



Herrn
Oberbürgermeister
Dieter Reiter
Rathaus

19.11.2020

House of Food: Konzeptentwicklung durch Bio-Stadt München

Antrag:

Das Bio-Stadt-München-Team (UVO11) des Referats für Gesundheit und Umwelt beginnt mit der Konzeptentwicklung für ein Ernährungshaus – angelehnt an das „House of Food“ in Kopenhagen und die Kantine Zukunft in Berlin. Aufgabe dieser Einrichtung wird es sein, durch individuelle Beratung, Workshops und Fortbildungen alle Münchner Küchen zu unterstützen, auf ökologische Lebensmittel und klimafreundliches Essen umzustellen. Dazu gehören insbesondere die Kantinen und Caterer der Landeshauptstadt sowie die, aller städtischen Gesellschaften. Diese sollen zu mind. 90% auf Bio-Lebensmittel umstellen - und das mit möglichst geringen Mehrkosten oder gänzlich kostenneutral.

Zivilgesellschaftliche Organisationen und Bündnisse, wie das Bündnis Artgerecht und der Münchner Ernährungsrat, sollen in die Konzeptentwicklung inhaltlich eingebunden werden. Teile der Konzepterstellung können auch extern vergeben werden.

Die bereits bestehenden Beratungstätigkeiten des Biostadt-München-Teams sollen parallel fortgeführt und intensiviert werden.

Das Gesamtbudget beträgt 200.000 €.

Begründung:

Ein House of Food (HoF) fungiert als Beratungszentrum, Drehscheibe und Modellprojekt zwischen regionalen, ökologischen Erzeuger*innen und öffentlichen Kantinen, (Groß-)küchen und Caterern. Ziel ist es, den Einsatz von mindestens 90 Prozent Bio-Lebensmitteln in sämtlichen Sparten zu erreichen, regionale und lokale Erzeugung zu fördern und den pflanzlichen Ernährungsanteil signifikant zu steigern.

Eine Transformation im Ernährungsbereich zu mehr Bioprodukten kann wie folgt umgesetzt werden:

1. Traditionelle Produkte werden durch Bio-Produkte ersetzt - ohne die Speisepläne zu än-

dern: Das Essen, die Rezepte und die Ernährungszusammensetzung bleiben gleich, es ist nur biologisch. Dieser Prozess verursacht zusätzliche Kosten von ca. 35%.
oder

2. Der Verbrauch und die Produktion in der Küche werden geändert: Dieser Prozess zieht vor allem eine Veränderung der Ernährungszusammensetzung nach sich. Auf diese Weise wird ein ausgewogener Plan mit saisonalen Produkten mit bis zu 100% Bio-Produkten hergestellt, mit möglichst geringem (Kosten-)aufwand.

Das Münchner House of Food soll diese Veränderungsprozesse auf allen Ebenen unterstützen und eine nachhaltige Ausrichtung sämtliche Bereiche der Küchen forcieren: Fortbildungen zu ökologischer, gesunder Ernährung für Senior*innen sollen angeboten, neue Ernährungskonzepte für Kinder und Jugendliche sollen entwickelt werden. Aber auch eine gründliche Untersuchung des Abfallinventars, eine Analyse von Budget und Wirtschaftlichkeit oder ein stufenweiser Einführungsplan zur Verwendung saisonaler Produkte sollen unter anderem Angebote des HoFs sein.

München ist auf dem Weg zur Bio-Stadt. Doch nach den bereits erfolgten Beschlüssen für Kitas und Schulen, dem Projekt „Bio für Kids“, dem Ernährungsbildungskonzept, den Bioangeboten in Kantinen und bei Empfängen, muss jetzt der nächste, große Schritt folgen. Denn eine biologische Verpflegung ist ohne größere Mehrkosten in allen öffentlichen Einrichtungen möglich. Das hat das Projekt „Bio für Kids“ bereits gezeigt. Kopenhagen und Berlin machen vor, dass es gehen kann. München will diesem Beispiel folgen.

Initiative:

Die GRÜNEN/Rosa Liste

Mona Fuchs
Dominik Krause
Dr. Florian Roth
Judith Greif
Clara Nitsche
Julia Post

SPD/Volt

Anna Hübner
Lars Mentrup
Dr. Julia Schmitt-Thiel
Andreas Schuster
Felix Sproll