

ÖKOP Zertifizierungs GmbH
Staatlich zugelassene Kontrollstelle
gemäß Art. 27 VO EG Nr. 834/2007
Code-Nr. DE-ÖKO-037



ÖKOP Zertifizierungs GmbH, Europaring 4, 94315 Straubing

Landeshauptstadt München
Direktorium - HA II
Vergabestelle 1 Abt. 2
Birkerstr. 18 / Zi. 010a
80636 München

Zertifizierungs GmbH

[REDACTED]
Tel. 09421/96109-0
Fax 09421/96109-29

[REDACTED]
Bankverbindung:
[REDACTED] 3

Geschäftsführer [REDACTED]
Handelsregister Straubing HRB-Nr. 10913

Mittwoch, 31. Mai 2017

Bericht zum erweiterten Kontrollverfahren in den städtischen Kantinen, lt. Leistungsbeschreibung

Sehr geehrte Damen und Herren,

ergänzend zu den Auswertungsberichten zur Datenerhebung 2016 in den Kantinen [REDACTED] Kantine im Rathaus, Kantine im Kreisverwaltungsreferat - [REDACTED] Technisches Rathaus München stellen wir die Umsetzung der geforderten Kriterien kurz dar.

Durchführung der Kontrollverfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 834 / 2007

Im Rahmen der durchgeführten Kontrollen wurde festgestellt, dass alle drei Kantinen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834 / 2007 erfüllen.

Die Kantine Technisches Rathaus verwendet ausschließlich Rindfleisch aus der biologischen Landwirtschaft. Auch werden Einzelkomponenten (z. B. Schwenkartoffeln) ausschließlich in biologischer Qualität eingesetzt. Auf den Wochen-Speisenkarten sind die biologischen Komponenten eindeutig erkennbar. Tee und Kaffee sind nur in biologischer Qualität vorrätig.

Ein stichprobenartiger Abgleich der Produktionsmengen zu den Zukaufs- bzw. Lagermengen ergab keine Abweichungen. Lediglich für die Aktionswoche konnte der Kontrollstelle keine exakten Aufzeichnungen zu den Verkaufsmengen der Bio-Speisen vorgelegt werden. Der Zukauf von Bio-Zutaten für diesen Zeitraum ist belegt.

Die Kantine im Kreisverwaltungsreferat setzt ebenfalls Rindfleisch in biologischer Qualität ein, jedoch konnte eine 100 prozentiger Einsatz von Bio-Rindfleisch nicht belegt werden. Auf der Wochen-Speisenkarte war bisher das Symbol „Rind“ so definiert „Bio o. artgerechte Tierhaltung“. Diese Definition ist für den Verbraucher

nicht eindeutig. Der Kantine im Kreisverwaltungsreferat wurde auferlegt, zukünftig ausschließlich Rindfleisch in biologischer Qualität einzusetzen und die Definition für das Symbol „Rind“ auf „aus biologischer Landwirtschaft“ zu berichtigen. Wir werden die Einhaltung dieser Auflage im Rahmen von Stichproben überprüfen.

Neben der Zutatenauslobung bei Reis (alle Reissorten) werden weitere Einzelkomponenten (z.B. Bio-Maisnudeln, Bio-Pappardelle) auf der Speisekarte ausgewiesen.

Die Kantine im Rathaus kennzeichnet auf der Wochenkarte einzelne Bio-Komponenten. Im Rahmen von Stichproben wurde festgestellt, dass das verwendete Bratfett bei der Speisekomponente „gebratene Bio-Eiernudeln“ nicht in biologischer Qualität war. Der Kantine im Rathaus wurde auferlegt, dass Speisen bzw. Speisekomponenten nur dann mit Bio-Hinweis gekennzeichnet werden können, wenn alle dafür eingesetzten Zutaten aus der biologischen Landwirtschaft stammen.

Die Kantine im Rathaus setzt Nudeln, Mehl, Kaffee, Tee, Eier, Brotwaren ausschließlich in biologischer Qualität ein.

Im Rahmen der Belegprüfung wurde festgestellt, dass am 09.08.2016 6 kg nicht biologischer Kaffee bezogen wurde. Frau [REDACTED] teilte gegenüber der Kontrollstelle mit, dass dieser Kaffee ausschließlich von der Belegschaft getrunken worden war. Da es sich bei dem bestellten Kaffee um gemahlene Kaffee handelte, jedoch die für den biologischen Kaffeeausschank verwendete Kaffeemaschine ausschließlich mit ganzen Bohnen befüllt wird, ist diese Erklärung plausibel.

Artgerechte Tierhaltung

Bei Tieren aus biologischer Haltung ist eine artgerechte Tierhaltung über die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834 / 2007 belegt. Sowohl mit der Kantine Technisches Rathaus als auch mit der Kantine im Kreisverwaltungsreferat besteht die Vereinbarung, ausschließlich Rindfleisch aus der biologischen Landwirtschaft zu verwenden. Mit dieser Vorgehensweise ist die Vorgabe der Stadt München, mindestens 30% Fleisch oder mindestens eine Haupttierart aus artgerechter Haltung anzubieten, am ehesten zu realisieren.

Im Rahmen unserer Kontrolle wurde festgestellt, dass die Kantine im Kreisverwaltungsreferat diese Maßnahme noch nicht vollständig umgesetzt hat. Siehe Auswertungsbericht vom 20.02.2017.

Tiere aus nicht biologischer Haltungsform können über das Tierschutzlabel des deutschen Tierschutzbunds und des [REDACTED] Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V. geprüft werden.

Es gibt aktuell noch wenige Betriebe, welche ihre Fleischprodukte mit dem Tierschutzlabel des deutschen Tierschutzbunds bzw. des Neuland-Vereins ausweisen. Eine flächendeckende Versorgung mit diesen Produkten ist nicht gewährleistet.

Größtenteils sind die Kunden auf die Selbstauskunft der Erzeuger bzw. der Anbieter angewiesen.

Anlässlich der Überprüfung des Warenbezugs der Kantine im Rathaus führten [REDACTED] und Herr [REDACTED] am 27.06.2016 eine zusätzliche Vorort-Begutachtung beim Betrieb [REDACTED] in Eschelbach durch. [REDACTED] beliefert die Kantine mit Schweinefleisch. Dort wurde die Haltungsform in Bezug auf Gesundheitszustand der Tiere, Stallzustand und -klima, Auslaufgröße und -zustand eingehend geprüft. Es kann bestätigt werden, dass die Tiere bei [REDACTED] artgerecht gehalten werden.

Beim Gutshof [REDACTED] verspricht die Außenwirkung ebenfalls, dass die Lämmer artgerecht gehalten werden. Eine Zertifizierung nach Tierschutzlabel bzw. Neuland gibt es nicht.

Fairer Handel

Kaffee und Tee stammen inzwischen bei allen drei Kantinen aus der biologischen Landwirtschaft und aus fairem Handel. Siehe hierzu die jeweiligen Abschlussberichte der Kantinen. Schokolade aus fairem Handel wird nur in der Kantine im Rathaus angeboten.

Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Grundsätzlich wird bei allen drei Kantinen Fisch in MSC zertifizierter Qualität bezogen. Im Rahmen der Überprüfung der Eingangsbelege wurde jedoch festgestellt, dass sowohl die Kantine im Rathaus als auch die Kantine im Kreisverwaltungsreferat in geringem Umfang auch Fisch in nicht MSC-Qualität bezogen hatten. Siehe dazu die Auswertungsbericht vom 20.02.2017.

Regionalität

Grundsätzlich ist der Aufwand einer quantitativen Erhebung von Lebensmitteleinkäufen sehr groß. Bei der Überprüfung regionaler Bezüge kommt erschwerend dazu, dass auf den Eingangsbelegen keine Angaben zur Herkunft der gelieferten Erzeugnisse gemacht werden. Zwar gab es Aussagen von Lieferanten, dass bestimmte Erzeugnisse aus der Region stammen, entsprechende Nachweise waren jedoch nicht durchgehend möglich. Die Kantinen und wir als überprüfendes Organ müssen uns daher bei der Überprüfung größtenteils auf die mündlichen Angaben der Lieferanten stützen.

Die Umsetzung des vorgegebenen Einkaufs bei regionalen Produzenten erwies sich bei allen drei Kantinen als schwierig. Zwar gibt es eine grundsätzliche Bereitschaft, regionale Produkte einzukaufen, jedoch wäre hier nach unserer Einschätzung eine grundlegende Änderung bei der Warenbeschaffung und bei dem Speisenangebot notwendig.

Aktuell werden die Kantinen von verschiedenen Großhändlern regelmäßig beliefert. Die Vertriebsstruktur dieser Großhändler ist nicht auf die Vermarktung von regionalen Produkten ausgelegt.

Zielführend ist hier der Zukauf über Direktvermarkter. Jedoch ist von Seiten der Kantinen der Bezug bei Direktvermarktern nicht mit bestehenden Beziehungen zu Großhändlern vergleichbar, die Organisation des Einkaufs ist mit höherem Aufwand verbunden. Diese Äußerung kam von allen Kantinenbetreibern. Der Einkauf regionaler Produkte über Hofläden und Wochenmärkte ist für die Kantinenbetreiber nicht durchführbar. Nur über eine höhere Lieferantenzahl könnte der Bedarf gedeckt werden. Regionale Anbieter müssten vernetzt sein, um die Verfügbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen. Nur bei bestimmten Produkten, z.B. Spargel oder Kartoffeln bestehen bereits regelmäßige Bezüge aus der Region. Die Belieferung von regionalen Produkten direkt vom Landwirt wurde bisher nicht in Betracht gezogen. Es wird befürchtet, dass die bestellten Produkte nicht in der geforderten Menge (die Verfügbarkeit ist auf die Erntemenge begrenzt) und Qualität geliefert werden können. Die Selbstabholung beim Landwirt ist für keine der drei Kantinen akzeptabel. Hierzu gibt es kein erkennbares Engagement von Seiten der Kantinenbetreiber.

Um regionale Erzeugnisse verstärkt einzusetzen, muss ein Umdenken in der Speiseplanung erfolgen. Es wäre mehr Flexibilität erforderlich, um auf das verfügbare Angebot zu reagieren. Auch die erhöhte Verwendung von nicht verarbeiteten Erzeugnissen ist in der rationalisierten Großküche kaum vorzustellen.

Durch regionalen Einkauf werden unnötige Lebensmitteltransporte vermieden, die heimische Landwirtschaft gestärkt und die regionale Wirtschaftskraft gefördert. Regionale Produkte werden von Verbraucherseite sehr wertgeschätzt.

Bei Befragungen geben die Konsumenten an, bevorzugt regionale Erzeugnisse zu kaufen bzw. äußern entsprechende Bereitschaft. Kantinenbetreiber äußern, dass das tatsächliche Kaufverhalten anders aussieht, wenn es dann einen Preisaufschlag gibt. Auch ist für viele Konsumenten der erhöhte Aufwand für die Beschaffung von regionalen Lebensmitteln nicht in den Alltag zu integrieren.

Zwar ist bei Produkten, welche noch der landwirtschaftlichen Urproduktion zugeordnet werden, z.B. Milch, Eier, Gemüse, Getreide, Honig der Aufwand für eine regionale Beschaffung überschaubar. Je mehr Verarbeitungsschritte das Produkt durchlaufen hat, umso schwieriger ist es, korrekte Aussagen über die regionale Herkunft zu erhalten.

Alleine die Tatsache, dass die liefernde Bäckerei den Sitz in der näheren Umgebung hat, berechtigt nicht zu der Annahme, dass es sich um regionale Backwaren handelt. Hier müsste sich die Kantine vom Bäcker belegen lassen, dass ausschließlich regionale Zutaten verwendet worden sind. Dieser Beleg muss dann über die gesamte Wertschöpfungskette erfolgen. Der Bäcker müsste sich vorher von dem Mehllieferanten, der Mehllieferant von der Mühle und die Mühle vom Getreidebauern jeweils bestätigen lassen, dass die Rohstoffe regional erzeugt worden sind. Wenn neben Getreide noch andere Zerealien oder Gewürze verwendet werden, potenziert sich der Aufwand, bzw. es muss festgelegt werden, ob und wenn ja, in welcher Menge Nebenzutaten außer Acht gelassen werden.

Bei der Überprüfung aller Kantinen mussten wir feststellen, dass kein einziger aktueller Lieferant an einem bestehenden Kontrollsystem (z.B. Regionalfenster) teilnimmt.

Voraussetzung für die Umsetzung der Regionalkriterien ist der Aufbau von beständigen Lieferbeziehungen in der Region. Zum Beispiel ist die Kantine am Rathaus zu nennen, welche bereits regelmäßig Fleisch von einem in der Region ansässigen Schweinemastbetrieb bezieht.

Die Kantinen sind gefordert, schon bei der Warenbestellung darauf zu achten, dass explizit regionale Ware bestellt und diese Regionalität auch auf den Lieferscheinen bzw. Rechnungen ausgewiesen wird, bzw. der Lieferant müsste jeweils die regionale Herkunft bestätigen.

Grundsätzlich ist die Definition der Regionalität nicht eindeutig, 100 km-Radius als Abgrenzung wird als nicht so geeignet betrachtet, eventuell wäre es sinnvoller, eine Region zu benennen z.B. Oberbayern, Schwaben und Niederbayern.

Denkbar wäre hier ein Einkaufs-Zusammenschluss der drei Kantinen bei bestimmten landwirtschaftlichen Produkten (Kartoffeln, Karotten, Eier usw.).

Die Förderung von verlässlichen Lieferantenbeziehungen könnte unter anderem durch folgende Maßnahmen aller Beteiligten erfolgen:

- Gezielte Öffentlichkeitsarbeit
- Werbemaßnahmen
- Pressemitteilung
- Informationsveranstaltungen
- Bewerbung auf Speisekarten

Anmerkungen zum Ablauf des Projektes

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass für die Zertifizierung von Bio-Betrieben ein bewährtes Kontrollsystem besteht. Die Überwachung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen kann ergänzend oder ausschließlich über unangekündigte Stichproben erfolgen. Mit diesen effizienten Methoden wird eine relativ hohe Sicherheit bei der Kennzeichnung von Bio-Speisen und Bio-Getränken erreicht.

Im Rahmen der nun zweijährigen Kontrollen wurden im Bio-Bereich lediglich geringe Abweichungen festgestellt.

Neben der Bio-Kontrolle wurde überprüft, ob die Kantinen die weiteren Vorgaben der Stadt München bezüglich Wareneinsatz und -qualität einhalten. Die damit verbundene nachträgliche quantitative Erhebung bedeutet, dass die Posten jeder Eingangsrechnung überprüft und anschließend entsprechend in den zu erfassenden Kategorien aufgeteilt werden müssen. Auf den ersten Blick scheint dies eine aufwändige, aber machbare Aufgabe zu sein. In der Realität stellte sich jedoch heraus, dass eine rasche und gesicherte Zuordnung eigentlich nur bei Bio-Produkten möglich ist, da auf Ausgangsrechnungen jeweils der Biostatus angegeben werden muss.

Schon bei der Überprüfung der Vorgabe zu fair gehandelter Schokolade, Tee und Kaffee war festzustellen, dass der Hinweis zum Fairstatus nicht durchgehend auf

den Rechnungen vermerkt wurde. Nachfragen beim Lieferanten waren daher notwendig. Beim Wareneingang kann der Kantinenbetreiber anhand der Verpackung den Fairstatus erkennen, im Rahmen der nachträglichen Belegkontrolle war die Bestimmung nicht immer sofort möglich.

MSC-zertifizierter Fisch war auf den Belegen ausgewiesen, so dass der korrekte Einkauf nachgewiesen werden konnte.

Die Nachweise zum regionalen Einkauf und die Verwendung von Fleisch, stammend von artgerecht gehaltenen Tieren, sind nur lückenhaft zu erbringen. Entsprechende Kontrollsysteme werden von den Anbietern bisher kaum angenommen. Nur in wenigen Fällen konnten diese Vorgaben belastbar geprüft werden (beispielsweise bei ausschließlicher Verwendung des Fleisches einer Haupttierart in biologischer Qualität, oder bei neutraler Prüfung beim entsprechenden Lieferanten oder Erzeuger). Von den Verantwortlichen der Kantinen wurde die mangelnde Unterstützung der Initiatoren bei der Umsetzung vor allem dieser Vorgaben beklagt. Zum Beispiel lassen sich ihrer Meinung nach die Vorschläge, wie Umstellung der Speisenpläne oder der Einkauf regionaler Erzeugnisse direkt vom Erzeuger nicht realisieren. Konkrete Hilfestellungen wurden vermisst. Ebenso wurde moniert, dass die entstehenden Mehrkosten von Ihnen getragen werden müssen.

Möglicherweise führte dieser Unmut zur teilweise geringen Kooperationsbereitschaft der Kantinen-Betreiber. In erster Linie betraf dies die mangelnde Aufbereitung der Unterlagen. Beispielsweise wurden die Einkaufsbelege in nicht chronologischer Reihenfolge, unvollständig oder auch nicht nach Lieferanten sortiert vorgelegt. Das Sammeln und Nachfordern der Dokumente verursachte zusätzlichen Zeitaufwand. In einem Fall wurde die Vorlage der Einkaufsdaten enorm verzögert.

Wünschenswert wäre, dass Initiatoren und Kantinenbetreiber gemeinsam Wege finden und beschließen, wie die Vorgaben umgesetzt werden sollten. Ebenso sind Lieferanten zu informieren, entsprechend einzubinden und aufzufordern zumindest bei den regionalen Produkten auf den Verkaufsbelegen die Herkunft anzugeben. Von Seiten der Kontrollstelle wurde angeregt die Lieferanten schriftlich zu ersuchen diesbezügliche Angaben auf den Belegen zu erbringen (es gab eine entsprechende Vorlage). Dieser Vorschlag wurde von keinem einzigen Kantinenbetreiber angenommen.

Uns haben die Kontrollen gezeigt, dass die Forderung, 30% regionale Produkte zu verwenden, in Kantinen mit hoher Essensausgabe, sehr schwierig umzusetzen ist. Unserer Meinung nach fehlen zurzeit noch die notwendigen Strukturen auf der Anbieterseite (Lieferantenzusammenschlüsse, Lieferservice usw.). Letztendlich muss das regionale Angebot auch innerhalb eines Prüfsystems verifiziert werden.

Wir möchten uns für die Beauftragung und die gute Zusammenarbeit sehr herzlich bedanken.

Mit freundlichen Grüßen



ÖkoP Zertifizierungs GmbH