

Telefon: 0 233-68369
Telefax: 0 233-68494

Sozialreferat
Amt für Soziale Sicherung
Abteilung Altenhilfe und Pflege
S-I-AP4

**Regional. Saisonal. Bio. Und weniger Abfall.
Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen
vortreiben!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06851
von der SPD-Fraktion vom 25.02.2020

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03424

4 Anlagen

Beschluss des Sozialausschusses vom 22.07.2021 (SB)
Öffentliche Sitzung

Kurzübersicht
zur beiliegenden Beschlussvorlage

Anlass	<ul style="list-style-type: none">● Antrag Nr. 14-20 / A 06851 der SPD-Fraktion vom 25.02.2020● In dem Antrag wurde das Sozialreferat beauftragt, einen einjährigen Modellversuch in zehn Münchner Alten- und Pflegeheimen durchzuführen. Dabei soll regionales, saisonales und ökologisches Essen angeboten werden, ein*e Köch*in tariflich so bezahlt werden, dass auch die Konzeption neuer Speisepläne mit attraktiven vegetarischen Gerichten möglich wird.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">● Änderung des Vorgehens aufgrund der Corona-Pandemie● Planung eines Runden Tisches● Praxiserfahrungen der MÜNCHENSTIFT GmbH● Einbringen von Praxiserfahrungen aus Deutschland und speziell mit Bezug auf München● Informationen sowie Unterstützung der Fachabteilung im Referat für Klima- und Umweltschutz
Gesamtkosten/ Gesamterlöse	-/-

<p>Entscheidungsvorschlag</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Sozialreferat wird anstelle des Modellprojektes in zehn Münchner Alten- und Pflegeheimen zu der Einrichtung eines Runden Tisches mit interessierten vollstationären Pflegeeinrichtungen in München gemeinsam mit dem Referat für Klima- und Umweltschutz, unter Einbindung des Bezirks Oberbayern und der Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern, beauftragt. Dies steht unter dem Vorbehalt, dass dieser in der Corona-Pandemie auch umsetzbar ist. ● Beauftragung des Sozialreferates zur Durchführung einer Abfrage hinsichtlich eines Beratungsbedarfs der vollstationären Pflegeeinrichtungen und des Angebotes bei Bedarf zu konkreten Unterstützungsmöglichkeiten zu informieren. ● Geschäftsordnungsgemäße Behandlung des Antrags Nr. 14-20 / A 06851 vom 25.02.2020
<p>Gesucht werden kann im RIS auch unter:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Biostadt München ● Referat für Klima- und Umweltschutz, Hauptabteilung Umweltvorsorge ● MÜNCHENSTIFT GmbH ● regionale Ernährung ● Pflegeeinrichtung ● Pflegesatz
<p>Ortsangabe</p>	<p>-/-</p>

Telefon: 0 233-68369
Telefax: 0 233-68494

Sozialreferat
Amt für Soziale Sicherung
Abteilung Altenhilfe und Pflege
S-I-AP4

**Regional. Saisonal. Bio. Und weniger Abfall.
Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen
vorantreiben!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06851
von der SPD-Fraktion vom 25.02.2020

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03424

Vorblatt zum
Beschluss des Sozialausschusses vom 22.07.2021 (SB)
Öffentliche Sitzung

Inhaltsverzeichnis	Seite
I. Vortrag der Referentin	1
1 Beispiele in München und Deutschland	2
1.1 Umsetzung bei der MÜNCHENSTIFT GmbH	3
1.2 Praxisbeispiele aus Deutschland	5
1.2.1 Ökolandbau	5
1.2.2 „Aus der Praxis für die Praxis“ Alter IN FORM	6
1.3 Biostadt München	7
2 Finanzierung und Zuständigkeit	8
3 Fazit	8
II. Antrag der Referentin	10
III. Beschluss	10
Antrag Nr. 14-20 / A 06851 vom 25.02.2020	Anlage 1
Antwortschreiben der MÜNCHENSTIFT GmbH 18.11.2020	Anlage 2
Tabelle der MÜNCHENSTIFT	Anlage 3
Stellungnahme des Referates für Klima- und Umweltschutz	Anlage 4

Telefon: 0 233-68369
Telefax: 0 233-68494

Sozialreferat
Amt für Soziale Sicherung
Abteilung Altenhilfe und Pflege
S-I-AP4

**Regional. Saisonal. Bio. Und weniger Abfall.
Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen
vortreiben!**

Antrag Nr. 14-20 / A 06851
von der SPD-Fraktion vom 25.02.2020

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03424

4 Anlagen

Beschluss des Sozialausschusses vom 22.07.2021 (SB)
Öffentliche Sitzung

I. Vortrag der Referentin

Zusammenfassung

Mit dem Antrag Nr. 14-20 / A 06851 „Regional. Saisonal. Bio. Und weniger Abfall. Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen vortreiben!“ der SPD-Fraktion vom 25.02.2020 (Anlage 1) soll in den Münchner Alten- und Pflegeheimen die Ernährungswende vorangetrieben werden.

Es wird beantragt, einen groß angelegten, einjährigen Modellversuch in zehn Münchner Alten- und Pflegeheimen durchzuführen, damit dort regionales, saisonales und biologisches Essen angeboten werden kann. Fleisch soll ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung bezogen, Nahrungsabfälle soweit irgend möglich reduziert werden. Als Weiteres wird aufgeführt, dass die Tagessätze für Nahrungsmittel in den Pflegeheimen auf ca. 5,50 Euro pro Tag und Person gedeckelt sind. Hier soll die Landeshauptstadt München prüfen, ob und wie die Senioreneinrichtungen entsprechend bezuschusst werden können, um den Bezug ökologisch und regional produzierter Lebensmittel zu ermöglichen. Die Träger sollen sich für den Modellversuch bewerben können. Die Träger sollen im Rahmen des Modellprojekts in die Lage versetzt werden, ein*e Köch*in tariflich so zu bezahlen, dass auch die Konzeption neuer Speisepläne mit attraktiven vegetarischen Gerichten möglich wird. Letztendlich soll der Kostenträger (hier Pflegekasse bzw. Bezirk Oberbayern) überzeugt werden, einen höher angelegten Tagessatz für den Bereich der Verpflegung anzusetzen.

Für die Bearbeitung des Antrags wurde seitens der Antragsteller*innen eine Fristverlängerung bis August 2021 gewährt.

Mit der Erarbeitung der vorliegenden Beschlussvorlage wurden Überlegungen zur Umsetzung, die aus konkreten Praxiserfahrungen resultieren, zusammengetragen. Ein weiterer Fokus wurde auf die bereits vorhandenen Anlaufmöglichkeiten gelegt, die für vollstationäre Pflegeeinrichtungen in München zur Verfügung stehen, wenn diese sich zum Thema Ernährungswende auf den Weg machen möchten.

Aufgrund der Einschränkungen durch die Corona-Pandemie, bestehender Erfahrungen zur Ernährungswende in der vollstationären Pflege sowie der derzeitigen Haushaltssituation wird das im Stadtratsantrag geplante Modellprojekt momentan als nicht umsetzbar gesehen, ggf. besteht jedoch zu einem späteren Zeitpunkt die Möglichkeit der Umsetzung eines Modellprojektes.

Das Sozialreferat schlägt aufgrund bestehender Erfahrungen der MÜNCHENSTIFT GmbH sowie anderer bereits veröffentlichter Praxisbeispiele in Deutschland vor, einen Runden Tisch mit interessierten vollstationären Pflegeeinrichtungen in München anzubieten. Der Runde Tisch kann gemeinsam mit dem Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU-UVO11/Fachbereich Biostadt München), unter Einbindung des Bezirks Oberbayern und der Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern, durchgeführt werden. Dies steht unter dem Vorbehalt, dass er in der Corona-Pandemie umsetzbar ist.

Parallel hierzu erfolgt eine entsprechende Abfrage der vollstationären Pflegeeinrichtungen hinsichtlich eines Beratungsbedarfs, verknüpft mit der Information zu konkreten Unterstützungsmöglichkeiten wie z. B. in gewissem Umfang durch das RKU, z. B. durch das Angebot eines gemeinsamen Runden Tisches mit dem Sozialreferat, unter Einbindung des Bezirks Oberbayern und der Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern, und den interessierten vollstationären Pflegeeinrichtungen in München oder Beratungsleistungen für eine begrenzte Zahl von Einrichtungen durch den Fachbereich RKU/Biostadt, oder ggf. mit Hilfe von praxiserprobten Expert*innen. Der Runde Tisch wird als sinnvoll erachtet, um in einem ersten Schritt die verschiedenen Träger der vollstationären Pflege zu einem Austausch einzuladen, dabei inhaltlich in das Thema einzuführen und gemeinsam zu überlegen, welche Möglichkeiten (und welchen Unterstützungsbedarf) es gibt, um die Verpflegung in Münchner Alten- und Pflegeheimen nachhaltiger zu gestalten.

1 Beispiele in München und Deutschland

Die Recherche hat gezeigt, dass es bereits handhabbare Praxiserfahrungen zum Thema Ernährungswende gibt. Es wurde dazu, per eigens dafür erstelltem Fragebogen, die MÜNCHENSTIFT GmbH befragt. Als weitere Beispiele wurden zwei Modelle aus Deutschland gewählt. Diese werden im Folgenden dargestellt.

1.1 Umsetzung bei der MÜNCHENSTIFT GmbH

Aus dem Antwortschreiben der MÜNCHENSTIFT GmbH vom 18.11.2020 (Anlage 2) geht hervor, dass die Geschäftsführung schon immer Wert auf den regionalen und saisonalen Einsatz von Lebensmitteln gelegt hat. Seit 2013 wurde das Thema Essensversorgung um den Punkt „Bio-Lebensmittel“ erweitert.

Auf die Frage, in welchen Schritten vorgegangen wurde, wird Folgendes ausgeführt: „2013/14 wurden Wünsche und Ziele der Geschäftsführung und der Abteilung Küche/Einkauf mit der Ist-Situation verglichen. Die Speiseplanung wurde schrittweise an gemeinsam vereinbarte Änderungen angepasst. So wurde nach und nach der vegetarische Anteil der angebotenen Speisen erhöht, den interkulturellen Angeboten der MÜNCHENSTIFT auch in Form von speziellen Essensangeboten wie muslimischen Gerichten nachgekommen.“

Innerhalb der Hauptverwaltung und in den Häusern gab es von Jahr zu Jahr immer mehr am Umsetzungsprozess Beteiligte. Letztendlich kamen zur Geschäftsführung und der Abteilung Küche und Einkauf Fachleute der MÜNCHENSTIFT-Küchen und Mitarbeitende aus der Stabsstelle Vielfalt hinzu. Als besonderes Beispiel wurde das Zusammenspiel mit einem Imam und der Umgestaltung der Küche eines Hauses der MÜNCHENSTIFT GmbH zu einer Halal-geeigneten Zubereitungsküche aufgeführt.

Die konkreten Schritte des Umsetzungsprozesses fingen mit der Überarbeitung der Speisepläne und der Überprüfung aktueller Produkte mit dem Blick auf alternative Bio-Produkte an. Hier wurde mit Blick auf Standardisierung, ganzjähriger Verfügbarkeit, Aufbau des Lieferant*innenpools, Preisvergleiche sowie Markterkundung begonnen und zum Beispiel auch entsprechende Fachmessen besucht.

Als ein weiterer Baustein des Umsetzungsprozesses wird die fachliche Begleitung durch das RKU (UVO11/Fachbereich BioStadt¹ München) und den BUND Naturschutz, Projektstelle Ökologisch Essen, benannt.

„Die schrittweise Umstellung der Lebensmittel mit dem Hintergrund der Nachhaltigkeit lief Hand in Hand mit den Themen Speisereste-Verhinderung beziehungsweise deren Reduzierung und Entsorgung in Biogasanlagen. Entsprechend wurde dies in die Zielsetzung der Küchenleitungen aufgenommen. Vermeidung von Einweg- und Portionswaren wie Joghurtbecher, alle Einzelportionen wie Marmeladen, Honig, Frischkäse usw. wurden durch sukzessive Umstellung auf Großgebilde ersetzt.

¹ https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Aktuelles.html - letzter Aufruf am 10.02.2021

Nach und nach stieg auch bei den Mitarbeitenden die Akzeptanz und deren Unterstützung, zumal die Thematik auch auf Führungskräfte tagungen immer wieder auf der Tagesordnung stand mit entsprechenden Aufforderungen, dies in den Häusern zu kommunizieren.“

Auf die Frage, welche Reaktionen es in den Häusern bei Bewohner*innen, Mitarbeitenden, Besucher*innen und Außenstehenden gab, wurde geantwortet, dass es alle Reaktionen gab, „von braucht es nicht“ bis hin zur vollen Zustimmung, zum Teil verbunden mit zusätzlichen Wünschen.

Mit dem derzeitigen Bio-Anteil von ca. 22 % bis 25 % beim kompletten Lebensmittleinsatz gibt es auch außerhalb der befragten Gruppen eine mehr als positive Resonanz. Betont wird dazu jedoch auch, dass eine geringe Akzeptanz der Reduzierung von Fleischgerichten, zum Beispiel nicht mehr täglich eine Fleischmahlzeit anzubieten, bestehe. Dieses wird auf die derzeitige Generation der Bewohner*innen, Angehörigen und Mitarbeitenden bezogen.

Hinsichtlich der Auswirkungen auf regionale Bezugsquellen, Kosten oder Abfallmenge wird beschrieben, dass die zusätzlichen Kosten in Abstimmung mit der Geschäftsführung jährlich beim Wareneinsatz neu vereinbart und mit den Zielsetzungen angepasst wurden. Abfallmengen haben in Bezug auf Bio keine größeren Auswirkungen.

Ob sich die Umstellung auf den Pflegesatz ausgewirkt hat und wenn ja wie, wird mithilfe einer Tabelle aufgezeigt (Anlage 3). Hierzu werden die Entwicklungen für den Wareneinsatz anhand von Plan- und Ist-Werten ab dem Jahr 2014 aufgeführt. In einer weiteren Tabelle werden die Entwicklungen der Pflegesätze anhand eines Beispiels in Bezug zur Pflegestufe 2/Pflegegrad 3 aufgeführt.

Eine Nachfrage dazu ergab, dass die bisherigen Kosten der Ernährungswende in Relation zu den allgemeinen Pflegesatzgebühren proportional geringer ausfallen als die in diesem Zeitraum tatsächlichen Kostensteigerungen der Lebensmittel.

Zu betonen ist, dass sich die MÜNCHENSTIFT GmbH seit vielen Jahren bereits intensiv mit dem Thema befasst. Daraus resultieren wesentliche Erfahrung mit der Beschaffung und Verwendung von Bio-Lebensmitteln und anderen Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung. In dieser Zeit wurden parallel zur Steigerung des Bioeinsatzes immer Maßnahmen ergriffen, um die Mehrkosten für Bio-Qualität auszugleichen wie z. B. die Veränderung der Speisepläne, die Reduktion des Fleischanteils und die Anpassung der Rezepturen. Zum anderen wirkt begünstigend, dass die MÜNCHENSTIFT GmbH als große Marktpartnerin bei der Beschaffung eine relativ gute Verhandlungsposition hat, beispielsweise um Rabatte zu erwirken. Diese Möglichkeit steht anderen Häusern in unterschiedlichem Umfang zur Verfügung.

Als Begleiteffekt gelang mit der Umstellung der Ernährung die tatsächliche Unterstützung sozialer Betriebe, hier die der regional angesiedelte Firma Regenbogen Arbeit GmbH.²

1.2 Praxisbeispiele aus Deutschland

Als weitere Informationsquellen für das Vorhaben der Ernährungswende wurden die folgenden zwei Praxisbeispiele aus dem Bundesgebiet unter dem Aspekt konkreter Ergebnisse und Erkenntnisgewinne ausgewählt.

1.2.1 Ökolandbau³

Der Titel „Ökolandbau“ steht für ein Informationsportal, organisiert von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 411, Projektgruppe Ökolandbau.

Als ein Praxisbeispiel für eine gelungene Ernährungswende in einer Pflegeeinrichtung wurde hier Folgendes unter dem Titel „80 % Bio im Pflegeheim“ veröffentlicht: Das „Haus am Moorteich“ hat 74 Pflege- und Betreuungsplätze und machte sich bereits 2013 mit der Umstellung der Ernährung für eine hochwertige Ernährung in der Pflegeeinrichtung stark.⁴

Gemeinsam mit der Küchenleitung entstand der Entschluss, einen konsequenten Weg zu gehen und möglichst viele Produkte in Bio-Qualität einzusetzen. Der Zeitrahmen von circa einem Jahr war ein gemeinsam mit allen Beteiligten festgelegter Rahmen. Es wurde ein Netzwerk aufgebaut und neben Kontakten zum Bioland-Verband für ökologischen Landbau auch nach geeigneten Biolieferant*innen in der Region gesucht und Preise verglichen.

Als entscheidend wird beschrieben, dass aus der Region Lieferant*innen gefunden werden mussten, die zu den speziellen Erfordernissen der Küche passen. Die Waren sollten nicht mehr ausschließlich von Großlieferant*innen kommen, stattdessen favorisierte man nun sogenannte Grundzutaten, wie zum Beispiel Produkte aus dem Trockensortiment, Gemüse, Obst, Gewürze und Geflügel eines Naturkosthändlers.

Die Arbeitsabläufe in der Küche wurden verändert. So müssen die Küchenkräfte nun etwas mehr Handarbeit leisten und beispielsweise Gemüse putzen und schneiden. Inzwischen versorgen die Köch*innen des Hauses täglich rund 100 Personen und sorgen für sechs Mahlzeiten pro Tag. Es gibt zwei Varianten zu Mittag, ein Gericht mit und eines ohne Fleisch.

2 Diese und weitere Informationen unter: MÜNCHENSTIFT Magazin, Ausgabe von Juni 2020, <https://www.muenchenstift.de/onlinemagazin/cont/505> - letzter Aufruf am 15.03.2021

3 Siehe unter: <https://www.oekolandbau.de> - letzter Aufruf am 08.03.2021

4 Siehe unter: <https://www.hausammoorteich.de/> - letzter Aufruf am 10.02.2021

Die Befürchtungen der Bewohner*innen, dass sie nun „nur noch Rohkost und Körner und gesundes Essen bekommen“, haben sich laut des Einrichtungsleiters in Wohlgefallen gewandelt. Die Biogerichte kommen bei den Menschen im Haus und bei den Angehörigen sehr gut an.

Die Umstellung auf Bio ist beim Einkaufen mit Mehrkosten verbunden. Es konnte mit den Kostenträgern eine Erhöhung des Verpflegungssatzes erreicht werden, die jedoch die Mehrkosten⁵ bei Weitem nicht abdeckte.

Die dann noch bestehende Differenz von fast drei Euro wird durch eine gute Mischkalkulation und Quersubventionierung beispielsweise aus dem Budget für Instandhaltung ausgeglichen.

Durch das hochwertige Verpflegungsangebot ist es auch gelungen, die Nachfrage an Pflegeplätzen zu steigern.

Abschließend wird erklärt, dass die Küche selbst auch Mehrkosten abfedern kann. Beispielsweise werden ganze Rinder und Schweine eingekauft, die beim Metzger grob verarbeitet, selbst abgeholt, portioniert und eingefroren werden. Auch die Soßen werden inzwischen selbst hergestellt. Die Mehrarbeit lohnt sich betriebswirtschaftlich.

Die beiden hier beschriebenen Praxisbeispiele (Ziffer 1.1 und 1.2.1) zeigen, dass die Strategien zur Bio-Einführung von Einrichtung zu Einrichtung sehr unterschiedlich sein können, da sie auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten abgestimmt werden müssen.

1.2.2 „Aus der Praxis für die Praxis“ Alter IN FORM

Die Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (BAGSO) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) führten verschiedene Fachtagungen zur Gemeinschaftsverpflegung durch. Fachkräfte aus Senior*inneneinrichtungen gaben Einblicke in ihre Verpflegungskonzepte. Ebenso diskutierten die Teilnehmenden der Tagung auf der Basis von Fachvorträgen in Arbeitsgruppen Fragestellungen zur Umsetzung einer Verpflegung „mit Genuss und Mehrwert“.

Im Februar 2021 ist aus dem Projekt „IN FORM“ eine Broschüre entstanden, die sich umfassend mit dem Thema Ernährung und konkreten Praxisbeispielen befasst.⁶

5 <https://www.oekolandbau.de/ahv/wie-starten/praxisbeispiele/pflegeeinrichtungen/80-prozent-bio-im-pflegeheim/> - letzter Aufruf am 22.04.2021

6 <https://im-alter-inform.de/weiterbildung/materialien/praxisleitfaden-gemeinschaftsverpflegung/> - letzter Aufruf am 10.02.2021

Im Rahmen dieses Projektes haben verschiedene Pflegeeinrichtungen ihre Konzepte zur Thematik vorgestellt, diskutiert und ihr Expert*innenwissen zusammengetragen. Die Themen reichen von optimierter Gestaltung der Mahlzeiten, die alle Bewohner*innen mit allen Sinnen ansprechen bis hin zum Aspekt einer bewussteren Bewegung.

Fokussiert werden drei zentrale Handlungsebenen, die in der Broschüre dargestellt werden:

- Auf welche Weise können Gerichte optimiert werden, um den Bewohner*innen ein „Essen in Gemeinschaft - mit Genuss und MehrWert“ zu ermöglichen?
- Auf welche Weise können Bewohner*innen motiviert bzw. begeistert werden, neue Gerichte „mit Genuss und MehrWert“ zu verkosten und zu probieren?
- Was muss geschehen, damit eine Menülinie entsprechend den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards, d. h. Essen in Gemeinschaft – aber bitte „mit Genuss und MehrWert“, in einer Einrichtung etabliert wird?

Es fehlt hierbei allerdings das Thema der Finanzierbarkeit.

1.3 Biostadt München

München ist bereits seit 2006 per einstimmigem Beschluss des Stadtrats Biostadt. Seitdem wurden vielfältige Projekte und Maßnahmen initiiert und umgesetzt, um die Verwendung von Biolebensmitteln im eigenen Geschäftsbereich sukzessive zu erhöhen. Und dies mit Erfolg: In immer mehr städtischen Einrichtungen und bei einer Vielzahl von städtischen Verpflegungsanlässen wird inzwischen - wenn auch in unterschiedlichem Umfang - Bio angeboten.⁷

Der Aufgabenbereich Biostadt unterstützt und berät die Verpflegungsverantwortlichen und stellt entsprechendes Informationsmaterial zur Verfügung. Die Landeshauptstadt München gehört auch zu den Gründungsmitgliedern des Biostädtenetzwerks, in dem sich über 20 Kommunen deutschlandweit zusammengeschlossen haben, um in der eigenen Stadt oder Gemeinde das Thema Bioverpflegung voran zu bringen. Im Februar 2017 wurde ein Praxisleitfaden des Netzwerkes deutscher BIOStädte mit dem Titel „Mehr Bio in den Kommunen“⁸ herausgegeben.

7 Nähere Angaben dazu in der Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573, „Mehr Bio im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München“, die für den Sitzungstermin des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz vom 20.07.2021 (VB) und die Vollversammlung vom 28.07.2021 vorgesehen ist

8 Zu finden unter: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/praxisleitfaden-mehr-bio-in-kommunen> - letzter Aufruf am 22.04.2021

Das RKU (UVO11, Fachbereich Biostadt München) hat sich bereit erklärt, an der Umsetzung dieses Stadtratsbeschlusses mitzuwirken. Denn es ist der Biostadt durchaus ein Anliegen, „über den Tellerrand“ der eigenen Stadtverwaltung hinaus zu schauen und auch Einrichtungen anderer Träger bei der Bio-Einführung zu unterstützen. Hierfür stehen in gewissem Umfang Personalkapazitäten zur Verfügung. Für den „Einstieg“ scheint eine gemeinsam organisierte Fachveranstaltung in Form eines Runden Tisches, zu der Vertreter*innen aller Träger eingeladen werden, geeignet.

Ziel einer solchen Veranstaltung wäre es, neben der Vermittlung von Hintergrundwissen zum Ökolandbau und Bio-Lebensmitteln sowie durch die Vorstellung von best-practice-Beispielen in einen Erfahrungsaustausch zu kommen und auf diese Weise die Träger und Einrichtungsleitungen zu motivieren, weitere Schritte in Richtung einer nachhaltigen Gestaltung des Verpflegungsangebots zu gehen.

2 Finanzierung und Zuständigkeit

Im Antrag wird als Ziel formuliert, den Kostenträger „Pflegekasse“ zu überzeugen, mehr Geld für den Bereich der Ernährung (im Pflegesatz als „Unterkunft und Verpflegung“ bezeichnet) zur Verfügung zu stellen.

Die Verantwortung für entsprechende Verhandlungen obliegt zunächst den Heimträgern. Kostenträger für die vollstationäre Pflege im Rahmen des § 75 Elftes Buch des Sozialgesetzbuches (SGB XI) sind für München der Bezirk Oberbayern als Sozialhilfeträger und die Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern für die Pflegeversicherungen. Hier gilt es seitens der Heimträger mit entsprechenden Zahlen, auch einer guten Mischkalkulation, betriebswirtschaftlich zu überzeugen. Dieses gilt auch für Verhandlungen hinsichtlich der Vergütung mit Blick auf die Personalausstattung, wenn zum Beispiel ein*e Beiköch*in zusätzlich erwünscht ist.

3 Fazit

In den aufgeführten Praxisbeispielen zeigt sich, dass eine Ernährungswende, beziehungsweise eine Umstellung auf biologische, regionale und saisonale Ernährung, an der mehrere Beteiligte aus verschiedenen Bereichen einzubinden sind, möglich ist.

Dieser Schritt muss nicht am finanziellen Aspekt scheitern. Ein höherer Pflegesatz ist verhandelbar, wobei die oben genannten Praxisbeispiele auch aufzeigen, dass bis zu einem gewissen Bio-Anteil die Mehrkosten bei einer Umstellung der Ernährung relativ gut ausgeglichen werden können.

Aufgrund der Einschränkungen durch die Corona-Pandemie, bereits bestehender und nutzbarer Erfahrungen zur Ernährungswende in der vollstationären Pflege sowie der derzeitigen Haushaltssituation wird das im Stadtratsantrag geplante Modellprojekt mit bis zu zehn vollstationären Pflegeeinrichtungen vom Sozialreferat aus aktueller Sicht zum einen als nicht erforderlich und zum anderen als nicht umsetzbar gesehen. Ggf. besteht jedoch zu einem späteren Zeitpunkt die Möglichkeit der Umsetzung eines Modellprojektes.

Das Sozialreferat schlägt aufgrund bestehender Erfahrungen der MÜNCHENSTIFT GmbH sowie weiterer vorhandener Praxisbeispiele in Deutschland vor, einen Runden Tisch mit interessierten vollstationären Pflegeeinrichtungen in München gemeinsam mit dem Referat für Klima- und Umweltschutz, unter Einbindung des Bezirks Oberbayern und der Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern, anzubieten.

Dies steht unter dem Vorbehalt, dass dies in der Corona-Pandemie umsetzbar ist. Parallel hierzu erfolgt eine entsprechende Abfrage hinsichtlich eines Beratungsbedarfs, verknüpft mit der Information zur konkreten Unterstützungsmöglichkeit z. B. durch die Fachstelle im RKU sowie den Hinweis auf konkretes Informationsmaterial.

Anhörung des Bezirksausschusses

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

Abstimmung mit anderen Referaten und Stellen

Die Beschlussvorlage ist mit dem Direktorium/Beschwerdestelle für Probleme in der Altenpflege, dem Kreisverwaltungsreferat/FQA Heimaufsicht, dem Referat für Klima- und Umweltschutz sowie dem Seniorenbeirat abgestimmt. Die Stellungnahme des Referates für Klima- und Umweltschutz ist als Anlage 4 beigefügt.

Dem Korreferenten, Herrn Stadtrat Schreyer, der Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Hübner, dem Referat für Klima- und Umweltschutz, dem Direktorium/Beschwerdestelle für Probleme in der Altenpflege, dem Kreisverwaltungsreferat/FQA Heimaufsicht, der Stadtkämmerei, dem Behindertenbeirat, dem Seniorenbeirat und dem Sozialreferat/Stelle für interkulturelle Arbeit ist ein Abdruck der Sitzungsvorlage zugeleitet worden.

II. Antrag der Referentin

1. Das Sozialreferat wird beauftragt, einen Runden Tisch mit interessierten vollstationären Pflegeeinrichtungen in München gemeinsam mit dem Referat für Klima- und Umweltschutz, unter Einbindung des Bezirks Oberbayern und der Arbeitsgemeinschaft der Pflegekassenverbände in Bayern, anzubieten. Dies steht unter dem Vorbehalt, dass dies in der Corona-Pandemie auch umsetzbar ist.
2. Das Sozialreferat wird beauftragt, eine entsprechende Abfrage hinsichtlich eines Beratungsbedarfs der vollstationären Pflegeeinrichtungen durchzuführen und diese bei Bedarf zu konkreten Unterstützungsmöglichkeiten zu informieren.
3. Der Antrag Nr. 14-20 / A 06851 von der SPD-Fraktion vom 25.02.2020 wird aufgegriffen und bis 31.10.2022 im Rahmen einer neuen Beschlussvorlage geschäftsordnungsgemäß behandelt werden. Die Frist zur Bearbeitung dieses Antrags wird bis dahin verlängert.
4. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Verena Dietl
Bürgermeisterin

Die Referentin

Dorothee Schiwy
Berufsm. Stadträtin

IV. Abdruck von I. mit III.

über D-II-V/SP

an das Direktorium – Dokumentationsstelle

an die Stadtkämmerei

an das Revisionsamt

z.K.

V. Wv. Sozialreferat

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.

2. **An das Sozialreferat, Stelle für interkulturelle Arbeit**

An die Gleichstellungsstelle für Frauen

An das Direktorium – Beschwerdestelle für Probleme in der Altenpflege

An das Referat für Klima- und Umweltschutz – UVO11, Fachbereich Biostadt

München

An das Kreisverwaltungsreferat – FQA Heimaufsicht

An den Seniorenbeirat

An das Sozialreferat, S-Recht/MST

z.K.

Am

I.A.