

Datum: 19.04.2021  
Telefon: 0 233-47552  
Telefax: 0 233-47705

Anlage 4

**Referat für Klima- und  
Umweltschutz**  
Hauptabteilung Umweltvorsorge  
SG Nachhaltige Entwicklung,  
Umweltberichterstattung  
RKU-UVO11

uvo11.rgu@muenchen.de

**Stadtratsantrag Nr. 14-20 / A06851 von der SPD Fraktion vom 25.02.2020 „Regional. Saisonal. Bio. Und weniger Abfall. Ernährungswende in den Münchner Pflegeheimen vorantreiben!“**

**hier: Stellungnahme (vor der offiziellen Mitzeichnung) des Referats für Klima- und Umweltschutz zum Entwurf der Beschlussvorlage**

#### **I. An das Sozialreferat, S-I-**

Mit Email vom 26.03. war HA-UVO von \_\_\_\_\_ gebeten worden, ihr auf Arbeitsebene bis zum 16.04.2021 einen Beitrag für die Beschlussvorlage zukommen zu lassen.

UVO11 hat in beiliegender BV-Fassung Änderungen und Ergänzungen eingefügt, die nach Zustimmung von UVO-L hierzu an das SOZ zurück gemeldet werden sollen.

Stellungnahme zum o. g. BV-Entwurf von UVO11:

Die in dem Entwurf der Beschlussvorlage vorgestellten Beispiele (und darüber hinaus inzwischen zahlreiche weitere) zeigen, dass die Verwendung von Biolebensmitteln auch in Pflegeheimen durchaus möglich ist. Das Referat für Klima- und Umweltschutz sieht den geplanten Beschluss als Möglichkeit, das Thema Bioverpflegung verstärkt in Münchner Pflegeheime hinein zu tragen und nach Möglichkeit dort auch zu verankern. Hierfür wird es als sinnvoll erachtet, 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. **UVO11 unterstützt den hier gemachten Vorschlag, einen runden Tisch zu dieser Thematik einzurichten.**

Was die Unterstützung der Einrichtungen betrifft, die bereit sind, ihr Speisenangebot im Sinne der Nachhaltigkeit umzugestalten, wird von UVO11 aus fachlicher Sicht Folgendes angemerkt: Basierend auf unserer langjährigen Erfahrung mit der Begleitung von Verpflegungseinrichtungen bei der Einführung von Lebensmitteln in Bio-Qualität können wir sagen, dass dies ein längerer Prozess ist, der viele Veränderungen erfordert, angefangen von Küchenabläufen über die Speiseplangestaltung bis hin zum Wareneinkauf. Dieser Prozess kann nur zum Erfolg führen, wenn das gesamte Küchenteam und darüber hinaus die Einrichtungsleitung und alle mit der Verpflegung befasste Mitarbeiter\*innen hinter der Entscheidung stehen, die Verpflegung nachhaltiger zu gestalten. Im Idealfall wird dieser Prozess durch eine professionelle Beratung und Coaching (beispielsweise durch erfahrene Berufskolleg\*innen) begleitet. Anders als im dieser BV zugrunde liegenden Stadtratsantrag gefordert, sollte diese Begleitung des bestehenden Küchenteams „von außen“ und nicht durch das Einstellen von neuem Personal erfolgen. Abgesehen davon, dass dieser Ansatz kostengünstiger ist, wird auf diese Weise besser gewährleistet, dass sich das Küchenpersonal mit diesem Projekt identifiziert, weil nicht das Gefühl der Bevormundung entstehen kann. **UVO11 schlägt vor, dass das Referat für Klima- und Umweltschutz sich bereit erklärt, für eine begrenzte Zahl von Einrichtungen die notwendige Beratungsleistung durch den Fachbereich Biostadt zur Verfügung zu stellen.**

Biolebensmittel sind – insbesondere aufgrund des höheren Arbeitsaufwands bei der

Produktion und die niedrigeren Erträge – in der Regel (und je nach Warengruppe in unterschiedlichem Ausmaß) teurer als konventionell erzeugte. Da in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in aller Regel das zur Verfügung stehende Budget beschränkt ist – und zwar auf einem niedrigen Niveau – stellt das Aufzeigen von Möglichkeiten zum Ausgleich der Zusatzkosten einen wesentlichen Aspekt der Beratung zur Einführung von Biolebensmitteln dar. Allerdings stoßen diese Ausgleichsmöglichkeiten ab einem gewissen Umfang der Verwendung von Bioprodukten an ihre Grenzen. Ab welchem Punkt diese Grenzen erreicht sind, hängt von sehr vielen Faktoren, wie beispielsweise der Kostenstruktur, der Einrichtungsgröße, der Qualifikation des Küchenpersonals oder den Tischgästen) ab. Gemeinhin kann man sagen, dass diese Grenze bei ca. 10-20 % Bio-Anteil erreicht ist. Insbesondere bei Fleisch sind die Kostengrenzen schnell erreicht, weil hier der Preisunterschied zwischen Bio und konventionell – und hier wiederum bei Geflügel- und Schweinefleisch – besonders hoch ist. Um wirtschaftliche Nachteile zu vermeiden, wurde beispielsweise den Pächtern der drei städtischen Kantinen erlaubt, die Preise der preisgebundenen Essen um 10 % - 15% anzuheben, als sie per Stadtratsbeschluss dazu verpflichtet wurden, den Bioanteil von 10 % auf 20 % zu erhöhen. Was die MÜNCHENSTIFT GmbH betrifft, wird in der Beschlussvorlage bereits darauf hingewiesen, dass sie aufgrund ihrer Größe (und damit guten Verhandlungsposition gegenüber Marktpartner\*innen) und der bereits langjährigen Erfahrung mit der Verwendung von Bio-Lebensmitteln nicht oder nur sehr begrenzt repräsentativ ist im Hinblick auf die Möglichkeiten zur Verwendung von Bioprodukten in Pflegeeinrichtungen. Dennoch kann diese Einrichtung als best practice-Beispiel dienen, und bietet die Möglichkeit, Rückschlüsse für eine erfolgreiche Biostrategie in anderen Pflegeeinrichtungen zu ziehen.