



I.

ödp
Stadtratsgruppe München
Marienplatz 8, Zimmer 174
80331 München

30.04.2020

München Klinik IV
Kantinen optimieren

Antrag Nr. 14-20 / A 06959 von der ÖDP vom 10.03.2020, eingegangen am 10.03.2020

Sehr geehrte Frau Stadträtin Haider,
Sehr geehrter Herr Stadtrat Ruff,
Sehr geehrter Herr Stadtrat Sauerer,

in Ihrem Antrag vom 10.03.2020 führen Sie Folgendes aus:

„Die Stadtverwaltung beruft einen Runden Tisch mit den Kantinenbetreibern der München Klinik ein, um gemeinsam ein Konzept zu erarbeiten, wie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der München Klinik an allen Arbeitstagen (7 Tage die Woche) ein ausgewogenes, gesundes Kantinenessen mit möglichst hohem Bio-Anteil angeboten werden kann.“

Begründung:

Eine gesunde Ernährung ist wichtig für die Gesundheit und das Wohlbefinden. Auch im Beruf sollte es möglich sein, eine gesunde Mahlzeit einzunehmen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den München Kliniken arbeiten im Schichtdienst an 7 Tagen in der Woche. Daher muss die Kantinenversorgung in den Kliniken auch die ganze Woche, insbesondere auch an den Wochenenden gute, gesunde und ausgewogene Gerichte anbieten. Da sich München Bio-Stadt rühmt, sollte auch auf einen möglichst hohen Bio-Anteil beim Kantinenessen hingewirkt werden.“

Nach § 60 Abs. 9 GeschO dürfen sich Anträge ehrenamtlicher Stadtratsmitglieder nur auf Gegenstände beziehen, für deren Erledigung der Stadtrat zuständig ist. Der Kantinenbetrieb

bzw. das Kantinenessen in der München Klinik fällt jedoch nicht in die Zuständigkeit des Stadtrats oder als laufende Angelegenheit in die Zuständigkeit des Oberbürgermeisters, sondern in den operativen Geschäftsbereich der München Klinik (MüK). Eine beschlussmäßige Behandlung der Angelegenheit im Stadtrat ist daher rechtlich nicht möglich. Insofern wird der Antrag im Folgenden als Brief beantwortet.

Ich habe die Geschäftsführung der München Klinik zu Ihrem Anliegen befragt und folgende Stellungnahme erhalten:

“Die München Klinik gGmbH vertritt ebenfalls die Meinung, dass eine gesunde Ernährung wichtig ist für die Gesundheit und das Wohlbefinden. Damit wir unseren Mitarbeiter*innen, insbesondere denjenigen die sich im Schichtdienst befinden, auch an den Wochenenden gute, gesunde und ausgewogene Gerichte anbieten können, wurde eine europaweite Ausschreibung für die Personalversorgung gestartet. Bei dieser Ausschreibung hat die MüK ein Konzept für die Personalverpflegung abgefragt, welches ermöglichen soll, die Speisenauswahl in den Personalrestaurants vom Essensangebot der Patient*innen abzukoppeln und den Wechseltturnus von 3 auf mindestens 5 Wochen zu erhöhen.

Für die zu liefernden Speisen wurden höchste Qualitätskriterien definiert, z.B. weitestgehender Ausschluss von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und gentechnisch veränderter Lebensmittel. Die Qualitäten für Fleisch- und Wurstwaren haben der EU Verordnung sowie der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rind-, Schweine- und Kalbfleisch zu entsprechen. Die Kalibrierungen sollen sich nach den Referenzwerten bzw. Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) richten.

Um - trotz der beschränkten finanziellen Möglichkeiten der MüK - eine Erhöhung des Bioanteils in der Speisenversorgung zu erreichen, wurde das Beratungsangebot des Referates für Gesundheit und Umwelt - Abteilung nachhaltige Entwicklung – Umweltplanung, in Anspruch genommen. Der Beratung folgend ist der Bioanteil der insgesamt angebotenen Speisen im Preisblatt gesondert anzugeben. Er wird als Zuschlagskriterium entsprechend gewichtet, so dass Angebote mit einem höheren Bio-Anteil besser bewertet werden. Angebotene Bioprodukte müssen mindestens der EU-Öko-Verordnung entsprechen (VO (EG) NR 834/2007 und VO (EG) Nr.889/2008).

Der neue Mitarbeiterspeiseplan soll noch dieses Jahr zum Tragen kommen.“

Ich möchte Sie um Kenntnisnahme von den vorstehenden Ausführungen bitten und gehe davon aus, dass die Angelegenheit damit abgeschlossen ist.

Mit freundlichen Grüßen

Christoph Frey
Stadtkämmerer