

## Projektbericht „Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in Münchner Schulen“

**Die Grundlage:** Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ vom 19.10.2016, Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691

Umstellung der Mittagsverpflegung auf folgende Qualitätsstandards

1) auf Fleisch

1. mit dem Bio-Regio-Siegel



**falls nicht verfügbar:**

2. mit dem Bio-Siegel und nachgewiesener Herkunft aus Bayern



**falls nicht verfügbar:**

3. Produkte mit dem Bio-Siegel



2) auf Fisch

aus dem Meer mit dem MSC-Siegel oder dem Siegel „Friend of the Sea“



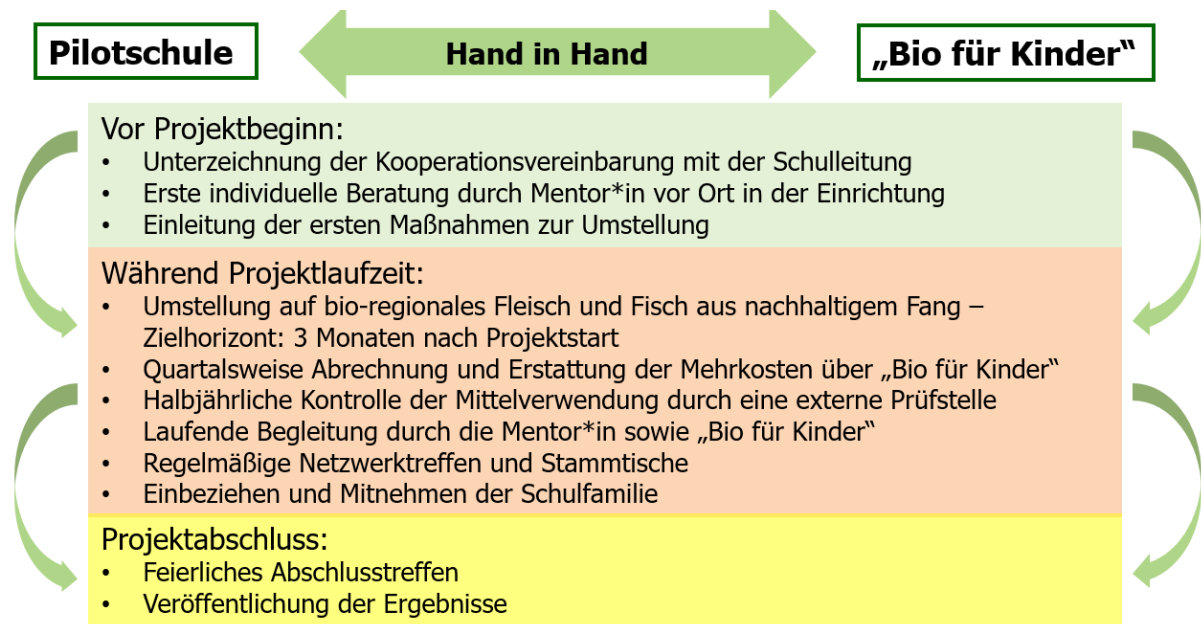
Per Beschluss vorgegeben war dabei ein Anteil von 30% Fleisch aus artgerechter Tierhaltung entsprechend der genannten Qualitätsstufen – vorzugsweise mit dem bayerischen Bio-Regio-Siegel und aus der Region. In der Pilotphase getestet wurden jedoch 100% entsprechend dieser Qualitätskriterien.

**Die Projektpartner:** Das Pilotprojekt wurde in Kooperation zwischen den „Bio für Kinder“-Kooperationspartnern Tollwood GmbH und Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) sowie dem Referat für Bildung und Sport (RBS) durchgeführt.

**Die Projektlaufzeit:** Das Projekt lief während des Schuljahres 2017/2018.

**Ziel des Projekts** war es, Erfahrungen über das Angebot und die Bezugsmöglichkeiten von Fleisch aus artgerechter respektive ökologischer Tierhaltung – möglichst aus der Region – zu sammeln sowie die Stellschrauben für eine möglichst erfolgreiche und kostengünstige Einführung der neuen Qualitätsstandards in den Mensen der Schulen herauszukristallisieren.

## Ablauf und Umsetzung



Auf Anfrage des RBS meldeten 5 städtische Schulen (mit 4 Küchen) ihr Interesse zurück und stellten für den Zeitraum des Projekts zu 100 % auf Bio-Fleisch und Fisch mit einem Siegel für schonende Fischerei in ihrer Gemeinschaftsverpflegung um.

Nach einer Auftakt-Veranstaltung im RBS startete die Durchführung in den Schulen. „Bio für Kinder“ stand mit dem „Bio für Kinder“-Coachingprogramm und der Expertise der Bio-Praxisexpert\*innen mit Rat und Tat zur Seite. Ebenso war das Projektteam von RGU, RBS und Tollwood koordinierend und beratend im Einsatz. Ein regelmäßiger Stammtisch lud zum Austausch mit den Kolleg\*innen und den Praxis-Expert\*innen ein. Die Küchenleitungen erfassten die Kostenentwicklung durch die Umstellung. Die Mehrkosten, sprich die Lücke zwischen konventionellem Preis und Preis für die vorgegebene Qualität übernahm „Bio für Kinder“ für den Projektzeitraum.

Alle Einrichtungen stellten binnen kurzer Zeit und mit Erfolg auf die neuen Qualitätsstandards um. Zwei Einrichtungen erhöhten den Bio-Lebensmittelanteil nicht nur bei Fleisch, sondern über alle weiteren, nicht-tierischen Warengruppen, hinweg auf über 90%. Das von allen befürchtete finanzielle Loch blieb dank der Anpassungen im Küchenmanagement und in der Speisenplanung aus.

Über einen Fragebogen wurde am Schluss ausgewertet, welche Herausforderungen bei der Projektdurchführung zu bewältigen waren und welchen Stellenwert die Unterstützungsmaßnahmen hatten. Die Auswertung der Finanzaufstellungen, des Fragebogens und der mitnotierten Äußerungen der Küchenleitungen zu Stellschrauben und Erkenntnissen haben die folgenden Ergebnisse erbracht.

### Wichtige Erkenntnisse und Stellschrauben

- 100% Umstellung

Alle Schulen stellten komplett auf Bio-Fleisch und Fisch aus nachhaltigem Fang um. Damit verringerte sich der Bestellaufwand und die Mengenvergünstigungen waren finanziell attraktiver. Die Recherche für potenzielle Bezugsquellen nahm der Projektträger „Bio für

Kinder“ den Einrichtungen als Serviceleistung ab. Die Einrichtungen bekamen eine kompakt aufbereitete Liste und die Bestellkataloge von allen potenziellen Anbietern in der Region an die Hand. So konnten sie sich rasch und übersichtlich ein Bild über die Bezugsquellen verschaffen, Preise vergleichen und Rabatte verhandeln.

- Begleitung durch Expert\*innen

Jede Schule wurde von einem Mentor bzw. einer Mentorin des „Bio für Kinder“-Projekts begleitet. Bei Terminen vor Ort in der Einrichtung konnten sich Einrichtung und Mentor\*in sowie bei regelmäßigen Stammtischen alle Teilnehmer\*innen austauschen und positive wie negative Erfahrungen teilen und weitergeben.

- Erstattung der Mehrkosten und Kontrolle

Die Kosten für das Pilotprojekt wurden vom Verein Plan Bio e.V. übernommen, der das „Bio für Kinder“-Projekt finanziell trägt. Somit wurde den Einrichtungen eine große Sorge abgenommen: Die Sorge um eine Kostenexplosion durch die Umstellung.

Die Kosten des Projekts teilten sich wie folgt auf:

- Erstattung der Mehrkosten für den Bezug der vereinbarten Fleisch- und Fischqualität
- Entschädigung des Aufwands für die „Bio für Kinder“-Praxisexpert\*innen
- Bio-Kontrolle durch die GfRs
- Bewirtung bei den Treffen
- Arbeitszeitkosten für die Koordination, die Beratungsleistung und die Termine von Seiten der Projektpartner

Die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRs) kontrollierte zwei Mal im Projektzeitraum (Mitte und Ende des Projekts) in den Einrichtungen die Einhaltung der vereinbarten Qualität.

- Einsatz von Fleisch mit dem bayerischen Bio-Regio-Siegel

Fleisch mit bayerischem Bio-Regio-Siegel war für die Einrichtungen aufgrund der geringen Marktverfügbarkeit nicht beziehbar. Da der Großteil der Bio-Fleisch-Waren jedoch ohnehin aus Bayern kommt, sahen die Einrichtungen für sich keinen Mehrwert, Produkte mit dem speziellen bayerischen Bio-Siegel nachzufragen.

- Kostenentwicklung

Je nach Tierart lagen die Mehrkosten zwischen 0,16€ und 1,06 € pro 100 g Fleisch. Durch Änderungen in der Speiseplangestaltung und im Küchenmanagement konnte ein guter Teil der Mehrkosten aufgefangen werden. So wurden u.a. Fleischgerichte durch attraktive vegetarische Gerichte ersetzt, an Tagen mit Fleisch auch ein vegetarisches Top Runner-Gerichte angeboten und die Menge Fleisch je Gericht reduziert. Dabei haben sich die Einrichtungen an den Empfehlungen der DGE für die Verpflegung in Schulen orientiert. In einer Schule brachte dies jedoch einen hohen Kommunikationsaufwand mit sich, da der Fleischanteil zuvor entsprechend der Bedürfnisse der Schüler\*innen höher war und die Schüler\*innen sehr auf Fleisch fokussiert waren. In dieser Einrichtung kam das Thema der Akzeptanzschaffung auf, welches während der einjährigen Projektlaufzeit jedoch nicht zufriedenstellend gelöst werden konnte.

## Die wichtigsten Hebel für die Umstellung

- Unterstützung und Austausch

Die Küchenleitungen stellten zwei Maßnahmen als für sie zentral heraus:

- o Den Austausch untereinander, um von den Erfahrungen derjenigen profitieren zu können, die sich in der gleichen Situation befinden und mit den gleichen Herausforderungen zu tun haben.
- o Die anhaltende Unterstützung und Beratung durch das Projekt-Team und die Bio-Praxisexpert\*innen.

- Wissen und Know how

Wissen und Know how sind die Schlüssel für eine – auch finanziell – erfolgreiche Umstellung auf Bio-Lebensmittel in der Verpflegung. Dies betrifft insbesondere die Bereiche

- o Küchenmanagement
- o Speiseplangestaltung
- o Optimierung von Rezepturen und Mengen
- o Kalkulation
- o Bestellwesen

Dafür braucht es gut ausgebildete Küchen-Fachkräfte.

Des Weiteren spielen für den Erfolg der Umstellung in der Mensa auch folgende Faktoren eine gewichtige Rolle:

- Die Akzeptanzschaffung für ökologisch und ethisch gebotene Umstellungen in der Küche
- Kommunikation mit den Tischgästen, Einbinden und Fürsprache der Schulfamilie
- Attraktivität und Gestaltung der Mensa
- Gute Ausstattung der Küche sowie genügend personelle und zeitliche Kapazitäten, um die qualitativen Ansprüche umsetzen zu können

## Schlussfolgerungen und Empfehlungen

In Schulen wird über die Art der Verpflegungsleistungen durch die Schulfamilie entschieden. Die Übernahme bestimmter Versorgungskonzepte und Qualitätsvorgaben beruhen damit auf Freiwilligkeit. Durch a) geeignete Argumente, b) durch entlastende Hilfestellung bei der Organisation der Schulverpflegung und qualitativer Veränderungen sowie c) durch finanzielle Anreize sind die Chancen groß, dass die Schulen den Prozess der Umstellung auf Bio in der Verpflegung angehen.

Aus den Erfahrungen mit den Pilotenschulen, aus den Arbeitsgesprächen mit wichtigen Akteuren aus dem Verpflegungsbereich, aus den Erfahrungen des RBS und aus dem „Bio für Kinder“-Projekt, sind folgende Maßnahmen für eine gute, gesunde und nachhaltige Verpflegung mit einem hohen Bioanteil sinnvoll:

**Das Angebot von zielgerichteten, langfristigen Beratungstools durch Praxis-Expert\*innen mit Seminaren und Workshops, Vernetzungsveranstaltungen, Einzel- sowie Gruppencoachings, Maßnahmen zur Akzeptanzschaffung, der Einbindung der Entscheidungsträger, finanziellen Anreizsystemen und Öffentlichkeitsarbeit/ Wertschätzung für die Küchenkräfte und ihre Leistungen**

Dazu gehören insbesondere:

1. **Schulungen** zur Küchenpraxis, zum Küchenmanagement, insbes. Einkaufsberatung, Bezugsquellen, Küchentechnik, Zeitoptimierung, Mensagestaltung und gesunder Mittagsverpflegung
2. Personalschulungen und **Verbesserung des Fachpersonalschlüssels** in den Küchen
3. Im **Pachtsystem**: Verbesserung der Rahmenbedingungen für potentielle Pächter, die ihre Existenz erwirtschaften müssen trotz 3-monatiger Ferienzeiten, niedrigem Budget und wechselhafter Menge an am Essen teilnehmenden Schüler\*innen.
4. Intensive und flächendeckende **Umsetzung des 2017 vom Stadtrat beschlossenen Ernährungsbildungskonzeptes** mit Einbindung des Verpflegungsthemas in den Kontext der Bewältigung der großen globalen Problemlagen (u.a. Artensterben und Klimawandel) sowie in den Zusammenhang von Esskompetenz, Ernährung und Gesundheit sowie Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel in die verschiedenen Unterrichtsfächer (Stadtratsbeschluss „Konzept zur Ernährungsbildung an allgemeinbildenden und beruflichen Schulen“ mit Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 09574).

Die teilnehmenden Einrichtungen/Küchen haben gezeigt, dass sowohl der Einsatz von Fleisch aus 100% artgerechter Tierhaltung als auch eine komplette Umstellung des Wareneinsatzes auf Bio möglich sind. Deshalb sieht das „Bio für Kinder“-Projekt keinen Anlass die notwendigen Schritte für die Umstellung in den Schulen im Wirkungsbereich der Stadt München hinauszuzögern. Dafür muss der Stadtrat die entsprechenden politischen – und damit verbunden auch die personellen und finanziellen Weichen – stellen.

Die Umstellung der Schulen in München wäre überdies ein wichtiger Beitrag zur Erreichung der Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen (SDGs). Nach dem „Global Nutrition Report 2017“ sind alle 17 UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) mit Ernährung verbunden – Ernährung wird sogar als „unverzichtbares Zahnrad“ zu deren Erreichung bezeichnet (Hawkes und Fanzo 2017). Durch entsprechende nachhaltige Ernährungsstile können die SDGs in ihrer Gesamtheit wesentlich gefördert werden.