

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen
Einrichtungen und bei allen städtischen
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer
Ernährungswende in München**

Städtische Einrichtungen als Vorbild.

Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!

Antrag Nr. 14-20 / A 06230 von Frau StRin Anne Hübner, Frau StRin Julia Schönfeld-Knor, Frau StRin Verena Dietl, Frau StRin Bettina Messinger, Frau StRin Kathrin Abele, Herrn StR Hans Dieter Kaplan, Frau StRin Ulrike Boesser, Herrn StR Haimo Liebich, Herrn StR Christian Vorländer, Frau StRin Dr. Constanze Söllner-Schaar vom 20.11.2019, eingegangen am 20.11.2019

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573

9 Anlagen

Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz

vom 20.07.2021 (VB)

Öffentliche Sitzung

I. Vortrag der Referentin

1. Anlass

In dieser Beschlussvorlage werden die folgenden vier Stadtratsinitiativen behandelt: (drei Beschlüsse und ein Antrag), die alle zum Ziel haben, das Verpflegungsangebot der Landeshauptstadt München nachhaltiger zu gestalten:

A) „Lebensmittelskandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)

B) „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016)

C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom

22.07.2020)

D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

Gründe für die gemeinsame Behandlung sind die großen inhaltlichen Schnittmengen und die Tatsache, dass zur Umsetzung der beiden erstgenannten Beschlüsse vor ca. drei Jahren bereits ein stadtweiter Prozess initiiert und seither zahlreiche Aktivitäten zur Steigerung der Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Geschäftsbereich der LHM angestoßen und umgesetzt worden waren. Hier war vom Stadtrat ein Bericht zu den bisher erreichten Fortschritten gewünscht. Zusätzlich wurden in den beiden letzten Jahren die beiden Stadtratsanträge „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Beschluss vom 22.07.2020 Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214) und „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019) eingebracht.

In dieser Beschlussvorlage werden zunächst die vier Stadtratsinitiativen zusammenfassend vorgestellt mit kurzen fachlichen Erläuterungen zu den genannten Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung. Daran anschließend werden das Vorgehen und die bisherigen Ergebnisse der Umsetzung der beiden Stadtratsbeschlüsse A)

„Lebensmittelkandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale

Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ und B) „Artgerechte Tierhaltung“ vorgestellt sowie das Verfahren zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses C)

„Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ und zur Bearbeitung des Stadtratsantrags D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ beschrieben.

Abschließend werden die Schlussfolgerungen dargestellt und basierend auf den bisherigen Erfahrungen– werden Vorschläge für weitere Schritte in Richtung einer Ernährungswende in Münchner Verpflegungseinrichtungen vorgelegt.

Pandemiebedingt waren seit März 2020 nur noch sehr eingeschränkt Aktivitäten zur Umsetzung der hier angeführten Stadtratsbeschlüsse möglich.

2. Vorstellung der vier hier behandelten Stadtratsinitiativen

Folgende Stadtratsaufträge wurden alle federführend vom Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) mit Beteiligung der im Vortrag erwähnten städtischen Referate, Dienststellen und Einrichtungen bearbeitet :

Zu A) „Lebensmittelskandalen vorbeugen – Nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“ (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)

Kernaussage dieses Beschlusses ist es, bei allen Verpflegungsanlässen in der Verantwortung der Landeshauptstadt München einen Anteil von Biolebensmitteln (nach Möglichkeit aus dem regionalen Umfeld) von mindestens 20 % zu erreichen. Das Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) wurde mit der Gesamtkoordination beauftragt und soll bei der Umsetzung in den Referaten unterstützend und beratend mitwirken.

Zu B) „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016)
Das Hauptanliegen des Beschlusses ist es, den Einsatz von regional erzeugtem Fleisch und Fleischwaren aus artgerechter Tierhaltung kontinuierlich zu steigern. Gemäß diesem Beschluss sollen mindestens 30 % der im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München eingesetzten Fleischprodukte aus bio-regionaler Herkunft stammen. Mit diesem Stadtratsbeschluss wurde eine neue Beschaffungsleitlinie verabschiedet, in der die Prinzipien für die Beschaffung spezifiziert sind. Auch bei diesem Beschluss wurde das RGU mit der Federführung bei der Umsetzung beauftragt.

Zu C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft Antrag (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020).

Gemäß des dem Beschluss zugrunde liegenden Stadtratsantrags soll sich die LHM „in ihren städtischen Verpflegungseinrichtungen verpflichten, ein größeres Angebot an vollwertigen veganen und vegetarischen Gerichten anzubieten, die möglichst bald bio-zertifiziert und nach Möglichkeit regional und saisonal sind“. Dieser Beschluss bezieht sich explizit nur auf die folgenden Verpflegungseinrichtungen: Städtische Kitas und Schulen, die drei vom Personalreferat (POR) betreuten städtischen Kantinen, die Kantinen der Abfallwirtschaftsbetriebe München und die Branddirektion. Deswegen wurde das RKU (vorm. RGU) beauftragt, gemeinsam mit dem Personal- und Organisationsreferat, dem Referat für Bildung und Sport, dem Kommunalreferat und dem Kreisverwaltungsreferat Vorschläge für eine klimafreundlichere Gestaltung des Verpflegungsangebots in städtischen Verpflegungseinrichtungen zu erarbeiten und diese dem Stadtrat vorzulegen.

Zu D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

Mit diesem Antrag wird gefordert, dass in den städtischen Verpflegungseinrichtungen künftig 100 % Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet werden soll. Der Anteil an vegetarischen Gerichten sowie das Angebot an Gemüse und Obst sollen schrittweise erhöht werden. Nahrungsmittel sind zudem, wann immer möglich, saisonal und regional

zu beschaffen. Außerdem soll die Menge der nicht gegessenen Nahrung (Abfall) künftig ein Qualitäts- Controlling- und Vergabekriterium für alle städtischen Einrichtungen werden (vgl. Anlage 1).

3. Kurze fachliche Erläuterungen zu den in den Stadtratsanträgen angesprochenen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung

Zum besseren Verständnis und zur leichteren Einordnung werden nachfolgende Begriffe und Aspekte zur nachhaltigen Verpflegung geklärt:

Biolebensmittel

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind in der Lebensmittelbranche durch EU-Recht geschützt. Wenn Produkte mit diesen Begriffen und/oder dem EU- oder dem deutschen Biosiegel ausgezeichnet sind, müssen sie den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO EG Nr 84/2007) und ihren Durchführungsbestimmungen entsprechen. Die EU-Öko-Verordnung legt fest, wie Bio-Lebensmittel produziert, kontrolliert, importiert und gekennzeichnet werden.

Sie umfasst Kriterien zu allen Bereichen der Lebensmittelherstellung: Von der landwirtschaftlichen Erzeugung (und hier sowohl für Produktion von Nutzpflanzen als auch die Haltung von Nutztieren), über die Verarbeitung bis zum Handel.

Rechtsgrundlage für die Nutzung des Bio-Siegels ist das Öko-Kennzeichengesetz.

Betriebe oder Unternehmen, die das Bio-Siegel verwenden oder ihre Produkte entsprechend ausloben wollen, müssen sich einem Kontrollverfahren bei einer staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstelle unterziehen. Diese Vorgaben gelten auch für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung.

Artgerechte Tierhaltung

Bereits seit einigen Jahren ist bei Verbraucher*innen eine wachsende Sensibilität für die Art und Weise, wie landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden, zu beobachten. Dazu trägt nicht zuletzt die mediale Berichterstattung über die weit verbreiteten tierquälerischen, teilweise skandalträchtigen Haltungsbedingungen in deutschen Ställen bei. Leider wird es Verbraucher*innen bisher nicht leicht gemacht, beim Einkauf zu erkennen, unter welchen Bedingungen die Tiere gehalten wurden, deren Fleisch sie im Kühlregal oder an der Fleischtheke bekommen. Es gibt zwar mittlerweile eine ganze Reihe von mehr oder weniger glaubwürdigen Tierwohliniitiativen, aber leider immer noch keine gesetzliche Definition darüber, was „artgerechte Tierhaltung“ bedeutet. Von Tierschutzverbänden und Verbraucherschutzorganisationen wird zwar seit vielen Jahren ein verpflichtendes, staatliches Tierwohllabel gefordert, leider jedoch bis heute ohne Erfolg. Vor kurzem scheiterte das Bundeslandwirtschaftsministerium mit einer Initiative für ein solches (allerdings freiwilliges) Label aufgrund massiver Kritik des

Bundesrechnungshofs.

Vor diesem Hintergrund hat der Münchner Stadtrat mit dem Beschluss „Artgerechte Tierhaltung“ im Jahr 2016 festgelegt, dass Fleisch aus artgerechter Tierhaltung für den Einsatz im eigenen Geschäftsbereich mindestens der EU-Öko-Verordnung entsprechen muss. Denn hinter dieser staatlichen Festlegung für Bio-Produkte stehen transparente, glaubwürdige Standards, deren Einhaltung regelmäßig geprüft wird. Gemäß der Beschaffungsleitlinie, die ebenfalls Bestandteil des Beschlusses ist, soll im Idealfall Fleisch mit dem Bayerischen Biosiegel beschafft werden. Die Tierwohl-Standards dieses Siegels gehen in einigen Bereichen über die EU-Öko-Verordnung hinaus. Neben diesen Siegeln gibt es die Label der Anbauverbände des Ökolandbaus (wie beispielsweise Demeter, Naturland oder Bioland), die im Bereich Tierhaltung ebenfalls über die EU-Öko-Verordnung hinaus gehen.

Aspekte einer klimaverträglichen Verpflegung

Im Stadtratsantrag C) „Klimaneutrales München bis 2035 - Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ wird gefordert, das Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten zu vergrößern, den Bio-Anteil auf 100 % zu steigern und dabei die Aspekte Regionalität und Saisonalität zu berücksichtigen. Damit sind die zentralen Ansatzpunkte für eine klimafreundlichere Verpflegung bereits genannt. In der Tat trägt die Lebensmittelproduktion weltweit zu einem erheblichen Teil zu den klimaschädlichen Emissionen bei. Gemäß dem neuesten IPCC-Sonderbericht¹ (Thema: Klimawandel und Landnutzungssysteme) sind Landwirtschaft, Forstwirtschaft und andere Landnutzungsformen für 23 % der gesamten anthropogenen Treibhausgasemissionen verantwortlich. In der Veränderung und Verbesserung der Landnutzungssysteme liegt damit ein enormes Potenzial zu Treibhausgas-Minderung. Laut IPCC² kann ein nachhaltiges Landmanagement (hier wird u.a. ausdrücklich die ökologische Landwirtschaft genannt) erheblich zur Minderung und Anpassung beitragen. Das globale Treibhausgas-Minderungspotenzial wird auf bis zu 9,6 Gigatonnen CO₂-Äquivalent geschätzt; die Änderung der Ernährungsweisen birgt ein ähnliches Potenzial.

Ungefähr die Hälfte aller klimarelevanten Gase im Ernährungssektor entstehen in der landwirtschaftlichen Produktion. Dabei spielt die Tierhaltung mit einem Anteil von 70 % eine besonders große Rolle. Neben den klimaschädlichen Gasen, die in der Rinderhaltung entstehen, sind vor allem die Produktion und Verarbeitung von Futtermitteln dafür verantwortlich. Insbesondere in den wohlhabenden westlichen Industrieländern ist der Fleischkonsum sehr hoch: So wurden in 2019 in Deutschland ca. 60 kg Fleisch pro Person verzehrt, in den USA und Australien waren dies sogar 100 kg. Dies liegt weit über dem, was unter gesundheitlichen Aspekten empfehlenswert ist. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), eine dem Bundeslandwirtschaftsministerium nachgeordnete Behörde, empfiehlt wöchentlich 300 bis 600 Gramm Fleisch und

¹ IPCC: Sonderbericht Klimawandel und Landnutzungssysteme, 2019

² IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change

Fleischprodukte, was einem Jahresverbrauch von 15-30 kg pro Person entspricht.

Im wissenschaftlichen Bereich werden die Themen Ernährung und Klima zunehmend „zusammen gedacht“. So wird aktuell intensiv der Ansatz der „Planetary Health Diet“ diskutiert, dessen Ernährungsempfehlungen sowohl die ernährungsphysiologischen Notwendigkeiten für eine gesunde Ernährung als auch die Sicherstellung einer wachsenden Weltbevölkerung und die Klimawirkungen berücksichtigen. Die Wissenschaftler*innen der EAT Lancet Kommission³ kommen zu dem Schluss, dass nur durch eine Umstellung auf nachhaltige Ernährungssysteme die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen und die Ziele des Pariser Klimaabkommens erreicht werden und gleichzeitig die ernährungsbedingten Krankheiten sehr stark reduziert werden können. Zentraler Ansatzpunkt ist die Reduktion des derzeitigen durchschnittlichen Fleischverzehrs in Deutschland um 75 %. Um dennoch eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung sicherzustellen, wurde exemplarisch ein „Speiseplan“ der Zukunft entwickelt, der überwiegend pflanzenbasiert ist und neben Obst und Gemüse stark auf Hülsenfrüchte, Nüsse und Vollkornprodukte setzt.

Die ökologische Wirtschaftsweise ist im Hinblick auf die Klimawirksamkeit wesentlich besser zu bewerten als die konventionelle. Dies vor allem, weil hier auf synthetisch hergestellte Düng- und Pflanzenschutzmittel verzichtet wird, deren Herstellung mit hohem Einsatz an Energie und anderen Ressourcen einhergeht. Darüber hinaus speichert humusreicher Boden, wie er im ökologischen Landbau gefördert wird, deutlich mehr CO₂ und wirkt damit als Kohlenstoffsenke.

Bei Futtermitteln wirkt sich positiv aus, dass im Ökolandbau weitgehend auf den Zukauf von Futtermitteln, die häufig auf Rodungsflächen von Regenwald (unter Freisetzung enormer Mengen an CO₂) in Südamerika produziert wurden, verzichtet wird. Die Klimawirksamkeit pro Kilogramm ist beispielsweise bei Biofleisch und Bioeiern um 10-50 % niedriger als bei konventioneller Ware. Im Idealfall werden tierische Produkte aus extensiver Weidehaltung verwendet, denn dieses Grünland speichert ebenfalls große Mengen an Kohlenstoff und ist häufig für die Produktion anderer Lebensmittel nicht geeignet („absolutes Grünland“).

Neben der verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln und einer deutlichen Reduktion des Fleischanteils im Speiseplan liegt für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung ein weiteres Potenzial zur Reduktion von klimaschädlichen Gasen im Bereich der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln. Exemplarisch sei hier die Reduktion von Speiseresten, der verstärkte Einsatz von Frischprodukten anstelle von Tiefkühlware bzw. Convenience Food oder die Verbesserung der Küchentechnik (energieeffiziente

³ Die EAT Lancet Kommission ist ein interdisziplinärer Zusammenschluss von 37 Wissenschaftlern aus 16 Ländern und unterschiedlichen Forschungsbereichen

Küchengeräte) genannt.

Regionalität

Regionalität liegt in der Gunst der Verbraucher*innen sehr hoch, in Umfragen ist die Herkunft inzwischen oft wichtiger als Bioqualität und Tierwohl. Leider gibt es für Regionalität, ebenso wie für artgerecht, keine klare oder sogar staatlich festgelegte Definition. Es gibt eine Vielzahl von (auch wissenschaftlichen) Ansätzen und Versuchen, eine sinnvolle Festlegung dafür zu finden was unter „Region“ oder „regionaler Herkunft“ verstanden werden könnte oder sollte. Viele davon sind unter dem jeweiligen Blickwinkel, den sie einnehmen, nachvollziehbar. Letztendlich spielt bei der Entscheidung für eine bestimmte Festlegung auch immer ein Stück Pragmatismus eine Rolle. So wurde beispielsweise im Pachtvertrag der drei städtischen Kantinen ein „Umkreis von 100 km um München“ als regionaler Bezugspunkt festgelegt. Pragmatisch zu bleiben könnte beispielsweise auch heißen, dass letztendlich die Verfügbarkeit eines Produkts die entscheidende Größe ist, nach dem Motto: je näher, desto besser. Aus Sicht des RKU ist regional immer in Verbindung mit Bioqualität zu verstehen. Mit dem Beschluss „Artgerechte Tierhaltung“ hat sich die LHM bei Fleisch auf das Bayerische Biosiegel, das neben den Qualitätsstandards auch Vorgaben für die Herkunft macht, als höchste Qualitätsstufe festgelegt. Die Vorgaben zur Herkunft sind sehr konsequent und damit vorbildlich, weil sie die gesamte Wertschöpfungskette mit einbeziehen. Dabei bleibt jedoch die Frage offen, warum Produkte, die aus dem Norden Bayerns nach München transportiert werden, jenen vorzuziehen sein sollten, die beispielsweise aus dem grenznahen Tirol oder dem Salzburger Land kommen. Außerdem ist die Marktverfügbarkeit der Produkte mit dem Bayerischen Biosiegel, insbesondere für Großverbraucher*innen, noch relativ gering.

Saisonalität

Saisonales Obst und Gemüse sind Produkte, die in einer bestimmten Region von Natur aus zu bestimmten Zeiten im Jahr reif sind. Daher ist Saisonalität auch eng mit Regionalität verbunden: Denn „saisonales“ Obst und Gemüse zu verwenden ist sinnvoll, wenn es auch aus der Region stammt. So kann man beispielsweise im August auch Tomaten aus Spanien kaufen, die oft sogar billiger sind als deutsche oder bayerische Ware. Für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung stellen insbesondere die Wintermonate und der frühe Frühling eine Herausforderung dar, nämlich Speisen anzubieten mit Gemüsearten (vgl. Kohl, Rüben, Wintersalate), die nicht so bekannt sind und trotzdem von den Tischgästen gut angenommen werden.

Vegetarische bzw. vegane Ernährung

Vegetarische und vegane Ernährung wird zunehmend populär. In Deutschland ernähren sich mittlerweile acht Millionen Menschen vegetarisch, 1,3 Millionen Menschen essen keinerlei tierische Produkte (sind also Veganer). Die Motive, sich fleischlos oder rein

pflanzlich zu ernähren, sind sehr unterschiedlich. Immer mehr Menschen entscheiden sich aus Gründen des Tierwohls dazu, auf Fleisch zu verzichten. Unbestritten ist, dass unter dem Aspekt des Klimaschutzes die Reduktion des Fleischverzehr unbedingt zu begrüßen ist. Auch aus gesundheitlichen Gründen bietet die pflanzenbasierte Ernährung viele Vorteile, ist doch ein zu hoher Fleischkonsum mitverantwortlich für zahlreiche ernährungsbedingte Krankheiten wie z.B. Diabetes Typ 2, Herz-Kreislauf-Krankheiten oder Adipositas. Bei einer rein vegetarischen und mehr noch bei einer veganen Ernährung ist es wichtig, auf die ausreichende Zufuhr bestimmter Nährstoffe, die überwiegend in Fleisch oder Milchprodukten enthalten sind, zu achten. Dies gilt insbesondere für Kinder und Jugendliche, da sie noch in der Wachstumsphase sind.

Verstärktes Angebot an Obst und Gemüse

Eine gute Orientierung für einen ausreichenden Verzehr von Obst und Gemüse bieten die DGE-Richtlinien (s.a. Ernährungspyramide: „Fünf am Tag“) und die bereits erwähnte, stärker an einer klimafreundlicheren Verpflegung orientierte, Planetary Health Diet. Neben den positiven Gesundheitswirkungen liegt ein weiterer Vorteil einer stärker pflanzenbasierten Ernährung in den niedrigeren Kosten, denn Obst und Gemüse sind in der Regel kostengünstiger als Fleisch.

Reduktion Lebensmittelabfälle als Qualitäts-, Controlling- und Vergabekriterium für alle städtischen Einrichtungen

In der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) fällt mit Abstand der größte Anteil an Lebensmittelabfällen in Bezug zur eingesetzten Mengen an: Bis zu 35% der zubereiteten Lebensmittel landen im Müll. Das waren im Jahr 2015 ca. 1,4 Mio Tonnen. Ein großer Teil davon sind Ausgabe- und Tellerreste. Die in der AHV in Deutschland produzierten Lebensmittelabfälle sind für 4,9 Mio Tonnen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Gleichzeitig wird dem Außer-Haus-Markt das größte Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugesprochen.⁴ Um Speiseabfälle systematisch reduzieren zu können, müssen zunächst die Mengen, die Orte und die Ursachen ihres Entstehens erfasst werden. Hierfür gibt es mittlerweile mehrere Analysetools. Abfallreduzierung kann in den Betrieben zu erheblichen Kosteneinsparungen führen. Das hier gesparte Geld steigert den Spielraum beispielsweise für die Steigerung des Bio-Anteils.

4. Bericht zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse A) und B)

Da die beiden Stadtratsbeschlüsse recht allgemein gefasst waren, wurden sämtliche Verpflegungsanlässe im Verpflegungsbereich der Landeshauptstadt München, d.h. alle Referate, alle Beteiligungsgesellschaften und städtischen Einrichtungen in deren Umsetzung mit einbezogen. Dabei wurde „zweigleisig“ verfahren: Auf der einen Seite die

⁴ Vgl: www.zugutfuerdietonne.de, Abruf am 24.04.2021

Referate (im weiteren Verlauf „Kernreferate“ genannt in Abgrenzung zu den Beteiligungsgesellschaften) mit den dazu gehörenden Einrichtungen und Eigenbetrieben und auf der anderen Seite die städtischen Beteiligungsgesellschaften. Auf diese Weise war es möglich, einen stadtweiten Prozess zur Einführung von Bio-Produkten bei städtischen Verpflegungsanlässen zu initiieren und das Thema breit zu verankern. Die Umsetzung erfolgte in enger Kooperation mit der Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz.

4.1 Sachstand der Umsetzung in den Kernreferaten

Als begleitendes Gremium für die Umsetzung der Beschlüsse in den Kernreferaten wurde unter Leitung des damaligen Referats für Gesundheit und Umwelt (jetzt RKU), mit dem Fachbereich Biostadt und der Projektstelle Ökologisch Essen Anfang 2018 ein stadtweiter Arbeitskreis etabliert. Mit Ausnahme des Kreisverwaltungsreferats und der Stadtkämmerei ist in diesem Gremium jedes Referat durch mindestens eine*n Mitarbeiter*in vertreten, der/die wiederum im je eigenen Referat für die Umsetzung der Beschlüsse verantwortlich ist. Der Arbeitskreis dient der Vernetzung und dem Austausch zwischen den Verantwortlichen in den Referaten. Ziel des Gremiums ist es außerdem, das Thema „Bioverpflegung“ nachhaltig in allen Referaten zu verankern und passende Strategien und Aktivitäten zur Umsetzung der Beschlüsse zu entwickeln. Hierzu wurden mehrere Impulse gegeben und Vorträge gehalten. Eingangs stand die Vermittlung von Hintergrundinformation im Fokus. So wurde über die Beschlüsse informiert und die Grundsätze und Besonderheiten des Ökolandbaus, rechtliche Grundlagen der Verwendung von Biolebensmitteln und vergaberechtliche Aspekte erläutert. Bei der Erhebung des Status Quo des Verpflegungsangebots in den einzelnen Referaten stellte sich die Erfassung von Anzahl und Umfang sowohl der Verpflegungsanlässe als auch des erreichten Bio-Anteils als aufwändig heraus. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass in vielen Referaten der Schwerpunkt auf der Beschaffung von Catering bei Veranstaltungen liegt, für die eine Vielzahl von Mitarbeiter*innen zuständig sind. Bei der Bestandserhebung wurde auch deutlich, dass die Strukturen und Rahmenbedingungen zwischen den Referaten sehr unterschiedlich sind und es daher keine standardisierte Vorgehensweise zur Umsetzung der Beschlüsse geben kann. Insofern wurden viele Referate individuell beraten und eine auf die jeweiligen Gegebenheiten abgestimmte spezifische Strategie entwickelt.

Neben der Leitung des Arbeitskreises und der strategischen Beratung zur Umsetzung der Beschlüsse stellten das RGU bzw. RKU und die Projektstelle Ökologisch Essen den Referaten weitere Serviceleistungen zur Verfügung, so insbesondere:

- Die Durchführung von Schulungen in einzelnen Referaten für die dort für die Verpflegung zuständigen Kolleg*innen und Entscheider*innen. Wesentliche Inhalte dieser Schulungen waren: Erläuterung der Stadtratsbeschlüsse und der Vergabekriterien bei Ausschreibungen, Vorstellung des ökologischen Landbaus,

der Bio-Kennzeichnung und Einkaufsmöglichkeiten für Bio-Produkte.

- Die Entwicklung einer Musterausschreibung, die passende Formulierungen für die Beschaffung des durch die Stadtratsbeschlüsse vorgegebenen Bio-Anteils und dessen Kontrolle enthält. Zusätzlich wurde bzw. wird bei der Formulierung von größeren Ausschreibungen beraten.
- Eine Liste mit Caterern, die teilweise oder ausschließlich Bio-Speisen anbieten und anderen Bezugsquellen für Bio-Produkte.
- Eine Informations- und Motivationsveranstaltung zur Bio-Einführung für Caterer, mit denen die Referate aktuell zusammenarbeiten mit dem Ziel, den „Pool“ der möglichen Lieferant*innen zu vergrößern war bereits vollständig geplant, konnte pandemiebedingt jedoch nicht stattfinden. Sie soll zu einem späteren Zeitpunkt wenn es die Entwicklung der Pandemie zulässt, nachgeholt werden.
- Info-Material für die stadtinterne Öffentlichkeitsarbeit wie z.B. ein Imageflyer, ein Praxisleitfaden für die Beschaffung von Bioverpflegung in Kommunen, Kurz-Infos rund um das Thema Ökolandbau und Biolebensmittel.

Um die Ergebnisse der Umsetzung der Beschlüsse auswerten zu können, wurden die Referate gebeten, die Strategie, die Schritte zur deren Umsetzung und die Ergebnisse zu dokumentieren. Als Referenzjahr für die Auswertung des Bio-Anteils wurde das Jahr 2019 gewählt. In fast allen Referaten hat die Beschaffung von Catering für Veranstaltungen den allergrößten Anteil an der beschafften Verpflegung. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick darüber, in welchem Umfang im Jahr 2019 Veranstaltungscatering beschafft wurde und wie hoch der erreichte Bio-Anteil ist. Eine ausführlichere Beschreibung der Art und Weise der Umsetzung, der Ergebnisse und einen Ausblick zum weiteren Verfahren in den einzelnen Referaten findet sich in Anlage 2.

Stand der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse in den einzelnen Referaten im Jahr 2019

Referat	Anzahl Anlässe	Gesamtvolumen	Bio-Einsatz	Erläuterungen / Ergänzungen
BAU	k. A.	96.000 €		Catering i.d.R. von BAU-Kantine; hält Vorgaben zu Bio ein
DIR	75	676.000 €	2. Hj. 2019: ca. 45 %, 100 % Bio-Fleisch	100 % Bio-Fleisch entsprechend Stadtratsbeschluss
KOM	k.A.	Lediglich kleine Snacks	es wird auf Bio geachtet	
KULT	270	400.000 €	ca. 20 %	Durchschnitt aller Veranstaltungen
PLAN	78	35.000 €	ca. 25 %	Abwicklung über drei Rahmenverträge, davon seit Anfang 2020 zwei mit 100 % Bio
POR	120	150.100 €	2. Hj. 2019: 58 %	Ausbildungsereignis für 1.800 TN*innen: 90 % Bio
RAW	780	250.000 €	Einzelne Aufträge in	

			100 % Bio	
RBS	k.A.		Catering i.d.R. von RBS-Cafeteria, hält Vorgaben zu Bio ein	50 % Bio in Kitas
RGU	40	38.000 €	ca. 50 %	
SOZ	10	ca. 50.000 €	ca. 25 %	Zusätzlich: Bio in Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe

4.2 Umsetzung in städtischen Gesellschaften und Einrichtungen

In einem ersten Schritt wurden zunächst alle 13 städtischen Gesellschaften, bei denen Verpflegung eine nennenswerte Rolle spielt, mit einem Schreiben der Referentin für Gesundheit und Umwelt über die Stadtratsbeschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf informiert. Dabei wurde auch die Bereitschaft bzw. das Interesse, sich an einem Pilotprojekt zu beteiligen abgefragt und die Unterstützung bei der Einführung von Biolebensmitteln angeboten. Mehrere Gesellschaften und Einrichtungen zeigten Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung. Aufgrund der begrenzten Beratungskapazitäten war es allerdings nur möglich, eine gewisse Zahl von städtische Gesellschaften und Einrichtungen zu beraten.

Mit dem MÜNCHENSTIFT (Verpflegung von ca. 3.000 Personen täglich), der München Klinik (Verpflegung von 2.500 Patient*innen und zusätzlich 1.200 Mittagessen für die Mitarbeiter*innen) und den Stadtwerken München (1.700 Hauptgerichte täglich an zwei Standorten) konnten drei große städtische Gesellschaften für eine Beratung zur Bio-Einführung gewonnen werden. Die Stadtwerke waren sogar bereit, an zwei Kantinenstandorten ein vom RGU (jetzt RKU) begleitetes Pilotprojekt durchzuführen (vgl. Abschnitt 4.3). Daneben bekundete die Münchner Volkshochschule (MVHS) Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung in Haus Buchenried, dem Seminarzentrum der MVHS. In Absprache mit dem Kulturreferat konnten auch drei Kulturinstitute – das Lenbachhaus, die Münchner Kammerspiele und das Münchner Stadtmuseum – zur Verwendung von Bio-Produkten in den jeweils angegliederten Restaurants beraten werden. Die Beratung erfolgte von der Projektstelle Ökologisch Essen in enger Abstimmung mit dem RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt.

Trotz der sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen beispielsweise bezüglich der Anforderungen an die Gestaltung des Speisenangebots oder des zur Verfügung stehenden Budgets – verlief der Prozess der Bio-Einführung in allen Verpflegungseinrichtungen positiv. So konnte u.a. in Haus Buchenried ein Bio-Anteil von 37% und im MÜNCHENSTIFT – trotz des sehr begrenzten Budgets – ein Anteil von mehr als 20 % erreicht werden.

Die Begleitung der Einrichtungen fand in der Regel in Form mehrerer Beratungsgespräche, der Unterstützung bei der Suche nach geeigneten Bio-Lieferanten und die

Weitergabe von Info-Material statt. In der Regel erfolgte die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse durch die schrittweise Steigerung des Bio-Anteils. Sukzessive wurden immer mehr konventionelle Lebensmittel durch solche in Bio-Qualität ersetzt, flankiert durch Maßnahmen zur Minderung der Mehrkosten. Durch Zwischenauswertungen konnte jeweils der aktuelle Stand erfasst und bei Bedarf nachgesteuert werden. Die meisten Verpflegungseinrichtungen führen den Prozess nach Abschluss der Beratung fort und setzen weitere Maßnahmen um den Bio-Anteil kontinuierlich zu steigern.

Es zeigte sich, dass die Verpflegungsverantwortlichen der beratenen Einrichtungen häufig neben der verstärkten Verwendung von Bio-Lebensmitteln auch daran gelegen ist, andere Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung bei der Gestaltung ihres Speisenangebots zu beachten, wie z.B. die Verwendung von Fairtrade-Produkten oder die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Ausführliche Berichte zu den hier vorgestellten Einrichtungen, dem Beratungsprozess, den umgesetzten Maßnahmen und den erzielten Ergebnissen finden sich in Anlage 3 und 4.

4.3 Umsetzung Pilotprojekte (Schulen, Kitas, SWM-Kantinen)

Gemäß Stadtratsbeschluss „Artgerechte Tierhaltung“ sollten – im Sinne einer nachhaltigen Zielerreichung – mehrere Pilotprojekte durchgeführt, die Erfahrungen ausgewertet und daraus nach Möglichkeit Erkenntnisse für erfolgreiche Vorgehensweisen in anderen Verpflegungseinrichtungen abgeleitet werden. Konkret wurden folgende Pilotprojekte beschlossen:

- In mindestens fünf städtischen Schulen
- In teilnehmenden Kitas (ohne Vorgabe bzgl. Anzahl)
- In einer städtischen Gesellschaft

Vorgabe war jeweils, bei Fleisch einen Bio-Anteil von mindestens 30 % gemäß der Beschaffungsleitlinie zu erreichen.

Es konnten zwei Pilotprojekte erfolgreich umgesetzt werden und zwar in fünf Schulen und in zwei Kantinen der Stadtwerke München (Zentrale und IT-Referat). Da in den städtischen Kitas der Bio-Anteil insgesamt und damit auch für Fleisch bereits bei mindestens 50 % liegt, wäre die Durchführung eines Pilotprojekts mit dem Ziel, 30 % Biofleisch zu erreichen, nicht zielführend gewesen. Die Wahl zweier sehr unterschiedlicher Verpflegungseinrichtungen – Schulkantinen auf der einen und Betriebsgastronomie (betrieben von einem Großcaterer mit mehreren 100 Standorten deutschlandweit) auf der anderen Seite – ermöglichte es, ein breites Spektrum an Erfahrungen zu sammeln. Aufschlussreich waren insbesondere die Erkenntnisse zur Kostenentwicklung, Strategien zur Reduktion der Mehrkosten für Bio-Qualität und den Bedarf an Unterstützung und Beratung. Für beide Arten von Verpflegungseinrichtungen

konnten wichtige Stellschrauben für eine möglichst erfolgreiche Einführung von Bio-Fleisch im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung identifiziert werden. Die ausführlichen Berichte zu den Pilotprojekten können in den Anlagen 5 und 6 nachgelesen werden

5. Bericht zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses C) und zur Vorbereitung der Vorschläge für die Bearbeitung des Stadtratsantrags D)

C) „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020)

D) „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019)

Verfahren zur Bearbeitung der Stadtratsinitiativen C) und D)

Die beiden Stadtratsinitiativen „Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ (Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020) und „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ (Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019) knüpfen inhaltlich direkt an die beiden in dieser Beschlussvorlage zuerst behandelten Beschlüsse an, insbesondere in Bezug auf die Forderung nach 100 % Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und den verstärkten Einsatz von Biolebensmitteln. Neu im Vergleich zu den beiden erstgenannten Aspekten ist die Forderung nach mehr Saisonalität, die stärkere Verwendung von Obst und Gemüse, die Ausweitung des vegetarischen und veganen Speisenangebots und die Reduktion von Speiseabfällen.

Während sich der Stadtratsbeschluss „Klimaneutrales München bis 2035 - Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft“ explizit auf bestimmte Einrichtungen, nämlich auf alle städtischen Kitas und Schulen, die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen, die AWM-Kantinen und die Branddirektion bezieht, wird im Stadtratsantrag „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ keine Spezifizierung bezüglich der hier adressierten Verpflegungseinrichtungen vorgenommen. Angesichts der begrenzten Personalkapazitäten zur Zeit der Bearbeitung dieser beiden Stadtratsinitiativen und des relativ kurzen zur Verfügung stehenden Zeitraums für deren Bearbeitung konnten nicht alle relevanten Verpflegungseinrichtungen in die Umsetzung bzw. Bearbeitung des Antrags D) einbezogen werden. Außerdem waren viele Einrichtungen bereits in die Umsetzung der beiden ersten Stadtratsbeschlüsse involviert und sind aktuell dabei, die vereinbarten Maßnahmen sukzessive umzusetzen. Dazu kam,

dass zum Zeitpunkt der Umsetzung der Stadtrats-Beschlüsse keine externen Beratungskapazitäten zur Verfügung standen (die Projektstelle Ökologisch Essen war unbesetzt). Daher war es, anders als in den unter 4.2 und 4.3 vorgestellten Einrichtungen, nicht möglich, den Verpflegungsverantwortlichen eine für die Bio-Einführung erforderliche professionelle Begleitung anzubieten. Erschwerend hinzu kamen die pandemiebedingten Einschränkungen. Viele gastronomische Betriebe mussten entweder komplett schließen oder konnten nur sehr beschränkt Gäste bewirten. Andere, wie z.B. die München Klinik oder das MÜNCHENSTIFT, waren aus anderen Gründen durch das Covid-19-Geschehen stark belastet.

Aus diesem Grund lag der Fokus zur Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) darauf, gemeinsam mit den Verpflegungsverantwortlichen eine Bestandsaufnahme des Verpflegungsangebots vorzunehmen, daran anknüpfend Ansatzpunkte für eine Veränderung im Sinne der Stadtratsinitiativen zu identifizieren und erste Schritte zur Umsetzung zu vereinbaren.

Zur der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen wurden zunächst die jeweils zuständigen Referate (KOM, KVR, BAU, RBS, POR) vom RGU (jetzt RKU) über die Beschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf informiert. Im Anschluss daran nahm das RGU (jetzt RKU), Fachbereich Biostadt Kontakt zu jenen Einrichtungen auf, für die es federführend zuständig ist. In mehreren Beratungs- und Austauschgesprächen wurden – jeweils basierend auf der Verpflegungsstruktur – mögliche Maßnahmen zur Umsetzung beschlossen. Da in allen drei Einrichtungen der Anteil an fleischhaltigen Gerichten recht hoch ist, lag beispielsweise der Schluss nahe, das vegetarische Angebot im Speiseplan zu erhöhen. Zur Entwicklung attraktiver vegetarischer Speisen ist geplant, ein Coaching durch einen Bio-Mentor – d. i. ein erfahrener Berufskollege – durchzuführen.

Eine ausführliche Vorstellung der städtischen Einrichtungen, die in die Bearbeitung der beiden Stadtratsbeschlüsse eingebunden waren, findet sich in Anlage 7. Hier wird auch dargelegt, welche Schritte in Richtung eines klimafreundlicheren Speisenangebots sie gehen möchten.

Zusätzliche Erhebung zum Stand der Dinge bezüglich der Berücksichtigung von Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung in einigen weiteren städtischen Einrichtungen

Neben den Einrichtungen, die explizit im Zusammenhang mit der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) bereits angesprochen worden waren, wurden Verpflegungsverantwortliche von einigen weiteren Einrichtungen gebeten, Auskunft darüber zu geben, inwieweit die in den beiden Stadtratsinitiativen genannten Aspekte bereits eine Rolle bei der Gestaltung ihres Verpflegungsangebots spielen. Konkret befragt hierzu wurden das MÜNCHENSTIFT, Haus Buchenried, die München Klinik und die

SWM. Durch die Abfrage konnten einige interessante Beispiele zusammengetragen werden, die zeigen, dass das Thema Nachhaltigkeit in vielen Einrichtungen der LHM bereits verankert ist. So bemühen sich u.a. einige Verpflegungsverantwortliche sehr darum, die Tischgäste durch gezielte Angebote für den verstärkten Verzehr von Obst und Gemüse zu motivieren. Auch zur Reduktion von Lebensmittelabfällen gibt es vielfältige Strategien genauso wie Projekte zur nachhaltigen Energienutzung. Die hier beschriebenen Praktiken können u. U. Anregungen für andere Verpflegungseinrichtungen geben.

6. Schlussfolgerungen und Vorschläge für das weitere Verfahren

6.1 Fazit bezogen auf die gesamte Stadtverwaltung

Bio im kommunalen Kontext breit umsetzbar

Mit der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse konnte gezeigt werden, dass es möglich ist, bei den unterschiedlichsten Verpflegungseinrichtungen und -anlässen mit sehr unterschiedlichen Rahmenbedingungen und den unterschiedlichsten Tischgastgruppen auch im kommunalen Kontext Bio-Verpflegung zu realisieren. Viele der angesprochenen Verpflegungsverantwortlichen zeigten sich dem Anliegen der Bio-Einführung sofort aufgeschlossen gegenüber oder konnten dafür gewonnen werden. Einige hatten sogar bereits Erfahrung mit der Verwendung von Bio-Lebensmitteln. Viele von ihnen verfolgten das Thema nach Abschluss der Beratung weiter und konnten bereits weitere Ziele zum Bio-Einsatz oder auch zu anderen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung erreichen. Durch die Maßnahmen zur Umsetzung der Beschlüsse konnte ein stadtweiter Prozess zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln bei der von der LHM angebotenen Verpflegung initiiert werden. Der Bio-Einsatz konnte in sehr vielen Bereichen gesteigert werden, wenn auch in unterschiedlichem Umfang. Die Rückmeldungen aus den Referaten zur Unterstützung durch das RGU und die Projektstelle Ökologisch Essen waren durchweg positiv. Auf diese Weise konnten erste Schritte in Richtung der erwünschten und notwendigen Ernährungswende in den Münchner Verpflegungseinrichtungen gegangen werden.

Pandemiebedingte Einschränkungen

Pandemiebedingt war es ab März 2020 nur sehr eingeschränkt möglich, Aktivitäten zur Steigerung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde durch die bisherigen Maßnahmen zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess, sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt, fortzuführen.

Erfolgsfaktoren für eine gelungene Bio-Einführung

Es konnten wichtige Erfolgsfaktoren für eine gelungene Bio-Einführung identifiziert werden:

Erforderlich ist ein ganzheitliches Beratungskonzept, das alle für eine Bio-Einführung relevanten Aspekte umfasst. Ein wesentlicher Faktor ist auch eine kontinuierliche Begleitung des gesamten Umstellungsprozesses, wobei dies insbesondere in der Anfangszeit wichtig ist.

Die Begleitung sollte zum einen motivierend wirken und zum anderen die nötigen fachlichen Informationen zur Verfügung stellen und für fachliche Rückfragen zur Verfügung stehen. Im Idealfall wird das Projekt „Bio-Einführung“ gemeinsam mit den Küchenteams / Verpflegungsverantwortlichen entwickelt und die erforderlichen konkreten Schritte gemeinsam festgelegt. Am besten gelingt das Vorhaben, wenn es die Verpflegungsverantwortlichen zu ihrer „eigenen Sache“ machen. Hierfür ist eine auf den jeweiligen Verpflegungsanlass zugeschnittene Strategie und individuelle Beratung erforderlich. Ganz wichtig ist es auch, mit kleinen Schritten zu beginnen, um früh Erfolgserlebnisse zu ermöglichen und aufzuzeigen, dass Bio auch mit begrenztem Budget realisierbar ist.

Ausweitung des Beratungsangebots geplant

Mit dieser Strategie konnte in vielen städtischen Einrichtungen und bei zahlreichen Verpflegungsanlässen ein Prozess zur nachhaltigen Gestaltung des Speisenangebots angestoßen werden. Allerdings war die professionelle Begleitung mangels personeller Kapazitäten nicht immer in der wünschenswerten Intensität möglich. Aus dem gleichen Grund konnten bei weitem nicht alle Einrichtungen im Geschäftsbereich der LHM in die Umsetzung der Beschlüsse einbezogen werden. Um den in den vergangenen drei Jahren begonnenen Prozess fortführen bzw. ausweiten und alle städtischen Verpflegungseinrichtungen einbeziehen zu können, ist eine deutliche Ausweitung der Beratungskapazitäten unerlässlich. Daher begrüßt das RKU die nun angestoßenen Planungen für ein Münchner Ernährungshaus sehr. Um zu ermöglichen, dass der Prozess fortgeführt werden kann, bis das Ernährungshaus etabliert ist (und sobald die Pandemieentwicklung eine Beratungsarbeit wieder zulässt), wird das RKU in der Zwischenzeit zusätzliche Beratungskapazitäten mit Hilfe externer Dienstleister*innen zur Verfügung stellen. Dafür notwendige Finanzmittel hatte der Stadtrat Ende 2020 zur Verfügung gestellt. Eine entsprechende Ausschreibung ist in Vorbereitung. Basierend auf den bisher gemachten guten Erfahrungen ist zu erwarten, dass dieses zusätzliche Angebot gern angenommen wird.

Aufbau bio-regionaler Marktstrukturen

Es hat sich gezeigt, dass ein wesentlicher Aspekt der Beratung zur Bio-Einführung die Unterstützung bei der Suche nach geeigneten Bezugsquellen von Bio-Produkten ist. Gleichzeitig können sich die Gastro-Unternehmen und Verpflegungseinrichtungen zu wichtigen Abnehmer*innen für Bio-Produkte entwickeln. Auf diese Weise kann die LHM dazu beitragen, den lokalen und regionalen Bio-Markt weiter zu entwickeln. Bereits jetzt legen viele Küchenleiter*innen Wert auf die regionale Herkunft der von ihnen

verwendeten Lebensmittel. Allerdings muss das Angebot für ein zu erwartendes Nachfragewachstum deutlich gesteigert werden. Das Potenzial hierfür ist vorhanden, allerdings müssen die regionalen Marktstrukturen aktiv aufgebaut werden. Hierfür ist es notwendig, eine Koordinationsstelle, die sich aktiv um den Aufbau von Lieferbeziehungen kümmert, zu schaffen. Aufgabe einer/eines solchen Regio-Manager*in wäre es, die in der Region vorhandenen Lieferpotenziale von Biolebensmitteln zu erschließen, die Nachfrage zu bündeln, einen Prozess für die intensive Vernetzung aller Marktakteure in Gang zu setzen, den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten voran zu treiben und dadurch die Bezugs- und Absatzmöglichkeiten für regionale Biolebensmittel deutlich auszuweiten. Die Erfahrung aus anderen Regionen zeigt, dass für eine nachhaltige Etablierung von regionalen Marktstrukturen eine mehrjährige Begleitung durch eine koordinierende Stelle erforderlich ist. Die Funktion eines Bio-Wertschöpfungsketten-Managements sollte daher eine wesentliche Funktion im Rahmen eines House of Food / Ernährungshaus sein. Da hier das Gleiche gilt wie für das Beratungsangebot, wird das RKU im Vorfeld bereits die Funktion eines Wertschöpfungskettenmanagements etablieren. Die notwendigen Sachmittel hierfür wurden vom Stadtrat für 2021 zur Verfügung gestellt. Auch hier ist eine entsprechende Ausschreibung in Vorbereitung.

Beratung zu allen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung verstärken

Bio-Beratung findet immer im Rahmen aller Nachhaltigkeitsziele (Agenda 2030) statt. Dennoch sollten die anderen in den Stadtratsinitiativen angesprochenen Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung in das Konzept zur Beratung von Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung - stärker integriert werden. Die im Zusammenhang mit der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse und bei der Abfrage bei einzelnen Verpflegungseinrichtungen gemachten Erfahrungen geben hierzu einige wertvolle Ansatzpunkte. Es hat sich gezeigt, dass viele Einrichtungen bereits sehr engagiert sind, um ihren Tischgästen ein nachhaltiges und gesundes Speisenangebot zu machen. Dieses Engagement sollte weiter unterstützt und deutlich ausgeweitet werden. Unter dem Aspekt des Klimaschutzes sollte ein besonderes Augenmerk auf die Reduktion der Verwendung von Fleisch gelegt werden. Es hat sich gezeigt, dass viele Verpflegungsverantwortliche offen für ein Beratungsangebot zu einem nachhaltigen, klimafreundlichen Speisenangebot sind. In einem ersten Schritt sollen die bereits erwähnten Workshops mit einem Bio-Mentor zu attraktiven vegetarischen Gerichten durchgeführt werden, die jedoch später, beispielsweise in dem Ernährungshaus, kontinuierlich fortgeführt werden sollten.

100 % Biofleisch kostenneutral nicht möglich

Eine zentrale Forderung des Stadtratsantrags „Städtische Einrichtungen als Vorbild“ ist es, künftig nur noch Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, d.h. Fleisch in Bio-Qualität, zu verwenden. Bezüglich der wirtschaftlichen Auswirkungen der verstärkten Verwendung von Bio-Fleisch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung liegen inzwischen sehr viele Erfahrungswerte vor. Die in diesem Bericht bereits dargestellten Ergebnisse der

Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Artgerechte Tierhaltung“ sind im Prinzip repräsentativ und finden Entsprechungen in anderen Untersuchungen oder Verpflegungseinrichtungen: Die Steigerung des Bio-Einsatzes bei Fleisch und Fleischprodukten ist mit deutlichen Mehrkosten verbunden, die anlassbezogen unterschiedlich hoch sind. Außerdem hängt es sehr stark von den jeweiligen Rahmenbedingungen ab, ob und auf welche Weise, in welchem Umfang diese Mehrkosten kompensiert werden können. Die Verwendung von 100 % Biofleisch ist kostenneutral nur durch eine grundlegende Neuausrichtung des Speiseplans möglich. Für eine erfolgreiche Transformation ist die Akzeptanz der Tischgäste unerlässlich. Diese sollte durch eine schrittweise Reduzierung des Fleischanteils, einem entsprechenden Speisenangebot und eine passende Tischgastkommunikation gefördert werden.

Aufbau eines stadtweiten Netzwerks

Eine Herausforderung während der Umsetzung der Beschlüsse stellte die Identifizierung der jeweils für Verpflegung zuständigen Stellen und Personen innerhalb der Stadtverwaltung dar. Jedoch konnte auf diese Weise ein Netzwerk zwischen den beteiligten Verpflegungsverantwortlichen aufgebaut werden. Dieses Netzwerk sollte künftig unbedingt weiter gestärkt und systematisch ausgeweitet werden um einen produktiven Erfahrungsaustausch zu ermöglichen.

Dieser Stadtratsbericht stellt eine gute Grundlage für die systematische Erfassung der Verpflegungseinrichtungen und – anlässe im Geschäftsbereich der LHM dar, die im Zuge der geplanten Machbarkeitsstudie für ein Ernährungshaus erfolgen soll. Außerdem zeigt er viele Ansatzpunkte für die Fortführung des Prozesses und die konkrete Ausgestaltung des Beratungsangebots und der Unterstützung bei der Beschaffung von bio-regionalen Lebensmitteln.

Vorschlag für eine neue Zielvorgabe

Wie in vorhergehendem Vortrag ausgeführt ist es möglich, Bio in öffentlichen Einrichtungen einzusetzen und dies bei entsprechender fachlicher Begleitung und bis zu einem bestimmten Umfang sogar kostenneutral zu realisieren.

Zwischenzeitlich, also während der Umsetzung der hier behandelten Stadtratsinitiativen, wurde das RKU Ende 2020 beauftragt, ein Konzept für ein Ernährungshaus zu entwickeln, mit dessen Hilfe der Bio-Anteil stadtweit bei allen Verpflegungsanlässen auf 90 % gesteigert werden soll. Um einen so hohen Bio-Anteil zu erreichen, ist eine mehrjährige fachliche Begleitung und eine grundlegende Neuausrichtung der jeweiligen Verpflegungskonzepte erforderlich. Die Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse A) und B) hat deutlich gezeigt, wie anspruchsvoll der Weg zum bisher Erreichten war. Es wurde aber auch in der Gesamtentwicklung erkennbar, dass mit der zunehmenden Bedeutung des Themas Ernährungswende und der offensichtlichen Zusammenhänge zu den Zielen für ein klimaneutrales München, neue Zielvorgaben notwendig sind.

Vor diesem Hintergrund scheint es durchaus ambitioniert, aber mit entsprechender externer Unterstützung machbar, als nächsten Meilenstein stadtweit den Bio-Anteil bis Ende 2022 auf 40 % - nach Möglichkeit für alle Warengruppen, und damit auch für Fleisch - anzuheben. Voraussichtlich werden einige Einrichtungen hierbei bereits an ihre finanziellen Grenzen stoßen, weshalb in diesen Fällen vorsorglich Möglichkeiten zur finanziellen Entlastung bzw. Unterstützung geprüft werden müssen.

6.2 Fazit bezogen auf die Kernreferate

Organisation innerhalb der Referate

Für die Verpflegungsverantwortlichen wäre im weiteren Prozess eine stärkere referatsinterne Unterstützung wünschenswert. Für die effektivere Umsetzung der in dieser Beschlussvorlage vorgeschlagenen Stadtratsaufträge für mehr Bio-Verpflegung wäre ein klarer Handlungsauftrag der Referatsleitung in Form einer Dienstanweisung hilfreich. Darüber hinaus wird vorgeschlagen, in größeren zeitlichen Abständen das Thema in die die Geschäftsleiter*innentagung einzubringen.

Eine große Herausforderung für die systematische Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse stellt die dezentrale Organisation bei der Beschaffung von Veranstaltungscatering (sowohl auf der Ebene der einzelnen Referate als auch der gesamten Stadtverwaltung), die Vielzahl der zuständigen Stellen innerhalb des einzelnen Referats und die sehr diversen Anforderungen an Umfang, Gestaltung und Qualität des Verpflegungsangebots dar. Ein Lösungsansatz, den einzelne Referate bereits verfolgen, ist die Bündelung der Aufträge durch die Vergabe von Rahmenverträgen (entweder komplett oder beschränkt auf die kleineren Verpflegungsanlässe) für das eigene Referat. Ein weiterer (oder auch zusätzlicher) Ansatz ist eine entsprechende strukturelle Verankerung der Aufgabe innerhalb eines Referats. Auch dies konnte in einzelnen Referaten bereits umgesetzt werden z.B. durch die Bündelung der Aufgaben in der Finanzabteilung bzw. referatsinternen Vergabestelle, die im Sinne eines Monitorings sämtliche Cateringausschreibungen im Hinblick auf die korrekten Formulierungen und eingegangenen Angebote auf die Erfüllung der Anforderungen überprüft. Auf diese Weise kann auch der Aufwand für die Auswertung und Dokumentation des Bio-Anteils deutlich reduziert werden. Hilfreich wäre auch, wenn es ein*e zusätzliche Ansprechpartner*in mit einem gewissen Zeitbudget auf der Fachebene gäbe, die für inhaltliche Fragen zur Verfügung steht.

Vermittlung von Fachwissen

Eine zentrale Maßnahme zur Umsetzung der Beschlüsse war die Vermittlung von Faktenwissen an die mit der Beschaffung von Verpflegung befassten Kolleg*innen. Es zeigte sich, dass insbesondere die Vermittlung des Rechtsrahmens (Zertifizierungs- und Kontrollpflicht für Bio-Betriebe sowie Vergaberecht) für die Verwendung und das Anbieten von Biobiolebensmitteln ausführliche Erläuterungen erforderte. Der Informationsbedarf wird auch künftig hoch sein, weil viele städtische Mitarbeiter*innen für die Beschaffung von

Verpflegung zuständig sind und nicht zuletzt, weil ein gewisses Commitment und die Motivation aller Beteiligten für eine nachhaltige Steigerung der Verwendung von Biolebensmitteln erforderlich ist. Daher sollte dieses Informationsangebot künftig nicht nur beibehalten sondern sogar ausgeweitet und um weitere Module ergänzt werden (bspw. Vor-Ort-Besuche, Exkursionen, regelmäßige Schulungen über das Fortbildungsprogramm des POR). Außerdem sollte ein Arbeitsraum auf der stadinternen Kommunikationsplattform WiLMA eingerichtet werden, in dem alle relevanten Dokumente (z.B. Musterausschreibung, Bio-Caterer-Liste und leicht verständliche Hintergrundinformationen) eingestellt werden, der auch als Austauschforum für den städtischen Arbeitskreis, mit der Beschaffung von Bio-Verpflegung befasste und weitere interessierte Kolleg*innen fungiert. Idealerweise sollte sogar eine stadtweite Info-Kampagne aufgesetzt und realisiert werden.

Berücksichtigung sozialer Aspekte

In vielen Referaten wird bei der Beschaffung von Catering großer Wert auf soziale Aspekte gelegt. Daher wird Catering häufig bei Unternehmen bestellt, die diesem Anspruch Rechnung tragen (beispielsweise inklusive Betriebe, Projekte mit Flüchtlingen oder benachteiligten Jugendlichen). Bei der Fortführung des Prozesses zur Steigerung des Bio-Einsatzes sollte daher aktiv auf solche Unternehmen zugegangen werden, um sie für eine Bio-Zertifizierung und die Verwendung von Bio-Produkten zu gewinnen und ein entsprechendes Beratungsangebot machen. Eine entsprechende Formulierung für Ausschreibungen muss noch entwickelt werden.

Außerdem sollte die Musterausschreibung um den Aspekt Fairer Handel ergänzt werden, damit neben Bio künftig bei den entsprechenden Produkten (insbesondere Kaffee und Tee) konsequent Fairtrade-Qualität gefordert wird.

Bio an allen Veranstaltungsorten

Ein großes Hemmnis für die Steigerung des Bio-Anteils bei Veranstaltungs-Catering ist, dass bei der Anmietung einer bestimmten Event-Location für große Veranstaltungen häufig eine Bindung an ein bestimmtes Cateringunternehmen besteht, für das der Einkauf von Bio-Lebensmitteln häufig Neuland ist. Künftig sollten auch diese Cateringunternehmen oder gastronomischen Betriebe über den jeweils aktuellen politischen Beschluss informiert und Beratung zur Bio-Einführung angeboten werden. Im gleichen Schritt könnten auch die derzeitigen Lieferanten der LHM von Veranstaltungscatering, die noch nicht biozertifiziert sind, angesprochen werden. Wünschenswert wäre es, dass mittelfristig Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bindung an eine*n bestimmte*n Verpflegungsanbieter*in nur noch gebucht werden können, wenn die bestehenden Vorgaben für ein nachhaltiges Verpflegungsangebots erfüllt werden.

Untersuchung von Subventionsmöglichkeiten

Bio-Lebensmittel sind nicht zum Null-Tarif zu haben, anders gesagt: Eine höhere Qualität

hat ihren Preis. Auch wenn die Mehrkosten für den Bio-Einsatz anlassbezogen unterschiedlich sind und in gewissem Umfang durch kostensenkende Maßnahmen (insbesondere die Reduktion des Fleischanteils) abgedeckt werden können, sind die höheren Preise für Biolebensmittel ab einem bestimmten Umfang des Bio-Einsatzes der begrenzende Faktor für eine weitere Steigerung. Dies gilt insbesondere für Anlässe und Einrichtungen, in denen das zur Verfügung stehende Budget auf einem niedrigen Niveau gedeckelt ist. Klassischerweise sind das Einrichtungen im sozialen Bereich (z.B. MÜNCHENSTIFT, städtische Kinderheime, München Klinik). Die rechtlichen Möglichkeiten zur Subventionierung des Verpflegungsangebots in den drei städtischen Kantinen werden aktuell in einer vom POR in Auftrag gegebenen Machbarkeitsstudie untersucht. Ein analoges Verfahren wäre auch für andere städtische Einrichtungen möglich und wünschenswert.

Vereinfachung der Beschaffungsleitlinie für Fleisch

Die politischen Vorgaben zur Steigerung des Anteils von Bio-Verpflegung in den beiden Stadtratsbeschlüssen sind zu kompliziert. Dies betrifft insbesondere die Beschaffungsleitlinie für Fleisch und Fleischprodukte. In einer so diversifizierten Stadtverwaltung mit einer Vielzahl an Verpflegungsanlässen ist es nicht möglich, den vergaberechtlich komplexen Inhalt verständlich zu kommunizieren. Außerdem hat die Auswertung der Dokumentationen ergeben, dass in keinem Fall Fleisch oder Fleischprodukte mit dem Bayerischen Biosiegel angeboten wurden. Um einerseits eine Vereinfachung der Anforderungen zu erreichen und andererseits der Forderung nach regionaler Herkunft weiterhin gerecht zu werden, empfiehlt das RKU zumindest die beiden ersten Stufen der Beschaffungsleitlinie zusammenzufassen.

Verankerung von Bio in Pachtverträgen

Ein wichtiger Hebel zur nachhaltigen Steigerung des Einsatzes von Bio-Produkten stellt die Gestaltung der Pachtverträge und die Kontrolle der Einhaltung von Vorgaben dar. Daher schlägt das RKU vor, künftig beim Abschluss von Pachtverträgen einen Bio-Anteil von mindestens 10 % zu verankern. Für laufende Verträge sollte mit den Pächter*innen in Kontakt getreten und geklärt werden ob Bereitschaft besteht, einen gewissen Bio-Anteil im laufenden Vertrag festzuschreiben. Dies sollte jeweils in Absprache mit der Einrichtungsleitung (z. B. Verwaltungsleitung der Kulturinstitute) geschehen und das RKU sollte beratend bei der entsprechenden Formulierung mitwirken. Die Reduktion von Verpackungsmüll und Lebensmittelabfällen sollte ebenfalls als Vergabekriterium in Pacht Ausschreibungen und in Pachtverträge aufgenommen werden. Angesichts der pandemiebedingten angespannten ökonomischen Situation vieler Unternehmen der Gastrobranche sollte die Anpassung der Pachtverträge erst dann vorgenommen werden, wenn sich die wirtschaftliche Lage der städtischen Pächter wieder stabilisiert hat.

7. Zusammenfassung

In dieser Beschlussvorlage werden drei Stadtratsbeschlüsse und ein Stadtratsantrag gemeinsam behandelt, die alle zum Ziel haben, das Speisenangebot in städtischen Einrichtungen und bei städtischen Verpflegungsanlässen nachhaltiger zu gestalten und die alle federführend vom RKU (ehem. RGU) bearbeitet werden. Dabei geht es insbesondere um die Steigerung der Verwendung von Lebensmitteln in Bio-Qualität (nach Möglichkeit aus der Region), mehr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, ein größeres Angebot an vegetarischen/veganen Gerichten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

- Die beiden Stadtratsbeschlüsse A) und B), die zum Inhalt haben, den Bio-Anteil für alle Lebensmittelgruppen stadtweit auf mindestens 20 % und zusätzlich bei Fleisch den Bio-Anteil auf 30 % (jeweils am Warenwert) anzuheben wurden gemeinsam umgesetzt. Die Umsetzung, startete Ende 2017, wurde breit angelegt und auf sämtliche Verpflegungsanlässe im Zuständigkeitsbereich der Landeshauptstadt München bezogen – also sämtliche Referate (wofür ein stadtweiter Arbeitskreis eingesetzt wurde) und städtischen Gesellschaften.
- Durch Schulungen der für Verpflegung zuständigen Mitarbeiter*innen und individuelle Beratung konnte in allen Referaten eine Strategie zur Erreichung der vom Stadtrat geforderten Ziele entwickelt und entsprechende Aktivitäten umgesetzt werden. In allen Referaten konnten deutliche Fortschritte beim Bio-Einsatz erzielt werden, viele erfüllten die Stadtratsaufträge vollständig, einige gingen sogar darüber hinaus. So wurde beispielsweise beim (vom POR durchgeführten) Ausbilder*innen-Event mit 1.800 Tischgästen ein Bio-Anteil von 90 % erreicht, bei städtischen Empfängen liegt der Bio-Anteil bei über 50 % und Fleisch wird ausschließlich in Bio-Qualität angeboten.
- Das Sozialreferat wurde – aufgrund seiner vielfältigen Verpflegungsaufgaben – besonders intensiv in den Prozess eingebunden. So konnten in einigen Bereichen der Kinder- und Jugendarbeit (wie z.B. Kinderheim, Ferienfahrten) – insbesondere Dank des Engagements der Einrichtungs- und Küchenleitung (und unter Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen) - der Bio-Anteil deutlich erhöht werden. An dieser Stelle sei auch auf die Beschlussvorlage des Sozialausschusses vom 22.07.2021 „Regional.Saisonal. Bio. Und weniger Abfall. Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen vorantreiben!“ (SV Nr. 20-26 / V 03424) hingewiesen.
- Mit MÜNCHENSTIFT (Verpflegung von ca. 3.000 Personen täglich), der München Klinik (Verpflegung von 2.500 Patient*innen und zusätzlich 1.200 Mittagessen für die Mitarbeiter*innen) und den Stadtwerken München (1.700 Hauptgerichte täglich an zwei Standorten) konnten drei große städtische Gesellschaften für eine Beratung zur Bio-Einführung gewonnen werden. Während es möglich war, in den Kantinen der Stadtwerke erfolgreich ein Pilotprojekt zur Einführung von Biofleisch

umzusetzen, konnte im MÜNCHENSTIFT – trotz des sehr begrenzten Budgets – inzwischen ein Bio-Anteil von über 20 % erreicht werden und in sämtlichen Caféterien wird nur noch bio-fairer Kaffee und Tee angeboten. Auch in Haus Buchenried, dem Tagungszentrum der Münchner Volkshochschule, wird – angestoßen durch eine Bio-Beratung – inzwischen eine breite Palette von Bio-Lebensmitteln verwendet, der Bio-Anteil liegt inzwischen bei 37 %. Besondere Erfolge wurden dort erzielt, wo die Verpflegungsverantwortlichen - seien es die Küchen- oder die Einrichtungsleitungen – das Thema nachhaltige Verpflegung zur „eigenen Sache“ gemacht und Begeisterung dafür entwickelt haben. Der nachhaltige Erfolg zeigt sich auch darin, dass die meisten Einrichtungen ihre Aktivitäten zur Erhöhung des Bio-Anteils nach Abschluss der Beratung fortsetzten.

- Mit dem Ziel, das Verpflegungsangebot klimafreundlicher zu gestalten, konnten u.a. mehrere Einrichtungen, in denen das Angebot an fleischhaltigen Speisen relativ groß ist, für ein Coaching gewonnen werden mit dem Ziel, Rezepte für genussvolle, attraktive vegetarische Speisen – zugeschnitten auf die jeweiligen Tischgäste – zu entwickeln und auf den Speiseplan zu setzen.
- Durch die vielfältigen Aktivitäten, Beratungen und Schulungen entstand ein stadtweites Netzwerk aus Verwaltungskolleg*innen, Küchenverantwortlichen, Einrichtungsleitungen u.a., das künftig weiter „geknüpft“ und gefestigt werden sollte. Schlussfolgernd lässt sich feststellen, dass im Zuge der Bearbeitung dieser Stadtratsinitiativen sehr viele gute und wichtige Erfahrungen gesammelt werden, die produktiv genutzt werden können, um den begonnenen Prozess zu optimieren und erfolgreich weiter zu führen - sowohl im Bereich der Kernreferate als auch in städtischen Verpflegungseinrichtungen.
- Ein stadtweit nachhaltiges Verpflegungsangebot dient nicht nur der Gesundheit (und dem Genuss) der Tischgäste und der Schonung der Umwelt, sondern kann auch einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung des vom Stadtrat gesetzten Ziel, bis zum Jahr 2030 Klimaneutralität in der Stadtverwaltung zu erreichen, leisten.
- Eine zentrale Erkenntnis aus den Aktivitäten zur Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse ist, dass der Schlüssel zu der hierfür erforderlichen Ernährungswende in Münchner Verpflegungseinrichtungen und bei -anlässen eine professionelle und alle relevanten Aspekte umfassende Beratung ist. Um so mehr wird begrüßt, dass dieser Transformationsprozess demnächst in einem Münchner Ernährungshaus fortgesetzt werden kann und dem RKU für die Zeit bis dahin Finanzmittel für die Ausweitung der Beratungskapazitäten und ein Bio-Regio-Management zur Unterstützung bei der Beschaffung von bio-regionalen Lebensmitteln zur Verfügung stehen.
- Durch die zu erwartende wachsende Nachfrage kann die Landeshauptstadt München eine wesentliche Rolle bei der Entwicklung bio-regionaler Marktstrukturen spielen und damit die Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft auf regionaler Ebene wesentlich mit vorantreiben.

- Der hier vorgelegte Bericht macht deutlich, dass die stadtweite Einführung von Bio-Produkten möglich, aber durchaus ein anspruchsvolles Vorhaben ist. Angesichts der zunehmenden Bedeutung des Themas Ernährungswende – auch für das Vorhaben einer klimaneutralen Stadtverwaltung – wird vorgeschlagen, noch einen Schritt weiter zu gehen und (eine entsprechende Unterstützung vorausgesetzt!) stadtweit den Bio-Anteil bis Ende 2022 auf 40 % anzuheben.
- Mit dieser Beschlussvorlage wurde den Aufträgen aus den Stadtratsbeschlüssen A) – C) nachgekommen und Antrag D) wurde aufgegriffen und behandelt.

Die Beschlussvorlage ist mit dem Direktorium, dem Baureferat, dem Gesundheitsreferat, dem IT-Referat, dem Kreisverwaltungsreferat, dem Kulturreferat, dem Mobilitätsreferat, dem Personal- und Organisationsreferat, dem Referat für Arbeit und Wirtschaft, dem Sozialreferat, dem Referat für Stadtplanung und Bauordnung, der MÜNCHENSTIFT GmbH, den Stadtwerken München GmbH, der Münchner Volkshochschule GmbH und der München Klinik GmbH abgestimmt.

Das Personal- und Organisationsreferat zeichnet als Fachreferat die Vorlage mit, hat aber in seiner Funktion als Querschnittsreferat noch Anmerkungen zur Situation in den drei städtischen Kantinen (Rathaus, Baureferat, Kreisverwaltungsreferat) angebracht (s. Anlage 8)

Mit seiner Mitzeichnung hat das Gesundheitsreferat (GSR) gebeten, den in seiner Stellungnahme dargestellten wichtigen Aspekt „Gesunde Ernährung“ mit der vorliegenden Sitzungsvorlage aufzugreifen und hierzu einen Antragspunkt zu ergänzen (s. Stellungnahme des GSR in Anlage 9).

Das RKU teilt die Sichtweise des GSR, die den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit betrifft. Das RKU ist diesem Anliegen mit dem Antragspunkt 9. nachgekommen.

Nach Ende der Mitzeichnungsfrist lagen noch keine offiziellen Stellungnahmen des Referats für Bildung und Sport und des Kommunalreferates vor. Diese werden als Ergänzung nachgereicht.

Anhörung des Bezirksausschusses

In dieser Beratungsangelegenheit ist die Anhörung des Bezirksausschusses nicht vorgesehen (vgl. Anlage 1 der BA-Satzung).

Der Korreferent des Referates für Klima- und Umweltschutz, Herr Stadtrat Sebastian Schall, die zuständige Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Mona Fuchs, das Direktorium,

das Baureferat, das Gesundheitsreferat, das IT-Referat, das Kommunalreferat, das Kulturreferat, das Mobilitätsreferat, das Personal- und Organisationsreferat, das Referat für Arbeit und Wirtschaft, das Referat für Bildung und Sport, das Sozialreferat, das Referat für Stadtplanung und Bauordnung, sowie die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

II. Antrag der Referentin

1. Der Stadtrat nimmt den Bericht und die Ausführungen des Referats für Klima- und Umweltschutz zu Kenntnis.
2. Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg - erreicht werden soll.
3. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, den mit den Referaten, städtischen Einrichtungen und Beteiligungsgesellschaften initiierten Prozess zur Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln fortzuführen bzw. zu verstärken, mit dem Ziel, das unter Antragspunkt 2 formulierte Ziel bei sämtlichen Verpflegungsanlässen zu erreichen.
4. Alle Referate und Dienststellen werden beauftragt, das unter Antragspunkt 2 formulierte Ziel in ihren Häusern und Einrichtungen umzusetzen.
5. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, zur Erreichung des unter Antragspunkt 2 formulierten Ziels die hierfür erforderliche stadtweite Umsetzung zu koordinieren und den Referaten und auf Wunsch auch den städtischen Gesellschaften entsprechende Unterstützung und Beratung zur Verfügung zu stellen.
6. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, Formulierungen zur Ergänzung der Musterausschreibung zu entwickeln, um künftig bei der Beschaffung von Veranstaltungscatering soziale Aspekte stärker berücksichtigen zu können.
7. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt zu prüfen, wie mittelfristig erreicht werden kann, dass Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bindung an eine*n bestimmte*n Verpflegungsanbieter*in nur noch gebucht werden können, wenn die bestehenden Vorgaben für ein nachhaltiges Verpflegungsangebots erfüllt werden.
8. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat zu prüfen, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, um die

Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen für Gastronomen zu verankern.

9. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, gemeinsam mit dem Gesundheitsreferat zu prüfen, auf welche Weise der Aspekt „Gesunde Ernährung“ bei den Aktivitäten der Biostadt München im Rahmen einer Münchner Ernährungswende berücksichtigt werden kann und dazu einen Konzeptvorschlag bis Ende 2023 vorzulegen.
10. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06230 „Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall!“ vom 20.11.2019 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
11. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag.

Die endgültige Entscheidung in dieser Angelegenheit bleibt der Vollversammlung des Stadtrates vorbehalten.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die / Der Vorsitzende

Die Referentin

Ober- / Bürgermeister/-in
ea. Stadträtin / ea. Stadtrat

Christine Kugler
Berufsmäßige Stadträtin

- IV. Abdruck von I. mit III. (Beglaubigungen)
über das Direktorium HA II/V - Stadtratsprotokolle
an das Revisionsamt
an die Stadtkämmerei
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an das Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen (GSR-RB-SB)

- V. Wv Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen GSR-RB-SB
zur weiteren Veranlassung (Archivierung, Hinweis-Mail).