einen die politische Entscheidung bis 2015 90 % Bio Lebensmittel in allen öffentlichen Küchen zu verwenden und zum anderen die verbesserte Professionalität in den Küchen - als Folge von Schulungen, Umschulungen und Beratung. Copenhagen House of Food unterstützt die Veränderungsprozesse auf allen Ebenen. Dies kann eine gründlichere Untersuchung des Abfallinventars, eine Analyse von Budget und Wirtschaftlichkeit oder eine Einführung in die Verwendung saisonaler Produkte sein.

München ist gut auf dem Weg zur Bio-Stadt. Doch sollte jetzt nach den Bio-Beschlüssen für Kitas und Schulen, dem Projekt „Bio für Kids“, dem Ernährungsbildungskonzept, den Bioangeboten in Kantinen und bei Empfängen der nächste Schritt folgen.

Bio ist weitgehend kostenneutral in allen öffentlichen Einrichtungen möglich. Das hat das Projekt „Bio für Kids“ ja schon gezeigt. Kopenhagen macht es vor, dass es gehen kann. München sollte diesem Beispiel folgen.

Fraktion Die Grünen-rosa liste

Initiative:

Sabine Krieger

Katrin Habenschaden

Oswald Utz

Mitglieder des Stadtrats