

Befragt wurden die Hauptveranstalter von städtischen Empfängen und Festen.

Soweit Antworten vorliegen, sind diese hier zusammengefasst:

Referat	Frage 5) <i>Wird bei städtischen Empfängen und auf städtischen Festen (Christkindlmarkt, Oktoberfest...) Fleisch aus artgerechter Tierhaltung angeboten?</i>	Frage 6) <i>Wenn ja, wie viel Prozent des Fleisches sind von Tieren aus artgerechter Tierhaltung? Von welchen Tieren?</i>	Frage 7) <i>Ist das Fleisch zertifiziert? Wenn nicht, wie wird sichergestellt, dass die Tiere artgerecht gelebt haben?</i>
Direktorium	Bei der Ausschreibung von Bewirtschaftungsleistungen für städtische Empfänge und Veranstaltungen durch die Protokollabteilung wird stets ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Speisen regional, saisonal, bio und fair gehandelt sein sollen.	Auf Nachfrage bei den am häufigsten beauftragten Bewirtern wurde mitgeteilt, dass diese ihr Fleisch hauptsächlich aus bayerischer und deutscher Stall- oder Feldhaltung erhalten. Geflügel- und Schweinefleischzeugnisse werden überwiegend aus dem bayerischen Raum bezogen - letztere bspw. von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Der Weg vom Hof zur Schlachtung wird so kurz wie möglich gehalten und überwacht.	Ganz allgemein versichern angefragte Bewirter, Qualität und Herkunft ihrer verwendeten Produkte sehr ernst zu nehmen und bei Lieferanten einzukaufen, die artgerechte Tierhaltung für ihre Fleisch- und Wurstwaren gewährleisten.
Personal- und Organisationsreferat	Grundsätzlich wird bei der Durchführung von Veranstaltungen, wie bspw. Willkommens- und Prüfungsfeiern sowie von Dienstjubiläenfeiern darauf geachtet, dass die Anbieter einen angemessen hohen Anteil an biologisch erzeugten Produkten verwenden. Ein expliziter Nachweis, dass die verwendeten Produkte aus artgerechter Tierhaltung stammen müssen, wurde bisher nicht verlangt.	Das Cateringunternehmen für die Jubiläumsfeiern bezieht vorwiegend Fleisch aus bayerischer und deutscher Stall- oder Feldhaltung. Das Geflügel wird in Freilandqualität aus einer regionalen Entenzucht bezogen. Das Schweinefleisch kommt fast ausschließlich von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.	Das Cateringunternehmen nimmt nach eigener Aussage grundsätzlich Qualität und Herkunft der bezogenen Produkte sehr ernst.

<p>Referat für Arbeit und Wirtschaft - Teil 1</p>	<p>Bei freihändigen Vergaben von Cateringleistungen wird nach Möglichkeit darauf geachtet, Bioprodukte und Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen. Bei größeren Aufträgen kann dies aus vergaberechtlichen Gründen nicht immer berücksichtigt werden.</p>	<p>Eine Schätzung des Anteils ist nicht möglich.</p>	<p>Soweit entsprechende Anbieter von Caterings beauftragt werden, ist das Fleisch auch zertifiziert.</p>
<p>Referat für Arbeit und Wirtschaft - Teil 2 <i>als Veranstalter von Christkindl-markt am Marien-platz, Auer Dulten, Stadt-gründungs fest, Oktoberfest und Oider Wiesn</i></p>	<p>Das RAW fordert bisher dazu keine Auflagen bzgl. artgerechte Tierhaltung für die Belieferung der zugelassenen Beschicker. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Die Kontrolltätigkeit obliegt den zuständigen Ämtern am Produktionsstandort. Das RAW fördert seit einigen Jahren aktiv die Zulassung auf dem Oktoberfest, den Auer Dulten und dem Christkindlmarkt von nach der EG-Öko-Verordnung zertifizierten Betrieben, die Lebensmittel in Bio-Qualität anbieten. So erhalten diese Betriebe bei der Bewertung ihrer Bewerbung Zusatzpunkte.</p>	<p>Bei allen Lebensmittelbetrieben, die zum Oktoberfest zugelassen sind, wurde geworben, ökologische Lebensmittel in ihr Angebot aufzunehmen. Dabei wurden auch Informationen über Bezugsquellen von Bio-Lebensmitteln an die Schausteller, Marktkaufleute und Wiesnwirte weitergegeben und Kontakte zu ökologischen Erzeugergemeinschaften (z.B. Bioland, Unser Land GmbH) hergestellt. Zum Oktoberfest 2013 boten 32 Betriebe und somit bereits knapp 15% der Lebensmittelbetriebe Produkte in Bio-Qualität an.</p>	
<p>Kulturreferat</p>	<p>Keine Aussage, da die für kleinere Empfänge oder Preisverleihungen beauftragten Cateringunternehmen hierzu derzeit nicht befragt werden. Das Kulturreferat achtet jedoch bereits jetzt darauf, dass ein großer Anteil an vegetarischen Speisen angeboten wird.</p>		
<p>GEWOFAG</p>	<p>Bei Veranstaltungen arbeitet die GEWOFAG ausschließlich mit Cateringunternehmen aus München oder dem Umland zusammen.</p>	<p>-</p>	<p>Diese verwenden grundsätzlich Produkte aus der Region sowie Fleisch- und Wurstwaren aus artgerechter Haltung.</p>

