

Sachstandsberichte Kernreferate

1. Baureferat

Struktur Verpflegungsangebot

Im Baureferat sind vor allem viele kleinere Anlässe zu bewirten, bei denen häufig nur Getränke angeboten werden. Daneben finden jährlich vier bis sechs größere Veranstaltungen statt (Auftragsvolumen zwischen 6.000 € und 10.000 €). Mit der Bewirtung für die kleinen Anlässe wird fast ausschließlich die Kantine im Baureferat beauftragt.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Da bei der Neuverpachtung der Kantine im Jahr 2020 vertraglich vereinbart wurde, dass die Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse nicht nur in der Kantine eingehalten werden müssen, sondern auch bei den für das Baureferat ausgerichteten Caterings (Konferenzbewirtung), ist hier die Erfüllung der Stadtratsbeschlüsse gewährleistet. Bei der Buchung von Konferenzräumen kann ein entsprechendes Catering in gewissem Umfang dazu gebucht werden. Künftig ist geplant, bei der Auswahl an Getränken und Speisen die Bezeichnung „Bio“ im entsprechenden System zu hinterlegen. Auch bei den vier bis sechs größeren Veranstaltungen, die extern ausgeschrieben werden, soll künftig Bioqualität entsprechend der beiden Stadtratsbeschlüsse angeboten werden. Die für die Durchführung der Veranstaltungen verantwortlichen Kolleg*innen sollen vor der Ausschreibung durch das RKU informiert und beraten werden.

2. Direktorium

Struktur Verpflegungsangebot

Im Direktorium wurden im Jahr 2019 für 75 Empfänge Cateringleistungen in Höhe von ca. 676.000 € zur Verfügung gestellt.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Gemäß Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ ist das Direktorium verpflichtet, bei städtischen Empfängen ausschließlich Fleisch- und Fischprodukte entsprechend der Beschaffungsleitlinie anzubieten. Diese Forderung wird seit der Anpassung der Vergabeunterlagen und die Einführung einer Bewertungsmatrix bereits seit 2018 erfüllt. Daneben wird inzwischen bei Cateringausschreibungen insgesamt ein Bio-Anteil von 20 % über alle Warengruppen hinweg gefordert. Die Auswertung aller Cateringbestellungen im zweiten Halbjahr 2019 ergab einen Gesamt-Bioanteil von ca. 45 %.

Um den Bio-Anteil zuverlässiger dokumentieren zu können, wurde ein neues Formblatt erstellt, das der Rechnung beigelegt wird und auf dem der Caterer den prozentualen Bio-Anteil des Caterings angeben muss. Auf Nachfrage müssen die entsprechenden Rechnungen der Vorlieferanten vorgelegt werden können. Beim Neuabschluss des Rahmenvertrags für die Lieferung von Besprechungstränken wurde neben den bereits angebotenen Bio-Getränken auch Cola in Bioqualität

gefordert, wodurch der Bioanteil auch hier weiter erhöht werden konnte. Bei Vollversammlungen stellt der Sitzungsdienst 50 % Biobrezn zur Verfügung. Der angebotene Tee hat Bioqualität und der Kaffee stammt aus Fairem Handel. Neben den großen Empfängen soll der Bioanteil perspektivisch auch bei Kleinstbewirtungen gesteigert werden.

3. Kommunalreferat

Im Kommunalreferat werden kaum Cateringleistungen abgerufen, sondern lediglich kleine Snacks für Besprechungen mit externen Gästen beschafft. Dabei wird darauf geachtet, dass die Produkte aus biologischem Anbau stammen.

4. Kulturreferat

Struktur Verpflegungsangebot

Das Kulturreferat gehört zu den Referaten mit einer dezentralen Organisationsstruktur und dementsprechend einer hohen Anzahl an Verpflegungsanlässen in sehr unterschiedlichen Bereichen und mit unterschiedlichen Anforderungen. Neben dem Kernreferat mit drei Fachabteilungen gehören zum Kulturreferat acht Kulturinstitute, der Eigenbetrieb Münchner Kammerspiele und vier Beteiligungsgesellschaften. Es handelt sich dabei um Bildungseinrichtungen, Museen, Theater und die Philharmoniker. Insgesamt wurde im Jahr 2019 für 270 Veranstaltungen Catering im Wert von fast 400.000 € beschafft.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Im Rahmen eines Strategiegesprächs zwischen der Geschäftsleitung, dem RGU bzw. RKU / Fachbereich Biostadt und der Projektstelle Ökologisch Essen wurde beschlossen, mit dem Lenbachhaus und den Kammerspielen zu starten und den Pächtern der Restaurants der beiden Kulturinstitute zeitnah ein Beratungsangebot zu machen. Auf Wunsch des RAW wurde später noch das Café im Stadtmuseum dazu genommen (Bericht zu den drei Kulturinstituten vgl. Anlage 3. Zeitgleich wurde eine Fortbildung für die Verwaltungsleiter*innen aus den Kulturinstituten und mit den im Bereich der Fachabteilungen für die Organisation von Veranstaltungen Verantwortlichen durchgeführt. Im Rahmen dieser Fortbildung wurden neben der Vorstellung der Stadtratsbeschlüsse vergaberechtliche Aspekte erläutert und über die Besonderheiten des Ökolandbaus, der rechtlichen Rahmenbedingungen (Bio-Zertifizierung und -Kennzeichnung) und Beschaffungsmöglichkeiten informiert. Der Fortbildung war ein Schreiben der Referatsleitung an die Abteilungen vorausgegangen mit der Bitte, entsprechende Schritte zur Umsetzung der Beschlüsse einzuleiten.

Der geforderte Bio-Anteil war in den einzelnen Abteilungen und Kulturinstituten unterschiedlich, im Gesamtdurchschnitt konnten im Kulturreferat jedoch ca. 20 % erreicht werden.

5. Referat für Stadtplanung und Bauordnung

Struktur Verpflegungsangebot

Vom Referat für Stadtplanung und Bauordnung wurde im Jahr 2019 Catering für 78 Anlässe im Wert von ca. 35.000 € beschafft. Das PLAN arbeitet seit vielen Jahren mit Rahmenverträgen, die zwischen den Hauptabteilungen, bei denen Veranstaltungen eine größere Rolle spielen und einem Dienstleister geschlossen werden.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Die bisherigen Rahmenverträge enthielten zwar eine Klausel, die den Caterer zu einem Bio-Anteil von 20 % verpflichtet, allerdings konnte weder deren Einhaltung überprüft werden noch war der Caterer biozertifiziert und auf Anfrage auch nicht zur Zertifizierung bereit. Daher war für die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse ein Lieferantenwechsel erforderlich. Im Zuge der Neuausschreibung der Rahmenverträge wurde im Frühjahr 2019 vom RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt München gemeinsam mit der Projektstelle Ökologisch Essen eine Schulung für die mit der Ausschreibung befassten Kolleginnen in den jeweiligen Hauptabteilungen durchgeführt. Auch wirkte das RGU bei der Formulierung der jeweiligen Ausschreibungstexte beratend mit. Auf diese Weise konnte zwischen Mitte 2019 und Anfang 2020 für alle drei Rahmenverträge ein Bio-Caterer beauftragt werden, zwei davon sogar mit 100 % Bio, der dritte enthält die Verpflichtung, dass die gelieferte Verpflegung entsprechend den beiden Stadtratsbeschlüssen mindestens einen Anteil von 20 % über alle Warengruppen hinweg und bei Fleisch einen Anteil von 30 % enthalten muss. Die entstehenden Mehrkosten konnten (zumindest teilweise) durch die Reduktion des Fleisch- und Fischanteils ausgeglichen werden. Da zwei der drei Rahmenverträge erst Anfang 2020 - nach Auslaufen der jeweils vorangegangenen - geschlossen werden konnten, entspricht der errechnete Bio-Anteil in Höhe von 24 % im Jahr 2019 nicht dem aktuellen Stand. Einer der Rahmenverträge (100 % Bio) wurde für das Jahr 2021 bereits neu abgeschlossen.

6. Personal- und Organisationsreferat

Struktur Verpflegungsangebot

Im Personal- und Organisationsreferat findet die Umsetzung der Beschlüsse in zwei Bereichen statt:

Zum einen ist das Personal- und Organisationsreferat für die Betreuung der drei städtischen Kantinen (KVR/BAU/Rathaus) und damit auch für das Speisenangebot in diesen Kantinen zuständig. Darüber wird in Anlage 7 ausführlicher berichtet.

Zum anderen organisiert das Personal- und Organisationsreferat eine ganze Reihe zum Teil sehr großer Veranstaltungen, für die Caterings beschafft werden. Im Jahr 2019 wurden vom Personal- und Organisationsreferat Cateringleistungen für 120 Anlässe im Wert von 150.100 € beschafft.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Nach Etablierung der Vergabestelle im Juli 2019 startete das Personal- und Organisationsreferat unter Einbindung des RGU, Fachbereich Biostadt München und der Projektstelle Ökologisch Essen auch im Rahmen der Vergabeverfahren mit der

Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse.

Insbesondere für große Veranstaltungen (z.B. Empfang der neuen Auszubildenden) werden Vergabeverfahren durchgeführt mit dem Ziel einen Bio-Anteil von 100 % Bio-Qualität zu erreichen. Für den in 2019 durchgeführten Ausbilder*innenevent mit ca. 1.800 Teilnehmer*innen konnte ein Bio-Anteil von beinahe 90 % erreicht werden. Ab diesem Zeitpunkt wurde bei allen Veranstaltungen gemäß den Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse ein Bio-Anteil gefordert. Hierfür wurde die vom RGU entwickelte Musterausschreibung an den Bedarf des Personal- und Organisationsreferat angepasst.

Die Vergabe der Caterings wird zentral von der Geschäftsleitung (POR-GL2 Vergabe) durchgeführt, die anlassbezogen mit den Abteilungen, die für die Durchführung von Veranstaltungen zuständig sind, zusammen arbeitet. Um die notwendige Verbindlichkeit zu gewährleisten, wurden alle Abteilungen im Personal- und Organisationsreferat über die neuen Vorgaben informiert. Entsprechende Planungsgespräche mussten pandemiebedingt jedoch verschoben werden. Außerdem existiert eine referat-interne Dienstanweisung „Catering“ die an alle mit Catering befassten Mitarbeiter*innen weiter geleitet wurde. Da das Personal- und Organisationsreferat aufgrund bestehender Verträge erst in der zweiten Jahreshälfte 2019 mit der Umsetzung und Auswertung des Bio-Anteils startete, bezieht sich die Auswertung nur auf diesen Zeitraum. So wurden in der zweiten Jahreshälfte 70 Veranstaltungen mit einem Finanzvolumen von 62.660 € durchgeführt, wobei ein durchschnittlicher Bio-Anteil von 58 % erzielt werden konnte.

Auch im Personal- und Organisationsreferat wirkten das RGU, Fachbereich Biostadt und die Projektstelle Ökologisch im Rahmen von mehreren Strategie- bzw. Informationsgesprächen und bei der Formulierung von Ausschreibungen unterstützend mit.

7. Referat für Arbeit und Wirtschaft

Struktur Verpflegungsangebot

Für das Jahr 2019 liegen die Catering- und Bewirtungsausgaben für das gesamte Referat für Arbeit und Wirtschaft vor. Insgesamt handelt es sich um rund 780 Buchungen für Catering- und Bewirtungsanlässe mit unterschiedlichem Auftragsvolumen.

Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse und Ergebnisse

Im Hinblick auf die Umsetzungsstrategie setzt das Referat für Arbeit und Wirtschaft insbesondere auf Information und Beratung. Bereits im Dezember 2018 fand im Referat für Arbeit und Wirtschaft eine Informationsveranstaltung zum Thema Bio-Catering durch das RGU (jetzt RKU) statt, an dem Vertreterinnen und Vertreter aller sechs Fachbereiche des Referats für Arbeit und Wirtschaft teilnahmen. Zeitgleich wurde eine Rundmail durch die Geschäftsleitung des Referats für Arbeit und Wirtschaft an alle Fachbereiche gesandt, in der auf die Pflicht zur Umsetzung der beiden Stadtratsbeschlüsse hingewiesen sowie die notwendigen Handreichungen wie Musterausschreibung, Liste von Bio-Cateringbetrieben und Gastronomiebetrieben und Kennzeichnung der Bio-Rechnungen hingewiesen wurde. Zusätzlich fanden auch Einzelberatungen durch das RGU (jetzt RKU) in einzelnen Fachbereichen des

Referats für Arbeit und Wirtschaft statt.

Zur weiteren Stärkung der Umsetzung der o.g. Beschlüsse im Referat für Arbeit und Wirtschaft bei kleineren Caterings wurde Anfang Februar 2020 ein Rahmenvertrag mit einem Anteil des Warenwertes von Bio-Catering gemäß den beiden o.g. Beschlüssen geschlossen. Dadurch vermindert sich der Ausschreibungsaufwand für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter deutlich und eine Sicherstellung der geforderten Bio-Anteile ist im Bereich der kleineren Caterings in Zukunft voraussichtlich gewährleistet.

Rechnungen mit Bioanteil werden seit 01.01.2019 systematisch gekennzeichnet, um die automatische Erfassung im SAP-System zu gewährleisten. Der Bioanteil liegt im Jahr 2019 bezogen auf den Gesamtumsatz bei rund 4 %, ist vermutlich jedoch unterschätzt, da die Kommunikation zur Erfassung des Bioanteils im Referat noch verstärkt werden muss.

Die umsatzstärksten Bewirtungsanlässe im Biobereich waren z.B. große Veranstaltungen im Alten Rathausaal und Projekt-Workshops mit bis zu 50 Gästen, die mit ca. 70 % der Bio-Ausgaben zu Buche schlagen. Die restlichen 30 % der Bio-Ausgaben entfallen auf kleinere Bewirtungsanlässe, u.a. für eine Vielzahl von Besprechungen.

Schließlich wird für eine systematische Verankerung des Themas Bio-Catering auch das Projekt ÖKOPROFIT, an dem das Referat für Arbeit und Wirtschaft 2019/20 erstmals teilgenommen hat und seine Teilnahme ab 2021 dauerhaft im ÖKOPROFIT Klub fortführt, genutzt. Es ist geplant, im ÖKOPROFIT-Klub eine dreistündige Vor-Ort-Beratung im Referat für die weitere Maßnahmenentwicklung im Bereich der Ausschreibung von Bio-Catering durchzuführen. Außerdem sollen im Intranet in einem eigenen ÖKOPROFIT-Arbeitsraum neben den ausführlichen Musterausschreibungen zusätzlich knappere und leicht verständliche Basismaterialien eingestellt werden. Da 2020 pandemiebedingt kaum Caterings angeboten wurden konnten, sollen ab Sommer 2021 die vermehrten und kontinuierlichen Kommunikationsmaßnahmen durchgeführt werden.

Um Mehrkosten durch die Ausschreibung von Bio-Catering zu vermeiden, wird im Referat für Arbeit und Wirtschaft darauf geachtet, die Anteile von besonders teuren Lebensmitteln gering zu halten bzw. es wird ein gewünschtes Sortiment mit einer Preisobergrenze angegeben und die Anbieter müssen passende Speisenvariationen anbieten.

8. Referat für Bildung und Sport

Bei der Vergabe von Caterings achtet das Referat für Bildung und Sport auf die sich aus den beiden o.g. Stadtratsbeschlüssen ergebenden Vorgaben. Für das Catering im Rahmen von Veranstaltungen, die im Kernbereich stattfinden, greift das Referat für Bildung und Sport gerne auf die lokal ansässige Cafeteria zurück. Die Cafeteria erbringt ihre Leistungen anhand vertraglich verbindlich vorgegebener Produkt- und Qualitätskriterien, welche die Erfüllung der Stadtratsbeschlüsse gewährleisten, ist zum gegenwärtigen Zeitpunkt jedoch noch nicht bio-zertifiziert. Eine Zertifizierung wird angestrebt, kann zur Zeit aufgrund der pandemiebedingten starken Einschränkungen jedoch nicht durchgeführt werden. Zum Stand der Umsetzung in Schulen und Kitas wird auf Anlage 6 und 7 dieser Beschlussvorlage verwiesen.

9. Referat für Gesundheit und Umwelt (jetzt Referat für Klima- und Umweltschutz)

Im RGU wurde im Jahr 2019 bei 40 Veranstaltungen Catering im Wert von ca. 38.000 € beschafft. Der Bio-Anteil betrug ca. 50 %. Um mit gutem Beispiel voran zu gehen, wurde von der Referatsleitung beschlossen, im RGU nicht nur die Vorgaben der beiden Stadtratsbeschlüsse zu erfüllen, sondern dem vorhandenen Budget entsprechend einen möglichst hohen Bio-Anteil zu erreichen. Fleisch und Fleischprodukte sollten nur noch gemäß der Beschaffungsleitlinie beschafft werden. Eine entsprechende Dienstanweisung gibt es seit Anfang 2019. Zeitnah wurde vom Fachbereich Biostadt München des RGU eine Informationsveranstaltung für die mit Veranstaltungscatering befassten Kolleg*innen durchgeführt. In den die referatweit für die Beschaffung von Catering zu nutzenden Ausschreibungsunterlagen wurde ein entsprechender Passus eingefügt.

10. Sozialreferat

Das Sozialreferat zeichnet sich durch eine komplexe Struktur aus vier Ämtern mit jeweils mehreren Abteilungen und Einrichtungen aus (4.500 Mitarbeiter*innen verteilt auf 40-50 Dienststellen). Daher war es notwendig, Bereiche zu identifizieren, in denen die Beschlüsse schwerpunktmäßig umgesetzt werden sollten. In Abstimmung zwischen Sozialreferat (Geschäftsleitung) und RKU wurde es als sinnvoll erachtet mit dem Stadtjugendamt und hier konkret mit den Abteilungen „Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ (S-II-F) und „Angebote der Jugendhilfe“ (S-II-A) zu starten und gleichzeitig auf das Amt für Soziale Sicherung zuzugehen.

10.1. Stadtjugendamt

Zunächst stellte das damalige RGU im Juni 2019 im Rahmen einer Sitzung der Leitungsrunde des Stadtjugendamts die Stadtratsbeschlüsse und die Unterstützungsmöglichkeiten bei der Umsetzung vor. Dem Vorschlag, mit den Themen „Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ und „Angebote der Jugendhilfe“ zu starten wurde zugestimmt. Die Abstimmung der weiteren Vorgehensweise erfolgte jeweils mit den Leitungsgremien der beiden Abteilungen.

10.1.1 Familienergänzende Hilfen, Heime und Wohnprojekte“ (S-II-F)

Nach einem Vorgespräch mit der Abteilungsleitung von S-II-F und in der Leitungsrunde von S-II-F, die sich im Wesentlichen aus den Einrichtungsleitungen zusammensetzt, folgten Beratungsgespräche mit den Einrichtungs- bzw. Hauswirtschaftsleitungen des Münchner Kindl Heims, des Waisenhauses und der Leitungsebene des Jugendhilfeverbands Just M. Im Rahmen dieser Gespräche wurde zunächst die Struktur der Einrichtungen erläutert und anknüpfend daran über passende Maßnahmen zur verstärkten Verwendung von Bio-Produkten gesprochen.

Münchner Waisenhaus

Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur

Das Münchner Waisenhaus beherbergt 140 Kinder und Jugendliche, die in 15 verschiedenen Wohngruppen, inklusive zweier Außengruppen, aufgeteilt sind. Zwei Gruppen umfassen Babys und Kleinkinder, die von je einer Hauswirtschafterin

versorgt werden. Jede Außenwohngruppe wird von je einer Hauswirtschafterin versorgt. Für das Mittagessen werden 80-90 Personen durch die hauseigene Großküche versorgt. Frühstück und Abendessen findet in den Gruppen statt (Einkauf individuell oder auf Wunsch Versorgung durch Zentralküche). Insgesamt sind vier Hauswirtschafterinnen beschäftigt. Der Tagessatz für Verpflegung liegt bei 6,50 € pro Tag.

Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis

Die Lebensmittelbeschaffung unterliegt im Waisenhaus der Küchen- und Hauswirtschaftsleitung, die dem Thema sehr aufgeschlossen gegenübersteht und bereits so viel Bio-Produkte kauft, wie es das begrenzte Budget zulässt, so beispielsweise Gemüse, Milchprodukte, Gewürze und einige Küchenbasisprodukte. Als Bio-Lieferanten wurden bislang eine Ökokiste und ein Anbieter für krummes Gemüse in Anspruch genommen. Die Beraterin der Projektstelle Ökologisch Essen wies darauf hin, dass der Einkauf bei einem Bio-Großhändler aufgrund der Großhandelspreise und Großgebinde in der Regel günstiger ist. Außerdem verfügt der Bio-Großhandel über ein breiteres Sortiment. Eine weitere Möglichkeit, Kosten zu sparen, wäre der Zentraleinkauf für die Wohngruppen mit entsprechender Lagerhaltung. Die Möglichkeiten für einen Umstieg werden geprüft. Im Rahmen des Gesprächs wird vom RKU, Fachbereich Biostadt München, angeboten, für die Wohngruppe der Jugendlichen, die sich eigenständig versorgen, eine Fortbildung zu vermitteln.

In der Zwischenzeit wurden für die Versorgung der Großküche und der Wohngruppen mit verschiedenen Bio-Großhändlern Preisverhandlungen durchgeführt. Die Wahl fiel auf einen regionalen Bio-Großhändler, der das Waisenhaus seit über einem Jahr (Stand: April 2021) mit Bio-Produkten beliefert. Auf diese Weise konnte der gemäß Stadtratsbeschluss geforderte Bio-Anteil von mindestens 20 % bereits erreicht werden.

Jugendhilfeverband „Just M“

Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur

Der Jugendhilfeverband Just M adressiert insbesondere junge Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Der Schwerpunkt liegt auf der bedarfsgerechten Unterbringung und Betreuung in verschiedenen Wohngruppen insgesamt verteilt auf sieben Standorte. An zwei Standorten gibt es eine Zentralküche, von der 20 (Skabinelliststraße) bzw. 30 (Marsstraße, Young Refugee Center) Jugendliche versorgt werden. Zum Zeitpunkt des Gesprächs fanden bei diesen beiden Standorten große Baumaßnahmen statt, die bis 2021 andauern werden. Die Marsstraße wird in der Übergangszeit von einem konventionellen Caterer beliefert. Es besteht großes Interesse an einer Beratung der Küchenteams zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln nach Abschluss der Umbau- bzw. Neubauarbeiten. Daneben gibt es je zwei vollbetreute und teilbetreute Wohngruppen in denen jeweils etwa vier oder fünf Jugendliche wohnen, die sich selbst versorgen. Es wird abwechselnd gekocht. Der zur Verfügung stehende Tagessatz für Verpflegung liegt aktuell bei 6,20 €.

Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis

Die Praxis zeigt, dass sich die Jugendlichen bemühen, möglichst günstig einzukaufen

und eher wenig Interesse am Thema Bio-Lebensmittel besteht. Dennoch bemüht sich das pädagogische Personal sehr, die Jugendlichen für das Thema nachhaltige Ernährung und Bio zu sensibilisieren und sie zum Kauf von Lebensmitteln in Bio-Qualität zu motivieren.

Für die Wohngruppen, die sich selbst versorgen, wurde von der Projektstelle Ökologisch Essen vorgeschlagen, als Ergänzung zum individuellen Einkauf Vorräte in Bio-Qualität bereit zu stellen. So könnten Grundnahrungsmittel wie Reis, Mehl, Nudeln, Kaffee, Tee und Öl über eine Ökokiste bestellt werden. Außerdem könnte hier Bio-Obst zur Selbstbedienung bestellt werden. Aktuell konnten Bio-Lebensmittel für die Jugendlichen – zusätzlich – über Spendenmittel der SZ finanziert werden.

Ernährungspädagogische Angebote

Als begleitende unterstützende Maßnahmen sowohl für das pädagogische Personal als auch für die Jugendlichen wurde vorgeschlagen, eine Exkursion zu einem Biohof, kombiniert mit einem Vortrag oder Kochkurse mit nachhaltigen, klimafreundlichen Speisen anzubieten. Die Vorschläge wurden sehr positiv aufgenommen und an das pädagogische Personal weitervermittelt. PandemieCovid-19bedingt liegt auch dieses Vorhaben im Moment „auf Eis“.

Münchener Kindl-Heim

Beschreibung der Einrichtung und der Verpflegungsstruktur

Im Münchener Kindl-Heim leben derzeit 119 Kinder ab sechs Jahren und Jugendliche in 13 Wohngruppen mit unterschiedlichen pädagogischen Konzepten in stationären und teilstationären Angeboten. Hier gibt es keine Zentralküche, sondern es wird während der Woche überwiegend von einer Hauswirtschaftskraft in den Gruppen gekocht. Am Wochenende kochen die Jugendlichen gemeinsam mit dem pädagogischen Personal. Der Tagessatz für Verpflegung liegt bei 6,70 € in den stationären Wohngruppen. Es gibt jedoch eine zusätzliche Küche, in der gekocht wird, wenn das in den Gruppen nicht möglich ist und zu der eine Art „Laden“ für die vollstationären Gruppen gehört, um den wiederkehrenden Einkauf für die pädagogischen Fachkräfte etwas zu erleichtern.

Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und Ergebnis

Die Wohngruppen haben bereits den Auftrag, Bio-Produkte einzukaufen, was durch die Auswertung der Einkaufsbelege kontrolliert wird. Zum Zeitpunkt des Gesprächs lag der Bio-Anteil je nach Gruppe zwischen 8 und 20 %, das Ziel liegt bei 25 %. Ein weiteres Ziel ist die Reduktion des u.a. kulturell bedingt hohen Fleischverzehr und des Verzehr der recht beliebten Convenience-Gerichte (Fertig-Pizza und Co.). Dies soll erreicht werden durch das Anbieten von für Jugendliche attraktiven frisch gekochten Gerichten. Als Möglichkeit, den Bio-Anteil im Rahmen des zur Verfügung stehenden Budgets zu erhöhen, wurde von der Projektstelle Ökologisch Essen vorgeschlagen, für den Laden größere Mengen an lagerfähigen Lebensmitteln bei einem spezialisierten Bio-Großhändler zu bestellen, der i.d.R. günstiger anbieten kann als konventionelle Großhändler mit Bio-Sortiment, und dabei gezielt nach Produkten zu suchen, bei denen der Preisunterschied zwischen Bio und konventionell relativ gering ist. Neben Küchenbasisprodukten (Reis, Nudeln etc.) könnten das

beispielsweise Milchprodukte, später im Jahr ggf. auch Gemüse sein. Um den Vorlieben der Kinder und Jugendlichen entgegenzukommen, könnten hier beispielsweise auch halbfertige Wraps oder Kässpätzchen bestellt werden. Ergänzt werden könnte dies zu einem späteren Zeitpunkt durch relativ preisgünstige Fleischprodukte.

Diese Maßnahmen werden mittlerweile alle umgesetzt. Für die Wohn- und Tagesgruppen werden, der Empfehlung entsprechend, wie genannt teilweise halbfertige Speisen bestellt. Die Jugendwohngruppen und die teilbetreuten Wohngruppen erhalten ergänzend zu ihrem eigenen Selbstverpflegungsbudget einmal im Monat Bioprodukte, um am Gruppenabend gemeinsam zu kochen und das Thema im Blick zu behalten.

Bei dem Einkauf beim regionalen Gemüsehändler wird auf saisonal günstiges Bio-Obst und Bio-Gemüse geachtet und eingekauft. Um die artgerechte Tierhaltung zu unterstützen, wird auf relativ preisgünstige Fleischprodukte wie z.B. Bio-Hackfleisch zurückgegriffen. Im Speiseplan in den Wohngruppen werden bewusst auch auf fleischlose Alternativen angeboten, die von den Kindern und Jugendlichen gut angenommen werden.

10.1.2 Angebote der Jugendhilfe (S-II-A)

Angebote der Jugendhilfe/Ferienfahrten (S-II-A/F/F)

Auch im Bereich der Ferienangebote für Kinder und Jugendliche wurden Möglichkeiten zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln bei der Verpflegung eruiert. Im Erstgespräch stellte sich heraus, dass in gewissem Umfang, beispielsweise bei thematisch passenden Freizeiten wie z.B. Tier- oder Naturfreizeiten, bereits Bio-Produkte eingesetzt werden. Manche Freizeiten und eintägige Erlebnisreisen finden auf Bio-Bauernhöfen mit diversen Programmen zum Thema Bio statt. Auch die Lunchpakete für die eintägigen Fahrten enthalten Semmeln und Obst in Bio-Qualität. Einer Ausweitung stehen laut Stadtjugendamt der begrenzte budgetäre Rahmen und die Bindung an das jeweilige gastronomische Angebot entgegen. Außerdem werden bei eintägigen Fahrten oft Verträge mit Gastronomen vor Ort geschlossen und bei mehrtägigen Freizeiten hängt die Gestaltung der Verpflegung von den Unterkunftsbetreiber*innen (beispielsweise Jugendherbergen) ab. Bei den Vertragsgesprächen mit den Häusern wird die Erhöhung des Bio-Anteils immer wieder angesprochen. Mittelfristig könnte ggf. über eine fachliche Beratung der Unterkunftsbetreiber*innen zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln deren Bereitschaft und die Möglichkeiten erhöhen, mehr Bio-Produkte zu verwenden.

Eine weitere Möglichkeit, die Kinder und Jugendliche für dieses Thema zu gewinnen, ist die Einbindung entsprechender Angebote in das Ferienprogramm. Hierfür gab es bereits konkrete Planungen und zwar war eine Kooperation zwischen Stadtjugendamt und ICOYA, einer Initiative, deren Arbeitsschwerpunkt auf der Entwicklung und Umsetzung von attraktiven Angeboten für Kinder und Jugendliche für sozial benachteiligte Jugendliche liegt. Leider konnte das bereits fertig geplante Workshop-Programm zum Thema: „Kunst und Kochen“ pandemiebedingt nicht durchgeführt werden. Wenn die Ferienfahrten nach der Bewältigung der Pandemie wieder starten können, soll dieser „Faden“ wieder aufgegriffen werden.

10.1.3 Amt für Soziale Sicherung

Im Rahmen einer Sitzung der Leitungsrunde des Sozialreferats/Amt für Soziale Sicherung stellte das RKU die beiden Stadtratsbeschlüsse vor. Anschließend wurde über Möglichkeiten zur verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Bereich des Amtes für Soziale Sicherung gesprochen. Es wurde vereinbart, bei mehreren größeren Veranstaltungen wie beispielsweise beim Festakt zum 40-jährigen Jubiläum der Alten- und Service-Zentren und dem Festakt zur Ehrung ehrenamtlicher Betreuer*innen mit jeweils ca. 350 Gästen beim Catering einen Bio-Anteil zu fordern. Das damalige RGU unterstützte bei der Erstellung der Ausschreibungen. Bei der 40-Jahr-Feier der Alten- und Service-Zentren konnten dadurch beim Catering z. B. Bio-Kaffee aus Fairtrade, Tees in Bio-Qualität sowie eine Auswahl an Bio-Speisen beim Frühstücksempfang und bei den Vor- und Hauptspeisen angeboten werden. Auch beim Festakt zur Ehrung ehrenamtlicher Betreuer*innen wurden Gerichte angeboten, die sich überwiegend aus Erzeugnissen regionaler, ökologischer, gentechnikfreier und fair gehandelter Produkte zusammensetzten. Die Qualität der gelieferten Caterings war durchweg gut. Darüber hinaus wurde bei weiteren Veranstaltungen auf ein nachhaltiges Catering-Angebot geachtet:

- Im Rahmen des Gesamtprojekts „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege“ fanden Workshops mit bis zu 35 Teilnehmer*innen statt, hierbei wurde einerseits auf Halal-Gerichte bzw. Speisen für unterschiedliche ethnische Gruppen, auf regionale Produkte als auch auf Bio-Qualität und Fairtrade geachtet und
- Bei dem Festakt „10 Jahre UN-Behindertenkonvention“ (ca. 300 Personen) wurden Speisen mit Fleisch- und Wurstwaren, sowie Molkereiprodukten von Lieferanten des Caterers überwiegend aus der süddeutschen Region unter Verwendung von Bio- Gemüse, Bio-Aufstrichen, Bio-Milch und den ausschließlich biologischen Salaten des Buffets angeboten.
- Bei mehreren Veranstaltungen (u.a. „München gegen Armut“, der Pflegekonferenz, dem Forum Altenpflege) wurde Kaffee und Tee ausschließlich in Bio-Qualität und aus Fairem Handel angeboten.

Gleichzeitig sollte ein Projekt zur Einführung eines Bio-Angebots beim Mittagstisch der Alten- und Service-Zentren durchgeführt werden. Hierbei wirkte die Projektstelle Ökologisch Essen beim Bund Naturschutz mit. In den stadtweit 32 Alten- und Service-Zentren wird in der Regel mehrmals wöchentlich ein Mittagstisch angeboten. Die Projektstelle entwickelte ein Fortbildungsprogramm für die Verpflegungsverantwortlichen (ehrenamtliche Senior*innen und hauptamtliche Hauswirtschafter*innen), das pandemiebedingt erst einmal durchgeführt werden konnte (Alten- und Service-Zentrum Maxvorstadt). Die Resonanz der Teilnehmer*innen war durchweg positiv. Eine Fortführung sollte, sobald dies pandemiebedingt wieder möglich ist, ins Auge gefasst werden. Das Sozialreferat, Amt für Soziale Sicherung behält das Thema Bio auch bei weiteren Verpflegungsanlässen im Blick, um weiterhin darauf hinzuarbeiten bzw. darauf hinzuwirken, das Ziel mindestens zu erfüllen.

Ausblick

Da seit Ausbruch der Covid-19-Pandemie so gut wie keine Veranstaltungen mehr stattgefunden haben und auch die Gastro-Betriebe weitgehend schließen mussten,

war es im Jahr 2020 weder sinnvoll noch möglich, weitere Aktivitäten zur Stärkung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess – sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt – fort zu führen.