



# ERNÄHRUNGSHAUS MÜNCHEN

# KONZEPTENTWICKLUNG FÜR EIN MÜNCHNER ERNÄHRUNGSHAUS

**Vergabenummer:**

VGSt1-2-2021-0283

**Auftraggeberin:**

Landeshauptstadt München  
Referat für Klima- und Umweltschutz

**Auftragnehmerin:**

Speiseräume F+B GmbH  
Prenzlauer Allee 186  
10405 Berlin

**Autor\*innen:**

Dr. Philipp Stierand, Charlotte Prelorenzcos, Alice Baumgärtner, Matthias Kurandt, Laura Berkenberg

München/Berlin Stand: 15.02.2023

# ZUSAMMENFASSUNG

Im Rahmen von Nachhaltigkeits- und Gesundheitsdiskussionen ist Ernährung ein Schlüsselthema. Immer mehr Städte erkennen ihre Rolle für die Transformation des Ernährungssystems und setzen das Thema auf die politische Agenda. Die Außer-Haus-Verpflegung, als zweitgrößter Absatzweg für Lebensmittel, ist ein wichtiges Handlungsfeld um diese Transformation voranzubringen. Die Landeshauptstadt München möchte als Instrument für diesen Wandel ein Ernährungshaus etablieren. Ziel dieser Institution wird es sein, im Kontext der durch den Stadtratsbeschluss vorgegebenen Ziele, den Anteil von Lebensmittel aus ökologischem Anbau in allen Referaten und städtischen Einrichtungen bis 2025 auf 60 % und perspektivisch auf 90 % zu steigern, die Transformation aktiv zu begleiten und das Thema Bio in München weiter zu fördern.

Auf der Grundlage von theoretischen Analysen bestehender Ernährungshäuser, der Ist-Situation in München sowie der praktischen Erprobung von potentiellen Standorten und Beratungskonzepten für ein zukünftiges Münchner Ernährungshaus, wurden ein Grob- sowie Feinkonzept entwickelt. Das Grobkonzept diskutiert verschiedene Varianten der Umsetzung, das Feinkonzept gibt konkrete Empfehlungen für die Etablierung eines Ernährungshauses in München.

Eine ganzheitliche Transformation des lokalen Ernährungssystems ist eine große Aufgabe und bezieht viele Akteur\*innen mit ein. Daher empfehlen wir die Etablierung eines Ernährungshauses als feste Einrichtung. Ein fester Ort lässt das Ernährungshaus vom Programm zur Institution werden und ist ein starkes Zeichen für das langfristige Engagement der Stadt für die Transformation des lokalen Ernährungssystems. Ein zentraler Ort gibt dem Thema nicht nur einen (physischen) Raum, sondern wirkt neben der direkt angesprochenen Zielgruppe auch auf die Gesamtstadt und darüber hinaus.

Eine schrittweise Entwicklung des Münchner Ernährungshauses ermöglicht es, als Drehscheibe und zentraler Anlaufpunkt, den unterschiedlichen Zielgruppen gerecht zu werden. Zu Beginn setzt das Ernährungshaus thematische Schwerpunkte und konzentriert sich auf die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie. In einem zweiten Schritt wird dieses Ziel auf die Individualgastronomie ausgedehnt. Mittelfristig wird zudem die Zivilgesellschaft adressiert, um das Thema nachhaltige Ernährung auch in diesem Bereich fest zu verankern.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 Einleitung</b>	Seite 6
<b>2 Vorstudie</b>	Seite 8
2.1 Analyse der Ernährungshäuser	Seite 9
2.1.1 Københavens Madhus – Kopenhagen	Seite 9
2.1.2 Meyers Madhus – Kopenhagen	Seite 13
2.1.3 Kantine Zukunft – Berlin	Seite 17
2.1.4 Forum für Küchen im Wandel – Bremen	Seite 21
2.1.5 Zusammenfassung	Seite 25
2.2 Erhebung von Beratungsangebot und Beratungsbedarf	Seite 27
2.2.1 Erfassung des bereits bestehenden Beratungsangebots	Seite 27
2.2.2 Bestandsaufnahme der Münchner Gemeinschaftsgastronomie	Seite 36
2.3 Einbindung zivilgesellschaftlicher Organisationen und Akteuer*innen	Seite 43
2.3.1 Co-Creation-Workshop	Seite 43
2.3.2 Interaktives Podiumsgespräch	Seite 45
2.3.3 Zusammenfassung	Seite 47
2.4 Zwischenfazit	Seite 48
<b>3 Grobkonzept</b>	Seite 53
3.1 Inhaltliche Ausrichtung des Ernährungshauses	Seite 55
3.1.1 Ein Ernährungshaus für die Außer-Haus-Verpflegung und Zuliefer*innen	Seite 55
3.1.2 Ein Ernährungshaus für die Zivilgesellschaft	Seite 60
3.2 Machbarkeitsprüfung	Seite 62
3.2.1 Räumliche Varianten des Münchner Ernährungshauses	Seite 62
3.2.2 Rechtliche Machbarkeit	Seite 71
3.2.3 Zeitliche Umsetzung	Seite 74
3.3 Fazit	Seite 76
<b>4 Praxistest und Standortprüfung</b>	Seite 78
4.1 Praxistest	Seite 79
4.1.1 Küchen des Praxistests	Seite 79
4.1.2 Beratungskonzept und vermittelte Inhalte	Seite 80
4.1.3 Transformationspotential der Münchner Außer-Haus-Verpflegung	Seite 81
4.2 Standortprüfung	Seite 82
4.2.1 Community Kitchen München und das shaere Neuperlach	Seite 83
4.2.2 Münchner Volkshochschule	Seite 85
4.3 Fazit	Seite 88
<b>5 Feinkonzept</b>	Seite 91
5.1 Handlungsempfehlung	Seite 92
5.2 Inhaltliche Ausrichtung	Seite 93
5.2.1 Ein Ernährungshaus für die Gemeinschaftsgastronomie und deren Zuliefer*innen	Seite 93
5.2.2 Ein Ernährungshaus für die Zivilgesellschaft	Seite 98

5.3 Organisatorische Form	Seite 99
5.4 Personal	Seite 101
5.5 Kostenaufstellung	Seite 102
5.6 Rechtliche Rahmenbedingungen und Finanzierungsmöglichkeiten	Seite 104
5.7 Zeitliche Umsetzung	Seite 105
<b>6 Fazit</b>	Seite 108
<b>Anhänge</b>	Seite 111
Anhang I Fragebogen Umfrage	
Anhang II Dokumentation Co-Creation-Workshop	
Anhang III Dokumentation Podiumsgespräch	
Anhang IV Fragebogen Praxistest	
Anhang V Stellenbeschreibungen	

1

# EINLEITUNG



Die Ernährungswende beginnt in der Stadt! Mit dieser Überzeugung haben sich in den letzten Jahren immer mehr Kommunen auf den Weg gemacht und das Thema Ernährung auf ihre politische Agenda gesetzt. Auf nationaler Ebene schließen sich deutsche Städte im Rahmen des *Bio-Städte-Netzwerks* zusammen und geben damit den Themen Bio-Lebensmittel und Ökolandbau ein höheres politisches Gewicht. International setzen hunderte Städte mit der Unterzeichnung des „Milan Urban Food Policy Pact“ und der „Glasgow Food and Climate Declaration“ ein Zeichen für ihr Engagement in der kommunalen Ernährungspolitik.

Die Stadt München, als deutsche Vorreiterin, initiierte bereits 2006 durch das *Referat für Gesundheit und Umwelt*, den heutigen *Referat für Klima- und Umweltschutz*, die *Biostadt München*. Seitdem verfolgt sie das Ziel, den Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung sukzessive zu erhöhen. Im Jahr 2012 ist die Stadt Gründungsmitglied des bereits erwähnten *Bio-Städte-Netzwerks*. Damit setzt sie ein weiteres Zeichen nicht nur für die Förderung biologisch produzierter Lebensmittel, sondern auch für das Thema Regionalität. Durch das stadtpolitische Engagement und öffentlich geförderte Projekte, wie beispielsweise „ZU TISCH - BESSER ISS DAS.“, „Bio für Kinder“ oder die Bio-Beratung des *BUND Naturschutz*, konnte die Landeshauptstadt München viele Erfolge auf dem Weg hin zu einer nachhaltigeren Ernährung verzeichnen. So haben beispielsweise städtische Krippen, Kindertagesstätten und Horte bereits einen Bio-Anteil von mindestens 50 %. Durch den Stadtratsbeschlusses 2021 „Mehr Bio in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritt in Richtung einer Ernährungswende in München“ geht die Stadt nun einen Schritt weiter: alle Referate und städtischen Einrichtungen sollen bis Mitte 2025 einen Anteil von 60 % an bio-regionalen Lebensmitteln erreichen, mit einem langfristigen Ziel von 90 %.

Ein weiteres Zeichen für das städtische Engagement für die Transformation des lokalen Ernährungssystems sowie ein wichtiger Schritt zum Erreichen dieses Zieles ist die Gründung einer Institution, eines sogenannten Ernährungshauses, das die Transformation von Küchen gezielt begleitet und vorantreibt. Nach dem Vorbild des *Københavens Madhus*, das ein wichtiger Baustein im Rahmen der kommunalen Maßnahmen war, um den Bio-Anteil der städtischen Gemeinschaftsgastronomie auf knapp 90 % zu steigern, gehen in Deutschland auch die Städte Berlin und Bremen diesen Weg. Auch die Landeshauptstadt München hat sich dazu entschlossen, eine solche Institution zu gründen und dem Thema damit ein neues politisches Gewicht zu verleihen.

Das folgende Konzept zeigt verschiedene inhaltliche Ausgestaltungen und Varianten eines Münchner Ernährungshauses auf und gibt abschließend konkrete Handlungsempfehlungen für dessen Etablierung. Teil der Konzeptentwicklung war eine Vorstudie, in der die Konzepte der bereits bestehenden Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen analysiert wurden (siehe Kapitel 2.1). Zudem untersucht sie die Ausgangssituation in München im Hinblick auf die vor Ort bestehenden Bio-Beratungen sowie den aktuellen Beratungsstand der Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie (siehe Kapitel 2.2). Durch verschiedene Beteiligungsformate wurden zudem die Ideen und das Know-how der engagierten Akteur\*innen der Münchner Zivilgesellschaft in den Konzeptionsprozess einbezogen (siehe Kapitel 2.3). Auf Basis der Erkenntnisse der Vorstudie wurde ein Grobkonzept entwickelt, das drei räumliche Varianten sowie unterschiedliche inhaltliche Schwerpunkte im Hinblick auf die Zielgruppen Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen sowie der Zivilgesellschaft darstellt (siehe Kapitel 3).

Neben dem theoretischen Teil wurde zudem ein Praxistest mit sechs Münchner Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung durchgeführt. In diesem Rahmen wurden bestehende Beratungsansätze im Münchner Setting erprobt sowie zwei potentielle (Küchen-) Standorte für das Münchner Ernährungshaus in der *Community Kitchen* in Neuperlach sowie der *Münchner Volkshochschule* am Standort Hasenberg-Nordhaide getestet (siehe Kapitel 4). Alle Erkenntnisse des Konzeptionsprozesses münden in ein Feinkonzept, das konkrete Handlungsempfehlungen enthält. Als Blaupause dient dieses Konzept für die Umsetzung, Führung und Einbindung für ein Münchner Ernährungshaus (siehe Kapitel 5).

2

**VORSTUDIE**





# 2.1 ANALYSE DER ERNÄHRUNGSHÄUSER

Das folgende Kapitel gibt einen Überblick über die Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen. Ziel dieser Analyse ist es, die Strukturen und inhaltlichen Konzepte inklusive der Materialien und Medien der Ernährungshäuser zu vergleichen, um Erkenntnisse für die konzeptionelle Ausrichtung des Ernährungshauses München abzuleiten. Dabei wird zunächst auf die unterschiedlichen Ausgangssituationen der einzelnen Städte im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie eingegangen. Die einzelnen Kapitel geben einen Einblick in die Organisationsstruktur, räumlichen Gegebenheiten, Beratungsprogramme und finanzielle Struktur der vier Ernährungshäuser. Abschließend werden die verschiedenen Vorgehensweisen gegenübergestellt und die Erkenntnisse für ein Münchner Ernährungshaus zusammengefasst.

## 2.1.1 KØBENHAVENS MADHUS – KOPENHAGEN

Das *Københavens Madhus*, oft auch als *Kopenhagener House of Food* bezeichnet, gilt mit seinen Erfolgen als Vorbild für die deutschen Ernährungshäuser.

### DER WEG ZUM WANDEL DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE IN KOPENHAGEN

In der dänischen Hauptstadt Kopenhagen leben aktuell 600.000 Menschen, die in 1.100 öffentlichen Küchen durch 1.700 Küchenmitarbeitende gepflegt werden. Rund 40 Mio. Euro gibt die Kommune im Jahr für Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie aus, deren Beschaffung zentral innerhalb der Verwaltung organisiert ist.<sup>1</sup>

Auslöser für eine Strategie Kopenhagens zur Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen war die Bewerbung zur „Öko-Metropole – Unsere Vision für Kopenhagen 2015“. In diesem Rahmen entwickelte die Stadt Zielvorgaben für die schrittweise Erhöhung des Bio-Anteils in öffentlichen Einrichtungen. Dieser sollte von 60 % im Jahr 2009 auf 90 % im Jahr 2015 ansteigen.<sup>2</sup>

Um diese Transformation zu begleiten und zu koordinieren, gründete die Stadt Kopenhagen im Januar 2007 die Stiftung *Københavens Madhus*, die zu Beginn Teil der Verwaltung im Ressort Technik und Umwelt war. Im Jahr 2013 wurde das *Københavens Madhus* – als es bereits Küchen in ganz Dänemark beriet – in eine kommerzielle, gemeinnützige Stiftung überführt und somit unabhängig von der Stadt.<sup>3</sup> Gegründet als Institution zur Verbesserung der Speisen in öffentlichen Einrichtungen, hatte sich das *Københavens Madhus* nach einigen Jahren als Veränderungsmanager und Kulturentwickler für die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie etabliert. Im Jahr 2016 wurde die Beratung der öffentlichen Küchen von der Stadt Kopenhagen neu ausgeschrieben und an einen anderen Dienstleister übertragen. Die Stiftung *Københavens Madhus*, die sich bis dahin zu 70–80 % über die städtischen Aufträge finanzierte, ging daraufhin im Jahr 2019 insolvent.<sup>4</sup>

Den Zuschlag von der Stadt Kopenhagen bekam das Unternehmen *Løgismose Meyers*. Dieses berät seitdem Küchen der Gemeinschaftsgastronomie (siehe Kapitel 2.1.2). Das Unternehmen ist in vielen Bereichen der Lebensmittelwertschöpfungskette tätig. Es betreibt unter anderem Restaurants und Kantinen, Catering, Obstanbau, Lebensmittelverarbeitung und -handel. Zudem bietet es Teambuilding für Küchenteams an und ist auch in den Bereichen Forschung, Kommunikation, Bildung und Beratung tätig.<sup>5</sup>

### KØBENHAVENS MADHUS IM ÜBERBLICK

#### Finanzierung, Organisations- und Personalstruktur

Das *Københavens Madhus* war zu Beginn Teil der Stadtverwaltung und wurde im späteren Verlauf unabhängig von der Stadt. Durch einen Leistungsvertrag zwischen der Stadt Kopenhagen und der Fonden *Københavns Madhus*, der die Aufgaben des *Ernährungshaus* festlegte, wurde das Projekt über kommunale Gelder finanziert. Die Fördersumme betrug in den zehn Jahren Vertragslaufzeit ca. 7,1 Mio. Euro.<sup>6</sup>

Im Zentrum des Auftrags des *Københavens Madhus* stand die Beratung von öffentlichen Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie. Lag der Schwerpunkt zu Beginn im Kitabereich, wurde die Beratung im Verlauf des Projekts auf Schulen und Senior\*inneneinrichtungen ausgeweitet. Später kamen auch Freizeiteinrichtungen und Sportstätten wie beispielsweise Schwimmbad-Cafeterien hinzu, die vom *Københavens Madhus* beraten wurden. Zur Verbesserung des Beratungsprogramms bekam das Projekt zusätzlich Geld von der Stadt Kopenhagen, um dieses auf Basis der gesammelten Erfahrung stetig weiterzuentwickeln. Mit dem angesammelten Wissen entwickelte sich das *Københavens Madhus* zum Kompetenzzentrum für die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie der Stadt Kopenhagen.

Neben Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen beriet das *Københavens Madhus* auch Verwaltungsangestellte zum Thema Beschaffung und Ausschreibung der verschiedenen Pachtverhältnisse. Außerdem unterstützte es diese aktiv bei Verhandlungen für neue Pachtverträge. Zudem führte das *Madhus* Gespräche mit unterschiedlichen politischen Ressorts zum Thema nachhaltige Ernährung und trug damit maßgeblich zur Entwicklung der kommunalen Ernährungspolitik von Kopenhagen bei. Am Ende des Projekts wurde neben der Gemeinschaftsgastronomie auch die Individualgastronomie mit Fokus auf eine klimafreundliche Ernährung beraten.

Das Team des *Københavens Madhus* setzte sich aus Köch\*innen, Diätassistent\*innen und Ökotropholog\*innen zusammen, die als sogenannte „Conversion Agents“ die Transformation der Küchen begleiteten. Zu Hochzeiten des Projekts arbeiteten 24 „Conversion Agents“ für das *Madhus*. Zudem gab es ein Büroteam, das für die Administration des Projekts, Veranstaltungen sowie die Netzwerkarbeit zuständig war.

### **Räumliche Gegebenheiten**

Verortet war das *Københavens Madhus* im Meatpacking District im Zentrum der Stadt Kopenhagen. Dort bespielte es ein gesamtes Gebäude, in dem sich über mehrere Etagen hinweg eine große Schulküche, Büro- und Meetingräume für die Mitarbeiter\*innen des *Madhus* sowie ein großer Veranstaltungsraum befanden (siehe Abbildung 1).

Abbildung 1: Einblicke in das Københavens Madhus





Abbildung 1: Einblicke in das Københavens Madhus

\*Im Rahmen des EAT-Programms werden Schüler\*innen von Schulen ohne eigene Produktionsküche mit Essen versorgt. Das Essen wird in einer zentralen Küche zubereitet und gekühlt an rund 55 Schulen geliefert. Dort wird es nicht nur aufgewärmt, sondern unter der Nutzung eines Komponentensystems fertig zubereitet, das an die Möglichkeiten des Kochens in der jeweiligen Schule angepasst ist. Ein weiterer wichtiger Aspekt des EAT-Programms ist die Ernährungsbildung von Schüler\*innen. Das Programm wurde vom Københavens Madhus koordiniert.

Zudem gab es im Außenbereich eine vollausgestattete Küche für Veranstaltungen und Kochschulungen. In einem Nachbargebäude befand sich außerdem eine kindgerechte Küche, in der Kochkurse mit Schulkindern im Rahmen des „EAT-Programms“ durchgeführt wurden. Die Ausstattung der Schulungsküche des *Københavens Madhus* entsprach einer professionellen Gastroküche, die auch teilweise Geräte für Großküchen enthielt, wie beispielsweise eine Spülstraße. Zudem gab es mehrere Herdstationen, Maschinen zur Teigverarbeitung, Kombidämpfer und gekühlte sowie ungekühlte Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen.

## DAS BERATUNGSPROGRAMM DES KØBENHAVENS MADHUS

### Ausrichtung der Beratung

Um das Ziel von einem Bio-Anteil von 90 % im Rahmen des bestehenden Betriebsbudgets zu erreichen, hat das *Københavens Madhus* zusammen mit Expert\*innen und Küchenfachleuten ein Beratungsprogramm erarbeitet, das stetig weiterentwickelt wurde. Hierfür wurde ein multidisziplinärer Ansatz aus Theorie und Praxis gewählt. Grundlage des Beratungsprogramms bildete das „Kopenhagener Modell“, das auf Basis der gemeinsamen Herausforderungen aller am Programm teilnehmenden Küchen entwickelt wurde. Diese Grundsätze sollten die Küchen nicht nur dabei begleiten, einen höheren Bio-Anteil zu erreichen, sondern auch zu einer besseren Qualität des Essens, weniger Lebensmittelabfällen sowie einer guten Wirtschaftlichkeit der Küchen führen.<sup>7</sup> Die Vorgehensweise der Beratung des *Københavens Madhus* basierte auf folgenden Grundsätzen:<sup>8</sup>

- Verwenden Sie frische Produkte anstelle von Tiefkühl-, Voll- und Halbfertigprodukten.
- Verwenden Sie viele Kartoffeln und rohes Gemüse.
- Verwenden Sie weniger Fleisch.
- Denken Sie daran, dass Bio und Tierschutz zusammengehören.
- Denken Sie an die Saisonalität der Lebensmittel.
- Backen Sie Brot und Kuchen selbst.
- Verwenden Sie Getreide, Bohnen und Linsen.
- Denken Sie daran, dass Snacks nicht immer süß sein müssen.
- Vermeiden Sie Lebensmittelabfälle.
- Denken Sie daran, dass Lebensmittel keine Nahrung sind, solange sie nicht gegessen werden.

Um einen Bio-Anteil in den Küchen kostenneutral zu erreichen, setzte Kopenhagen mit dem sogenannten „ØKO LØFT“ (Öko-Lift) auf eine ganzheitliche Umstrukturierung der Küchenabläufe. Dabei ging es beispielsweise um neue Menüpläne, die auf Grundlage der oben aufgeführten Grundsätze verändert wurden. Für die Finanzierung der Umstellung auf biologische Lebensmittel im bestehenden Betriebsbudget wurden neben den Speiseplanumstellungen auch Lebensmittelabfälle gemessen, um die Produktionsmengen anzupassen. Die freigewordenen Gelder konnten in teurere Bio-Produkte investiert werden. Die ganzheitliche Umstellung der Küchen in Kopenhagen auf 90 % Bio veränderte damit neben der Menüplanung und Zusammensetzung der Speisen auf den Tellern auch die Einkaufsgewohnheiten und Produktion in den Küchen.

### Ablauf der Beratung, Materialien und Tools

Die Beratung des *Københavens Madhus* hat sich im Laufe der Zeit anhand der gesammelten Erfahrungen weiterentwickelt. Zu Beginn des Projekts stand eine Bestandsaufnahme und Kartierung der zu beratenden Küchen sowie eine Analyse von deren Ausstattung. Ziel war es, herauszufinden, welche Infrastrukturinvestitionen in den Küchen getätigt werden müssen, um vor Ort wieder frisch kochen zu können.

Um den Bio-Anteil in den Küchen schrittweise zu steigern, durchliefen die Küchen das Beratungsprogramm des *Københavens Madhus*, welches auf Schulungen und Seminare für die Küchenteams setzte. Die Beratung, der sogenannte „Öko-Lift“, startete mit einem **(1) Kick-off-Meeting**, bei dem sowohl die Einrichtungsleitung als auch das Küchenteam mit einbezogen wurden. Ziel des Kick-off-Meetings war es, die anstehenden Veränderungsprozesse vorzustellen sowie deren Heraus-

forderungen. Darauf folgte eine **(2) Analyse der teilnehmenden Küche**, bei der Daten zum Einkauf, Lebensmittelproduktion und den Speiseplänen erhoben wurden. Zudem wurden die Mahlzeiten hinsichtlich ihrer Nährstoffe analysiert. Für die Einkaufsanalyse sowie für das Messen von Lebensmittelabfällen nutzte das *Københavens Madhus* selbst entwickelte Tools. Die erhobenen Daten ermöglichten es, zu erkennen, welche Prozesse in der Küche verändert werden können, und somit individuelle Handlungsempfehlungen für die künftige Beratung und Weiterbildung der Küchenteams festzulegen. Darauf folgte die praktische Teilnahme der Küchenteams an individuell auf sie zugeschnittenen **(3) Schulungen**, die sich inhaltlich an den drei Hauptbereichen Einkauf und Finanzen, Kompetenz und Motivation sowie Organisation und Infrastruktur orientierten. Die Schulungen dauerten zwischen zwei und fünf Wochen und fanden in der Schulungsküche des *Københavens Madhus* statt. Um ganze Küchenteams weiterbilden zu können, gab es in einem Projektabschnitt Ersatzteams, die in den Küchen während der mehrtägigen Fortbildungen aushalfen. Nach der Teilnahme an Schulungen und Seminaren folgte die **(4) Umsetzung des Gelernten** in den Küchen. Bei der Umsetzung der empfohlenen Maßnahmen wurden die Küchen eng durch Mitarbeiter\*innen des *Madhus* begleitet. Teilweise kam es dabei auch zu betrieblichen Umstrukturierungen wie beispielsweise dem Wechsel von Lieferant\*innen. Am Ende der Zusammenarbeit stand ein **(5) Abschlussgespräch**, in dem die gemeinsame Arbeit reflektiert und Erfolge gefeiert wurden. Die **(6) Auszeichnung** der Küchen erfolgte unabhängig vom *Københavens Madhus* durch das staatliche „Bio-Cuisine-Logo“ mit einem Bronze- (30 % Bio), Silber- (30–60 % Bio) oder Goldsiegel (90–100 % Bio).<sup>9</sup> Um die Registrierung für das Siegel für die Küchen möglichst gering zu halten, müssen diese nur eine Aufstellung der eingekauften Bio-Lebensmittel der letzten drei Monate nachweisen. Neben der Gemeinschaftsgastronomie kann sich auch die Individualgastronomie mit dem Siegel auszeichnen lassen.<sup>10</sup>

Das *Københavens Madhus* beriet seit dem Jahr 2015 auch Küchen über Kopenhagen hinaus. Im Zeitraum von 2007 bis 2017 durchliefen 1.328 Küchen in ganz Dänemark (davon 825 in Kopenhagen) das Beratungsprogramm.<sup>11</sup>

### Kostenaufschlüsselung Københavens Madhus

Für das erste Betriebsjahr des *Københavens Madhus* (2007) wurde mit folgenden Kostenpunkten gerechnet:<sup>12</sup>

Betriebskosten ges.	6.300.000 DKK	≈ 847.000 €
	+ 2.826.000 DKK Kaution	≈ 380.000 € Kaution*
Gebäudemiete	705.000 DKK	≈ 94.700 €
Overhead	300.000 DKK	≈ 40.300 €
Gehaltskosten	2.220.000 DKK	≈ 298.300 €
Reisekosten/Fahrtkosten	75.000 DKK	≈ 10.000 €
Gelder für Aktivitäten/Aktionen	3.000.000 DKK	≈ 403.000 €

\*Umgerechnet mit dem Wechselkurs von 0,13 € ≈ 1 DKK.

## 2.1.2 MEYERS MADHUS – KOPENHAGEN

### MEYERS MADHUS IM ÜBERBLICK

#### Finanzierung, Organisations- und Personalstruktur

Seit 2016 führt das Unternehmen *Løgismose Meyers* die Beratung der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen durch. Zwischen *Meyers Madhus* und der Stadt Kopenhagen besteht ein Dienstleistungsvertrag zur „Weiterentwicklung und Implementierung des Food and Meal Models“. Der erteilte Zuschlag bis zum Jahr 2024 beläuft sich auf 37,5 Mio. DKK (entspricht ca. 5 Mio. Euro).<sup>13</sup> Auf der Basis eines Dienstleistungsvertrags berät *Meyers* mit seinem Beratungsprogramm „gastronomic consulting“ Küchen der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen. Der Dienstleistungsvertrag finanziert primär die Beratung der Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie und nicht mehr die Weiterentwicklung des Beratungsprogramms. Zudem begleitet *Meyers* die Einführung von institutionellen Ernährungsstrategien primär im Bildungsbereich durch Workshops für Pädagog\*innen. Das Team des *Meyers Madhus* besteht aus 20 Personen, wovon zehn als „Conversion Agents“ mit den Küchen zusammenarbeiten. Weitere zehn Personen arbeiten als Büroteam im Bereich Projektmanagement. Die „Conversion Agents“ sind ausgebildete Köch\*innen oder Ökotropholog\*innen, die von *Meyers*

im Bereich Changemanagement fortgebildet werden. Nach der Insolvenz des *Københavens Madhus* konnte *Meyers Madhus* einige Mitarbeiter\*innen übernehmen.

### Räumliche Gegebenheiten

Die *Løgismose Meyers* betreibt im Zentrum von Kopenhagen das *Meyers Madhus*, das sowohl für Kochkurse für Privatpersonen als auch für Weiterbildungen von professionellen Küchenteams genutzt wird. Die Küchenausstattung der vier Schulungsküchen entspricht der einer professionellen Haushaltsküche ohne gastronomie- oder großküchentypischen Geräten (siehe Abbildung 2). Zudem befinden sich in dem Gebäude verschiedene Besprechungs- und Büroräume für das Beratungsteam sowie Veranstaltungsflächen.



Abbildung 2: Einblicke in das Meyers Madhus





Abbildung 2: Einblicke in das Meyers Madhus

## DAS BERATUNGSPROGRAMM DES MEYERS MADHUS

Durch die jahrelange Beratung des *Kopenhagen Madhus* beträgt der Bio-Anteil in der Kopenhagener Gemeinschaftsgastronomie mittlerweile knapp 90 %. Die Beratung durch *Meyers Madhus*, als Teil der Kopenhagener Ernährungsstrategie, hat neben einem höheren Bio-Anteil auch die Zielsetzung, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Lebensmitteleinkäufe um 25 % bis 2025 zu reduzieren. Zudem sollen die Küchen dabei begleitet werden, folgende Ziele der Ernährungsstrategie der Stadt Kopenhagen zu erreichen:<sup>14</sup>

- Das Essen muss die richtige Ernährung liefern und die Gesundheit stärken.
- Geschmack, Qualität und Freude am Essen müssen im Vordergrund stehen.
- Die Mahlzeiten müssen nachhaltig und klimafreundlich sein.
- Wir müssen soziale Gemeinschaften, Esskultur und Ernährungserziehung stärken.
- Kopenhagen muss eine gesunde, grüne und vitale Lebensmittelstadt sein.

Durch die Beauftragung von *Meyers Madhus* über einen Dienstleistungsauftrag, der die genaue Stundenanzahl der Beratung vertraglich festhält, erfolgt die Beratung standardisierter als zuvor durch das *Københavens Madhus*. Im Beratungsprogramm werden die Küchen daher auf Grundlage ihres Erfahrungsstandes in drei Kategorien eingeteilt. Je nach Beratungsbedarf durchlaufen sie eine drei-, sechs- oder zwölfmonatige Beratung, die 30, 60 oder 90 Beratungsstunden umfasst. Das Beratungsprogramm orientiert sich dabei stark am Programm des *Københavens Madhus*.

Zu Beginn der Zusammenarbeit steht eine **(1) Bestandsaufnahme der Küche**, bei der der Einkauf und die Lebensmittelabfälle analysiert werden. Zudem wird der klimatische Fußabdruck der Mahlzeiten berechnet. Die Beratung wird daraufhin auf die einzelnen Küchen angepasst und findet individualisiert statt. Die Küchen werden mit dem Fokus auf Einkaufsberatung und Speiseplangestaltung beraten. Zur Unterstützung der Küchen bei der **(2) Speiseplanung** hat *Meyers Madhus* eine Rezeptdatenbank erarbeitet, die für unterschiedliche Zielgruppen (Kinder, Jugendliche und Erwachsene und ältere Menschen) Rezepte für die verschiedenen Jahreszeiten bereithält.<sup>15</sup> Die Trainer\*innen des *Meyers Madhus* führen zum Auftakt der Beratung eine **(3) Hospitation** durch, um die individuellen Gegebenheiten kennenzulernen. Die **(4) Schulungen und Workshops** für die Weiterbildung der Küchenteams finden im *Meyers Madhus* statt. Diese beschäftigen sich mit den Themen Klima, Gastgeberchaft, Lebensmittelverarbeitung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen.<sup>16</sup> Die Küchen können sich weiterhin durch das staatliche „Bio-Cuisine-Logo“ **(5) auszeichnen** lassen.

Um die Erfolge der Küchen zu feiern, gestaltet das *Meyers Madhus* verschiedene Veranstaltungen, bei denen beispielsweise für die Küchen gekocht wird. Zudem gibt es Kommunikationsmaterialien, die die Sichtbarkeit der Küchen innerhalb der Einrichtungen verbessern sollen. Das *Meyers Madhus* bietet außerdem Workshops zum Thema institutionelle Ernährungsstrategien für Pädagog\*innen an. Insgesamt wurden seit 2016 30 Institutionen und 274 Küchen von *Meyers* beraten (Stand März 2022).<sup>17</sup>

### Kostenaufschlüsselung Meyers Madhus

In der Ausschreibung für die Weiterentwicklung der Lebensmittelqualität in den Einrichtungen der Stadt Kopenhagen für den Zeitraum 2020–2024 wurde ein maximales Auftragsvolumen von 37,5 Mio. DKK ausgeschrieben (entspricht ca. 5 Mio. Euro). Diese Summe wurde in folgende Kostenpunkte aufgeteilt:<sup>18</sup>

Qualitätsverbesserung und Klimawandel		
im Lebensmittel- und Mahlzeitenbereich	2,5 Mio. DKK	≈ 336.000 €
Strategien zur Umsetzung	2 Mio. DKK	≈ 269.000 €
Implementierung des		
Lebensmittelqualitätsmodells	20,5 Mio. DKK	≈ 2,7 Mio. €
Durchführung von Unterricht und Kursen	6,5 Mio. DKK	≈ 873.000 €
Verankerung	1,5 Mio. DKK	≈ 201.000 €
Sonstige Aufgaben	4,5 Mio. DKK	≈ 604.000 €



## 2.1.3 KANTINE ZUKUNFT – BERLIN

### DER WEG ZUM WANDEL DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE IN BERLIN

Die Landschaft der Gemeinschaftsgastronomie in der 3,6-Mio.-Einwohner\*innen-Metropole Berlin ist vielfältig, wobei die Bewirtschaftung der Kantinen zu einem großen Teil fremdvergeben ist und diese somit privatwirtschaftlich betrieben werden. Dies trifft besonders auf die Kita- und Schulverpflegung zu. Dennoch gibt es in allen Bereichen – Kita und Schule, JVA, Behörde, Krankenhaus und Pflege – auch einzelne Küchen in öffentlicher Hand.<sup>19</sup> Durch die Verwaltungsvorschrift „Beschaffung und Umwelt“<sup>20</sup> wird bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein Mindestanteil von 15 % für Bio-Produkte vorgeschrieben. Dies bezieht sich jedoch nicht auf die Vergabe von Dienstleistungskonzessionen. Im Bereich der Schulverpflegung wird seit dem 01.08.2021 ein Bio-Anteil von 50 % über die Ausschreibungskriterien vorgegeben.

Im April 2018 startete unter der Federführung der *Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung* (SenJustVA) ein partizipativer Prozess zur Ausarbeitung einer Ernährungsstrategie. Eine besondere Priorität wurde dabei dem Themenschwerpunkt Gemeinschaftsgastronomie zugeschrieben. Anfang 2019 schrieb darauf die Senatsverwaltung eine Projektförderung für ein Berliner „House of Food“ (Arbeitstitel) nach Kopenhagener Vorbild aus, dessen Zuschlag *Speiseräume*, gemeinsam mit dem Projektpartner *Food Companions*, bekam. Im Herbst 2019 startete das Projekt mit der Zielsetzung, den Bio-Anteil in den Berliner Kantinen auf 60 % zu steigern. Zu Beginn des Projekts stand eine Konzeptphase mit mehreren Workshops in Kopenhagen, einem Co-Creation-Workshop mit Berliner Kantinenakteur\*innen sowie einem Modellprojekt, an dem fünf Berliner Kantinen teilnahmen. Im Sommer 2020 konnten die Räumlichkeiten der *Kantine Zukunft* in der *Markthalle Neun* bezogen werden, deren Herzstück die Trainingsküche mit angrenzendem Seminarraum bildet. Damit startete das Projekt in den Regelbetrieb und begleitet seitdem verschiedene Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel. Aktuell haben über 60 Küchen die „Kantinen-Werkstatt“ erfolgreich abgeschlossen oder nehmen daran teil. Die aktuelle Projektlaufzeit endet im Dezember 2023.

### KANTINE ZUKUNFT IM ÜBERBLICK

#### Finanzierung, Organisations- und Personalstruktur

Die *Kantine Zukunft* wird durch Gelder der *Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz* (SenUMVK)\*, in Form einer Zuwendung, finanziert. Der Projektträger *Speiseräume* ist mit der Gründung sowie dem Betrieb der *Kantine Zukunft* beauftragt. Die Zuwendung beträgt jährlich rund 1,15 Mio. Euro, die im Rahmen einer Fehlbedarfsfinanzierung gezahlt wird. In den Jahren 2020 und 2021 wurde ein Teil der Fördersumme nicht abgerufen, da Veranstaltungen, Exkursionen und Ähnliches aufgrund der Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie nur sehr eingeschränkt stattfinden konnten.

Das zentrale Element der *Kantine Zukunft* ist das Beratungsprogramm, die sogenannte „Kantinen-Werkstatt“, in dessen Rahmen die Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel begleitet werden. Zudem gibt es ein Weiterbildungsprogramm mit (Koch-)Seminaren und Exkursionen, das für alle Mitarbeitenden aus der Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von der „Kantinen-Werkstatt“, offen zugänglich ist. Ein weiterer wichtiger Aufgabenbereich liegt bei der Vernetzung von Akteur\*innen der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Rahmen finden Netzwerkveranstaltungen in Form von Vorträgen sowie Podiumsdiskussionen statt, die unterschiedliche Akteur\*innen aus Praxis und Wissenschaft im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zusammenbringen. Der „Kantinen-Treff“ bietet den Praktiker\*innen aus den Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie viermal im Jahr die Möglichkeit, sich zu unterschiedlichen Themen auszutauschen. Die *Kantine Zukunft* wird außerdem durch einen Beirat unterstützt, der als Expert\*innengremium<sup>21</sup> das Projekt bei konzeptionellen Fragen sowie alltäglichen Problemstellungen berät. Darüber hinaus sorgt die *Kantine Zukunft* durch Kampagnen und Veröffentlichungen für die Sichtbarkeit von Berliner Kantinenakteur\*innen.

Das sechzehnköpfige Team der *Kantine Zukunft* ist interdisziplinär, multiprofessionell und bringt unterschiedliches Wissen aus Theorie und Praxis zusammen.

\*Das Thema Ernährung hat 2021 den Zuständigkeitsbereich innerhalb der Berliner Verwaltung gewechselt, von *Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung* zur *Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz*.

Im Team der *Kantine Zukunft* arbeiten aktuell 16 Personen. Dazu gehören sechs Trainer\*innen, die als gelernte Köche unterschiedliche Berufserfahrung unter anderem in der Sternegastronomie, im Catering sowie der Gemeinschaftsgastronomie mit ins Team bringen. Das Büroteam setzt sich aus einem Projektmanager, vier wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und sowie zwei Mitarbeiterinnen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerk und Design zusammen. Zudem wird das Projektteam durch eine freie Mitarbeiterin im Bereich Kommunikation und eine Praktikantin unterstützt. Das Team wird geleitet durch einen Projektleiter und zwei stellvertretende Projektleiter\*innen.

### Räumliche Gegebenheiten

Die *Kantine Zukunft* ist im Herzen Berlins in der *Markthalle Neun* verortet – einem Berliner Umschlagplatz für nachhaltig und handwerklich produzierte Lebensmittel. Bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten waren eine zentrale Lage und eine gute Erreichbarkeit mit dem öffentlichen Personennahverkehr, Platz für Büroräume sowie eine Trainingsküche mit Seminarraum mit guter Lernatmosphäre wichtige Kriterien. Zudem war es wichtig, dass die Räume exklusiv für die *Kantine Zukunft* zur Verfügung stehen. In der *Markthalle Neun* konnten in einem ehemaligen Ladengeschäft passende Räume für die Trainingsküche und den Seminarraum mit guter Sichtbarkeit von der Straße sowie Büroräume im Verwaltungsteil der *Markthalle* gefunden werden. Die Trainingsküche (siehe Abbildung 3) wurde mit drei Kochinseln mit Induktionsherden, zwei Kombidämpfern sowie gekühlten und ungekühlten Lagermöglichkeiten in Kühlschränken und Regalen ausgestattet. Der angrenzende Seminarraum ist offen und modular gestaltet. Neben Tischen, Stühlen, einer fest installierten Leinwand, einem Beamer, Whiteboards und Flipcharts dient ein Einbauschränk mit Buffet zur Bewirtung der Seminarteilnehmer\*innen.

Die Räumlichkeiten des Teams der *Kantine Zukunft*, bestehend aus drei Büroräumen und einem Besprechungsraum. Diese befinden sich in einem Seitenflügel der *Markthalle Neun* und bieten Platz für die 16 Mitarbeiter\*innen.

Abbildung 3: Trainingsküche und Seminarraum der Kantine Zukunft





Abbildung 3: Trainingsküche und Seminarraum der Kantine Zukunft

## DAS BERATUNGSPROGRAMM DER KANTINE ZUKUNFT

### Ausrichtung der Beratung

Den Kern der *Kantine Zukunft* bildet das Beratungsprogramm, die sogenannte „Kantinen-Werkstatt“. Diese begleitet und unterstützt die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie dabei, gutes, genussvolles Essen mit höherem Bio-Anteil anzubieten. Als Wegweiser orientiert sich das Beratungsprogramm an der „Berliner Methode“, die auf Basis der Erfahrungen aus der „Kantinen-Werkstatt“ entwickelt wurde. Sie hat folgende Grundsätze:

- Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.
- Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sättigt und nährt.
- Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.
- Die Speisen setzen auf Kochhandwerk, Frische und Einfachheit. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.
- Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der aktuellen Saison, die Region um Berlin wider.
- Nicht das Rad neu erfinden! Kantinenklassiker werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, zielgruppenorientiertes Speiseangebot umgesetzt.
- Der Wunsch des Gastes nach gutem, leckerem Essen steht im Vordergrund – und wird auf Basis des Wissens um die gesundheitlichen und ökologischen Folgen der Ernährung erfüllt.
- Der Anteil ökologischer Zutaten wird innerhalb bestehender Budgets deutlich erhöht und mit einer grundsätzlichen Weiterentwicklung des Angebots verknüpft.
- Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird spitz kalkuliert, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.
- Die Berliner Methode stößt Prozesse an. Die *Kantine Zukunft* unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

Die Beratung der Kantinen fokussiert sich inhaltlich auf die vier Bausteine: Einkauf, Angebot, Kochen sowie Team- und Prozessorganisation, die sich im Ablauf der „Kantinen-Werkstatt“ wiederfinden. Jede Küche, die an der „Kantinen-Werkstatt“ teilnimmt, wird individuell beraten und bekommt im Laufe des Prozesses auf sie zugeschnittene Handlungsempfehlungen, um das Ziel von mindestens 60 % Bio zu erreichen.

### Ablauf der Beratung, Materialien und Tools

Als Auftakt der „Kantinen-Werkstatt“ wird ein **(1) Erstgespräch** mit der Organisation und den Küchenmitarbeiter\*innen geführt, wobei sich der\*die Trainer\*in der *Kantine Zukunft* ein erstes Bild von den räumlichen Gegebenheiten der Küche macht. Darauf folgt eine **(2) Bestandsaufnahme** der teilnehmenden Küche, welche die Einkaufsdaten der letzten drei Monate auswertet. Mithilfe eines Einkaufsanalysetools werden Handlungsfelder analysiert, um finanzielle Spielräume für die Steigerung des Bio-Anteils zu finden. Bei der Analyse wird unter anderem der Verarbeitungsgrad der eingesetzten Lebensmittel sowie die Saisonalität ausgewertet und die Verteilung der einzelnen Warengruppen betrachtet. Auch die Speisepläne der Küche werden in Bezug auf die Berliner Methode analysiert. Um einen Einblick in allgemeine Abläufe und Prozesse, wirtschaftliche Kennzahlen, Produktionszahlen, Speiseplanung sowie personelle Ressourcen zu bekommen, füllt die Einrichtung zusätzlich einen Fragebogen zur Bestandsaufnahme aus. Einen ersten praktischen Einblick in die Arbeit der Küche und die Abläufe vor Ort erhält der\*die Trainer\*in der *Kantine Zukunft* im Rahmen einer ersten **(3) Hospitation**.

Nach der abgeschlossenen Bestandsaufnahme folgt eine **(4) Kick-off-Veranstaltung** mit der Einrichtung, bei der die Ergebnisse der Bestandsaufnahme präsentiert und erste Handlungsempfehlungen mit dem Ziel des Einsatzes von mindestens 60 % Bio-Lebensmitteln in der Küche abgeleitet werden. Im anschließenden **(5) Planungsworkshop** wird gemeinsam ein Zeitplan für die sechsmonatige prak-

tische Zusammenarbeit mit Meilensteinen erarbeitet. Vor Beginn wird eine Projektvereinbarung von der Einrichtung und der *Kantine Zukunft* unterschrieben.

Im Rahmen der **(6) praktischen Zusammenarbeit** sind die Trainer\*innen der *Kantine Zukunft* alle zwei bis drei Wochen vor Ort. Dabei laufen sie im täglichen Betrieb mit, probieren gemeinsam neue Rezepte aus, zeigen Möglichkeiten der Veränderung im Einkauf und der Speiseplanung auf oder unterstützen bei der Rücklauferfassung. Zur Unterstützung bekommen die Küchen hierfür von der *Kantine Zukunft* unterschiedliche Tools, wie das Speiseplanungstool, den Kostenüberschussrechner, Beispielspeisepläne und Rezepte sowie Materialien zur Erfassung der Lebensmittelabfälle an die Hand. Die Trainer\*innen der *Kantine Zukunft* beraten die Mitarbeitenden in den Küchen außerdem zu Lieferant\*innen oder auch zu den Grundlagen der Bio-Zertifizierung. Die Termine vor Ort dienen auch dazu, mit den Mitarbeitenden der Küchen sowie der Einrichtungsleitung im Gespräch zu bleiben und den Transformationsprozess in den Küchen aktiv zu begleiten. Zur Verbesserung der Kommunikation in den Einrichtungen nehmen die Trainer\*innen an internen Dienstbesprechungen teil, unterstützen die Einrichtung bei der Kommunikation mit den Tischgästen und gehen bei Schulen und Kitas in den Austausch mit den Eltern.

Neben der Begleitung des Transformationsprozesses vor Ort nehmen die Mitarbeitenden der Küchen auch an **(7) Seminaren in der Trainingsküche** der *Kantine Zukunft* teil. Diese beschäftigen sich mit den Themen vegetarisch Kochen, Fleischreduktion, Hülsenfrüchte und Getreide. Bei den Workshops kommen die Teilnehmenden mit Köch\*innen aus anderen Einrichtungen zusammen, tauschen sich aus und lernen neue Rezepte kennen.

Am Ende der „Kantinen-Werkstatt“ wird der Einkauf eines Monats mithilfe des Einkaufsanalyse-Tools ausgewertet und mit der zuvor erstellten Analyse gegenübergestellt. Die Küchen erhalten dann im Rahmen einer Abschlussveranstaltung eine **(8) Auszeichnung** oder ein Teilnahmezertifikat. Voraussetzung für eine Auszeichnung durch die *Kantine Zukunft* ist es, dass die Küche im Rahmen der Beratung einen Bio-Anteil von mindestens 60 % erreicht. Zudem darf der Einsatz von hochverarbeiteten Fertigprodukten maximal 10 % betragen und es müssen mindestens 60 % unverarbeitete Rohprodukte sowie pflanzliche Produkte eingesetzt werden. Ein weiteres Kriterium der Auszeichnung ist ein Angebot von mindestens 60 % vegetarischer Gerichte. Küchen, die diese Ziele nicht erreichen, erhalten beim Abschluss der Beratung ein Teilnahmezertifikat.

### **Kostenaufschlüsselung Kantine Zukunft**

Jahresbudget KTZ 2021:	rund 900.000 €
Laufende Ausgaben in 2021	
Dienstleistungen und Öffentlichkeitsarbeit	ca. 200.000 €
Personal- und Honorarkosten	ca. 600.000 €

## **2.1.4 FORUM FÜR KÜCHEN IM WANDEL – BREMEN**

### **DER WEG ZUM WANDEL DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE IN BREMEN**

Das Thema nachhaltige Ernährung wird in der 600.000-Einwohner\*innen-Stadt Bremen zum ersten Mal im Jahr 2015 stadtpolitisch sichtbar, als Bremen dem Netzwerk der Bio-Städte beitrifft. Die Förderung einer regionalen, saisonalen und umweltbewussten Ernährung wird im gleichen Jahr in den Koalitionsvertrag zwischen SPD und Bündnis 90/Die Grünen aufgenommen. Auch eine engagierte Bürger\*innenschaft, das *Agrarpolitische Bündnis Bremen*, griff das Thema noch im selben Jahr auf und sammelte 5.000 Unterschriften für den „Bürgerantrag gegen Billigfleisch in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie“. 2016 beschäftigte sich die *Stadtbürgerschaft*, das Bremer Landesparlament, mit dem Bürger\*innenantrag und übergab ihn an die zuständigen Ausschüsse. Im Sommer 2016 legte der Haushalts- und Finanzausschuss der *Stadtbürgerschaft* eine Beschlussvorlage vor, die die Umstellung auf 100 % Bio-Produkte bei tierisch erzeugten Lebensmitteln bei städtischen Veranstaltungen, Schulen und Kitas bis zum Jahr 2022 sowie 75 % in Krankenhäusern bis zum Jahr 2024 festhält. Zudem sollen regionale Produkte bevorzugt eingesetzt und ein mehrstufiger Aktionsplan erarbeitet werden. Im September 2016 wurde dieser Vorschlag durch die *Stadtbürgerschaft* beschlossen.<sup>22</sup>

Der daraufhin von der *BioStadt Bremen*, angesiedelt bei der Senatorin für *Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau*, erarbeitete Aktionsplan wurde Anfang 2018 vom Bremer Senat verabschiedet und enthält folgende Ziele:

- Einführung der „Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ in öffentlichen Einrichtungen
- Umstellung auf 100 % ökologische Produkte
- Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten
- Bis Ende 2022: 100 % Bio bei tierischen und pflanzlichen Produkten in Schulen und Kitas
- Bis Ende 2024: 20 % Bio bei pflanzlichen und tierischen Produkten in Krankenhäusern sowie der Einsatz von 100 % Bio-Milch.

Um diese Ziele zu erreichen, geht die *BioStadt Bremen* von einer Kostensteigerung von 15 bis 20 % bezogen auf den Wareneinsatz aus.<sup>23</sup>

Bremen konzentriert sich bei der Transformation der Gemeinschaftsgastronomie hin zu mehr Bio-Produkten auf die öffentlichen Einrichtungen. Darunter fallen vier Krankenhäuser, 72 Schulen, 88 Kitas sowie eine Betriebskantine. Jährlich gibt Bremen rund 25 Mio. Euro für die Gemeinschaftsgastronomie aus.

Um die kommunalen Einrichtungen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel zu begleiten, schrieb die Stadt 2020 die Konzeption für die *Training Kitchen*, einem Bremer Ernährungshaus aus dessen Zuschlag *Chefs Culinar* in Kooperation mit *Sustainable-Food-Akademie*, *United-Against-Waste*, *a´verdis* und dem *Ideenladen* bekam. Nach Fertigstellung des Konzepts im Juni 2021 folgte eine weitere Ausschreibung für den digitalen Einstieg in die *Training Kitchen* deren Zuschlag ein Bieter\*innenkonsortium bestehend aus *Ökomarkt Hamburg*, *Umweltzentrum Hannover*, *Bremer Volkshochschule*, *Verein Sozialökologie e.V. Bremen* unter der Projektleitung von *ecolo* gewann.

Im August 2022 startete das Konsortium unter dem neuen Namen *Forum für Küchen im Wandel* mit einem digitalen Fortbildungsprogramm. Dieses richtet sich an Köch\*innen, Küchenleiter\*innen, Spül- und Ausgabekräfte, Einrichtungsleitungen, andere Mitarbeitende und pädagogisches Personal.



Abbildung 4: Kick-off-Veranstaltung und Logo des Forum für Küchen im Wandel



Darüber hinaus haben Gastronom\*innen und die interessierte Öffentlichkeit die Möglichkeit einer Seminarteilnahme<sup>24</sup>. Die Fortbildungen dienen als Pilotphase für das geplante analoge Fortbildungsprogramm des *Forums für Küchen im Wandel*. Eine Ausschreibung für das Gesamtpaket ist für das 3. Quartal 2022 geplant.

## FORUM FÜR KÜCHEN IM WANDEL IM ÜBERBLICK

Das Bremer Ernährungshaus, das sogenannte *Forum für Küchen im Wandel*, befindet sich aktuell noch im Aufbau. Daher beziehen sich die folgenden Informationen auf das Konzept „Konzeptentwicklung für die Training Kitchen“ sowie auf Informationen aus einem Experteninterview, das *Speiseräume* im Mai 2022 mit der *BioStadt Bremen* geführt hat. Da das Konzept noch unter dem alten Namen *Training Kitchen* veröffentlicht wurde, wird dieser im Folgenden noch verwendet.

### Finanzierung, Organisations- und Personalstruktur

Die *Senatsverwaltung für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau* der Hansestadt Bremen hat „Konzeption, Angebot, Durchführung und Nachbereitung von digitalen Angeboten“ mit 180.000 € ausgeschrieben. Der Betrieb eines zukünftigen Ernährungshauses soll an eine\*n Betreiber\*in in Form eines Dienstleistungsvertrags vergeben werden. Dabei wird aktuell mit einer Summe von 500.000 € pro Jahr an konsumtiven Mitteln sowie 500.000 € an investiven Mitteln gerechnet.

Der Fokus der Arbeit der zukünftigen *Training Kitchen* liegt auf den städtischen Kantinen. Das Beratungsprogramm wird sich demnach primär an die Köch\*innen der städtischen Kantinen richten. Zudem sollen Management und Einrichtungsleitungen sowie pädagogisches Personal mit in den Prozess einbezogen werden. Auch die Einbindung der Zivilgesellschaft als dritte Zielgruppe sieht das Konzept der *Training Kitchen* vor. Wie diese konkret ausgestaltet werden soll, ist bisher unklar und liegt in den Händen der zukünftigen Auftragnehmer\*innen.

Das Team der *Training Kitchen* soll aus festangestellten Mitarbeiter\*innen sowie externen Dienstleister\*innen bestehen. Die Leitung der *Training Kitchen* (Vollzeit), eine Administrationskraft (Teilzeit) sowie eine Aushilfe für Administration und Veranstaltungen (Teilzeit) sollen fest angestellt werden. Die drei Trainer\*innen (Vollzeit) für die Fortbildungen sowie ein\*e Springer\*in (Vollzeit) sollen über einen Dienstleistungsvertrag beschäftigt werden. Um diese fachlich auf ihre Aufgaben vorzubereiten, sollen sie eingangs in einem Train-the-Trainer-Kurs geschult werden. Das Springer\*innen Team soll für Küchenteams einspringen, wenn diese sich für Teamtrainings in der *Training Kitchen* befinden. Für Kita-Küchen ist dieses Angebot kostenlos. Zudem soll die *Training Kitchen* auf einen Pool an externen Springer\*innen zurückgreifen.<sup>25</sup>

### Räumliche Gegebenheiten

Die *Training Kitchen* soll ein zentraler Ort in der Innenstadt von Bremen werden, an dem Trainings- und Kochveranstaltungen stattfinden können. Darüber hinaus soll der Ort für Netzwerkveranstaltungen sowie als Veranstaltungsort für verschiedene Akteur\*innen im Ernährungsbereich genutzt werden können. Außerdem besteht die Überlegung, das Thema Bio-Ernährung und ökologischer Landbau durch die Integration eines Bio-Shops und/oder Bio-Cafés sichtbar zu machen.<sup>26</sup> Neben der zentralen Lage sind Barrierefreiheit, Parkmöglichkeiten im direkten Umfeld, Anbindung an den öffentlichen Personennahverkehr sowie eine direkte Zuliefermöglichkeit weitere Standortkriterien. Die Küche soll mit zwei bis vier Arbeitsbereichen, einem Kombidämpfer, Gastronormbehältern, Herden mit vier Gastronormplatten oder Induktionsfeldern, einer Mikrowelle und einer Dunstabzugshaube ausgestattet sein. Zudem sollen entsprechende Lagerflächen durch einen Tiefkühlschrank, gesonderte Kühlschränke für Gemüse sowie Fleisch und Fisch, Edelstahlschränke sowie einem Vorratsschrank für Trockenware geschaffen werden. Ein zusätzlicher Seminarraum soll mit Tischen und Stühlen, moderner Tagungstechnik, einem Moderationsplatz, vier PC-Arbeitsplätzen und Ablageflächen ausgestattet werden. Dabei wird mit einem Flächenbedarf von 250 bis 340 m<sup>2</sup> für Küche, Show- und Eventfläche, Trainingsraum, Büros, Lager sowie Sozialräume gerechnet. Für den Shop und das Café wird mit zusätzlichen 60 bis 80 m<sup>2</sup> benötigter Fläche geplant.<sup>27</sup> Aktuell hat die Stadt Bremen noch keine geeigneten Räumlichkeiten für die *Training Kitchen* gefunden.

## DAS SCHULUNGS- UND BERATUNGSPROGRAMM

Das Beratungsprogramm der *Training Kitchen* stützt sich auf vier Themenbereiche, um eine Transformation hin zu einem Bio-Anteil von 100 % zu erreichen. Die vier Bausteine **Kochen, System, Umwelt** und **Wir** bilden ein modulares Kurssystem, in dem küchenfachliche und kalkulatorische Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden sollen. Die Fortbildungen sind einrichtungs- und trägerübergreifend angedacht.<sup>28</sup>

Jede Küche soll bedarfsgerecht und individuell bei der Umstellung begleitet werden. Nach einer ersten Beratung durch eine\*n Trainer\*in der *Training Kitchen* werden auf den Bedarf zugeschnittene Kurse, sogenannte Trainings, empfohlen. Die Teilnahme an den Trainings der *Training Kitchen* ist freiwillig. Ein enger Austausch zwischen *Training Kitchen* und den Teilnehmer\*innen sowie den Stakeholdern aus dem Projektumfeld soll zur Teilnahme an den Kursen motivieren.

Die vier modularen Kurssysteme beschäftigen sich mit folgenden Themeninhalten:<sup>29</sup>

### 1. Kochen

- küchenfachliche Themen: Produktionswissen und Fertigkeiten
- Informationen und Wissen zum Kochen mit Bio-Lebensmitteln (bio – regional – saisonal)

### 2. System

- wirtschaftliches Handeln im Betrieb mit Bio-Waren (Kalkulation und Planung mit Bio-Lebensmitteln)
- Kommunikation mit Gästen
- Prozessoptimierung

### 3. Wir

- Austausch (Erfahrungen, Meinungen, Ideen)
- Motivation der Mitarbeitenden
- Feedbackkultur und Kommunikation im Team

### 4. Umwelt

- Abfallmanagement
- Theorie: Einflüsse der Ernährung auf die Umwelt

## Ablauf der Schulungsprogramms, Materialien und Tools

Um die Küchen auf dem Weg zu 100 % Bio zu begleiten, bietet die *Training Kitchen* unterschiedliche Kurse im Rahmen eines Weiterbildungsprogramms an. Die teilnehmenden Küchen werden anfangs in drei Gruppen eingeteilt: Einsteiger\*innen, Fortgeschrittene und Profis. Einsteiger\*innen haben noch geringe Kenntnisse zum Einsatz von Bio und sind neugierig, Fortgeschrittene hingegen haben einige Kenntnisse und wollen üben. Profis verfügen über solide Grundkenntnisse und wollen diese auffrischen. Der Umfang der Weiterbildung sowie die Kurse orientieren sich an den Wissensständen der jeweiligen Küche.<sup>30</sup>

In der Anfangsphase der *Training Kitchen* sollen erste Protoküchen ein Beratungsprogramm durchlaufen, um später als Beispielküchen zu dienen. Die Protoküchen sollen durch intensives Coaching im Betrieb sowie das Kursangebot in einem dreimonatigen Zeitraum auf den Weg in Richtung 100 % Bio gebracht werden. Außerdem wird die Etablierung einer klimafreundlichen Produktion und eines aktiven Abfallmanagements angestrebt.

Im Zentrum der *Training Kitchen* steht das Weiterbildungsprogramms, das in vier Phasen eingeteilt ist: Anbahnung, Planung, Durchführung und Abschluss. Vor Beginn der Beratung können sich die interessierten Küchen auf der Webseite der *Training Kitchen* über die Weiterbildung informieren. Nach der Anfrage zur Teilnahme folgt ein erstes **(1) Anmeldegespräch**, in dem die Bedarfe der Küche geklärt werden. Anhand dieses Gesprächs folgt die **(2) Zusammenstellung des Trainings**, das sich



am jeweiligen Trainingsbedarf der Küche orientiert. Darauf folgen die Auswahl und Buchung des ersten Trainings, das analog oder digital durchgeführt werden kann. Danach plant das Küchenteam gemeinsam mit dem Springer\*innenteam, das das Küchenteam während der Trainings in ihrer eigenen Küche vertritt, deren Einsatz. Zudem werden die Trainingsunterlagen an die Teilnehmer\*innen versandt und die Küche wird in die Netzwerkplattform der *Training Kitchen* aufgenommen. Nach Abschluss der Planungsphase startet die praktische Teilnahme des Küchenteams an einem ersten **(3) Training**. Das Trainingsraster bietet drei Trainingstage pro Woche und hat einen thematischen Schwerpunkt von 60 % auf den Kursen im Bereich Kochen und System. Während jedes Training inhaltlich individuell auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden zugeschnitten wird, ist der Ablauf standardisiert, um einen einheitlichen, trainingsübergreifenden Wissenstransfer zu gewährleisten.<sup>31</sup> Ein Training kann aus Vorträgen, Diskussionen, Gruppenarbeiten, Demonstrationen, Übungen und Praxisarbeit bestehen. Für die methodische Begleitung der Weiterbildungen sollen verschiedene Methoden wie die ABC-Methode, Icebreaker, Rollenspiele, Feedbackrunden und World Cafés zum Einsatz kommen.<sup>32</sup> Nach jedem Training findet ein Feedbackgespräch zwischen Küchenleitung und Trainer\*in statt. Zum **(4) Abschluss** jedes Trainings erhalten die Teilnehmer\*innen ein Teilnehmer\*innenzertifikat. Daraufhin folgt die Buchung des nächsten Trainings.

Für das zusätzliche **(5) Auszeichnungsprogramm** können sich die Küchen freiwillig anmelden. Küchen, die sich im Auszeichnungsprozess befinden, erhalten daraufhin das Label „Hier entsteht eine B100-Küche“. Ab einem Bio-Anteil von 80 % erhält die Küche das Siegel „Bremer B100-Küche“. Eine jährliche Qualitätskontrolle überprüft den aktuellen Stand der Küche anhand der Auszeichnungsgrundlagen.

#### **Kostenaufschlüsselung Forum für Küchen im Wandel**

Eine detailliert aufgeschlüsselte Kostenaufstellung findet sich im Abschlussbericht für die Konzeptentwicklung der *Training Kitchen*.<sup>33</sup> Im Folgenden werden die Kostenpunkte nur im Überblick dargestellt:

Betriebskosten ges.	673.500 €
Warenkosten	8.000 €
Personalkosten	107.529,50 €
Dienstleistungsverträge/Managementgebühr	392.600 €
Energiekosten	12.000 €
Betriebs- und Verwaltungskosten	67.000 €
(Wäscherei, Netzwerkbetreuung, PR, Werbekosten, Betriebsbedarf, Rechts- und Beratungskosten)	
Anlagebedingte Kosten	76.500 €
(Miete/Pacht, Instandhaltung, Zinsen, Nebenkosten d. Geldverkehrs)	

Da aktuell noch keine Räumlichkeiten für das *Forum für Küchen im Wandel* gefunden wurden, gibt es noch keine Kostenaufstellung für die anfallenden Investitionskosten.

## **2.1.5 ZUSAMMENFASSUNG**

In Kopenhagen und Bremen wurden die Ernährungshäuser installiert, um ehrgeizige und definierte Ziele für den Bio-Anteil in der Gemeinschaftsgastronomie zu erreichen. Für Berlin ist die *Kantine Zukunft* eine Maßnahme im Rahmen der Ernährungsstrategie, in der Ziele für die Gemeinschaftsgastronomie eher allgemein formuliert sind. Bremen und Kopenhagen setzen damit auf einen „harten“ Rahmen, dessen Erfüllung durch die weiche Maßnahme Ernährungshaus unterstützt wird. Berlin beschränkt sich allein auf die freiwillige Transformation der Küchen.

Die betrachteten Ernährungshäuser konzentrieren sich alle auf die Zielgruppe der Gemeinschaftsgastronomie. Kopenhagen hatte neben seinem klaren Schwerpunkt auf die Gemeinschaftsgastronomie einzelne (kleinere) Bausteine, die sich an die Individualgastronomie und Schüler\*innen richteten. In Bremen sind die Schulungen formal für die Zivilgesellschaft geöffnet, faktisch aber an die Zielgruppe Gemeinschaftsgastronomie gerichtet.

Diese Konzentration auf die Zielgruppe Gemeinschaftsgastronomie scheint sich aus den komplexen Fragestellungen und den spezifischen politischen Forderungen an dieses Themenfeld zu ergeben. In Kopenhagen und Berlin hat sich diese Konzentration bewehrt. Auch in Bremen wird eine Erweiterung der Zielgruppe nicht diskutiert.

Das *Københavens Madhus* in seiner Zeit als städtische Institution war sehr breit aufgestellt und fungierte als ein Kompetenzzentrum zu den Themen Gemeinschaftsgastronomie und Ernährung. Das *Madhus* hat seine Beratungsprogramm selbst entwickelt und optimiert. Darüber hinaus beriet es die Kommune Kopenhagen in Fragen der Umstrukturierung der öffentlichen Verpflegung und der Ernährungspolitik allgemein. Die Einrichtungen wurden auch über die Arbeit in den Küchen hinaus beraten – etwa zu Ausschreibungen und zur Infrastrukturausstattung der Küchen. Mit diesem breiten Ansatz erreicht die Kommune Kopenhagen die sehr großen Fortschritte im Bio-Anteil und in der Qualität.

Die *Kantine Zukunft* in Berlin wurde durch die Förderung in die Lage versetzt, die Beratungsprogramme und Tools für die Beratung zu entwickeln oder auch extern entwickeln zu lassen. Das Projekt konnte damit Know-how in Berlin bündeln. Das Projekt kann aber im Rahmen der Zuwendung keine Verwaltung beispielsweise bei Ausschreibungen beraten. Hier bleibt ein wichtiger Bereich zur Beeinflussung der Gemeinschaftsgastronomie unbearbeitet.

Die Analyse von Kopenhagen hat gezeigt, dass hohe Bio-Anteile (selbst bis zu 90 %) realistisch sind – auch ohne laufende Mehrkosten für die Lebensmittelbeschaffung. Kopenhagen zeigt aber auch, dass ein hoher Bio-Anteil über alle Einrichtungen ein intensiver und langjähriger Prozess ist, der mit Änderungen in der städtischen Beschaffung, Restrukturierungsmaßnahmen in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und Infrastrukturinvestitionen in Küchen begleitet werden muss. Berlin zeigt einen Weg, um hohe Bio-Anteile bis zu einem gewissen Prozentsatz ohne Mehrkosten zu erreichen. 90 % Bio ohne Mehrkosten und nur den Instrumenten Beratung und Schulung sind im Schnitt aller Einrichtungen nach Kopenhagener und Berliner Erfahrungen nicht realistisch.

## 2.2 ERHEBUNG VON BERATUNGSANGEBOT UND BERATUNGSBEDARF

Das folgende Kapitel gibt einen Überblick über bereits bestehende Bio-Beratungsangebote in München sowie Einblick in die Strukturen der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Ziel dieses Teils ist es, die bestehenden Beratungsangebote zu analysieren (siehe Kapitel 2.2.1) und die Bedürfnisse der Küchen der Münchner Gemeinschaftsgastronomie an eine Bio-Beratung sowie ihre Erfahrungen mit bisherigen Beratungen zu erheben (siehe Kapitel 2.2.2). Zudem war vorgesehen, dass Kontaktdaten der Küchen, die bereits beraten wurden, gesammelt werden, um mithilfe von qualitativen Interviews einen tieferen Einblick in die bereits durchgeführten Beratungen zu erhalten. Dies war aufgrund der geforderten Anonymität der Rechtsabteilung des *Referats für Klima- und Umweltschutz* nicht möglich. Kapitel 2.2.2 konzentriert sich daher auf die Strukturen und Arbeitsweisen der Küchen der Münchner Gemeinschaftsgastronomie, den Einsatz von Bio-Produkten sowie bereits in Anspruch genommene Bio-Beratungen und den Beratungsbedarf beziehungsweise -wunsch der Küchen.

### 2.2.1 ERFASSUNG DES BEREITS BESTEHENDEN BERATUNGSANGEBOTS

*Speiseräume* hat im Zeitraum von 01.03.–30.04.2022 eine Internetrecherche durchgeführt, um bereits bestehende Bio-Beratungsangebote für die Gemeinschaftsgastronomie in München zu ermitteln. Es wurden neun Beratungsangebote für die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) von sechs verschiedenen Akteur\*innen, welche im Raum München tätig sind, identifiziert.

Akteur*innen	Beratungsangebot
1 Kooperationsprojekt mit Tollwood (Gesellschaft für Kulturveranstaltungen und Umweltaktivitäten mbH) und dem Referat für Klima- und Umweltschutz der Landeshauptstadt München (ehemals Referat für Gesundheit und Umwelt)	„Bio für Kinder“
2 BUND Naturschutz in Bayern e. V., Kreisgruppe München	Projektstelle „Ökologisch Essen“
3 Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding	Coaching Kita- und Schulverpflegung Coaching Behörden- und Betriebsgastronomie Coaching Seniorenverpflegung Das BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen
4 Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 413, Projektgruppe Ökolandbau	„Bio kann jeder“
5 Bioland e. V.	Beratung der Gastronomie zur Betriebsumstellung und Zertifizierung
6 Naturland Zeichen GmbH	Beratung der Gastronomie zur Betriebsumstellung und Zertifizierung

Die nachstehenden Steckbriefe geben einen detaillierten Einblick in die einzelnen Beratungsangebote. Dabei wird auf die Ziele, den Ablauf, Themen sowie auf die Zielgruppen der Beratungen eingegangen. Die Beratungen beziehen sich dabei auf Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung in München, die zum Teil auch darüber hinaus Beratungen für Akteur\*innen in ganz Bayern anbieten.

## BIO FÜR KINDER

**Beratungsangebot** „Bio für Kinder“

### Eckdaten & Ansprechpartner\*innen

**Akteur\*innen** Kooperationsprojekt mit Tollwood (Gesellschaft für Kulturveranstaltungen und Umweltaktivitäten mbH) und dem Referat für Klima- und Umweltschutz der Landeshauptstadt München (ehemals Referat für Gesundheit und Umwelt)

**Kontaktdaten** Tollwood Gesellschaft für Kulturveranstaltungen und Umweltaktivitäten mbH  
Ansprechpartnerin: Daniela Schmid  
E-Mail: [daniela.schmid@tollwood.de](mailto:daniela.schmid@tollwood.de)  
Website: <https://www.tollwood.de/bio-fuer-kinder/>

**Finanzierung & Kosten** „Bio für Kinder“ wird finanziell von Tollwood und dem Verein Plan Bio e. V. getragen. Teilnehmende Einrichtungen leisten einen Eigenbeitrag in Höhe von 50 € für ein zwei- bis dreistündiges Coaching.

### Das Beratungsangebot

**Ziel der Beratung** Eine individuelle und auf die Voraussetzungen abgestimmte Unterstützung bei der Umstellung auf 100 % Bio in Kindertageseinrichtungen und Schulen.

**Zielgruppe der Beratung** Alle Krippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Schulen und Horte in München und Großraum München, die über ein Essensangebot verfügen.

**Aufbau und Dauer der Beratung** Die Einrichtungen melden sich, es werden die Fragestellungen und Themen identifiziert und themenspezifisch passende „Bio für Kinder“-Mentor\*innen gesucht. Termine finden digital und/oder vor Ort statt. Ein Einrichtungsbesuch dient zur individuellen Beratung, es werden gezielt Fragen zur spezifischen Situation vor Ort geklärt und Tipps für die Umstellungsprozesse gegeben. Termine dauern je nach Bedarf ca. zwei bis drei Stunden. Es können mehrere Termine in Anspruch genommen werden. Die Dauer der Zusammenarbeit mit den Einrichtungen wird individuell und tendenziell langfristig festgelegt und richtet sich nach der gemeinsam definierten Zielsetzung. Nach einer ca. einjährigen aktiven Beratungsphase, die eine gute Basis schafft, geht die Beratung in eine bedarfsbedingte Begleitung über. Mittels eines Jahresgesprächs werden mögliche Fortbildungseinheiten, spezielle Fragestellungen und Aktivitäten, wie z. B. Elternabende, Einarbeitung neuer Mitarbeitenden, Optimierung von Alltagsroutinen, gemeinsam geplant.

**Themen der Beratung** Die Themen der möglichen Beratung umfassen Speiseplanumstellungen, Einkaufsoptimierung, Küchenmanagement, Finanzierung, pädagogische Begleitung, erfolgversprechende Projektdurchführung und Strategien, wie alle Beteiligten ins Boot geholt werden.

**Anzahl der bisherigen Beratungen** Seit Projektstart 2006 wurden mehr als 100 Einrichtungen im Großraum München bei der Bio-Umstellung begleitet. Die Einrichtungen erreichten einen Bio-Anteil von 90–100 % [Stand Juni 2022].

## PROJEKTSTELLE ÖKOLOGISCH ESSEN

<b>Beratungsangebot</b>	Projektstelle „Ökologisch Essen“
<b>Eckdaten &amp; Ansprechpartner*innen</b>	
<b>Akteur*innen</b>	BUND Naturschutz in Bayern e. V., Kreisgruppe München
<b>Kontaktdaten</b>	Fachberatung Individualgastronomie und Betriebsgastronomie Ansprechpartnerin: Anke Neumeier E-Mail: anke.neumeier@bn-muenchen.de Fachberatung Küchenpraxis und städtische Einrichtungen Ansprechpartnerin: Susanne Kiehl E-Mail: susanne.kiehl@bn-muenchen.de Website: <a href="https://oekologisch-essen.de/">https://oekologisch-essen.de/</a>
<b>Finanzierung &amp; Kosten</b>	Gefördert von der Landeshauptstadt München, Referat für Klima- und Umweltschutz, ist für alle interessierten Betriebe mit Sitz in München kostenfrei.
<b>Das Beratungsangebot</b>	
<b>Ziel der Beratung</b>	Es soll zum Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln insbesondere in der Außer-Haus-Verpflegung beraten und parallel die Endverbraucher*innen über Bio-Lebensmittel, ökologische Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung informiert werden. Beratungen gehen häufig auch darüber hinaus und beschäftigen sich mit angeschlossenen Themen der nachhaltigen Gastronomie, wie zum Beispiel Klimaschutz, Umweltbilanzierungen oder der Reduktion von Speiseresten in der Außer-Haus-Verpflegung.
<b>Zielgruppe der Beratung</b>	Die Gastronomie in und um München mit dem Fokus auf: Individual- und Betriebsgastronomie im privaten Sektor, städtische Einrichtungen, Schulen & Pflege.  Es wurden bereits Betriebsrestaurants von großen Wirtschaftsunternehmen, wie der Allianz Deutschland AG, MAN Truck & Bus, der Versicherungskammer Bayern oder die Linde AG und das Studentenwerk München, durch die Projektstelle beraten.
<b>Aufbau und Dauer der Beratung</b>	Das Angebot ist an die individuellen Bedürfnisse der Einrichtungen zur Bio-Einführung angepasst und beinhaltet die Vermittlung von Bio-Lieferanten sowie die Unterstützung bei der Gästekommunikation. Teil der Beratungen ist eine Schulung des Personals zu regionalen Bio-Lebensmitteln und Ökolandbau, ein Workshop zu einer gemeinsamen Zielsetzung und eine kontinuierliche Begleitung des Betriebs über einen Zeitraum von bis zu 12 Monaten.
<b>Themen der Beratung</b>	Der Fokus liegt auf einer individuellen Beratung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln, aber auch auf der Organisation von Bio-Aktionswochen, Exkursionen zu Bio-Bauernhöfen, Durchführung von Veranstaltungen und Schulungen, Vernetzung mit regionalen Produzenten, der Umsetzung von Kommunikationsmaßnahmen und Teilnahme an Netzwerkarbeit, wie z. B. bei einem Öko-Stammtisch, der wieder aufgenommen werden soll.
<b>Anzahl der bisherigen Beratungen</b>	Seit 2011 werden gemeinsam mit Münchner Betriebsrestaurants die Bio-Aktionswochen durchgeführt. 2016 konnten die sechzehn teilnehmenden Betriebsrestaurants im Aktionszeitraum 50.000 Bio-Essen ausgeben. Nach einer Pause wurden die Bio-Aktionswochen 2021 mit zehn teilnehmenden Betriebsrestaurants und 30.000 ausgegebenen Essen in Bio-Qualität wieder aufgenommen. Beratungen laufen seit über 15 Jahren, in welchen bereits Restaurants, Cafés, Schulen, Betriebsrestaurants und Kantinen, Kitas und weitere soziale Einrichtungen beraten wurden.

## COACHING KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

<b>Beratungsangebot</b>	Coaching Kita- und Schulverpflegung
<b>Eckdaten &amp; Ansprechpartner*innen</b>	
<b>Akteur*innen</b>	Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding
<b>Kontaktdaten</b>	Ansprechpartnerin: Irmgard Reischl E-Mail: <a href="mailto:gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de">gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de</a> Website: <a href="https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/275431/index.php">https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/275431/index.php</a> <a href="https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/275457/index.php">https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/275457/index.php</a>
<b>Finanzierung &amp; Kosten</b>	Finanziert vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und für Teilnehmende kostenfrei.
<b>Das Beratungsangebot</b>	
<b>Ziel der Beratung</b>	Entwicklung eines individuellen ganzheitlichen Verpflegungskonzepts für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Kitas & Schulen, welches die Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung umsetzt, sowie Erfahrungsaustausch mit anderen Einrichtungen.
<b>Zielgruppe der Beratung</b>	Kitas und Schulen mit Sitz in Bayern, die bereit sind, einen Verpflegungsbeauftragten als Ansprechpartner für den Kita-/Schulverpflegungs-Coach zu stellen sowie ein Essensgremium zu installieren, bestehend aus mindestens einem Vertreter der Kita-/Schulleitung, dem Verpflegungsbeauftragten, einem Elternvertreter und dem Speisenanbieter. Zudem müssen diese bereit sein, aktiv im Coaching-Prozess mitzuwirken und Veränderung anzustoßen und umzusetzen. Bei Kitas muss zusätzlich gegeben sein, dass sie an vier Tagen in der Woche eine warme Mittagsverpflegung anbieten. Pro Kita-/Schuljahr können bis zu 40 Kitas und 40 Schulen bayernweit an dem Coaching teilnehmen.
<b>Aufbau und Dauer der Beratung</b>	Das Coaching setzt sich aus individueller Betreuung (bis zu fünf Vor-Ort-Terminen) und Gruppenveranstaltungen zu fachlich relevanten Themen und zum Austausch mit anderen Einrichtungen zusammen. Der Coachingzeitraum erstreckt sich von September bis Juli des Folgejahres (ein Kita- bzw. Schuljahr). Da es keine zeitliche Flexibilität gibt, wird dieses Angebot von den Akteur*innen selbst nicht als Beratung, sondern als Coaching angesehen.
<b>Themen der Beratung</b>	Bei regionalen Gruppenveranstaltungen erhalten die Teilnehmer*innen fachliche Impulse für die Umsetzung der Bayerischen Leitlinien – von der Gestaltung der Speisepläne bis hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Ein Schwerpunkt liegt auf der Erhöhung des Anteils an Lebensmitteln aus regionalem und ökologischem Anbau. Auch für den Erfahrungsaustausch und das Netzwerken mit anderen Coaching-Kitas bzw. -Schulen ist ausreichend Zeit eingeplant. Gemeinsam mit den Coaches machen sich die Kitas und Schulen dann auf den Weg zu ihrer gesundheitsförderlichen, wertgeschätzten, nachhaltigen und ökonomischen Kitaverpflegung. In bis zu fünf Vor-Ort-Terminen werden die individuellen Rahmenbedingungen der Kita erfasst und ein passgenaues Lösungskonzept entwickelt.
<b>Anzahl der bisherigen Beratungen</b>	Im Zyklus 2020/2021 haben 41 Kitas bayernweit, davon zwei aus München, und 12 Schulen, davon eine in München, am Coaching teilgenommen. 2021/22 sind bayernweit 36 Kitas, davon eine in München, und 14 Schulen, davon eine in München, mit dabei.

## COACHING BEHÖRDEN- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

<b>Beratungsangebot</b>	Coaching Behörden- und Betriebsgastronomie
<b>Eckdaten &amp; Ansprechpartner*innen</b>	
<b>Akteur*innen</b>	Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding
<b>Kontaktdaten</b>	Ansprechpartnerin: Irmgard Reischl E-Mail: <a href="mailto:gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de">gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de</a> Website: <a href="https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/278583/index.php">https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/278583/index.php</a>
<b>Finanzierung &amp; Kosten</b>	Finanziert vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und für Teilnehmende kostenfrei.
<b>Das Beratungsangebot</b>	
<b>Ziel der Beratung</b>	<p>Anpassung des Verpflegungsangebots gemäß den Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie mit Fokus auf Gesundheitsförderung, Wertschätzung, Nachhaltigkeit sowie Wirtschaftlichkeit.</p> <p>Zielgruppe der Beratung Bayerische Behörden- oder Betriebsgastronomien und deren Küchenleiter*innen und Köch*innen sowie weitere Verpflegungsverantwortliche aus der Behörde/dem Betrieb, z. B. Verantwortliche für den Einkauf, Beauftragte des Betrieblichen Gesundheitsmanagements oder Mitglieder des Personalrats/Betriebsrats.</p> <p>Die Teilnehmer*innen wirken aktiv im Coaching-Prozess mit und sind bereit, Veränderung anzustoßen und umzusetzen, einen Verantwortlichen als Ansprechpartner für die Verpflegung zu benennen und an den Gruppen- und Einzelveranstaltungen teilzunehmen. Es sollte Bereitschaft bestehen, das eigene Verpflegungsangebot zu analysieren und selbstständig Ziele und Maßnahmen zur Verankerung der Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie zu erarbeiten und den Anteil regional oder ökologisch erzeugter Produkte im Gesamtangebot zu steigern.</p>
<b>Aufbau und Dauer der Beratung</b>	Das Coaching beinhaltet bis zu fünf Gruppenveranstaltungen und bis zu zwei Vor-Ort-Termine zur individuellen Betreuung in der Behörde bzw. im Betrieb. Der Beratungszeitraum erstreckt sich in der Regel über ein Jahr. Da es keine zeitliche Flexibilität gibt, wird dieses Angebot von den Akteur*innen selber nicht als Beratung, sondern als Coaching angesehen.
<b>Themen der Beratung</b>	<p>Die Themen des Coachings reichen von der Analyse des aktuellen Angebots bis hin zur Kommunikation des überarbeiteten Angebots.</p> <p>Es findet eine Überprüfung der verschiedenen Bereiche der Verpflegung statt. Es werden Informationen, wie ein verantwortungsvoller Einkauf regionaler und biologischer Produkte umsetzbar ist und wie damit ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Speiseangebot gestaltet werden kann, vermittelt. Die eigenen Einkaufsstrukturen werden analysiert und jede Einrichtung setzt sich individuelle Ziele, die sie im Rahmen des Coachings und darüber hinaus umsetzen möchte. Außerdem werden die Möglichkeiten der internen und externen Kommunikation des Angebotes diskutiert.</p>
<b>Anzahl der bisherigen Beratungen</b>	2021 haben 28 Behörden und ihre Gastronomien bayernweit, davon sieben aus München, am Coaching teilgenommen.

## DAS BIOREGIO-COACHING IN DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

<b>Beratungsangebot</b>	BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen
<b>Eckdaten &amp; Ansprechpartner*innen</b>	
<b>Akteur*innen</b>	Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding
<b>Kontaktdaten</b>	Ansprechpartnerin: Irmgard Reischl E-Mail: <a href="mailto:gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de">gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de</a> Website: <a href="https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/280231/index.php">https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/280231/index.php</a>
<b>Finanzierung &amp; Kosten</b>	Finanziert vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und für Teilnehmende kostenfrei.
<b>Das Beratungsangebot</b>	
<b>Ziel der Beratung</b>	Durch das bayernweite Programm werden Einrichtungen unterstützt, mehr regionale Biolebensmittel in den Speiseplan aufzunehmen.  Im BioRegio-Coaching setzen sich die Einrichtungen eigene individuelle Ziele. Bei der Erreichung unterstützen die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung, die Öko-Modellregion und ein praxiserfahrener Coach.
<b>Zielgruppe der Beratung</b>	Das Coaching richtet sich an alle Einrichtungsarten der Gemeinschaftsverpflegung mit Sitz in Bayern innerhalb der 27 staatlich anerkannten bayrischen Öko-Modellregionen (Ausnahmen sind teilweise möglich) und an alle innerhalb dieser Einrichtungen, die an der Verpflegung beteiligt sind.  Diese müssen bereit sein, sich selbst aktiv in den Coaching-Prozess einzubringen, Veränderungen zu bewirken und sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden erklären.
<b>Aufbau und Dauer der Beratung</b>	Das Coaching beinhaltet zu Beginn einen gemeinsamen Kochworkshop, bei dem der Ablauf des Coachings vorgestellt wird. Je nach Anzahl der teilnehmenden Einrichtungen innerhalb einer Region, wird das Coaching als Einzel- oder Gruppen-coaching durchgeführt. Die Durchführung des Coachings erfolgt durch die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung, die Öko-Modellregionen und einen erfahrenen Coach aus der Bio-Küchenpraxis. Der Beratungszeitraum erstreckt sich über ca. vier bis fünf Monate. Da es keine zeitliche Flexibilität gibt, wird dieses Angebot von den Akteur*innen selbst nicht als Beratung, sondern als Coaching angesehen.
<b>Themen der Beratung</b>	Die Themen der Beratung umfassen z. B. Einkaufsanalyse und Optimierung der Beschaffung regionaler Biolebensmittel, Kostendeckung bei der Umstellung auf regionale Biolebensmittel, gesundheitsförderliche und nachhaltige Speiseplanung. Außerdem gibt es Beratung zur Optimierung von Küchen- und Arbeitsabläufen und Kommunikation des Mehrwerts regionaler Biolebensmittel an den Gast.
<b>Anzahl der bisherigen Beratungen</b>	In den Jahren 2020 und 2021 wurden insgesamt sieben Einrichtungen im Rahmen des BioRegio-Coachings betreut und konnten dieses erfolgreich abschließen.



## BIO KANN JEDER

### Beratungsangebot

„Bio kann jeder“

### Eckdaten & Ansprechpartner\*innen

#### Akteur\*innen

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Referat 413, Projektgruppe Ökolandbau

#### Kontaktdaten

„Bio kann jeder“ Ansprechpartnerin (Bayern): Eva-Maria Huber (Bioland e. V.)  
E-Mail: [eva-maria.huber@bioland.de](mailto:eva-maria.huber@bioland.de)  
Website: [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

#### Finanzierung & Kosten

Finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) und für Teilnehmende kostenfrei.

### Das Beratungsangebot

#### Ziel der Beratung

Durch das bundesweite Programm sollen die Verantwortlichen vor Ort bei der Umstellung des Verpflegungsangebots in Kindertagesstätten und Schulen hin zu mehr Bio-Produkten und einer nachhaltigen Ernährung mit weniger Lebensmittelabfällen durch praxisorientierte Tipps, wie sie die Transformation starten und Bio-Produkte schrittweise einführen oder bereits erreichte Anteile weiter steigern können, beraten werden.

Zielgruppe der Beratung: Alle mit Bezug zur Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen: Die Workshops richten sich an hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte in Kindertagesstätten und Schulen, Cateringunternehmen, kommunale Verwaltungen und andere Träger sowie an Eltern und weitere interessierte Personen.

Als Veranstaltungsorte eignen sich Schulmensen und Kitas mit interessantem Bio-Konzept, Ernährungszentren mit einer Lehrküche, Bio-Höfe und Bio-Verarbeiter. Die Workshops und Info-Veranstaltungen werden in allen Bundesländern angeboten.

#### Aufbau und Dauer der Beratung

Die Beratung setzt sich aus praktischen sowie theoretischen Teilen zusammen. Sie wird entweder individuell auf die Bedürfnisse des Einzelnen konzipiert oder zielgruppenübergreifend angeboten und fördert so die Vernetzung. Neben Workshops in der Küche werden Fragestellungen in Kleingruppen erarbeitet und Exkursionen zu Bio-Betrieben, Verarbeitern und Großküchen durchgeführt. Bei allen Angeboten wird darauf geachtet, dass Raum für Fragen, Diskussionen und Austausch nicht zu kurz kommt.

#### Themen der Beratung

Die Themen der Beratung umfassen Informationen zum Einkauf, zur Speiseplanung und Kostenkalkulation mit Bio-Produkten sowie ernährungspädagogischen Themen. Im Zentrum der Beratung sind Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung sowie regionale und saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Produkte.

Mögliche Themen lauten: Wie eine ausgewogene Ernährung nach den DGE-Qualitätsstandards aussieht; Warum überhaupt Bio-Produkte einsetzen; Wie Sie Bio-Lebensmittel am besten in die Pausen- oder Mittagsverpflegung einbauen; Wie Sie bei der Umstellung auch die Kosten im Griff behalten; Wie Sie Lebensmittelabfälle vermeiden; Wo Sie Bio-Produkte beziehen können; Wie Sie Leitungen, Eltern und Kinder von einer nachhaltigen Ernährung überzeugen.

#### Anzahl der bisherigen Beratungen

Seit 2004 haben bundesweit insgesamt 30.000 Teilnehmer\*innen rund 1.500 Workshops besucht. Bisher stammt fast die Hälfte der Teilnehmenden aus Kindertagesstätten und ein knappes Drittel aus Schulen.

## BIOLAND E. V.: BERATUNG DER GASTRONOMIE ZUR BETRIEBSUMSTELLUNG UND ZERTIFIZIERUNG

**Beratungsangebot** Beratung der Gastronomie zur Betriebsumstellung und Zertifizierung

### Eckdaten & Ansprechpartner\*innen

**Akteur\*innen** Bioland e. V.

**Kontaktdaten** Teamleitung Außer-Haus-Markt  
Ansprechpartnerin: Sonja Grundnig  
E-Mail: [sonja.grundnig@bioland.de](mailto:sonja.grundnig@bioland.de)  
Website: <https://www.bioland.de/gastronomie>

**Finanzierung & Kosten** Auf Anfrage.

### Das Beratungsangebot

**Ziel der Beratung** Schritt für Schritt Bio- und Nachhaltigkeitsziele in der Profiküche umsetzen. Vermittlung von heimischen Bio(land)-Produkten und Lieferanten für die Profiküche. Die Möglichkeit, eine Gastronomie-Auszeichnung Gold, Silber oder Bronze zu erhalten. Teil einer starken Wertegemeinschaft werden.

**Zielgruppe der Beratung** Alle Arten von Außer-Haus-Verpflegung: Restaurants, Catering, Hotels, Betriebs- und Systemgastronomie, Schulen, Kindereinrichtungen, Kliniken, Altenheime, öffentliche Einrichtungen, Berufsbildende Schulen u. a. sowie Multiplikatoren.

### Aufbau und Dauer der Beratung

Das Angebot umfasst insgesamt vier Schritte. Zunächst besteht die Möglichkeit einer unverbindlichen telefonischen Beratung und Interessierte sammeln Informationen. Darauffolgend findet eine Vor-Ort- oder Online-Beratung statt, bei der Chancen und Herausforderungen analysiert werden und ein individueller Umstellungsplan, inklusive Praxistipps und Lieferantenkontakten, erstellt wird. Im nächsten Schritt werden die Unterlagen für eine mögliche Gastronomie-Partnerschaft geprüft. Nach erfolgreicher Einstufung in Gold, Silber oder Bronze wird der Bioland-Partnervertrag unterzeichnet und eine verbindliche Partnerschaft eingegangen mit Nutzung aller Serviceleistungen. Sobald die staatlich anerkannte, unabhängige Kontrollstelle die jährliche Bioland- als auch die gesetzlich vorgeschriebene EU-Bio-Kontrolle erfolgreich durchgeführt hat, ist die Bioland-Zertifizierung abgeschlossen und kann in der Öffentlichkeit kommuniziert werden. Eine Beratung ist auch ohne Abschluss einer Bioland-Zertifizierung möglich.

**Themen der Beratung** Die Themen der Beratung umfassen Betriebs- und Speisekartenchecks, Einkauf, Vermittlung von regionalen Bio(land)-Lieferanten, Speisekalkulation, interne und externe Kommunikation der Bioland-Mehrwerte auf hohem Niveau, Unterstützung bei Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie beim Marketing. Außerdem wird das große Netzwerk zur Verfügung gestellt.

**Anzahl der bisherigen Beratungen** Derzeit gibt es ca. 200 Bioland-Gastronomie-Partner\*innen in Deutschland und Südtirol.

## NATURLAND ZEICHEN: BERATUNG DER GASTRONOMIE ZUR BETRIEBSUMSTELLUNG UND ZERTIFIZIERUNG

**Beratungsangebot** Beratung der Gastronomie zur Betriebsumstellung und Zertifizierung

### Eckdaten & Ansprechpartner\*innen

**Akteur\*innen** Naturland Zeichen GmbH

**Kontaktdaten** Team Beratung Außer-Haus-Verpflegung und Gastronomie  
Ansprechpartnerin: Elisabeth Peters  
E-Mail: e.peters@naturland-zeichen.de  
Ansprechpartnerin: Karin Romeder  
E-Mail: k.romeder@naturland-zeichen.de  
Website: <https://www.naturland.de/de/partner.html>

**Finanzierung & Kosten** Finanzierung durch Naturland und für Teilnehmende kostenfrei.

### Das Beratungsangebot

**Ziel der Beratung** Neuausrichtung der Gastronomie durch Integration von Bioprodukten und Naturland-Produkten in das Speiseangebot. Unterstützung bei der Kontaktaufnahme zum Großhandel, Direktvermarktung und Naturland-Verarbeitern.

**Zielgruppe der Beratung** Entscheider\*innen und Küchenverantwortliche in Betriebsrestaurants, Kantinen, Hotellerie, Gastronomie sowie Schulen, Kindergärten, soziale und kirchliche Einrichtungen

**Aufbau und Dauer der Beratung** Betriebsindividuell

**Themen der Beratung** In einem Gesprächstermin werden Voraussetzungen für die Beratung (Umstellung) des Unternehmens und der in den Küchen genutzten Produkte besprochen. Die Einrichtungen werden im Anschluss zu unterschiedlichen Themen beraten und begleitet. Themen sind u. a.: Allgemeine Informationen zum Ökolandbau; Vermittlung von Bezugsquellen, Direktvermarktern; Produkt- bzw. Sortimentsberatung; Wareneinsatzplanung bzw. -optimierung; Umstellungsberatung; Unterstützung bei der Speiseplanung und der Kalkulation; Personalschulungen vor Ort; Beratung zum Einsatz von saisonalem bzw. bioregionalem Obst und Gemüse; Durchführung von Schulungen z. B. Hülsenfrüchte, From Nose to Tail, Naturland Fisch usw.; Vermittlung von Kontrollstellen; Auslobung auf der Speisekarte. Eine Beratung ist ohne Abschluss einer Naturland-Zertifizierung möglich.

Für diejenigen, die Naturland-Partner\*in werden möchten, wird ein Partnervertrag abgeschlossen. Es folgt eine Kontrolle und Evaluierung des Betriebes nach den Naturland-Richtlinien durch eine unabhängige Kontrollstelle. Nach erfolgreichem Abschluss dieses Schrittes erhält der Betrieb das (kostenpflichtige) Naturland-Zertifikat, welches nun genutzt werden kann und Zugang zu den Vorteilen eines Naturland-Partners bietet.

**Anzahl der bisherigen Beratungen** Es gibt noch keine Angaben dazu, da das Beratungsprogramm erst vor sechs Monaten gestartet ist [Stand Juli 2022].

Die Steckbriefe zeigen, dass die Beratungslandschaft für die Außer-Haus-Verpflegung in München vielfältig ist. Somit gibt es für die Münchner Außer-Haus-Verpflegung bereits verschiedene Beratungsangebote zur Einführung von Bio-Lebensmitteln von erfahrenen Akteuer\*innen. Die Ziele und die Themen der Angebote liegen nah beieinander. Im Querschnitt zielen die Angebote auf die Umstellung des Verpflegungsangebots hin zu einer nachhaltigen Ernährung, die Steigerung des Bio-Anteils der eingesetzten Produkte sowie die Anpassung der Küchenprozesse, zum Teil gemäß den „Bayerischen Leitlinien“, ab.

Die Themen der Beratung variieren und können zum Beispiel Informationen zum Einkauf, zur Speiseplanung und Kostenkalkulation mit Bio-Produkten sowie ernährungspädagogischen Themen umfassen. Diese werden über individuelle Termine, Gruppenveranstaltungen oder Informationsveranstaltungen vermittelt. Die Dauer und der Umfang der Angebote unterscheiden sich. Während manche auf eine langfristige und enge auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnittene Zusammenarbeit setzen, gibt es ebenso Angebote, die ihren Schwerpunkt auf informative Veranstaltungen legen oder ein festes Programm entwickelt haben, auf welches sich interessierte Einrichtungen bewerben und das sie bei einer erfolgreichen Bewerbung durchlaufen können.

Die Zielgruppen der Angebote erstrecken sich von einem Fokus auf Krippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Schulen und Horte, über Individual- und Betriebsgastronomien im privaten Sektor, städtische Einrichtungen, Behördengastronomie bis Pflege beziehungsweise stationäre Senioreneinrichtungen.

## 2.2.2 BESTANDSAUFNAHME DER MÜNCHNER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Um ein Bild von der Münchner Gemeinschaftsgastronomie zu erhalten, hat *Speiseräume* im Zeitraum von 22.06.–31.08.2022 eine Umfrage durchgeführt, die sich gezielt an Küchenleitungen der Münchner Gemeinschaftsgastronomie gerichtet hat. Ziel war es, einen Einblick in die Strukturen und Arbeitsweisen der Küchen zu bekommen sowie den Beratungsstand und -bedarf im Bereich Bio-Beratung zu ermitteln. Dabei wurden Informationen zu Trägerschaft, Vertragsverhältnissen, Personalstruktur, Verpflegungsart, den Einsatz von Bio-Produkten sowie die Anzahl der bereits in Anspruch genommenen Bio-Beratungen und der Beratungsbedarf beziehungsweise -wunsch der Küchen erfasst. Die Umfrage umfasst 30 Fragen (siehe Anhang I) und wurde online über das Portal *Lime-Survey* durchgeführt. Die Befragung erfolgte aufgrund der Vorgaben der Rechtsabteilung des *Referats für Klima- und Umweltschutz* anonymisiert. Ursprünglich war geplant, dass die Umfrage die bereits beratenen Küchen mit ihren Kontaktdaten erfasst. Aufgrund der geforderten Anonymisierung der Umfrage konnte dies nicht umgesetzt werden.

Der Fragebogen wurde zunächst über die Kontaktliste der *Biostadt München* sowie an Kontakte von *Speiseräume* versendet. Insgesamt wurde die Umfrage an 82 Kontakte verschickt. Zudem wurde der Aufruf zur Teilnahme am Fragebogen über Multiplikator\*innen im Bereich der Münchner Gemeinschaftsgastronomie weitergeleitet, darunter *BUND Naturschutz*, *Ecozept*, *Fröbel-Gruppe*, *Naturland Zeichen GmbH*, *Bioland e. V.*, Verteiler vom *Runden Tisch Pflege des Sozialreferats*, *Transgourmet Bayern*, *Epos* und *Ökoring*.

Insgesamt haben 56 Personen den Fragebogen aufgerufen. Von den ausgefüllten Fragebögen konnten 37 in die Auswertung einbezogen werden, davon waren 23 vollständig und 14 unvollständig. Die Fragebögen wurden primär von Küchenleitungen (59 %) oder Einrichtungsleitungen (30 %) ausgefüllt. 4 % der Fragebögen wurden von Küchenmitarbeitenden ausgefüllt, 7 % der Ausfüllenden haben sich der Kategorie „Sonstiges“ zugeordnet.

Die Umfrage ermöglicht einen ersten Blick in die Gegebenheiten der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Sie ist jedoch, aufgrund der Größe der Stichprobe ( $n = 37$ ), nicht repräsentativ. Auch nicht vollständig ausgefüllte Fragebögen wurden in die Untersuchung mit einbezogen, da sie wichtige Informationen enthalten. Die Größe der Stichprobe variiert somit je nach Frage und wird daher im Folgenden angegeben, wenn diese nicht 37 entspricht.

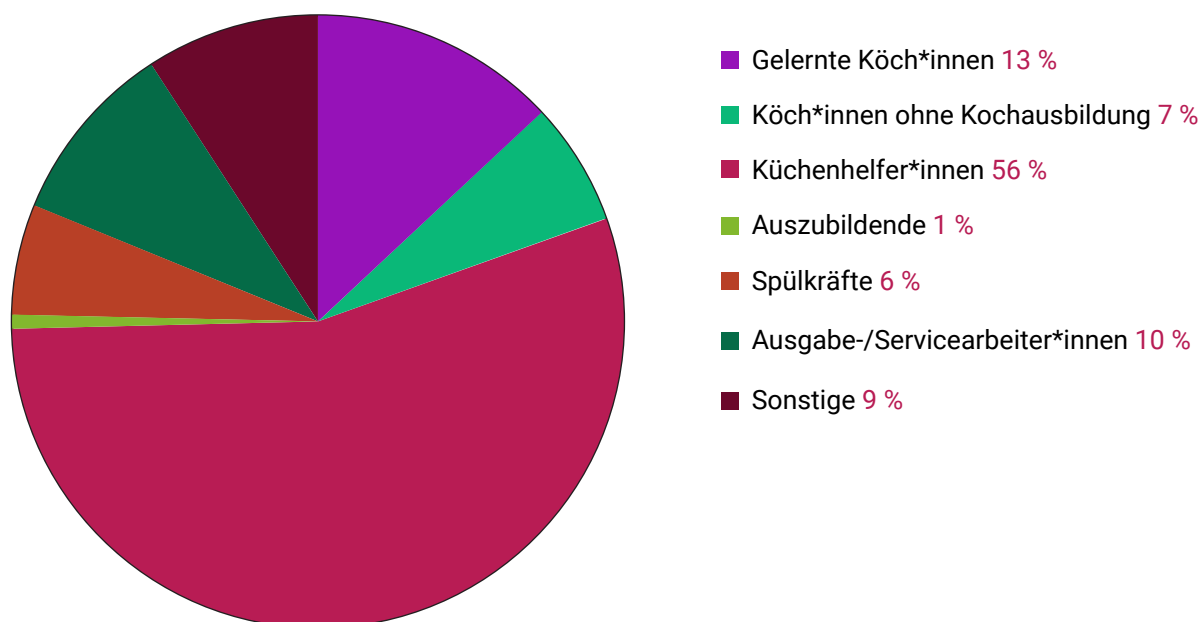
### Ein Blick in die Münchner Gemeinschaftsgastronomie

Bei der Umfrage haben Küchen aus allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie teilgenommen. Den größten Anteil machen mit 57 % Schulküchen aus. 24 % der teilnehmenden Küchen kochen für Kindergärten und Kitas, 11 % für Senior\*inneneinrichtungen, 8 % für die Betriebsgastronomie und 5 % für den Event- und Veranstaltungsbereich. Weitere 8 % haben sich der Kategorie „Sonstige“ zugeordnet, wobei hier konkret das *Seminarzentrum der Volkshochschule* genannt wurde. Über die Hälfte der befragten Küchen (57 %) sind unter der Trägerschaft der Landeshauptstadt München, ein knappes Drittel (30 %) steht unter privater Trägerschaft. Genannte Träger\*innen neben der Landeshauptstadt München sind: *Martin und Rita Ballauf-Hof gGmbH*, *Kreisjugendring München-Stadt*, *Kinderschutzbund e. V.*, *Münchner Volkshochschule*, *Voit Services* und *Fröbel Bildung & Erziehung gGmbH*. Dabei werden 59 % der Küchen über ein direktes Arbeitsverhältnis betrieben, 11 % über ein Pachtverhältnis und 8 % durch einen Vertrag über Anlieferung. Bei sonstigen Betriebsformen gab eine Küche an, über einen Catering-Vertrag betrieben zu werden.

Wird ein Blick in die Küchen geworfen und die Beschäftigungsstruktur betrachtet, so fällt auf, dass ein Großteil der Küchenmitarbeiter\*innen keine Köch\*innenausbildung hat (siehe Abbildung 5).

### WIE SETZT SICH IHR TEAM ZUSAMMEN?

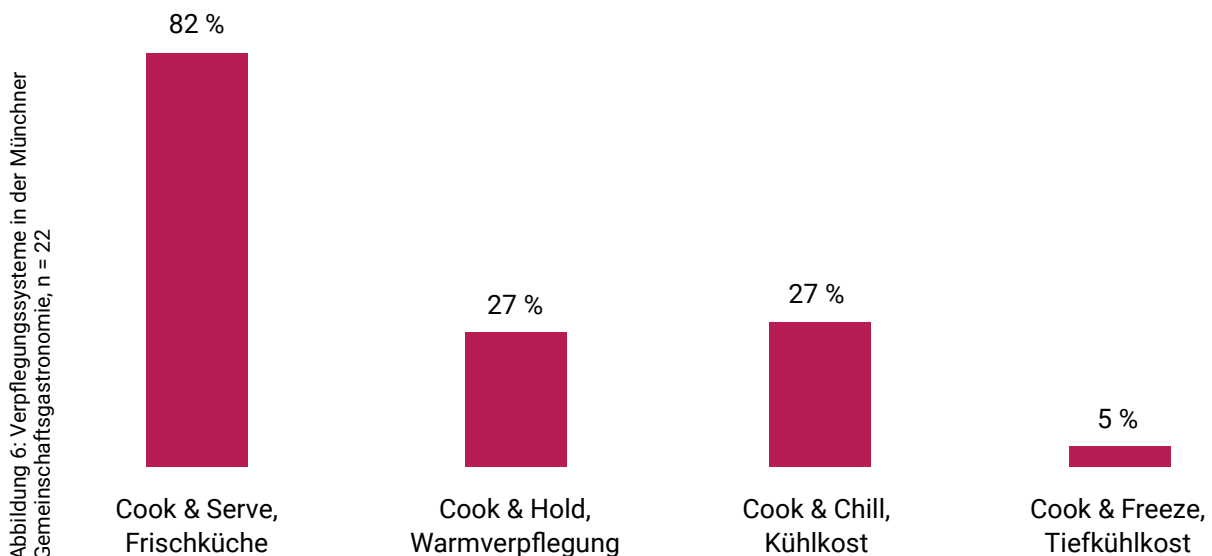
Abbildung 5: Beschäftigungsstruktur der befragten Küchen, n = 25



44 % der Befragten (n = 25) gaben an, dass in ihrer Küche keine ausgebildeten Köch\*innen beschäftigt sind. Insgesamt sind lediglich 13 % der Beschäftigten in den befragten Küchen Köch\*innen mit einer Ausbildung, 6 % haben keine Ausbildung. Küchenhelfer\*innen bilden mit einem Anteil von 55 % das größte Beschäftigungsfeld. 10 % des Küchenpersonals arbeiten in der Ausgabe.

Die Verpflegungssysteme der teilnehmenden Küchen zeigen, dass über 80 % der Küchen mit einer Cook & Serve-Verpflegung arbeiten (siehe Abbildung 6).

### MIT WELCHEM VERPFLEGUNGSSYSTEME ARBEITEN SIE? (MEHRFACHNENNUNGEN)



Cook & Serve bedeutet, dass in den Zubereitungsküchen vor Ort alle Gerichte selbst zubereitet und ausgegeben werden. Die dafür eingesetzten Waren können unverarbeitete Rohprodukte oder auch vorgefertigte Convenience-Produkte sein. Von den Küchen, die mit dem Verpflegungssystem Cook & Serve arbeiten, bieten 61 % eine reine Frischküche an. Die anderen 39 % der Küchen arbeiten zusätzlich mit anderen Verpflegungssystemen (Cook & Hold oder Cook & Chill), um weitere Einrichtungen mitzuversorgen. In einer der befragten Küchen wird ausschließlich mit dem Verpflegungssystem Cook & Freeze gearbeitet. Dies bedeutet, dass dort mit einer Aufbereitungsküche gearbeitet wird, die vor der Ausgabe gefrorene Hauptgerichte vorbereitet und erwärmt beziehungsweise endgärt. Zwei Küchen arbeiten ausschließlich mit dem Verpflegungssystem Cook & Hold.

Von den befragten Küchen (n = 26) kocht der überwiegende Teil an fünf Tagen in der Woche (76 %), während ein geringer Teil an vier Tagen (14 %) beziehungsweise an sechs bis sieben Tagen (10 %) für die Verpflegung zuständig ist. Dabei hat sich für 43 % der Küchen (n = 21) die Anzahl der Mahlzeiten 2022 im Vergleich zum vorpandemischen Jahr 2019 verringert. Bei 29 % der Küchen ist die Anzahl der Mahlzeiten gleichgeblieben, bei 29 % ist sie gestiegen. Besonders die Betriebsgastronomie hat im Laufe der Pandemie durch lange Schließzeiten Gästezahlen eingebüßt. Die Umfrage zeigt aber auch einen teilweisen Rückgang der Gästezahlen in Küchen der Kita- und Schulverpflegung.

Das Angebot der befragten Küchen (n = 25) konzentriert sich bei über der Hälfte auf eine Menülinie (60 %). Von den 40 % der Küchen mit mehreren Linien bietet die Hälfte zwei Menülinien und die andere Hälfte drei Menülinien an. 24 % dieser Küchen haben konkrete Namen für die einzelnen Menülinien angegeben. Dabei fällt auf, dass jede dieser Küchen eine vegetarische Menülinie anbietet. Zudem sind Fleischgerichte ein fester Bestandteil in den Menülinien. Eine Küche gibt an, an zwei Tagen in der Woche rein vegetarisch oder vegan zu kochen.

### Biologische und regionale Lebensmittel in den Münchner Küchen

Im Jahr 2022 haben bereits 84 % der befragten Küchen (n = 19) Bio-Lebensmittel eingesetzt. 16 % hingegen setzen in diesem Jahr noch keine Bio-Produkte ein. An dieser Stelle ist jedoch anzumerken, dass ein überwiegender Teil der Befragten (81 %) aus dem Bereich der Kita- und Schulverpflegung kommt, die, wenn sie eine städtische Einrichtung sind, durch den Stadtratsbeschluss „Schule/Kita isst gut“ bereits eine politische Vorgabe mit einem Bio-Anteil von 50 % erfüllen müssen. Dies erklärt auch, warum der in der Umfrage durchschnittlich angegebene Bio-Anteil bereits bei 51 % liegt. Bei den befragten Küchen der Schulverpflegung (n = 15) beträgt der durchschnittliche Bio-Anteil 55 %, bei

den Kitas (n = 4) 70 %. Die Küche mit dem höchsten Bio-Anteil kommt aus der Schulverpflegung und hat einen Bio-Anteil von 100 %. Der niedrigste Bio-Anteil über Null beträgt 27 % und stammt aus einer Küche für Schulverpflegung und Betriebsgastronomie.

Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln erfolgt primär über Bio-Komponenten und -Zutaten (94 %). 38 % der teilnehmenden Einrichtungen bieten bereits Bio-Gerichte an, 6 % haben eine Bio-Menülinie. Die Verteilung innerhalb der Warengruppen (siehe Abbildung 7) zeigt, dass besonders Molkereiprodukte (94 %), Gemüse (88 %), Obst (88 %) sowie Reis (81 %) und Nudeln (81 %) in Bio-Qualität bezogen werden.

### WELCHE WARENGRUPPEN SETZEN SIE IN BIO EIN? (MEHRFACHNENNUNGEN)

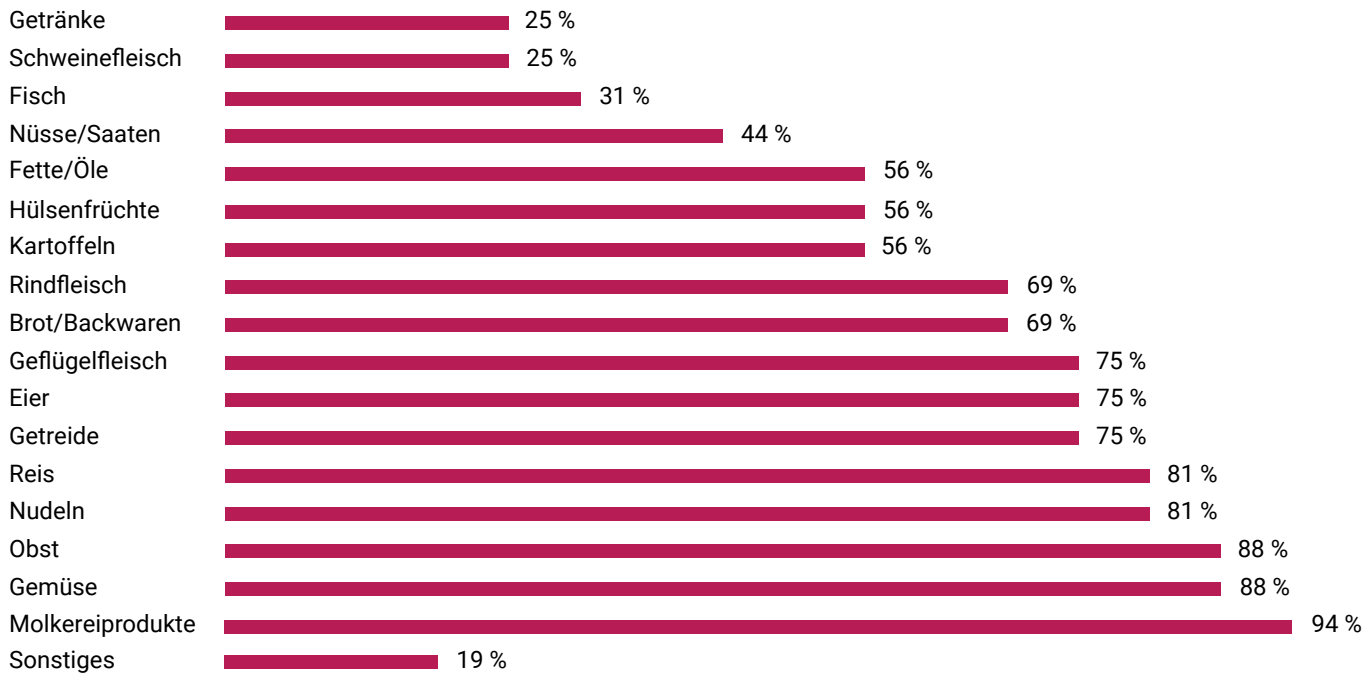
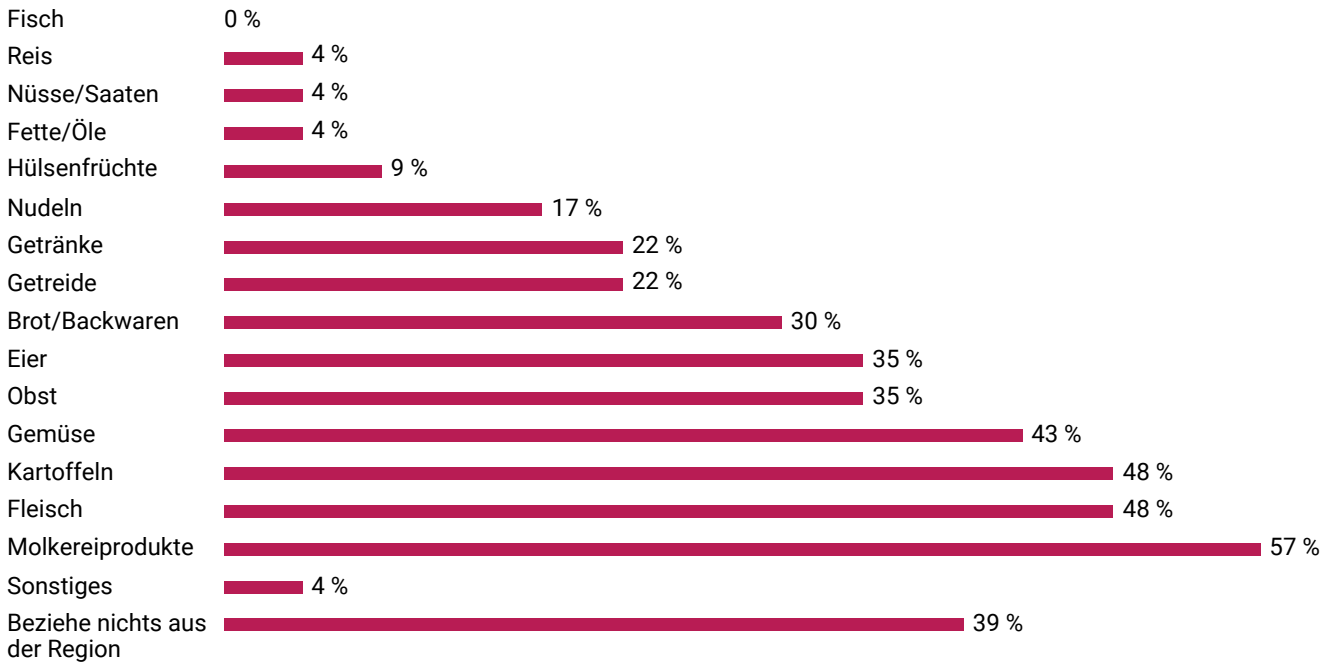


Abbildung 7: Bezogene Bio-Produkte und Warengruppen, n = 16

Auch der Bio-Anteil bei Fleisch und Fisch ist vergleichsweise hoch. So setzen 31 % der Küchen Fisch, 25 % Schweinefleisch, 69 % Rindfleisch und 75 % Geflügel in Bio-Qualität ein.

Bei der Frage nach den drei wichtigsten Lieferant\*innen (n = 16) werden *Epos* (31 %), *Chefs Culinar* (25 %), *Lunemann's* (19 %) und *Ökoring* (19 %) am häufigsten genannt. Insgesamt werden 25 verschiedene Lieferant\*innen von den Befragten benannt. Darunter auch die regionale Erzeuger\*innen und Lebensmittelverarbeiter\*innen *Waller's Bio Puten* (6 %), *Pichler Biometzgerei* (6 %) sowie der *Konradhof* (6 %), die sich in München beziehungsweise in einem Umkreis von 30 km befinden. Zudem wurde der Lieferant *Tagwerk* (6 %) genannt, der seine Produkte von Produzent\*innen und Lebensmittelverarbeiter\*innen in einem Umkreis von 100 km von Erdingen bezieht.<sup>33</sup>

In der Umfrage wurde auch abgefragt, welche Produkte unabhängig von der Bio-Qualität aus der Region bezogen werden. Die hierfür angegebene Definition von „Regionalität“ bezieht sich auf Produkte aus einem Umkreis von 100 km um München sowie Produkte mit dem „Bayerische Bio-Siegel“. Dabei zeigt sich, dass bei den befragten Küchen (n = 23) am häufigsten Molkereiprodukte (57 %), Kartoffeln (48 %) und Fleisch (48 %) aus der Region bezogen werden (siehe Abbildung 8).

**WELCHE PRODUKTE/WARENGRUPPEN BEZIEHEN SIE AUS DER REGION? (MEHRFACHNENNUNGEN)**

Eine Küche gibt an, 90 % ihre Produkte aus der Region zu beziehen. Reis, Nüsse und Saaten, Fette und Öle sowie Hülsenfrüchte sind die Warengruppen beziehungsweise Produkte, die am wenigsten aus der Region bezogen werden. 39 % der befragten Küchen beziehen aktuell noch keine Lebensmittel aus der Region.

**Bio-Beratung für die Münchner Gemeinschaftsgastronomie**

In München finden bereits verschiedene Formen der Bio-Beratung für die Gemeinschaftsgastronomie statt (siehe Kapitel 2.2.1). Ziel des Fragebogens war es unter anderem, herauszufinden, wie viele Küchen bereits eine Bio-Beratung durchlaufen haben. Von 23 befragten Küchen gaben 35 % an, dass sie bereits beraten wurden. Knapp die Hälfte (47 %) hat noch an keiner Bio-Beratung teilgenommen. Bei 18 % der Küchen war nicht bekannt, ob bereits eine Beratung durchgeführt wurde.

Bei den bereits beratenen Küchen wurden jeweils 20 % durch *Tollwood*, *Bio-Mentor\*innen* und sonstige Akteur\*innen beraten. Unter „Sonstiges“ wurden eine Online-Schulung durch das *Amt für Ernährung Ebersberg-Erdingen* sowie eine Fachtagung angegeben.

Die Beratungen fanden dabei primär telefonisch (50 %), über Veranstaltungen (50 %) sowie Workshops und Veranstaltungen zur Praxis statt (50 %). Zudem wurden Beratungen per Videokonferenz (33 %) und vor Ort in den Küchen (17 %) durchgeführt. An Exkursionen zu Höfen hat keine der befragten Küchen teilgenommen.

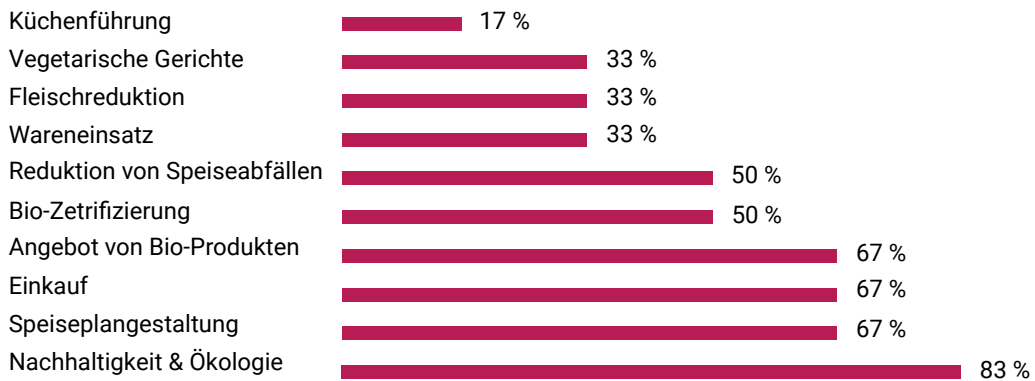
Themen der Beratungen (siehe Abbildung 9) waren vor allem Nachhaltigkeit und Ökologie (83 %), Speiseplangestaltung (67 %), Einkauf (67 %) und das Angebot von Bio-Produkten (67 %). Zudem wurden Themen wie Bio-Zertifizierung (50 %), Reduktion von Speiseabfällen (50 %), Wareneinsatz (33 %), Fleischreduktion (33 %), Vegetarische Gerichte (33 %) und Küchenführung (17 %) behandelt.

Von den befragten Küchen (n = 18) wünschen sich 33 % eine (erneute) Bio-Beratung, 67 % hingegen haben kein Interesse an einer (erneuten) Bio-Beratung geäußert. Angegebene Gründe für das fehlende Interesse sind der Zeitaufwand (50 %) und die entstehenden Kosten (8 %). Unter sonstigen Gründen (33 %) geben die Küchen an, dass gerade eine Bio-Beratung durchgeführt werde, eine Zertifizierung aufgrund von Lieferschwierigkeiten von Bio-Lebensmitteln sehr schwer und aufgrund eines bereits hohen Bio-Anteils von 100 % eine Beratung nicht mehr nötig sei.



Abbildung 9: Themen der Bio-Beratung, n = 6

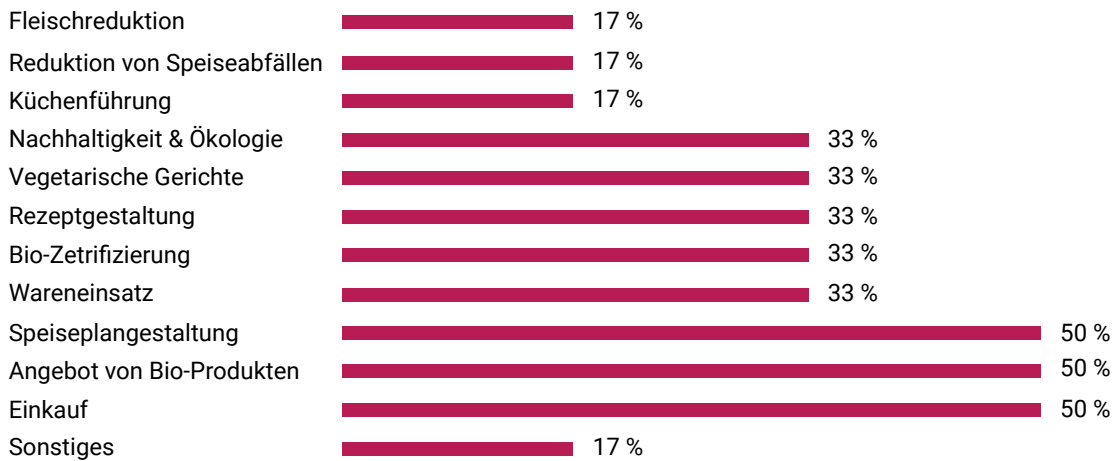
**ZU WELCHEN THEMEN WURDEN SIE BERATEN? (MEHRFACHNENNUNGEN)**



Bei den Küchen, die Interesse an einer Bio-Beratung geäußert haben (n = 6), sind die Themen Einkauf (50 %), Speiseplangestaltung (50 %) und das Angebot von Bio-Produkten (50 %) von besonderem Interesse (siehe Abbildung 10). Aber auch Informationen zu Bio-Zertifizierung (33 %), Wareneinsatz, Rezeptgestaltung, vegetarischen Gerichten sowie Nachhaltigkeit und Ökologie werden von einem Drittel der Befragten genannt.

Abbildung 10: Gewünschte Themen für eine Bio-Beratung, n = 6

**ZU WELCHEN THEMEN WÜNSCHEN SIE BERATUNG? (MEHRFACHNENNUNGEN)**

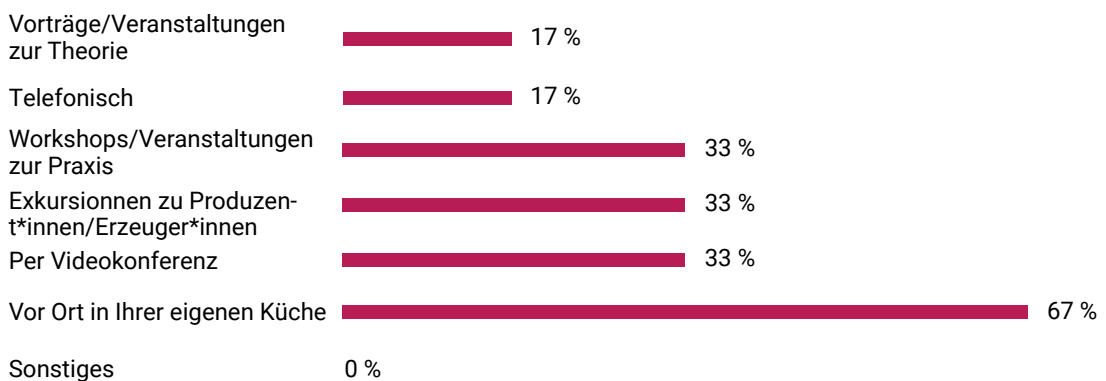


17 % der Befragten gaben an, dass die Themen Fleischreduktion, Reduktion von Speiseabfällen sowie Küchenführung im Rahmen einer Beratung für sie interessant wären. Außerdem wurde das Thema Regionalität als weiterer wünschenswerter Beratungsinhalt genannt.

Als gewünschte Beratungsform nennt der überwiegende Teil der Küchen (67 %) eine Vor-Ort-Beratung in der eigenen Küche (siehe Abbildung 11).

Abbildung 11: Gewünschte Beratungsformen, n = 6

**IN WELCHER FORM WÜRDEN SIE SICH GERNE BERATEN LASSEN? (MEHRFACHNENNUNGEN)**



Aber auch Workshops und Veranstaltungen zu Praxis, Exkursionen zu Produzent\*innen sowie Video-konferenzen befinden 33 % der befragten Küchen als gutes Beratungsformat. Telefonische Beratung sowie Vorträge und Veranstaltungen zur Theorie nennen 17 % als gewünschtes Beratungsformat.

### **Diskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

Die Umfrage gibt einen ersten Einblick in die Küchen der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Von 56 ausgefüllten Fragebögen konnten 37 in die Auswertung einbezogen werden. Die Abbruchquote (n = 56) von 34 % lässt sich nicht auf eine spezielle Frage, bei der die Abbruchquote besonders hoch war, zurückführen. Auch die Länge scheint nicht entscheidend, da knapp 80 % der Abbrechenden bereits im ersten Drittel des Fragebogens die Umfrage abgebrochen haben. Auch der Fragentyp kann nicht als Ursache angesehen werden, da Zweidrittel der Abbrechenden bei Multiple-Choice-Fragen den Fragebogen beendet haben. Es lässt sich vermuten, dass die Abbruchquote mit einem hohen Arbeitspensum in den Küchen und wenig Zeit der Ausfüllenden in Verbindung steht.

Der Blick in die Struktur der Küchen in der Münchner Gemeinschaftsgastronomie hat gezeigt, dass das Verpflegungssystem der Frischküche bei den befragten Küchen überwiegt. Dies bietet gute Voraussetzungen für eine Transformation nach der Kopenhagener oder Berliner Methode. In den Küchen selbst mangelt es jedoch an ausgebildeten Köch\*innen. Für eine Transformation der Gemeinschaftsgastronomie, die das Kochhandwerk wieder in den Mittelpunkt stellt und primär auf den Einsatz von biologischen (Roh-)Produkten setzt, wird das Wissen und Handwerk von Fachkräften benötigt. Erfahrungen aus dem „EAT-Programm“ in Kopenhagen sowie aus der „Kantinen-Werkstatt“ in Berlin haben aber auch gezeigt, dass es Ansatzpunkte gibt, im Rahmen der Bio-Beratung durch ein Ernährungshaus die Qualitätssteigerung der Mahlzeiten auch bei Küchen umzusetzen, die über kein Cook & Serve-System verfügen.

Laut dem Stadtratsbeschluss vom 28.07.2021 „Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritt in Richtung einer Ernährungswende in München“ soll in allen städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 % bis Ende 2022 und 60 % bis Mitte 2025 erreicht werden. Zudem sollen bis spätestens 2030 nur noch Tierprodukte aus artgerechter Tierhaltung eingesetzt werden. Die Umfrage wurde zunächst an Kontakte der *Biostadt München* geschickt, die vornehmlich Küchen beinhaltete, die schon mit einer Bio-Beratung in Kontakt waren. Zudem stammen viele Küchen aus der Kita- und Schulverpflegung. Daher lässt sich vermuten, dass eine Verzerrung im Datensatz vorliegt und überdurchschnittlich viele Küchen abgebildet sind, die bereits Bio-Produkte einsetzen. Die Ergebnisse der Umfrage deuten dennoch darauf hin, dass besonders im Bereich Schule und Kita, die bereits seit 2007 die politische Vorgabe von 50 % Bio erfüllen müssen, bereits ein höherer Bio-Anteil im Vergleich zu anderen Verpflegungseinrichtungen besteht. Im Bereich der Betriebsgastronomie und in Senior\*inneneinrichtungen können auf Grund der zu kleinen Stichprobe keine Aussagen getroffen werden.

Im Bereich der Regionalität kann auf Grundlage der Umfrage keine Auskunft über die verfügbaren Mengen von einzelnen Produkten und Warengruppen aus der Region getroffen werden. Es zeigt sich nur, dass mit der Ausnahme von Fisch die Möglichkeit eines regionalen Bezugs über alle Produkte und Warengruppen hinweg bereits besteht. Zudem zeigt die Umfrage, dass für über ein Drittel (39 %) der befragten Küchen der Bezug von regionalen Produkten noch keine Rolle spielt.

Die Umfrage zeigt auch, dass von den befragten Küchen knapp die Hälfte noch durch keine der bereits bestehenden Bio-Beratungen beraten wurde. Dennoch haben zwei Drittel der Befragten kein Interesse an einer (erneuten) Beratung. Die Herausforderung für das Münchner Ernährungshaus wird es daher sein, eine Transformationsstimmung in der Münchner Gemeinschaftsgastronomie zu erzeugen und so ein zentraler Anlaufpunkt für die Küchen zu werden. Dies kann durch eine umfassende Beratung und Begleitung der Küchen erfolgen, deren Mehrwert und Notwendigkeit gut kommuniziert werden muss, um die Motivation zur Teilnahme zu erhöhen.

## 2.3 EINBINDUNG ZIVILGESELLSCHAFTLICHER ORGANISATIONEN UND AKTEUER\*INNEN

Das Konzept des Ernährungshauses München soll unter Einbezug zivilgesellschaftlicher Akteur\*innen entwickelt werden. Die Lebensmittelbranche sowie die ernährungspolitische Szene in München ist groß und engagiert. Sie umfasst eine Vielzahl beteiligter Akteur\*innen: von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Ernährungsindustrie, -handwerk und -handel bis hin zum Gastgewerbe. Die zahlreichen Firmen, Organisationen, Projekte und Akteur\*innen (unter anderem *Bündnis Artgerecht*, *Ernährungsrat München*, *Tollwood*, *BUND Naturschutz*) beschäftigen sich bereits seit geraumer Zeit mit der nachhaltigen Transformation des lokalen Ernährungssystems. Dazu kommt eine motivierte und engagierte Verwaltung, vertreten durch das Team der *Stabsstelle Ernährungswende*. Sie kennen sich aus in der Region, mit den Rahmenbedingungen, haben Visionen und konkrete Ideen.

Für die Konzeption des Ernährungshauses München wurden Interessierte und relevante Akteur\*innen aus den Bereichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV), Zivilgesellschaft, Politik und Verwaltung zusammen „an einen Tisch“ gebracht, um einerseits inhaltlich über den Konzeptionsprozess des Ernährungshauses München informiert zu werden und andererseits die Möglichkeit zu bekommen, sich und die eigenen Ideen mit in die Konzeption einzubringen.

Im Rahmen des Auftrages wurden zwei Formate für die Beteiligung der zivilgesellschaftlichen Akteur\*innen und Vertreter\*innen der Stadtpolitik durchgeführt. Im Mai 2022 führte *Speiseräume* einen Co-Creation-Workshop mit über 20 Akteur\*innen durch. Im Rahmen der „Auftaktveranstaltung – Wir gestalten ein Ernährungshaus“ im Oktober 2022, bei der ca. 80 Personen anwesend waren, fand der zweite Teil des Beteiligungsprozesses in Form eines Podiumsgesprächs statt. Beide Veranstaltungen wurden durch *Speiseräume* in Absprache mit der Auftraggeberin entwickelt, der Teilnehmer\*innenkreis gemeinsam aufgestellt und abschließend dokumentiert.

### 2.3.1 CO-CREATION-WORKSHOP

Der Co-Creation-Workshop fand am 28.06.2022 im *shaere Neuperlach* und der *Community Kitchen* statt. Mit dem Team von *Speiseräume* und der *Biostadt München* haben insgesamt 21 Teilnehmer\*innen am Co-Creation-Workshop teilgenommen. Mit dabei waren Akteur\*innen von *BUND Naturschutz*, *Ecozept*, *EPOS Bio Partner Süd GmbH*, *Ernährungsrat München*, *Lunemann's Lieferservice*, *Münchenstift*, *Ökoring Handels GmbH*, *Referat für Bildung und Sport*, *Referat für Klima- und Umweltschutz*, *Biostadt München* und *Tollwood*.

Ziel des Co-Creation-Workshop war es, Herausforderungen und Bedürfnisse der Münchner Außer-Haus-Verpflegung zu verstehen, Anforderungen an ein Münchner Ernährungshaus zu identifizieren sowie Visionen eines Münchner Ernährungshauses zu entwickeln. Hierfür leitete *Speiseräume* die Teilnehmenden durch den folgenden Ablauf, welcher in Absprache mit der Auftraggeberin entwickelt wurde.

#### Übersicht zum Ablauf des Co-Creation-Workshops

- 09.30 Willkommen zum Co-Creation-Workshop
- 10.00 Intro Ernährungshaus München (Präsentation)
- 10.30 Herausforderungen im Kantinenbetrieb (Gruppenarbeit #1 + Austausch)
- Kurze Pause*
- 11.30 Bedürfnisse im Kantinenbetrieb (Gruppenarbeit #2 + Austausch)
- 12.15 Was folgt daraus: Themen und Formate für die Kantinen  
(Gruppenarbeit #3 + Austausch)
- Mittagessen in der Community Kitchen*

13.45 Anforderungen an das Ernährungshaus München (Gruppenarbeit #4 + Austausch)

14.30 Visionen für das Ernährungshaus I (Präsentation + Gruppenarbeit #5)

*Kurze Pause*

15.30 Visionen für das Ernährungshaus II (Austausch)

16:00 Wen oder was gibt es schon? (Austausch)

16.45 Abschluss

17.00 Ende



Abbildung 12: Eindrücke vom Co-Creation-Workshop im shaere Neuperlach



Es wurden die Bedürfnisse und Herausforderungen für die Münchner Außer-Haus-Verpflegung herausgearbeitet, Schlüsselfaktoren für das Erreichen eines Bio-Anteils von 90 % gesammelt sowie konkrete Visionen für ein Münchner Ernährungshaus erarbeitet.

Der Co-Creation-Workshop hat gezeigt, dass die beteiligten Akteur\*innen die Etablierung eines Ernährungshauses für notwendig und wichtig erachten. Sie stehen somit einem Münchner Ernährungshaus sehr positiv gegenüber, haben jedoch auch viele Erwartungen an diese neue Institution. Die am Workshop beteiligten Akteur\*innen setzen sich seit Jahren für die Transformation des Münchner Ernährungssystems ein und wollen daher auch bei einem zukünftigen Ernährungshaus mitwirken.

Die von den Akteur\*innen identifizierten Schlüsselfaktoren für eine Transformation hin zu 90 % Bio in der Münchner Gemeinschaftsgastronomie adressieren auf der einen Seite das zukünftige Ernährungshaus, auf der anderen Seite die (stadt-)politische Ebene. Als zentrale Faktoren für das Ernährungshaus werden die Aspekte Speiseplanung, Einkauf, Qualifizierung von Köch\*innen, Bio-Regio-Management, Wertschätzung, Ernährungsbildung, Netzwerk, Kommunikation und Transparenz angesehen. Als zentrale Faktoren auf übergeordneter Ebene wurden stadtpolitische Rahmenbedingungen, Anreize für (nicht städtische) Einrichtungen und Förderungen benannt. Die Visionen eines Münchner Ernährungshauses zeigen, dass das zukünftige Münchner Ernährungshaus als ein Kompetenzzentrum für die lokale Ernährungswende von den teilnehmenden Akteur\*innen gesehen wird. Hier sollen alle, von der Gemeinschaftsgastronomie über Produzent\*innen, lokalen Ernährungsinitiativen, Verwaltung bis hin zu Endverbraucher\*innen, einbezogen und angesprochen werden. Die Gemeinschaftsgastronomie wird dabei als zentrales Element angesehen und als guter Ausgangspunkt für den Start des Münchner Ernährungshauses. Neben den von der Stadt vorgegebenen Zielgruppen Außer-Haus-Verpflegung, Zuliefer\*innen und Zivilgesellschaft (Muss- und Kann-Kriterien) sehen die Akteur\*innen des Co-Creation-Workshops die Verwaltung sowie Stadtpolitik als zusätzliche Zielgruppe des Ernährungshauses. Diese soll durch Angebote des Münchner Ernährungshauses für das Thema nachhaltige Ernährung sensibilisiert werden.

Alle Ergebnisse des Co-Creation-Workshops wurden von *Speiseräume* ausgewertet und sind in die Konzeptionierung des Grobkonzepts eingeflossen. Weitere Einblicke in die Ergebnisse des Workshops können im Anhang II in der Workshopdokumentation eingesehen werden. Zudem wurde diese Dokumentation allen Teilnehmenden zugesandt.

### 2.3.2 INTERAKTIVES PODIUMSGESPRÄCH

Im Rahmen der „Auftaktveranstaltung – Wir gestalten ein Ernährungshaus“ am Dienstag, den 25. Oktober 2022 von 14 bis 17 Uhr im Neuen Rathaus fand der zweite Teil des Beteiligungsprozesses zur Konzeptentwicklung für ein Münchner Ernährungshaus statt. Bei der Veranstaltung waren ca. 80 Akteur\*innen der Münchner Außer-Haus-Verpflegung und Zivilgesellschaft anwesend. Der erste und zweite Teil der Veranstaltung wurde vom Team der *Stabsstelle Ernährungswende* organisiert und verwirklicht. Im dritten Teil der Veranstaltung gab *Speiseräume* den Teilnehmer\*innen einen Einblick in die Arbeit der bestehenden Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen sowie in den laufenden Praxistest mit Pilotküchen aus der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Anschließend fand ein Podiumsgespräch mit der Gemeinschaftsgastronomie zu den Bedürfnissen hin zu mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung statt. Den Abschluss des Podiumsgesprächs bildete eine offene Fragerunde, in der Raum für Fragen, Kommentare und Beiträge aus dem Publikum war. Ziel war es, erneut mit den Münchner Akteur\*innen in den Austausch zu gehen, sowie den Anwesenden Einblicke in die Projektarbeit zu geben.

#### Übersicht zum Ablauf der „Auftaktveranstaltung – Wir gestalten ein Ernährungshaus“

- [Teil 1] 14.00 Begrüßung, offizielle Worte & Vorstellung der drei Projekte
- [Teil 2] 14.45 Austausch, Infoinseln und Pause
- [Teil 3] 15.45 Willkommen zum Beteiligungsprozess
  - 15.50 Einblicke basierend auf AP1 + AP5
  - 16.15 Podiumsgespräch zu den Bedürfnissen der Münchner AHV hin zu mehr Bio
  - 16.45 Fragen aus dem Publikum
  - 17.00 Verabschiedung und Ende der Veranstaltung



Abbildung 13: Eindrücke vom Podiumsgespräch im Neuen Rathaus



Am Podiumsgespräch zu den Bedürfnissen der Münchner Außer-Haus-Verpflegung nahmen Benedikt Eichner, Norbert Keßler und Dr. Philipp Stierand teil. Benedikt Eichner leitet als Hauswirtschaftskraft die Küche der *Kita Schussenriederstraße* und versorgt dort bis zu 150 Kinder mit frischem, gesundem Essen. Der Bio-Anteil in der Kita liegt aktuell bei ca. 80 % und steigt durch Herrn Eichners Einsatz stetig. Die Kita nimmt auch am Praxistest von *Speiseräume* teil. Norbert Keßler ist gelernter Koch und Restaurantfachmann. Er arbeitet seit 2001 bei *Tollwood*, wo er schwerpunktmäßig für die Bio-Beratung zuständig ist. Darüber hinaus ist er bei der Festivalorganisation aktiv und leitet die Gastronomie. Seit 2005 ist er beim Projekt „Bio für Kinder“ gemeinsam mit dem *Referat für Gesundheit und Umwelt* tätig, das sich für ökologische Außer-Haus-Verpflegung für Kinder und Jugendliche einsetzt. Dr. Philipp Stierand ist Geschäftsführer von *Speiseräume*.

Als Ergebnis des Podiumsgesprächs können fünf Bedürfnisse und Wünsche an ein Münchner Ernährungshaus mitgenommen werden:

- Arbeit auf Augenhöhe als Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Küchen.
- Eine moderne und angemessene Küchenausstattung ist Grundvoraussetzung für eine frische und gesunde Küche.
- Die Ausbildung zum Koch und zur Köchin weiterentwickeln und fördern.
- Anpassung des Regelwerks für Küchen.
- Unterstützung der Außer-Haus-Verpflegung bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Weitere Einblicke können in der Dokumentation des Podiumsgesprächs im Anhang III nachgelesen werden. Die Ergebnisse des Podiumsgesprächs wurden ebenfalls für die Konzeption des Grobkonzepts mitgedacht.

### 2.3.3 ZUSAMMENFASSUNG

In München gibt es eine breit aufgestellte Zivilgesellschaft aus Organisationen und Vereinen, die sich seit vielen Jahren auf verschiedenen Ebenen für die Ernährungswende einsetzen. Die thematischen Schwerpunkte der Akteur\*innen sind vielfältig und zielen daher auf unterschiedliche Ebenen im Ernährungsbereich.

Der Beteiligungsprozess hat gezeigt, dass in der Münchner Zielgesellschaft viel Wissen und Know-how vorhanden ist, das für das zukünftige Ernährungshaus genutzt werden kann. Die Zivilgesellschaft steht einem Ernährungshaus offen gegenüber, möchte dieses mitgestalten und mitgenommen werden. Die Herausforderung eines zukünftigen Münchner Ernährungshaus wird es sein, die Einbindung der Ideen und Impulse aus der Zivilgesellschaft mit der übergeordneten Zielsetzung des Hauses in Einklang zu bringen.

Ein zukünftiges Ernährungshaus hat die Schwierigkeit, nicht alle bestehenden Herausforderungen der Ernährungswende auf einmal in Angriff nehmen zu können. Es empfiehlt sich daher zu Beginn inhaltliche Schwerpunkte zu setzen und diese sukzessive auszubauen. Wichtig ist, dass die Arbeit und die Zielstellungen des Ernährungshauses transparent sind und gut an die Akteur\*innen kommuniziert werden. Die *Stabsstelle Ernährungswende* sollte daher mit den Münchner Ernährungsakteur\*innen auch über die Beteiligungsangebote der zwei Projekte „Bio-Regio-Management für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung“ und „Beratungskapazitäten zur Unterstützung der Biostadt München“ hinaus, im Austausch stehen, um am Ende ein Haus zu eröffnen, dessen Konzept und Angebot auf eine breite Unterstützung und Zustimmung trifft.

## 2.4 ZWISCHENFAZIT

Die Vorstudie wirft auf der einen Seite einen übergeordneten Blick auf die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie. Sie analysiert die bestehenden Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen und stellt ihre Beratungsansätze gegenüber. Auf der anderen Seite wird die lokale Ausgangssituation in München betrachtet: Wie sieht die lokale Struktur der Gemeinschaftsgastronomie aus, wie ist die Beratungslandschaft für die Außer-Haus-Verpflegung aufgestellt und wie blicken lokale Ernährungsakteur\*innen auf ein zukünftiges Münchner Ernährungshaus.

Mit Blick auf die Arbeit der Ernährungshäuser in Kopenhagen und Berlin, findet sich dort ein ganzheitlicher Beratungsansatz, der methodisch und systematisch an einem Ort zusammengefasst ist. Die beiden Häuser verfolgen konkrete Ziele in Bezug auf die Steigerung des Bio-Anteils – 60 % in beratenen Berliner Einrichtungen, 90 % in der gesamten Kopenhagener Gemeinschaftsgastronomie. In Kopenhagen werden diese mit politischen Vorgaben untermauert. Die Orte werden als Institutionen nach außen wahrgenommen und sind primär Anlaufstellen für Köch\*innen aus der Gemeinschaftsgastronomie. Die Beratungsansätze in Kopenhagen und Berlin zielen dabei auf mehr als eine reine Erhöhung des Bio-Anteils in den Küchen ab. Der Bio-Anteil, an dem die Projekte vordergründig gemessen werden, wird als Hebel für eine ganzheitliche Transformation des Speiseangebots genutzt. Bei dieser Umstellung werden konventionelle nicht einfach durch Bio-Produkte ausgetauscht. Die Steigerung des Bio-Anteils innerhalb des gegebenen Budgets setzt einen ganzheitlichen Wandel in der Küchenpraxis voraus, bei dem primär mit unverarbeiteten und frischen Lebensmitteln gekocht wird. Die Speisepläne setzen dabei auf pflanzliche Rohstoffe als Hauptzutaten, tierische Produkte wie Milchprodukte und Fleisch dienen als wertvolle Ergänzungen. In Kopenhagen wird die Transformation zusätzlich durch politische Vorgaben zur Steigerung des Bio-Anteils unterstützt.

In München gibt es bereits seit 2007 politische Vorgaben zur Steigerung des Bio-Anteils auf 50% in städtischen Kitas und Schulen durch das *Referat für Bildung und Sport*. Diese wurden durch den Stadtratsbeschluss „Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen“ 2021 auf einen Bio-Anteil von 60 % (mit einem langfristigen Ziel von 90 %) in allen städtischen Einrichtungen erweitert. Münchner Beratungsangebote wie zum Beispiel „Bio für Kinder“ oder die Beratung der „Projektstelle ökologisch Essen“ des *BUND Naturschutz* begleiten seit mehreren Jahren städtische Einrichtungen bei der Transformation hin zu mehr Bio. Die Vielzahl der bereits vorhandenen Beratungsangeboten stellt für das zukünftige Ernährungshaus eine Herausforderung dar, die in Berlin, Bremen und Kopenhagen nicht bestand. Viele Küchen der Münchner Außer-Haus-Verpflegung haben schon Bio-Beratungen durchlaufen und sehen daher keinen weiteren Beratungsbedarf. Für das Ernährungshaus in München besteht damit auf der einen Seite die Möglichkeit auf der bereits guten Arbeit aus der Vergangenheit aufzubauen und durch gezielte Koordination Synergien zu schaffen und zu nutzen. Auf der anderen Seite besteht die Herausforderung die Küchen für eine (erneute) Bio-Beratung zu motivieren und bisherige Beratungsakteur\*innen miteinzubeziehen. Hinzu kommt, wie der Beteiligungsprozess gezeigt hat, eine breit aufgestellte und engagierte Zivilgesellschaft im Ernährungsbereich, die ein großes Interesse am Ernährungshaus hat und dieses als neues Kompetenzzentrum der Ernährungswende betrachtet.

Auf Basis der Vorstudie lassen sich folgende Aspekte ableiten, die wir für die ein zukünftiges Münchner Ernährungshaus und dessen Beratungsarbeit empfehlen:

### EINE INSTITUTION ENTWICKELN.

Durch die Entwicklung und Etablierung des Münchner Ernährungshaus als Institution bekommt die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung einen Raum sowie eine Anlaufstelle und Sichtbarkeit. Ein Ernährungshaus München ist ein deutliches Zeichen für das Engagement der Stadt München im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Ernährung. Es stärkt und sichert die Vorreiterrolle, die der Stadt in Deutschland zukommt. Das Thema wird für die Zielgruppe durch ein Ernährungshaus erlebbar und mögliche anfängliche Hürden von Interessierten werden minimiert. Eine Institution ermöglicht und fördert zudem den Austausch und die Vernetzung der Akteur\*innen.



### **EIGENES BERATUNGSPROGRAMM AUFBAUEN.**

Durch die Entwicklung eines eigenen Beratungsprogramms wird ermöglicht, dass die Ziele des Ernährungshauses München sich in diesem zu 100 % widerspiegeln. Die Beratungsprogramme in Kopenhagen und Berlin streben hohe Bio-Anteile und einen grundsätzlichen Wandel in den Küchen an. Wir empfehlen, besonders mit Blick auf die ehrgeizigen Münchner Ziele für die Außer-Haus-Verpflegung, ein zusätzliches Beratungsprogramm mit diesem Ansatz zu etablieren. Dieses sollte inhaltlich und in der Außenwirkung eng an das Münchner Ernährungshaus angebunden sein.

### **KOORDINIERUNG UND VERMITTLUNG ZU DEN VIELFÄLTIGEN BERATUNGSPROGRAMMEN.**

Wie aus den Steckbriefen zu entnehmen, sind die etablierten Beratungsprogramme vielfältig aufgestellt. Auf Grund der bereits etablierten Akteur\*innen und deren Angeboten, empfehlen wir auf das bereits Bestehende zurückzugreifen und mögliche Synergien zu nutzen. Das Ernährungshaus sollte als Dach und Drehscheibe für bereits etablierte Beratungsprogramme und Unterstützungsangebote dienen: Informationen können für die Zielgruppe hier zentral abgerufen werden, Beratungswillige werden an die passenden Anbieter weitervermittelt.

### **TRANSFORMATIONSSTIMMUNG ERZEUGEN.**

Das Ernährungshaus München möchte die Ernährungswende in München vorantreiben und hat das Ziel, die Außer-Haus-Verpflegung hin zu einem zukunftsfähigen Konzept zu transformieren. Für das Erreichen dieser Ziele braucht es alle in einem Boot, Präsenz und das Erzeugen von Öffentlichkeit. Besonders in der Münchner Situation, wo viele Einrichtungen schon große und kleine Anstrengungen in Richtung eines höheren Bioanteils gemacht haben, ist es wichtig Vorbilder zu schaffen, die zeigen, dass sich weitere Anstrengungen lohnen. Durch die Aktivitäten und Außenkommunikation wird das Momentum der Transformation für jede\*n sichtbar und erlebbar. Wie die Analyse der bestehenden Ernährungshäuser zeigt, sollte jede\*r, sei es hinter oder vor den Kulissen (der Ausgabetheke), sich angesprochen fühlen, mitgenommen und inspiriert werden seinen\*ihren Teil bei zu tragen, um die Transformation wirkungsvoll und dauerhaft zu verankern - sei es im beruflichen oder privaten Kontext. Das Sichtbar-machen der Küchenteams und ihrer Arbeit hat sich als eine weitere Möglichkeit herausgestellt, eine Transformationsstimmung in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern.

### **SICHTBARKEIT STEIGERN DURCH DIE ENTWICKLUNG EINES EINPRÄGSAMEN CORPORATE DESIGN BZW. DER MARKE „ERNÄHRUNGSHAUS MÜNCHEN“.**

Die Entwicklung eines einprägsamen Corporate Designs des Münchner Ernährungshauses, wenn möglich statt bzw. beziehungsweise dessen Beratungsangebots ermöglicht die Etablierung einer Institution zu unterstützen. Mit Hilfe der Etablierung der „Marke: Ernährungshaus München“ mit einprägsamen Corporate Designs wird die Sichtbarkeit der Arbeit des Ernährungshauses gesteigert und somit die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung hin zu mehr Bio in München und über die Grenzen der Landeshauptstadt hinaus vorangetrieben. Durch dies werden mögliche Unklarheiten hinsichtlich des Auftrags, Umfangs und Angebots für Interessierte wenn möglich statt bzw. beziehungsweise alle Münchner\*innen durch eine klare und transparente Kommunikation aus dem Weg geräumt. Hierfür sollten Expert\*innen hinzugezogen werden.

### **INHALTLICHE SCHWERPUNKTE SETZEN.**

Mit Blick auf die Erkenntnisse aus der Analyse der bestehenden Ernährungshäuser und den geäußerten Wünschen der eingebundenen Zivilgesellschaft ist zu empfehlen, dass zu Beginn klare Ziele mit dem inhaltlichen Schwerpunkt auf die Gemeinschaftsgastronomie gesetzt werden sollten. Mit diesem Fokus haben Kopenhagen und Berlin positive Erfahrungen gemacht. Dieser sollte nachvollziehbar und transparent mit der Zivilgesellschaft kommuniziert werden, um auch diese mitzunehmen. Zu einem späteren Zeitpunkt könnten die Arbeitsfelder und fokussierten Zielgruppen sukzessive erweitert und ausgebaut werden.

## REFERENZEN

- 1 Hultberg, A.; A. B. Madse (2012): Public Food in Copenhagen. Organic conversion on the road towards sustainable food supply. Copenhagen House of Food and Municipality of Copenhagen.
- 2 Stierand, P. (2018): Zentrum für gute Gemeinschaftsverpflegung. Analyse des Ist-Zustands in Berlin und darauf aufbauend die Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Umsetzung des „House of Food“ in Berlin: 12.
- 3 Københavns Madhus (o. J.): Our History. <https://kbh-madhus.webflow.io/omos/voreshistorie> (15.06.22).
- 4 Süddeutsche Zeitung (2021): Wie ein Vorbild von Europa pleite ging. <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/k-benhavens-madhus-wie-ein-vorbild-fuer-europa-pleite-ging-1.5309692> (15.06.22).
- 5 Meyers (o. J.): Welcome to Meyers. <https://meyers.dk/en/> (22.07.22).
- 6 Stierand, P. (2018): 15.
- 7 Københavns Madhus (o. J.): The Copenhagen Model. <https://kbh-madhus.webflow.io/omos/kobenhavnermodellen> (15.06.22).
- 8 Københavns Madhus (2018): ØKO LØFT. Resultaterne af økologisk omlægning af storkøkkener gennem Københavns Madhus' omlægningsmetode (Øko-Lift – Die Ergebnisse der ökologischen Umstellung von Großküchen durch die das Umstrukturierungsmodell des Kopenhagener Madhus): 12.
- 9 Ebd.: 14 f.
- 10 Stierand, P. (2018): 15.
- 11 Københavns Madhus (2018): 16.
- 12 Kommune Kopenhagen (2006): Københavns Madhus. <https://www.kk.dk/dagsordener-og-referater/Borgerrepr%C3%A6sentationen/m%C3%B8de-14122006-173000/dagsorden/punkt-41> (08.07.22).
- 13 Kommune Kopenhagen (2020): Klimaomstilling og videreudvikling af madkvaliteten i Københavns Kommunes institutioner Kravspecifikation (Ausschreibung: Anpassung an den Klimawandel und weitere Entwicklung von Lebensmittelqualität in den Einrichtungen der Stadtverwaltung Kopenhagen): 30.
- 14 Meyers (2020): Meyers Madhus vinder udbud om Københavns Kommunes klimavenlige måltider (Meyers Madhus gewinnt Ausschreibung für klimafreudliche Mahlzeiten der Stadt Kopenhagen) <https://meyers.dk/nyheder/nyheder/meyers-madhus-skal-raadgive-koekkenmedarbejderne-i-koebenhavn-kommune-i-klimavenlig-mad/> (12.10.22).
- 15 Kommune Kopenhagen (o. J.): opskriftsamling (Rezeptsammlung). <https://madopskrifter.kk.dk/> (12.10.22).
- 16 Kommune Kopenhagen (o. J.): Det gode måltid. Velsmagende, klimavenligt og økologisk (Das gute Essen. Lecker, klimafreundlich und Bio). [https://www.maaltider.kk.dk/sites/default/files/2021-04/Det%20gode%20ma%C3%8Altid\\_A5%20folder\\_Web.pdf](https://www.maaltider.kk.dk/sites/default/files/2021-04/Det%20gode%20ma%C3%8Altid_A5%20folder_Web.pdf) (12.10.22).
- 17 Meyers Madhus (o. J.): Meyers Madhus. <https://meyers.dk/en/the-meyers-companies/meyers-madhus/> (10.07.22).
- 18 Kommune Kopenhagen (2020).

- 19** Stierand, P. (2018).
- 20** Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe - SenWiEnBe (2022): Umweltverträgliche Beschaffung. <https://www.berlin.de/vergabeservice/nachhaltige-beschaffung/verwaltungsvorschrift-beschaffung-und-umwelt/> (17.05.22).
- 21** Beirat der Kantine Zukunft. <https://kantine-zukunft.de/startseite/partner/> (17.05.22).
- 22** Biostadt Bremen (o. J.): Aktionsplan 2025 – Gesund Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen. <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/aktionsplan-2025-9286> (20.06.22).
- 23** TAZ (2022): Schulessen in Hamburg und Bremen. Hamburg setzt auf billig statt Bio. 15.08.2022. <https://taz.de/Schulessen-in-Hamburg-und-Bremen/!5871664/> (25.08.2022).
- 24** Volkshochschule Bremen Bremen (2022): Forum für Küchen im Wandel. <https://www.vhs-bremen.de/forumkueche> (12.10.22).
- 25** Chefs Culinar (2021): Konzeptentwicklung für die Training Kitchen BioStadt Bremen. Abschlussbericht: 237 f.
- 26** Ebd.: 129.
- 27** Ebd.: 130 ff.
- 28** Ebd.: 52 f.
- 29** Ebd.
- 30** Ebd.: 78 ff.
- 31** Ebd.: 25.
- 32** Ebd.: 45 ff.
- 33** Ebd.: 88 f.
- 34** Ebd.: 204 ff.
- 35** Ebd.: 247 ff.
- 36** Tagwerk (2021): TAGWERK Marke. <https://www.tagwerkcenter.net/ueber-uns/tagwerk-marke> (15.11.22).

## BILDQUELLEN

Seite 1	Kantine Zukunft / Insa Hagermann
Seite 6	Kantine Zukunft / Insa Hagermann
Seite 8	Kantine Zukunft / Espen Eichhöfer
Seite 10–11	Speiseräume
Seite 14–15	Speiseräume
Seite 18–19	Kantine Zukunft
Seite 22	BioStadt Bremen
Seite 37	Speiseräume
Seite 38	Speiseräume
Seite 39	Speiseräume
Seite 40	Speiseräume
Seite 41	Speiseräume
Seite 44	Speiseräume
Seite 46	Speiseräume

3

# GROBKONZEPT



Die Stadt München hat sich das Ziel gesetzt, dass bis Mitte 2025 im Lebensmitteleinkauf und -angebot aller Referate und städtischen Einrichtungen ein Anteil von 60 % an bio-regionalen Lebensmitteln – nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg – erreicht werden soll. Eine wichtige Maßnahme zum Erreichen dieses Ziels ist die Errichtung eines Ernährungshauses. Aufgabe dieser Einrichtung wird es sein, durch individuelle Beratung, Workshops und Fortbildungen alle Münchner Küchen zu unterstützen, auf ökologische Lebensmittel und klimafreundliches Essen umzustellen. Dazu gehören insbesondere die Kantinen und Caterer der Landeshauptstadt sowie die aller städtischen Gesellschaften. Diese sollen, laut Stadtratsbeschluss, langfristig zu 90 % auf Bio-Lebensmittel umstellen – und das mit möglichst geringen Mehrkosten oder gänzlich kostenneutral.

Die Analyse von Kopenhagen hat gezeigt, dass hohe Bio-Anteile (selbst bis zu 90 %) realistisch sind – auch ohne laufende Mehrkosten für die Lebensmittelbeschaffung. Kopenhagen zeigt aber auch, dass ein hoher Bio-Anteil über alle Einrichtungen ein intensiver und langjähriger Prozess ist, der mit Änderungen in der städtischen Beschaffung, Restrukturierungsmaßnahmen in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und Infrastrukturinvestitionen in Küchen begleitet werden muss. Berlin zeigt einen Weg, um hohe Bio-Anteile bis zu einem gewissen Prozentsatz ohne Mehrkosten zu erreichen\*. 90 % Bio ohne Mehrkosten sind in den meisten Einrichtungen (und ohne grundsätzliche Änderungen der Rahmenbedingungen) nach Kopenhagener und Berliner Erfahrungen nicht realistisch.

\*Eine Umstellung ohne Mehrkosten bezieht sich explizit auf den Bio-Anteil. Der höhere Preis von Bio-Produkten wird durch ein Bündel an Maßnahmen aufgefangen, sodass im Ergebnis keine höheren Kosten entstehen. Durch Krisen und die Inflation werden Lebensmittel aktuell immer teurer. Der Preisabstand zwischen Konventionell und Bio hingegen sinkt. Damit entstehen aktuell Mehrkosten für Lebensmittel im Allgemeinen, jedoch nicht durch die Umstellung auf Bio-Produkte.

Das Grobkonzept zeigt verschiedene Varianten eines Ernährungshauses München auf, die es ermöglichen, die oben genannte Zielstellung zu erreichen und (je nach Variante) verschiedene Schwerpunkte zu setzen.

Im Folgenden werden zwei inhaltliche Ausrichtungen beschrieben, geprüft und miteinander verglichen (siehe Kapitel 3.1). Diese orientieren sich an den vom *Referat für Klima- und Umweltschutz* vorgegebenen Muss- und Kann-Kriterien (siehe Abbildung 14). Zudem werden für die räumliche Organisation des Ernährungshauses drei Varianten auf ihre Machbarkeit hin geprüft (siehe Kapitel 3.2).

# 3.1 INHALTLICHE AUSRICHTUNGEN DES ERNÄHRUNGSHAUSES

Im Folgenden werden zwei inhaltliche Bilder eines zukünftigen Münchner Ernährungshauses gezeichnet. Die erste Ausrichtung konzentriert sich mit ihren Angeboten auf die Akteur\*innen der Gemeinschaftsgastronomie und deren Zuliefer\*innen (siehe Kapitel 3.1.1), die zweite Ausrichtung schließt zusätzlich die allgemeine Öffentlichkeit als Zielgruppe mit ein (siehe Kapitel 3.1.2).

Abbildung 14: Vorgegebene Muss- und Kann-Kriterien

	VAR 1: Ein Gebäude	VAR 2: Mehrere Standorte	VAR 3: Virtuelles Ernährungshaus
<b>Zielgruppe: GV und Zulieferer</b> <b>- Muss -</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begleitung von AHV-Einrichtungen „hin zu mehr Bio“</li> <li>• Vermittlung von Kenntnissen/Fertigkeiten</li> <li>• Förderung des Austausches der AHV-Einrichtungen</li> <li>• Effizienzsteigerung durch Koordination aller Beratungsangebote</li> <li>• Bio-Regio-Management: Stärkung bestehender bio-regionaler Marktstrukturen und Aufbau weiterer regionaler Wertschöpfungsketten</li> <li>• Vernetzung der (Bio-)Lebensmittelbranche</li> <li>• Infokampagne für die Betriebe der AHV und deren Tischgäste</li> </ul>		
<b>Zielgruppe: Öffentlichkeit</b> <b>- Kann -</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Voranbringen“ des Bio-Themas bei allen Münchner*innen</li> <li>• Schulungen für Multiplikator*innen, die das Thema Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Ernährung weitervermitteln</li> <li>• Steigerung der Nachfrage nach Bio durch Einbeziehung der Gäste der AHV</li> <li>• Kennenlernen der gesamten Bio-Wertschöpfungskette</li> </ul>		

## 3.1.1 EIN ERNÄHRUNGSHAUS FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGEUNG UND ZULIEFER\*INNEN

Diese inhaltliche Variante konzentriert sich auf die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen als Hauptzielgruppe des Ernährungshauses. Damit geht München, neben Kopenhagen, Berlin und Bremen, einen Schritt weiter und strebt mit dem Ernährungshaus neben der Transformation der Gemeinschaftsgastronomie auch einen Wandel in der Individualgastronomie an. Zudem wird dem Thema Regionalität ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Im Folgenden werden die unterschiedlichen inhaltlichen Aspekte eines Ernährungshauses für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung sowie deren Zuliefer\*innen erläutert. Die Angebote basieren auf den folgenden, von der *Biostadt München* entwickelten, Muss-Kriterien:

- Begleitung von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung „hin zu mehr Bio“
- Vermittlung von Kenntnissen/Fertigkeiten
- Förderung des Austauschs der Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung
- Effizienzsteigerung durch Koordination aller Beratungsangebote
- Bio-Regio-Management: Stärkung bestehender bio-regionaler Marktstrukturen und Aufbau weiterer regionaler Wertschöpfungsketten
- Vernetzung der (Bio-)Lebensmittelbranche
- Infokampagne für die Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung und deren Tischgäste

## MEHR BIO IN DER MÜNCHNER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Die Stadt München möchte die Nachfrage von Bio-Produkten steigern. Die Außer-Haus-Verpflegung ist hinter dem Lebensmitteleinzelhandel der zweitgrößte Absatzweg für Lebensmittel und somit ein wichtiges Handlungsfeld in diesem Bereich.<sup>1</sup> Zur Außer-Haus-Verpflegung zählt neben der Gemeinschaftsgastronomie auch die Individualgastronomie. Während erstere meist auf die Verpflegung von größeren Gruppen ausgelegt ist, richtet sich die Individualgastronomie an Einzelpersonen. Klassische Tätigkeitsfelder der Gemeinschaftsgastronomie sind in den Bereichen Business (Betriebskantinen), Care (Krankenhäuser, Pflegeheime, Senior\*innenheime, Justizvollzugsanstalten) und Education (Kitas, Schulen und Hochschulen). Die Individualgastronomie hingegen erstreckt sich von Imbissen, Cafés, Biergärten und Restaurants bis hin zur gehobenen Gastronomie.<sup>2</sup>

Das Münchner Ernährungshaus wird in diesem Wirkungsfeld die zentrale Institution sein, die mit seinem Programm Bio in München fördert. Die Arbeit des Ernährungshauses erstreckt sich damit sowohl auf die Gemeinschafts- als auch auf die Individualgastronomie. Da sich die Betriebsformen dieser beiden Gastronomiearten jedoch grundsätzlich im Hinblick auf die Arbeitsweise, die Angebotsform sowie der Gästestruktur unterscheiden, werden in zwei Beratungsprogrammen unterschiedliche thematische Schwerpunkte gesetzt sowie der Ablauf der Beratung an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst.

Der Fokus zu Beginn der Arbeit des Ernährungshauses liegt auf der Gemeinschaftsgastronomie und dabei eingangs auf städtischen Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern und Betriebskantinen in öffentlichen Gebäuden. In einem zweiten Schritt wird auch die Individualgastronomie mit einem Beratungsprogramm angesprochen. Beide Beratungsprogramme sollen gebührenfrei angeboten werden, um die Bereitschaft zur Teilnahme zu erhöhen.

### Schwerpunkte eines Beratungsprogramms für die Gemeinschaftsgastronomie

Ziel des Ernährungshauses ist eine umfassende Transformation der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Die Erhöhung des Bio-Anteils ohne grundsätzliche Umstellungen der Rezepturen, Speisepläne und des Einkaufs würde erhebliche Mehrkosten bedeuten. Um dies zu vermeiden, braucht es, analog zu Kopenhagen und Berlin, eine intensive, externe Begleitung des Umstellungsprozesses. Die Erhöhung des Bio-Anteils im bestehenden Budget ist Anlass, Einkauf, Speiseplan, Rezepte und Kochprozesse zu überarbeiten. Um dies umzusetzen, gibt es folgende Hebel:

- Pflanzliche Lebensmittel – vor allem Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln – stehen im Mittelpunkt der Verpflegung. Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind ergänzende Bestandteile.
- Der Einsatz von Fertigprodukten wird minimiert. Wo immer möglich, wird mit unverarbeiteten Rohstoffen gearbeitet.
- Lebensmitteleinsatz, Rezepte und Speiseplan richten sich nach Saison und Region.

Wesentliches Ziel der Vermittlung neuen Wissens ist die Fähigkeit, Rezepte nach diesen Kriterien zu entwickeln und zu kochen, die nicht nur nachhaltig, sondern attraktiv und lecker sind. Die Transformation wird dabei nicht als Verzicht auf bestimmte Produkte, sondern als Modernisierung der Küche verstanden, die die große Vielfalt von Sorten und Varianten der verschiedenen Jahreszeiten auf die Teller bringt. Die Erfahrungen aus Kopenhagen und Berlin zeigen, dass dies auch von den Gästen überwiegend als Fortschritt wahrgenommen wird.

Das Beratungsprogramm beinhaltet im Wesentlichen folgende Bausteine:

1. umfassende Analyse der Einkaufs- und Küchenpraxis
2. gemeinsame Erarbeitung von Zielen und Maßnahmen mit den Einrichtungen
3. Begleitung und Unterstützung bei der Umsetzung der Maßnahmen über einen mehrmonatigen Zeitraum. Dies beinhaltet insbesondere die Beratung und Unterstützung beim Einkauf sowie bei der Erstellung von Speiseplänen und Rezepturen.
4. Workshops zur Vermittlung von Kenntnissen im Bereich des Kochens und der Speiseplangestaltung
5. Zusammenarbeit mit der Institution (z. B. Einrichtungsleitungen, Pädagog\*innen, Betriebsrat) und Information der Gäste, um Erfolg der Umstellung langfristig zu sichern.



\*Das Konzept der Planetary Health Diet wurde von der EAT-Lancet Commission, einem interdisziplinären Team aus 37 Wissenschaftler\*innen, erarbeitet. Ziel des Konzepts ist eine gesunde Ernährung für eine steigende Weltbevölkerung innerhalb der planetaren Grenzen. Weitere Informationen unter.<sup>3</sup>

## Schwerpunkte eines Beratungsprogramms für die Individualgastronomie

Das Ernährungshaus verfolgt das Ziel, auch in der Individualgastronomie den Bio-Anteil deutlich zu steigern. Ähnlich wie die Gemeinschaftsgastronomie werden auch die Küchen in der Individualgastronomie über einen längeren Zeitraum intensiv begleitet. Die Zielsetzung liegt hier besonders im Bereich Bio-Regionalität. Neben der Beratung zum Bezug von Bio-Regionalen-Lebensmitteln ist auch die Annäherung des Speiseangebots an die „Planetary Health Diet“\* Teil der Beratung. Insbesondere die individuellen Restaurant- beziehungsweise Gastronomiekonzepte und die zur Verfügung stehenden Budgets unterscheiden ein Beratungskonzept für die Individualgastronomie deutlich von dem für die Gemeinschaftsgastronomie.

Das Beratungsprogramm beinhaltet im Wesentlichen folgende Bausteine:

- umfassende Analyse der Einkaufs- und Küchenpraxis
- Erarbeitung von Zielen und Maßnahmen gemeinsam mit den Restaurants
- Beratung zum Bezug von regionalen Produkten sowie der Umstellung von Produkten auf Bio und eine mögliche Bio-Zertifizierung
- Begleitung und Unterstützung der Umsetzung der Maßnahmen über einen mehrmonatigen Zeitraum. Handlungsfelder sind insbesondere die Einkaufsberatung, die Anpassungen der Speisekarte in Bezug auf einen verringerten Fleischeinsatz und den verstärkten Einsatz von vegetarischen Gerichten.
- Workshops zur Vermittlung von Kenntnissen im Bereich des Kochens, insbesondere von vegetarischen und veganen Gerichten

Die Schwerpunkte im Beratungsprogramm für die Individualgastronomie liegen hier folglich etwas anders als in der Gemeinschaftsgastronomie: Die Einkaufsberatung und die Umstellung von einzelnen Produkten nehmen einen größeren Stellenwert ein, da die individuellen Konzepte wichtige Alleinstellungsmerkmale und damit Geschäftsgrundlage sind. Auch hier wird beispielsweise über attraktive, zum Konzept passende, vegane und vegetarische Gerichte beraten, als Ergänzung der finanziellen Spielräume für den Bio-Anteil und eine gesunde, nachhaltige Ernährung.

## Ergänzende Angebote zur Beratung der Außer-Haus-Verpflegung

Zusätzlich bietet das Ernährungshaus neben der individuellen Beratung weitere Angebote an, über die sich die Außer-Haus-Verpflegung-Akteur\*innen zum Thema nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft fortbilden beziehungsweise informieren können.

## Exkursionen zu Höfen und Verkostungen

Exkursionen zu regionalen Bio-Höfen machen die Erzeugung von Lebensmitteln erlebbar und ermöglichen es den Küchenteams, sich außerhalb ihrer Küche mit dem Thema Essen auseinanderzusetzen. Neben dem Kennenlernen von Abläufen in der Landwirtschaft können auch auf dem Hof erzeugte Produkte verkostet werden. Der direkte Kontakt und Austausch zu Landwirt\*innen sowie das Verkosten deren Erzeugnisse stärken die Verbundenheit und das Bewusstsein für regionale Erzeugnisse. Besonders interessant für Exkursionen sind Höfe, deren Produktionskapazitäten es ermöglichen, die Gemeinschaftsgastronomie oder Individualgastronomie zu beliefern.

## Rezeptnewsletter und Rezeptdatenbank

Rezepte sind ein wesentliches Mittel, um einen hohen Bio-Anteil ohne (deutliche) Mehrkosten zu erreichen: Hierfür geeignete Rezepte sind möglichst einfach in der Zubereitung und ermöglichen attraktive Gerichte mit deutlich geringerem Fleischanteil sowie mit saisonalen Zutaten.

Ein gedruckter Küchennewsletter mit Rezepten, der saisonal viermal im Jahr an die Küchen verschickt wird, liefert den Küchen neben den praktischen Kochworkshops Inspiration zum Kochen mit bio-regionalen Lebensmitteln. Ein gedruckter Newsletter bietet sich hier an, da Köch\*innen in der Gemeinschaftsgastronomie meist keinen Zugang zu einem Computer an ihrem Arbeitsplatz haben. Auf längerfristige Sicht sollte der Newsletter durch eine Rezeptdatenbank erweitert werden, die online auf der Webseite des Ernährungshauses für die Küchen des Beratungsprogramms abrufbar ist.

## Wissensplattform

Eine Wissensplattform ist neben der Möglichkeit, sich zu informieren, auch ein Ausdruck der Kompetenz des Münchner Ernährungshauses zur Transformation der Gemeinschaftsgastronomie hin

zu mehr Bio. Eine Wissensplattform auf der Webseite des Ernährungshauses München bietet die Möglichkeit, das Wissen rund um Bio-Lebensmittel in der Metropolregion München an einem Ort zu bündeln und zugänglich zu machen. Informationen zu bio-regionaler Erzeugung, zentralen Akteur\*innen und Projekten können hier abgebildet werden. Auch über Bio-Zertifizierung mit dem Verweis auf Zertifizierungsstellen und Ansprechpartner sowie weitere Beratungsangebote können hier integriert werden.

### **AUSTAUSCH UND VERNETZUNG VON TEAMS DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG**

Der Küchenalltag in der Außer-Haus-Verpflegung bietet oft wenig Raum, aus der Küche herauszutreten und sich mit Kolleg\*innen auszutauschen. Die Erfahrungen in Berlin haben gezeigt, dass Austauschrunden, wie der sogenannte Berliner „Kantinen-Treff“, bei Küchenteams aus der Gemeinschaftsgastronomie sehr nachgefragt ist. Ein Vernetzungstreffen bietet Küchenmitarbeiter\*innen aus der Außer-Haus-Verpflegung die Möglichkeit, sich über ihre Herausforderungen auszutauschen, voneinander zu lernen und sich zu vernetzen.

Ein gemeinsamer Austausch zwischen Gemeinschafts- und Individualgastronomie braucht ein verbindendes Element, das Mitarbeiter\*innen aus beiden Bereichen anspricht. Dazu können thematische Impulse, wie beispielsweise Warenrunden zum Thema Hülsenfrüchte oder zu regionaler Beschaffung, dienen. Zudem können die Treffen genutzt werden, um über Erfolgsgeschichten aus den einzelnen Einrichtungen zu berichten und sich über Tipps und Tricks bei der Umstellung auf Bio auszutauschen. Gemeinsames Kochen bei einrichtungsübergreifenden Workshops bietet zudem neue Impulse und ermöglicht und unterstützt ebenfalls den Austausch von Küchenteams der Außer-Haus-Verpflegung.

### **BERATUNGSANGEBOTE**

In der Vorstudie wurde aufgezeigt, dass in München bereits viele Anbieter\*innen für Bio-Beratungen im Bereich Außer-Haus-Verpflegung aktiv sind. Die beiden lokalen Hauptakteur\*innen sind *BUND Naturschutz* und *Tollwood*, die sich jeweils auf unterschiedliche Zielgruppen fokussieren. Während *Tollwood* seinen Schwerpunkt bei Kitas und Schulen hat, berät *BUND Naturschutz* städtische Kantinen und die Individualgastronomie (siehe Kapitel 2.2.1).

Die Erfahrungen bei der Akquise der Küchen für den Praxistest (siehe Kapitel 4.1) haben gezeigt, dass bereits einige Küchen ein Beratungsprogramm durchlaufen haben und daher einer erneuten Beratung kritisch gegenüberstehen. Hier ist es wichtig, Motivation für weitere Schritte zu generieren. Dafür muss die Arbeit des Ernährungshauses und dessen Beratung in den Kontext der veränderten politischen Zielsetzungen von 90 % Bio gestellt werden. Um die Küchen für eine (erneute) Beratung zu gewinnen, muss ein Münchner Ernährungshaus die Unterschiede der verschiedenen Beratungsmethoden und -ansätze deutlich machen. Außerdem ist es wichtig, auf Erfolge von Küchen durch die Unterstützung des Münchner Ernährungshauses aufmerksam zu machen. Aus dieser aktuellen Situation ergeben sich folgende Aufgaben für das Ernährungshaus:

#### **Entwicklung eines Beratungsprogramms für München**

Das Ernährungshaus bietet ein Beratungsprogramm an, das sich zum Ziel setzt, den Bio-Anteil der teilnehmenden Küchen langfristig auf zu steigern. Das Beratungsprogramm richtet sich an die Gemeinschaftsgastronomie in München und begleitet diese langfristig und individuell bei der Transformation. Das Ernährungshaus schafft durch seine eigene Beratung Leuchtturmprojekte, die als Vorbilder für den Transformationsprozess vorangehen und andere Küchen für die Umstellung auf Bio motivieren. Das Beratungsprogramm des Ernährungshauses muss sich in seiner Methodik und dem Beratungsansatz klar von den bestehenden Beratungen abgrenzen. Um eine gute Zusammenarbeit des Ernährungshauses und den bereits bestehenden Beratungsprogrammen zu gewährleisten, sollten im Voraus die einzelnen Kompetenzen der unterschiedlichen Beratungsanbieter\*innen klar definiert und ein gemeinsames Vorgehen abgestimmt werden, sodass von außen eine klare Linie für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung ersichtlich ist.

#### **Koordination der bestehenden Beratungsangebote**

Das Ernährungshaus tritt als Dachorganisation für die Transformation der Gastronomie in München auf und ist somit Anlaufstelle für alle Interessierten aus der Außer-Haus-Verpflegung. Als Koordinationsstelle vermittelt es bedarfsgenau an die jeweils passende Beratungsinstitution. Hierdurch werden Überschneidungen und Reibungsverluste verhindert. Zudem wird der Zugang zu den einzel-

nen Beratungen durch eine zentrale Anlaufstelle für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung niederschwelliger gestaltet. Wichtig ist es, die einzelnen Zielsetzungen der Beratungsangebote herauszuarbeiten, die Kompetenzen und Grenzen der Angebote klar zu definieren sowie die Zielgruppen festzulegen. Das Ernährungshaus organisiert den Austausch zwischen den Beratungsteams und macht nach außen die Unterschiede der bestehenden Programme sichtbar.

## **BIO-REGIO-MANAGEMENT**

Im Ernährungshaus München wird ein Bio-Regio-Management etabliert, das die Hauptaufgabe hat, die Vielfalt der Region auf den Tellern der Außer-Haus-Verpflegung erlebbar und sichtbar zu machen. Die Koordinierungsstelle hat die Aufgabe, den Bezug von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu stärken, indem diese über verfügbare Bio-Produkte aus der Region informiert, eine direkte Vernetzung zwischen den Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung – von Kantinenköch\*in bis Restaurantbesitzer\*in – und Produzent\*innen etabliert und diese für das Thema Regionalität sensibilisiert.

Der über zwei Jahre laufende Dienstleistungsauftrag Umsetzungskonzept zur Schaffung und Etablierung einer Koordinationsstelle ‚Bio-Regio-Management‘ für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung des *Referats für Klima- und Umweltschutz* arbeitet bereits zu diesem Themenbereich und hat die Zielsetzung, bestehende bio-regionale Marktstrukturen zu stärken, weitere Wertschöpfungsketten aufzubauen und zu verstetigen sowie eine enge Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu fördern. Auftragnehmer\*innen sind *Ecozept, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Projekte GmbH, Bioland e. V. und Naturland Zeichen GmbH*. Laut Ausschreibungsunterlagen des *Referats für Klima- und Umweltschutz* umfasst das Projekt folgende Leistungen:

- Analyse bestehender Marktstrukturen im Außer-Haus-Markt
- Bündelung der städtischen und stadtweiten Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln, Angebotsbündelung zur Belieferung großer Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung und Zusammenbringen mit den regionalen Anbieter\*innen
- Erstellung und Betreuung eines Angebotskatalogs
- Ansprechpartner\*in sein für alle Akteur\*innen als Koordinationsstelle
- Stärkung der Kommunikation zwischen den Bio-Akteur\*innen sowie Förderung ihrer Vernetzung und ggf. Übernahme von Moderationsaufgaben
- Organisation von Vor-Ort-Besuchen für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung bei Erzeuger\*innen/Verarbeiter\*innen
- Durchführung von Vernetzungsveranstaltungen wie Bio-Regio-Messen, die vor allem dem Kennenlernen und Vertrauensaufbau dienen
- Aufbau und Pflege einer Online-Plattform zum Austausch von Anbieter\*innen und Nachfrager\*innen, die z. B. der Kontaktpflege oder der Vermarktung neuer/aktueller Angebote dienen
- Erfahrungsaustausch mit geeigneten Öko-Modellregionen sowie mit der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau zum „Bayerischen Bio-Siegel“

Das Projekt startete im Jahr 2022 und endet im Jahr 2024. Die Projektergebnisse sollten für die Etablierung des Bio-Regio-Managements im Ernährungshaus genutzt werden.

## **KOMMUNIKATION IN EINRICHTUNGEN UND EINBEZUG DER TISCHGÄSTE**

Im Rahmen der Transformation der Küchen hin zu mehr Bio durch die Beratung des Ernährungshauses werden alle, von Einrichtungsleitung und -mitarbeitende über Küchenmitarbeitende hin zu Tischgästen, involviert. Eine Reihe von Kommunikationsmaterialien, die Informationen zum und Einblick in den Transformationsprozess beinhalten, begleiten das Beratungsprogramm des Münchner Ernährungshauses.

Informationsveranstaltungen beziehungsweise die Teilnahme von Mitarbeiter\*innen des Ernährungshauses an Treffen wie Elternabenden, Teambesprechungen und Mitarbeiterversammlungen binden die gesamte Einrichtung in die Transformation mit ein. Für die Gästekommunikation hält das Ernährungshaus ein Portfolio an Vorlagen für Informationsmaterialien bereit, die einrichtungsspezifisch abgewandelt werden können.

Eine Auszeichnung der Küchen am Ende des Beratungsprogramms macht zudem die Erfolge und die Veränderung in der Küche für die Tischgäste sichtbar und kann für die Außenkommunikation genutzt werden. Durch eine Auszeichnung der Küchen können unterschiedliche Aspekte der Transformation wie beispielsweise der Bio-Anteil, der veränderte Einsatz von verarbeiteten Produkten sowie der Bezug von regionalen Lebensmitteln sichtbar gemacht werden.

### 3.1.2 EIN ERNÄHRUNGSHAUS FÜR DIE ZIVILGESELLSCHAFT

Die Analyse der drei Ernährungshäuser (siehe Kapitel 2.1) in Kopenhagen, Berlin und Bremen haben gezeigt, dass bestehende Ernährungshäuser sich im Wesentlichen auf die Gemeinschaftsgastronomie fokussieren. Neben der zentralen Zielgruppe des Münchner Ernährungshauses, der Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen (Muss-Kriterien) zeigt das folgende Kapitel eine Erweiterung durch den Einbezug der Zivilgesellschaft (Kann-Kriterien) auf.

Im Vorfeld dieses Auftrags hat die *Biostadt München* Kann-Kriterien entwickelt. Diese enthalten, ergänzend zu den Muss-Kriterien, Zielstellungen für ein künftiges Münchner Ernährungshaus und beziehen sich auf den Einbezug der Zivilgesellschaft:

- „Vorbringen“ des Bio-Themas bei allen Münchner\*innen
- Schulungen für Multiplikator\*innen, die das Thema Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Ernährung weitervermitteln
- Steigerung der Nachfrage nach Bio durch Einbeziehung der Gäste der AHV: mit Materialien
- Kennenlernen der gesamten Bio-Wertschöpfungskette

Unter Berücksichtigung dieser Kann-Kriterien sind die folgenden Angebote eines Münchner Ernährungshauses für die Zivilgesellschaft konzipiert. Das Kann-Kriterium „Steigerung der Nachfrage nach Bio durch Einbeziehung der Gäste der AHV“ ist bereits im vorangegangenen Kapitel zur Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen abgedeckt, da der Einbezug der Tischgäste einen festen Bestandteil des Transformationsprozesses der Gemeinschaftsgastronomie darstellt (siehe Kapitel 3.1.1).

Im Allgemeinen umfasst die Zivilgesellschaft alle Münchner\*innen. Es sollen Menschen von Jung bis Alt unabhängig eines bestimmten sozialen Milieus angesprochen werden. Die Gemeinschaftsgastronomie erreicht – in Betriebskantinen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Kitas und Schulen – täglich eine große Bandbreite an Menschen unabhängig ihres Alters, Einkommens oder ihrer Herkunft und kann somit ein wichtiger Hebel im Bereich Ernährungsbildung sein. Das Essen in der Gemeinschaftsgastronomie kann den Gästen aufzeigen, wie modernes, nachhaltiges Alltagsessen aussehen kann und so auch in die Privathaushalte wirken.

Um die Zivilgesellschaft darüber hinaus aktiv in die Ernährungswende mit einzubeziehen, kann das Ernährungshaus zusätzlich zur Transformation der Gemeinschaftsgastronomie weitere Formate anbieten, um verschiedene Zielgruppen der Zivilgesellschaft direkt anzusprechen und abzuholen.

#### MULTIPLIKATOR\*INNENPROGRAMM

Der erweiterte Einbezug der Zivilgesellschaft durch Angebote des Münchner Ernährungshauses wird maßgeblich über Multiplikator\*innen erreicht, welche in München verankert sind. Ziel ist es, die verschiedenen Zielgruppen der Zivilgesellschaft direkt an ihren Wirkungsorten zu erreichen.

Das Thema nachhaltige Ernährung soll ganzheitlich in verschiedene Einrichtungen wie Schulen, Kitas, Betriebe, Senior\*inneneinrichtungen, Stadtteilzentren beziehungsweise -läden und weitere soziale Einrichtungen getragen werden. Hierfür bietet das Ernährungshaus ein Multiplikator\*innenprogramm, das wichtige Schlüsselpersonen in den unterschiedlichen Einrichtungen wie Pädagog\*innen, Lehrer\*innen, Sozialarbeiter\*innen, aber auch Personalräte und weitere zentrale Personen weiterbildet und befähigt, die Ernährungswende vor Ort voranzutreiben.

Die Multiplikator\*innen werden durch das Ernährungshaus fortgebildet und geschult, um die Ernährungswende in ihrem Wirkungsfeld zu unterstützen und das Thema in ihre tägliche Arbeit zu

etablieren. Dies kann durch theoretische sowie praktische Formate (Exkursionen zu Produzent\*innen und Verarbeiter\*innen, kurze Kochkurse) vermittelt werden.

Das Weiterbildungsprogramm ist modular aufgebaut und lässt sich auf die Multiplikator\*innen von verschiedenen Einrichtungsarten (wie zum Beispiel Schule, Kita, Betrieb, Stadtteilladen) anpassen. Dabei geht es auf der einen Seite um die Vermittlung von grundlegendem Wissen zur nachhaltigen Ernährung und Landwirtschaft sowie das Kennenlernen der (regionalen) Wertschöpfungskette. Auf der anderen Seite werden die Multiplikator\*innen darin geschult, das Thema in ihren Einrichtungen zu etablieren. Die Multiplikator\*innen bekommen vom Ernährungshaus eine Anleitung beziehungsweise ein speziell entwickeltes Tool-Kit an die Hand, das aktive Gestaltungsmöglichkeiten zum Thema Ernährung mit unterschiedlichen Formaten (Projektstage, Exkursionen, Kochworkshops etc.) enthält. Nach Abschluss des Programms bleibt das Ernährungshaus an der Seite der Multiplikator\*innen und ist Ansprechpartnerin und Vernetzerin.

Ernährungsbotschafter\*innen, die Teil des Teams des Ernährungshauses sind, begleiten die Multiplikator\*innen bei ihrer Arbeit, sind Ansprechpartner bei auftretenden Fragen und Herausforderungen sowie für Interessierte des Multiplikator\*innenprogramms. Zudem kennen sich die Ernährungsbotschafter\*innen auf lokaler Ebene in den Stadtteilen aus. Sie vernetzen lokale Akteur\*innen und Angebote zum Thema Ernährung in den Bereichen Familie-, Jugend- und Stadtteilarbeit und organisieren lokale Austauschrunden.

### **ERWEITERTE NETZWERK-, KOMMUNIKATIONS- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

Um die Zivilgesellschaft in die Arbeit des Münchner Ernährungshauses miteinzubeziehen, wird die Netzwerk-, Kommunikations- und Öffentlichkeitsarbeit erweitert. Einmal im Jahr bietet das Münchner Ernährungshaus daher ein großes **Fest der Ernährungswende** an, bei dem alle Ernährungsakteur\*innen in München und dessen Umland eingeladen sind, sich und ihre Projekte vorzustellen. Auch das Ernährungshaus gibt in diesem Rahmen Einblicke in seine Arbeit. Zudem werden Formate für die breite Zivilgesellschaft angeboten sowie die Möglichkeit eröffnet, sich an laufenden Projekten zu beteiligen. Das Fest kann mit einem Street-Food-Markt mit regionalen Erzeugnissen begleitet werden.

Darüber hinaus organisiert das Ernährungshaus einmal im Jahr ein breites **Netzwerktreffen**, zu dem alle Akteur\*innen, die von der Stadt München im Bereich Ernährung gefördert werden, eingeladen sind und sich vernetzen. In gezielten Workshops und Austauschrunden können so Synergien zwischen den einzelnen Projekten geschaffen werden.

Es gibt bereits eine Vielzahl an Ernährungsakteur\*innen, die Veranstaltungen für unterschiedliche Zielgruppen der Zivilgesellschaft anbieten, wie beispielsweise *Tollwood*, *BUND Naturschutz*, *Umwelt-Akademie e. V.*, *Slow Food*, *Genussgemeinschaft Bauern und Städter* und *Über den Tellerrand*. Das Ernährungshaus als Knotenpunkt der Ernährungswende macht auf seiner Webseite durch einen **zentralen Veranstaltungskalender** die unterschiedlichen Angebote der verschiedenen Ernährungsakteur\*innen sichtbar.

### **DENKFABRIK – THINK-TANK ERNÄHRUNGSWENDE**

Das Ernährungshaus, als städtische Institution, ist die Drehscheibe der Münchner Ernährungswende. Um neue Impulse und Ideen für ernährungspolitische Strategien und Vorgehensweisen zu bekommen, organisiert das Ernährungshaus alle zwei Jahre den „Think-Tank Ernährungswende“. Dieser richtet sich gezielt an junge Menschen an den Münchner Universitäten sowie junge Berufstätige mit einem Bezug zum Thema Ernährung. Diese können sich auf das mehrwöchige Programm bewerben. Das Ernährungshaus sorgt für eine gute, interdisziplinäre Zusammensetzung der 15–30 Teilnehmer\*innen. Um internationale Perspektiven miteinzubeziehen, kann das Programm optional auch auf Englisch stattfinden. Ziel ist es, neue Ansätze und Strategien für die lokale Ernährungswende zu entwickeln. Der „Think-Tank Ernährungswende“ findet über mehrere Wochenendprogramme statt, die verschiedene Inhalte vermitteln. Diese finden an unterschiedlichen Orten der Stadt München, die mit dem Thema Ernährung, Nachhaltigkeit und Innovation in Verbindung stehen, statt. Die Teilnehmer\*innen lernen durch Impulsvorträge von lokalen Expert\*innen beispielsweise aus Politik, Verwaltung, Wissenschaft und Zivilgesellschaft sowie durch Exkursionen zu Erzeuger\*innen im Münchner Umland das lokale Ernährungssystem kennen. In diesem Rahmen können auch nationale und internationale

Expert\*innen eingeladen werden, um weitere Ideen, Perspektiven und praktische Ansätze mit in den Prozess einzubeziehen. Auf Basis von Design Thinking-Methoden entwickeln daraufhin die Teilnehmer\*innen verschiedene Ideen und Lösungsansätze für lokale Herausforderungen. Am Ende steht ein Manifest mit Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung des lokalen Ernährungssystems, das sich gezielt an die Münchner Stadtpolitik richtet. Der „Think-Tank Ernährungswende“ ist ein weiterer Schritt der Stadt München, sich auf nationaler und internationaler Ebene als Food City zu etablieren und den Diskurs in diesem Bereich mitzugestalten und zu beeinflussen.

## 3.2 MACHBARKEITSPRÜFUNG

Im folgenden Kapitel werden drei räumliche Varianten des Ernährungshauses geprüft: Die Schaffung eines zentralen Ortes, die Etablierung mehrerer Standorte und die Errichtung eines virtuellen Ernährungshauses (siehe Kap. 3.2.1). Diese werden anhand ihrer organisatorischen, technischen und wirtschaftlichen Machbarkeit dargestellt. Das Kapitel 3.2.2 befasst sich mit der Prüfung der rechtlichen Machbarkeit eines Münchner Ernährungshauses. Darauf folgt eine Darstellung der zeitlichen Umsetzung anhand eines konkreten Zeitplans (siehe Kap. 3.2.3).

### 3.2.1 RÄUMLICHE VARIANTEN DES MÜNCHNER ERNÄHRUNGSHAUSES

#### EIN GEBÄUDE – VARIANTE 1

Das Ernährungshaus ist als zentrale Institution in der Stadt eine Anlaufstelle für die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung als auch für die Themen ökologische Landwirtschaft sowie nachhaltige und gesunde Ernährung. Gutes Essen und gute Gastgeber\*innenschaft sind eng miteinander verknüpft. Daher schafft das Ernährungshaus eine offene Atmosphäre, in der sich Teilnehmende der Workshops und Veranstaltungen willkommen und gut empfangen fühlen.

#### Organisatorische Umsetzung

Der Standort des Ernährungshauses ist mit einer professionellen **Schulungsküche** ausgestattet, in der Kochworkshops für verschiedene Zielgruppen, mit Schwerpunkt auf die Außer-Haus-Verpflegung, angeboten werden. Ein großer Raum bietet ausreichend Platz zum Kochen mit mehreren Personen. Eine gute Anordnung der Kochinseln sorgt für eine gute Lernatmosphäre, um den Anweisungen der Trainer\*innen gut folgen zu können. Damit die praktischen Seminare mit bis zu 15 Teilnehmer\*innen stattfinden können, verfügt die Küche über drei bis vier Kochinseln, welche gleich ausgestattet sind. Diese sollten mindestens einer professionellen Haushaltsküche entsprechen.

In unmittelbarer Nähe der Küche befindet sich ein heller und offener **Seminar- und Veranstaltungsraum**. Kurze Wege zwischen Schulungsküche und Seminarraum sind wichtig, da bei Kochworkshops zwischen theoretischen und praktischen Inhalten gewechselt wird und daher beide Räumlichkeiten benötigt werden. Der Raum kann zudem für Veranstaltungen wie Podiumsdiskussionen und Vorträge für unterschiedliche Zielgruppen des Ernährungshauses genutzt werden. Der Raum bietet je nach Setting Platz für bis zu 15 Personen im Seminarbetrieb. Die technische Ausstattung des Raums entspricht der eines gängigen Seminarraums. Durch modulares Mobiliar kann der Raum für Veranstaltungen mit bis zu 40 Personen genutzt werden.

Die **Büroräume** der Mitarbeiter\*innen des Ernährungshauses sind ebenfalls an diesem Standort angesiedelt und bieten damit durch die räumliche Nähe die Möglichkeit einer engen Zusammenarbeit zwischen dem Beratungsteam, der *Koordinationsstelle Bio-Regio-Management* und dem organisatorischen Team. Zudem sollte es einen Besprechungsraum für Teammeetings und Termine mit externen Personen geben.

Der angespannte Immobilienmarkt in München stellt eine Herausforderung bei der Raumsuche dar. Auch in den Projekten in Berlin und Bremen (siehe Kapitel 2.1) war die Immobiliensuche aufwendig. Um die Standortsuche zu vereinfachen, wäre daher eine weitere Variante, vorhandene Infrastruktur in externen Räumlichkeiten temporär zu nutzen, um so den Flächenbedarf des Ernährungshauses zu minimieren. In diesem Szenario würde das Ernährungshaus nur die Infrastruktur für Veran-

staltungen und die Mitarbeitenden stellen. Für Kochworkshops und Weiterbildungen der Zielgruppen Außer-Haus-Verpflegung sowie der Zivilgesellschaft kann vorhandene Kücheninfrastruktur (wie zum Beispiel der *Münchner Volkshochschule* oder der *Community Kitchen*) in unterschiedlichen Stadtquartieren genutzt werden. Damit bleibt das Ernährungshaus ein zentraler Ort und Anlaufstelle für die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung, minimiert aber gleichzeitig seine Anforderungen an den gesuchten Standort.

Ein zentraler, fester Standort im Zentrum der Stadt lässt das Ernährungshaus vom Programm zur Institution werden. Dies zeigen auch die Analysen der Programme in Kopenhagen und Berlin. Eine feste Institution ist ein deutliches Zeichen für das städtische Engagement, dem Thema Ernährungswende einen festen Ort zu schaffen und damit nicht nur auf die direkt angesprochenen Zielgruppen, sondern auch auf die Gesamtstadt und darüber hinaus zu wirken.

### **Technische Machbarkeit**

Das Ernährungshaus München soll in seiner Umsetzung möglichst viele Münchner\*innen direkt oder indirekt erreichen. Daher ist die Umsetzung in einer zentralen Lage mit guter Erreichbarkeit mit dem öffentlichen Personennahverkehr ein wichtiges Standortkriterium. Standorte, die bereits mit den Themen der Münchner Ernährungswende und deren Akteur\*innen verknüpft sind, können von Vorteil sein, da die Orte bereits bekannt sind und die räumliche Nähe von Akteur\*innen mögliche Kooperationen und Austausch vereinfacht und fördert. Von der Straße gut sichtbare Räumlichkeiten machen das Ernährungshaus als Institution auch räumlich sichtbar und ermöglichen es, durch Außenwerbung Passanten auf die Arbeit aufmerksam zu machen. Bei den Räumen muss auf Barrierefreiheit geachtet werden. Der Standort sollte über Platz für eine Schulungsküche mit angrenzendem Seminarraum sowie Büros für die Mitarbeitenden verfügen. Darüber hinaus sollte es Raum für Veranstaltungen für die Zivilgesellschaft geben. Diese können im Seminarraum oder der Schulungsküche stattfinden, falls diese die Möglichkeit bieten, oder in zusätzlichen Veranstaltungsräumen am Standort.

Für die Umsetzung des Ernährungshauses an einem Standort wären folgende Orte interessant:

#### **COMMUNITY KITCHEN**

Die *Community Kitchen* liegt im Stadtteil *Neuperlach* und nutzt aktuell die Räumlichkeiten eines ehemaligen Bürogebäudes der *Allianz*. Der Standort ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut angebunden und durch das Projekt der *Community Kitchen* bereits mit dem Thema Ernährung verknüpft. Die *Community Kitchen* ist Teil der Standortprüfung im Rahmen des Praxistests und wird daher in Kapitel 4.2.1 tiefer beleuchtet.

#### **GROSSMARKTHALLE**

Die *Großmarkthalle* als „Bauch von München“ und Umschlagplatz für Lebensmittel aus der Region in der *Gärtnerhalle* ist eng mit dem Thema Ernährung verknüpft. Das Gelände ist in kommunaler Hand und wird durch den städtischen Eigenbetrieb *Markthallen München* verwaltet. Das Gelände wird bis 2030 neu strukturiert, um neben dem *Großmarkt* eine Mischnutzung aus Wohnraum, Gastronomie, Einzelhandel und Hotels entstehen zu lassen. Die neu entstehenden Gebäude könnten Raum für ein zukünftiges Ernährungshaus bieten. Allerdings ist der Ort für eine kurzfristige Etablierung eines Ernährungshauses nicht geeignet, da unklar ist, bis wann und ob neue Räume für eine Nutzung durch das Ernährungshaus zur Verfügung stehen könnten.

#### **ICAMPUS MÜNCHEN**

Das vom der *R&S Immobilienmanagement GmbH* entwickelte Gelände des *iCampus* in direkter Umgebung des Münchner *Ostbahnhofs* befindet sich im ehemaligen *Werksviertel* und ist eine Mischnutzung aus Einzelhandel, Gastronomie und Büroflächen. Auf einer Gesamtfläche von 110.000 m<sup>2</sup> ist eine Fläche von 20.000 m<sup>2</sup> für Büro- und Gewerbenutzung vorgesehen. Der *iCampus* soll ein Ort für Unternehmen im Bereich Innovation und Nachhaltigkeit werden. Die zentrale Lage sowie die Verbindung zu Nachhaltigkeitsthemen könnten das Gelände für einen Standort des Ernährungshauses interessant machen.

## MÜNCHEN URBAN COLAB

Das *München Urban Colab* ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landeshauptstadt München und der *UnternehmerTUM gGmbH*. Das *Referat für Arbeit und Wirtschaft* koordiniert das dort ansässig *Munich City Colab*, in dem auch andere Referate Projekte einbringen können. Das *München Urban Lab* ist ein Ort der brachenübergreifenden und interdisziplinären Zusammenarbeit, um „nachhaltige Lösungen für urbane Herausforderungen für eine lebenswerte Stadt der Zukunft“<sup>4</sup> zu entwickeln. In zentraler Lage bietet der Ort auf 11.000 m<sup>2</sup> Büroräume, Co-Working-Bereiche, Veranstaltungs- und Seminarräume, Living-Labs und eine Hightech-Prototypenwerkstatt. Die Verknüpfung des Ortes mit Themen der nachhaltigen Stadtentwicklung, für die auch das Thema Ernährung eine zentrale Rolle spielt, sowie die zentrale Lage und Beteiligung der Stadt München können Vorteile für die Etablierung eines Ernährungshauses an diesem Standort sein.

## Ressourcen und Verfügbarkeit

Die Personalplanung für ein Ernährungshaus unterscheidet sich je nach inhaltlichen Schwerpunkten und Zielsetzungen. Daher wird im Folgenden die Personalplanung nach Muss- und Kann-Kriterien aufgeschlüsselt (siehe Tabelle 1). Laut Erfahrungen der *Kantine Zukunft* berät ein\*e Trainer\*in im Jahr im Schnitt zehn Küchen. Das Trainerteam kann nach und nach mit wachsender Nachfrage nach den Beratungen aufgebaut werden. Für die Umsetzung der Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen werden zudem Stellen in den Bereichen Verwaltung und Administration, Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit sowie Koordination des Bio-Regio-Managements benötigt. Für den zivilgesellschaftlichen Teil kommen für die Organisation von Veranstaltungen sowie des Mentor\*innenprogramms zwei weitere Stellen hinzu.

Tabelle 1: Variante 1 – Personelle Ressourcen

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER*INNEN	Anzahl Vollzeitstellen
Projektleitung	1 Stelle
Beratung der Küchen – Trainer*in	3 Stellen
Verwaltung und Administration	1 Stelle
Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit	1 Stelle
Koordinationsstelle Bio-Regio-Management	1 Stelle
<b>ZIVILGESELLSCHAFT</b>	
Koordinationsstelle Zivilgesellschaft	1 Stelle
Ernährungsbotschafter*innen	1 Stelle

Ein Ernährungshaus an einem Standort sollte mindestens über eine Schulungsküche mit angrenzendem Seminarraum, Büroräume für das Team sowie einen Besprechungsraum verfügen. Die Schulungsküche sollte sich an der in Tabelle 2 dargestellten Optimalausstattung orientieren. Für externe Kücheninfrastruktur sollte die Mindestausstattung (**grün markiert**) als Mindestanforderung dienen.

Die Darstellung der Büroräume bezieht sich auf die Umsetzung eines Ernährungshauses nach Muss- und Kann-Kriterien. Da das Beratungsteam oft auf Außenterminen in den Küchen unterwegs sein wird, wird nicht pro Person ein fester Arbeitsplatz benötigt. Der Seminarraum und die Schulungsküche werden primär für die Schulungen und Weiterbildung für Küchenpersonal der Gemeinschaftsgastronomie genutzt. Außerdem können hier Veranstaltungen für die Zivilgesellschaft stattfinden.



## BÜRRÄUME UND BESPRECHUNGSRAUM

<b>Fläche</b>	70 bis 90 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	6 PC-Arbeitsplätze (+ 2 Zivilgesellschaft)
<b>Besprechungsraum</b>	für 10 Personen
<b>Verfügbarkeit</b>	5 Tage pro Woche

## SCHULUNGSKÜCHE

<b>Fläche</b>	60 bis 80 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung</b>	3 bis 4 Kochinseln mit (Induktions-)Herd, Stromzugang, Dunstabzugshaube Konvektomat (oder Haushaltsbackofen) Gastropüle (oder großes Spülbecken) Handwaschbecken Haushaltsspülmaschine Lagerfläche für TK-, Kühl- und Trockenware Küchenschränke Rollwagen <b>Ausstattung der Kochinseln:</b> Küchenwaage Töpfe Pfannen Schneidebretter Messerblock Mörser Schüsseln Sieb Reiben (Vierkant/Mandoline) Dosenöffner Kellnerbesteck
<b>Weiteres Material</b>	Gastronormbehälter Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel Küchenmaschine Pürierstab Temperaturfühler Vorlegebesteck Kochutensilien (Pfannenwender, Kochlöffel, Schneebeesen etc.) Zitronenpresse Messbecher Schlesinger Essgeschirr und Besteck Mülleimer und Wäschebehälter Kochjacken und Schürzen Geschirrtücher
<b>Verfügbarkeit</b>	Mindestens 2 Tage pro Woche

Tabelle 2: Variante 1 - Räumlichkeiten und Ausstattung

## SEMINARRAUM

<b>Fläche</b>	50 bis 70 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	Raum für 20 Personen im Seminarbetrieb Raum für 60 Personen für Veranstaltungen <b>Seminarraumausstattung und Projektionsmöglichkeiten</b> Mobile Einheiten (Tische und Stühle) Möglichkeit für Bewirtung
<b>Verfügbarkeit</b>	Mindestens 2 Tage pro Woche

## Wirtschaftliche Machbarkeit

Bei dieser Variante findet alles an einem festen Ort statt. Miete und Nebenkosten sind für alle benötigten Räumlichkeiten in einem zu verhandeln. Beim Hauptmieter liegt die Gestaltung, Ausstattung und Nutzung der Räumlichkeiten über den Mietzeitraum. Dies ist für das Ernährungshaus und im Besonderen für die (Schulungs-)Küche von Vorteil. Zu Beginn fallen Investitionskosten für die Ausstattung der Schulungsküche sowie der Seminar- und Büroräume an. Nutzt das Ernährungshaus externe Kücheninfrastruktur für sein Seminar- und Weiterbildungsprogramm, können sich die Investitionskosten reduzieren. Zudem muss mit Investitionskosten für Umbaumaßnahmen gerechnet werden. Da diese stark objektabhängig sind, werden im Folgenden keine konkreten Zahlen genannt. Die Kosten unterscheiden sich auf Basis der inhaltlichen Zielsetzungen nach Muss- und Kann-Kriterien des Ernährungshauses und sind daher getrennt aufgelistet (siehe Tabelle 3). Die Personalkosten sind auf Grundlage der Tarife im öffentlichen Dienst (TVöD) berechnet. Aufgrund des besonderen Stellenprofils und den damit verbundenen Anforderungen an das Beratungsteam empfiehlt es sich, neben einer Kochausbildung auch einen Bachelorabschluss in das Stellenprofil für die Trainer\*innen aufzunehmen und diese entsprechend hoch einzugruppierten.

### AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER\*INNEN

Investition	Küche	80.000–100.000 €
	Seminarraum	20.000–25.000 €
	Büro und Besprechungsraum	6.000–8.000 €
Umbaukosten		objektabhängig
Personal	siehe Tabelle 1	400.000–440.000 €
Miete	für 180–250m <sup>2</sup> (siehe Tabelle 2)	90.000 - 130.000 €
Betriebskosten	Nebenkosten / Reinigung / Internet	11.000–13.000 €
Fahrtkosten und Reisekosten		2.000–3.000 €
Öffentlichkeitsarbeit	Webseite / ÖA-Materialien / Fotos / Videos	30.000–35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Lebensmittel / Sachmittel	15.000–17.000 €
	<b>Investitionskosten SUMME</b>	<b>106.000–133.000 €</b>
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>548.000- 638.000 €</b>

### ZIVILGESELLSCHAFT

Personal	siehe Tabelle 1	100.00–130.000 €
Öffentlichkeitsarbeit	ÖA-Materialien / Fotos / Videos	30.000–35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Sachmittel	8.000–10.000 €
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>138.000–175.000 €</b>

### MEHRERE STANDORTE – VARIANTE 2

Ein Münchner Ernährungshaus, das mehrere Standorte bespielt, hat den Vorteil, Menschen in verschiedenen Stadtquartieren zu erreichen. Dies ist insbesondere bei der Zielgruppe der Zivilgesellschaft sinnvoll. Für die Gemeinschaftsgastronomie ist es wichtig, eine zentrale Anlaufstelle zu haben, an der das Wissen zur Transformation gebündelt ist und zusammenfließt. Für Schulungen und Weiterbildungen der Küchenteams kann Kücheninfrastruktur außerhalb des Standorts genutzt werden (siehe Variante 1).

### Organisatorische Umsetzung

Die dezentrale Variante des Ernährungshauses sieht einen Standort für die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung und weitere, in unterschiedlichen Stadtquartieren verankerte Standorte für die Zivilgesellschaft vor. Ein Ernährungshaus an mehreren Standorten bietet die Möglichkeit, mehrere Orte für verschiedene Zielgruppen in unterschiedlichen Stadtquartieren zu bespielen. Um das Ernährungs-

haus nach außen als eine Institution sichtbar zu machen und Verbindungen zwischen den einzelnen Standorten herzustellen, wird für alle Veranstaltungen und Angebote ein Corporate Design mit hohem Wiedererkennungswert sowie einem einprägsamen Logo verwendet. Hierdurch wird die Verbindung der einzelnen Orte deutlich und das Ernährungshaus als polyzentrische Institution an unterschiedlichen Standorten sichtbar.

Wie in Variante 1 (ein Gebäude) beschrieben, gibt es auch in diesem Szenario eine zentrale Anlaufstelle für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung, die die entsprechende Infrastruktur für Veranstaltungen und Büros für das Team des Ernährungshaus bietet. Die Kochworkshops und Seminare finden in der eigenen Schulungsküche oder dezentral an unterschiedlichen Orten mit geeigneter Kochinfrastruktur statt.

Im Unterschied zu Variante 1 bietet eine dezentrale Struktur des Ernährungshauses die Möglichkeit, dass die Zivilgesellschaft durch unterschiedliche Standorte in den einzelnen Stadtquartieren niederschwelliger und direkt erreicht werden kann. In den verschiedenen Stadtteilen Münchens gibt es bereits Institutionen wie Stadtteilzentren oder Stadtteilläden, die sich mit dem Thema Quartiersentwicklung beschäftigen. Das Ernährungshaus nutzt diese bestehende Infrastruktur, um Sprechstunden und unterschiedliche offene Angebote mit Ernährungsfokus anzubieten und damit direkt in die Quartierstrukturen zu wirken. Dies bietet die Möglichkeit, auch schwer zu erreichende Zielgruppen direkt anzusprechen und Hürden durch die räumliche Nähe und bereits vorhandenen Strukturen der Stadtteilarbeit zu nehmen. Ein Teil der Mitarbeiter\*innen des Ernährungshauses arbeitet daher mobil in den verschiedenen Quartieren und organisiert mit dort ansässigen Akteur\*innen gemeinsame Veranstaltungen für die entsprechenden Zielgruppen vor Ort.

Ein Ernährungshaus mit mehreren Standorten schafft unterschiedliche Anlaufpunkte für die verschiedenen Zielgruppen Außer-Haus-Verpflegung, Zuliefer\*innen und Zivilgesellschaft. Ein fester Ort für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung erhält den institutionellen Charakter und schafft einen zentralen Ort für die Außenwirkung. Darüber hinaus ermöglicht ein Ernährungshaus an unterschiedlichen Standorten, verschiedene Zielgruppen direkt in den Stadtquartieren zu erreichen und das Thema Ernährung an vielen Orten in der Stadt sichtbar zu machen. Es bietet die Chance, eine breite Basis für das Thema nachhaltige Ernährung in der Stadt zu schaffen und damit ein guter Ausgangspunkt für einen ganzheitlichen Ansatz wie eine Ernährungsstrategie zu sein. Dennoch erfordert dieses Szenario einen hohen Kosten- sowie Koordinationsaufwand. Es hat die Herausforderung, den einzelnen Zielgruppen von Außer-Haus-Verpflegung, Zuliefer\*innen und Zivilgesellschaft gleichermaßen gerecht zu werden.

### **Technische Machbarkeit**

Die Arbeit mit der Außer-Haus-Verpflegung findet in dieser Variante ebenfalls gebündelt an einem Ort statt. Dies bedeutet, dass die Büroräume, ein Seminarraum und die Schulungsküche an einem Ort angesiedelt sind. Darüber hinaus kann die vorhandene Kücheninfrastruktur (wie beispielsweise in der *Community Kitchen* oder der *Münchner Volkshochschule*) für Seminare und Weiterbildungen genutzt werden.

Angebote für die Zivilgesellschaft finden an unterschiedlichen, in Quartiersstrukturen integrierte Standorten in München statt. Das Ernährungshaus profitiert von der Etablierung und Bekanntheit der Institution im Quartier. Besonders geeignet sind hier Stadtteilzentren und -läden, die bereits verschiedene Angebote für die Wohnbevölkerung in einem Quartier anbieten. Für das Erreichen der Zivilgesellschaft an unterschiedlichen Standorten wären Orte wie das *Stadtteilzentrum Milbertshofen*, der *Stadtteilladen Giesing*, der *Stadtteilladen Westkreuz*, der *Stadtteilladen Moosach* oder das *Nachbarschaftscafé DomagKasino* interessant. Zudem gibt es in München an über 40 Orten Nachbarschaftstreffs,\* die von unterschiedlichen sozialen Träger\*innen betrieben werden.

\*Die verschiedenen Stadtquartiere der Stadt München verfügen über verschiedene Nachbarschaftsläden, die unter der Trägerschaft von verschiedenen Vereinen stehen.<sup>6</sup>

Die Ernährungsbotschafter\*innen nutzen diese Orte und arbeiten somit von den unterschiedlichen Orten im Quartier. Hier bieten sie Sprechstunden an, organisieren gemeinsame Veranstaltungen und vernetzen Akteur\*innen vor Ort über das Thema Ernährung. Die Ernährungsbotschafter\*innen nutzen die Quartiersinfrastruktur und treten mit den Mitarbeiter\*innen der verschiedenen sozialen Einrichtungen vor Ort in Kontakt, gewinnen diese für das Multiplikator\*innenprogramm und erreichen dadurch unterschiedliche Zielgruppen der Zivilgesellschaft wie zum Beispiel Kinder, Jugendliche, Eltern, Geflüchtete

und Senior\*innen. Als feste Anlaufstelle für das Team Zivilgesellschaft dient der Ernährungshausstandort für die Außer-Haus-Verpflegung. Hierdurch wird ein guter Austausch der beiden Teams gewährleistet sowie Synergien zwischen den unterschiedlichen Angeboten genutzt.

### Ressourcen und Verfügbarkeit

Ein Ernährungshaus, das sich über mehrere Orte erstreckt, benötigt mehr Personal, um die unterschiedlichen Standorte zu bespielen. Da hier gezielt verschiedene Gruppen in der Zivilgesellschaft auf Quartiersebene angesprochen werden sollen, werden zusätzliche Stellen benötigt. Da sich Variante 1 und 2 in Bezug auf die Zielgruppe Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen überschneiden, entspricht die Personalplanung zur Erfüllung der Muss-Kriterien Variante 1.

Tabelle 4: Variante 2 – Personelle Ressourcen

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER*INNEN	Anzahl Vollzeitstellen
Projektleitung	1 Stelle
Beratung der Küchen – Trainer	3 Stellen
Verwaltung und Administration	1 Stelle
Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit	1 Stelle
Koordinationsstelle Bio-Regio-Management	1 Stelle
<b>ZIVILGESELLSCHAFT</b>	
Koordinationsstelle Zivilgesellschaft	1 Stelle
Ernährungsbotschafter*innen	3 Stellen

Die Raumausstattung des Standorts für die Beratung der Gemeinschaftsgastronomie entspricht Variante 1. Wie auch bei Variante 1 sollte die externe Kücheninfrastruktur mindestens der in Tabelle 5 grün markierten Mindestausstattung entsprechen. Angebote für die Zivilgesellschaft finden an bereits etablierten Orten in den Stadtteilen statt. Hier kann auf bereits existierende Infrastruktur zurückgegriffen werden.

### BÜRORÄUME UND BESPRECHUNGSRAUM

<b>Fläche</b>	70 bis 90 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	6 PC-Arbeitsplätze (+ 1 Zivilgesellschaft)
<b>Besprechungsraum</b>	für 10 Personen
<b>Zeit</b>	Verfügbarkeit für 5 Tage pro Woche

### SCHULUNGSKÜCHE

<b>Fläche</b>	60 bis 80 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung</b>	<p>3 bis 4 Kochinseln mit (Induktions-)Herd, Stromzugang, Dunstabzugshaube            Konvektomat (oder Haushaltsbackofen)            Gastrospüle (oder großes Spülbecken)            Handwaschbecken            Haushaltsspülmaschine            Lagerfläche für TK-, Kühl- und Trockenware            Küchenschränke            Rollwagen</p> <p>Ausstattung der Kochinseln:            Küchenwaage            Töpfe            Pfannen            Schneidbretter            Messerblock            Mörser            Schüsseln            Sieb</p>

Tabelle 5: Variante 2 – Räumlichkeiten und Ausstattung

Tabelle 5: Variante 2 – Räumlichkeiten und Ausstattung

<b>Weitere Material</b>	Reiben (Vierkant/Mandoline) Dosenöffner Kellnerbesteck Gastronorm-Behälter Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel Küchenmaschine Pürierstab Temperaturfühler Vorlegebesteck Kochutensilien (Pfannenwender, Kochlöffel, Schneebesen etc.) Zitronenpresse Messbecher Schlesinger Essgeschirr und Besteck Mülleimer und Wäschebehälter Kochjacken und Schürzen Geschirrtücher
<b>Zeit</b>	Verfügbarkeit für 2 Tage pro Woche

### SEMINARRAUM

<b>Fläche</b>	50 bis 70 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	Raum für 20 Personen im Seminarbetrieb Raum für 60 Personen für Veranstaltungen Seminarraumausstattung und Projektionsmöglichkeiten Mobile Einheiten (Tische / Stühle) Möglichkeit für Bewirtung
<b>Zeit</b>	Verfügbarkeit für 2 Tage pro Woche

### Wirtschaftliche Machbarkeit

Bei Variante 2 muss mit höheren Personalkosten gerechnet werden, da mehrere Orte bespielt werden müssen beziehungsweise deren Nutzung koordiniert werden muss. Um die verschiedenen Standorte sichtbar zu machen und zu bewerben, wird zudem ein höheres Budget für Öffentlichkeitsarbeit benötigt. Da das Ernährungshaus auch in den unterschiedlichen Stadtteilen von München an Nachbarschaftsorten aktiv ist, müssen hier Arbeitsplätze angemietet werden, wofür zusätzliche Mietkosten entstehen können. Da diese jedoch stark von den verfügbaren Räumlichkeiten im Quartier abhängig sind, werden im folgenden keine genauen Kosten angegeben.

### AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER\*INNEN

Tabelle 6: Variante 2 – Kostenaufstellung

Investition	Küche	80.000–100.000 €
	Seminarraum	20.000–25.000 €
Personal	Büro und Besprechungsraum	6.000–8.000 €
	<i>siehe Tabelle 4</i>	400.000–440.000 €
Miete	für 180 bis 250m <sup>2</sup> ( <i>siehe Tabelle 5</i> )	90.000 - 130.000 €
Betriebskosten	Nebenkosten / Reinigung / Internet	11.000–13.000 €
Fahrtkosten und Reisekosten		2000–3000 €
Öffentlichkeitsarbeit	Webseite / ÖA-Materialien / Fotos / Videos /	
	Broschüren	30.000–35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Lebensmittel / Sachmittel	15.000–17.000 €
	<b>Investitionskosten SUMME</b>	<b>106.000–133.000 €</b>
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>548.000- 638.000 €</b>

### ZIVILGESELLSCHAFT

Personal	siehe Tabelle 4	210.000–250.000€
Öffentlichkeitsarbeit	ÖA-Materialien / Fotos / Videos	30.000–35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Sachmittel	10.000–12.000 €
Miete		objektabhängig
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>250.000–297.000 €</b>

### VIRTUELLER ORT – VARIANTE 3

Das Ernährungshaus als virtueller Ort ist Anlaufstelle und ermöglicht Zugang zu den Angeboten zur Transformationsbegleitung der Außer-Haus-Verpflegung sowie zu den Themen nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung für die Zivilgesellschaft.

#### Organisatorische Umsetzung

Die Stadt München initiiert und pflegt die Online-Plattform des virtuellen Ernährungshauses, auf der Informationen zu den Beratungsangeboten, Bio-Wissen und Best-Practice-Berichte abgebildet werden. Auch die Angebote des Bio-Regio-Managements werden auf der Webseite sichtbar. Die Seite ist außerdem Anlaufstelle für den Erstkontakt von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung, die hierüber an ein für sie passendes Beratungsangebot weitergeleitet werden.

Alle weiteren Dienstleistungen, wie die Beratung der Außer-Haus-Verpflegung und das Bio-Regio-Management, werden von externen Akteur\*innen abgedeckt. Diese nutzen dafür ihre bereits vorhandene Infrastruktur, die für praktische Kochworkshops durch Orte mit einer bestehenden Kücheninfrastruktur (wie der *Community Kitchen* oder der *Münchner Volkshochschule*) in der Stadt erweitert werden kann. Die Beratungsangebote sowie das Bio-Regio-Management arbeiten unter der Dachmarke des Ernährungshauses und nutzen ein gemeinsames Corporate Design, um ihrer Zugehörigkeit Ausdruck zu verleihen.

Im Bereich der Zivilgesellschaft wird auf der Internetplattform ein Veranstaltungskalender zur Verfügung gestellt, in dem Veranstaltungen der unterschiedlichen Münchner Ernährungsakteur\*innen gebündelt werden. Zudem hat die *Stabsstelle Ernährungswende* über Fördergelder die Möglichkeit, weitere zielgruppenspezifische Angebote und Veranstaltungen für die Zivilgesellschaft zu initiieren.

Ein virtuelles Ernährungshaus ist stark angelehnt an das etablierte Vorgehen von Ernährungsprogrammen in anderen Städten. Im Vergleich zu den beiden vorherigen Varianten fehlt diesem Ernährungshaus die Strahlkraft einer fest etablierten Institution, die, im Gegensatz zu einem Programm, dem Thema nicht nur einen Ort, sondern auch ein langfristiges Engagement garantiert. Ein fester Ort kann nicht nur wichtig für die Außenwirkung des Ernährungshauses sein, sondern ist zudem Anlaufpunkt für unterschiedliche Zielgruppen und bietet daher einen niederschweligen Zugang zum Thema.

#### Technische Machbarkeit

Ein virtuelles Ernährungshaus wird durch seinen Internetauftritt nach außen sichtbar. Die Koordination des Ernährungshauses erfolgt durch die *Stabsstelle Ernährungswende*, die auf die bereits vorhandene Infrastruktur der Stadtverwaltung zurückgreifen kann. Für die Durchführung von Seminaren, Weiterbildungen, Workshops und Veranstaltungen werden externe Räumlichkeiten durch die *Stabsstelle Ernährungswende* angemietet. Für Kochworkshops kann auf die vorhandene Kücheninfrastruktur, beispielsweise in der *Community Kitchen* und der *Münchner Volkshochschule*, zurückgegriffen werden. Für Veranstaltungen im Bereich der Zivilgesellschaft können Räume der Stadt genutzt sowie verschiedene Orte, die mit dem Thema Ernährung in Verbindung stehen, angemietet werden.

#### Ressourcen und Verfügbarkeit

Ein virtuelles Ernährungshaus benötigt ein Kernteam, das für die Koordination der Dienstleistungsaufträge, Projektverwaltung und -administration sowie Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist (siehe Tabelle 7). Die Beratung sowie das Bio-Regio-Management werden durch Dienstleistungsaufträge von externen Akteur\*innen durchgeführt. Für zivilgesellschaftliche Angebote wird eine zusätzliche Stelle innerhalb der Stadtverwaltung benötigt.

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER*INNEN	Anzahl Vollzeitstellen
Projektleitung und Koordination der Dienstleistungsaufträge	1 Stelle
Verwaltung, Administration und Raumkoordination	1 Stelle
Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit	1 Stelle
<b>ZIVILGESELLSCHAFT</b>	
Koordinationsstelle Zivilgesellschaft	1 Stelle

### Wirtschaftliche Machbarkeit

Bei Variante 3 ist das Team des Ernährungshauses am kleinsten, da die Beratung sowie das Bio-Region-Management durch externe Dienstleister\*innen durchgeführt werden. Daher fallen vergleichsweise geringe Personalkosten an. Durch den virtuellen Auftritt des Ernährungshauses entfallen fortlaufende Kosten für die Anmietung von Räumlichkeiten. Diese werden lediglich nach Bedarf angemietet.

### AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER\*INNEN

Personal	<i>siehe Tabelle 7</i>	150.000–190.000 €
Öffentlichkeitsarbeit	Webseite / ÖA-Materialien / Fotos / Videos	30.000–35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Raummiete	15.000–20.000 €
Dienstleistung	Dienstleistungsauftrag	je nach Auftragsumfang variabel
Beratung		je nach Auftragsumfang variabel
Dienstleistung Bio-Region-Management	Dienstleistungsauftrag	je nach Auftragsumfang variabel
<b>Jährliche Kosten SUMME</b>		<b>195.000–245.000 €</b>

### ZIVILGESELLSCHAFT

Personal	<i>siehe Tabelle 7</i>	50.000–65.000 €
Öffentlichkeitsarbeit	ÖA-Materialien / Fotos / Videos	20.000–25.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Sachmittel	10.000–15.000 €
<b>Jährliche Kosten SUMME</b>		<b>80.000–105.000 €</b>

## 3.2.2 RECHTLICHE MACHBARKEIT

Zu Beginn ist zu klären, ob für das Ernährungshaus eine Institution gegründet werden soll oder ob es sich in eine gegebene Struktur eingliedert. Daher werden drei Modelle für die rechtliche Umsetzung abgewogen:

- als Teil der Verwaltung
- als Ausgründung in Form einer städtischen GmbH
- Vergabe des Betriebs als Dienstleistungsvertrag an Dritte

### MÜNCHNER ERNÄHRUNGSHAUS ALS TEIL DER VERWALTUNG

Das Münchner Ernährungshaus als Teil der Verwaltung durch die Stadt zu betreiben, bedeutet, das Projekt innerhalb der Verwaltung direkt umzusetzen und vorhandene Strukturen zu nutzen. Es wird auf Basis des in der Verwaltung vorhandenen Personals und Fachwissens intern realisiert und Mitarbeitende des Ernährungshauses wären direkt bei der Verwaltung angestellt. Mit der Umsetzung des Ernährungshauses München als Teil der Verwaltung durch die Stadt kann direkt nach dem Stadtratsbeschluss begonnen werden, da keine Gründung einer Betriebsform oder ein Ausschreibungsverfahren nötig sind. Zudem fallen keine zusätzlichen Kosten, wie Gründungskosten, an. Somit kann der Aufbau des Ernährungshauses sehr unkompliziert begonnen und auf gegebene Strukturen zurückgegriffen werden. Da Gründungsaufwand und -kosten gering sind, ist diese Variante in Bezug auf die Länge der Laufzeit des Projekts sehr flexibel.

Sollte die Stadt für das Münchner Ernährungshaus Räumlichkeiten aus dem städtischen Bestand zur Verfügung stellen können, wäre dies ideal. Falls keine verfügbar wären, könnte sich die dauerhafte Anmietung von entsprechenden Räumlichkeiten über einen längeren Zeitraum durch die Stadt als

schwierig gestalten, da es eine Verpflichtungsermächtigung im Haushalt bräuchte, um einem privaten Vermieter die Finanzierung über einen gewissen Zeitraum zusichern zu können.

Das Münchner Ernährungshaus als Teil der Verwaltung sichert die volle Entscheidungsfreiheit für die Stadt München und die volle Flexibilität in Bezug auf die Projektanpassung während der Durchführung. Allerdings trägt die Stadt München auch die volle Verantwortung für die Finanzierung und Haftung des Ernährungshauses. Die Stadt trägt das volle Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko. Als Teil der Verwaltung der Stadt untersteht das Team des Ernährungshauses dem öffentlichen Dienstrecht. Die Stadt hat die Eigenverantwortung für das Ernährungshaus in Bezug auf Konzeptionierung, Umsetzung sowie Bewirtschaftung.

Das Ernährungshaus München kann als Teil der Verwaltung auf die fachliche und kaufmännische Expertise der bereits bestehenden Mitarbeitenden der Stadt München zurückgreifen. Ein Teil der Aufgaben kann von Angestellten mit entsprechendem Berufsprofil umgesetzt werden. Inwieweit alle anfallenden Aufgaben intern durch die Verwaltung erfüllt werden können, muss vorab geklärt werden. Für spezielle Aufgaben, wie beispielsweise die Beratung der Küchen sowie das Bio-Regio-Management, wird es eventuell notwendig sein, das vorhandene Fachwissen durch zusätzliches Personal oder über Ausschreibungen zu ergänzen. Die entsprechenden Stellen für neue Personen mit passenden Profilen müssten ausgeschrieben und besetzt werden. Dies würde die zeitliche Umsetzung beeinflussen und zu einer Verlängerung der Aufbauphase führen. Zudem ist der Verwaltungsaufwand generell als hoch einzuschätzen. Ein mögliches Szenario könnte sein, dass die *Stabsstelle Ernährungswende* oder die *Biostadt München* das Ernährungshaus als Teil der Verwaltung betreibt, koordiniert und verwaltet.

Bei diesem Modell wird keine Institution im rechtlichen Sinne gegründet oder der Betrieb als Gesamtes an Dienstleistende vergeben. Die Umsetzung des Ernährungshauses bleibt federführend in Hand der Stadt. Jedoch trägt die Stadt das volle Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko sowie die alleinige Verantwortung der Konzeptumsetzung.

### **AUSGRÜNDUNG IN FORM VON STÄDTISCHER GMBH**

Das Ernährungshaus wird in eine städtische GmbH ausgegliedert. Das Haus ist somit rechtlich, wirtschaftlich und organisatorisch selbstständig und hat ein eigenständiges direkt angestelltes Team. Die Gründung einer städtischen GmbH und somit einer eigenständigen Institution wäre ein klares Signal nach außen und eine Positionierung der Stadt für das Vorantreiben der Ernährungswende durch die Landeshauptstadt München.

Der Betrieb des Ernährungshauses Münchens als Ausgründung in Form einer städtischen GmbH ist mit tendenziell hohem zeitlichen Gründungsaufwand verbunden. Neben der dadurch zeitlichen Verzögerung der Inbetriebnahme kommen die monetären Verpflichtungen und Bedingungen einer GmbH-Gründung hinzu. Im Fall der Gründung einer städtischen GmbH sind befristete Laufzeiten unter drei bis fünf Jahren wegen des hohen Gründungsaufwands eine große Herausforderung. Falls das Münchner Ernährungshaus als städtische GmbH realisiert wird, sollte dies langfristig und legislaturunabhängig in die Haushaltsplanungen der Landeshauptstadt München aufgenommen werden. Dies ist auch hinsichtlich der gegebenenfalls nötigen Anmietung von Räumlichkeiten und der abzuschließenden Mietverträge wichtig.

Dieses Betreibermodell ermöglicht der Stadt eine hohe Flexibilität in Bezug auf die Durchführung und Anpassungsfähigkeit der Umsetzung des Münchner Ernährungshauses. Juristisch zu prüfen ist, ob die angestrebten Ziele nur in dieser Betriebsform bestmöglich und zufriedenstellend erreicht werden können. Wie bei dem vorherigen Modell trägt die Stadt München, diesmal als Gesellschafterin der städtischen GmbH, die volle Verantwortung in Bezug auf die Finanzierung sowie das volle Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko. Allerdings kommen das Startkapital und die Gründungskosten hinzu, was das Investitionsvolumen und verbundene Risiko erhöht.

Die Realisierung des Münchner Ernährungshauses als städtische GmbH bestärkt eine institutionelle Außenwirkung, ermöglicht städtische Mitsprache und Anpassung während des aktiven Betriebs im Rahmen der festgelegten Bestimmungen im Gesellschaftervertrag. Allerdings ist die Gründung einer GmbH nur ratsam, wenn das Ernährungshaus langfristig geplant und verankert wird, da dies mit einem hohen Gründungsaufwand der Zusammenstellung eines geeigneten Teams, dem Aufbau der Betriebsstrukturen und der Etablierung der Räumlichkeiten einhergeht.



Eine Beteiligung Dritter an der GmbH könnte sich positiv auf die Umsetzungsgeschwindigkeit auswirken, da vorhandene Büroräume, Betriebsabläufe und Mitarbeitende übernommen werden könnten – idealerweise sogar eine passende Immobilie für das Münchner Ernährungshaus, inklusive Schulungsküche. Jedoch wird im Rahmen dieses Grobkonzepts eine nähere Betrachtung außer Acht gelassen, da die Beteiligung Dritter in einer städtischen GmbH den Gründungsaufwand stark erhöht.

### VERGABE DES BETRIEBS ALS DIENSTLEISTUNGSVERTRAG AN DRITTE

In diesem rechtlichen Modell wird der Betrieb des Ernährungshauses ausgeschrieben und über einen Dienstleistungsvertrag zu 100 % als Fremdvergabe an private Dritte vergeben. Die Dienstleistenden übernehmen gemäß der Ausschreibung und des eigenen Angebots die Verantwortung für die Umsetzung und stellen das Team, das fachliche Know-how sowie die Räumlichkeiten selbst.

In Bezug auf den Umsetzungsaufwand bei der Vergabe des Betriebs als Dienstleistungsvertrag ist der zeitliche Aufwand des Aufsetzens und Durchlaufens des Vergabeverfahrens zu bedenken. Die Ausarbeitung des Vergabeverfahrens ist sehr wichtig und zeitintensiv, da hier der Grundstein des Projekts gelegt wird. Das Aufsetzen des Vergabeverfahrens seitens der Stadt benötigt sehr hohe Kenntnis und muss gewissenhaft und mit Weitblick und Flexibilität erstellt werden. Der Einfluss der Stadt auf das Projekt und dessen Umsetzung muss über die Leistungsbeschreibung im Vergabeverfahren geklärt sein. Einfluss- und Kontrollmöglichkeiten in Form von Entscheidungs- und Informationswegen durch die Stadt sind über das Vergabeverfahren festzulegen. Hier ist zu beachten, dass zu eng gestrickte Konzepte, welche auf dem zu starken Wunsch und dem Bedürfnis der Stadt nach Einfluss und Mitsprache basieren, mögliche interessierte Dienstleistende vor einer Bewerbung und Teilnahme am Vergabeverfahren abschrecken könnte. Es ist wichtig, dass den Dienstleistenden im Rahmen des Auftrags Raum geben wird, ihr Know-how und ihre Expertise zu entfalten und einzubringen. Bei der Fremdvergabe liegt die Umsetzung und Ressourcenbereitstellung im Auftrag des Dritten und steht und fällt mit der Qualität und den Bedingungen der Bewerbenden. Somit besteht die Herausforderung, passende Dienstleistende auszumachen, welche die Anforderungen erfüllen. Die ausgewählten Dienstleistenden sollten besonders über tiefgehende thematische und praktische Erfahrung verfügen, um das Ernährungshaus fachlich und kaufmännisch kompetent umzusetzen und betreiben zu können. Im Rahmen einer Markterkundung ist zu klären, ob es passende Dienstleistende gibt. Verfügen die privaten Anbieter\*innen bereits über passende Räumlichkeiten und personelle Ressourcen, begünstigt dies den Prozess der Umsetzung des Konzepts zum Münchner Ernährungshaus, da sofort nach Vergabe mit der Umsetzung gestartet werden kann. Zudem bleibt zu klären, welche Laufzeit für dieses Modell angemessen ist, da eine Befristung die Anmietung von Räumlichkeiten, wie bereits in den vorherigen Modellen erwähnt, erschweren könnte. Für die Stadt besteht in diesem Modell kein Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko, auch die Haftung liegt auf Seiten der Dienstleistenden. Das Budget für die Umsetzung des Münchner Ernährungshauses über die Fremdvergabe sollte langfristig im Münchner Haushalt, über eine Verpflichtungsermächtigung, verankert sein.

Bei diesem rechtlichen Modell ist es möglich, dass das Ernährungshaus München als (unabhängige) Institution wahrgenommen wird. Die Stadt sichert sich über die Ausschreibung und Verträge Einfluss auf die Arbeit des Ernährungshauses. In Bezug auf die Weiterentwicklung und Veränderung der Angebote ist die Auftragsvergabe gegenüber den anderen Modellen vergleichsweise wenig flexibel.

### ABSCHLIESSENDE GEGENÜBERSTELLUNG DER RECHTLICHEN MODELLE

**Betrachtung seitens der Stadt:**

**Münchner Ernährungshaus als ...**

	... Teil der Verwaltung	... Ausgründung in Form einer städtischen GmbH	... Ausschreibung und 100 % vergeben als Dienstleistungsvertrag
Gründungs-/Umsetzungsaufwand	niedrig	hoch	hoch
Verwaltungsaufwand	hoch	hoch	niedrig
Flexibilität der Entscheidungen und inneren Organisation	hoch	hoch	niedrig

**Betrachtung seitens der Stadt:**

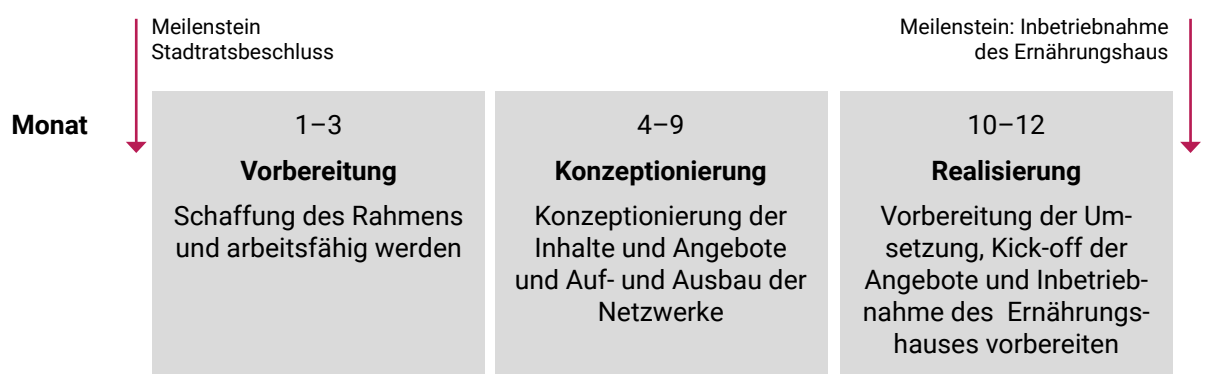
**Münchner Ernährungshaus als ...**

	... Teil der Verwaltung	... Ausgründung in Form einer städtischen GmbH	... Ausschreibung und 100 % vergeben als Dienstleistungsvertrag
Haushalts- und Haftungsfragen	hoch	hoch	nicht bei der Stadt
öffentliches Dienstrecht	ja	nein	nein
Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko	hoch	hoch	nicht bei der Stadt
Verantwortung für Know-how und Führung des Betriebs (fachlich und kaufmännisch)	hoch	hoch	nicht bei der Stadt

Bei der Betrachtung der rechtlichen Modelle, welche für die Realisierung des Münchner Ernährungshauses infrage kommen, ist zu beachten, dass viele unterschiedliche Faktoren bei einer Konzeptumsetzung zusammen kommen und ineinander spielen. Im Kern steht jedoch die ausstehende Entscheidung des Stadtrates zur inhaltlichen Ausgestaltung und Umsetzung (wie finales Konzept, Format, Laufzeit, Budget) des Münchner Ernährungshauses, an welche sich andere Faktoren, wie zum Beispiel die rechtliche Umsetzung, anpassen.

**3.2.3 ZEITLICHE UMSETZUNG**

Im Folgenden wird die zeitliche Umsetzung des Ernährungshauses in München von Stadtratsbeschluss bis zur Inbetriebnahme dargestellt. Zudem werden die Abweichungen aufgezeigt, die je nach Stadtratsbeschluss für manche Arbeitspakete entstehen können. Die zeitliche Umsetzung lässt sich in drei Phasen aufteilen: Vorbereitung, Konzeptionierung und Realisierung. Diese bilden den zeitlichen Verlauf zwischen Stadtratsbeschluss und Inbetriebnahme des Ernährungshauses:



Mit dem Stadtratsbeschluss wird das finale Konzept des Ernährungshauses festgelegt. Dies beinhaltet die Entscheidung, welche Ausrichtung das Münchner Ernährungshaus haben wird, an welche Zielgruppe(n) es sich richtet, welche zur Verfügung stehenden inhaltlichen Angebote in welcher der drei räumlichen Varianten realisiert werden und nicht zuletzt, welche Stellung das Münchner Ernährungshaus innerhalb des Münchner Ernährungssystems einnehmen wird. Nachstehend ist eine mögliche Zeitplanung von Stadtratsbeschluss bis Inbetriebnahme des Münchner Ernährungshauses dargestellt.

<b>Meilenstein # 0</b>	Stadtratsbeschluss zum weiteren Verlauf/Finanzierungsbeschluss	Monat 0
<b>Phase 1: Vorbereitungsphase   Den Rahmen schaffen und arbeitsfähig werden</b>		
Rechtliche Rahmenbedingungen schaffen Kernteam für die Aufbauphasen zusammenstellen und Start der Beschäftigungsverhältnisse Start Ort-/Raumsuche Konzeptionierung Corporate Design und Aufbau des Onlineauftritts		Monat 1–3
<b>Meilenstein # 1</b>	Interner Kick-off und Veröffentlichung des Ernährungshauses online (Website)	Ende Monat 3
<b>Phase 2: Konzeptionsphase   Konzeptionierung der Inhalte und Angebote und Auf- und Ausbau der Netzwerke</b>		
Räume anpassen & beziehen, gegebenenfalls Kooperationen für temporäre Raumnutzung aushandeln und abschließen Stetiger Ausbau des Onlineauftritts (Website) und Entwicklung einer Kommunikationsstrategie (Social Media-Konzept) Aufbau und Konzeption der inhaltlichen Angebote und Vorbereitung deren Umsetzung 1) Für die Gemeinschaftsgastronomie & Zuliefer*innen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratungsprogramme &amp; weitere Angebote für Vermittlung von Wissen</li> <li>• Austausch &amp; Vernetzungsangebote für AHV</li> <li>• Koordination der bestehenden Beratungsangebote</li> <li>• Bio-Regio-Management</li> <li>• Kommunikation in Einrichtungen &amp; mit Tischgästen</li> </ul> 2) Für die Zivilgesellschaft <ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiplikator*innen-Programm inkl. Ernährungsbotschafter*in</li> <li>• Netzwerk-, Kommunikations- &amp; Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>• Denkwerkstatt – Think-Tank Ernährungswende</li> </ul> Konzeptionierung, Aufbau und Start Netzwerkarbeit		Monat 4–9
<b>Meilenstein # 2</b>	Abschluss des Konzeptions- und Planungsmodus sowie das Ernährungshaus bekannt machen	Ende Monat 9
<b>Phase 3: Realisierungsphase   Vorbereitung der Umsetzung, Kick-off der Angebote und Inbetriebnahme des Ernährungshauses vorbereiten</b>		
Finale Vorbereitungen der Umsetzung der inhaltlichen Angebote Vorbereitung und Start der Akquise für teilnehmende Küchen und Einrichtungen Je nach Bedarf: Erweiterung des Kernteams um weitere Trainer*innen Start der Umsetzung der Kommunikationsstrategie Ausbau Netzwerkarbeit Vorbereitung und Durchführung der offiziellen öffentlichen Kick-off- und Eröffnungsveranstaltung des Münchner Ernährungshauses		Monat 10–12
<b>Meilenstein # 3</b>	Inbetriebnahme: Das Ernährungshaus geht in den aktiven Betrieb.	Ende Monat 12

Folgende Punkte der zeitlichen Umsetzung werden durch die Entscheidungen des Stadtrates beeinflusst:

- Rechtliche Rahmenbedingungen: Je nach Entscheidung des Modells (als Teil der Verwaltung, als städtische GmbH oder als Dienstleistungsvertrag an Dritte) sind unterschiedliche Schritte nötig, deren Umsetzungszeiten variieren.
- Raum- beziehungsweise Ortssuche: Je nach Entscheidung zur räumlichen Umsetzung (Variante) werden Büroräume sowie mögliche Räume für Seminare und Veranstaltungen für die unterschiedlichen Umsetzungsvarianten gesucht. Für die Varianten 1 und 2 gestaltet sich die Raumsuche sehr ähnlich, da alle Räume für die Außer-Haus-Verpflegung an einem Ort sein sollen. Für Variante 3 besteht keine Raumsuche zur Dauernutzung, da die Büros in der Stadtverwaltung angedacht sind und Räume für Veranstaltungen und Seminare nur bei Bedarf angemietet werden.
- Konzeptionierung der inhaltlichen Angebote: Je nach Entscheidung zur inhaltlichen Ausrichtung und Zielgruppe des Ernährungshauses ist die Konzeptionierung der inhaltlichen Angebote des Ernährungshauses umfangreicher und benötigt daher mehr Kapazitäten und Zeit.

## 3.3 FAZIT

Im Grobkonzept für das Ernährungshaus München wurden verschiedene Varianten einer solchen Institution aufgezeigt und diskutiert. Dabei standen die drei räumlichen Varianten (ein Ort/Gebäude, mehrere Standorte und ein virtueller Ort) sowie die Möglichkeit, sich überwiegend auf die Außer-Haus-Verpflegung zu beschränken oder die Zivilgesellschaft als Zielgruppe mit einzubeziehen, zur Diskussion. Das Grobkonzept beschreibt außerdem inhaltliche Bausteine der jeweiligen Varianten. Sie lassen erkennen, welche Wirkungen ein Ernährungshaus in welcher Form haben kann.

In der Machbarkeitsprüfung wurde der unterschiedliche Aufwand der jeweiligen Varianten in Bezug auf Personal, Infrastruktur und Kosten beschrieben und diskutiert. In der rechtlichen Machbarkeit wurden verschiedenen Alternativen der Organisation, Institutionalisierung und Finanzierung beschrieben. Die beschriebenen Größen lassen sich dabei in der Umsetzung noch variieren: Mehr Berater\*innen ermöglichen es beispielsweise, mehr Küchen zu transformieren. Ab einer Untergrenze hingegen geht die Außenwirkung als Statement für eine Transformation verloren – und damit der wesentliche Grund, ein Ernährungshaus und nicht nur ein neues Beratungsprogramm zu installieren.

Alle im Grobkonzept geprüften Varianten wären ein Schritt, der auf die vorhandenen Bemühungen zu einer Transformation der Außer-Haus-Verpflegung aufbaut und das Potenzial hat, diese weiter voranzutreiben. Die Empfehlung zu einer dieser Varianten wird nach Standortprüfung und Praxistest im Feinkonzept gegeben.

## REFERENZEN

- 1 C., Göbel; M., Scheiper; P., Teitscheid; V., Müller; S., Friedrich; T., Engelmann; D., Neundorf; M., Speck; H., Rohn; N., Langen; F., Flügge; L., Backhaus (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie. Status-quo-Analyse – Struktur und wirtschaftliche Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation, Trends. NAHGAST Arbeitspapier 1. Münster: 6.
- 2 Kuntscher, M.; T., Schmidt; Y., Goossens (2021): Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung. Ursachen, Hemmnisse und Perspektiven. Thünen Working Paper 161. Braunschweig: 8.
- 3 Bundeszentrum für Ernährung - BZfE (2022): Planetary Health Diet. Strategien für eine Gesunde und nachhaltige Ernährung. <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/> (26.10.22).
- 4 O. A. (2022): Munich Urban Lab. <https://www.munich-urban-colab.de/> (22.11.22).
- 5 Statista (2022): Durchschnittliche Entwicklung der Durchschnittsmieten für Büroflächen in München von 2004 bis 2021 (in Euro pro Quadratmeter) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/209635/umfrage/entwicklung-der-mietpreise-fuer-bueroflaechen-in-muenchen/>. (03.11.2022).
- 6 Wick, O. (o. J.): Nachbarschaftsstreff München. <https://nachbarschaftstreff-muenchen.de/die-treffs#close> (22.11.22).
- 7 Statista (2022).

## BILDQUELLEN

Seite 53      Kantine Zukunft / Insa Hagermann



4

# STANDORTPRÜFUNG UND PRAXISTEST

Das folgende Kapitel gibt einen Überblick über den praktischen Teil der Konzeptentwicklung für das Münchner Ernährungshaus. Ziel des Praxistests ist es, die *Community Kitchen* als potentiellen Standort für ein Münchner Ernährungshaus zu testen sowie methodische Ansätze bestehender Beratungskonzepte für die Außer-Haus-Verpflegung im Münchner Setting zu erproben.

## 4.1 PRAXISTEST

Am Praxistest nahmen sechs Münchner Einrichtungen teil: Zwei aus dem Care-Bereich, zwei aus dem Bereich Schule und Kita sowie jeweils eine Einrichtung aus Individual- und Betriebsgastronomie. Zwei der Einrichtungen sind unter der Träger\*innenschaft der Stadt, drei Einrichtungen werden privat betrieben, eine Einrichtung in Pacht. Jede Einrichtung wurde über einen Zeitraum von vier Monaten durch das *Speiseräume*-Team individuell beraten und im Rahmen eines Workshopprogramms weitergebildet. Im Zeitraum vom 20. September bis zum 7. Dezember 2022 fanden die fünf Workshops „Nachhaltigkeit & Ökologie“, „Vegetarisch Kochen“, „Getreide & Hülsenfrüchte“, „Fleischreduktion“ und „Einkauf, Wareneinsatz und Speiseplan- und Rezeptgestaltung“ statt.

### 4.1.1 KÜCHEN DES PRAXISTESTS

Nachstehen sind die sechs Einrichtungen, die am Praxistest teilgenommen haben, anonymisiert gelistet. Unterschiedliche erhobene Parameter zeigen die Diversität der teilnehmenden Einrichtungen: Zu Beginn der Zusammenarbeit lag der monetäre Bio-Anteil in den Einrichtungen zwischen 0 % und 78 %. Ebenso zeigen der unterschiedlich stark ausgeprägte Anteil der hochverarbeiteten Lebensmittel (3 % bis 59 %) sowie die Gästezahlen (85 bis 370 Personen), dass die Gegebenheiten in den Einrichtungen des Praxistests sehr unterschiedlich sind.

Der Praxistest hat offiziell mit dem Auftaktworkshop zum Thema „Nachhaltigkeit & Ökologie“ am 20. September 2022 begonnen und endet mit einem Workshop zum Thema „Einkauf, Speiseplan- und Rezeptgestaltung“ am 7. Dezember 2022. Die Zeit vor Beginn des Workshopprogramms wurde zur individuellen Beratung der Einrichtungen und Vorbereitung der praktischen Zusammenarbeit genutzt (siehe Kapitel 4.1).

Tabelle 9: Einrichtungen des Praxistest

Einrichtung	Art der Einrichtung	Anzahl der „Gäste“ in der Mittagsverpflegung	Monetärer Bio-Anteil	Anteil hochverarbeiteter Produkte	Anteil vegetarischer Gerichte im Speiseplan (Hauptgänge)
1	Care-Bereich	85	0 %	23 %	50 %
2	Care-Bereich	220	2 %	27 %	50 %
3	Bereich Schule/Hort (Städtische Einrichtung)	150	78 %	15 %	60 %
4	Bereich Kita (Städtische Einrichtung)	370	78 %	59 %	60 %
5	Betriebsgastronomie	140	2 %	13 %	50 %
6	Individualgastronomie	Keine Angabe	29 %	3 %	63 %

## 4.1.2 BERATUNGSKONZEPT UND VERMITTELTE INHALTE

Um einen Einblick in die individuellen Voraussetzungen und Gegebenheiten der Küchen des Praxistests zu erlangen, wurden diese eingangs analysiert. Zur Vorbereitung der praktischen Zusammenarbeit mit den Einrichtungen stand somit die Kategorisierung der Einkäufe, eine Auswertung der Speisepläne und das Sichten der Bestandsaufnahme im Fokus:

Schritt 1: Anhand der **Kategorisierung** der zur Verfügung gestellten Lieferscheine wurde der Einkauf der Einrichtung analysiert. Dies dient dazu, schon vor Beginn der praktischen Zusammenarbeit mit einer Einrichtung ein genaues Bild der Küche und deren Arbeit zu erhalten. Die Einkäufe werden nach Bio-Anteil, Verteilung der Warengruppen (wie zum Beispiel Milchprodukte, Fleisch und Hülsenfrüchte) und Saisonalität analysiert. Die Kategorisierung zeigt somit, welche Produkte zu welchem Preis in welcher Qualität (biologisch, saisonal, regional) eingekauft werden.

Schritt 2: Eine weitere Möglichkeit, die hilft, sich ein noch besseres Bild der Einrichtung zu machen, ist die **Analyse der Speisepläne** nach dem jeweiligen Qualitätsstandard der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung*. Diese enthalten Empfehlungen zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung und bewerten Speisepläne anhand wissenschaftlicher Kriterien. Dies ermöglicht auf Grundlage wissenschaftlich fundierter Erkenntnisse, individuelle Handlungsfelder für die Einrichtungen zu erkennen. Die Analyse der Speisepläne zeigt somit auf, worauf zukünftig beim Speiseplanangebot geachtet werden muss, wie beispielsweise den wöchentlichen Einsatz von Hülsenfrüchten oder Vollkornprodukten in Kita-Einrichtungen.

Schritt 3: Ein Dokument zur **Bestandsaufnahme** ermöglicht sowohl die Abfrage von wirtschaftlichen Kennzahlen, wie zum Beispiel Budget und Gästezahlen, als auch eine Einordnung der Küche anhand verschiedener Kriterien. So werden beispielsweise die Ausstattung der Küche oder die in der Küche arbeitenden Personen erhoben.

Nach der Analyse der Einrichtungen erfolgt ein Kick-off-Gespräch, in dem die Ergebnisse der Kategorisierung präsentiert werden. Bei dem daran anschließenden Planungsworkshop wird ein gemeinsamer Zeitplan anhand der individuellen Handlungsfelder erarbeitet. Schon nach diesen ersten beiden individuellen Terminen kam von einigen Einrichtungen das Feedback, dass das alleinige Spiegeln des Einkaufs- und Zubereitungsverhaltens schon eine enorme Bereicherung für die tägliche Arbeit sei. Der Transformationsprozess beginnt in vielen Einrichtungen somit bereits mit dem Erstgespräch, aber spätestens mit Kick-off- und Planungsworkshop, und somit vor dem Start der praktischen Zusammenarbeit.

Je nach Einrichtungstyp standen unterschiedliche Beratungsinhalte im Vordergrund. Bei den Senioreneinrichtungen standen primär die Gästenumfragen und das Testen von neuen pflanzenbasierten Rezepturen im Fokus. Ziel der Gästenumfragen mit den Bewohner\*innen einer Senioreneinrichtung war es, ein Gefühl dafür zu bekommen, worauf die Besucher\*innen beziehungsweise Bewohner\*innen bei einer gesunden und guten Ernährung Wert legen. In Kombination mit dem Probekochen von neuen Rezepturen auf Basis von pflanzlichen Rohprodukten konnte direkt im Anschluss die Akzeptanz der neuen Gerichte abgefragt werden. Ausprobiert wurden beispielsweise Grünkernpflanzlerl, Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln, Rahmkarotten und vegetarischer Jus. In den Kitaeinrichtungen stand die Annäherung der Speisepläne an die Qualitätsstandards der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* und der damit einhergehende veränderte Einkauf im Fokus, während die Beratung bei der Einrichtung aus der Individualgastronomie den Schwerpunkt auf die Bio-Zertifizierung legte. Die Beratung der Betriebsgastronomie fokussierte sich darauf, die Lieferanten- und Einkaufsstruktur zu überarbeiten, um die Einführung eines Bio-Anteils zu ermöglichen.

Allen Einrichtungen wurde ein umfangreiches und über die individuelle Beratung hinausgehendes Workshopprogramm zuteil. Die Idee des begleitenden Programms war es, immer wiederkehrende thematische Beratungsinhalte in Form von Workshops gebündelt an alle teilnehmenden Einrichtungen gemeinsam zu vermitteln. Die fünf angebotenen Workshops unterscheiden sich dabei hinsichtlich ihres zeitlichen Umfangs und den Räumlichkeiten, in denen sie stattgefunden haben. Im Rahmen des Workshopprogramms wurden zwei mögliche (Küchen-) Standorte für ein zukünftiges Ernährungshaus München getestet (siehe Kapitel 4.2). Die Workshops wurden von einem Koch sowie einer wis-



senschaftlichen Mitarbeiterin des *Speiseräume*-Teams konzipiert und durchgeführt. Der nachfolgenden Tabelle 10 können neben Thema, Art und Ort des Workshops auch deren zeitlicher Umfang sowie inhaltliche Aspekte entnommen werden.

Tabelle 10: Übersicht über das Workshopprogramm des Praxistests

Thema des Workshops	Zeitlicher Umfang	Art des Workshops	Ort des Workshops	Inhalte
Nachhaltigkeit & Ökologie	4 h	Theorie	shaere Neuperlach	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speiseräume, die Methodik und den Ablauf des Praxistest präsentieren</li> <li>- Was bedeutet Bio eigentlich?</li> <li>- Warum Bio-Lebensmittel?</li> <li>- Vorstellung verschiedener Bio-Siegel</li> </ul>
Vegetarisch Kochen	7 h	Kochpraxis mit Theorie	Community Kitchen München & shaere Neuperlach	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte für die Gemeinschaftsgastronomie denken</li> <li>- Wieso vegetarisch kochen?</li> <li>- Anforderungen an (vegetarische) Gerichte</li> <li>- Zubereitung von vegetarischen Gerichten</li> <li>- Fleischersatzprodukte</li> </ul>
Fleischreduktion	4 h	Kochpraxis mit Theorie	Münchener Volkshochschule	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warum und wie Fleisch im Speiseplan reduzieren?</li> <li>- Zubereitung von fleischreduzierten Speisen</li> </ul>
Getreide & Hülsenfrüchte	6 h	Kochpraxis mit Theorie	Community Kitchen München & shaere Neuperlach	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warum Getreide?</li> <li>- Warum Hülsenfrüchte? Wie zubereiten? Dose oder getrocknet?</li> <li>- Zubereitung von unterschiedlichsten Gerichten mit Fokus auf Hülsenfrüchten und heimischen Getreiden</li> <li>- Tofuschulung</li> </ul>
Einkauf, Speiseplan- und Rezeptgestaltung	7 h	Kochpraxis mit Theorie	Münchener Volkshochschule	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorstellung Bio-Regio-Management durch Ecozept</li> <li>- Direktbezug</li> <li>- Ist-Zustand vieler Speisepläne</li> <li>- Saisonalität und Regionalität</li> </ul>

### 4.1.3 TRANSFORMATIONSPOTENTIAL DER MÜNCHNER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Die Stadt München ist mit ihrem langen Engagement und der Verankerung des Themas Bio bereits im Jahre 2006 im *Referat für Gesundheit und Umwelt*, heute im *Referat für Klima- und Umweltschutz*, deutsche Vorreiterin in diesem Bereich. Durch einen Beschluss des Münchner Stadtrats sollen nun alle Referate und städtische Einrichtungen bis 2025 einen verpflichtenden Anteil von 60 % an bio-regionalen Lebensmitteln über alle Warengruppen hinweg erreichen. Damit hat die Stadt konkrete Ziele formuliert, die den Transformationsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit unterstützen. Ziel des Praxistest war es, mit Hinblick auf ein zukünftiges Münchner Ernährungshaus, das die Küchen der Münchner Außer-Haus-Verpflegung bei dieser Transformation begleiten soll, die Beratungsansätze aus Kopenhagen und Berlin im Münchner Setting zu testen.

Der Praxistest hat gezeigt, dass die teilnehmenden Einrichtungen das Potential mitbringen, ihre Bio-Anteile deutlich, teilweise sogar auf 100 %, anzuheben. Die beiden städtischen Einrichtungen verfügen über ein hohes Budget, mit dem sich ein Bio-Anteil von 100 % gut umsetzen ließe. Die fehlende Infrastruktur und Verpflichtungen zum Einkauf von Tiefkühlkost sowie die fehlende Bereitschaft eines Lieferantenwechsels erschweren das Erreichen dieses Ziels. In den Senior\*inneneinrichtungen hat sich gezeigt, dass hier deutlich mehr Zeit für die Transformation, insbesondere für die Anpassung des Speiseangebots benötigt wird. Die Bewohner\*innen legen großen Wert auf ihre Gewohnheiten, weshalb die Einrichtungsleitungen ängstlich sind, weitreichende Veränderungen vorzunehmen. Dennoch wäre eine Erhöhung des Bio-Anteils auf 25 bis 30 % durch eine reine Umstellung der Nahrungsmittel möglich gewesen. Sowohl in der Betriebskantine als auch in der Einrichtung der Individualgastronomie wäre der Wechsel des Lieferanten der Hebel zu einem höheren Bio-Anteil gewesen. Die Einrichtungen beziehen ihre Lebensmittel sowohl aus Direktbezug (wie zum Beispiel Kartoffeln aus Erding, Rindfleisch aus der Nähe von Moosburg) als auch von einem Münchner Großhändler, der nur über ein geringes Bio-Sortiment verfügt. Ein Lieferant\*innenwechsel wäre mit Mehrkosten verbunden gewesen. Diese hätten mit der Reduktion der Fleischmenge, einem starken Fokus auf Saisonalität und Regionalität sowie der Anpassung der Speisepläne ausgeglichen werden können. Erfahrungswerte aus den landeseigenen Betrieben in Berlin haben gezeigt, dass so der Bio-Anteil auf bis zu 50 % erhöht werden kann.

Der Praxistest hat gezeigt, dass die teilnehmenden Einrichtungen die Beratung, die eng an die Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie angelehnt ist, sehr gut angenommen haben. Dies zeigte sich sowohl an den Teilnehmer\*innenzahlen der Kochworkshops, die trotz hoher Personalengpässe gut besucht wurden, als auch an den positiven Rückmeldungen nach den Workshops.

Im Laufe des Praxistests wurden Hemmnisse und Herausforderungen sichtbar, die die Steigerung des Bio-Anteils der Küchen sowie den Praxistest erschwerten:

- Infrastruktur und Ausstattung einzelner Küchen entspricht nicht den benötigten Anforderungen einer Frischküche (zum Beispiel fehlen Küchenmaschinen, Schneidewerke, Herd in entsprechender Größe zur Einrichtung).
- Ausschreibungen und Richtlinien schreiben beispielsweise den Einsatz von Tiefkühlprodukten oder Fleisch vor.
- Einrichtungen fehlt der Mut, Speisepläne zu verändern oder den Lieferanten zu wechseln.
- Sommerferien mit Schließzeiten der Einrichtungen verzögerten das Einreichen der für die Beratung erforderlichen Unterlagen.
- Äußere Rahmenbedingungen wie Inflation und Fachkräftemangel haben die Akquise für den Praxistest erschwert. Küchen, die gerne am Praxistest teilgenommen hätten, konnten aufgrund dessen nicht teilnehmen.

Um diesen Herausforderungen zu begegnen, wird eine entscheidende Aufgabe des Ernährungshauses sein, Leuchttürme in allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie zu schaffen. Diese gehen als Beispiel voran und zeigen, wie die Transformation gelingt. Dies macht Mut zur Veränderung und weckt zudem die intrinsische Motivation der Küchenteams Teil der Transformation zu werden.

## 4.2 STANDORTPRÜFUNG

Die Beurteilung der *Community Kitchen* und der *Münchner Volkshochschule* hinsichtlich ihrer Eignung als (Küchen-) Standort für das Ernährungshaus erfolgt anhand verschiedener Methoden. Die praktischen Workshops waren hierbei zentraler Ausgangspunkt für die Standortbewertung. Zusätzlich wurden die Teilnehmer\*innen so wie die Referent\*innen nach den praktischen Workshops in anonymen Fragebögen zu ihrer Einschätzung des jeweiligen Standortes befragt. Neben dem Workshopprogramm fand zudem ein Co-Creation-Workshop, zur Einbindung der Zivilgesellschaft in den Konzeptionsprozess, in den Räumen des *shaere Neuperlach* statt. Somit konnten die Räumlichkeiten auch auf ihre Nutzbarkeit für Veranstaltungen getestet werden.

Um die im Grobkonzept (Kapitel 3) beschriebenen Angebote eines Ernährungshauses umsetzen zu können, benötigt ein zukünftiger Standort Raum für Büro- und Besprechungsräume sowie eine Schulungsküche mit Seminarraum. Im Rahmen des Auftrags wurde die *Community Kitchen* als potentieller Standort für ein Ernährungshaus getestet. Ergänzend hierzu wurde die *Münchner Volkshochschule* in den Standorttest einbezogen. Hier wurde ausschließlich die Küche mit angrenzendem Seminarraum als potentieller externer Küchenstandort für ein Ernährungshaus bewertet. Die zwei (Küchen-) Standorte wurden anhand ihrer Ausstattung, dem vorhanden Platz sowie der Atmosphäre bewertet.

#### 4.2.1 COMMUNITY KITCHEN MÜNCHEN UND DAS SHAERE NEUPERLACH

Die *Community Kitchen* befindet sich in den Räumlichkeiten des *shaere* im Stadtteil Neuperlach. Das *shaere Neuperlach* ist als Zwischennutzung im ehemaligen *Allianz*-Gebäude angesiedelt und bildet einen Ort, an dem Raum für Bildungs- und Kulturprojekte geschaffen wird. Ehemalige Büro- und Konferenzräume wurden zu Workshopräumen, Reparaturwerkstätten, Fotostudios und weiteren Kreativräumen umgestaltet. Das Konzept basiert darauf, die Räume zu teilen und gemeinschaftlich zu nutzen. Insgesamt stehen dabei 16 Räume in verschiedenen Größen zur Anmietung zur Verfügung, die für Seminare, Workshops und Veranstaltungen genutzt werden können. Eine Aussage zu der genauen Anzahl an verfügbaren Büroräumen konnte nicht getroffen werden. Die *Community Kitchen* befindet sich in der ehemaligen *Allianz*-Kantine und bietet täglich Mittagessen, Kaffee und Kuchen sowie sonntags einen Brunch an. Dabei werden zu großen Teilen Lebensmittel verwendet, die entsorgt worden wären. Laut eigenen Angaben werden wöchentlich ca. 15 Tonnen gerettete Lebensmittel zu Mahlzeiten weiterverarbeitet. Das Team der *Community Kitchen* bietet neben den Mahlzeiten im Restaurant auch Caterings mit geretteten Lebensmitteln an. Neben 30 festen Mitarbeiter\*innen unterstützen 50 Ehrenamtliche das Team. Das *shaere Neuperlach* ist in 20 bis 30 Minuten vom Stachus an der U-Bahn-Station Neuperlach Zentrum gelegen. Geöffnet ist es von Montag bis Samstag von 10.00 bis 22.30 Uhr und sonntags von 10.00 bis 18.00 Uhr.

Bis zum Ende der Projektlaufzeit fanden in der *Community Kitchen* und dem *shaere Neuperlach* der Co-Creation-Workshop, ein theoretisches Seminar sowie zwei praktische Kochworkshops statt. Die Raummiete für die Vorstandsküche und den Seminarraum betrug 990 € pro Veranstaltung.

##### **Schulungsküche und Seminarraum**

Die praktischen Kochworkshops fanden in der Vorstandsküche der *Community Kitchen* statt. Die Workshops gliedern sich in mehrere Teile aus theoretischem Input und Kochpraxis, weshalb ein direkt angrenzender Seminarraum wichtig ist. Der Seminarraum zur Vorstandsküche ist durch zwei Türen und einen Vorraum abgegrenzt und verfügt über Platz für bis zu zehn Personen. Seminartechnik wie beispielsweise ein Beamer muss vor den Seminaren angefragt werden und wird dann am entsprechenden Tag zur Verfügung gestellt. Die Vorstandsküche, die nicht für Schulungszwecke gebaut wurde, weist viele Arbeitsfläche auf, in deren Mitte ein weiterer Kochblock steht. Zudem verfügt die Vorstandsküche über einen zentralen Herd mit sechs Kochflächen sowie einen Ofen (siehe Abbildung 14).

Abbildung. 15: Vorstandsküche der Community Kitchen





Abbildung. 15: Vorstandsküche der Community Kitchen

Die Ausstattung der Küche besteht zu einem großen Teil aus Spenden, weshalb Materialien für professionelle Schulungen im Gastronomiekontext fehlen. Die Auflistung zeigt die vorhandenen Materialien sowie Materialien, die für die Durchführung zukünftiger Workshops ergänzt werden müssten.

### Vorhandene Ausstattung und Materialien

Dunstabzugshaube  
Gastropülmaschine  
Handwaschbecken  
Küchenschränke  
Gastronormbehälter  
Küchenmaschine  
Pürierstab  
Küchenschränke  
Schlesinger  
Teller, Schüsseln und Besteck  
Geschirrtücher  
Töpfe  
Pfannen  
Zitronenpresse  
Messbecher  
Rollwagen  
Lagerfläche für Lebensmittel

### Fehlende Ausstattung und Materialien

Konvektomat  
Haushaltsspülmaschine  
Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel  
Temperaturfühler  
Vorlegebesteck  
Mülleimer nur in großer Küche nebenan vorhanden  
Küchenwaage  
Schneidebretter  
Messerblock  
Mörser  
Dosenöffner  
Kellnerbesteck  
Töpfe & Pfannen in angemessener Größe  
Geschirr  
Besteck

Im Gebäude der *Community Kitchen* und des *shaere Neuperlach* befinden sich viele verschiedene Räumlichkeiten, die als Büro- und Veranstaltungsräume für ein zukünftiges Ernährungshaus München genutzt werden könnten. Die Veranstaltungsräume haben eine Größe zwischen 70 und 140 m<sup>2</sup>.

### Bewertung des Standorts

In den praktischen Kochworkshops hat sich gezeigt, dass die Vorstandsküche, die ursprünglich nicht für Schulungszwecke geplant und gebaut wurde, einige Herausforderungen mit sich bringt. Der Platz und die Aufteilung der Arbeitsflächen erschweren das gemeinsame Kochen in größeren Gruppen. Zudem mangelt es an grundlegender Kochausstattung, die für professionelle Schulungen im Gastronomiekontext notwendig ist. Dies zeigt sich auch in der Bewertung der Räumlichkeiten durch die Teilnehmer\*innen. Diese bewerteten den Platz in der Vorstandsküche im Durchschnitt mit der Schulnote 3,2, die Ausstattung mit der Schulnote 3,6. Zudem wurde in den offenen Fragen des Fragebogens die Ausstattung, Größe und Sauberkeit der Küche bemängelt. Die Atmosphäre in der *Community Kitchen* hingegen wurde von den Teilnehmer\*innen\* als sehr positiv wahrgenommen und größtenteils mit der Schulnote 1 oder 2 bewertet. Alle Angestellten der *Community Kitchen* begegneten sowohl den Teilnehmer\*innen als auch Trainer\*innen freundlich und sehr hilfsbereit.

Die *Community Kitchen* und das *shaere Neuperlach* sind gemeinschaftlich strukturierte Bildungs- und Mitmachprojekte. Viele verschiedene Menschen und Initiativen finden hier den Raum ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Der Mitmachcharakter, der in dem ganzen Projekt spürbar ist, macht das Projekt besonders, ist jedoch für Schulungen mit Menschen mit professionellem gastronomischem Hintergrund weniger geeignet. Zudem fällt durch die unterschiedlichen Nutzungen der Räumlichkeiten eine klare Abgrenzung der anderen Projekte zu einem zukünftigen Münchner Ernährungshaus schwer. Die Räumlichkeiten stehen aktuell nur als Zwischennutzung zur Verfügung, was eine langfristige Planung erschwert. Ein Ernährungshaus als städtische Institution zur Transformation der Gemeinschaftsverpflegung sollte langfristig gedacht und etabliert werden.

## 4.2.2 MÜNCHNER VOLKSHOCHSCHULE

Um einen potentiellen Küchenstandort für das *Münchner Ernährungshaus* zu testen, wurde zusätzlich die Lehrküche im Stadtteilzentrum Hasenberg-Nordhaide im Kulturzentrum 2411 der *Münchner Volkshochschule* getestet. Die *Münchner Volkshochschule* hat Standorte über die gesamte Stadt verteilt. An insgesamt neun dieser Standorte sind Küchen inklusive Essraum, der zudem als Seminarraum dient, vorhanden:

\*Die Workshopteilnehmer\*innen wurden mithilfe eines standardisierten Fragebogens zu ihrer Bewertung der Standorte befragt. Der Fragebogen kann in Anhang IV eingesehen werden.

Einrichtung	Adresse	Informationen
Bildungszentrum Einstein 28	Einsteinstraße 28, 81675 München	max. 14 Teilnehmende an 4 Kochstellen
Stadtbereichszentrum Nord	Troppauer Straße 10, 80937 München	max. 16 Teilnehmende an 4 Kochzeilen
Stadtteilzentrum Freimann	Keilberthstr. 6, 80939 München	max. 16 Teilnehmende an 4 Kochzeilen
Ökologisches Bildungszentrum	Englschalkingerstr. 166, 81927 München	max. 10 Teilnehmende (Haus inkl. Küche befindet sich bis 2024 im Umbau)
Stadtbereichszentrum Ost	Werinherstraße 33, 81541 München	max. 14 Teilnehmende (Haus inkl. Küche befindet sich bis 2025 im Umbau)
Stadtbereichszentrum Süd	Albert-Roßhaupter-Straße 8, 81369 München	max. 14 Teilnehmende an 4 Kochstellen
Stadtteilzentrum Fürstenried-Ost	Forstenrieder-Allee 61, 81476 München	max. 16 Teilnehmende an 4 Kochzeilen
Stadtbereichszentrum West	Bäckerstraße 14, 81241 München	max. 16 Teilnehmende an 4 Kochzeilen
Stadtteilzentrum Hasenberg- Nordhaide im Kulturzentrum 2411	Blodigstraße 4, 80933 München	max. 16 Teilnehmende

Die Küchen sind gewöhnlich von Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Die Räumlichkeiten im *Stadtteilzentrum Hasenberg-Nordhaide* sind verkehrsgünstig an der U-Bahn-Station Hasenberg gelegen. Vom Hauptbahnhof erreicht man die Lehrküche mit der U-Bahnlinie 2 in 16 Minuten Fahrzeit.

Im Rahmen des Praxistests fanden zwei Workshops am Standort *Hasenberg-Nordhaide* statt. Die Workshops gliedern sich in mehrere Teile aus theoretischem Input und Kochpraxis. Die Kosten für die Tagesnutzung der Küche mit angrenzendem Seminarraum beträgt 300 €.

### Schulungsküche und Seminarraum

Der Standort der *Volkshochschule Hasenberg-Nordhaide* verfügt über eine Lehrküche und mehrere Seminarräume. Diese sind nicht direkt an die Küche angeschlossen, bieten jedoch eine technische Ausstattung mit Beamer, Laptop und Leinwand sowie ausreichend Platz für bis zu 20 Teilnehmer\*innen. Seminarraum und Küche sind durch einen circa 30 m langen Flur voneinander getrennt. Die Ausstattung der Schulungsküche entspricht einer professionellen Haushaltsküche. Sie verfügt über vier Herdplatten in haushaltsüblicher Größe inklusive Backofen. Zudem bieten die einzelnen Arbeitsblöcke ausreichend Fläche und Platz zum Arbeiten (siehe Abbildung 15). Die Einlagerungen von Lebensmitteln und Workshopmaterialien müssen mit der Ansprechperson Dr. Julia Feind, Leiterin des „Fachgebiets Kochkultur“ und Ernährungswissen der *Münchner Volkshochschule*, abgestimmt werden.

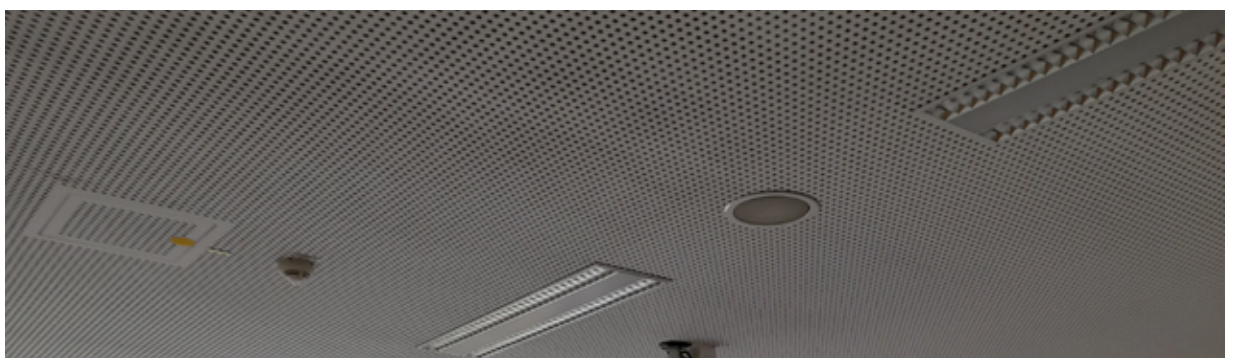


Abbildung 16: Lehrküche und Seminarraum der Münchner Volkshochschule Hasenberg-Nordhaide



Die Lehrküche ist auf Schulungen für Privatpersonen ausgelegt und verfügt somit nicht über großküchentypische Geräte. Diese könnten jedoch für eine zukünftige Nutzung durch das Ernährungshaus ergänzt werden. Die Auflistung zeigt die aktuelle Ausstattung der Küche sowie Materialien, die für die Durchführung zukünftiger Workshops ergänzt werden müssten.

#### **Vorhandene Materialien und Ausstattung**

Handwaschbecken  
Haushaltsspülmaschine  
Küchenmaschine  
Geschirrtücher & Putzmittel  
Küchenschränke  
Messer  
Schneidebretter  
Töpfe in angemessener Größe  
Pfannen in angemessener Größe  
Teller, Schüsseln und Besteck  
Vorlegebesteck  
Pürierstab  
Küchenwaagen  
Schlesinger  
Zitronenpresse  
Messbecher  
Mörser  
Dosenöffner  
Kellnerbesteck  
Temperaturfühler  
Rollwagen  
Lagerfläche für Lebensmittel  
Mülleimer

#### **Fehlende Materialien und Ausstattung**

Dunstabzugshauben  
Gastrospüler  
Konvektomat  
Gastronorm-Behälter  
Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel

#### **Bewertung des Standorts**

Die Schulungsküche der *Volkshochschule Hasenberg/Nordhaide* verfügt über ausreichend Platz, um Kochworkshops mit mehreren Personen durchzuführen. Die Ausrichtung der Arbeitsblöcke ermöglicht dem\*der Trainer\*in zeitgleiches Eingreifen und Coaching sowie ein effektives Zusammenarbeiten der Teilnehmer\*innen. Auch die Ausstattung der Küche müsste nur geringfügig ergänzt werden. Die Fragebögen, die die Teilnehmenden am Ende des Workshops ausgefüllt haben, bestätigen den beschriebenen Eindruck. Ausstattung, Platz und Atmosphäre der Lehrküche wurden durchweg als gut bis sehr gut bewertet. Auch der Seminarraum erhielt ausschließlich gute bis sehr gute Bewertungen. Insgesamt wurde die *Münchner Volkshochschule* als Workshop-Ort mit einer Durchschnittsnote von 1,25 bewertet. Neben den sehr guten Bewertungen wurde der Wunsch nach einer noch professionelleren Ausstattung der Lehrküche (Konvektomat und Gastrospüler für mehr Zeiteffizienz) durch die Teilnehmer\*innen geäußert.

## **4.3 FAZIT**

Im Rahmen des Praxistests haben fünf verschiedene Workshops in den Räumlichkeiten der *Community Kitchen* und *shaere Neuperlach* und der *Münchner Volkshochschule* stattgefunden. Bei den teilnehmenden Einrichtungen sind die Workshops und somit der Praxistest auf großes Interesse gestoßen. Das zeigt unter anderem der Wunsch einiger Kolleg\*innen einer verhinderten Teilnehmerin, sie bei den Kochworkshops vertreten zu dürfen. Zudem war nicht die Frage, wer sie vertreten dürfe, sondern wie viele. Es gibt zahlreiche motivierte Köch\*innen und Küchenangestellte, die darauf warten, geschult und fortgebildet zu werden, und Raum für fachlichen Austausch suchen. Neben den Inhalten der praktischen Kochworkshops und Seminare spielen auch die Räumlichkeiten eine große Rolle in der Wahrnehmung und Akzeptanz der Teilnehmenden. Ein noch so gut konzipierter Workshop kann weniger gut angenommen werden, wenn die Räumlichkeiten nicht stimmen. Dies unterstreicht die Wichtigkeit einer professionellen Lehrküche für das Münchner Ernährungshaus.

Sowohl der Ablauf der Kochworkshops als auch das jeweilige Feedback der Teilnehmer\*innen und Trainer\*innen zeigt, dass sich die Vorstandsküche in der aktuellen Form und Ausstattung nicht als



Küchenstandort eignet. Der Aufbau eines Ernährungshauses ist mit zeitlichen und finanziellen Investitionen verbunden, welche deshalb möglichst langfristig von Ertrag sein sollten. Somit sollte der Standort eines Ernährungshauses mindestens die Möglichkeit zur mittelfristigen Planung bieten. Dies ist insbesondere wichtig, wenn in den Um- beziehungsweise Aufbau einer Schulungsküche investiert wird. Die unsichere Dauer der Zwischennutzungsmöglichkeit des ehemaligen *Allianz*-Gebäudes ist somit eine weitere Schwierigkeit. Somit eignet sich das *shaere Neuperlach* mit der *Community Kitchen* nicht als Standort für ein zentrales Münchner Ernährungshaus.

Die *Münchner Volkshochschule* eignet sich als Schulungsort für ein Ernährungshaus mit externen Küchenstandorten. Zudem könnte der Standort als Zwischenlösung genutzt werden, bis das Ernährungshaus über eine eigene Schulungsküche verfügt. Die neun Küchenstandorte eignen sich gut für praktische Workshops mit 10 bis 15 Teilnehmer\*innen und bedürften lediglich einer geringen Aufrüstung. Durch die Bereitschaft zur Kooperation sowie der professionellen Struktur bietet die *Münchner Volkshochschule* mit ihren diversen Schulungsküchen einen geeigneten Standort für erste Workshops und Seminare des Münchner Ernährungshauses während der Aufbauphase. Langfristig empfiehlt sich die Einrichtung einer eigenen Schulungsküche, die speziell auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsgastronomie und die Angebote des Münchner Ernährungshauses ausgerichtet ist.

## **BILDQUELLEN**

Seite 78      Kantine Zukunft / Insa Hagermann

Seite 83-84    Speiseräume

Seite 86-87    Speiseräume

5

**FEINKONZEPT**



Die Erfahrungen und Erkenntnisse aus den theoretischen Teilen des Konzeptionsprozesses, der Vorstudie und dem Grobkonzept sowie dem Praxis- und Standorttest, münden in konkrete Handlungsempfehlungen für ein Münchner Ernährungshaus. Das Feinkonzept dient als Blaupause für die Umsetzung, Führung und Einbindung eines Münchner Ernährungshauses. Als Weiterentwicklung des Grobkonzepts (siehe Kapitel 3), in dem die drei möglichen räumlichen Varianten (zentral, dezentral und virtuell) für ein Ernährungshaus diskutiert werden, zeichnet das Feinkonzept eine abschließende Empfehlung.

Die Stadt München hat sich das Ziel gesetzt, bis Mitte 2025 im Lebensmitteleinkauf und -angebot aller Referate sowie den städtischen Einrichtungen einen Bio-Anteil von 60 % zu erreichen. Die Etablierung eines Ernährungshauses ist eine wichtige Maßnahme zum Erreichen dieses Ziels. Zentrale Aufgabe dieser Institution wird es sein alle Münchner Küchen durch individuelle Beratung, Workshops und Fortbildungen dabei zu unterstützen, auf ökologische Lebensmittel und klimafreundliches Essen umzustellen. Dazu gehören insbesondere die Kantinen und Caterer der Landeshauptstadt sowie die aller städtischen Gesellschaften. Langfristig sollen diese – laut Stadtratsbeschluss – mit möglichst geringen Mehrkosten oder gänzlich kostenneutral auf 90 % Bio-Lebensmittel umstellen.

Die Analyse der Ernährungshäuser in Kopenhagen hat gezeigt, dass hohe Bio-Anteile von im Schnitt knapp 90 % ohne laufende Mehrkosten für die Lebensmittelbeschaffung realistisch sind. Zudem lernen wir aus Kopenhagen, dass ein hoher Bio-Anteil über alle Einrichtungsarten hinweg ein intensiver und langjähriger Prozess ist, den das *Københavens Madhus* mit der Beratung und dem Coaching von Küchen bereits im Jahr 2007 angestoßen hat. Dieser Prozess wurde begleitet von Änderungen in der städtischen Beschaffung, Restrukturierungsmaßnahmen in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und Infrastrukturinvestitionen in den Küchen. Diese Maßnahmenbündel zusammengenommen ermöglichte die neue Qualität der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen.

Das Feinkonzept wird eröffnet mit konkreten Handlungsempfehlungen für ein Münchner Ernährungshaus (siehe Kapitel 5.1) gefolgt von Empfehlungen zu dessen inhaltlicher Ausrichtung (siehe Kapitel 5.2). Darauf wird auf die organisatorische und damit räumliche Gestaltung des Ernährungshauses eingegangen (siehe Kapitel 5.3). Die darauffolgenden Kapitel widmen sich der Personalplanung (siehe Kapitel 5.4), einer konkreten Kostenaufstellung (siehe Kapitel 5.5) sowie potentieller juristischer Formen für ein Ernährungshaus (siehe Kapitel 5.6). Das Feinkonzept schließt mit einem Zeitplan für die Umsetzung und Etablierung des Ernährungshauses vom Zeitpunkt des Stadtratsbeschlusses bis zur Inbetriebnahme (siehe Kapitel 5.7).

## 5.1 HANDLUNGSEMPFEHLUNG

Im Rahmen dieser Studie sollten zwei Varianten für Zielgruppen geprüft werden: ein Ernährungshaus, das sich ausschließlich an Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung richtet (Muss-Kriterien) und ein Ernährungshaus, das zusätzlich Angebote für die Zivilgesellschaft (Kann-Kriterien) anbietet.

Eine ganzheitliche Transformation des lokalen Ernährungssystems ist eine große Aufgabe und bezieht viele Akteur\*innen mit ein. Ein Ernährungshaus als Drehschreibe und zentraler Anlaufpunkt hat die Herausforderung, allen Zielgruppen und Aufgabenbereichen gleichermaßen gerecht zu werden. Daher wird die schrittweise Entwicklung eines Münchner Ernährungshauses empfohlen.

### **Schritt 1: Ein Ernährungshaus für die Gemeinschaftsgastronomie und deren Zuliefer\*innen**

Die Erfahrungen und Erkenntnisse aus der Vorstudie und dem Praxistest haben gezeigt, dass die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie eine große Herausforderung ist, die ganzheitlich angegangen werden muss. Deshalb sollte das Münchner Ernährungshaus zu Beginn, wie in Kopenhagen, Berlin und Bremen, seinen Fokus auf die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie legen und zusätzlich aufbauend auf Münchner Erfahrungen und Konzepte, deren Zuliefer\*innen mit in den Blick nehmen. Ziel zu Beginn des Ernährungshauses sollte es sein, den Bio-Anteil deutlich zu steigern, die Speisen in Bezug auf ökologische, gesundheitliche und geschmackliche Qualität zu optimieren, sowie den Einsatz von regional produzierten Lebensmitteln zu stärken.

Das Ernährungshaus sollte somit – wie in Variante 1 des Grobkonzepts beschrieben – an einem festen Standort in München etabliert werden. Ein fester Ort lässt das Ernährungshaus vom Programm zur Institution werden und ist ein starkes Zeichen für das langfristige Engagement der Stadt für die Transformation des lokalen Ernährungssystems. Ein zentraler Ort gibt dem Thema nicht nur einen (physischen) Raum, sondern wirkt neben den direkt angesprochenen Zielgruppen auch auf die Gesamtstadt und darüber hinaus.

### **Schritt 2: Ein Ernährungshaus für die Individualgastronomie**

Zur Außer-Haus-Verpflegung zählt neben der Gemeinschaftsgastronomie auch die Individualgastronomie. Während erstere meist auf die Verpflegung von größeren Gruppen ausgelegt ist, richtet sich die Individualgastronomie an Einzelpersonen. Die Individualgastronomie erstreckt sich von Imbissen, Cafés, Biergärten und Restaurants bis hin zur gehobenen Gastronomie<sup>1</sup>. Sie ist somit ein breites Arbeitsfeld mit anderen Anforderungen und Voraussetzungen an eine Beratung durch das Ernährungshaus. Daher sollte diese erst nach der Etablierung und Festigung des Ernährungshauses und dessen Beratung der Gemeinschaftsgastronomie einbezogen werden. Zielsetzung für die Beratung der Individualgastronomie durch das Ernährungshaus sollte besonders der Bezug regionaler Lebensmittel sowie die Steigerung des Bio-Anteils sein.

### **Schritt 3: Ein Ernährungshaus für die Zivilgesellschaft**

Ein Ernährungshaus, das die Zivilgesellschaft adressiert, soll somit Menschen von Jung bis Alt, unabhängig eines bestimmten sozialen Milieus, ansprechen. Die Gemeinschaftsgastronomie erreicht in Betriebskantinen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Kitas und Schulen täglich eine große Bandbreite an Menschen, unabhängig ihres Alters, Einkommens oder ihrer Herkunft und kann somit ein wichtiger Hebel im Bereich Ernährungsbildung sein. Das Essen in der Gemeinschaftsgastronomie kann den Gästen aufzeigen, wie modernes, nachhaltiges Alltagsessen aussehen kann und so auch in die Privathaushalte wirken.

In diesem dritten Schritt werden die Angebote des Ernährungshauses erweitert, um die Zivilgesellschaft als weitere Ebene in die Ernährungswende miteinzubeziehen. Ziel ist es, die Angebote der zahlreichen Ernährungsakteur\*innen über das Ernährungshaus an einem zentralen Ort sichtbar zu machen und das Thema nachhaltige Ernährung fest in der Zivilgesellschaft zu verankern.

## **5.2 INHALTLICHE AUSRICHTUNG**

Im Kern der inhaltlichen Ausrichtung des Münchner Ernährungshauses steht die Beratung und Begleitung der Vertreter\*innen der Gemeinschaftsgastronomie in München, bei der Transformation ihrer Küchen hin zu einem Einsatz von mehr bio-regionalen Lebensmitteln. Um dies zu unterstützen, werden in diesem Rahmen auch Zuliefer\*innen der Gemeinschaftsverpflegung mit einbezogen. Im weiteren Verlauf wird die Zielgruppe des Ernährungshauses auf die Zivilgesellschaft erweitert. Im Folgenden wird die inhaltliche Ausgestaltung anhand dieser Zielgruppen erläutert.

### **5.2.1 EIN ERNÄHRUNGSHAUS FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE UND DEREN ZULIEFER\*INNEN**

Das Münchner Ernährungshaus berät und begleitet als städtische Institution Küchen der Gemeinschaftsgastronomie bei der Transformation. Hierfür wird ein eigenes Beratungsprogramm nach Kopenhagener und Berliner Vorbild entwickelt, das an die lokalen Herausforderungen angepasst ist. Hierdurch schafft das Ernährungshaus Leuchtturmprojekte, die als Vorbilder für den Transformationsprozess vorangehen und andere Küchen für die Umstellung auf Bio motivieren.

In München gibt es eine Reihe von erfolgreichen Beratungsprogrammen (siehe Kapitel 2.2.1). Das Ernährungshaus dient als zentraler Vermittler von Einrichtungen an diese Beratungsprogramme. So wird gewährleistet, dass jede Einrichtung mit dem für sie passenden Programm beraten wird. Um eine gute Zusammenarbeit des Ernährungshauses und den bereits bestehenden Beratungsprogrammen zu gewährleisten, sollten im Voraus die einzelnen Kompetenzen der unterschiedlichen Beratungs-

anbieter\*innen klar definiert und ein gemeinsames Vorgehen abgestimmt werden, sodass von außen eine klare Linie für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung ersichtlich ist.

Im Folgenden werden Empfehlungen, basierend auf der Analyse der bestehenden Ernährungshäuser (siehe Kapitel 2.1), dem Praxistest (siehe Kapitel 4.1) sowie den Erfahrungen von *Speiseräume* in Berlin, für ein künftiges Beratungskonzept für die Gemeinschaftsgastronomie dargestellt. Zudem wird auf weitere inhaltliche Bausteine eingegangen.

## EMPFEHLUNGEN ZUM BERATUNGSKONZEPT

### Beratungsumfang

Die gesamte Dauer der Zusammenarbeit beträgt, je nach Anzahl der täglichen Mahlzeiten, zwischen sechs und zwölf Monaten. Innerhalb dieses Zeitraumes steht eine begrenzte Anzahl von Stunden für die gemeinsame Arbeit zur Verfügung.

Die benötigte Beratungszeit pro Küche richtet sich nach der Einrichtungsgröße beziehungsweise den täglichen Essenszahlen. Diese lassen sich in vier Kategorien einteilen und können sich folgendermaßen gestalten:

- Bis 100 Mahlzeiten pro Tag (75 Stunden gesamt)
- 100 bis 250 Mahlzeiten pro Tag (90 Stunden gesamt)
- ab 250 Mahlzeiten pro Tag (120 Stunden gesamt)
- ab 1.000 Mahlzeiten pro Tag (220 Stunden gesamt)

Eine Begrenzung der Stundenzahlen ist notwendig, um im gesamten Zeitraum der Zusammenarbeit nicht den Eindruck zu erwecken, dass die Berater\*innen immer zur Verfügung stehen und „Teil des Küchenteams“ sind. Die beschriebenen Zeiträume sind jedoch notwendig, um den Prozessen, welche im Rahmen der Zusammenarbeit seitens der Betriebe und Einrichtungen in Bewegung gesetzt werden müssen, Raum zu geben. Dazu gehören unter anderem:

- Ausschreibungen der Lebensmittel
- Aktualisierung der Warenwirtschaftssysteme
- Neuausrichtung und Restrukturierung des Einkaufsmanagements
- Entwicklung eines neuen Angebotes
- Testphasen
- Umfragen

Diese Prozesse kosten die Betriebe in der Regel viel Zeit. Zudem brauchen diese eine gewisse Vorlaufzeit bis zur Durchführung oder können durch entsprechend Stellen nur Stück für Stück durchgeführt werden.

Im Rahmen einer 40-Stunden Woche (1.680 Stunden Arbeitszeit pro Jahr) können pro Berater\*in bei einer durchschnittliche Bearbeitungsdauer von circa 125 Stunden pro Küche, zehn Küchen pro Jahr umgestellt werden. 1.250 Stunden entfallen somit auf die Umstellung der Küchen und 430 Stunden für alle anderen Tätigkeiten außerhalb der direkten Zusammenarbeit. Die Anzahl der Küchen kann sich stark steigern oder verringern, wenn besonders viele große oder kleine Einrichtungen, auf eine\*n Berater\*in entfallen. Nicht berücksichtigt in den 1.250 Stunden sind:

- An- und Abfahrten
- Verpflichtende Seminare in der Schulungsküche
- Ausfallzeiten
- Nachfragen und E-Mail-Korrespondenz
- Dokumentation sowie Vor- und Nachbearbeitung der Termine
- Meetings und Einzelgespräche außerhalb der direkten Zusammenarbeit mit den Küchen

Folgende Maßnahmen sind wichtig in der Zusammenarbeit mit den Küchen:

- Erstgespräche
- Hospitation
- Kategorisierung und Auswertung der Einkäufe
- Ziel- und Projektvereinbarung
- Erstellung der Timeline des Projektverlaufs
- Weiterentwicklung des Angebotes und Einkaufsberatung
- Umsetzungsphase
- Gästenumfragen
- Teilnahme an Elternabenden, Dienstbesprechungen, Jour Fix etc.
- Anpassungen
- Evaluation
- Auszeichnung

### **Beratungsbausteine**

Die wichtigsten Beratungsbausteine der Küchentransformation lassen sich in vier Kategorien aufteilen:

- Prozessbegleitung
- Einkauf
- Speiseangebot
- Kochen

#### **→ Beratungsbaustein Prozessbegleitung**

Eine wichtige Rolle der Berater\*innen ist es, die Küchenteams auf die Veränderung vorzubereiten, sie im Umstellungsprozess zu unterstützen und sie für die Veränderung zu motivieren. Zu den konkreten Aufgaben der Prozessbegleitung gehören:

- Terminabsprachen
- Terminkoordination & Protokollierung
- Konfliktgespräche
- Feedbackgespräche
- Motivation der Küchen-Teams

In Erstgesprächen wird das Projekt vorgestellt und die interessierte Einrichtung kennengelernt. Wenn das Erstgespräch vor Ort stattfindet, können sich die Berater\*innen bereits einen Einblick über die Situation vor Ort und in der Küche verschaffen. Die Berater\*innen sollten im Rahmen der ersten Gespräche herausfinden, welche Schlüsselpersonen aus der Einrichtung für eine Steuerungsgruppe geeignet sind.

Zu Beginn der Zusammenarbeit ist es empfehlenswert, eine umfassende Bestandsaufnahme in den Küchen durchzuführen. Diese Bestandsaufnahme ist eine zentrale Maßnahme, um eine Umstellung auf einen hohen Bio-Anteil und bessere Qualität in Bezug auf Nachhaltigkeit, Gesundheit und Geschmack der Speisen zu ermöglichen und Handlungsfelder für die gemeinsame Zusammenarbeit zu identifizieren. Ein weiteres Ziel der Bestandsaufnahme ist es, Indikatoren zu erheben, anhand derer der Erfolg der Einrichtung nach Beendigung der Beratung gemessen werden kann. Es ist sinnvoll die Bestandsaufnahme in mehreren Schritten durchzuführen:

- Küchenbesuch/Hospitation
- Einkaufsanalyse
- Speiseplananalyse

Die Durchführung eines Kick-off-Workshops ist ein wichtiger Baustein, um die richtige Stimmung im Team bezüglich der Umstellungsprozesse zu erreichen. Er soll den Start des Prozesses einläuten und möglichst das gesamte Team motivieren sich auf dieses „Experiment“ einzulassen. Ein Planungsworkshop knüpft an den Kick-off-Workshop an. Die Intention des Planungsworkshops ist es, dass

sich die Einrichtung eigene Ziele für die Umstellung setzt und diese gemeinsam mit den Berater\*innen verabschiedet. Ein weiteres Treffen zur Hälfte der Projektlaufzeit wirft einen Blick auf die letzten Monate und feiert die ersten Erfolge.

Die Berater\*innen sollten im Rahmen der Beratung die jeweils wichtigen Entscheidungsträger\*innen identifizieren und an Besprechungen mit diesen teilnehmen, um das Projekt zu erklären und für Rückfragen zur Verfügung zu stehen. Das Ende der gemeinsamen Zusammenarbeit sollte durch eine Auszeichnung der Küchenteams die erreichten Erfolge zelebriert werden. Die Auszeichnung kann im Rahmen eines Abschlussgesprächs oder einer anderen feierlichen Veranstaltung vergeben werden. Idealerweise nehmen neben dem Küchenteam auch die Einrichtungsleitung oder andere Führungspersonen der Einrichtung teil.

#### → **Beratungsbaustein Einkauf**

Um einen deutlich höheren Bio-Anteil ohne Mehrkosten zu realisieren, ist es notwendig, möglichst un-verarbeitete saisonale und pflanzliche Produkte und weniger verarbeitete Lebensmittel einzukaufen. In den Beratungen wird grundsätzlich zu Anbau und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln informiert und herausgearbeitet was die Qualität von Bio-Produkten ausmacht. Es werden zugleich Einsparpotenziale und Fallstricke bei der Vermeidung von Fertig- und Halbfertigprodukten und die Steigerung des Anteils regionaler und saisonaler Bio-Lebensmittel aufgezeigt.

Die Einrichtung wird im Rahmen der Einkaufsberatung bei folgenden Tätigkeiten unterstützt:

- Einholen von Preisvergleichen bei unterschiedlichen Lieferant\*innen
- Abfrage bei den aktuellen Lieferant\*innen nach deren Bio-Sortiment
- Preiskalkulationen erstellen, um zum Beispiel die Auswirkungen vom saisonalen Einkauf oder die preislichen Auswirkungen durch die Reduktion von Convenience-Produkten aufzuzeigen.
- Amortisationsrechnungen erstellen, um zum Beispiel bei der Anschaffung von Gerätschaften zur Verarbeitung von frischen und pflanzlichen Rohprodukten deren Nutzen aufzuzeigen
- Unterstützung bei Verhandlungen mit neuen und bestehenden Lieferant\*innen

#### → **Beratungsbaustein Speiseangebot**

Das Umstrukturieren der Speisepläne und das Anbieten neuer Gerichte ist ein weiterer Hebel bessere Lebensmittel ohne Kostensteigerungen einzusetzen. Die Weiterentwicklung des Speiseangebots ist deshalb ein wichtiger Baustein der Transformation. Dabei geht es darum das bestehende Speiseangebot zu reflektieren und sinnvoll zu erweitern, beziehungsweise attraktiver zu gestalten und zu präsentieren.

Um die Bio-Anteile maßgeblich zu steigern stehen den Küchen in der Speiseplanung verschiedene Strategien zur Verfügung:

- Eine sinnvolle Reduktion von Menülinien reduziert Arbeitsschritte, schafft Raum für Kreativität und reduziert Lebensmittelabfallkosten.
- Eine Reduzierung von Convenience-Produkten führt zu finanziellen Einsparmöglichkeiten und schafft wieder Raum für mehr Handwerk und Frische in der Küche.
- Der Einsatz saisonaler Lebensmittel sorgt für Abwechslung, schafft Platz für Innovationen im Speiseplan und führt zu finanziellen Einsparmöglichkeiten.
- Eine vermehrte Verwendung von Hülsenfrüchten, Getreide und Gemüse fördert die Vielfalt auf dem Speiseplan und reduziert Einkaufskosten im hohen Maße.
- Der gekonnte Einsatz von Kräutern und Gewürzen führt zu einer weiteren Steigerung der Attraktivität der Speisen.

#### → **Beratungsbaustein Kochen**

Die angestrebten Veränderungen im Einkauf und im Angebot haben unmittelbar Auswirkungen auf die Kochtechnik, beziehungsweise die Zubereitung der Speisen in den Küchen. Der Baustein Kochen wird hauptsächlich begleitend zum Tagesgeschäft durchgeführt und legt den Fokus auf das Kochhandwerk. Der Verzicht auf Convenience-Produkte und der veränderte Einsatz von Fleisch und tierischen Erzeugnissen setzen einen offenen, kreativen und vielseitigen Umgang mit den Lebensmitteln sowie



dem Handwerk voraus. Dies kann gelingen, wenn durch praktische Schulungen Fähigkeiten vermittelt werden und Wissen geteilt wird. Im Rahmen des Beratungszeitraums besuchen die Berater\*innen die Einrichtung circa vier- bis sechsmal, um gemeinsam an den Kochprozessen zu arbeiten. Im Rahmen der Beratungszeit ist es zudem sinnvoll, die Köch\*innen an mindestens zwei Seminartagen in verschiedenen Themen, wie zum Beispiel vegetarisch Kochen, zu schulen.

Folgende interne Workshops werden zum Beispiel im Rahmen der „Kantinen-Werkstatt“ der *Kantine Zukunft* in Berlin für die zu beratenden Kantinen-Teams angeboten:

- Hülsenfrüchte & Getreide
- Vegetarisch Kochen
- Rezeptur & Speiseplangestaltung

### **Materialien für die Beratung**

Im Rahmen des Auftrages war zu prüfen, ob und welche Komponenten der Konzepte der derzeit betriebenen Ernährungshäusern sich in besonderer Weise auch für das Münchner Ernährungshaus eignen würde und zu welchen Bedingungen die Betreibenden diese zur Verfügung stellen können.

Die beiden Ernährungshäuser in Kopenhagen und die *Kantine Zukunft* nutzen jeweils speziell entwickelte Werkzeuge und Kommunikationsmaterialien. Die richtigen Werkzeuge für die Transformation sind entscheidend. Sie funktionieren aber nur im Rahmen eines Beratungsprogramms für dessen Umsetzung sie das Tool sind. Das Beispiel der *Kantine Zukunft* verdeutlicht, dass Tools und Kommunikation sehr eng an das Beratungsprogramm geknüpft sind und sich mit diesem in den letzten Jahren geändert und weiterentwickelt haben. Es ist daher davon abzuraten „fertige“ Werkzeuge und Materialien einzukaufen, vielmehr müssen diese im Zusammenhang mit dem Münchner Beratungskonzept entwickelt werden. Wichtige Materialien, Werkzeuge und Unterlagen für die Beratung sind:

- Broschüre zum Projekt für Erstgespräche in der Einrichtung
- Projektvereinbarung
- Fragebogen zur Bestandsaufnahme
- Einkaufsanalyse-Tool
- Kostenüberschussrechner (wirtschaftliche Kontrollmöglichkeit des Wareneinsatzes für Einrichtungen)
- Workshop-Konzepte
- Beispielspeisepläne und Rezepturen
- Materialien zur Kommunikation mit den Tischgästen

### **Beratung der Individualgastronomie**

Ist das Ernährungshaus und sein Beratungsprogramm für die Gemeinschaftsgastronomie etabliert, wird in einem zweiten Schritt auch die Individualgastronomie miteinbezogen. Insbesondere die individuellen Restaurant- beziehungsweise Gastronomiekonzepte und die zur Verfügung stehenden Budgets unterscheiden ein Beratungskonzept für die Individualgastronomie deutlich von dem für die Gemeinschaftsgastronomie. Das Beratungsprogramm für die Individualgastronomie setzt seinen Schwerpunkt auf den Bezug bio-regionaler und saisonaler Produkte. Zudem kann die Annäherung des Speiseangebots an die „Planetary-Health-Diet“ ein Ziel sein. Folgende Bausteine sind wesentlich für ein Beratungsprogramm der Individualgastronomie:

- Umfassende Analyse der Einkaufs- und Küchenpraxis
- Erarbeitung von Zielen und Maßnahmen gemeinsam mit den Restaurants
- Beratung zum Bezug von regionalen Produkten sowie der Umstellung von Produkten auf Bio und die Bio-Zertifizierung
- Begleitung und Unterstützung der Umsetzung der Maßnahmen über einen mehrmonatigen Zeitraum. Handlungsfelder sind insbesondere die Einkaufsberatung, die Anpassungen der Speisekarte in Bezug auf einen verringerten Fleischeinsatz und der verstärkte Einsatz von vegetarischen Gerichten
- Workshops zur Vermittlung von Kenntnissen im Bereich des Kochens, insbesondere von vegetarischen und veganen Gerichten

## KOORDINATION DER BESTEHENDEN PROGRAMME

Wie bereits erwähnt, sollte das Münchner Ernährungshaus neben eines eigenen Beratungsangebot die bestehenden Programme koordinieren. Als Dachorganisation für die Transformation der Gastronomie in München ist das Ernährungshaus Anlaufstelle für alle Interessierten aus der Außer-Haus-Verpflegung. Es vermittelt als Koordinierungsstelle bedarfsgenau an die jeweils passende Beratungsinstitution. Zudem organisiert das Ernährungshaus den Austausch zwischen den Beratungsteams und macht die Unterschiede der bestehenden Programme sichtbar.

## ERGÄNZENDE ANGEBOTE ZUR BERATUNG

Neben den direkten Beratungstätigkeiten für die Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung des Münchner Ernährungshauses empfiehlt es sich ergänzende Angebote anzubieten. Hierzu gehören **Exkursionen** zu Bio-Höfen, die für die Küchenteams die Erzeugung regionaler Bio-Lebensmittel erlebbar machen. Vor Ort können nicht nur erzeugte Produkte verkostet werden, sondern auch über die Abläufe in der Landwirtschaft informiert werden. Innovative Rezepte sind der Schlüssel zu einem hohen Bio-Anteil ohne (deutliche) Mehrkosten. Die Erstellung eines **Rezeptnewsletter** und einer **Rezeptdatenbank** bietet den Küchenteams Inspiration beim Kochen von modernen, attraktiven Gerichten, die die Saison widerspiegeln.

Zudem bildet eine **Wissensplattform** auf der Webseite des Ernährungshauses das Bio-Wissen in der Metropolregion München ab und bietet beispielsweise die Möglichkeit, sich über eine Bio-Zertifizierung zu informieren. Der **Austausch und die Vernetzung der Küchenteams** der Außer-Haus-Verpflegung sollte nicht nur durch einrichtungsübergreifende Workshops im Rahmen des Beratungsprogramms gefördert werden, sondern zusätzlich über Vernetzungstreffen für Küchenmitarbeiter\*innen aus der Außer-Haus-Verpflegung. Diese Treffen bieten die Möglichkeit, sich über Herausforderungen auszutauschen, voneinander zu lernen und sich zu vernetzen. Außerdem kann sich über Tipps und Tricks für die Umstellung auf Bio, sowie Erfolgsgeschichten aus den einzelnen Einrichtungen ausgetauscht werden.

## BIO-REGIO-MANAGEMENT

Des Weiteren sollte im Ernährungshaus München das Bio-Regio-Management angesiedelt werden. Diese hat die Hauptaufgabe die Vielfalt der Region auf den Tellern der Außer-Haus-Verpflegung erlebbar und sichtbar zu machen. Arbeitsfelder des Bio-Regio-Managements sind:

- Stärkung des Bezugs von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung durch Informationen zu verfügbaren Bio-Produkten aus der Region
- Vernetzung zwischen Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung und Produzent\*innen
- Sensibilisierung der Außer-Haus-Verpflegung für das Thema Regionalität

Für die Etablierung des Bio-Regio-Managements im Ernährungshaus sollten die Projektergebnisse des laufenden Dienstleistungsauftrag „Umsetzungskonzept zur Schaffung und Etablierung einer Koordinationsstelle ‚Bio-Regio-Management‘ für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung“ des Referats für Klima- und Umweltschutz, durchgeführt von Ecozept, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Bioland e.V. und Naturland Zeichen GmbH, genutzt werden.

## 5.2.2 EIN ERNÄHRUNGSHAUS FÜR DIE ZIVILGESELLSCHAFT

Die Zivilgesellschaft wird in einem dritten Schritt als erweiterte Zielgruppe durch Angebote des Ernährungshauses adressiert. In München bieten bereits viele Akteur\*innen, wie beispielsweise der Ernährungsrat, Tollwood, BUND Naturschutz, Umwelt-Akademie e. V., Slow Food und die Genussgemeinschaft Bauern und Städter, Angebote für die Zivilgesellschaft im Bereich Ernährung an. Um möglichst viele verschiedene Zielgruppen zu erreichen, setzt das Ernährungshaus primär auf die Schulung von Multiplikator\*innen, über die das Thema Ernährung verstärkt in verschiedene Wirkungsbereiche getragen wird. Als Drehscheibe der Ernährungswende macht es zudem die Angebote anderer Akteur\*innen sichtbar und organisiert unterschiedliche Veranstaltungen zur Vernetzung und Sichtbarkeit des Themas.

Der Einbezug der Zivilgesellschaft in den Konzeptionierungsprozess hat gezeigt, dass diese viel Know-how und Ideen mitbringen (siehe Kapitel 2.3). Die Erweiterung des Ernährungshauses mit Angeboten für die Zivilgesellschaft sollte daher mit Teiligungsformaten begleitet werden, um dem Ernährungshaus einen partizipativen Charakter zu verleihen. Hierfür können Formate wie Workshops, Podiumsdiskussionen und Exper\*innenrunden dienen. Die *Stabsstelle Ernährungswende* organisiert diese und sorgt für das Einfließen dieser Impulse in die Arbeit des Ernährungshauses.

### MULTIPLIKATOR\*INNENPROGRAMM

Der erweiterte Einbezug der Zivilgesellschaft durch Angebote des Münchner Ernährungshauses wird maßgeblich über Multiplikator\*innen erreicht, welche in München verankert sind. Das Programm richtet sich dabei gezielt an Personen, wie Pädagog\*innen, Sozialarbeiter\*inne und Erzieher\*innen, die das Thema weiter in ihre Wirkungsfelder (wie zum Beispiel Kita, Schule, Senior\*inneneinrichtung, Stadtteilzentrum, Jugendzentrum) tragen und dort in ihre tägliche Arbeit integrieren.

### ERWEITERTE NETZWERK-, KOMMUNIKATIONS- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Als zentrale Institution für die Transformation des lokalen Ernährungssystems veranstaltet das Ernährungshaus alle zwei Jahre ein großes **Fest der Ernährungswende**. Hier ermöglicht das Ernährungshaus Einblicke in seine Arbeit, themenrelevante Projekte stellen sich vor und alle Akteur\*innen und Interessierte feiern gemeinsam erzielte Erfolge. Zudem werden **Netzwerktreffen** organisiert, zu denen alle Akteur\*innen, die von der Stadt München im Bereich Ernährung gefördert werden, eingeladen sind. In gezielten Workshops und Austauschrunden können in diesem Rahmen Synergien zwischen den einzelnen Projekten geschaffen werden. Ein **zentraler Veranstaltungskalender** macht außerdem die unterschiedlichen Angebote für die Zivilgesellschaft der verschiedenen Ernährungsakteur\*innen in München sichtbar.

### DENKFABRIK – THINK-TANK ERNÄHRUNGSWENDE

Um neue Impulse und Ideen für ernährungspolitische Strategien und Vorgehensweisen zu bekommen, organisiert das Ernährungshaus alle zwei Jahre den „Think-Tank Ernährungswende“, der die Wissenschaft mit einbindet. Dieses richtet sich gezielt an junge Menschen an den Münchner Universitäten sowie junge Berufstätige mit einem Bezug zum Thema Ernährung. Die Teilnehmer\*innen lernen durch Impulsvorträge von lokalen Expert\*innen, beispielsweise aus Politik, Verwaltung, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, sowie durch Exkursionen zu Erzeuger\*innen im Münchner Umland das lokale Ernährungssystem kennen. Am Ende entsteht ein Manifest mit Handlungsempfehlungen zur Weiterentwicklung des lokalen Ernährungssystems, das sich gezielt an die Münchner Stadtpolitik richtet. Der „Think-Tank Ernährungswende“ ist ein weiterer Schritt der Stadt München, sich auf nationaler und internationaler Ebene als Food City zu etablieren und den Diskurs in diesem Bereich mitzugestalten und zu beeinflussen.

## 5.3 ORGANISATORISCHE FORM

Das Ernährungshaus ist an einem zentralen Ort angesiedelt und dort Anlaufstelle für die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung sowie die Themen ökologische Landwirtschaft und nachhaltige und gesunde Ernährung in der Stadt München. So wie gute Gastgeber\*innenschaft und gutes Essen in enger Verbindung zueinanderstehen, schafft auch das Ernährungshaus eine offene Atmosphäre in der sich die Teilnehmer\*innen von Workshops und Veranstaltungen willkommen fühlen.

Das Ernährungshaus wird an einem festen Standort etabliert. Dieser sollte Raum für Büroräume sowie eine **Schulungsküche** mit nahegelegenen Seminarraum bieten. Die Schulungsküche bietet ausreichend Platz zum Kochen mit mehreren Personen. Drei bis vier Kochinseln in einer guten Anordnung sorgen für eine gute Lernatmosphäre und Raum für das gemeinsame Kochen. Die Ausstattung sollte mindestens die einer professionellen Haushaltsküche entsprechen. In Tabelle 11 ist die Mindestausstattung **grün markiert**. Die aufgezählten Materialien entsprechen der Optimalausstattung einer Schulungsküche. Bei der Etablierung einer eigenen Schulungsküche des Ernährungshauses empfiehlt es sich jedoch in großküchentypische Geräte, wie beispielsweise einen Konvektomaten, zu investieren um die Schulungen möglichst unter Realbedingungen stattfinden zu lassen.

Der **Seminarraum** sollte Raum für bis zu 15 Teilnehmer\*innen bieten und nahe der Schulungsküche gelegen sein, um während der Workshops zwischen theoretischen und praktischen Inhalten wechseln zu können. Der Seminarraum sollte über eine technische Ausstattung (Beamer, Leinwand und WLAN) verfügen. Durch modulares Mobiliar kann der Raum zudem für Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen genutzt werden.

Die **Büroräume** der Mitarbeiter\*innen befinden sich ebenfalls an diesem Standort. Durch die räumliche Nähe der Beschäftigten besteht die Möglichkeit einer engen Zusammenarbeit zwischen dem Beratungsteam, der *Koordinationsstelle Bio-Regio-Management* und dem organisatorischen Team. Zu Beginn sind sechs Arbeitsplätze ausreichend. Da das Berater\*innenteam viele Termine außerhalb wahrnimmt, wird nicht für alle Mitarbeiter\*innen ein fester Arbeitsplatz benötigt.

Durch den angespannten Immobilienmarkt in München stellt die Raumsuche eine Herausforderung dar. Um die Standortsuche zu vereinfachen, kann das Ernährungshaus in der Aufbauphase auf vorhandene Kücheninfrastruktur der *Münchner Volkshochschule* zurückgreifen, die sich im Kontext des Praxistests für die theoretischen und praktischen Workshops gut geeignet hat.

Zudem benötigt das Ernährungshaus eine **Webseite**, auf der dessen Arbeit kommuniziert wird. Eine Plattform zum Thema Bio-Wissen in der Metropolregion München, Informationen zur Beratung sowie Erfolgsgeschichten der Küchen werden hier integriert. Außerdem können interne sowie externe (im Hinblick auf die Zivilgesellschaft) Veranstaltungen hier beworben werden. Die Webseite ist zentraler Gegenstand der Außenwirkung des Ernährungshauses und sollte somit einen professionellen Eindruck vermitteln.

### BÜRORÄUME UND BESPRECHUNGSRAUM

<b>Fläche</b>	70 bis 90 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	6 PC-Arbeitsplätze (+ 1 Zivilgesellschaft)
<b>Besprechungsraum</b>	für 10 Personen
<b>Verfügbarkeit</b>	5 Tage pro Woche

### SCHULUNGSKÜCHE

<b>Fläche</b>	60 bis 80 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung</b>	<p>3 bis 4 Kochinseln mit (Induktions-)Herd, Stromzugang, Dunstabzugshaube            Konvektomat (oder Haushaltsbackofen)            Gastropüle (oder großes Spülbecken)            Handwaschbecken            Haushaltsspülmaschine            Lagerfläche für TK, Kühl- und Trockenware            Küchenschränke            Rollwagen</p> <p>Ausstattung der Kochinseln:            Küchenwaage            Töpfe            Pfannen            Schneidebretter            Messerblock            Mörser            Schüsseln            Sieb            Reiben (Vierkant/Mandoline)            Dosenöffner            Kellnerbesteck</p>
<b>Weiteres Material</b>	Gastonormbehälter Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel Küchenmaschine

Tabelle 11: Räumlichkeiten und Ausstattungen des Ernährungshauses

	<p>Pürrierstab            Temperaturfühler            Vorlegebesteck            Kochutensilien (Pfannenwender, Kochlöffel, Schneebesen etc.)            Zitronenpresse            Messbecher            Schlesinger            Essgeschirr und Besteck            Mülleimer und Wäschebehälter            Kochjacken und Schürzen            Geschirrtücher</p>
<b>Verfügbarkeit</b>	Mindestens 2 Tage pro Woche
<b>SEMINARRAUM</b>	
<b>Fläche</b>	50 bis 70 m <sup>2</sup>
<b>Ausstattung/Material</b>	Raum für 20 Personen im Seminarbetrieb Raum für 60 Personen für Veranstaltungen Seminarraumausstattung und Projektionsmöglichkeiten Mobile Einheiten (Tische/Stühle) Möglichkeit für Bewirtung
<b>Verfügbarkeit</b>	Mindestens 2 Tage pro Woche

Die Erweiterung der Zielgruppe des Ernährungshauses auf die Zivilgesellschaft spiegelt sich auch in der Nutzung der Räumlichkeiten wieder. Die neuen Angebote, wie Multiplikator\*innenschulungen und die Denkfabrik, nutzen Seminarraum und Küche. Freie Kapazitäten werden zivilgesellschaftlichen Organisationen zur Verfügung gestellt. Öffentlich zugängliche Räume können für Ausstellungen und Informationsangebote von zivilgesellschaftlichen Organisationen genutzt werden.

Im Rahmen der Konzeptentwicklung sollte die *Community Kitchen* als potentieller Standort eines Ernährungshauses bewertet werden. Im Rahmen des Standorttests (siehe Kapitel 4.2) hat sich gezeigt, dass in der Vorstandsküche der *Community Kitchen* höhere finanzielle Investitionen notwendig sind, um gute Voraussetzungen für Kochworkshops mit professionellen Küchenteams zu schaffen. Damit sich diese amortisieren, müsste mindestens eine mittelfristige Nutzung garantiert sein. Die *Community Kitchen* befindet sich im ehemalige *Allianz*-Gebäude und nutzt dieses über einen Zwischennutzungsvertrag. Investitionen wären mit einem Risiko verbunden. Eine langfristige Nutzung ist nicht garantiert. Im Rahmen der Konzeptentwicklung wurden weitere Orte recherchiert beziehungsweise im Rahmen des Co-Creation-Workshops benannt, die für die Nutzung des Ernährungshauses interessant sein könnten:

- Großmarkthalle München
- iCampus München
- München Urban Lab

Im Grobkonzept (Kapitel 3.2.1) befindet sich eine Kurzbeschreibung der einzelnen Orte und deren inhaltlichen Ausrichtungen.

## 5.4 PERSONAL

Das Münchner Ernährungshaus, das zu Beginn seinen Fokus auf die Beratung der Gemeinschaftsgastronomie legt, setzt auch in diesem Bereich seinen personellen Schwerpunkt. Laut Erfahrungen der *Kantine Zukunft* kann ein\*e Berater\*in im Jahr zehn Küchen pro Jahr bei der Transformation begleiten. Das Berater\*innenteam kann sukzessive mit wachsender Nachfrage nach den Beratungen aufgebaut werden. Der Stellenschlüssel ist somit variabel und kann, je nach Zielsetzungen des Ernährungshauses, wie beispielsweise die Umstellung von 30 Küchen pro Jahr, angepasst werden. Um allerdings eine entsprechende Wirkung mit dem Münchner Ernährungshaus zu erzielen, sollte die personelle Untergrenze, die in Tabelle 12 dargestellt ist, nicht unterschritten werden. Aufgrund des

besonderen Stellenprofils und den damit verbunden Anforderungen an das Beratungsteam, empfiehlt es sich, neben einer Kochausbildung auch einen Bachelorabschluss in das Stellenprofil für die Berater\*innen aufzunehmen. In Anhang V findet sich eine detaillierte Stellenbeschreibung mit Anforderungen an die Berater\*innen sowie die Projektleitung.

Die Umsetzung weiterer Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung, wie zum Beispiel die Organisation von Vernetzungsrunden oder Exkursionen, wird durch eine Stelle im Bereich Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit organisiert. Zudem ist diese Person für die Außenkommunikation des Projekts zuständig. Für die Steigung des Bezugs von regionalen Lebensmitteln sowie der Vernetzung zwischen Akteur\*innen der Außer-Haus-Verpflegung und Produzent\*innen ist die *Koordinationsstelle Bio-Regio-Management* zuständig. Für die Verwaltung und Administration wird das Projekt durch eine Vollzeitstelle unterstützt.

Alle Personen, die in Tabelle 12 aufgeführt werden, sind beim Ernährungshaus fest angestellt, um eine Langfristigkeit zu garantieren. Im Bereich der Beratung kooperiert das Ernährungshaus mit den Beratungsprogrammen von *BUND Naturschutz* und *Tollwood*, um Synergien zu nutzen und die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung gemeinsam voranzutreiben. Zudem zu überlegen, ob im Bereich der Kommunikation und Pressearbeit mit einer freien Mitarbeiter\*in zusammengearbeitet wird, um die Außenkommunikation zu professionalisieren.

Tabelle 12: Personelle Ressourcen für die Außer-Haus-Verpflegung

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER*INNEN	Anzahl Vollzeitstellen
Projektleitung	1 Stelle
Beratung der Küchen – Berater*innen	3 Stellen
Verwaltung und Administration	1 Stelle
Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerkarbeit	1 Stelle
Koordinationsstelle Bio-Regio-Management	1 Stelle

In einem zweiten Schritt wird das Ernährungshaus auf die Zielgruppe Zivilgesellschaft ausgedehnt. Das Ernährungshaus organisiert Veranstaltungen und Vernetzungstreffen für die Zivilgesellschaft. Dies wird durch die *Koordinationsstelle Zivilgesellschaft* abgedeckt (siehe Tabelle 13). Auch die Person im zivilgesellschaftlichen Bereich ist beim Ernährungshaus festangestellt.

Tabelle 13: Personelle Ressourcen für die Zivilgesellschaft

ZIVILGESELLSCHAFT	Anzahl Vollzeitstellen
Koordinationsstelle Zivilgesellschaft	1 Stelle

## 5.5 KOSTENAUFSTELLUNG

Für ein zentrales Ernährungshaus müssen Räumlichkeiten gefunden werden, die Raum für eine Schulküche, einen Seminarraum sowie für Büroräume bieten. Miete und Nebenkosten sind für alle benötigten Räumlichkeiten in einem zu verhandeln. Beim Hauptmieter liegt die Gestaltung, Ausstattung und Nutzung der Räumlichkeiten über den Mietzeitraum. Dies ist für das Ernährungshaus und im Besonderen für die (Schulungs-) Küchen von Vorteil. Zu Beginn fallen demnach **Investitionskosten** für die Ausstattung der Schulküche sowie der Seminar- und Büroräume an. Nutzt das Ernährungshaus externe Kücheninfrastruktur für sein Seminar- und Weiterbildungsprogramm können sich die Investitionskosten reduzieren. Zudem muss mit Kosten für Umbaumaßnahmen der Räumlichkeiten gerechnet werden. Da diese stark objektabhängig sind, werden im Folgenden keine konkreten Zahlen genannt.

Die **Personalkosten** sind auf Grundlage der Tarife im öffentlichen Dienst (TVöD) berechnet und können je nach Eingruppierung der unterschiedlichen Stellen variieren. Bei den Berater\*innenstellen empfiehlt es sich, aufgrund des besonderen Stellenprofils (siehe Anhang V) und den damit verbunden Anforderungen eine entsprechend hohe Eingruppierung zu wählen.

**Miete und Betriebskosten** orientieren sich an den entsprechenden Räumlichkeiten, die für das Ernährungshaus gefunden werden. Die durchschnittliche Gewerbemiete in München betrug im Jahr 2021 24,50 € und die Spitzenmiete 42,00 € pro Quadratmeter.<sup>2</sup> Die Energiepreise sind aktuell aufgrund von Krisen sehr volatil, weshalb hier nur eine ungefähre Angabe gemacht werden kann. Der Nebenkostenverbrauch ist zudem abhängig vom Zustand der zukünftigen Räumlichkeiten.

**Fahrtkosten** fallen primär für die Berater\*innen an, die viele Vor-Ort-Termine in den Küchen wahrnehmen müssen. Hinzu kommen Reisekosten für das Besuchen von wichtigen Fachtagungen.

Für die Außenkommunikation und Transparenz der Arbeit des Ernährungshauses ist eine gute **Öffentlichkeitsarbeit** essentiell. Neben einer professionellen Webseite sind auch Broschüren zum Projekt, professionelle Fotos und Videos wichtig, um die Bedeutung des Ernährungshauses und dessen Arbeit kommunizieren und hervorzuheben zu können.

Hinzu kommen **Sachkosten** für Veranstaltungen, Lebensmittel und weitere Sachmittel, die je nach Angebotsumfang variieren können. Wichtig ist hier ein ausreichend großes Budget für Bio-Lebensmittel für die Kochworkshops und weitere Veranstaltungen einzuplanen.

Die folgende Tabelle zeigt eine Kostenabschätzung der entstehenden Kosten für ein zukünftiges Münchner Ernährungshaus für die Zielgruppe der Außer-Haus-Verpflegung und deren Zuliefer\*innen. Hinzu kommen Umbaukosten für das entsprechende Objekt.

#### AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG UND ZULIEFER\*INNEN

Tabelle 14: Kostenaufstellung für den Bereich Außer-Haus-Verpflegung und Zuliefer\*innen

Investition	Küche	80.000-100.000 €
	Seminarraum	20.000-25.000 €
Personal	Büro + Besprechungsraum	6.000-8.000 €
	Umbaukosten	objektabhängig
Miete	<i>siehe Tabelle 12</i>	400.000-440.000 €
Betriebskosten	für 180 bis 250m <sup>2</sup> ( <i>siehe Tabelle 11</i> )	90.000 - 130.000 €
Fahrtkosten/Reisekosten	Nebenkosten / Reinigung / Internet	11.000-13.000 €
Öffentlichkeitsarbeit		2.000-3.000 €
	Webseite / ÖA-Materialien / Fotos / Videos / Broschüren	30.000-35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Lebensmittel / Sachmittel	15.000-17.000 €
	<b>Investitionskosten SUMME</b>	<b>106.000-133.000 €</b>
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>548.000- 638.000 €</b>

Wird das Ernährungshaus mittelfristig auf die Zielgruppe der Zivilgesellschaft erweitert, entstehen weitere Kosten in den Bereichen Personal, Öffentlichkeitsarbeit sowie Sachkosten. Diese sind in der folgenden Tabelle als Übersicht dargestellt.

#### ZIVILGESELLSCHAFT

Tabelle 15: Kostenaufstellung für den Bereich Zivilgesellschaft

Personal	<i>siehe Tabelle 13</i>	65.000-70.000 €
Miete	zusätzliche Büroräume, 20 bis 30m <sup>2</sup>	500-750 €
Öffentlichkeitsarbeit	ÖA-Materialien / Fotos / Videos	30.000-35.000 €
Sachkosten	Veranstaltungen / Sachmittel	10.000-12.000 €
	<b>Jährliche Kosten SUMME</b>	<b>105.500-117.750 €</b>

# 5.6 RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN UND FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN

Eingangs ist zu klären, ob für das Ernährungshaus eine Institution gegründet werden soll oder ob es sich in eine gegebene Struktur eingliedert. Daher werden drei Modelle für die rechtliche Umsetzung abgewogen:

- als Teil der Verwaltung
- als Ausgründung in Form einer städtischen GmbH
- Vergabe des Betriebs als Dienstleistungsvertrag an Dritte

Bei der Betrachtung der rechtlichen Modelle, welche für die Realisierung des Münchner Ernährungshaus in Frage kommen, ist zu beachten, dass viele unterschiedliche Faktoren bei einer Konzeptumsetzung zusammenkommen und ineinander spielen. Im Kern steht jedoch die ausstehende Entscheidung des Stadtrates zur inhaltlichen Ausgestaltung und Umsetzung (wie finales Konzept, Format, Laufzeit, Budget) des Münchner Ernährungshauses, an welche sich andere Faktoren, wie zum Beispiel die rechtliche Umsetzung, anpassen.

Die einzelnen rechtlichen Modelle werden im Grobkonzept ausführlich beschrieben (siehe Kapitel 3.2.2). Die folgende Übersicht zeigt nochmals eine Gegenüberstellung der drei rechtlichen Modelle mit ihren unterschiedlichen Schwerpunkten.

## ABSCHLIESSENDE GEGENÜBERSTELLUNG DER RECHTLICHEN MODELLE

Betrachtung seitens der Stadt:	Münchner Ernährungshaus als...		
	... Teil der Verwaltung	... Ausgründung in Form einer städtischen GmbH	... Ausschreibung und 100 % vergeben als Dienstleistungsvertrag
Gründungs- / Umsetzungsaufwand	niedrig	hoch	hoch
Verwaltungsaufwand	hoch	hoch	niedrig
Flexibilität der Entscheidungen und inneren Organisation	hoch	hoch	niedrig
Haushalts- und Haftungsfragen	hoch	hoch	nicht bei der Stadt
öffentliches Dienstrecht	ja	nein	nein
Investitions- und Bewirtschaftungsrisiko	hoch	hoch	nicht bei der Stadt
Verantwortung für Know-how und Führung des Betriebs (fachlich und kaufmännisch)	hoch	hoch	nicht bei der Stadt



Ein Münchner Ernährungshaus als Institution ist für die längerfristige Verankerung und das städtische Engagement für die Transformation des lokalen Ernährungssystems ein wichtiges Signal. Für eine feste Verankerung wäre die Gründung einer städtischen GmbH ideal. Diese bringt jedoch besonders in der Anfangsphase eine hohe Komplexität sowie Gründungskosten mit sich. Um mit der Etablierung der Institution und der Arbeit so bald wie möglich beginnen zu können, empfiehlt sich daher die Etablierung und Umsetzung des Ernährungshaus München auszuschreiben und im Rahmen einer öffentlichen Vergabe an eine\*n externe\*n Dienstleister\*in zu vergeben. Um das Vorgehen abzustimmen und auf die lokalen Strukturen anzupassen, empfiehlt es sich hinsichtlich der rechtlichen Fragen eine verwaltungsinterne, fachliche Beratung hinzuzuziehen.

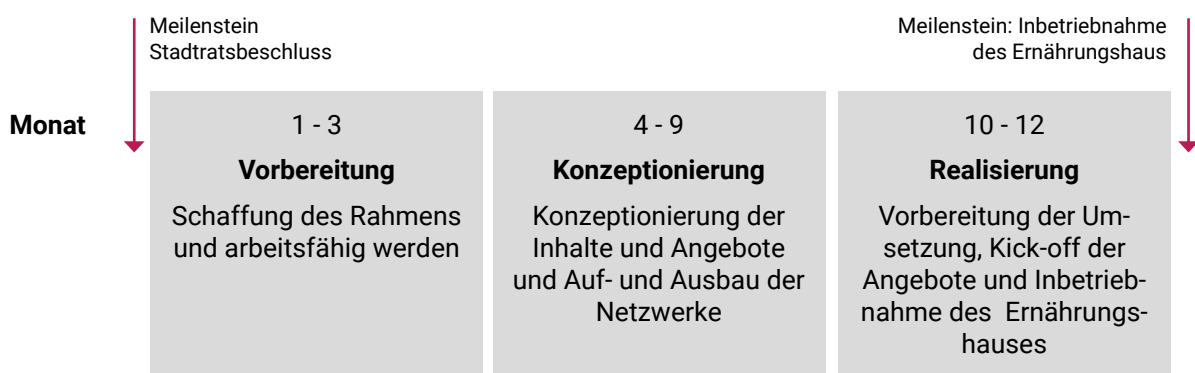
Die Finanzierung von bestehenden Ernährungshäusern in Kopenhagen, Berlin sowie Bremen wird durch die jeweiligen städtischen Haushalte getragen. *Meyers Madhus* (Kopenhagen) und das *Forum für Küchen im Wandel* (Bremen) werden über Dienstleistungsverträge finanziert, die *Kantine Zukunft* (Berlin) im Rahmen einer Zuwendung. Das *Københavens Madhus* war anfangs eine städtische Stiftung, die sich nach ihrer Unabhängigkeit von der Stadt zum Großteil durch deren Aufträge finanzierte.

Für die Teilnahme am Beratungsprogramm des Ernährungshauses entstehen den Einrichtungen indirekte Kosten durch einen erhöhten Personal- und Zeitaufwand im Rahmen des Beratungszeitraums. Um die Bereitschaft zur Teilnahme am Beratungsprogramm der Einrichtungen der Gemeinschafts- als auch Individualgastronomie zu erhöhen, sollte die Teilnahme kostenfrei sein.

Im Rahmen des Bundesprogramms „Ökologischer Landbau“ werden seit November 2022 Beratungen von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Bio-Produkten gefördert. Der Zuschuss der Bundesförderung für die Beratung beträgt maximal 80 %, bei Kindertageseinrichtungen und Schulen beträgt der Zuschuss unter bestimmten Bedingungen maximal 90 %. Diese Bundesförderung sollte als Quelle der Finanzierung der Beratungen des Ernährungshauses geprüft werden.

## 5.7 ZEITLICHE UMSETZUNG

Die folgende Zeitplanung stellt die Umsetzung des Münchner Ernährungshauses von Stadtratsbeschluss bis zur Inbetriebnahme dar. Die Planung lässt sich in die drei Phasen Vorbereitung, Konzeptionierung und Realisierung unterteilen und orientiert sich an einem Zeitraum von 12 Monaten:



**Phase 1** konzentriert sich auf die Schaffung der rechtlichen Rahmenbedingungen, den Aufbau eines Kernteams, den Start der Raumsuche, der Konzeptionierung eines Corporate Designs sowie den Aufbau eines Onlineauftritts. Am Ende der Phase steht ein interner Kick-off des Ernährungshauses sowie die Veröffentlichung der Webseite.

In **Phase 2** werden die Räume des Ernährungshauses bezogen sowie Kooperationen für temporäre Raumnutzungen ausgehandelt. Zudem wird der Onlineauftritt des Ernährungshauses ausgebaut, eine Kommunikationsstrategie entwickelt und mit dem Netzwerkaufbau begonnen. Parallel dazu erfolgt der Aufbau und die Konzeption der inhaltlichen Angebote sowie die Vorbereitung für deren Umsetzung.

Am Ende dieser Phase steht der Abschluss der Konzeption und Planung, sodass das Ernährungshaus nun bekannt gemacht werden kann.

Darauf folgt die finale Vorbereitung für die Umsetzung der inhaltlichen Angebote in **Phase 3**. Zudem wird mit der Akquise der Küchen und Einrichtungen für die Beratung bekommen. Das Team des Ernährungshauses wird in dieser Phase durch Berater\*innen erweitert. Außerdem wird die entwickelte Kommunikationsstrategie umgesetzt und das Ernährungshaus durch einen offiziellen, öffentlichen Kick-off und eine Eröffnungsveranstaltung nach außen bekannt gemacht. Am Ende dieser Phase steht die Inbetriebnahme des Ernährungshauses. Weitere Informationen zur Zeitplanung finden sich im Grobkonzept im Kapitel 3.2.3.

## REFERENZEN

**1** Kuntscher, M.; T., Schmidt; Y., Goossens (2021): Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung. Ursachen, Hemmnisse und Perspektiven. Thünen Working Paper 161. Braunschweig: 8.

**2** Statista (2022): Durchschnittliche Entwicklung der Durchschnittsmieten für Büroflächen in München von 2004 bis 2021 (in Euro pro Quadratmeter) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/209635/umfrage/entwicklung-der-mietpreise-fuer-bueroflaechen-in-muenchen/> (03.11.2022).

## BILDQUELLEN

Seite 91	Kantine Zukunft / Espen Eichhöfer
Seite 108	Kantine Zukunft / Joanna Nottebrock
Seite 110	Kantine Zukunft / Joanna Nottebrock

6

FAZIT



Ein Ernährungshaus für München – dies war die übergeordnete Aufgabe für die vorliegende Konzeptentwicklung. Um ein Bild für diese zukünftige Institution zu zeichnen, wurden zunächst die bestehenden Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Birmen analysiert sowie die Ausgangssituation in München untersucht. Zudem wurden zwei potenzielle (Küchen-) Standorte für ein zukünftiges Ernährungshaus geprüft und Beratungsansätze im Münchner Setting getestet. Auf Basis dieser Erkenntnisse wurde zunächst ein Grobkonzept mit der Diskussion verschiedener Varianten sowie ein Feinkonzept mit abschließenden Handlungsempfehlungen entwickelt.

Die Gemeinschaftsgastronomie steht aktuell vor großen Herausforderungen, ausgelöst durch Krisen, Inflation, die Umstrukturierung der Arbeitswelt und Fachkräftemangel. Die Beratungen und Schulungen im Rahmen dieses Auftrages haben gezeigt, dass dies auch in München aktuell die Möglichkeit und/oder die Bereitschaft für Veränderungen hemmt. Lösungen für diese Herausforderungen müssen Bestandteil von Transformationsarbeit sein.

Bio-Lebensmittel sind in der Münchner Gemeinschaftsgastronomie bereits ein präsent Thema. Dies hat auch die Umfrage, die im Rahmen der Konzeptentwicklung durchgeführt wurde, gezeigt. Viele Küchen setzen bereits Bio-Produkte ein, die teilweise auch aus dem Münchner Umland stammen. Das Ernährungshaus wird mit seiner Beratung somit an einen relativ hohen Standard anknüpfen können. Es muss es hier schaffen, Motivation für die nächsten Schritte zu erzeugen. Besonders wichtig ist es dabei, Best-Practise zu schaffen, die anderen Küchen und Einrichtungen zeigt, wie die Transformation gelingen kann und dass sich die zusätzliche Arbeit lohnt.

Ein Ernährungshaus ist ein wichtiger Baustein für die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung. Um einen ganzheitlichen Wandel der Gemeinschaftsgastronomie und der Außer-Haus-Verpflegung insgesamt zu erreichen, braucht es aber flankierende Maßnahmen. Kopenhagen zeigt nicht nur wie erfolgreich eine langfristige Beratung und Begleitung sein kann, sondern auch dass Änderungen in der Beschaffung und der Ausstattung der Küchen wichtig sind, um mit der Beratung voll wirksam zu werden. Aufbauend auf die langjährigen Erfahrungen und bestehenden Konzepte, sollte dies ein Ernährungshaus im Blick behalten.

Die Landeshauptstadt München ist seit vielen Jahren im Bereich Bio engagiert. In dieser Zeit konnten bereits viele Erfahrungen zur Steigerung des Bio-Anteils in der Außer-Haus-Verpflegung gesammelt werden. Für die weitere Transformation gibt es politische Beschlüsse mit klar formulierten Zielen. Solche politischen Beschlüsse, die konkrete Perspektiven definieren, sind – wie auch das Beispiel Kopenhagen zeigt – ein weiterer wichtiger Baustein für die Transformation der Gemeinschaftsverpflegung.

Für die Etablierung eines Ernährungshauses empfehlen wir ein stufenweises Vorgehen. Zu Beginn sollte sich das Münchner Ernährungshaus auf die Gemeinschaftsgastronomie konzentrieren und seine Beratung in einem zweiten Schritt auf die Individualgastronomie ausweiten. Die Transformation der Außer-Haus-Verpflegung ist ein Arbeitsfeld, das viele Herausforderungen mit sich bringt, weshalb ein Fokus auf diese beiden Zielgruppen wichtig ist. Das Engagement der Gesellschaft ist ein weiterer großer Hebel für die Transformation des lokalen Ernährungssystems. Daher wird im weiteren und mittelfristigen Vorgehen des Ernährungshauses auch die Zivilgesellschaft einbezogen.

Ein Ernährungshaus ist eine Maßnahme mit großem Potenzial für einen nachhaltigen Wandel der Außer-Haus-Verpflegung. Nachhaltigeres Essen in Kantinen und anderen Verpflegungseinrichtungen wirkt direkt auf die Gesundheit der Menschen in München sowie auf die Umwelt, regional und global. Ohne soziale Unterschiede zu machen, bringt sie Menschen auf den Geschmack einer anderen Ernährung. Ein Ernährungshaus kann so, weit über die Außer-Haus-Verpflegung hinausgehend, einen Beitrag zur Ernährungswende leisten.



# ANHANG I



**Liebe Küchenleitungen und Küchenverantwortlichen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV),**  
**diese Umfrage wird im Auftrag der Biostadt München im Rahmen der "Konzeptentwicklung für ein**  
**Ernährungshaus" von der Speiseräume F+B GmbH durchgeführt.**

**Wir fragen uns:**

**Wie viele Bio-Lebensmittel werden bereits eingesetzt? Welche Beratungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln fanden statt? Welchen Beratungsbedarf haben AHV-Einrichtungen aktuell - auch in Bezug auf den Einkauf?**

**Jede AHV-Küche ist individuell, daher freuen wir uns, wenn Sie die freien Felder für möglichst detaillierte Angaben verwenden.**

**Die Umfrage umfasst 30 Fragen. Zur Beantwortung werden Sie ca. 15 Minuten benötigen.**

**Falls Sie für mehrere Standorte/AHV-Einrichtungen kochen, bitten wir Sie je Einrichtung einen Fragebogen auszufüllen.**

**Bei Rückfragen wenden Sie sich gerne jederzeit an Charlotte Prelorenz (Speiseräume):**  
**cp@speiseraeume.com oder +49 176 98545363.**

**Die Umfrage läuft noch bis zum Mittwoch, den 31.08.22.**

**Wir freuen uns sehr, dass Sie an unserer Umfrage teilnehmen - Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

***Ihre Biostadt München zusammen mit dem Speiseräume-Team***

**Dies ist eine anonyme Umfrage. Alle Angaben aus der Befragung werden von Mitarbeiter\*innen der Speiseräume F+B GmbH anonym ausgewertet und ausschließlich von der Biostadt München verwendet. Die Biostadt München im Referat Klima- und Umweltschutz der Landeshauptstadt München ist die Eigentümerin der Daten. In der Umfrage werden keine persönlichen Informationen abgefragt. Wir bitten Sie daher, im gesamten Verlauf der Befragung keine personenbezogenen Daten anzugeben. Ihre Angaben werden entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zum Datenschutz streng vertraulich behandelt. Die persönlichen Angaben werden keinesfalls dazu verwendet, um auf Einzelpersonen zurückzuschließen.**





## Teil A: Fragen zur Einrichtung und zum Küchenteam

**A1. 0. In welcher Stadt bzw. Kommune befindet sich Ihre Einrichtung?**

München

Andere und zwar:

Andere und zwar:

**A2. 1. Für welchen AHV-Bereich füllen Sie diesen Fragebogen aus?**

Kita/Kindergarten

Schule

Betriebsgastronomie

Senior\*inneneinrichtung / Krankenhäuser

Individual- bzw. Bediengastronomie

Events und Veranstaltungen

Sonstiges

Sonstiges

**A3. 2. Wer ist Träger\*in der AHV-Küche?**

Landeshauptstadt München

Anderer Träger und zwar:

Anderer Träger und zwar:



**A4. 3. In welchem Vertragsverhältnis betreiben Sie die Küche?**

- Arbeitsverhältnis/Anstellung (z. B. städtische Küchenmitarbeiter\*innen in einer Kita)
- Pachtvertrag
- Vertrag über Anlieferung von Essen
- Ist mir nicht bekannt
- Sonstiges

Sonstiges

**A5. 4. Wie viele Personen arbeiten insgesamt in Ihrer Küche?**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**A6. 5. Wie setzt sich das Team zusammen? [Bitte jeweils die Personenzahl, ggf. 0 (Null) eintragen]**

Gelernte Köch\*innen: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Köch\*innen ohne Kochausbildung: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Küchenhelfer\*innen: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Auszubildende: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Spülkräfte: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ausgabe-/Servicearbeiter\*innen: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sonstige: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**A7. 6. Welche Funktion haben Sie?**

- Einrichtungsleitung
- Küchenleitung
- Küchenmitarbeiter\*in
- Sonstiges

Sonstiges



## Teil B: Fragen zum Verpflegungsangebot

**B1. 7. Mit welchem Verpflegungssystem arbeiten Sie? [Mehrfachnennung möglich]**

- Cook & Serve / Frischküche
- Cook & Hold / Warmverpflegung
- Cook & Chill / Kühlkost
- Cook & Freeze / Tiefkühlkost

**B2. 8. Wie viele Essen geben bzw. gaben Sie pro Tag in Ihrer AHV-Einrichtung im Durchschnitt aus?**

2019 (vor Beginn der Corona-Pandemie):

2022 (Heute):

**B3. 9. An wie vielen Tagen pro Woche kochen Sie?**

**B4. 10. Bieten Sie mehrere Menülinien täglich an? [Wenn ja, tragen Sie die Anzahl und den Namen der Menülinie(n) ein]**

Nein

Kommentar

Ja [Anzahl | Name der Menülinie(n)]:

Ja [Anzahl | Name der Menülinie(n)]:

**B5. 11. Haben Sie im Jahr 2022 Bio-Lebensmittel in Ihrer Verpflegungseinrichtung eingesetzt?**

Ja

Nein

**B6. 11.1 Warum haben Sie dieses Jahr keine Bio-Lebensmittel eingesetzt? [Mehrfachnennung möglich]**

Höherer Zeitaufwand

Produktpreis



Lieferant/Händler bietet keine/zu wenig Bio-Produkte an (Menge)

Kein Interesse bei den Tischgästen

Produktqualität

Verarbeitungsform

Transport- und Logistikprobleme

Angebot(e) waren nicht bekannt

Sonstiges

Sonstiges

**B7. 11.1 In welcher Form haben Sie bisher Bio-Lebensmittel eingesetzt? [Mehrfachnennung möglich]**

Bio-Menülinie

Bio-Gerichte

Bio-Komponenten und Zutaten

Bio-Aktionstage

Sonstiges

Sonstiges

**B8. 11.2 Welche Warengruppen/Produkte haben Sie im Jahr 2022 in Bio-Qualität eingesetzt? [Mehrfachnennung möglich]**

Nudeln

Reis

Getreide

Brot/Backwaren

Kartoffeln

Gemüse

Hülsenfrüchte



- Obst
- Molkereiprodukte
- Geflügelfleisch
- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Fisch
- Eier
- Fette/Öle
- Nüsse/Saaten
- Getränke
- Sonstiges

Sonstiges

**B9. 11.3 Wie hoch ist Ihr ungefährender Bio-Anteil aktuell? [bezogen auf den Wareneinsatz in Prozent]**

**B10.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Kartoffeln roh**

Konventionell [t]

Bio [t]

**B11.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Kartoffeln küchenfertig (geschält, geschnitten und/oder gegart, vakuumiert)**

Konventionell [t] Bio [t] **B12.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Sonstige Kartoffelprodukte (TK, Püree, Puffer, Pommes etc.)**

Konventionell [t] Bio [t] **B13.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Karotten roh**

Konventionell [t] Bio [t] **B14.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Karotten küchenfertig (geschält und/oder gegart, vakuumiert)**

Konventionell [t] Bio [t]

**B15.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Rindfleisch (frisch, am Stück, geschnitten)**

Konventionell [t]

Bio [t]

**B16.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Rindfleisch (TK, auch Hackfleisch)**

Konventionell [t]

Bio [t]

**B17.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Joghurt natur**

Konventionell [t]

Bio [t]

**B18.**

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Brot**

Konventionell [t]

Bio [t]



B19.

**12. Bitte geben Sie für folgende Produkte Ihren Mengenbedarf in Tonnen [t] für das Jahr 2021 an.**

**Eier / Eierprodukte**

Konventionell [t]

Bio [t]

**B20. 13. Wird Ihrer Ansicht nach dieser Mengenbedarf\* in 2022...**

**\* Der Mengenbedarf bezieht sich auf den von Ihnen angegebenen Mengenbedarf der Produkte in der vorangegangenen Frage (Nr. 12)**

steigen

gleich bleiben

sinken

kann ich nicht einschätzen

**B21. 14. Bitte nennen Sie uns Ihre drei wichtigsten Lebensmittel-Lieferanten in 2021. [konventionelle und Bio-Produkte, umsatzbezogen]**

**B22. 15. Welche Warengruppen/Produkte beziehen Sie aus der Region\*?  
[Mehrfachnennung möglich]**

**\* Als regional werden hier Produkte aus einem Umkreis von 100 km sowie mit dem Bayrischen Bio-Siegel (BBS) gekennzeichnete Produkte verstanden.**

Nudeln

Reis

Getreide

Brot/Backwaren



Kartoffeln Gemüse Hülsenfrüchte Obst Molkereiprodukte Fleisch Fisch Eier Fette/Öle Nüsse/Saaten Getränke Sonstiges 

Sonstiges

## Teil C: Fragen zur Bio-Beratung

**C1. 16. Haben Sie sich schon einmal zur Einführung von Bio-Lebensmitteln oder zur Erhöhung Ihres Bio-Anteils beraten lassen?**

Ja Nein Nicht bekannt



**C2. 16.1 Wer hat Sie beraten?**

- BUND Naturschutz
- Tollwood
- BioMentor\*innen
- Sonstige:

Sonstige:

**C3. 16.2 In welchem Zeitraum wurden Sie beraten? [von .... MM/JJJJ bis ... MM/JJJJ]**

**C4. 16.3 Wie wurde diese Bio-Beratung durchgeführt? [Mehrfachnennung möglich]**

- Telefonisch
- Per Videokonferenz
- Vorträge/Veranstaltungen zur Theorie
- Exkursionen zu Produzent\*innen/Erzeuger\*innen
- Workshop/Veranstaltungen zur Praxis
- Vor Ort in Ihrer eigenen Küche
- Sonstiges

Sonstiges

**C5. 16.4 Zu welchen Themen wurden Sie beraten? [Mehrfachnennung möglich]**

- Einkauf
- Angebot von Bio-Produkten
- Bio-Zertifizierung
- Küchenführung



	Wareneinsatz	<input type="checkbox"/>
	Speiseplangestaltung	<input type="checkbox"/>
	Reduktion von Speiseabfällen	<input type="checkbox"/>
	Fleischreduktion	<input type="checkbox"/>
	Vegetarische Gerichte	<input type="checkbox"/>
	Nachhaltigkeit & Ökologie	<input type="checkbox"/>
	Sonstiges	<input type="checkbox"/>

Sonstiges

**C6. 16.5 Wie zufrieden waren Sie mit folgenden Aspekten der Bio-Beratung?**

	zufrieden	neutral	unzufrieden	nicht bekannt
Inhalte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dauer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**C7. 17. Haben Sie Interesse an einer (erneuten) Bio-Beratung?**

	Ja	<input type="checkbox"/>
	Nein	<input type="checkbox"/>

**C8. 17.1 Die Biostadt München würde Sie gerne dabei unterstützen, daher verlassen wir für diesen einen Punkt die anonyme Auswertung:**

**Falls wir Sie kontaktieren dürfen, um Sie auf geeignete Bio-Beratungsangebote hinzuweisen, nennen Sie uns bitte die Kontaktdaten Ihrer Einrichtung:**

Name Ihrer AHV-Einrichtung/Küche	
(Funktions-) E-Mail-Adresse	

**C9. 17.2 Zu welchen Themen wünschen Sie Beratung? [Mehrfachnennung möglich]**

	Einkauf	<input type="checkbox"/>
	Angebot von Bio-Produkten	<input type="checkbox"/>
	Bio-Zertifizierung	<input type="checkbox"/>



Küchenführung

Wareneinsatz

Speiseplangestaltung

Rezeptgestaltung

Reduktion von Speiseabfällen

Fleischreduktion

Vegetarische Gerichte

Nachhaltigkeit und Ökologie

Sonstiges

Sonstiges

**C10. 17.3 In welcher Form würden Sie sich gerne beraten lassen? [Mehrfachnennung möglich]**

Telefonisch

Per Videokonferenz

Vorträge/Veranstaltungen zur Theorie

Exkursionen zu Produzent\*innen/Erzeuger\*innen

Workshops/Veranstaltungen zur Praxis

Vor Ort in Ihrer eigenen Küche

Sonstiges

Sonstiges

**C11. 17.1 Warum haben Sie kein Interesse an einer (erneuten) Bio-Beratung? [Mehrfachnennung möglich]**

Zeitaufwand

Kosten



Sonstiges



Sonstiges

**Herzlichen Dank für Ihr Mitwirken!**

**Kontaktmöglichkeit bei Rückfragen: Charlotte Prelorenzos (Speiseräume) [cp@speiseraeume.com](mailto:cp@speiseraeume.com)**

# **ANHANG II**

# DOKUMENTATION

Co-Creation-Workshop  
Ernährungshaus München

28.06.2022 | SHAERE & Community Kitchen



## Unser Auftrag

# Ein Ernährungshaus für München

Im Juli 2021 hat der Münchner Stadtrat den Beschluss „*Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer Ernährungswende in München*“ verabschiedet. Dort wird festgehalten, dass der Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln in allen Referaten und städtischen Einrichtungen sukzessive ansteigen soll – auf 40% bis Ende 2022 und auf 60% bis Mitte 2025. Um diesen Wandel voranzutreiben, hat die Biostadt München – Teil des Referats für Klima- und Umweltschutz – Speiseräume F+B für die **Konzeptentwicklung eines Münchner Ernährungshauses** beauftragt.

Nach dem Vorbild des Madhus Kopenhagen und der Kantine Zukunft in Berlin soll das Münchner Ernährungshaus insbesondere die Kantinen und Caterer der Landeshauptstadt dabei begleiten, den **Bio-Anteil schrittweise zu erhöhen**.

Für die Konzepterstellung des Ernährungshauses werden zunächst die bestehenden bzw. geplanten Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen analysiert. Zudem wird eine Übersicht der Bio-Beratungsangebote in München erstellt und eine Umfrage zum Thema Beratung mit Münchner Küchen durchgeführt. Diese Erkenntnisse fließen, gemeinsam mit den Ergebnissen des Co-Creation-Workshops, in ein Grobkonzept. Zudem wird ein Praxistest mit Münchner Einrichtungen durchgeführt, um ein erstes Beratungskonzept zu testen.

Alle theoretisch und praktisch gewonnen Erfahrungswerte münden in einem Feinkonzept, welches eine **konkrete Handlungsempfehlung zur Entwicklung, zum Aufbau sowie der Unterhaltung eines Münchner Ernährungshauses** gibt.





## Die Auftragnehmerin **Speiseräume F+B**

Wir sind davon überzeugt, dass Ernährung ein wichtiger Baustein wirksamer kommunaler Politik ist. Mit dieser Überzeugung ist Dr. Philipp Stierand – der Gründer von SPR – Pionier: **Seit 16 Jahren** gestaltet er die Entwicklung kommunaler Ernährungspolitik in Deutschland mit und hat Konzepte wie „Ernährungsräte“ und „kommunale Ernährungspolitik“ geprägt.

Speiseräume **gestaltet in Zusammenarbeit mit Küchen, Institutionen, Städten und Regionen zukunftsfähige Ernährungssysteme**. Wir sind ein Team aus unterschiedlichen praktischen und wissenschaftlichen Ernährungsdisziplinen - vereint durch die Faszination, die von Lebensmitteln ausgeht. Gemeinsam mit unseren Projektpartner\*innen forschen, bilden, beraten und vernetzen wir für nachhaltige Ernährungsstrategien und sichern mit praktischer Begleitung deren Umsetzung.

Seit 2019 betreibt Speiseräume die **Kantine Zukunft** in Berlin. Mit vielen verschiedenen Küchen von Kitas bis hin zum Bundeskanzleramt arbeiten wir an einer Verbesserung der Berliner Gemeinschaftsgastronomie innerhalb des gegebenen Budgets hin zu mehr Bio. Schmackhaft, attraktiv und nachhaltig soll es sein!

Die **Erfahrungswerte** aus der Arbeit der Kantine Zukunft in Berlin sowie aus dem engen Kontakt zum Team des Madhus Kopenhagen bringt Speiseräume für die Konzepterstellung für ein Münchner Ernährungshaus ein.



# Ablauf

- 09.30 **Willkommen** zum Co-Creation-Workshop
- 10.00 **Intro** Ernährungshaus München
- 10.30 **Herausforderungen** im Kantinenbetrieb  
*Kurze Pause*
- 11.30 **Bedürfnisse** im Kantinenbetrieb
- 12.15 Was folgt daraus: **Themen und Formate** für die Kantinen  
*Mittagessen*
- 13.45 **Anforderungen** an das Ernährungshaus München
- 14.30 **Visionen** für das Ernährungshaus I  
*Kurze Pause*
- 15.30 **Visionen** für das Ernährungshaus II
- 16:00 **Wen oder was gibt es schon?**
- 16.45 **Abschluss**
- 17.00 **Ende**

# Ziele des Co-Creation-Workshop

- Herausforderungen & Bedürfnisse der Münchner Außer-Haus-Verpflegung (AHV) verstehen
- Anforderungen an ein Münchner Ernährungshaus identifizieren
- Visionen eines Münchner Ernährungshaus entwickeln & teilen





## Teilnehmende

Mit dem Team von Speiseräume und der Biostadt München haben insgesamt 21 Teilnehmer\*innen am Co-Creation-Workshop teilgenommen.

Mit dabei waren Akteur\*innen von:

- BUND Naturschutz
- Ecozept
- EPOS Bio Partner Süd GmbH
- Ernährungsrat München
- Lunemann`s Lieferservice
- Münchenstift
- Ökoring Handels GmbH
- Referat für Bildung und Sport der Landeshauptstadt München (LHM)
- Referat für Klima- und Umweltschutz der LHM, Biostadt München
- Tollwood

denken über ein radikales  
**ERGEBNISSE**  
nen entwickelt



# I. Herausforderungen und Bedürfnisse im Kantinenbetrieb

## HERAUSFORDERUNGEN

**Budget**  
PREIS STEIGERUNG  
LEBENSMITTEL  
PREIS STEIGERUNG  
SPEISEN  
Preis-Steigerungen (durch Lizenzen)  
Wirtschaftlichkeit  
Sozialpreis in Bio  
Zertifizierung kein Problem.

**Personal**  
PERSONAL MANGEL  
Wachstumsmangel  
CORONA UNSICHERHEIT  
Fachwissen Ausbildung  
FACHWISSEN  
Fachkräftemangel  
Pandemie u. Home Office führen zu weniger Pünktlichkeit und Tischgastzahlen  
Zertifizierungskosten & Aufwand

**Preis**  
Einkauf  
LIEFERANTEN  
Aus-Schreibung  
Aufgaben von Verwaltung & Politik (z.B. Stadtkostenstellen)  
Aufgaben, Bürokratie  
ZERTIFIZIEREN  
Zertifizierungskosten & Aufwand

**Gäste**  
GÄSTE/ELTERN  
Anspruchshaltung der Gäste  
BEWUSSTSEIN  
Notwendige Aufklärung der Tischgäste (Ernährungsbildung)  
Attraktivität für Tischgäste  
Greenwashing und Siegel-Dschungel  
Zeit für Essen zu knapp (siehe Schule)

**Kommunikation**  
Kommunikation  
Verständnis vom Kunden  
Förderung von städt. Seite  
Zeit für neue Projekte!

**Verfügbarkeit**  
Verfügbarkeit  
Beschaffung  
AC-Schulung  
Essen ist zu billig, Ansprüche zu hoch  
Persönlichkeit durch Subventionen resultierende Verzerrung der Verfügbarkeit von Essen  
Langfristigkeit (Management)

**Speiseplanung**  
Speiseplanung (langfristig & flexibel)  
Speiseabfälle  
Mengenkontrolle & Preiskalkulation  
Ausstattung  
Kücheninfrastruktur  
LAGERPLÄTZE  
Hygiene

no.de  
© 2019

## BEDÜRFNISSE

mehr Gehalt im Job (Gastro)  
Förderung  
→ staatlich  
politische Unterstützung  
→ Überstrukturierung für ungesunde Produkte  
aktuelle Werten mehr Geld vorst. als Unterstützung → Finanzierung  
Schulden  
Verwaltungsprozess

→ Vor- und Weiterbildung  
→ sprachliche Förderung  
→ Küchen Basis  
mehr Budget für höherer Nachhilfsstandards  
Budget für gute Küchenausstattung  
Wohlvollender Stadtrat u. Geldgeber / Kostenträger  
größeres Budget LM + Personal

Berücksichtigung mehr Geld zum Spiel für Mitgestaltung  
Kommunikation zum Tischgäst  
→ Informationell  
bessere Aufklärung der Tischgäste  
mehr Verständnis vom Kunden  
BILDUNG/WISSEN SCHAFFEN  
BEWUSSTSEIN  
Bildungs-offensive  
Wahrheit (ökolog., ethisch, sozial)

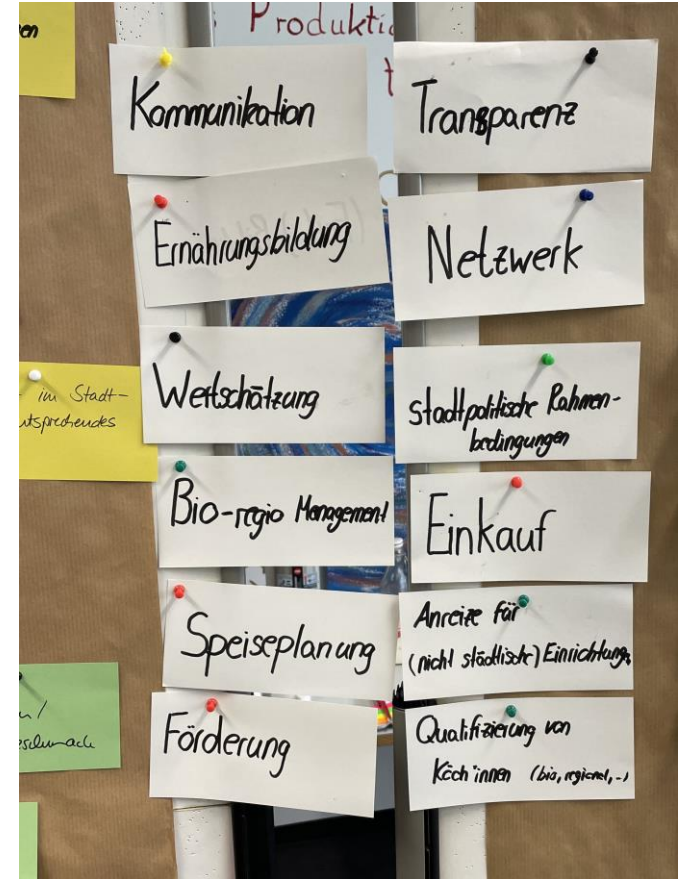
Regionale Vernetzung  
VERFÜGBARKEIT  
z.B. Genusskarte  
Staatliche Förderungen  
Fortbildungsangebot  
z.B. Nachhaltigkeit  
Kommunikation  
IM-1 Zusatz  
Lernschritte + Prozess (DGE)

Veränderung mit Kundenberatung  
VERNETZUNG  
SCHNITTSTELLE  
KOMMUNIKATION  
Unterstützung bei der Kommunikation  
produktives, qualifiziertes Personal + Zeitkontingent  
Ausbildungsplätze anbieten

MEHR FRISCHE KÜCHE  
KOCHEN VOR ORT  
FLEXIBILITÄT  
Wertschätzung des Berufs  
Koch / Köchin  
→ Anerkennung durch IHK  
mehr Verständnis auf allen betrieblichen Ebenen

KLAR EINHEITLICHE ZIELE  
VEREINFACHTE AUSSCHREIBUNG

## II. (Schlüssel-) Faktoren für das Ziel 90% Bio in der AHV



# III. Wie kann das Ernährungshaus auf die Faktoren eingehen?

## Bio-regio Management

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen?

- detaillierter Lieferantenkata (gg. sollte weiter geführt werden → auch mit Angebot nach Tonnen)
- Landwirte & Köche <sup>zusammenbringen</sup>
- Plattform aufbauen, wo sich Landwirte & Gastronomen & eventuell Endverbraucher (damit verschiedene Plattformen, keine einzelne die gut ausgearbeitet ist)
- Webid "regional-sachsen.de" (Lehr für die Individualgastronomie, Betriebsgastro nur mit Beratung)
- Unterstützung beim Aufbau von Wertschöpfungsketten, Lieferstrukturen & Infrastruktur durch v.a. Vernetzung und Unterstützung bei den Fördermöglichkeiten
- systematischer Aufbau zu Lieferanten & Landwirtschaft in Umgebung München

Einbettung ins Ernährungshaus des Konzepts von Bock

## Kommunikation

Faktor: Kommunikation

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen? = die Kommunikations-Plattform

**INHALTE**  
 Was gibt's Neues?  
 Veranstaltungen (Börse + online)  
 Stellenbörse  
 Ausbildungsmöglichkeiten  
 Bioläden vorstellen  
 "Küchen"

→ Hörfunk  
 → Fernsehen  
 → Print  
 → Social Media  
 → E-Mail-Newsletter  
 → eigene Homepage  
 → Messe  
 → 7. Reg. Angew. Wirtschaftswissenschaften

• Vernetzung aller, auch Wissenschaft

□ Qualifizierungen für Köche: Lehrkräfte, Service → Bildung

(Kommunikation, im Sinne von)  
 Marketing: pos. Image schaffen

Zielgruppe: <sup>Produkte → Wertschöpfungskette</sup> AHV } Ernährungs-wende  
 Tüdingen (Endverbraucher)

## Qualifizierung von Köch:innen (bio, regional, -)

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen?

- Elemente in der Ausbildung
- o. Ergänzung zur Ausbildung
- Individuelles Coaching
- Seminare
- Workshops
- Exkursionen
- "Bauern in die Küche"
- "Küchenverantwoortliche" zu den landwirtschaftlichen Betrieben
- \* gesamtes Köchenpersonal

ursprüngliche Köche in den Küchen müssen mit ins Boot

## Einkauf

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen?

- Plattform: Lieferanten → Vernetzung
- Showroom: neue Produkte, Wertehaltung von Erzeugern/Lieferanten
- Wertschöpfungsketten (manages in)
- Bio-Großmarkt
- Inspiration durch Verfügbarkeiten von saisonalen/regionalen Rezepturen
- Beratung Gastron./Brot-Wurst, ohne Lebensmittelverschwendung

Küchen - orientierte Köche zurück zu den da sie gut arbeiten können

## Wertschätzung

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen?

- Leistungsprämie für Erzeugern mit hohem Bio-Anteil (für Flecker, Zwerggehenden)
- Hofmaterialien zu Produkten, Bienen zu Licht, Gemüskisten, Winter die Anbauten hervorheben
- Auszeichnung - Gold/Silber/Bronze
- Köchenpersonal sichtbar machen
- Raum für Austausch bieten
- Rollentausch (Geschäftsführung in die Küche)
- Aufklärungsarbeit, was der Konsument alles darf/kann → Eingriff in den menschlichen Organismus
- Wertschätzung für alle in der Herstellung - & Lieferkette

## Speiseplanung

Wie kann das Münchner Ernährungshaus auf diesen Faktor eingehen?

- Flexibilität, um regionales & saisonales Angebot berücksichtigen zu können
- Musterspeisepläne
- Unterstützung bei der Speiseplanerstellung
- "Tools"

Schulung der Köchen wie der Wandel klappen lassen  
 schrittweise neue Gerichte da soll nicht



IV. Visionen für das Ernährungshaus München -  
Vorlage

**Name:** *Name des Ernährungshaus München*

**Gruppe:**

**Schlagzeile:** *Am Tag nach der Eröffnung*

**Was**

- *Um welche Themen dreht sich das Ernährungshaus?*
- *Wie werden diese bearbeitet?*

**Wer**

- *Wer kommt zum Ernährungshaus?*
- *Für wen ist das Ernährungshaus?*

**Wo**

- *zentral - dezentral - digital?*
- *Welche Orte in München gibt es?*
- *Wo in München findet das Ernährungshaus statt?*

**Unklarheiten**

*offene Punkte/Fragen*

**Feedback**

# IV. Visionen für das Ernährungshaus München - Ergebnisse

NAME:

GRUPPE  
Yellow

SCHLAGZEILE:

WAS:

Themen

- Nachhaltige Ernährung: Ernährungswende, Agrarwende, Klimawende
- Bio-Regio-Management (digital & analog)
- Ernährungsbildung
- Schnittstelle Politik & GV → Forderungen, notwendige Maßnahmen an Stadtrat
- Vernetzung der Zivilgesellschaft & über die Wertschöpfungskette hinweg
- Aufklärung Stadtbevölkerung (Ernährungswende, gesunde Ernährung, Urban Gardening etc)
- Beratungen von Verpflegungseinrichtungen

Wie bearbeiten

- Schulungsküche
- Regional-Tage, Messe/Konferenz
- Ausflüge, Exkursionen
- Tag der offenen Tür
- alle Akteure zu den Themen transparent auflisten
- Vernetzung mit Berlin & Bremen
- Ort für zivilgesellschaftliches Engagement
- Modell-Kantine im Haus
- Runde Tische (Politik, Verwaltung, Bürger, Gastronomie)
- Coaching als Qualifikation der Küche

verpflichtende Seminare um eine Auszeichnung zu bekommen

WER:

- Fachpublikum der AIV
- Endverbraucher
- Politik & Stadtverwaltung

Wo:

- Hybrides Angebot
- ein Haus, die die Cambit → zentraler Ort
- digitales Angebot
- Schulungen, runde Tische auch mandant in anderen Stadtteilen denkbar um Menschen in Verteln zu vernetzen & Projekte zu starten

- Ausstattung
- Schulungsküche
- Kantine als Modellkantine der Stadt

UNKLARHEITEN:

- Zielgruppe
- Budget
- Standort(e)-Gestaltung
- irgendwie Alles
- Gestaltung des Coachings (wer? Es gibt schon viele Anbieter)
- Teamgestaltung

FEEDBACK:

geeignete Räume - Miete finden

NAME:

GRUPPE:

SCHLAGZEILE:

WAS: • alle Akteur\*innen zusammenbringen

- Koordinierungsstelle
- Transparenz schaffen (Kosten, LM-Produktion)
- unternehmensunabhängige Beratungen
- Austauschort, Raum für Vernetzung

WER:

- ALLE (konventionell & Bio, jung & alt, Endverbraucher\*innen, AIV, Landwirt\*innen, etc → alle Akteur\*innen aus der LM-Wertschöpfungskette zusammenbringen)

Wo: Schrammehalle

- zentraler Ort
- Schulungsküche
- Lagerräume
- Parkhaus
- chic, hip
- weitere dezentrale Orte in der Stadt
- auch digital ("Trittwachrau")

UNKLARHEITEN:

FEEDBACK:

Wie spreche ich alle an?

Fokus auf Alle finden ich schön

digital (Mitarbeiter) schäme ich mich alle Akteure zusammenbringen → nicht digital

IV. Visionen für das Ernährungshaus München -  
Ergebnisse

NAME:

GRUPPE:

SCHLAGZEILE:

WAS:

- gesunde Lebensmittel, schmackhaft
- Ausbildungsort
- "Bistro"
- CO<sub>2</sub>-Fußabdruck
- Ernährungswende  $\leftrightarrow$  nur mit Agrarwende  $\rightarrow$
- regionale Lieferketten
- Seminare & individuelles Coaching

WER:

GV  
B-to-B

Wo:

- Großmarktareal
- innerhalb des Mittl. Ringes

(Instagram, TikTok)

UNKLARHEITEN:

Social media - Zeitfressend

FEEDBACK:

guten Fokus für den Start in München

Nur fehlt die individuelle Gastronomie (Finanzierung, aber mit umw. Bürger zu ansche)

NAME: ~~Hae~~ House of Schmaus

GRUPPE:

SCHLAGZEILE:

Ernährungshaus startet - München isst sich in die Zukunft  
House of Schmaus

WAS:

- Agrar- + Ernährungswende betonen:
- Presse- + Öffentlichkeitsarbeit
- Coachings
- Workshops
- Messe
- Stammtisch

WER:

1 Büro Bismarck  
1 Büro MER  
Projekttag + Team  
Raum für Kooperation  $\rightarrow$  Spatner  
Ernährungswende Seite 2 (Hau)  
Erd + Terrasse  
Küche  
Essen  
KOMMT HIN: Leute aus dem Quartier  
komplette Wertschöpfungskette  
Küche  
Fokus: AHV (Umstellung)  
Erd + Feld mit  
Anbau  
Mittelstufe  
Sommerzeit  
Kochen + Personal + Service  
Kochschule

Wo:

zentral + dezentral + digital  
"Haus pflanz" "Quartier" "Haus page"  
↓  
Großmarkt  
"Beid von Pflanz"

UNKLARHEITEN:

Finanzierung

FEEDBACK:

House of Schmaus  
tolle Konzepte  
groß gedacht  
Ort ist fantastische Idee!  
Finanzierung  
Alle Lebensmittel  
stellen sich vor  
Gemeinam sind wir stärker!  
in München kann man groß denken -> nutzen!  
HOLD UP! ABER...  
ACCEPTIEREN SIE DIE IDEE



## Ansprechpersonen

**Charlotte Prelorenzos**

+49 176 98545363 | cp@speiseraeume.com

**Alice Baumgärtner**

+49 (0)30 54823569 | ab@speiseraeume.com

**Matthias Kurandt**

+49 178 2765232 | mk@speiseraeume.com

**Laura Berkenberg**

+49 (0)30 54835023 | lb@speiseraeume.com

**Dr. Philipp Stierand**

+49 176 73544722 | ps@speiseraeume.com

# ANHANG III

# DOKUMENTATION

Podiumsgespräch  
Ernährungshaus München

25.10.2022 | Neues Rathaus – Kleiner Sitzungssaal



## Einbindung der Zivilgesellschaft Interaktives Podiumsgespräch

Im Rahmen der „**Auftaktveranstaltung – Wir gestalten ein Ernährungshaus**“ am **Dienstag, den 25. Oktober 2022** von 14 bis 17 Uhr im Neuen Rathaus fand der zweite Teil des Beteiligungsprozess zur Konzeptentwicklung für ein Münchner Ernährungshaus statt. Bei der Veranstaltung waren ca. 80 Akteur\*innen der Münchner AHV und Zivilgesellschaft anwesend. Der erste und zweite Teil der Veranstaltung wurde vom Team der Stabsstelle Ernährungswende organisiert und verwirklicht.

Im dritten Teil der Veranstaltung gab Speiseräume den Teilnehmer\*innen einen Einblick in die Arbeit der bestehenden Ernährungshäuser in Kopenhagen, Berlin und Bremen sowie in den laufenden Praxistest mit Pilotküchen aus der Münchner Gemeinschaftsgastronomie. Anschließend fand ein **Podiumsgespräch mit Akteuren der Münchner Gemeinschaftsgastronomie** und Philipp Stierand statt, bei dem sich über die Bedürfnissen der AHV hin zu mehr Bio ausgetauscht wurde. Den Abschluss des Podiumsgesprächs bildete eine offene Fragerunde, in der Raum für Fragen, Kommentare und Beiträge aus dem Publikum gegeben wurde.

**Ziel war es, mit Münchner Akteur\*innen im Austausch zu bleiben, sowie Einblicke in die bisherige Projektarbeit zu geben.**



## Ablauf

- |          |       |   |
|----------|-------|---|
| [Teil 1] | 14.00 | Begrüßung, offizielle Worte & Vorstellung der drei Projekte                   |
| [Teil 2] | 14.45 | Austausch, Infoinseln und Pause   |
| [Teil 3] | 15.45 | Willkommen zum Beteiligungsprozess  |
|          | 15.50 | <b>Einblicke</b> in die Projektarbeit von Speiseräume basierend auf AP1 + AP5 |
|          | 16.15 | <b>Podiumsgespräch</b> zu den Bedürfnissen der Münchner AHV hin zu mehr Bio   |
|          | 16.45 | <b>Fragen aus dem Publikum</b>  |
|          | 17.00 | Verabschiedung und Ende der Veranstaltung                                     |





# Auf dem Podium

## **Benedikt Eichner**

Benedikt Eichner leitet als Hauswirtschaftskraft die Küche der Kita Schussenriederstraße und versorgt dort bis zu 150 Kinder mit frischem, gesundem Essen. Der Bio-Anteil in der Kita liegt aktuell bei ca. 80% und steigt durch Herrn Eichners Einsatz stetig.

## **Nobert Keßler**

Norbert Keßler ist gelernter Koch und Restaurantfachmann. Er arbeitet seit 2001 bei der Tollwood GmbH, wo er sich schwerpunktmäßig um die Bio-Beratung kümmert. Darüber hinaus ist er bei der Festivalorganisation aktiv und leitet die Gastronomie. Seit 2005 ist er beim Projekt „Bio für Kinder“ gemeinsam mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt tätig, das sich für ökologische Außer-Haus-Verpflegung für Kinder und Jugendliche einsetzt.

## **Philipp Stierand**

Philipp Stierand ist Geschäftsführer von Speiseräume und setzt sich mit dem Berliner Projekt Kantine Zukunft für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie ein. Seit über 15 Jahren beschäftigt sich Philipp Stierand damit, wie Ernährungssysteme in Städten und Regionen gestaltet werden können und zählt damit zu den Pionier\*innen in der deutschen Diskussion zur kommunalen Ernährungspolitik.



### Frage:

**Herr Keßler**, welche Erfahrungen machen Sie aktuell bei Ihrer Arbeit als Bio-Mentor und als Leitung für die Gastronomie bei Tollwood hinsichtlich einer Steigerung des Bio-Anteils in den Küchen?

### Antwort:

- Wichtig ist, dass das gesamte Team einer Einrichtung bei der Umstellung dabei ist und dass jede\*r während des Prozesses abgeholt wird.
- Darüber hinaus müssen alle Bereiche für eine Steigerung des Bio-Anteils abgedeckt werden. Es muss Partner\*innen für (neue) Bezugswege geben, Fachleute für die Beratung der Küchen und eine sinnvolle Neugestaltung des Speiseplanes nach regionalen und saisonalen Kriterien.
- Zusätzlich spielt die Einrichtungsleitung eine wichtige Rolle, da ihr Engagement ausschlaggebend für den Prozess ist.



### Frage:

**Herr Eichner**, Sie nehmen aktuell am Praxistest von Speiseräume teil. Was waren Ihre Erwartungen an den Praxistest und wie haben sich diese erfüllt?

### Antwort:

- Hauptsächlich wollte Herr Eichner durch den Praxistest seinen Speiseplan erweitern und umgestalten sowie Neues lernen. Besonders die Auswertung der Einkäufe durch Speisepläne war für ihn sehr spannend zu sehen, da eindeutig aufgeschlüsselt war, für welche Produktgruppen wie viel Geld ausgegeben wurde, wie hoch der Bio-Anteil und wie hoch der Convenience-Anteil in der Küche ist.
- Darüber hinaus zeigt der erste praktische Workshop *Vegetarisch kochen* deutlich, wie Vielfalt ohne Fleischersatzprodukte in der vegetarischen Küche umgesetzt werden kann.



### Frage:

**Herr Stierand**, welche Erfahrungen haben Sie über die Jahre in Berlin gemacht und wie lassen sich diese nun auf München anwenden?

### Antwort:

- Die Arbeit in Berlin hat bislang gezeigt, dass das Konzept funktioniert und dass Küchen der Gemeinschaftsgastronomie einen höheren Bio-Anteil bei gleichbleibendem Budget erzielen können. Dazu ist wichtig, dass die Einrichtung selbst kocht, damit Änderungen an Arbeitsprozessen und Speiseplänen vorgenommen werden können.
- Außerdem lässt sich feststellen, wie wichtig die Arbeit auf Augenhöhe ist. Sobald die Einrichtungen merken, dass sie zusammen mit erfahrenen Köchen arbeiten, findet meist eine wesentlich offenere Zusammenarbeit statt als zuvor.
- Die Gäste werden erstmal nur spärlich informiert, indem es leckeres Essen gibt. Am Ende muss der Geschmack überzeugen.
- In München lässt sich feststellen, dass viele Küchen schon Beratungsprogramme durchlaufen haben. Das gab es in Berlin zu Beginn von Kantine Zukunft nicht.



### Frage:

**Herr Eichner**, was braucht die Münchner Gemeinschaftsgastronomie aus Ihrer Perspektive?

### Antwort:

- Aktuell müssen Köche Köchinnen viel eigenes Engagement mitbringen, wenn sie frisch kochen wollen. Denn theoretisch besteht die Option einfach TK-Ware zu beziehen und zu erwärmen, das lassen die Verträge zu. Die Angestellten im Kita- und Schulbereich sind nicht verpflichtet frisch zu kochen, was auch oft geschieht, sobald die Hauswirtschaftsleitung im Urlaub ist.
- Dafür ist insbesondere die Ausstattung der Küchen enorm wichtig. Grundausrüstung wie eine Küchenwaage muss vorhanden sein, so war das in der Kita Schussenrieder Straße anfangs nicht. Nur mit guter Ausstattung kann frisch und gesund gekocht werden.
- Darüber hinaus muss das Regelwerk angepasst werden. Das aktuelle Regelwerk beinhaltet viele Richtlinien, die ein nachhaltiges Arbeiten erschweren. Beispielsweise die strengen Hygienevorschriften, dass am Ende des Tages keinerlei Reste aufgehoben werden dürfen, können zu hoher Lebensmittelverschwendung führen.



### Frage:

**Herr Stierand**, was braucht die Münchner Gemeinschaftsgastronomie aus Ihrer Perspektive?

### Antwort:

- Ein Ernährungshaus ist ein wichtiger Mittler zwischen den Welten der Politik und der GV in einer Stadt. Ein Ernährungshaus muss laut sein und Küchenteams wie Caterer herausfordern, um gemeinsam an der Ernährungswende zu arbeiten.
- Ernährungshäuser ermächtigen eine Stadt Transformationen anzustoßen und zu gestalten.
- Auch die Vernetzung zwischen verschiedenen Küchen in der Stadt ist ein wichtiger Punkt genauso wie die Wertschätzung der Arbeit der Küchenteams.



**Frage:**

**Herr Keßler**, was braucht die Münchner Gemeinschaftsgastronomie aus Ihrer Perspektive?

**Antwort:**

- Für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie müssen alle Sektoren bedacht werden.
- Besonders sollte auch ein großes Augenmerk auf den Bereich der Lebensmittelverschwendung gelegt und die Gastronomen in ihren Anstrengungen unterstützt werden, diese so gering wie möglich zu halten.



## Frage:

**Abschlussrunde:** Ein Blick in die Zukunft: Wie sieht es in 10 Jahren aus und welche Arbeit hat das Ernährungshaus München geleistet?

## Antworten:

**Benedikt Eichner:** Das Ernährungshaus hat die Angestellten in der GV in München in ihren Anstrengungen, die gesteckten Ziele zu erreichen, unterstützt. Die Speisepläne wurden sinnvoll verändert und erweitert und dadurch ein höherer Bio-Anteil erreicht.

**Norbert Keßler:** Die Menschen aus der GV wurden durch das Ernährungshaus abgeholt und gute Verpflegung für alle möglich gemacht.

**Philipp Stierand:** In 10 Jahren haben die Küchen in der Stadt durch das Ernährungshaus einen möglichst hohen Bio-Anteil erreicht und dabei möglichst regional und saisonal gekocht.





# Aus dem Publikum

## Beitrag:

**Rudi Nützel – Geschäftsführer Naturschutzbund:** Die Stadt München hat bereits die Biodiversitätsstrategie ins Leben gerufen, welche Empfehlung gibt es an die Stadt, um das Thema der Biodiversität mit dem Bio-Anteil zusammen zu bringen?

## Antwort:

**Norbert Keßler:** Besonders Kinder und Jugendliche sollten im Ernährungshaus abgeholt und auf die Ernährungswende mitgenommen werden, da es auch ihre Zukunft betrifft.

**Kristin Mayr:** Als Kann-Aspekte des Ernährungshauses sind auch Bildungsangebote für die Zivilgesellschaft möglich.



# Aus dem Publikum

## Beitrag:

**Dominik Schad – Münchenstift:** Die Erwartungen an das Münchner Ernährungshaus sind relativ hoch. Aktuell gibt es einen enormen Fachkräftemangel, der sich auch daraus begründet, dass der Ausbildungsberuf Koch nicht ausreichend unterstützt wird. Herr Schad wünscht sich vom Ernährungshaus, dass sich dieses mit der Stadt München zusammenschließt und somit eine Schnittstelle zur Politik bildet, damit der Kochberuf weiter gefördert werden kann.

## Antwort:

**Philipp Stierand:** Definitiv ist es in Zukunft eine wichtige Aufgabe, dass der Kochberuf attraktiver gestaltet wird. Darüber hinaus muss auch die Ausbildung nach heutigen Maßstäben und Anforderungen weiterentwickelt werden. Auch heute noch wird im Unterricht Gemüse nur als Beilage zum Fleisch gesehen – das ist nicht mehr zeitgemäß.



## Was wir mitnehmen ...





## **Ansprechpersonen**

**Charlotte Prelorenz**

+49 176 98545363 | cp@speiseraeume.com

**Alice Baumgärtner**

+49 (0)30 54823569 | ab@speiseraeume.com

**Matthias Kurandt**

+49 178 2765232 | mk@speiseraeume.com

**Laura Berkenberg**

+49 (0)30 54835023 | lb@speiseraeume.com

**Dr. Philipp Stierand**

+49 176 73544722 | ps@speiseraeume.com

# ANHANG IV

# Geben Sie uns Feedback!

Ihre Meinung ist uns wichtig und somit möchten wir gern erfahren, wie Ihnen unsere Workshopinhalte sowie die Workshop-Räumlichkeiten gefallen haben. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um die folgenden Fragen zu beantworten. Die Beantwortung der Fragen ist anonym.

**Datum:**

**Workshop:**

**Ort:**

1. Die Inhalte des Workshops hatten einen starken Praxisbezug.  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
2. Die Inhalte des Workshops waren informativ und hilfreich.  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
3. Die Inhalte des Workshops wurden verständlich vermittelt.  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
4. Der Workshop ermöglichte eine aktive Beteiligung.  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
5. Ich gebe dem Workshop-Inhalt in Schulnoten ausgedrückt die folgende Bewertung:  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
6. Die Küche ist gut geeignet für den Kochworkshop. In Bezug auf  
**Ausstattung:** Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu  
**Platz:** Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu  
**Atmosphäre:** Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
7. Der Seminarraum hat eine gute Lernatmosphäre.  
Ich stimme zu [1] [2] [3] [4] [5] [6] Ich stimme nicht zu
8. Ich gebe dem Workshop-Ort (Community Kitchen/VHS) in Schulnoten ausgedrückt die folgende Bewertung:  
[1] [2] [3] [4] [5] [6]

## Was hat Ihnen gut gefallen? Was waren die Stärken des Workshops?

*Inhalt:*

*Räumlichkeiten:*

## Was hat Ihnen weniger gut gefallen? Wo sehen Sie Potential zur Verbesserung?

*Inhalt:*

*Räumlichkeiten:*

## Hat Ihnen etwas gefehlt?

*Inhalt:*

*Räumlichkeiten:*

## Vielen Dank für Ihr Feedback!



**Speiseräume F+B GmbH**  
Prenzlauer Allee 186  
10405 Berlin

030 40 36 88 910  
info@speiseraeume.com  
www.speiseraeume.com

Sitz: Berlin  
Amtsgericht: Charlottenburg  
HRB213705B

Geschäftsführer:  
Dr. Philipp Stierand

Im Auftrag der Landeshauptstadt  
München, Referat für Klima- und  
Umweltschutz

# **ANHANG V**



# STELLENBESCHREIBUNGEN

## Stellenprofil der Projektleitung

### Aufgabenbereiche

#### Projektmanagement

- Koordination der Projektziele und -fortschritte
- Verantwortung für alle Mitarbeiter\*innen des Ernährungshauses
- Aufbau des Teams
- Interne Koordination (Urlaubsplanung, Einstellungsprozesse, etc.)
- Budgetverantwortung und Berichterstattung an das Referat für Klima- und Umweltschutz

#### Konzeptions- und Koordinierungsarbeit

- Leitung der Konzepterarbeitung sowie -weiterentwicklung des Beratungsprogramms
- Konzeptionelle Ausarbeitung von weiteren Angeboten des Münchner Ernährungshauses
- Strategische und inhaltliche Weiterentwicklung des Ernährungshauses in Bezug auf die Arbeit mit unterschiedlichen Zielgruppen
- Koordination der bestehenden Beratungsangebote und Vernetzung der Beratungsakteur\*innen

#### Schnittstellenmanagement

- Dialogführung zwischen Verwaltung und der Außer-Haus-Verpflegung
- Vorantreiben der Ernährungswende in den Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung auf strategischer Ebene

#### Netzwerk- und Öffentlichkeitsarbeit

- Repräsentation des Ernährungshauses
- Netzwerkarbeit mit Organisationen und Akteur\*innen im Bereich Außer-Haus-Verpflegung und (Ernährungs-) Politik
- Organisation und Durchführung von öffentlichen Veranstaltungen und Events in den Themenbereichen biologische Lebensmittel, Gemeinschaftsgastronomie, Bio-Wertschöpfungskette

### Erforderliche Qualifikation

- Diplom oder Masterabschluss
- Berufserfahrung im Bereich Projektleitung
- Erfahrungen im Bereich der Fort- und Weiterbildung
- Kenntnisse und Erfahrungen in den Bereichen biologische Lebensmittel, Gemeinschaftsgastronomie, Bio-Wertschöpfungsketten und nachhaltige Ernährungssysteme

# Stellenprofil der Berater\*innen

## Aufgabenbereiche

- Enge Zusammenarbeit mit den Küchen, um gemeinsam die Steigerung des Bio-Anteils und die Ziele des Ernährungshauses umzusetzen
- Hauptansprechpartner\*innen für die Köch\*innen bei Fragen und Kommunikationsbedarf
- Auswertung der für die Zusammenarbeit mit den Küchen relevanten Daten
- Feststellen des jeweiligen Schulungs- und Beratungsbedarfs und Erarbeitung von individuellen Schulungskonzepten basierend auf den Bedürfnissen der Küchen
- Praktische Arbeit in den Küchen (Hospitation)
- Vor- und Nachbereitung der individuellen Beratungstermine mit den Küchen
- Eigenständige Konzipierung und Umsetzung von theoretischen und praktischen Workshops in der Schulungsküche des Ernährungshauses
- Erstellen von Rezepturen
- Vorantreiben des Umstellungsprozesses mit ganzheitlicher Betrachtung der verschiedenen Handlungsfelder (Wirtschaftlichkeit, Gästewünsche, Ernährungsphysiologische Notwendigkeiten, Bedürfnisse der Köch\*innen, Klima- und Umweltschutz)
- Absprache mit Küchen- und Einrichtungsleitungen zu Maßnahmen und Zielen der Beratung

## Erforderliche Qualifikation

- Bachelorabschluss im Bereich Ernährungs-/Gesundheitswissenschaften, Ökotrophologie, Erziehungswissenschaften oder ähnlichen vergleichbaren Fächern
- Ausbildung zum Koch\*Köchin
- Berufserfahrung der Gemeinschaftsgastronomie wünschenswert