

Soweit die Betreuungsreferate städtischer Gesellschaften sich zum Fleischangebot in den dortigen Kantinen äußern konnten, sind die Antworten hier zusammengefasst:

<b>Betreuungsreferat bzw. städtischer Gesellschafter</b>	<b>Frage 8) <i>Bieten die städtischen Gesellschaften (SWM, Klinikum, Wohnungsbaugesellschaften...) in ihren Kantinen Fleisch aus artgerechter Tierhaltung an?</i></b>	<b>Frage 9) <i>Wenn ja, wie viel Prozent des Fleisches stammen von Tieren aus artgerechter Haltung? Von welchen Tieren?</i></b>	<b>Frage 10) <i>Ist das Fleisch zertifiziert? Wenn nicht, wie wird sichergestellt, dass die Tiere artgerecht gelebt haben?</i></b>
<b>GEWOFAG</b>	Der Betreiber dieser Kantine verwendet Fleisch aus zertifizierter bayerischer Schlachtung. Bisher wird in der Kantine kein Fleisch aus artgerechter Tierhaltung angeboten.		
<b>Städtisches Klinikum München GmbH</b>	Die in den Personalrestaurants der Städtischen Klinikum München GmbH angebotenen Menüs werden von den Menülinien der Patientenversorgung abgeleitet. Zwar ist das verwendete Fleisch nicht explizit aus artgerechter Tierhaltung, jedoch wird darauf geachtet, dass dieses überwiegend von Tieren aus Aufzucht und Haltung von Landwirten aus Bayern und Baden-Württemberg stammt. Das Geflügel wird in Bodenhaltung gehalten, wo es jederzeit Zugang zu Futter und Wasser hat. Schweinefleisch und Rindfleisch wird zu 80% aus dem Münchner Raum von den dort ansässigen Zucht- und Schlachtbetrieben bezogen. Diese wiederum verschreiben sich Zucht- und Schlachtprogrammen, um ein hohes Maß an Fleischqualität zu erzielen. Die Zertifikate und Bestätigung der Lieferanten liegen vor.	Welcher Prozentanteil der bezogenen Waren aus artgerechter Tierhaltung stammt, kann leider nicht beantwortet werden.	Das Fleisch selbst ist nicht zertifiziert, jedoch ist der Hauptzulieferbetrieb nach erfolgreich abgelegter Prüfung durch die Regierung von Oberbayern über das Landwirtschaftsministerium mit einer EU-Zertifizierungsnummer versehen. Eine artgerechte Tierhaltung kann nicht sichergestellt werden.

<p><b>Behandlungszentrum Kempfenhausen für Multiple Sklerose Kranke gemeinnützige GmbH (MSK)</b></p>	<p>In der MSK gibt es keine Kantine im eigentlichen Sinn. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben jedoch die Möglichkeit, entsprechend dem Speiseplan für Patienten, Frühstück, Mittagessen oder/und Abendessen zu bestellen. Im Angebot ist mittags immer mindestens ein vegetarisches Gericht enthalten, zusätzlich wird ein sehr aufwendiger täglich variierender Salatteller als Alternative angeboten.</p>		<p>Bei der Beschaffung von Fleischwaren wird großer Wert auf Qualität aus der Region gelegt. Die Verarbeitung von Fleisch aus ausschließlich artgerechter Haltung ist in der MSK aufgrund der sehr restriktiven monetären Rahmenbedingungen und Vorgaben im Klinik- und Pflegeheimsektor nicht möglich.</p>
<p><b>MÜNCHENSTIFT GmbH</b></p>	<p>Das Frischfleisch für die Essensversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner der MÜNCHENSTIFT GmbH (täglich ca. 2.400 Essen), die Kundinnen und Kunden des Menü-Services und auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stammt zum größten Teil aus regionaler bäuerlicher Produktion. Diese Betriebe arbeiten nach den nationalen und EU-rechtlichen Vorgaben und sind zertifiziert.</p> <p>Das Frischgeflügel und die Frischeier stammen aus Bodenhaltung, teilweise Freilandbodenhaltung.</p>		<p>Keiner der Lieferanten der MÜNCHENSTIFT GmbH konnte den Begriff „artgerechte Tierhaltung“ genau definieren. Dieses Fleisch aus bio- zertifizierten Betrieben ist aber um circa das Doppelte bis Dreifache teurer als Fleisch aus bäuerlicher, regionaler Herkunft. Der im Pflegetag beinhalten Betrag für die Essensversorgung der Bewohnerinnen und Bewohner erlaubt aus wirtschaftlichen Gründen nicht den Einkauf von „Bio-Fleisch“. Die MÜNCHENSTIFT GmbH bezieht wissentlich kein Fleisch von Zulieferbetrieben der Discounter oder aus nicht bekannten Drittstaaten.</p>
<p><b>Messe München GmbH</b></p>	<p>Die Messe München ist im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements fortwährend bemüht, in Zusammenarbeit mit dem Kantinenbetreiber und Caterer den Anteil biologischer Lebensmittel zu erhöhen.</p>		
<p><b>Flughafen München GmbH</b></p>	<p>Seit 2007 sind alle Casinos am Flughafen München bio-zertifiziert und bieten pro Woche mindestens einmal ein nach Biostandard produziertes Gericht an.</p>		

<p><b>Stadtwerke München GmbH</b></p>	<p>Eine zwingende Zertifizierung für Fleisch aus artgerechter Haltung existiert aktuell in Deutschland nicht. Die SWM fordern derzeit keinen Nachweis für zertifiziertes Fleisch von ihrem Caterer. Der Caterer bezieht sein Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Wild zu 100% von Lieferanten, welche die gesetzlichen Bestimmungen der Lebensmittelverordnung (LMVO), der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKVO), des Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL), die EU-Bestimmungen zur Fleischerzeugung – bspw. zur Haltung von Legehennen – einhalten.</p>	<p>Offiziell wird die artgerechte Tierhaltung jedoch definiert als: "Tierhaltung, die sich an den natürlichen Lebensbedingungen der Tiere orientiert". Da eine Konkretisierung der Begrifflichkeit in dem Schreiben leider fehlt, kann für die SWM keine konkrete Aussage getroffen werden.</p>	<p>Siehe Antwort auf Frage 8 im Hinblick auf die Zertifizierung.</p>
<p><b>RAW Sonstige Gesellschaften</b></p>	<p>Die restlichen vom Fachbereich IV des Referat für Arbeit und Wirtschaft betreuten Gesellschaften haben keine eigene Kantine.</p>		
<p><b>Kulturreferat</b></p>	<p>Das Kulturreferat als Betreuungsreferat für die MVHS, das Volkstheater, das Deutsche Theater und die Pasinger Fabrik melden Fehlanzeige, da keine Gesellschaft über eine eigene Kantine verfügt.</p>		
<p><b>Planungsreferat</b></p>	<p>Sowohl die Städtische Wohnungsgesellschaft München mbH (GWG) als auch die Münchner Gesellschaft für Stadterneuerung mbH (MGS) unterhalten keine eigenen Kantinen. Für diese beiden Gesellschaften wird insoweit Fehlanzeige erstattet.</p>		