

[REDACTED]

# Abschlussbericht

## Beratung von drei städtischen Kantinen zur Umsetzung des Beschlusses „Bio und Billig – kein Widerspruch“

Aktenzeichen: [REDACTED]

**inkl. Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils  
„bio-regional-fairer“ Produkte in den LHM-Kantinen**

gemäß Absatz 2 E) Leistungsbeschreibung

**Auftraggeber:**

Landeshauptstadt München  
Personal- und Organisationsreferat  
Rosenheimer Str. 118  
81669 München

[REDACTED]

**Auftragnehmer:**

[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer  
Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

<b>Inhaltsverzeichnis</b>		<b>Seite</b>
1	Hintergrund, Zielsetzung und Aufgabenstellung.....	3
1.1	Hintergrund.....	3
1.2	Zielsetzung .....	6
1.3	Aufgabenstellung.....	7
2	Umsetzung und Ergebnisse .....	8
2.1	Beratung der drei Kantinenpächter.....	8
2.2	Absprachen mit und Beratung des POR-P 5.41 .....	13
2.3	Information des Gesamtpersonalrats.....	15
2.4	Begleitende Evaluierung.....	15
3	Masterplan zur Umsetzung von Phase 2 .....	21
3.1	Modellberechnungen .....	21
3.2	Fazit.....	31
3.3	Empfehlungen .....	32

# 1 Hintergrund, Zielsetzung und Aufgabenstellung

## 1.1 Hintergrund

Der vorliegende Abschlussbericht nimmt Bezug auf die Ausschreibung vom 24.06.2014, das Angebot vom 19.07.2014 und die Beauftragung vom 13.08.2014.

### Stadtratsbeschluss vom 23.10.2013

Hintergrund der Beauftragung ist ein Antrag der Stadtratsfraktion DIE GRUENEN im April 2011 mit dem Titel „Bio und Billig – kein Widerspruch oder wie kann der Anteil ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in städtischen Kantinen zu sozialen Preisen gesteigert werden“. Zu diesem Antrag wurde in der Vollversammlung des Stadtrates am 23.10.2013 ein Beschluss gefasst, der festlegt, dass kurzfristig (Phase 1) in den drei städtischen Kantinen (Kantine im Rathaus am Marienplatz, Kantine im Technischen Rathaus in der Friedenstraße 40, Kantine im Kreisverwaltungsreferat in der Ruppertstraße 11) folgende Mindestanteile bestimmter Lebensmittelqualitäten vertraglich verbindlich festzulegen sind:

- 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 (Marine Stewardship Council);
- Kaffee und Tee ausschließlich aus fairem Handel, Angebot fair gehandelter Schokolade zusätzlich zum konventionellen Schokoladensortiment.

Um den Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel kennzeichnen zu können, sollten die Kantinen am Kontrollverfahren nach den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen und bio-zertifiziert werden. Die praktische Umsetzung des Beschlusses sollte für die Stadt (Zuschuss) und die Gäste (Essenpreise) kostenneutral erfolgen.

Des Weiteren sollte die Machbarkeit einer weiteren Erhöhung von bio-regional-fairen Lebensmitteln (z. B. geldwerter Bio-Anteil auf 20 %) eruiert und entsprechende Maßnahmen vorbereitet werden (Phase 2). Zur Begleitung der drei Kantinenpächter bei der Umsetzung der Vorgaben wurde das Beratungsunternehmen [REDACTED] beauftragt.

### Gutachten vom 19.12.2012

Dem Beschluss des Stadtrats vom 23.10.2013 ging ein Gutachten des Beratungsunternehmens [REDACTED] mit der Fragestellung voraus, wie der Anteil ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in den städtischen Kantinen der LHM zu sozialen Preisen gesteigert werden kann. In dem Gutachten wurde auf Basis der jeweiligen betriebswirtschaftlichen Auswertungen der drei städtischen Kantinen und auf Grundlage bestehender Preise für Pro-

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

dukte aus konventioneller und ökologischer Erzeugung sowie aus artgerechter Tierhaltung und aus fairem Handel im Raum München diskutiert, wie sich verschiedene Varianten des Einsatzes der oben genannten Produktqualitäten umsetzen ließen:

### ■ Variante 1

⇒ Beibehalten der rechtlichen Rahmenbedingungen bzgl. Preisgestaltung, d. h. Umsetzung ohne Anpassung der Essenspreise.

### ■ Variante 2

⇒ Spürbare Erhöhung des Bio-Anteils bei gleichzeitiger Betrachtung von Optimierungsmöglichkeiten im Lebensmitteleinkauf und bei der Speisenzusammenstellung sowie der verstärkte Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in den frei kalkulierbaren Angeboten und die Auslotung zusätzlicher Einkommensquellen für die Pächter.

### ■ Variante 3

⇒ Höchstmöglicher Anteil von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft, artgerechter Tierhaltung, nachhaltigem Fischfang, und fairem Handel (in Anlehnung an die Vorgaben für die Kita- und Schulverpflegung der LHM)

Die Diskussion der drei verschiedenen Varianten ergab eine Empfehlung, der letztlich auch der Stadtrat in seinem Beschluss vom 23.10.2013 gefolgt ist (siehe oben). Die darin enthaltenen Vorgaben wurden inzwischen von allen drei Pachtkantinen umgesetzt und zwar „kostenneutral“, d. h. ohne Mehrkosten für den Gast und zusätzliche Zuschüsse der Stadt.

Für den in **Variante 2** angenommenen **Bio-Anteil von 20 %** wurden **zusätzliche Mehrkosten** (gegenüber einem Bio-Anteil von 10 %) für die Wareneinsatzkosten von etwa 8.500,- Euro pro Jahr (für die KVR-Kantine) errechnet, was etwa **0,10 – 0,15 Euro pro Essen** bedeuten würde. Zur Kompensation dieser Mehrkosten wurde vorgeschlagen, die Verkaufspreise durch den entsprechenden Betrag geringfügig anzupassen.

Für die **Variante 3** (u. a. 50 % Bio-Anteil) wurden Mehrkosten im Wareneinsatz von 0,30 – 0,50 Euro pro Essen errechnet. Zur Kompensation dieser Mehrkosten wurde vorgeschlagen, diese auf die drei verschiedenen Akteure wie folgt aufzuteilen:

- ⇒ **50 %** (= 0,20 – 0,30 € pro Essen) übernimmt der **Gast**, denn er hat den größten Nutzen.
- ⇒ **30 %** (= 0,12 – 0,25 € pro Essen) übernimmt die **LHM** in Form einer Subvention bzw. wird über verringerte Rabattierungen und verbesserte Essenszeiten für externe Gäste hereingeholt.
- ⇒ **20 %** (= 0,10 € – 0,15 € pro Essen) muss der jeweilige **Pächter** durch Veränderungen im Speisenangebot kompensieren.

**Gutachten vom 11.10.2001**

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Bereits im Jahr 2001 wurde [REDACTED] für die drei städtischen Kantinen errechnet, welche Mehrkosten im Wareneinsatz durch unterschiedliche Bio-Anteile entstehen würden und wie diese Mehrkosten kompensiert werden können. Da von den damaligen städtischen Personalkantinen im Rathaus, im Sozialreferat sowie im Kassen- und Steueramt nur unvollständiges Zahlenmaterial zur Verfügung stand, wurde auf Zahlen von einem größeren Hamburger Betrieb zurückgegriffen, für den die kompletten Lieferscheine und Rechnungen der Monate Februar, März, April vorlagen.

Errechnet wurden für einen **Bio-Anteil von 20 %** (alle frischen Kartoffeln, das gesamte Getreide und alle Ölsaaten sowie Nudeln, 70 % des Frisch- und TK-Gemüses, 50 % der frischen Kräuter und des Frischobstes sowie ein Drittel des Fleisches und ein Drittel von Brot und Brötchen) **Mehrkosten** in einer Größenordnung von **10 %**, was nach heutigen Zahlen für die KVR-Kantine Mehrkosten von etwa 16.500,- Euro bedeuten würden. Dies sind ähnliche Mehrkosten wie die 2012 errechneten (s. o.).

Empfohlen wurde der LHM 2001 ein geldwerter Bio-Anteil von 10 % und eine Umlage der Mehrkosten auf die Gäste sowie eine faire Kalkulation (nur Weitergabe der Mehrkosten im Wareneinsatz) durch die Pächter. Die Empfehlung im Wortlaut (Seite 51 des Gutachtens):

*Realistisch erscheint für das Jahr 2002 ein vorgeschriebener Mindestanteil von 10 % am Wareneinsatz für alle Gerichte. Für die preisgebundenen Menüs 1 und 2 sollten die Preise deshalb auf mindestens 4,65 DM (bisher 4,40 DM) bzw. 5,65 DM (bisher 5,40 DM) festgeschrieben werden.*

### Sonstige Gutachten und Rahmendaten

Es gibt auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene inzwischen verschiedene Bestrebungen und Forderungen, den Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie auf mindestens 20 % festzulegen:

- ❖ Der Rat für nachhaltige Entwicklung bezeichnet den Ökolandbau als „Gold-Standard“ in der Landwirtschaft und fordert einen Mindestanteil in der Landwirtschaft von 20 %.
- ❖ Im Rahmen der von Bundesminister Schmidt initiierten Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL) wird als eine zentrale Maßnahme der verpflichtende Bio-Anteil von 20 % in allen öffentlichen Einrichtungen diskutiert, inkl. der Umsetzung im eigenen Ministerium.
- ❖ Im Land Berlin wird im Bereich der Ausschreibungen für die Schulverpflegung seit 2014 von allen bietenden Catering-Unternehmen ein Bio-Mindestanteil von 15 % verlangt. In der Realität liegt der eingesetzte Bio-Anteil deutlich höher.
- ❖ In den LWL-Kliniken Münster und Lengerich wurde in einem ersten Schritt (2008) der Bio-Anteil kostenneutral auf 10 % festgelegt (Getreide, Gemüse, Hülsenfrüchte, Nudeln, Eier) und in einem zweiten Schritt (2014) auf 20 % (zzgl. Schweinefleisch in Bio-Qualität). Für den zweiten Schritt wurde der Beköstigungssatz (Wareneinsatz pro Tag und Patient) von der Klinikleitung um 0,20 Euro (= 5 %) erhöht.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

- ❖ In den Wiener Pensionisten-Wohnhäusern ist der Anteil an Bio-Produkten von 16,8 % im Jahr 2010 auf inzwischen 35 % (2016) gestiegen. Kompensiert wird der Mehrpreis durch eine optimierte, langfristig angelegte Speisenplanung und einen strategischen Einkauf inkl. Anbauabsprachen mit Landwirten in der Region.
- ❖ In Dänemark gibt es inzwischen über 2.000 gastronomische Einrichtungen (überwiegend Gemeinschaftsgastronomie) mit einem Bio-Anteil von mindestens 30 %.

Zusammengefasst kann festgehalten werden, dass ein „kostenneutraler“ Bio-Anteil von 10 % zum Standard gehört und ein geldwerter Bio-Anteil von 20 % gängige Forderung wird, also normativen Charakter bekommt. Dies wird auch daran deutlich, dass in Modellrechnungen zu den Mehrkosten von Bio im Vergleich zu konventioneller Ware im Kita- und Schulbereich inzwischen nicht mehr ein Bio-Anteil von 10 % als Berechnungsgrundlage herangezogen wird sondern ein Bio-Anteil von 20 % (vgl. Abb. 1).

	<b>Altersgruppen der Kinder</b>					
	1–3 Jahre		4–6 Jahre		7–10 Jahre	
	Wareneinsatzkosten pro Mittagessenszeit in Euro					
Einzelhandel	0,74	0,68	0,98	0,90	1,20	1,11
Großhandel	0,72	0,61	0,95	0,79	1,09	0,88
	<b>20% Bio-Anteil</b>	<b>Konventionell</b>	<b>20% Bio-Anteil</b>	<b>Konventionell</b>	<b>20% Bio-Anteil</b>	<b>Konventionell</b>
	<b>Verwendete Lebensmittel</b>					

Abb. 1: Wareneinsatzkosten pro Mittagessen nach dem Anteil konventioneller bzw. ökologischer Lebensmittel und nach Bezugsquelle (Arens-Azevedo et al. (2014), Is(s)t Kita gut?)

### 1.2 Zielsetzung

Vorrangiges Ziel der Beratung der drei städtischen Kantinen ist die Unterstützung bei der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses vom 23.10.2013 (siehe oben). Darüber hinaus soll die Beratung Aufschluss über die Machbarkeit einer weiteren Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau (20 %), regionaler Herkunft und fairem Handel geben und Vorschläge für entsprechende Maßnahmen ermöglichen.

Vorrangiges Ziel [REDACTED] für die Beratung der drei Kantinenpächter ist eine von allen Akteuren und Anspruchsgruppen einvernehmlich getragene Lösung und gerechte Lastenverteilung für die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses.

### 1.3 Aufgabenstellung

[REDACTED]

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Zur Umsetzung der in 1.2 genannten Ziele wurden die nachfolgenden sieben Aufgaben formuliert (hier nur in Kurzform):

1. **Beratung der drei Kantinenpächter:** Information zu allen Themen bzgl. des Einkaufs und Einsatzes der im Stadtratsbeschluss genannten Produktqualitäten; Begleitung bei der Bio-Zertifizierung; Entwicklung von Vorschlägen zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und zur Verbesserung des Speisenangebotes.
2. Laufende **Abstimmung mit dem POR** bzgl. der Beratung und Begleitung.
3. **Information des Personalrats** über das Thema „bio-regional-fairer“ Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie.
4. **Begleitende Evaluierung** der Umsetzung der Maßnahmen und deren mögliche Auswirkungen hinsichtlich: Wirtschaftlichkeit, Akzeptanz, Beschaffung, Preisentwicklung.
5. **Masterplan für Phase 2:** Erarbeitung eines Vorschlags für eine weitere Erhöhung bio-regional-fairer Produkte (z. B. Bio auf 20 %) inkl. Zeitplan und unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Rahmenbedingungen der jeweiligen Kantine.
6. Verfassen eines **Abschlussberichts**.
7. **Präsentation der Ergebnisse** vor Ort im Rahmen eines Abschlussgesprächs.

## 2 Umsetzung und Ergebnisse

### 2.1 Beratung der drei Kantinenpächter

#### Aufgabenstellung:

1. Information der Kantinenpächter über die Besonderheiten von bio-regional-fairen Produkten und die sich daraus ergebenden notwendigen Änderungen bei betrieblichen Entscheidungen und Abläufen.
2. Begleitung der Pächter bei der Bio-Zertifizierung. Ebenso ist die Auftraggeberin bei der Umsetzung der Zertifizierung und der notwendigen Anpassung der Pachtverträge zu beraten.
3. Unterstützung bei der Umsetzung von Strategien zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit sowie Beratung zur Qualitätsverbesserung des Speisenangebotes.
4. Informationsveranstaltung für alle drei Kantinen (Pflichtveranstaltung)
5. Je ein Tag Mitarbeit in Kantine; 3 x 0,5 Tage Begleitung im ersten Jahr, 2 x 0,5 Tage im zweiten Jahr
6. Organisation einer zusätzlichen Beratung durch Bio-Mentoren, den Bund Naturschutz, erfahrene Bio-Küchenchefs usw.

zu 1)

Informationen zu bio-regional-fairen Produkten bzw. zu den Anforderungen, die sich aus dem Stadtratsbeschluss ergeben, wurden den Kantinenpächtern im Rahmen von Erstgesprächen erläutert; erste Hinweise auf mögliche Lieferpartner ebenfalls. Weitere diesbezügliche Informationen erfolgten sowohl schriftlich in Form von Beiträgen und Broschüren, regelmäßig im Rahmen von Telefonaten, E-Mails und Vor-Ort-Gesprächen als auch im Zusammenhang von Besichtigungen anderer Kantinen (u. a. Linde und VKB), Workshops für Pächter und Mitarbeiter vor Ort, der Bio-Zertifizierung sowie den zwei Öko-Aktionen im Oktober 2015 und 2016.

Eine Unterstützung hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und qualitativer Verbesserung des Speisenangebotes erfolgte u. a. im Rahmen von Einzelgesprächen, der Besichtigung der Kantinen der Versicherungskammer Bayern und der Linde AG sowie im Rahmen der Workshops vor Ort (siehe unten). Wahrscheinlich gibt es nur wenige Verantwortliche von Kantinen, die so regelmäßig und umfassend von verschiedenen Akteuren ( [REDACTED] Bund Naturschutz, [REDACTED] ) zu den genannten Themen informiert wurden.

zu 2)

Der Auftraggeber wurde bei der Ausschreibung für die Zertifizierung durch Vorschläge für die Auswahl der Öko-Kontrollstellen sowie hinsichtlich des Ausschreibungstextes unterstützt. Auch bezüglich der Formulierungen zum neuen Pachtvertrag wurde das POR durch den Auftragnehmer (geringfügig) unterstützt.

Die Kantinenpächter wurden vom Auftragnehmer über die Zertifizierungspflicht und die Kostenübernahme durch die LHM informiert und [REDACTED] mit Informationsmaterial versorgt sowie im Rahmen einer „Trockenübung“ auf die notwendigen Maßnahmen (u. a. Kennzeichnung auf dem Speisenplan) detailliert informiert.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Trotz dieser Informationen war es in allen drei Kantinen notwendig, mehrmals auf die korrekte Bio-Auslobung hinzuweisen. In der Rathauskantine [REDACTED] war es außerdem notwendig, detailliert über die korrekte Allergenkennzeichnung zu informieren.

Alle drei Kantinenpächter erhielten dann rechtzeitig zur Öko-Aktionswoche 2015 von der Öko-Kontrollstelle ÖKOP das Bio-Zertifikat. Die Überprüfung der Bio-Anteile (Einhaltung der 10 % Vorgabe) durch die Öko-Kontrollstelle war nur bei der KVR-Kantine einfach möglich, da der Pächter [REDACTED] ein EDV-gestütztes Warenwirtschaftssystem nutzt, mit dem auch die Einkaufsdaten unterschiedlicher Produktqualitäten abgebildet werden können. In der Kantine des Technischen Rathauses ist es bis heute nicht möglich, den exakten Bio-Anteil zu verifizieren, da [REDACTED] außer der Kantine im Baureferat noch weitere Geschäftsfelder (eine weitere Kantine, Veranstaltungscatering) betreibt, für die es keine Vorgaben für bestimmte Produktqualitäten gibt und für die Bio-Lebensmittel nicht oder nur unregelmäßig zum Einsatz kommen. Es existiert nur ein Einkauf für alle Geschäftsfelder, so dass eine getrennte Betrachtung ausschließlich für die Kantine nicht oder nur mit hohem Aufwand möglich erscheint. Dies ist im Übrigen ein Problem bei vielen Catering-Unternehmen mit verschiedenen Geschäftsfeldern und unterschiedlichen Vorgaben hinsichtlich des Bio-Anteils.

Anders gestaltet es sich bei der Verifizierung des Anteils an regional erzeugten Lebensmitteln. Hier können die Pächter [REDACTED] und [REDACTED] glaubhaft nachweisen, dass mindestens 30 % der eingekauften Lebensmittel aus der Region (Oberbayern und angrenzende Landkreise) stammen. Die Lieferpartner der KVR-Kantine können [REDACTED] keine ausreichenden Antworten hinsichtlich der Erzeugungsregion machen. Ein Kuriosum hat sich für die Kantinen des KVR und des Technischen Rathauses hinsichtlich der Beschaffung von Rindfleisch ergeben. Durch die Vorgaben „mindestens eine Tierart aus artgerechter Tierhaltung“ und „mindestens 10 % vom Warenwert aus ökologischer Erzeugung“ haben sich beide Kantinenpächter für den Bezug von Öko-Rindfleisch entschieden. Dies stammt aus preislichen und logistischen Gründen nun aus Österreich.

Der Bezug von Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität und von Kaffee und Tee ausschließlich aus fairem Handel gestaltet sich in allen drei Kantinen unproblematisch und bedurfte keiner Beratung. Lediglich [REDACTED] musste zu Beginn mehrfach darauf hingewiesen werden, dass „ausschließlich“ auch wirklich ausschließlich bedeutet. [REDACTED] wies in einer Information am Kaffeeautomaten dann auch ausdrücklich darauf hin, dass die Umstellung auf Kaffee aus fairem Handel auf Wunsch bzw. aufgrund von Vorgaben durch das POR erfolgt ist.

zu 3)

Während des gesamten Beratungszeitraumes erhielten alle drei Kantinenpächter im Rahmen von Vor-Ort-Gesprächen, E-Mails und Faxnachrichten, Workshops, Besichtigungen anderer Kantinen und der Fachmesse BIOFACH weitere Informationen und Vorschläge zum strategisch sinnvollen Einsatz der geforderten Produktqualitäten und zu möglichen Lieferpartnern. Dies war insbesondere für die Kantinenpächter [REDACTED] und [REDACTED] wichtig, die bis da-

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

hin wenig bis keine Erfahrung mit regionalen und ökologischen Lieferpartnern hatten. Während [REDACTED] sich inzwischen einen guten Lieferantenmix für seine Bio-Lebensmittel zusammengestellt hat ([REDACTED] als neuer Lieferpartner, weitere Bio-Produkte von bestehenden konventionellen Lieferanten), gestaltet sich der Bio-Einkauf für die Kantine im Technischen Rathaus bis heute eher kompliziert. Zum einen, weil sich [REDACTED] nach einer sehr großen Erstbestellmenge bei [REDACTED], mit dem Unternehmen überworfen hat (u. a. Unzufriedenheit beim Umgang mit der Pfandregelung) und zum anderen, weil [REDACTED] konsequent seinen eigenen Weg gehen will und für Vorschläge seitens eines Beraters nur wenig empfänglich ist. [REDACTED] hat im Rahmen der Beratungszeit wieder auf eine Belieferung durch [REDACTED] zurückgegriffen – allerdings zunächst nur in sehr geringem Maße – zur Unzufriedenheit des Lieferpartners. Erst nachdem die Tochter [REDACTED] die kommissarische Leitung der Rathauskantine übernommen hat, erhöhten sich auch die Bestellwerte bei [REDACTED]. Für einen Bio-Großhändler wie [REDACTED] sind die städtischen Kantinen aufgrund zu geringer und unregelmäßiger Bestellmengen bis heute keine wirtschaftlich interessanten Kunden. Dies hat auch Nachteile für die Küchen, denn wenn bei einem Bio-Anteil von wenig über 10 % nur ein Teil der Bio-Ware von einem Händler geordert wird, ist dieser Händler kaum zu Preisanpassungen bereit.

Zusammenfassend lässt sich für die Beratung der drei städtischen Kantinen Folgendes formulieren:

Grundsätzlich war die Beratung erfolgreich, denn alle drei Kantinenpächter haben die Vorgaben des Stadtratsbeschlusses umgesetzt. Die Kantinen setzen mindestens 10 % aller Lebensmittel in Bio-Qualität ein, nehmen am Kontrollverfahren nach den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teil, verwenden mindestens eine Tierart (Technisches Rathaus, KVR) oder mindestens 30 % des Fleisches (Rathaus) aus artgerechter Tierhaltung, verwenden Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität sowie Kaffee und Tee ausschließlich aus fairem Handel. Dies wird durch die Öko-Kontrollstelle ÖKOP weitgehend bestätigt. Nur der Anteil von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft lässt sich (noch) nicht exakt bestimmen, dürfte für die Rathauskantine und die Kantine im Technischen Rathaus aber den Forderungen des Stadtratsbeschlusses entsprechen.

Eine Zusammenarbeit mit den [REDACTED] ist trotz eines Treffens in der KVR-Kantine und verschiedener Ansätze seitens des Beratungsunternehmens [REDACTED] bisher nicht zustande gekommen. Die gemeinsame Schnittmenge bzw. der gemeinsame Nutzen einer solchen Zusammenarbeit konnte noch nicht gefunden werden. Hier müssen sich alle Beteiligten selbstkritisch fragen, ob eine solche Zusammenarbeit in erster Linie „auf dem Papier gut aussieht“ und Vertreter der Stadt daran interessiert sind und weniger die Landwirte und städtischen Kantinen als potenzielle Marktpartner. Aus Sicht des Auftragnehmers sind andere Münchener Küchen für die [REDACTED] mengenmäßig interessanter (für eine Direktbelieferung) als die drei städtischen Kantinen; auch müssten die Sortimente gebündelt werden, z. B. über einen Lieferpartner, der die Küchen auch sonst beliefert. Die städtischen Kantinen selbst hatten bisher ausreichend mit der Umsetzung der Vorgaben des

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Stadtratsbeschlusses, Änderungen im Speisenangebot und internen Konflikten mit Stadt und GPR (Rathauskantine) zu tun, so dass eine Zusammenarbeit mit den [REDACTED] nicht aktiv gesucht wurde. Eine solche Kooperation könnte für die nächste Phase noch einmal aufgegriffen werden.

Grundsätzlich hat die Beratung bzw. Zusammenarbeit mit den drei Kantinenpächtern (und deren Führungskräften) mit gegenseitigem Respekt und auf Augenhöhe stattgefunden und insgesamt gut funktioniert. Wichtig war aber auch, dass die Pächter von mehreren Seiten [REDACTED] POR, RGU, Bund Naturschutz, BioMentoren, Lieferpartner) unterstützt wurden.

Für die Kantinen im Technischen Rathaus und im KVR hat sich eine vor allem für die Gäste spürbare Verbesserung der gastronomischen Dienstleistung ergeben. Für die Rathauskantine hat dies erst mit der Änderung der Küchenleitung begonnen aber nur in Ansätzen funktioniert (Speisekarte, Ambiente). Hier wird es eine grundsätzliche Neuausrichtung ohne [REDACTED] geben (müssen).

Nachfolgend nun noch Anmerkungen zu den drei Kantinen bzw. Kantinenpächtern im Einzelnen:

[REDACTED] hat die Intention des Stadtratsbeschlusses sehr gut und schnell verstanden und die Beratung und das Projekt genutzt, seine Catering-Dienstleistung insgesamt zu verbessern. Am stärksten wird die am Rindfleischangebot in Bio-Qualität und an der Bio-Pasta-Station deutlich. Damit hat die KVR-Kantine einen substantziellen Qualitätssprung gemacht, der auch von den Gästen honoriert wird und nicht zuletzt in wachsenden Gästezahlen sichtbar ist. [REDACTED] ist deshalb auch für weitere Qualitätssteigerungen offen. Diese sollten sich nach Ansicht des Auftragnehmers auf eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils und eine Erhöhung des Anteils an vegetarischen Gerichten fokussieren.

[REDACTED] ist bis heute kein wirklicher „Bio-Fan“, wahrscheinlich auch deshalb, weil er sich nur ungern Vorgaben von „Besserwissern“ machen lässt. Die Umsetzung von Vorgaben lief immer nur schleppend und war in letzter Konsequenz nur dann erfolgreich, wenn mit rechtlichen Konsequenzen gedroht wurde. Auf der anderen Seite hat [REDACTED] mit der Umwidmung des 4. Gerichtes auf seiner Speisekarte auf eine vegetarisch-vegane Linie eine „kleine Revolution“ umgesetzt, die in der Form seines gleichen sucht. Von einem Tag auf den anderen (Anfang Mai 2015) wurde der Anteil vegetarischer Speisen (angebotsseitig) verdoppelt – mit neuen Rezepten und ohne große Vorinformation. Damit hat [REDACTED] aus Sicht des Ressourcen- und Klimaschutzes den mit Abstand größten qualitativen Sprung gemacht. Nichtsdestotrotz wird die Kontrolle der geforderten Anteile und Mengen bestimmter Lebensmittelqualitäten ein Problem bleiben, weil sich [REDACTED] nur ungern in die Karten schauen lässt und gerne „sein Ding“ macht. Was im Pachtvertrag steht, wird er allerdings umsetzen. Insgesamt also eine Mischung aus Freigeist und obrigkeitshörig.

Vom Vorreiter zum Sorgenkind hat sich leider die Rathauskantine [REDACTED] entwickelt. Von der einstigen „Besten Öko-Kantine Münchens“ (2001, damals noch im Kasernen- und Steueramt) hat sich am Anteil ökologisch und regional erzeugter Lebensmittel zwar

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

nicht viel geändert, aber die Qualität des Essensangebotes passt zum einen immer weniger zum Zeitgeist (zu deftig und langweilig) und zum anderen hat sich die Rathauskantine immer mehr zu einer Gastwirtschaft mit Kantine (als umgekehrt) entwickelt. Die Folge: häufige Wiederholungen und ein Speisenangebot, das sich mehr an Touristenwünschen als an den Wünschen städtischer Mitarbeiter/innen orientiert. Daran hat auch [REDACTED] nicht viel ändern können. Die Bio-Zertifizierung musste [REDACTED] „verordnet“ werden, obwohl er schon seit vielen Jahren Bio-Lebensmittel einsetzt. Allerdings weniger als früher. Wie [REDACTED] lässt sich auch [REDACTED] nur ungern in die Karten schauen. Die Vorgaben des Stadtratsbeschlusses wurden/ werden aber trotzdem umgesetzt. Grundsätzlich scheint die Rathauskantine von allen drei Pachtbetrieben am schwersten als „städtische Kantine“ zu führen zu sein. Ohne externe Essensgäste reichen die Essenszahlen nicht für einen wirtschaftlichen Betrieb – schon alleine aufgrund zu geringer Sitzplatzzahlen. Letztlich scheint es aber auch so zu sein, dass [REDACTED] zu einer Transformation in Richtung einer zeitgemäßen gastronomischen Dienstleistung nicht willens und in der Lage ist. Erschwerend kam noch hinzu, dass die laufende Kritik von Seiten der LHM und insbesondere des Gesamtpersonalrats [REDACTED] nicht motiviert, sondern demotiviert hat.

zu 4)

Die geplante Informationsveranstaltung für alle drei Kantinen hat am 01.12.2015 in München stattgefunden. An dem Gespräch haben auch Vertreter des Gesamtpersonalrats teilgenommen. Ein Ergebnisprotokoll der Veranstaltung liegt vor.

zu 5)

Die insgesamt veranschlagten 7,5 Tage Begleitung der Kantinen (2,5 Tage pro Kantine) wurden mehr als vollumfänglich genutzt:

- ❖ 3 x 0,5 Tage für Besuche/ Gespräche mit [REDACTED] 2 x 0,5 Tage für Besuche/ Gespräche mit [REDACTED], 3 x 0,5 Tage für Besuche/ Gespräche mit [REDACTED]
- ❖ 1 Tag Besichtigung VKB und Linde
- ❖ 0,5 Tage Besichtigung VKB mit [REDACTED]
- ❖ 1 Tag Besprechung mit [REDACTED] (inkl. Vor- und Nachbereitung)
- ❖ 2 Tage Workshops (inkl. Vor- und Nachbereitung) mit der KVR-Kantine und der Kantine im Technischen Rathaus
- ❖ 1,5 Tage (inkl. Vor- und Nachbereitung) Moderation bzw. Mediation GPR, POR, [REDACTED]

zu 6)

Eine Unterstützung ist durch die BioMentoren [REDACTED] und [REDACTED] erfolgt. Unter anderem haben beide BioMentoren alle Kantinenpächter im Rahmen von Exkursionen empfangen und ihre Lieferantenlisten zur Verfügung gestellt. Genutzt haben dies sowohl [REDACTED] und [REDACTED]. [REDACTED] war der Meinung, „dass er das alles ja auch schon macht“, also nichts mehr lernen kann. Weitere Unterstützung erhielten die Pächter durch [REDACTED] Bund Naturschutz (Vorschläge für Lieferanten, Teilnahme an Besprechungen und Workshops, Öko-Aktionswoche, Einladung zu eigenen Veranstaltungen mit a'verdis); der Einladung zu einer Exkursion sind die Pächter leider nicht gefolgt, RGU (Öko-Aktionswoche) und POR (laufende Begleitung, Öko-Aktionswoche).

Dem Auftragnehmer sind nur wenige Kantinen bzw. Kantinenpächter bekannt, die bisher eine so umfangreiche (und wohlwollende) Begleitung von verschiedenen Seiten erfahren haben. Auf der anderen Seite ist die Beratung nicht auf Wunsch der Pächter erfolgt, sondern wurde den Pächtern von der LHM bzw. vom Stadtrat verordnet.

## 2.2 Absprachen mit und Beratung des POR-P 5.41

### Aufgabenstellung:

1. Nach Erteilung des Zuschlags werden in einem Auftragsklärungsgespräch sowohl das Konzept für die Umsetzung des Auftrags als auch für die Evaluierung erläutert und bei Bedarf konkretisiert.
2. Der Auftraggeberin wird halbjährlich in Schriftform der Stand der Projektumsetzung berichtet.
3. Sollte sich im Zuge der begleitenden Evaluierung zeigen, dass Änderungen im Hinblick auf die Umsetzungsstrategie erforderlich sind, werden diese in Absprache mit der Auftraggeberin vorgenommen.

zu 1)

Das Auftragsklärungsgespräch hat am 23.09.2014 stattgefunden; ein Ergebnisprotokoll zu dem Gespräch liegt vor.

zu 2)

Ein schriftlicher Zwischenbericht wurde am 15.04.2015 vorgelegt und im Rahmen einer Besprechung am 28.04.2015 mit [REDACTED] und [REDACTED] diskutiert. Ein Diskussionspunkt war die Frage des Beratungskonzeptes. Dies wurde von Seiten des Auftragnehmers in der Weise beantwortet, dass es kein einheitliches Beratungskonzept für die drei Kantinen(Pächter) gibt, sondern individuell auf die jeweiligen Rahmenbedingungen und Persönlichkeiten der drei Kantinen bzw. der Pächter eingegangen wird (vgl. hierzu den nachfolgenden Ausführungen).

zu 3)

Im Rahmen der Beratungsphase gab es hinsichtlich der Umsetzungsstrategie folgende Anpassungen bzw. Änderungen:

- **KVR:** Keine wesentlichen Änderungen; die Information und Beratung der KVR-Kantine [REDACTED] erfolgte sehr rational und hatte einen fast schon technischen Cha-

rakter, z. B. bei der inhaltlichen Unterstützung zur Umsetzung der Zertifizierungs- und Kontrollanforderungen. [REDACTED] hat alle Angebote (Vor-Ort-Gespräche, Schulung, Besuch Biofach, Besuch und Austausch mit [REDACTED] und [REDACTED] de), Besprechung mit [REDACTED], Veranstaltungen mit Bund Naturschutz (2016) und Biostadt München (2017)) konsequent für die Optimierung der eigenen gastronomischen Dienstleistung genutzt. Wichtig für [REDACTED] war und ist eine Philosophie des Gebens und Nehmens. Er war von Beginn an bereit, den Stadtratsbeschluss vollumfänglich umzusetzen und das Projekt für seine gastronomische Weiterentwicklung zu nutzen. Auf der anderen Seite hat er von der Stadt München als Auftraggeber erwartet, ihn bei der Umsetzung inhaltlich und technisch zu unterstützen.

- **Rathaus:** Da [REDACTED] bereits zu Beginn der Beratungsphase nahezu alle vom Stadtrat geforderten Punkte technisch umgesetzt hatte, die Kritik an der gastronomischen Dienstleistung hinsichtlich der Qualität des Essens, der Kennzeichnung des Speisenplans (z. B. Allergene) der Servicequalität und der fehlende Bio-Zertifizierung aber zunahm, fokussierte sich die Beratung zunächst auf diese Punkte: Umsetzung der LMIV, Vorbereitung auf die Bio-Zertifizierung, mögliche Verbesserungen der Angebotsqualität insgesamt. Leider hatte [REDACTED] im Vergleich zu seinen beiden anderen Pächterkollegen nur wenig Interesse an einer Mitarbeiterschulung oder an einem Besuch der Biofach. Er hat die Besichtigung der beiden Betriebe Linde und VKB zunächst nicht mitgemacht, an einem späteren Extratermin zusammen mit dem Auftraggeber die VKB-Kantine dann doch besichtigt, das gastronomische Konzept allerdings nur wie folgt kommentiert: „[REDACTED] das machen wir doch alles schon.“ Im Oktober 2015 wurde die Rathauskantine dann in der „gpr inform“ deutlich kritisiert (Zitat: Treffende Aussagen von Probanden: „Essen und Personal sind an Lieblosigkeit nicht zu unterbieten“, „Einfach nur schrecklich“, „Mir wurde schlecht vom Geschmack“). Auch wenn es anschließend noch ein klärendes Gespräch zwischen POR, GPR und [REDACTED] gab, das vom Auftragnehmer moderiert wurde, hat sich [REDACTED] von dieser Kritik, die sich mit dem Begriff „vernichtend“ am besten beschreiben lässt, nicht mehr erholt. Die Beratung beschränkte sich zu dem Zeitpunkt vorrangig darauf, zu überlegen, wie mit der Kritik am besten umzugehen ist. Nachdem [REDACTED] die Küchenleitung im Mai 2016 kommissarisch übernommen hat – mit entsprechenden Ideen für Veränderungen und Verbesserungen, war die Beratungsstrategie seitens des Auftragnehmers dann zunächst von Zurückhaltung, Abwarten und „Hoffen, dass es besser wird“ geprägt. Letzteres hat sich offensichtlich nicht ergeben, so dass die Vertragskündigung und Neuausrichtung der gastronomischen Dienstleistung im Rathaus nur folgerichtig scheint.
- **Baureferat:** Während die Beratungsstrategie von [REDACTED] eher einem rational-technischen Ansatz folgte, war die Strategie der Beratung von [REDACTED] eher emotional geprägt; es ging darum, ihm die Unausweichlichkeit der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses zu verdeutlichen und gleichzeitig Verständnis für seine Situation als Pächter zu zeigen. Diese Strategie wurde bis zuletzt verfolgt. Mit [REDACTED] wurden die meisten Beratungsstunden verbracht. Das Dilemma einer Zusammenarbeit

mit [REDACTED] ist zum einen, dass er nicht selber in der Küche steht und deshalb nicht bei der „Kochehre“ zu packen ist und zum anderen, dass er immer wieder Versprechungen gemacht hat (z. B. Einkauf von Bio-Lebensmitteln), die erst dann eingelöst wurden, wenn es nicht mehr anders ging. Auf der einen Seite hat [REDACTED], wie [REDACTED], alle Beratungs- und Schulungsangebote wahrgenommen, dann aber immer wieder eigene bzw. eigenwillige Entscheidungen getroffen: Kauf eines Tumblers zu besseren Fleischverarbeitung, Einführung eines Bio-Snacks als gesondertes Angebot (Flop) sowie, wie oben bereits beschrieben, Verdopplung des vegetarisch (teilweise veganen) Angebots. Vereinfacht gesagt ist [REDACTED] „beratungsresistent“, in gemeinsamen Gesprächen entwickelt er aber offensichtlich eigene Ideen, die er dann konsequent – ohne Blick auf die Wirtschaftlichkeit des eigenen Unternehmens – umsetzt.

### 2.3 Information des Gesamtpersonalrats

Aufgabenstellung: Dem Gesamtpersonalrat der LHM werden aussagekräftige schriftliche Informationen zum Thema „Einsatz von bio-regional-fairen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung“ zur Verfügung gestellt.

Vertreter des Gesamtpersonalrats haben am Auftaktgespräch am 1.12.14 sowie an dem Besuch der Kantinen von VKB und Linde teilgenommen und sich damit ein Bild über die Möglichkeiten des Einsatzes von Produkten aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft, artgerechter Tierhaltung, nachhaltiger Fischerei und fairem Handel gemacht. Außerdem waren Vertreter des GPR bei der Schulungsveranstaltung der Kantine des Baureferats anwesend. Die intensivste Beteiligung des GPR erfolgte allerdings im Rahmen der Diskussion zur Qualität der gastronomischen Dienstleistung in der Rathauskantine, was letztlich die Kündigung des Pachtvertrags [REDACTED] zur Folge hatte.

### 2.4 Begleitende Evaluierung

Aufgabenstellung: Die Evaluierung wird so konzipiert, dass bereits während der Umsetzungsphase Rückschlüsse auf eine ggf. notwendige „Nachjustierung“ gezogen werden können. Darüber hinaus werden daraus Hinweise für eine weitere Steigerung des Einsatzes von bio-regional-fairen Produkten (Phase 2) abgeleitet. Die Evaluierung bezieht alle Maßnahmen (gemäß Ziffer 2 Buchst. A und B) sowie deren möglichen Auswirkungen ein, die im Zuge der Umsetzung von Phase 1 durchgeführt werden (wie bspw. betriebswirtschaftliche Entwicklung, Reaktionen der Gäste auf verschiedene Speiseplanvarianten und Kommunikationsmaßnahmen, Erfahrungen mit Lieferanten, Preisentwicklung auf dem Biomarkt).

Vorrangiges Ziel der Beratung war die Unterstützung der drei Kantinenpächter bei der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses hinsichtlich des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft, artgerechter Tierhaltung, nachhaltiger Fischerei und fairem Handel. Alle fünf Themen wurden gleichzeitig angegangen. Der erste wichtige Meilenstein war die Beteiligung an der vom Bund Naturschutz veranstalteten Öko-Aktionswoche im Oktober 2015, denn die Beteiligung setzte die Teilnahme am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau voraus; bis dahin war keine der drei Kantinen biozertifiziert. Alle drei Kantinen durchliefen das Kontrollverfahren (Öko-Kontrollstelle ÖKOP) erfolgreich und erhielten vor der Öko-Aktionswoche die Bio-

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Bescheinigung bzw. das Bio-Zertifikat. Die Bescheinigung bestätigt jedoch zunächst nur, dass die Produkte und Speisen, die mit „Bio“ ausgelobt werden (z. B. Gulasch vom Bio-Rind) auch tatsächlich in Bio-Qualität eingekauft wurden. Aussagen über die Mengen oder Anteile der verschiedenen Produktqualitäten am Gesamteinkauf wurden an dieser Stelle noch nicht kontrolliert.

In einem zweiten Schritt ging es also darum, die im Rahmen des Stadtratsbeschlusses geforderten Mengenanteile zu erreichen. Dies zu überprüfen, war Teil 2 des Auftrages der Öko-Kontrollstelle ÖKOP. Für die Produktqualitäten „MSC-Fisch“, „Kaffee und Tee aus fairem Handel“ war die Überprüfung relativ einfach, denn hier war die „ausschließliche Verwendung“ Vorgabe. Mit anderen Worten: Seefisch durfte nur noch in MSC-Qualität und Kaffee und Tee nur noch aus fairem Handel angeboten werden. Da es für diese Qualitäten bisher weder Beschaffungsengpässe noch ungewöhnliche Belieferungsstrukturen gibt, wurden beide Themen relativ kurzfristig von allen drei Pächtern umgesetzt.

Schwieriger gestaltete sich die Umsetzung der drei anderen Anforderungen: mindestens 10 % Bio-Qualität, mindestens 30 % oder eine Tierart aus artgerechter Tierhaltung (Neuland-Standard), mindestens 30 % aus regionaler Erzeugung.

Hinsichtlich der Bio-Qualität war die größte Herausforderung weniger der geforderte Bio-Anteil, sondern eher die Notwendigkeit, neue Lieferpartner für Bio-Produkte auszuwählen bzw. die bestehenden, konventionellen Lieferpartner für das Anbieten von Bio-Ware zu gewinnen. Die beiden zentralen Bio-Großhändler in München, [REDACTED], waren zu Beginn der Beratungsphase keine Lieferpartner der drei Kantinen. Lediglich [REDACTED] von der Rathauskantine hatte Erfahrungen mit dem dauerhaften Einkauf von Bio-Produkten. Alle drei Kantinenpächter versuchten zunächst, die bestehenden, eigenen Lieferpartner zu nutzen, landeten aber letztlich alle auch beim Bio-Vollsortimenter [REDACTED], der inzwischen viele Münchener Küchen mit Bio-Lebensmitteln versorgt. Die Geschäftsbeziehung war zunächst für beide Seiten unbefriedigend: Die Pächter kritisierten die hohen Preise und der Händler die zu geringen, wirtschaftlich unbefriedigenden Einkaufsmengen. Hier zeigt sich ein zentrales Dilemma zu geringer Bio-Anteile: Wenn der Bio-Anteil von 10 % auf mehrere Lieferpartner verteilt wird, z. B. Trockenware bei [REDACTED], Rindfleisch bei einer Erzeugergemeinschaft und Convenience-Produkte bei einem konventionellen Lieferpartner, sind die Mengen bzw. Umsätze insbesondere für den reinen Bio-Lieferanten (in diesem Fall die Firma [REDACTED]) zu gering. Dieser Sachverhalt wurde noch dadurch verschärft, dass alle drei Pächter im Rahmen des Projektes auf Rindfleisch in Bio-Qualität umgestiegen sind, welches aber nicht beim Bio-Großhändler bezogen wird. Die Pächter schlagen damit „zwei Fliegen mit einer Klappe“ (Höherer Bio-Anteil und gleichzeitig eine Tierart aus artgerechter Tierhaltung). Für den Bio-Großhändler bedeutete das jedoch geringere Einkaufsmengen seitens der Pächter.

Die Kontrolle und Verifizierung des Bio-Anteils gestaltete sich für die KVR-Kantine (funktionierendes Warenwirtschaftssystem) und die Rathauskantine (bereits vor Beginn der Beratungsphase hoher Bio-Anteil) relativ einfach. Für die Kantine des Baureferats ließ sich der Bio-Anteil nicht eindeutig verifizieren, da [REDACTED] neben der Rathauskantine eine

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

weitere Kantine sowie ein Veranstaltungscatering betreibt; für beide Geschäftszweige gilt die 10 %-Regel nicht, eingekauft wird aber bei den gleichen Lieferanten. Für eine vollständige Sicherheit, dass mindestens 10 % aller für die Rathauskantine eingekauften Lebensmittel in Bio-Qualität sind, müsste die Rathauskantine von [REDACTED] als gesonderte Kostenstelle geführt werden, was prinzipiell möglich wäre aber einen deutlich höheren Aufwand bedeuten würde. Einfacher wäre es, wenn die 10 %-Forderung mit der Forderung bestimmter Produkte (z. B. Schweinefleisch ausschließlich in Bio-Qualität) gekoppelt würde. Zu dieser Überlegung mehr im nachfolgenden Kapitel.

Die Forderung „mindestens eine Tierart aus artgerechter Tierhaltung“ war durch den Einkauf von Bio-Rindfleisch ebenfalls erreicht. Da Rindfleisch von allen drei Pächtern deutlich seltener eingesetzt wird als Schweinefleisch, war die Umsetzung dieser Forderung relativ leicht möglich. Lediglich der Pächter [REDACTED] musste seinen Einkauf neugestalten, da er bis dahin einen Erzeuger aus Niederbayern als Lieferpartner hatte, der aber nicht dem Neuland-Standard gerecht wurde. Stattdessen wird nun von der KVR-Kantine als auch von der Kantine im Baureferat Bio-Rindfleisch aus Österreich bezogen. Damit waren vier der fünf vom Stadtrat beschlossenen Forderungen erfüllt.

Die fünfte Forderung, mindestens 30 % der Lebensmittel aus regionaler Herkunft zu beziehen, wird von der Rathauskantine und von der Kantine im Baureferat erfüllt. Lediglich für die Kantine im KVR stellte sich die Überprüfung als Herausforderung dar, da nach Angaben von [REDACTED] nicht alle Lieferanten exakte Angaben zur Herkunft der Produkte machen können oder wollen. Das dies grundsätzlich möglich ist, zeigen die zwei folgenden Beispiele:

1. Auswertung der Einkaufsdaten im Studentenwerk Oldenburg (vgl. Abb. 2). Im Studentenwerk Oldenburg wird jährlich für das abgelaufene Wirtschaftsjahr ermittelt, welcher Lebensmittelanteil aus ökologischer Erzeugung, regionaler Erzeugung, fairem Handel und artgerechter Tierhaltung stammt.
2. Ermittlung der Lebensmittelherkünfte für eine Betriebskantine im Rahmen einer von a'verdis beauftragten Studie zur Bio-Lieferantenstruktur in NRW (vgl. Abb. 3). Mit aktiver Unterstützung durch den Betriebsleiter und durch die Hauptlieferanten wurde für jede Produktgruppe die Herkunft bis zur Erzeugungsstufe ermittelt.

Die Ermittlung der regionalen Herkunft aller Produkte ist in der Regel nur auf Grundlage einer eindeutigen Definition, und dann mit einem hohen organisatorischen Aufwand oder mit einem Warenwirtschaftssystem möglich, dass für alle Produkte entsprechende Qualitätskürzel enthält.

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

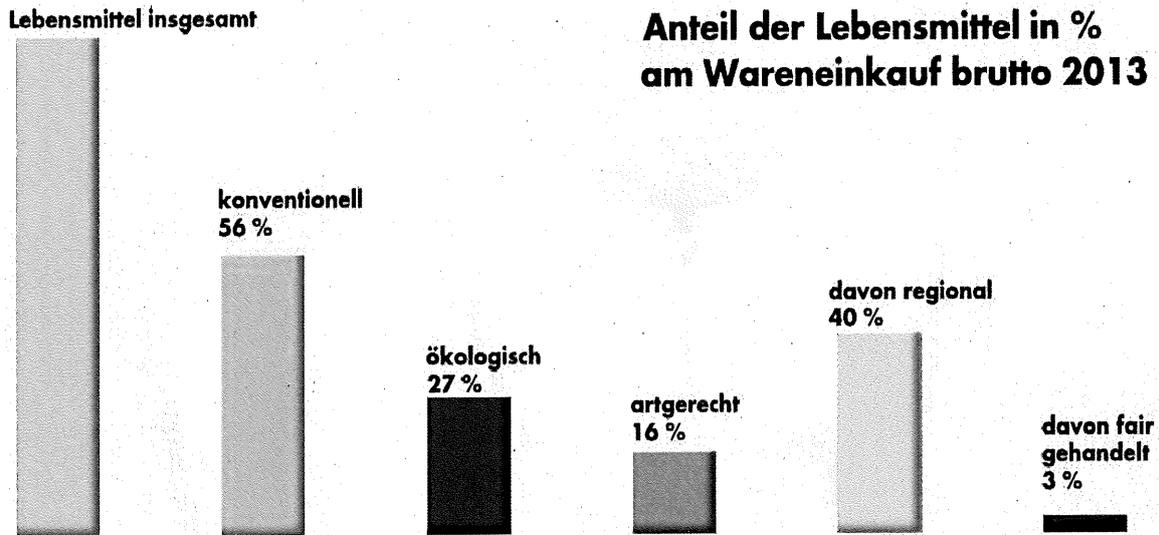


Abb. 2: Anteil der jeweiligen Produktqualitäten im Studentenwerk Oldenburg im Wirtschaftsjahr 2013

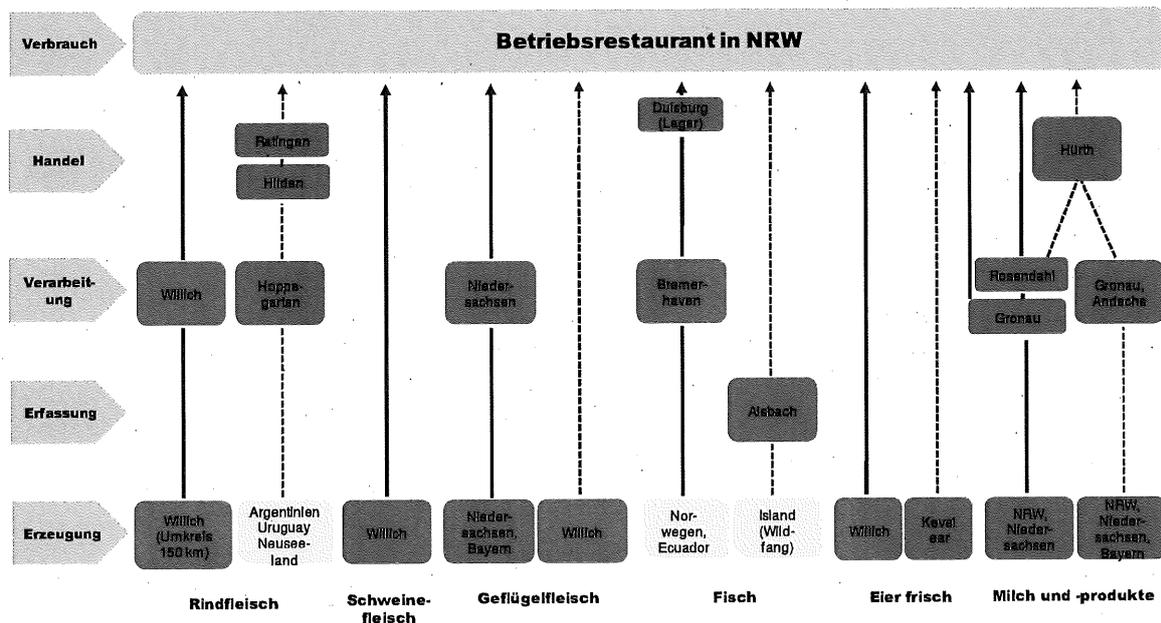


Abb. 3: Einkaufswege für Bio-Lebensmittel tierischer Herkunft einer Betriebsgastronomie in NRW

Hinsichtlich der Herkunft und Qualität der Lebensmittel lässt sich also festhalten, dass die Evaluation der Mengenanteile unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten immer dann einfach ist, wenn entweder einzelnen Produkte oder Produktgruppen ausschließlich in der jeweiligen Qualität eingekauft werden oder ein Warenwirtschaftssystem mit entsprechenden Qualitäts-

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

kürzeln vorliegt oder die Daten mit Unterstützung durch den jeweiligen Kantinenbetreiber aufwändig erhoben werden.

Die betriebswirtschaftliche Entwicklung der drei Kantinen während der Beratungs- und Umsetzungsphase wurde nicht im Detail erhoben, lässt sich aber zum einen aufgrund der Entwicklung der Essenszahlen und zum anderen von den Reaktionen der jeweiligen Kantinenpächter herleiten.

Sehr positiv verlief die Entwicklung in der Kantine des KVR. Die Essenszahlen nahmen kontinuierlich zu und gleichzeitig konnten für bestimmte Speisen mit Bio-Zutaten (z. B. Bio-Pasta, Bio-Rindfleischgerichte) deutlich höhere Essenspreise bei gleichzeitig höherer Nachfrage erzielt werden. Der höhere Deckungsbeitrag trägt damit zu einer höheren Wirtschaftlichkeit bei. Hier hat sich also die These bestätigt, dass Gäste durchaus bereit sind, höhere Verkaufspreise zu akzeptieren, wenn sich die für sie entscheidende Qualität (Geschmack und Service) verbessert. Mit anderen Worten: Für die KVR-Kantine hat sich der Einsatz von Bio-Produkten bzw. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung absolut gerechnet. Dies aber vor allem auch deshalb, weil [REDACTED] den Produkteinsatz und die Preisgestaltung sehr durchdacht vorgenommen hat und nicht von seiner vorher gültigen Kalkulationsgrundlage abgewichen ist.

Inwieweit sich die Wirtschaftlichkeit der Kantine im Baureferat durch die neuen Produktqualitäten verändert lässt sich nur schwer sagen, weil [REDACTED] diesbezügliche Zahlen nicht offenlegt. Er hat keine Strategie entwickelt, wie er die neuen Anforderungen unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten einsetzen möchte. Beispielsweise hat er zu Beginn der Beratungsphase, als es „ernst wurde“, eine sehr große Menge Bio-Lebensmittel mit vielen verschiedenen Einzelprodukten bei dem Bio-Großhändler [REDACTED] eingekauft (Warenwert gut 2.000,- Euro), diese Produkte aber zunächst gar nicht genutzt, weil die Kantine noch nicht bio-zertifiziert war und eine Bio-Auslobung deshalb noch nicht in Frage kam. Ähnlich spontan war die Umsetzung der Idee (trotz Abraten von [REDACTED]), einen zusätzlichen Bio-Snack (Pfisterbrot mit Gemüse und ein Getränk) anzubieten. Dieses Extraangebot war ein absoluter Flop und wurde von den Gästen überhaupt nicht angenommen. Eine andere Wirkung hatte jedoch die ebenfalls aus dem Bauch heraus getroffene Entscheidung, den Speisenplan grundsätzlich umzubauen. Von den vier Hauptgerichten, davon drei mit Fleisch, Geflügel oder Fisch, hat [REDACTED] das vierte Gericht (Aktionsgericht) gestrichen und stattdessen unter dem Titel „Das 4er“ eine neue vegetarisch-vegane Linie eingeführt. Die Resonanz dieser neuen Linie war und ist bei den Gästen hervorragend, was sich nicht zuletzt in deutlich wachsenden Gästezahlen ausdrückt. Wichtig hierbei auch: Es kommen neue Gäste, z. B. jüngere und weibliche Gäste. Diese Steigerung der Essenszahlen und der im Vergleich zu den Fleischgerichten höhere Deckungsbeitrag bei den vegetarischen Speisen wird letztlich zu einer höheren Wirtschaftlichkeit beitragen. Trotzdem hat sich [REDACTED] über die gesamte Beratungsphase über die „deutlich höheren Bio-Preise“ beschwert und die geforderten Produktqualitäten und -mengen auch immer nur nach mehrmaliger Aufforderung eingesetzt.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Etwas anders hat sich die Wirtschaftlichkeit für [REDACTED] entwickelt. Konnte im Rahmen des vorangegangenen Gutachtens noch eine sehr gute wirtschaftliche Situation für die Rathauskantine dargestellt werden, was nicht zuletzt an den hohen externen Gästezahlen lag, hat sich die wirtschaftliche Situation durch die kontinuierlich zurückgehenden Essenszahlen immer mehr verschlechtert. Dies lag aber nicht an dem Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung, artgerechter Tierhaltung, regionaler Herkunft, nachhaltiger Fischerei und fairem Handel; diese Produktqualitäten sind schon lange Teil der Qualitätsphilosophie von [REDACTED]. Entscheidend für den Rückgang der Essenszahlen waren zunächst die stagnierende Qualität und Zusammensetzung des Speisenangebots, die zunehmend geprägt waren von einfachen Gerichten, häufigen Wiederholungen und von Angeboten, die stark an die Wünsche externer Gäste ausgerichtet waren. Mit anderen Worten: Aus einer ambitionierten Bioküche ([REDACTED] gehörte zu den gastronomischen Bio-Pionieren in München) wurde eine gewöhnliche, fast schon langweilige Kantine.

Abschließend lässt sich an den Entwicklungen der drei städtischen Kantinen sehr gut aufzeigen, dass der Einsatz der im Rahmen des Stadtratsbeschlusses geforderten Produktqualitäten die Wirtschaftlichkeit zwar rein rechnerisch durch höhere Wareneinsatzkosten belastet, dies aber durch attraktivere Gerichte und ein attraktiveres Speisenangebot insgesamt problemlos kompensiert werden kann. Dies haben [REDACTED] und [REDACTED] mit ihren jeweiligen Teams eindrucksvoll gezeigt. Im Gegensatz dazu hat sich die Attraktivität der Speisen und des Speisenangebotes in der Rathauskantine eher negativ entwickelt; dies konnte auch durch den Einstieg der Tochter von [REDACTED] als kommissarische Küchenleitung und die damit verbundenen Veränderungen im Speisenangebot (z. B. Frühstücksangebot), bei der Speisekarte und im Ambiente nicht mehr kompensiert werden.

### 3 Masterplan zur Umsetzung von Phase 2

Aufgabenstellung: Vom Auftragnehmer wird – basierend auf den Erfahrungen und Ergebnissen der Evaluierung aus Phase 1 – ein Vorschlag für eine weitere Erhöhung bio-regional-fairer Produkte (z.B. Bio auf 20 %) (Phase 2) erarbeitet (inkl. Zeitplan). Auch dieser Vorschlag wird – entsprechend der unterschiedlichen Rahmenbedingungen – auf die jeweilige Kantine zugeschnittene Elemente enthalten. Dabei gilt es, die mit einer weiteren Erhöhung ggf. verbundene Kostensteigerung so gering wie möglich zu halten.

#### 3.1 Modellberechnungen

Nachdem in verschiedenen Gutachten für die Kantinen der Stadt München und für andere Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie ausführliche Modellrechnungen hinsichtlich der Auswirkungen unterschiedlicher Bio-Anteile im Wareneinkauf durchgeführt wurden (vgl. Kap. 1.1), wurde aus Anlass dieses Beratungsprojekts ein neuer, bisher noch nicht praktizierter Berechnungsansatz gewählt.

Im Rahmen einer von [REDACTED] initiierten und betreuten Masterarbeit wurden die Auswirkungen des Gebrauchs nachhaltiger Lebensmittelqualitäten auf die Wareneinsatzkosten in der Außer-Haus-Verpflegung untersucht. Das zu diesem Zweck entwickelte Berechnungsinstrument ermöglicht eine praxisbezogene Wareneinsatzkostenanalyse unter Berücksichtigung der Lebensmittelqualitäten Konventionell, Bio, Artgerecht, Bestandschonend, Fair und optional Saisonal.

Als Grundlage für die Untersuchungen diente der Speisenplan der Betriebsgastronomie „Casino“ der Versicherungskammer Bayern (VKB) der 21. Kalenderwoche 2015 (vgl. Abb. 4). Dieser enthält 20 Hauptgerichte, davon 10 vegetarisch und 10 mit Fleisch, Fisch oder Geflügel. Der Speisenplan der Versicherungskammer Bayern wurde deshalb genutzt, weil es hier möglich war, die Einkaufspreise für alle im Rahmen dieser Woche eingesetzten Lebensmittel, und zwar für alle unterschiedlichen Lebensmittelqualitäten zu erhalten. Die Ermittlung aller Preise hat eine Woche in Anspruch genommen und war nur durch die Unterstützung der Küchenleitung der VKB möglich, die jeden Lieferanten persönlich kontaktiert hat und die realen Preise für die unterschiedlichen Lebensmittelqualitäten eingefordert hat. Ohne diese Unterstützung und das gegenseitige Vertrauen hätte das Berechnungsinstrument nicht erstellt und ausprobiert werden können.

Mit einer der drei städtischen Kantinen wären solche Datenerhebungen nicht möglich gewesen, denn alle drei Pächter waren und sind sehr zurückhaltend mit ihren eigenen Zahlen und haben außerdem nur wenig Einfluss auf ihre jeweiligen Lieferanten und deren Zahlen. Auch wären die Zahlen bei einem Pächterwechsel (wie er jetzt beispielsweise in der Rathauskantine erfolgen wird) nicht mehr zu gebrauchen. Mit dem Berechnungsinstrument sollten letztlich auch nur die Auswirkungen des Einsatzes unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten auf die Wareneinsatzkosten eines Wochenspeisenplanes mit **Realdaten** ermittelt werden, um daraus Empfehlungen für den zukünftigen Einsatz unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten geben zu können.

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Für die Kalenderwoche 21 wurden für alle Lebensmittel der angebotenen Speisen die realen Einkaufspreise unterschiedlicher Qualitätsstufen (z. B. Konventionell, Bio, Neuland) erhoben, in einer Datenbank erfasst und anschließend Szenarien mit unterschiedlichen Anteilen der verschiedenen Lebensmittelqualitäten ausgewertet. Allerdings nicht auf Basis von einzelnen Lebensmitteln sondern von Lebensmittelgruppen. Auch wurde überprüft, ob und wenn ja wie sich ein höherer Anteil vegetarischer Gerichte auf die Wareneinsatzkosten auswirkt.

Casino Giesing Speisekarte					VKB
<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	
Schweinelendchen in Paprikasauce 2,00 €	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Sauerrahm 2,45 €	Pierogies mit Gemüseschmelze 2,45 €	Hähnchenschnitzel in Kürbiskernpanade 2,00 €	Vegan Gratiniertes Lauch mit VegEgg-Fried Rice 2,45 €	
Asia Noodles mit Gemüse und Chunky Stripes 2,80 €	Rindergulasch "Bierbrauer" 2,80 €	Penne "Quattro Formaggi" 3,20 €	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 3,20 €	Tintenfischringe mit Remouladensauce 2,80 €	
Kartoffeltasche mit Frischkäse und Schmand 3,20 €	Schweinehals "Grillsteak" mit "BBQ"-Sauce 2,80 €	Paprikaschote mit Gemüseraisfüllung 3,80 €	BIO Qualität Kaiserschmarrn mit Apfelmus 4,20 €	Cannelloni "al Forno" 3,40 €	
BIO Ochse mit gebratenem Spargel und Röstkartoffeln	Steak vom Wildlachs mit Spargel- Kartoffelgemüse	Spargelhof Huber Portion Spargel mit Sauce und Kartoffeln	Keulenbraten vom Durocschwein mit Semmelgratin und Spargel	Aus heimischer Jagd Feines vom Malbock mit Spätzle und Blaukraut	

Abb. 4: Auszug Casino VKB Giesing KW 21

Aus den Ergebnissen ging unter anderem hervor, dass tierische Lebensmittel bei einer Umstellung hin zu nachhaltigen Lebensmittel-Qualitäten den höchsten Mehraufwand ausmachen. Küchen-Basisprodukte wie zum Beispiel Mehle, Nudeln, Gewürze, Süßstoffe und Fette ergeben im Vergleich zu allen anderen vorgestellten Umstellungsvarianten die niedrigsten Mehrkosten.

In dem konzipierten Programm können für jeden Verpflegungstag Einstellungen an bis zu vier Speisen vorgenommen werden. Die Auswahl der Speisenart (vegetarisch oder Fleischsorte) und des Speisennamens erfolgen dabei, wie in Abbildung 5 dargestellt, per Dropdown-Menü. Zu jeder Speise werden die Wareneinsatzkosten pro Portion sowie für die Gesamtzahl der tatsächlich produzierten Portionen berechnet. Zusätzlich erhält der Nutzer Auskunft über die Wareneinsatzkosten für einen Verpflegungstag und für eine Verpflegungswoche. Mit anderen Worten: Es lässt sich errechnen, welche Kostensteigerungen die Verwendung von Bio-Fleisch, Bio-Gemüse oder Bio-Milcherzeugnisse auf ein Essen, einen Verpflegungstag oder eine gesamte Verpflegungswoche hat. Dies allerdings in diesem Fall nur für das Mittagessen, nicht für die Zwischenverpflegung oder für die Getränke.

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Saison:	Frühling	Montag	Woche
Speise 1	Auswahl Art der Speise	vegetarisch	
	Auswahl Speise	vegetarisch	
	Wareneinsatzkosten pro Portion	Rind Schwein Geflügel	Ø 1,40 €
	Wareneinsatzkosten pro zuzubereitende Portionen	Wild Fisch	Σ 69,80 €
Speise A	Auswahl Art der Speise		
	Auswahl Speise	Rindergulasch "Bierbrauer"	
	Wareneinsatzkosten pro Portion	2,65 €	Ø 2,28 €
	Wareneinsatzkosten pro zuzubereitende Portionen	26,50 €	Σ 114,17 €
Ø	Wareneinsatzkosten pro Portion	1,48 €	1,72 €
Σ	Wareneinsatzkosten pro zuzubereitende Portionen	59,38 €	344,57 €

Artikel aus artgerechter Tierhaltung: > FWE Schwein

Portionen	10
Fleischanteil	90 %
Portionsgröße	100 %
Bioanteil	28,42 %
Mehrkosten	0,12 €
pro Portion:	
Insgesamt:	23,34 €

Auswahl LM-Qualitäten Ergebnisblatt

<< START

Abb. 5: WEKAZ, Auszug Tabellenblatt „Auswahlblatt Kalenderwoche“

Mit dem Berechnungsinstrument lassen sich die Auswirkungen des Einsatzes unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten auf die Wareneinsatzkosten darstellen (z. B. die im Rahmen des Stadtratsbeschlusses geforderten Qualitäten); außerdem lassen sich Vorschläge herausarbeiten wie die unterschiedlichen Lebensmittelqualitäten in einem Speisenplan modifiziert werden sollten, um wirtschaftlich optimale Speisepläne zu erhalten.

Zu diesem Zweck wurden beispielhaft die nachfolgenden Szenarien, mit verschiedener Zusammenstellung der Lebensmittelqualitäten (Konventionell, Bio, Artgerecht, Bestandschonend, Fair), erstellt und mit der erarbeiteten Berechnungssoftware auf Grundlage der erhobenen Speiseinformationen ausgewertet:

- Szenario 1: Alle eingesetzten Lebensmittel sind zu 100 % konventioneller Qualität.
- Szenario 2: Alle eingesetzten Lebensmittel sind zu 100 % Bio-Qualität.
- Szenario 3: Fleisch- und Fischkomponenten sind in Bio-Qualität.
- Szenario 4: Obst und Gemüse sind in Bio-Qualität.
- Szenario 5: Convenience-Produkte sind in Bio-Qualität
- Szenario 6: Küchen-Basisprodukte sind in Bio-Qualität.
- Szenario 7: Der Bio-Anteil hat einen Warenwert von rund 10 %. Das Fleisch einer Tierart stammt aus artgerechter Tierhaltung. Seefisch ist in Lebensmittel-Qualität Bestandschonend; Kaffee und Tee lediglich aus fairem Handel.

Nachfolgend nun die wichtigsten Ergebnisse der Erhebung und anschließend die daraus resultierenden Schlussfolgerungen. In den Szenarien 1 und 2 wurden die Wareneinsatzkosten mit Lebensmitteln ausschließlich in konventioneller Qualität und ausschließlich in Bio-Qualität berechnet (vgl. Abb. 6 und 7).

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

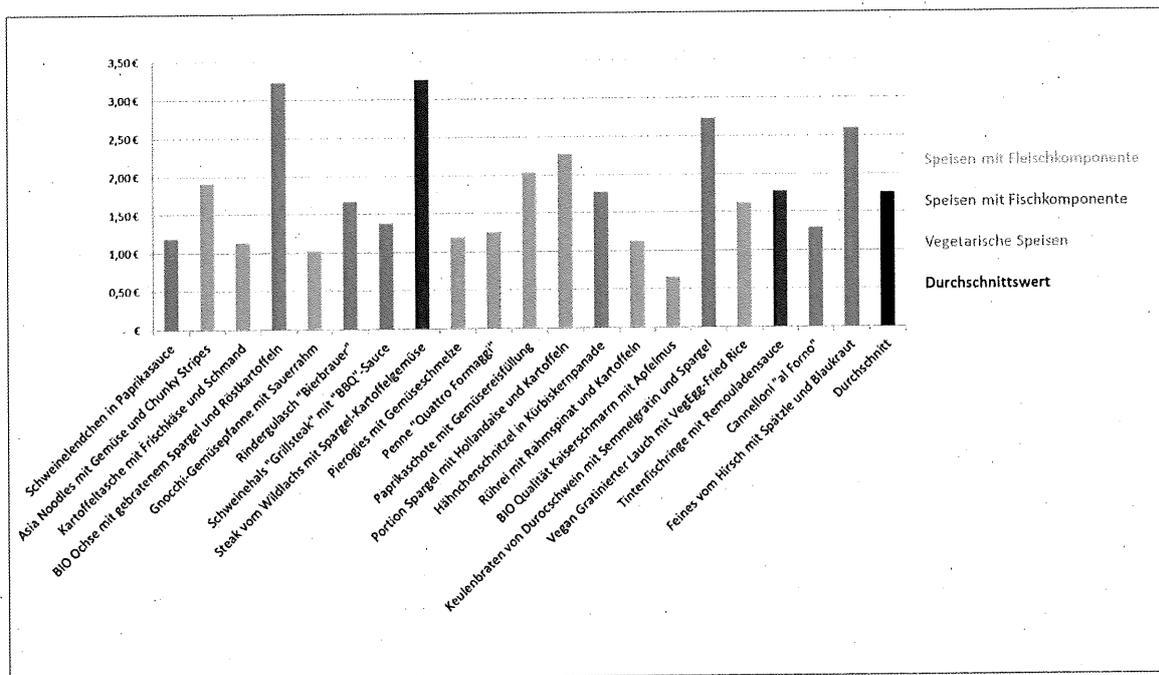


Abb. 6: Alle Speisen sind zu 100 % in konventioneller Qualität (WE = 1,76 Euro)

Die Wareneinsatzkosten der Speisezutaten in 100 % konventioneller Qualität liegen in der kalkulierten Verpflegungswoche im Durchschnitt bei 1,76 Euro pro Portion. Die drei günstigsten Gerichte sind die vegetarischen Hauptspeisen Kaiserschmarrn mit Apfelmus (0,65 €), Gnocchi-Gemüsepfanne mit Sauerrahm (1,03 €) und Röhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (1,14 €). Die drei kostenintensivsten Hauptspeisen sind Steak vom Wildlachs mit Spargel-Kartoffelgemüse (3,26 €), Bio-Ochse (hier nicht in Bio-Qualität) mit gebratenem Spargel und Röstkartoffeln (3,23 €) und Keulenbraten vom Durocschwein mit Semmelgratin und Spargel (2,73 €).

Die Wareneinsatzkosten der Speisezutaten in 100 % Bio-Qualität (vgl. Abb. 7) liegen in der kalkulierten Verpflegungswoche im Durchschnitt bei 3,04 Euro pro Portion. Die drei günstigsten Gerichte sind die vegetarischen Hauptspeisen Bio-Qualität Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,10 €), Pierogies mit Gemüseschmelze (1,38 €) und Vegan Gratiniertes Lauch mit VegEgg-Fried Rice (1,80 €). Die drei kostenintensivsten Hauptspeisen sind Bio-Ochse mit gebratenem Spargel und Röstkartoffeln (5,23 €), Keulenbraten vom Durocschwein mit Semmelgratin und Spargel (4,97 €) sowie Steak vom Wildlachs mit Spargel-Kartoffelgemüse (4,76 €).

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

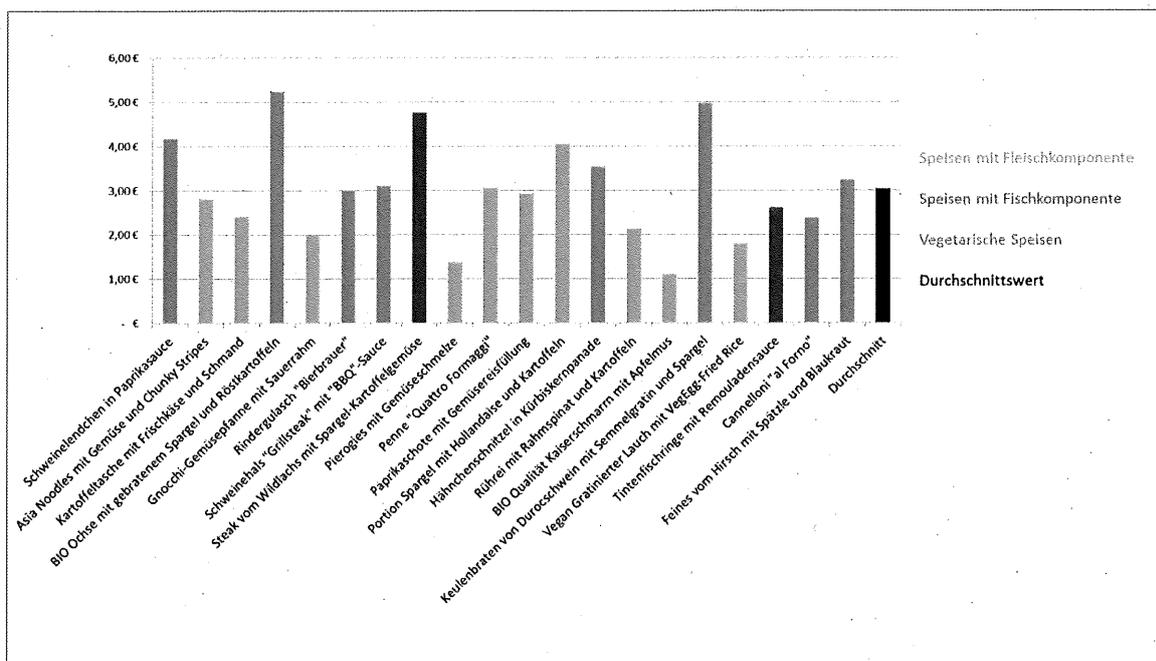


Abb. 7: Alle Spisens sind zu 100 % in Bio-Qualität (WE = 3,04 Euro)

Bei der Gegenüberstellung beider Szenarien (vgl. Abb. 8) ist ein ausnahmsloser Mehraufwand beim Lebensmitteleinsatz in 100 % Bio-Qualität festzustellen. Der Bio-Wareneinsatz ist in der kalkulierten Verpflegungswoche mit 3,04 Euro pro Portion im Durchschnitt 1,28 Euro (+ 72 %) höher als der Wareneinsatz mit konventionellen Produkten. Der höchste Mehraufwand liegt bei Hauptspeisen mit Schweinefleisch, gefolgt von Hauptspeisen mit Geflügel.

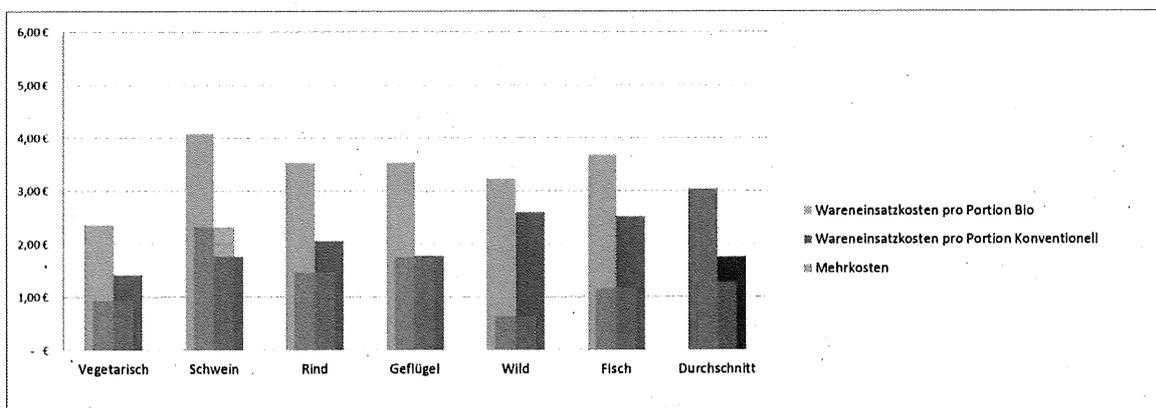


Abb. 8: Vergleich der Wareneinsatzkosten für 100 % Bio und 100 % Konventionell in KW 21

Im Szenario 3 (vgl. Abb. 9) stammen alle Fleischkomponenten aus ökologischer Erzeugung. Die Umstellung der Fleisch- und Fischzutaten auf Bio führt in der KW21 zu durchschnittlichen Wareneinsatzkosten von 2,22 Euro pro Portion und somit zu 0,46 Euro Mehrkosten gegenüber einer Portion des Verpflegungsangebots in konventioneller Qualität. Der monetäre Bio-Anteil beträgt durchschnittlich 29 %. Auffällig sind die Unterschiede der Spisens mit

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

den Zutaten Rind- und Schweinefleisch. Der Bio-Anteil von 0 % bei Wild liegt daran, dass für Wild keine Bio-Qualität existiert.

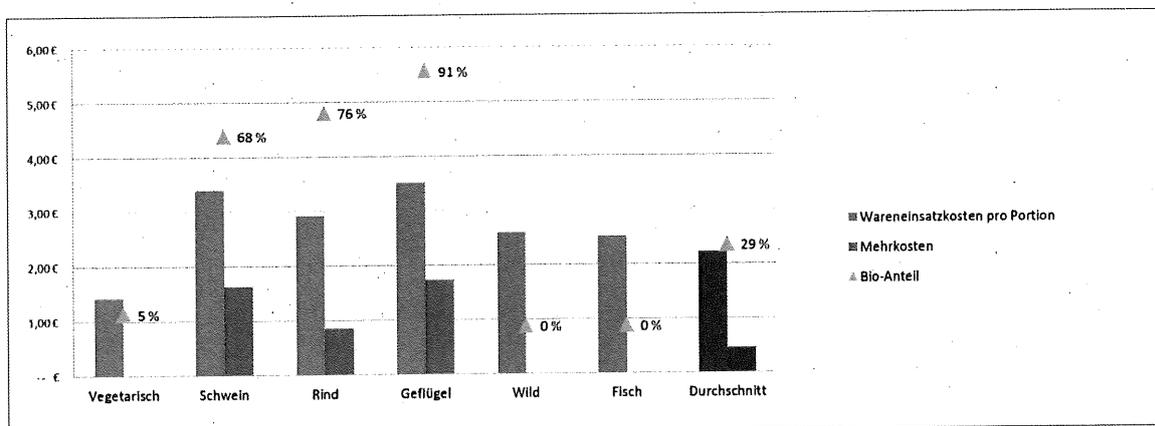


Abb. 9: Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel sind ausschließlich in Bio-Qualität.

Im Szenario 3 werden bei einer Umstellung des für den Verpflegungszeitraum eingeplanten Obst und Gemüse auf Bio-Qualität (Szenario 4; vgl. Abb. 10) in allen angebotenen Speisen Bio-Produkte verwendet. Dabei entstehen, mit einem monetären Bio-Anteil von 35 %, durchschnittliche Mehrkosten von 0,43 Euro pro Portion gegenüber den Wareneinsatzkosten in konventioneller Qualität. Die Wareneinsatzkosten betragen nun 2,19 € (gegenüber 1,76 € bei ausschließlich konventioneller Ware).

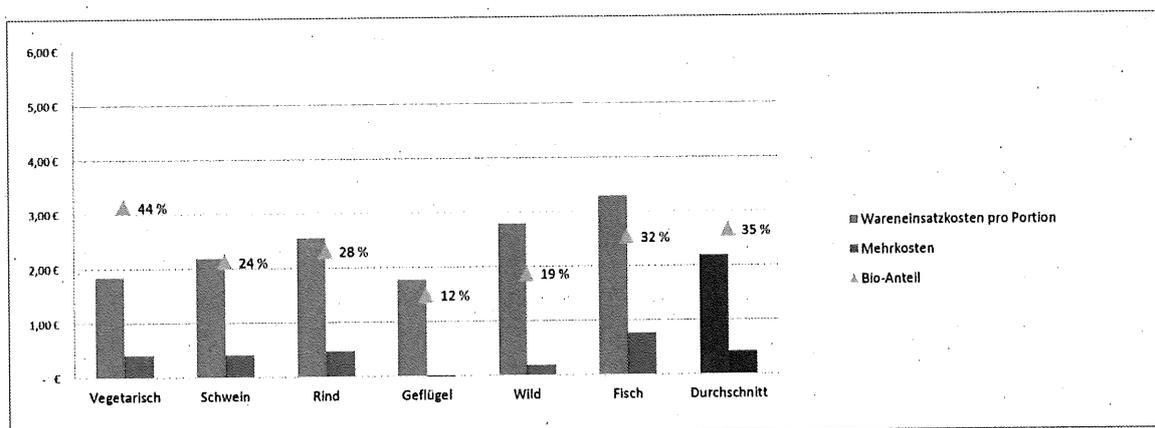


Abb. 10: Obst und Gemüse sind ausschließlich in Bio-Qualität

Im Szenario 5 (vgl. Abb. 11) sind alle Convenience-Produkte (bis auf Fleisch-Convenience) in Bio-Qualität. Eine Umstellung der Fertiggerichte sowie der Convenience-Produkte auf Bio führt für den Verpflegungszeitraum KW21 zu portionsbezogenen Wareneinsatzkosten von durchschnittlich 2,00 Euro mit 0,24 Euro Mehrkosten. Der monetäre Bio-Anteil beträgt dabei 25 %.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

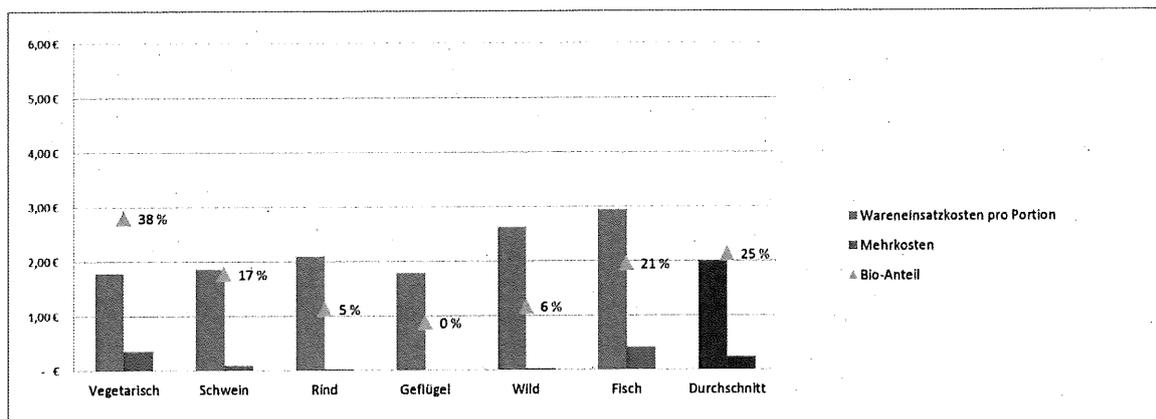


Abb. 11: Convenience-Produkte sind ausschließlich in Bio-Qualität.

Im Szenario 6 (vgl. Abb. 12) sind alle Küchenbasisprodukte (z. B. Mehle & Nudeln, Kräuter & Gewürze, Fette & Öle) in Bio-Qualität. Werden diese Basisprodukte in Bio-Qualität bezogen, fallen für den berechneten Verpflegungszeitraum Mehrkosten von 0,09 Euro bei portionsbezogenen Wareneinsatzkosten von 1,85 Euro an. Der monetäre Bio-Anteil beträgt in dieser Variante 17 %.

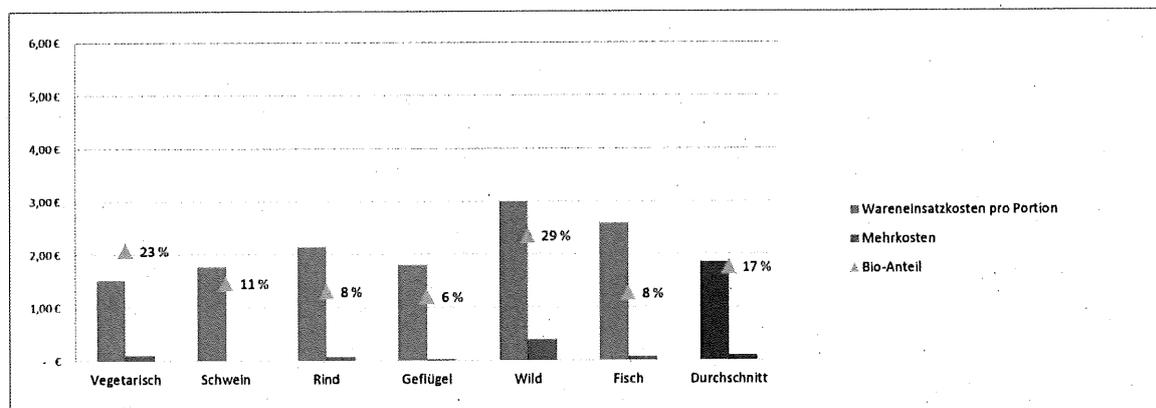


Abb. 12: Küchenbasisprodukte sind ausschließlich in Bio-Qualität.

In Abbildung 13 sind alle vorgenannten Szenarien nebeneinandergestellt. Im Gesamtvergleich entstehen bei einer Umstellung der Fleischkomponenten auf Bio, mit einem monetären Bio-Anteil von 29 %, die höchsten Wareneinsatzkosten (2,22 € pro Portion; 0,46 € Mehrkosten). Geringfügig weniger Aufwand für Wareneinsatz (2,19 € pro Portion; 0,43 € Mehrkosten) aber mit einem höheren Bio-Anteil (35 %) wurde bei der Verwendung von Obst und Gemüse in Bio-Qualität errechnet. Noch kostengünstiger wäre eine Umstellung der Convenience-Produkte hin zu Bio-Qualität (2,00 € pro Portion; 0,25 € Mehrkosten), wobei aber auch der monetäre Bio-Anteil auf 24 % abnimmt. Werden für den Verpflegungszeitraum Küchenbasisprodukte in Bio-Qualität kalkuliert, fallen bei einem Bio-Anteil von über 17 % relativ geringe Mehrkosten (0,09 € pro Portion; 1,86 € Wareneinsatz) gegenüber den Wareneinsatzkosten in konventioneller Qualität an.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

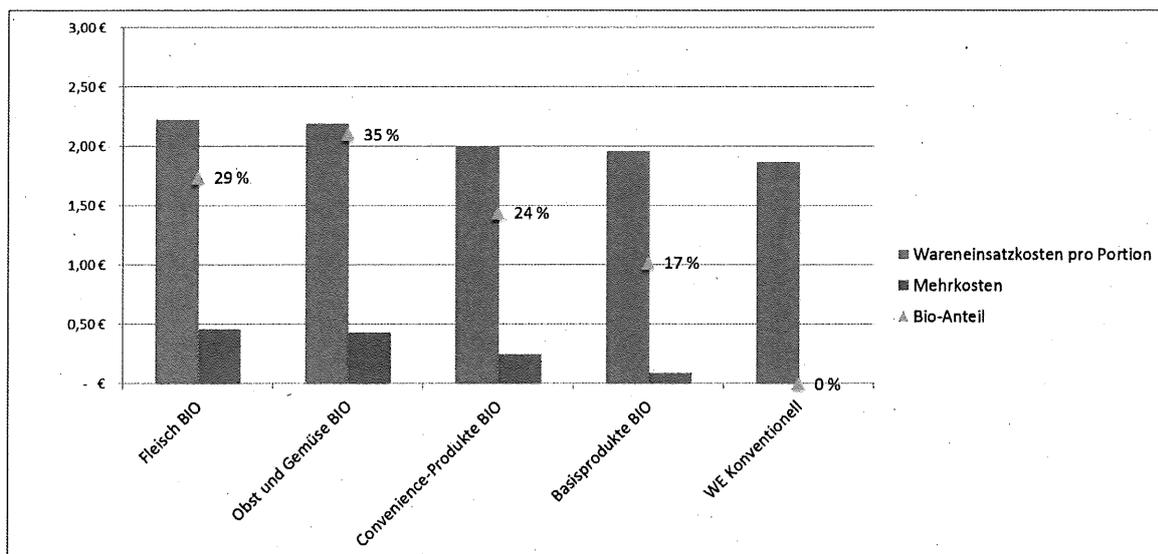


Abb. 13: Gegenüberstellung der Analyse-Szenarien 3-6

Die Berechnungen machen deutlich, dass eine Umstellung der Küchenbasisprodukte auf Bio-Qualität die geringsten monetären Mehraufwendungen verursacht und die Umstellung von Fleisch und Gemüse mit deutlich höheren Aufwendungen verbunden ist. Das bestätigt frühere Berechnungen aus den Jahren 2001 und 2012, diesmal allerdings mit Realdaten.

Im Szenario 7 (vgl. Abb. 14) sind alle Küchenbasisprodukte (z. B. Mehle & Nudeln, Kräuter & Gewürze, Fette & Öle) das Rindfleisch sowie die Kräuter und Gewürze in Bio-Qualität. In diesem Szenario fallen für den berechneten Verpflegungszeitraum Mehrkosten von 0,19 Euro bei portionsbezogenen Wareneinsatzkosten von 1,95 Euro an. Der monetäre Bio-Anteil beträgt in dieser Variante 23 %.

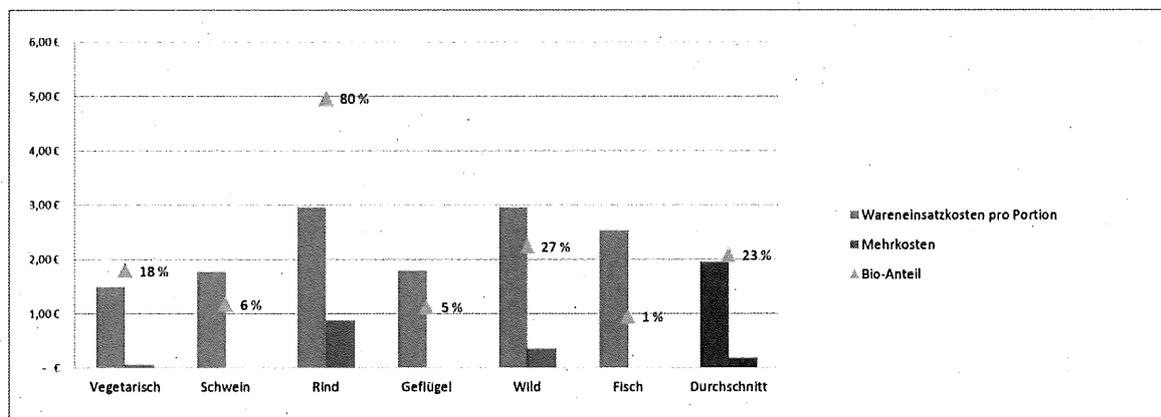


Abb. 14: Bio-Rindfleisch, Bio-Gewürze (frisch & trocken), Bio-Basisprodukte

In Verbindung mit der Tatsache, dass es offensichtlich möglich ist, für Speisen mit Bio-Qualität (vgl. Bio-Rindfleisch Bio-Pasta in der KVR-Kantine) höhere Verkaufspreise zu erzielen, wenn die Qualität und der Service stimmen, wird bereits hier deutlich, dass ein Bio-Anteil

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

von 20 % ohne Mehrkosten für die Stadt München (in Form höherer Subventionen) machbar scheint.

Interessant ist es nun zu berechnen, wie sich verschiedene Zusammenstellungen der Lebensmittelqualitäten mit den im Verpflegungszeitraum kalkulierten Zutaten unter Reduzierung der verwendeten Fleischmenge auswirken. Insbesondere der Kantinenpächter [REDACTED] hat das Speisenangebot im Baureferat deutlich vegetarischer ausgerichtet und auch [REDACTED] hat das vegetarische Angebot ausgeweitet, z. B. um die kostengünstige Bio-Pasta, deren Herstellung und Angebot allerdings mit einem höheren Personalaufwand verbunden ist. Die Auswirkungen des Einsatzes unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten bei gleichzeitiger Reduktion des Einsatzes von Fleisch bzw. Fleischgerichten ist zusammenfassend in Abbildung 15 dargestellt.

Zutaten in Lebensmittel-Qualität Bio	Artgerecht	Bestands-schonend	keine Anpassungen am Fleischanteil		Fleischanteil 90%		Fleischanteil 80%	
			Bio-Anteil	Mehrkosten	Bio-Anteil	Mehrkosten	Bio-Anteil	Mehrkosten
alle Lebensmittel (außer Fleisch und Fisch)	Rind und Schwein	x	68 %	1,00 €	69 %	0,92 €	70 %	0,84 €
alle Lebensmittel (außer Fleisch und Fisch)	Schwein	x	69 %	0,94 €	69 %	0,87 €	70 %	0,81 €
alle Lebensmittel (außer Fleisch und Fisch)	Rind	x	70 %	0,90 €	71 %	0,84 €	72 %	0,79 €
Obst & Gemüse	Rind und Schwein	x	36 %	0,62 €	36 %	0,55 €	37 %	0,47 €
Obst & Gemüse	Schwein	x	36 %	0,57 €	37 %	0,50 €	37 %	0,43 €
Obst & Gemüse	Rind	x	36 %	0,53 €	37 %	0,47 €	37 %	0,41 €
Küchen-Basisprodukte	Rind und Schwein	x	19 %	0,24 €	20 %	0,16 €	20 %	0,09 €
Küchen-Basisprodukte	Schwein	x	20 %	0,18 €	20 %	0,12 €	20 %	0,05 €
Küchen-Basisprodukte	Rind	x	20 %	0,15 €	21 %	0,09 €	21 %	0,03 €
Küchen-Basisprodukte ohne Instantsaucen	Rind und Schwein	x	14 %	0,21 €	14 %	0,13 €	14 %	0,06 €
Küchen-Basisprodukte ohne Instantsaucen	Schwein	x	14 %	0,15 €	14 %	0,09 €	14 %	0,02 €
Küchen-Basisprodukte ohne Instantsaucen	Rind	x	14 %	0,12 €	14 %	0,06 €	15 %	0,00 €

Abb. 15: Auswirkungen unterschiedlicher Zutatenauswahl und unterschiedlicher Fleischanteile auf die Mehrkosten im Wareneinsatz.

Deutlich erkennbar ist die Abnahme des Bio-Anteils sowie der Mehrkosten bei Veränderung der Auswahlvarianten der Speisezutaten in Bio-Qualität. Zudem hat die Wahl der Tierart für die Lebensmittelqualität Artgerecht einen Einfluss auf die Höhe der Wareneinsatzkosten. So kostet das für die KW21 kalkulierte Schweinefleisch im Durchschnitt 0,04 Euro mehr als das Rindfleisch.

Wurde jede Zutat (außer Fleisch und Fisch) in Bio-Qualität kalkuliert, fallen je nach Auswahl der Fleischqualität, bei einem Bio-Anteil von annähernd 70 %, Mehrkosten von 0,90 Euro bis 1,00 Euro pro Portion an. Die Umstellung des für den Verpflegungszeitraum eingeplanten Obst und Gemüse auf Bio-Qualität führt im Durchschnitt zu einem Bio-Anteil von 36 % mit portionsbezogenen Mehrkosten zwischen 0,53 Euro und 0,62 Euro. Den geringsten Mehraufwand verzeichnen die sogenannten Küchen-Basisprodukte wie zum Beispiel Mehle, Nudeln, Gewürze, Süßstoffe und Fette bei einem Bio-Anteil von 14 % sowie Mehrkosten pro Portion von 0,12 Euro bis 0,21 Euro je nach Auswahl der Fleischqualität.

Eine Reduzierung des Fleischanteils um 20 %, bewirkt für den Verpflegungszeitraum die Verringerung der durchschnittlichen Mehrkosten um bis zu 0,16 Euro pro Portion. Bei der Verwendung von Küchen-Basisprodukten in Bio-Qualität kann dies, bei Verwendung von

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung, zur vollständigen Kompensierung des Mehraufwands führen.

Mit der dargestellten Berechnungsmethode lassen sich die Mehrkosten für den Einsatz unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten anhand realer Speisenpläne und realer Lebensmittelpreise darstellen. Aus den Ergebnissen geht hervor, dass eine in der Berechnungssoftware simulierte komplette Umstellung des Speisenangebots der KW21 von Konventionell auf Bio einen durchschnittlichen Preisanstieg von 70 % ergibt. Dies entspricht fast exakt den Berechnungen aus dem Jahr 2001 (siehe oben). Fleisch stellt einen gewichtigen Kostenfaktor dar. Die Umstellung der fleisch- und fischhaltigen Zutaten auf Bio-Qualität ergibt einen durchschnittlichen Mehraufwand von 25 %. Dabei ist zu beachten, dass die Hälfte der im Verpflegungszeitraum der KW21 angebotenen Speisen vegetarisch sind. Ein überwiegend fleischhaltiges Angebot würde demzufolge auch einen höheren Mehraufwand bei einer Umstellung auf höhere Lebensmittelqualitäten (hier: Bio und/oder artgerecht) bedeuten.

Letztlich bestätigt die aus Anlass der Beratungstätigkeit für die drei städtischen Kantinen neue Berechnung mit einer neuen Berechnungsmethode nicht nur die Ergebnisse des Gutachtens aus dem Jahr 2001 (siehe oben) sondern auch Vergleichsrechnungen der vergangenen Jahre alle frühen Kostenvergleichsrechnungen aus anderen Projekten der vergangenen 10 Jahre. Dennoch gibt auch diese Berechnung nicht die „volle Wahrheit“ wieder. Die nachfolgenden Aspekte gilt es bei der Interpretation und für Schlussfolgerungen zu berücksichtigen:

- Für die Berechnungen waren, neben den eingesetzten Lebensmittel-Qualitäten (Konventionell, Bio, Artgerecht, Bestandsschonend, Fair) auch die Qualitäten Regional und Saisonal vorgesehen. Die Lebensmittelqualität Regional konnte (noch) nicht berücksichtigt werden, da der Begriff Region und die entsprechenden Anforderungen an Produktszusammensetzungen weder gesetzlich geregelt sind noch eine einheitliche Definition für alle Produkte und Produktgruppen vorliegt. Deshalb konnten für die Erhebung keine diesbezüglichen Qualitätskriterien definiert werden. Bei einer zukünftigen Berechnung könnte die Lebensmittelqualität „Regional“ aber unproblematisch nachträglich in das Berechnungsprogramm eingearbeitet werden. Ob das sinnvoll ist, sollte an anderer Stelle diskutiert werden.
- Für die Erhebung der Speisen wurde der Verpflegungszeitraum KW21 gewählt, welcher somit die Saison Frühling repräsentiert. Um in Zukunft saisonbezogene Unterschiede bezüglich des Aufwands für den Wareneinsatz ermitteln zu können, sind weitere Erhebungsmaßnahmen zu entsprechenden Zeiten notwendig. Dies ist allerdings mit einem entsprechenden Mehraufwand verbunden, der sich allerdings deutlich reduzieren bzw. nahezu nivellieren würde, wenn bestehende Warenwirtschaftsprogramme die unterschiedlichen Lebensmittelqualitäten bereits berücksichtigt hätten. Erschwerend kommt allerdings hinzu, dass es für die Qualitäten Regional, Artgerecht und Fair keine rechtlich Regelung und unterschiedliche Definitionen und Richtlinien gibt, was auch Auswirkungen auf den Preis hat. Ein Beispiel dafür ist das sog. „Strohschwein-Konzept“, welches aktuell

von bayerischen Kantinen mit Unterstützung durch das Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung eingeführt wird. Die Kriterien liegen deutlich unter dem im Stadtratsbeschluss genannten Neuland-Standard, werden aber als „artgerecht“ bezeichnet.

- Eine Zuordnung der Lebensmittelqualitäten auf bestimmte (einzelne) Artikel ist bisher nicht möglich. Zum Erhalt der Übersichtlichkeit sowie eines anwenderfreundlichen Gebrauchs, funktioniert eine Qualitäts-Auswahl lediglich über die jeweiligen Artikelkategorien. Auch hier würde die Integration unterschiedlicher Lebensmittelqualitäten in bestehende Warenwirtschaftsprogramme Abhilfe schaffen. Warenwirtschaftsprogramme verschiedener Großhändler berücksichtigen bereits unterschiedliche konventionelle Lebensmittelqualitäten (z. B. Günstig, Basis, Premium).
- Auch wenn die Berechnungen mit Realzahlen durchgeführt wurden, können diese Zahlen für eine andere Einrichtung anders aussehen. [REDACTED] von der KVR-Kantine bezweifelt beispielsweise, dass die Zahlen 1:1 auf seinen Betrieb übertragbar sind. Nach seinen Erfahrungen liegen die Preisunterschiede deutlich höher. Dies wird nicht zuletzt daran liegen, dass „seine“ konventionellen Preise durch jahrelange Verhandlungen optimiert sind, was für „seine“ Bio-Preise noch nicht gilt. Berechnungen mit Realdaten aus der KVR-Kantine waren aus den oben genannten Gründen bisher aber nicht möglich und wären auch mit einem deutlichen Mehraufwand verbunden, der im Rahmen dieses Projektes nicht umsetzbar war. Grundsätzlich müssten die Berechnungen mit den Originaldaten jeder einzelnen Küche in Echtzeit erfolgen bzw. für jede einzelne Küche jedes Jahr neu berechnet werden, denn in manchen Jahren sind beispielsweise die Kartoffelpreise aufgrund schlechter Ernten deutlich höher. Auch der preisliche Abstand von Bio-Milch zu konventioneller Milch und von Bio-Schweinefleisch zu konventionellem Schweinefleisch verändert sich von Jahr zu Jahr.

Diese Einschränkungen ändern aber nichts an der grundlegenden Aussage, dass ein Bio-Anteil von 20 % möglich ist, ohne dass der Stadt selbst höhere Kosten durch zusätzliche Subventionen entstehen.

### 3.2 Fazit

Der Stadtratsbeschluss vom 23.10.2013 wurde von allen Kantinen weitgehend umgesetzt. Unklar ist für die KVR-Kantine der Anteil von Produkten aus regionaler Erzeugung; laut [REDACTED] ist der Nachweis durch die Lieferanten zu aufwändig bzw. nicht machbar. Für die Kantine im Technischen Rathaus ist bis heute nicht eindeutig geklärt, wie hoch der Anteil aus ökologischer Erzeugung tatsächlich ist. Dies liegt u. a. daran, dass [REDACTED] noch anderen gastronomischen Aktivitäten nachgeht (z. B. Event-Catering), für die die Vorgaben nicht gelten, aber ein gemeinsamer Einkauf organisiert wird.

Alle drei Kantinen nehmen am Kontrollverfahren nach den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teil und haben 2015 und 2016 an den Öko-Aktionswochen des Bund Naturschutz teilgenommen.

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

In den Kantinen des KVR und des Technischen Rathauses wurden, wie oben bereits ausführlich dargestellt, die Speisenangebote verändert. Inzwischen gibt es deutlich mehr vegetarische Angebote (Verdopplung im Technischen Rathaus) und das Angebot ist insgesamt moderner und leichter geworden. In der Rathauskantine wurden zunächst keine diesbezüglichen Änderungen vorgenommen, was schlussendlich mit dazu beigetragen hat, dass der Pachtvertrag zum Jahresende aufgelöst wird.

Eine weitere Erhöhung der Anteile von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung, regionaler Herkunft und artgerechter Tierhaltung ist sinnvoll und machbar; damit sind aber zunächst Mehrkosten im Wareneinsatz verbunden. Im Einzelnen ist mit folgenden Mehrkosten zu rechnen:

- ❖ Mehrkosten durch Erhöhung des geldwerten Bio-Anteils von jetzt 10 % auf zukünftig 20 % vom Warenwert: 5-10 % bzw. etwa 0,10 – 0,15 € pro Essen im Durchschnitt.
- ❖ Mehrkosten durch die Ausweitung des Anteils von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung auf eine weitere Tierart (Empfehlung: Schwein): 5-10 % bzw. etwa 0,10 – 0,15 € pro Essen im Durchschnitt.
- ❖ Mehrkosten durch die Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft: derzeit nicht darstellbar, da hier klare Definitionen und Preisvergleiche fehlen.

Ein Teil der Mehrkosten lässt sich durch eine leichte Reduktion des durchschnittlichen Fleischanteils um etwa 10 % erreichen. Diese Vorgehensweise wurde bereits in anderen Einrichtungen erfolgreich umgesetzt. Die dazu notwendigen Schritte sind zum einen kleine Änderungen in den Rezepturen (leichte Reduktion des Rohgewichtes) und zum anderen die Erhöhung des Anteils von Fleischgerichten mit grundsätzlich geringeren Fleischeinwaagen (z. B. Wok-Gerichte). In der KVR-Kantine lässt sich außerdem der Anteil vegetarischer Gerichte erhöhen. Hinsichtlich der Kommunikation sollten die Themen Regional und insbesondere das Thema Tierwohl (beides emotionale Themen) offensiv kommuniziert werden; das Thema Bio (KopftHEMA) dagegen eher zurückhaltend oder in Verbindung mit Regional und artgerecht (vgl. Bio-Rind in der KVR-Kantine).

Ein weiterer Aspekt, der bei den Modellrechnungen zur Mittagsverpflegung nicht berücksichtigt wurde, ist der Bereich der Zwischenverpflegung, der Konferenzbewirtung sowie der Kaltgetränke (Wasser, Säfte, Limonaden) und Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao). Bei den Heißgetränken werden bereits jetzt schon nahezu ausschließlich die geforderten Qualitäten (Bio-Regio-Fair) umgesetzt. Bei den Kaltgetränken besteht noch Potenzial (z.B. Bio-Limonaden).

### 3.3 Empfehlungen

- **Empfehlungen für vertraglich verbindlich festgelegte Mindestanteile regionaler, biologischer und fair gehandelter Produkte und des vegetarischen Angebots**

In Anbetracht der Tatsache, dass sich in den nächsten Jahren ein Bio-Anteil von 20 % als ambitionierte aber normative Forderung entwickeln wird, dass das Thema Tierwohl zuneh-

## Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

ment in das Bewusstsein der Gäste rücken wird und nicht zuletzt vor dem Hintergrund, dass die Landeshauptstadt München und das Bundesland Bayern sich selbst als Vorreiter für eine zunehmend regional, ökologisch und artgerecht ausgerichtete Landwirtschaft verstehen, sollten für die städtischen Kantinen **spätestens ab 2020** (ggf. bereits ab Herbst 2018) folgende Mindestanteile bestimmter Lebensmittelqualitäten **für alle drei Kantinen** vertraglich verbindlich festgelegt werden:

- ❖ Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel mindestens 20 % vom Warenwert.
- ❖ Anteil regional erzeugter Lebensmittel (gemäß Definition der LHM) mindestens 40 % vom Warenwert.
- ❖ Fleisch für mindestens zwei Haupttierarten (Rind und Schwein) aus artgerechter Tierhaltung.
- ❖ Seefisch und Fisch aus Aquakultur ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei.
- ❖ Kaffee und Tee ausschließlich aus fairem Handel und ökologischer Erzeugung.

Darüber hinaus sollte festgelegt werden, dass mindestens 50 % der angebotenen Hauptkomponenten vegetarisch sind und ggf., dass nur noch zweimal pro Woche Seefisch angeboten wird.

Im Rahmen der Neuausschreibung der **Rathauskantine** sollten die oben genannten Anforderungen bereits in der Ausschreibung gefordert werden, die von dem neuen Betreiber mit entsprechenden Maßnahmen vierteljährlich nachzuweisen sind. Hier ist folgender Formulierungsvorschlag rechtssicher möglich:

*Lebensmittel stammen zu mind. x Prozent (des Gewichtes/des monetären Wareneinsatzes) bezogen auf den Gesamtwareneinsatz aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen.*

Möglicherweise sollten die Mindestanforderungen aber noch stärker konkretisiert werden. So könnte es beispielsweise heißen:

*Rind- und Schweinefleisch stammen grundsätzlich aus artgerechter Tierhaltung gemäß Neuland-Standard oder aus biologischer Landwirtschaft nach der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen.*

### ■ Empfehlungen für die Überprüfung der vertraglichen Regelungen

Die Überprüfung der vertraglich festgelegten Mindestanteile (s. o.) durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle ist grundsätzlich weiterhin möglich aber zu teuer und dadurch nicht zielführend. Hier könnte die Stadt München einen neuen Weg beschreiten, der ggf. beispielhaft für andere öffentliche Einrichtungen wäre. Ähnlich der Umsetzung der LMHV als Eigen-

kontrollsystem könnte die Umsetzung der vertraglich vereinbarten Mindestanteile bestimmter Lebensmittelqualitäten als Eigenkontrollsystem umgesetzt werden. Für alle drei Kantinen müssten die Pächter einmal im Jahr (oder ggf. vierteljährlich) nachweisen, dass sie die Mindestanteile erreichen. Dazu müsste allerdings zum einen genau definiert werden, was „regional“ „artgerecht“ und „fair“ für die LHM bedeutet und zum anderen nur noch auf Pächter oder Caterer zurückgegriffen werden, die diesen Nachweis erbringen können und wollen. Für [REDACTED] mit seinem Unternehmen [REDACTED] im KVR dürfte das bereits jetzt möglich sein, für den neuen Betreiber der **Rathauskantine** sollte diese Anforderung in die Ausschreibung als Mindestanforderung bzw. Eignungskriterium enthalten sein und für die **Kantine im Technischen Rathaus** sollte mit [REDACTED] bis zu seinem Ausscheiden als Pächter eine einvernehmliche Lösung gefunden werden. Die Gästeresonanz hat sich durch das geänderte Speisenangebot sehr gut entwickelt, weshalb eine radikale Forderung kontraproduktiv sein könnte.

#### ■ Empfehlungen für die Anpassung der finanziellen Rahmenbedingungen

Bei Umsetzung der oben genannten Mindestanteile ist mit Mehrkosten im Wareneinsatz von insgesamt etwa 0,20 – 0,30 Euro zu rechnen. Diese Mehrkosten können zum Teil durch weitere Anpassungen im Speisenplan aufgefangen werden (s. o.) und sollten darüber hinaus durch Anpassungen der Verkaufspreise aufgefangen werden. Im Einzelnen wird empfohlen:

- ❖ 50 % (= 0,10 – 0,15 € pro Essen) übernimmt der Gast, denn er hat den größten Nutzen.
- ❖ 50 % (= 0,10 – 0,15 € pro Essen) wird durch die Pächter kompensiert:
  - ⇒ Mehr vegetarische Gerichte, mehr Speisen mit geringem Fleischanteil, geringere Fleisch-Rohgewichte
  - ⇒ Optimierung Lebensmitteleinkauf hinsichtlich der Auswahl ökologischer Produkte
  - ⇒ Reduktion der Lebensmittel und Speisenabfälle

Dies gilt sowohl für die Kantine im Technischen Rathaus als auch für die Kantine im KVR. Für die Rathauskantine können die Anforderungen, wie oben bereits erwähnt, Teil des neuen Pachtvertrages sein.

#### ■ Empfehlungen zur Unterstützung der städtischen Kantinenpächter bei der Umsetzung der Vorgaben

Wie in den letzten beiden Jahren sollten die Kantinenpächter mit den hier gemachten Forderungen bzw. vertraglichen Festlegungen auch zukünftig nicht alleine gelassen werden. Alle Pächter sollten durch Beratung, Weiterbildung und Erfahrungsaustausch (mit anderen Kollegen) begleitet werden. Insbesondere der Erfahrungsaustausch mit anderen Pächtern öffentlicher Einrichtungen (in München, Bayern und bundesweit) sollte von der Landeshauptstadt gefördert werden. Denkbar ist die **Konzeption und Ausrichtung eines speziell für Pächter öffentlicher Einrichtungen gestalteten Workshops in München** im ersten Quartal 2018. Hier könnte die Stadt als Biostadt „Flagge zeigen“ und ihrer Vorreiterrolle gerecht werden. Darüber hinaus bietet es sich an, die Umsetzung der Vorgaben weiterhin extern begleiten

Masterplan zur weiteren Erhöhung des Anteils bio-regional-fairer  
Produkte in den drei Kantinen der Landeshauptstadt München

bzw. moderieren zu lassen. Dies aber deutlich extensiver als bisher. Denkbar sind je zwei halbe Beratungstagen pro Jahr bzw. in 2018 zwei Beratungstage (ein halber pro Vierteljahr).

Mit [REDACTED] (KVR, [REDACTED]) ist anzudenken, die oben genannte Modellrechnung für die KVR-Kantine umzusetzen – vorausgesetzt, er ist dazu bereit, seine Einkaufsdaten vollumfänglich zur Verfügung zu stellen. Darüber hinaus sollte [REDACTED] dabei unterstützt werden, seine Vorgehensweise und Erfahrungen in Veranstaltungen vorzustellen, vorausgesetzt, er selbst ist interessiert daran. Sein Auftritt im Rahmen der Veranstaltung am 9. Mai 2017 war ein Anfang. Für weitere diesbezügliche Auftritte müsste er geschult werden. Dies könnte ebenfalls im ersten Quartal 2018 umgesetzt werden.

Mit [REDACTED] (**Technisches Rathaus**) sollte im Anschluss an die Öko-Aktionswoche im Oktober 2017 ein ernsthaftes Gespräch (POR – [REDACTED] und ggf. [REDACTED]) über die Umsetzung der bestehenden, und möglicher neuer Anforderungen sowie über die Dauer der gemeinsamen Geschäftsbeziehung geführt werden. [REDACTED] wird voraussichtlich bis 2020 in den Ruhestand gehen; ein Ende der Geschäftsbeziehung, wie sie [REDACTED] erlebt, sollte vermieden werden.

Inwieweit eine Begleitung für den neuen Betreiber der **Rathauskantine** notwendig ist, kann erst entschieden werden, wenn dieser ausgewählt wurde. Die beiden Bundesministerien für Arbeit und Soziales sowie Ernährung und Landwirtschaft haben für ihre jeweiligen Bonner Standorte in 2017 einen neuen Caterer gefunden, der u. a. die Vorgabe „mindestens 20 % Bio umsetzen muss. Da das Unternehmen bisher nur wenig Erfahrung mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln hat, wird es für 2018/19 eine Unterstützung in Form einer Prozessbegleitung erhalten.

Wichtig für die Offenheit der Pächter für Veränderungen im Lebensmittel- und Speisenangebot sind unterstützende Maßnahmen zur Verbesserung der organisatorischen und technischen Rahmenbedingungen. Einerseits geht es dabei um Optimierungen der Gerätetechnik hinsichtlich der Arbeitswirtschaft und der Energieeffizienz. Andererseits um Verbesserungen der Speisenausgabe (z. B. Aktionstheke im **KVR**) und räumlichen Rahmenbedingungen (z. B. Cafeteria im **Technischen Rathaus**). Hier sollten Ende 2017 Gespräche über die jeweiligen Bedarfe geführt werden, um letztlich über ein „Geben und Nehmen“ Verbesserungen für beide Seiten zu ermöglichen. Für die **Rathauskantine** wird aktuell eine grundsätzliche Neugestaltung erarbeitet.

Schließlich ist zu überlegen, ob die Landeshauptstadt München nicht dem Beispiel Bonn folgt, wo entschieden wurde, die Kantinen der Ministerien für Arbeit und Soziales für Ernährung und Landwirtschaft organisatorisch zusammenzulegen. Mittelfristig könnten zumindest die Kantinen im Technischen Rathaus und im KVR von einem Pächter betrieben werden. Dadurch würden sich erhebliche Kostenvorteile im Lebensmitteleinkauf ergeben, die Personalplanung könnte flexibler gestaltet werden und auch die Zusammenarbeit mit der Stadt als Auftraggeber würde vereinfacht werden.