

**Erhöhung des Anteils ökologischer, regionaler
und fair gehandelter Produkte in den städtischen Kantinen;
Sachstandsbericht**

Sitzungsvorlage Nr. 14-20/ V 03066

Bekanntgabe im Verwaltungs- und Personalausschuss vom 24.06.2015
Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

1. Ausgangslage und Anlass

Mit Beschluss der Vollversammlung vom 23.10.2013 (Sitzungsvorlage Nr. 08-14/ V 12487) wurde der Antrag Nr.08-14/ A 02358 der Stadtratsfraktion der Grünen/RL vom 07.04.2011 behandelt und das Personal- und Organisationsreferat in Zusammenarbeit mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt beauftragt, die Anteile von ökologischen, regionalen und fair gehandelten Produkten in den drei städtischen Kantinen (Rathaus, Kreisverwaltungsreferat, Baureferat) zu steigern.

Mit o.g. Beschluss wurde ein zweistufiger Umsetzungsplan verabschiedet.

Die erste Umsetzungsphase beinhaltet, dass unter Einschaltung eines externen Beratungsunternehmens folgende Mindestanteile bestimmter Lebensmittelqualitäten in den städtischen Kantinen geführt und verbindlich in den Pachtverträgen festgeschrieben werden:

- Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel mindestens 10% vom Warenwert (über das Jahresmittel),
- Anteil regional erzeugter Lebensmittel (100 km Umkreis) mindestens 30% vom Warenwert,
- Fleisch zu mindestens 30% oder für mindestens eine Haupttierart (Rind, Schwein, Geflügel) aus artgerechter Tierhaltung,
- Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität,
- Kaffee und Tee sind ausschließlich aus fairem Handel. Fair gehandelte Schokolade wird zusätzlich zum konventionellen Schokoladensortiment angeboten.

Die Realisierbarkeit einer weiteren Erhöhung des Bio-Lebensmittelanteils auf 20% wird durch das beauftragte externe Beratungsunternehmen ab Herbst 2015 eruiert (Umsetzungsphase 2).

Die Verwaltung wurde beauftragt, dem Stadtrat im ersten Halbjahr 2015 über den Stand der Realisierung zu berichten.

2. Sachstand zur ersten Umsetzungsphase

2.1 Vergabe an das externe Beratungsunternehmen

Aus dem Auftrag der Stadtratsvorlage heraus wurde gemeinsam mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt eine Leistungsbeschreibung erarbeitet, die die Grundlage für die im Juni 2014 erfolgte Ausschreibung bildete. Erkenntnisse, Erfahrungen und Inhalte die im Rahmen weiterer Projekte des RGU erarbeitet wurden, beispielsweise von der Biostadt München, sollten hierbei entsprechend Berücksichtigung finden. Daher und aufgrund personeller Engpässe im zuständigen Fachbereich des Personal- und Organisationsreferates nahm die Vorbereitung der Ausschreibung längere Zeit in Anspruch, als ursprünglich geplant. Im Rahmen des Vergabeverfahrens wurde jenem Unternehmen ein Beratungsauftrag für die Umsetzung des Beschlusses erteilt, welches im Jahr 2012 eine vom Personal- und Organisationsreferat in Auftrag gegebene Machbarkeitsstudie zur Thematik „Erhöhung des Anteils ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in den städtischen Kantinen der LHM zu sozialen Preisen“ durchgeführt hat.

In einem Auftragklärungsgespräch wurden mit dem externen Beratungsunternehmen im September 2014 die konkret geplanten Umsetzungsschritte festgelegt. Hieran nahmen das Personal- und Organisationsreferat sowie das Referat für Gesundheit und Umwelt teil.

2.2. Ergebnis der Bestandserhebung durch externes Beratungsunternehmen

Im Februar 2015 erfolgte vom externen Beratungsunternehmen eine qualitative Bestandsanalyse zu den eingesetzten Lebensmittelqualitäten, um dessen derzeitigen Umfang einschätzen zu können. Dabei zeigt sich, verglichen mit den getroffenen Feststellungen in der Machbarkeitsstudie von 2012 (bekanntgegeben in der Sitzungsvorlage Nr. 08-14/ V 11885), dass ökologisch und regional erzeugte und fair gehandelte Produkte mehr und mehr im Speiseangebot der städtischen Kantinen Berücksichtigung finden.

Weitergehende quantitative Aussagen zum tatsächlichen Umfang können erst durch eine Öko-Kontrollstelle erhoben werden (siehe auch Unterkapitel 2.3.2).

Kantine im Rathaus

Neben Produkten aus ökologischer Erzeugung setzt die Pächterfamilie in der Rathauskantine in unterschiedlichen Maße auch Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ein. Der Kaffee wird aus fairem Handel und der Fisch zum Teil in MSC-Qualität bezogen.

Kantine im Kreisverwaltungsreferat

Der Einsatz von Produkten aus ökologischer und regionaler Erzeugung und artgerechter Tierhaltung (z.B. Fleisch in Neuland-Qualität), aus fairem Handel (Kaffee und Tee) sowie Meeresfisch in MSC-Qualität sind inzwischen feststehende Bestandteile bei der Verpflegung in der Kantine im Kreisverwaltungsreferat.

Auch hier variieren die Anteile der eingesetzten Lebensmittelqualitäten.

Kantine im Baureferat

Die Bestandsaufnahme ergab bisher keine Verwendung von Bio-Produkten, das

Fleisch kommt aus regionaler Erzeugung. Kaffee wird aus fairem Handel bezogen und der Fisch stammt aus bestandsschonender Fischerei. Wie in den anderen Kantinen auch, ist der Umfang der eingesetzten Lebensmittelqualitäten verschieden.

2.3 Aktueller Umsetzungsstand

Seit Beginn der ersten Umsetzungsphase sind zahlreiche innerstädtische wie auch externe Maßnahmen in die Wege geleitet wurden, die nachfolgend näher erläutert werden:

2.3.1 Information und Beratung

Eine umfassende und kontinuierliche Beratung und Information aller an der Umsetzung beteiligten Akteure sind wesentliche Erfolgsfaktoren für das Gelingen eines Vorhabens. Daher wurden am 10.12.2014 zunächst der Gesamtpersonalrat und die Kantinenpächter im Rahmen einer vom POR organisierten Auftaktveranstaltung unter Mitwirkung des RGU und dem externen Beratungsunternehmens umfassend über die Projektziele und die geplante Vorgehensweise aufgeklärt.

Im Projektverlauf fanden unter anderen Besichtigungen externer Kantinen sowie Informationsveranstaltungen mit möglichen Lieferanten zusammen mit den Kantinenpächtern und partiell auch mit Vertretern des Gesamtpersonalrats statt. Exemplarisch dafür sei ein praxisnaher Austausch mit zwei Bio-Mentoren und zugleich Kantinenbetreiber mit langjähriger Bio-Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung im Januar bzw. März 2015 erwähnt. Auch wurde den Kantinenpächtern im April 2015 die Möglichkeit geboten, sich mit potentiellen Lieferanten aus der Region direkt auszutauschen, sodass auch das Thema Regionalität immer wieder Berücksichtigung bei Beratung und Informationsveranstaltungen fand.

2.3.2 Kontrollverfahren und Zertifizierung durch Öko-Kontrollstelle

Um alle städtisch vorgegebenen Anteile an Lebensmittelqualitäten zu garantieren und deren Auslobung beispielsweise bei Aktionswochen oder auf Speisekarten zu ermöglichen, wird in allen drei städtischen Kantinen ein Kontroll- und Zertifizierungsverfahren durchgeführt. Für das Inverkehrbringen und Kennzeichnen von Bio-Produkten gilt von Gesetzeswegen, dass jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz (ÖLG) an einem jährlich zu wiederholenden Kontrollverfahren teilnehmen muss. Für dieses Kontrollverfahren ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Einsatzes von Bio-Produkten ausschlaggebend. Daher ist zusammen mit der Zertifizierung der Bio-Produkte auch ein erweitertes Kontrollverfahren beabsichtigt, das den tatsächlich eingesetzten Bio/Regional/Fair-Anteil in den städtischen Kantinen quantitativ erhebt. Für das anstehende Kontroll- und Zertifizierungsverfahren werden alle drei Kantinenpächter durch das externe Beratungsunternehmen im Vorfeld ausführlich beraten. Das Vergabeverfahren für die Jahre 2015 und 2016 dazu läuft derzeit. Die Durchführung der Erstzertifizierung bzw. -kontrolle ist für dieses Jahr im Sommer geplant.

2.3.3 Anpassung vertragliche Vorgaben

Bereits jetzt findet sich in allen drei Pachtverträgen durch die nachfolgenden Formulierungen die Aufforderung, ökologische und regionale Produkte zu bevorzugen:

Rathauskantine

„Nach Möglichkeit sind regionale sowie Ökoprodukte sowie Frischware zu verwenden.“

Baureferats- und KVR- Kantine

„Es ist soweit als möglich darauf zu achten, dass Lebensmittel für einzelne Speisekomponenten oder auch ganze Menüs der Jahreszeit entsprechend aus der Produktion von regionalen Bio- oder Ökolandwirten verarbeitet werden.“

Die bestehenden Regelungen müssen mit mehr Verbindlichkeit ausgestattet werden, sodass die einzusetzenden Mindestanteile bestimmter Lebensmittelqualitäten darin enthalten sind. Das Kommunalreferat als Fachreferat für Immobilienangelegenheiten wurde daher gebeten, die derzeit gültigen Pachtverträge dahingehend zu überarbeiten. Mit einer unterschriftsreifen Fassung kann voraussichtlich im Herbst 2015 gerechnet werden. Als Vorgriff zur möglichen Erhöhung der Mindestanteile der Lebensmittelqualitäten (Umsetzungsphase 2) wurde das Kommunalreferat auch gebeten, vertragliche Regelungen dazu vorzubereiten. So können die dann zu diesem Zeitpunkt notwendigen Bestimmungen unmittelbar angepasst werden.

3. Ausblick über die weiteren Umsetzungsschritte

3.1 Beteiligung an der Bio-Aktionswoche

Um Akzeptanz für das geänderte Speiseangebot zu erzielen, sind die Gäste und potentielle künftige Nutzer/-innen der städtischen Kantinen umfangreich zu informieren.

Mit Abschluss des Zertifizierungsverfahren durch die Öko-Kontrollstelle bietet sich im Oktober 2015 die Gelegenheit zur Teilnahme an der vom Bund Naturschutz organisierten Bio-Aktionswoche. Diese findet seit 2011 jährlich münchenweit und branchen-übergreifend statt. Im letzten Jahr beteiligten sich u.a. die Unternehmen Allianz Deutschland AG, MAN Truck & Bus AG, die Versicherungskammer Bayern und das Studentenwerk München daran, um so den Einsatz von Bio-Produkten mit vielseitigen Aktionen an die Tischgäste zu kommunizieren. Die Themen artgerechte Tierhaltung, Regionalität und fairer Handel sollen ebenfalls im Rahmen der Bio-Aktionswoche Berücksichtigung finden, um über die Produktvielfalt und deren Verwendung in den städtischen Kantinen zu informieren. Weitere Kommunikationsmaßnahmen sind beabsichtigt.

3.2 Umfassende Evaluation der ersten Umsetzungsphase

Es ist vorgesehen, die realisierten Maßnahmen der ersten Projektphase in verschiedener Weise zu evaluieren, so dass detaillierte Rückschlüsse gezogen und ggf. Änderungen im weiteren Projektverlauf vorgenommen werden können.

Mit Durchführung einer Gästebefragung nach Umsetzung der Phase 1 wird das Ziel verfolgt, die Wahrnehmung und Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden zum geänderten Speiseangebot zu erfassen. Darüber hinaus fließen betriebswirtschaftliche Aspekte, Erfahrungen mit Lieferanten und aktuelle übergeordnete Trends wie die Preisentwicklung auf dem Biomarkt in die Evaluation mit ein.

3.3 Angestrebte Erhöhung der Mindestanteile biologischer Produkte (2. Umsetzungsphase)

Über die Realisierbarkeit der Erhöhung des Bio-Lebensmittelanteils auf 20%, bspw. durch eine Steigerung von fair-gehandelten Lebensmitteln, da diese oftmals auch bio-zertifiziert sind, kann zum jetzigen Zeitpunkt noch keine Aussagen getroffen werden. Der Grund dafür liegt in der bisherigen Fokussierung auf die erste Umsetzungsphase.

Im Übrigen kann sinnvoll erst nach Abschluss der Phase 1 und basierend auf den Erfahrungen und Evaluationsergebnissen ein Vorschlag für die mögliche Erhöhung von Bio-Produkten vom externen Beratungsunternehmen erarbeitet werden. Die Prüfung erfolgt unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen der jeweiligen Kantine.

Für den Fall, dass eine Erhöhung der Mindestanteile eine Erhöhung der Essenspreise erforderlich machen sollte, werden der Stadtrat und der Gesamtpersonalrat mit dieser Angelegenheit erneut befasst.

3.4. Modernisierung der Küchentechnik und Umbau der Kantine im Technischen Rathaus

Bereits in der Stadtratsvorlage vom Oktober 2013 wurde angemerkt, dass neben der weiteren Erhöhung des Bio-Anteils auch bauliche Veränderungen hinsichtlich Modernisierung und auf Energieeffizienz ausgerichtete Küchentechnik in der Kantine im Technischen Rathaus vorzusehen sind. Die Modernisierung der Küchentechnik – insbesondere der Spülstraße und des Kochblocks – ist derzeit unter enger Beteiligung des Baureferats in der Planungsphase. Die erforderlichen Finanzmittel werden, sobald die Kosten erhoben sind, für die mittelfristige Investitionsplanung angemeldet.

4. Beteiligung und weiteres Vorgehen

Die bisherige Umsetzung des Stadtratsbeschlusses fand in enger Abstimmung zwischen Personal- und Organisationsreferat und dem Referat für Gesundheit und Umwelt statt. Die gute Kooperation wird auch im weiteren Verlauf des Umsetzungsprozesses fortgesetzt.

Dem Stadtrat wird voraussichtlich im 2. Halbjahr 2016 erneut über den Stand der Umsetzung berichtet. Dabei ist eine Rückschau auf das gesamte Vorhaben und weitergehende Ausführungen zu den Ergebnissen aus der Gästebefragung beabsichtigt. Ungeachtet dessen wird der Stadtrat und Gesamtpersonalrat befasst, sollte mit verpflichtenden Vorgaben von zu führenden Lebensmittelqualitäten auch eine Erhöhung der Essenspreise einhergehen.

Die Korreferentin des Personal- und Organisationsreferates, Frau Stadträtin Messinger, der zuständigen Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Caim, sowie dem Gesamtpersonalrat ist ein Abdruck der Sitzungsvorlage zugeleitet worden.

II. Bekanntgegeben

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Der/Die Vorsitzende

Ober-/Bürgermeister/in
Ehrenamtliche/-r Stadtrat/rätin

Der Referent

Dr. Böhle
Berufsmäßiger
Stadtrat

III. Abdruck von I. mit II.

über den Stenographischen Sitzungsdienst
an das Direktorium – Dokumentationsstelle

zur Kenntnis.

IV. Wv. Personal- und Organisationsreferat, P 5.41

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.
2. an das Referat für Gesundheit und Umwelt, Biostadt München
an das Direktorium – Statistische Amt
an das Kreisverwaltungsreferat – Geschäftsleitung
an das Baureferat – Geschäftsleitung
an das Kommunalreferat – Geschäftsleitung
an den Gesamtpersonalrat
an das Referat für Gesundheit und Umwelt

zur Kenntnis.

Am