

### **Sachstandsberichte städtische Einrichtungen und Gesellschaften**

#### **1. Haus Buchenried, Seminarzentrum der Münchner Volkshochschule GmbH**

Die Münchner Volkshochschule (MVHS) war eine der ersten städtischen Gesellschaften, die positiv auf das Angebot des damaligen RGU reagierte und Interesse an einer Beratung zur Bio-Einführung für das Seminarzentrum der MVHS, Haus Buchenried, zeigte.

#### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Mit rund 19.900 Veranstaltungen sowie ca. 270.000 Kursbelegungen im Jahr ist die MVHS die größte kommunale Erwachsenenbildungseinrichtung Deutschlands. Haus Buchenried bietet Platz für 60 Tagungsgäste. Das Küchenkonzept ermöglicht eine hochwertige Gemeinschaftsverpflegung: Neben dem Frühstück erwartet die Gäste am Mittag ein reichhaltiges Salatbuffet. Beim Hauptgang kann zwischen vegetarisch und Fleisch/ Fisch sowie mehreren Beilagen gewählt werden, außer am Mittwoch und Samstag: hier gibt es einen rein vegetarischen Tag. Das Küchenteam achtet besonders auf Frische. Auch das abwechslungsreiche Abendbuffet bietet ein warmes Gericht.

In Haus Buchenried werden jährlich rund 5.500 Gäste (2019) mit ca. 15.000 Frühstück, Mittag- und Abendessen bewirtet. Neben den Hauptmahlzeiten stehen Getränke wie Kaffee, Wein und Softdrinks zur Selbstbedienung zur Verfügung. Der Anteil an TK-Ware beträgt ca. 11 % vom Gesamtwareneinsatz, der Convenience-Anteil ca. 4 %.

#### **Darstellung des Umstellungsprozesses und Ergebnisse**

Der Prozess der Bio-Einführung wurde im Dezember 2017 mit einem ersten Termin und fachlichen Austausch zwischen dem RGU (jetzt RKU) und Haus Buchenried begonnen. In 2018 und 2019 fanden mehrere Beratungsgespräche zwischen dem RGU(jetzt RKU), Fachbereich Biostadt München, und dem BUND/Projektstelle Ökologisch Essen, statt. Es folgte ein intensiver, interner Entwicklungsprozess mit dem Fokus auf eine teilweise Umstellung der Einkaufsprozesse sowie des Speisenangebots.

Beim Erstgespräch, an dem vom Haus Buchenried neben der Geschäftsführung der Küchenleiter teil nahm, ging es zunächst darum, das Verpflegungskonzept kennen zu lernen. Dabei wurden auch bereits bestehende Ansätze für eine nachhaltige Verpflegung, wie z.B. Bio-Wein und Fairtrade-Kaffee, vorgestellt. Insgesamt bestand jedoch wenig Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln. Neben einer Einführung zu den rechtlichen Rahmenbedingungen (Biozertifizierung, Kontrollsystem etc.) wurde im Rahmen dieses Gesprächs über eine mögliche Strategie zur Bio-Einführung gesprochen und Informationen zu Bezugsquellen und Möglichkeiten eines kostengünstigen Bio-Einsatzes vermittelt. Bis zum Folge-Beratungstermin wurden bereits mehrere Maßnahmen zur Optimierung des Verpflegungsangebots, wie z.B. die komplette Umstellung des Weins, des Kaffee- sowie Teeangebots, durchgeführt. In den folgenden Monaten wurden immer wieder neue Produkte in Bio-Qualität beschafft

und auf diese Weise der Bio-Anteil sukzessive erhöht. Um dem selbst gesetzten Anspruch nach Regionalität beim Warenbezug gerecht zu werden, wurde am Anfang sehr intensiv nach regionalen Bio-Lieferanten, insbesondere nach direkt vermarktenden landwirtschaftlichen Betrieben gesucht. Da die Suche erfolglos blieb, wurde die Entscheidung getroffen, zunächst mit dem Gastro-Großhandel zusammen zu arbeiten und das Thema Direktvermarktung zu einem späteren Zeitpunkt weiter zu verfolgen.

Mit Stand Juli 2020 wurden folgende Projekte im Bereich Nachhaltigkeit/Ökologie umgesetzt, wobei das Thema nicht allein mit Blick auf Lebensmittel betrachtet wurde:

- Beim Einkauf der Produkte achtet das Küchenteam nicht nur besonders auf Frische. Auch die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität bekommen inzwischen eine immer größere Bedeutung. Neben Kaffee und Tee haben inzwischen auch Milchprodukte, Eier sowie viele weitere Zutaten Bioqualität oder stammen von regionalen Erzeugern.
- Jeden Mittwoch und Samstag ist ein vegetarischer Tag: vom Frühstück bis zum Abendessen wird auf Fleisch und Wurst, aber nicht auf den Genuss verzichtet. Der vegetarische Mittwoch wurde in 2018 mit sehr positiver Resonanz der Gäste eingeführt und in 2019 auf den Samstag ausgeweitet.
- Getränkeversorgung: Es werden sämtliche Säfte, verschiedene Limonaden, Schorlen und Biere in Bioqualität bezogen. Darüber hinaus wird bewusst auf Weine aus Übersee verzichtet und das Haus bezieht diese von einem Lieferanten, dessen Stärken beim Thema Nachhaltigkeit, biodynamische Weine und der engen Zusammenarbeit mit den Winzern liegen.
- Auf Einweg-Verpackung aus Plastik wird bei sämtlichen Mahlzeiten komplett verzichtet. Darüber hinaus wird beim Lebensmitteleinkauf auf den Bezug großer Gebinde geachtet, um Plastikmüll zu reduzieren.

Der Bio-Anteil am Lebensmittel- und Getränkeeinkauf beträgt zu diesem Zeitpunkt 37 %. Haus Buchenried arbeitet zur Zeit überwiegend mit drei Lieferanten zusammen, einer davon ist ein reiner Bio-Großhändler. Die Palette der in Bioqualität beschafften Produkte konnte stark ausgeweitet werden. Die Mehrkosten durch den wachsenden Einsatz von Bio-Produkten und auch anderen Produktqualitäten wie Fairtrade konnten zum Einen durch die Ausweitung des vegetarischen Angebots und zum anderen durch eine Mischkalkulation (Verrechnung mit anderen Kosten) aufgefangen werden. Der Prozess wird von der Geschäftsleitung insgesamt als sehr positiv betrachtet: Die Gäste von Haus Buchenried sind ökologisch sehr sensibel und wissen die bisherigen Initiativen sehr zu schätzen.

Ausblick: Die Umstellung von Fleisch-/Wurstwaren ebenso wie Obst/Gemüse auf Bio- oder regionale Lieferanten ist für das Jahr 2021 geplant. Dies wird kostenmäßig den größten Anteil ausmachen und eine finanzielle Unterstützung durch die LHM wäre sehr wünschenswert.

## **2. MÜNCHENSTIFT GmbH**

Auch die MÜNCHENSTIFT GmbH konnte für ein Beratungsprojekt zur Steigerung des Bio-Einsatzes im Verpflegungsangebot der Bewohner\*innen gewonnen werden.

### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Die MÜNCHENSTIFT GmbH betreibt in der LH München 9 Alten- und Pflegeheime mit ca. 2.500 Bewohner\*innen und einen Menüservice (Essen auf Rädern), der im gesamten Münchner Stadtgebiet täglich ca. 400 Essen ausliefert. In den 9 Alten- und Pflegeheimen betreibt die MÜNCHENSTIFT zusätzlich eigene Cafeterien mit täglich 400 – 500 Essen für Gäste und Mitarbeiter\*innen.

Das Speisenangebot, einschließlich aller Sonderkostformen, wie z.B. Vollkost, Diät- oder Schaumkost, entspricht den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und wird unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Gesichtspunkte im Rahmen eines 12- Wochenspeiseplanes angeboten. Der Wareneinsatz wird jährlich mit der Geschäftsführung vereinbart, um eine kontinuierliche Erhöhung des Anteils von Bio Lebensmitteln sicher zu stellen.

### **Beratungsprozess**

Die Zusammenarbeit begann im Oktober 2017 mit einem ersten Gespräch, an dem von Seiten der MÜNCHENSTIFT der Geschäftsführer und der Leiter Küchen und Einkauf, das damalige RGU und die Projektstelle Ökologisch Essen des BUND teilnahmen. Zunächst wurde die Verpflegungsstruktur erläutert und dabei auch berichtet, dass vor einigen Jahren bereits eine Bio-Beratung in Anspruch genommen worden war und seither erfolgreich ein Bio-Anteil im Speisenangebot etabliert werden konnte, wie z.B. sämtliches Brot und Nudeln. 60 % des Rindfleischbedarfs konnte ebenfalls in Bio-Qualität beschafft werden.

Ergänzend zur Bio-Schiene werden bei MÜNCHENSTIFT eine Reihe von Produkten aus der Region beschafft: Geflügel aus Niederbayern, direkt vom Erzeuger, artgerecht gehalten und ohne Antibiotikabergaben im Futter, Schweinefleisch aus Niederbayern, Kartoffeln aus Ismaning. Außerdem wird sukzessive der Anteil an Frischeprodukten erhöht.

Bereits beim zweiten Beratungsgespräch im März 2018 konnte berichtet werden, dass mittlerweile zusätzliche Bio-Produkte eingeführt wurden, u.a. für die Abendverpflegung Bio-Frischwurst-Aufschnitt und Bio-Käse sowie Bio-Limonaden in den Cafeterien. Eine Empfehlung der Beraterin der Projektstelle Ökologisch Essen war die schrittweise Ausweitung des Bio-Anteils bei Produktgruppen, die einen geringen Preisabstand haben, wie z.B. Grundkomponenten aus dem Trockensortiment (Reis, Grieß, Milchreis usw.). Außerdem empfiehlt sie, die Einführung von bio-fairem Kaffee in den Cafeterien der MÜNCHENSTIFT

Diese Empfehlung wurde bereits bis Anfang August 2018 umgesetzt. In allen Cafeterien der MÜNCHENSTIFT werden den Bewohner\*innen, den Mitarbeiter\*innen und den Gästen inzwischen ausschließlich GEPA Produkte wie etwa Fairtrade-Bio-Kaffee, zum größten Teil Bio-Tee, Bio-Kakao, Bio-Rohrzucker und 100 % Bio-Vollmilch angeboten.

Durch regelmäßige Markterkundung, wie Besuche der BIOFACH Messe in Nürnberg, Betriebsbesichtigungen bei einem Bio-Metzger in Tirol und dessen Bio-Netzwerk wie zum Beispiel dem Besuch einer Bio-Käserei oder der Tiroler Lehranstalt für

Jungbauern, die eine Bio-Schweinzucht betreiben, konnten neue Kontakte sowie neue Bio-Produkte gewonnen werden. Die teilweise skeptische Einstellung der verantwortlichen Küchenleiter hat sich nach den persönlichen Erfahrungen aus den Besuchen der Zulieferer deutlich verbessert.

### **Aktueller Stand und Ausblick**

Insgesamt wurden vier Beratungsgespräche vor Ort (plus mehrere Telefonate) durchgeführt. Auch nach Abschluss der Beratung durch die Projektstelle Ökologisch Essen setzte der Einkaufsleiter seine Aktivitäten zur Ausweitung des Bio-Anteils und auch des Anteils an frischen und regionalen Produkten kontinuierlich fort. Immer wieder wurden soweit, finanziell machbar, weitere Lebensmittel auf Bio-Qualität umgestellt. Ermöglicht wurde dies, neben der intensiven Recherche nach geeigneten Bezugsquellen, durch eine genaue Kalkulation der Speisen.

Seit April 2020 bekommen die Bewohner\*innen (in 6 von 9 Häusern) Fairtrade-Kaffee in Bioqualität. Stand Ende 2020 wird ausschließlich Bio-Joghurt angeboten. Auch das Tiefkühl-Gemüse konnte zum überwiegenden Teil auf Bio umgestellt werden ebenso wie verschiedene Convenience-Produkte (Kartoffelpüree, Suppen, Soßen, Puddingpulver etc.). Der Bio-Anteil bei Schweinefleisch konnte auf 90 % angehoben werden. Bio-Berglamm und Bio-Kalbfleisch kommen regelmäßig zum Einsatz und bei Putenfleisch wird ausschließlich „Sonnenputenfleisch“ aus kleinbäuerlicher, artgerechter Haltung gekauft. Sämtliche Kartoffeln werden ab Mai 2021 in Bio-Qualität von einem Erzeuger aus der Region bezogen.

Die MÜNCHENSTIFT GmbH plant für 2021, sich bio-teil zertifizieren zu lassen, um die Verwendung von Bio-Produkten auch nach außen dokumentieren zu können. Auch sollen, im Sinne einer klimaverträglicheren Gestaltung des Verpflegungsangebots, Ansatzpunkte zu einer weiteren Reduzierung des Fleischanteils identifiziert und nach Möglichkeit realisiert werden. Hierzu wird ein Coaching durch einen Bio-Mentor geplant, um gemeinsam mit ihm Rezepturen, die auch für Senior\*innen geeignet sind, zu entwickeln. PandemieCovid-19bedingt konnte dieses Projekt noch nicht starten.

Durch das Engagement der Einkaufsleitung, die „Rückendeckung“ durch die Geschäftsleitung und Empfehlungen der Projektstelle Ökologisch Essen konnte trotz eines begrenzten Budgets der bestehende Bio-Anteil deutlich gesteigert werden und liegt heute bei über 20 % (siehe Anlage 4). Begünstigend wirkt dabei sicherlich, dass die MÜNCHENSTIFT GmbH als großer Marktpartner bei der Beschaffung eine relativ gute Verhandlungsposition hat, beispielsweise um Rabatte zu erwirken.

### **3. München Klinik gGmbH**

#### **Kurze Beschreibung der Einrichtung und des Verpflegungsangebots**

Zur München Klinik gGmbH gehören fünf Klinik-Standorte und einige Verwaltungsgebäude. An allen Klinik-Standorten gibt es neben der Patient\*innen-Verpflegung auch Kantinen für die Mitarbeiter\*innen. Täglich werden insgesamt ca. 2.500 Patient\*innen verpflegt und ca. 1.200 warme Mittagessen für die Mitarbeiter\*innen ausgegeben. Snacks und Brotzeiten sowie kalte und warme Getränke werden 24 Stunden über Automatenstraßen angeboten.

Die Beköstigung der Normalpatienten erfolgt durch eine grammgenaue Kaltschöpfung nach Wahl des/der Patient\*in aus dem 14-tägigen Menüplan mit 5 Menülinien, darunter eine vegane und eine vegetarische und entsprechender Ergänzung durch Salate bzw. Nachspeisen.

Die Mitarbeiter\*innen werden aus einem 5-Wochenspeiseplan mit jeweils drei Wahlmenüs versorgt. Zusätzlich geplant sind wechselnde saisonale Aktionsessen.

### **Darstellung des Umstellungsprozesses und Ergebnisse**

Im Rahmen der europaweiten Neuausschreibung für die Warmspeisenversorgung konnte das RKU beratend bezüglich der Formulierung der Bio-Kriterien mitwirken. Das Unternehmen, das die Ausschreibung gewann, bot einen Bio-Anteil von 11 % (gewichtsbezogen) an (gegenüber 5 % Bio-Anteil als Mindestkriterium). Die vom Caterer vorproduzierten Gerichte werden kalt angeliefert und in den Kliniken regeneriert (Cook & Chill-Verfahren).

Darüber hinaus bezieht die München Klinik über weitere ca. 15 weitere Lieferanten Obst/Gemüse, Molkereiprodukte, Backwaren, sowie viele verschiedene Kaltkomponenten, auch im diätetischen Bereich. Soweit möglich werden die Produkte bei lokalen Lieferanten gekauft. Semmeln/Vollkornsemeln/Brezen kommen ausschließlich in Bioqualität zum Einsatz. Wahlleistungspatient\*innen erhalten Bio-Natur- und Fruchtjoghurts.

Während der Bio-Anteil von 11 % bei der Patient\*innenversorgung bereits realisiert wird, steht die Umsetzung im Bereich der Mitarbeiter\*innen-Verpflegung noch bevor. Geplant ist eine sukzessive Steigerung über den Austausch von Komponenten. Auch „Bio-Aktionswochen“, in denen es täglich ein komplettes Bio-Gericht gibt, sind geplant. Aktuell werden Verhandlungen mit dem Betriebsrat wegen anstehender Preiserhöhungen (die ohnehin erforderlich sind, da die Preise in der Kantine seit fünf Jahren nicht mehr angepasst wurden) geführt. Der Bio-Einsatz wird nicht zuletzt von der Mehrpreisbereitschaft der Tischgäste abhängen, wobei ein Bio-Anteil im niedrigen zweistelligen Bereich, wie hier geplant, nicht sehr stark zu Buche schlagen wird.

## **4. Beratung von Kulturinstituten**

Zum Kulturreferat gehören u. a. acht Kulturinstitute, die als Regiebetriebe geführt werden. Zu vielen dieser Kulturinstitute gehören Restaurants, die i. d. R. an private Gastronomen verpachtet sind (vgl. Anlage 2).

Einige Kulturinstitute konnten im Zuge der Umsetzung der Stadtratsbeschlüsse erfolgreich zur Verwendung von Bio-Produkten beraten werden. Gemeinsam mit der Geschäftsleitung des Kulturreferats wurde entschieden, zunächst die Städtische Galerie im Lenbachhaus und die Münchner Kammerspiele zu beraten. Kriterien für die Auswahl dieser beiden Standorte waren, dass sie über eine relevante Größe und ein Speisenangebot mit hohem Qualitätsanspruch verfügen. Später kam noch das Stadtcafé im Münchner Stadtmuseum dazu.

### **4.1 Städtische Galerie im Lenbachhaus**

Im Rahmen von Ausstellungseröffnungen werden im Lenbachhaus auch immer wieder Caterings angeboten. Die bisherige Praxis bei den Eröffnungen mit Catering war,

Fingerfood wie Brot, Oliven, Käse aber auch Wasser gratis und zusätzliche Getränke zum Verkauf anzubieten. In Absprache mit der Geschäftsleitung des Lenbachhauses wurde vereinbart, bei diesen Caterings mit Bio zu starten. Durch den Impuls der Gespräche, die 2018 mit den Verantwortlichen geführt wurden, konnte erreicht werden, dass bei Caterings seit 2019 mindestens die Hälfte der angebotenen Snacks in Bio-Qualität angeboten wurden. Aufgrund der Covid-19-Pandemie fanden 2020 keine Ausstellungseröffnungen im Lenbachhaus mit Caterings statt.

Das Restaurant-Café des Lenbachhauses ist verpachtet an die „Lenbachhaus Museum Gastronomie GmbH&Co. KG“. Im Pachtvertrag sind bereits allgemein formulierte Vorgaben zur Verwendung von biologisch bzw. regionalen und Produkten aus Fairem Handel entsprechend den politischen Vorgaben enthalten. Der Pächter zeigte sich zudem offen für eine Beratung zur Möglichkeiten der Verwendung von Bioprodukten bei den im Restaurant angebotenen Speisen.

#### **4.2 Münchner Kammerspiele**

Die Gastronomie der Kammerspiele ist ebenfalls verpachtet und besteht aus zwei Bereichen: der Mittagsverpflegung für MitarbeiterInnen sowie dem Restaurant, das „Conviva im Blauen Haus“. Dieses ist ein integratives Gastronomieprojekt, das vom CBA, („Cooperativen Beschützenden Arbeitsstätten e.V.“) betrieben wird. Es verfügt über 20 soziale Arbeitsplätze. Die Mittagsverpflegung mit etwa 180 Essen für die städtischen Mitarbeiter\*innen liegt bei 3,50 bis 4,50 Euro pro Gericht. Zu Beginn der Beratung durch die Projektstelle Ökologisch Essen wurden bereits in geringem Umfang Bio-Produkte angeboten, so beispielsweise Bio-Milch und Bio-Kaffee. Auch wurde Fleisch von einem Erzeuger aus der Region gekauft, allerdings nicht in Bio-Qualität. Empfohlen wurde, für die Mittagskarte einige Beilagen in Bio-Qualität, wie z.B. Produkte von Chiemgaukorn, Reis oder Linsen und für die Abendkarte Bio-Fleisch von regionalen Erzeugern bzw. einer regionalen Bio-Metzgerei anzubieten. Eine Probeflieferung von regionalem Bio-Rindfleisch stieß auf positive Resonanz und konnte seither regelmäßig auf der Speisekarte angeboten werden. Der Bio-Aufschlag konnte durch den Kauf ganzer Tierhälften abgedeckt werden.

#### **4.3 Stadtcafé im Münchner Stadtmuseum**

Das Stadtcafé wurde auf Wunsch des Referats für Arbeit und Wirtschaft, das hier mehrmals im Jahr Catering bestellt, angesprochen. Das Café im Münchner Stadtmuseum verfügt über etwa 80 Plätze und zwei Außenterrassen. Zusätzlich zum Restaurantbetrieb wird das Catering für verschiedene Anlässe im Stadtmuseum und im Filmmuseum (70 bis max. 250 Personen) betrieben, zu denen i.d.R. Fingerfood angeboten wird. Da die Küche des Restaurants sehr klein ist, umfasst die Speisekarte eher einfache Gerichte, die teilweise zugekauft werden. Es wurden bereits seit langem einige Bio-Produkte eingesetzt, aber bislang nicht als bio ausgelobt. Um dies künftig tun zu können, ließ sich die Geschäftsführung zu den Voraussetzungen und dem Verfahren der Bio-Zertifizierung beraten. In der Folge wurde das Stadtcafé für mehrere Produkte bio-zertifiziert (u.a. Wein, Quiche, Backwaren). Eine Ausweitung auf weitere Produkte wurde geplant. Bezüglich der Beschaffungsstruktur wurde geraten, anstelle der zahlreichen Einzellieferanten die Belieferung auf einen Bio-Großhändler zu konzentrieren, um den zeitlichen Aufwand für die Bestellung zu reduzieren, von einem größeren Sortiment und vor allem um von

den günstigeren Großhandelspreisen zu profitieren. Durch die Covid-19--Pandemie hat sich die Umstellung auf weitere Bio-Produkte verzögert und deshalb ist die geplante Teil-Umstellung auf Bio noch nicht abgeschlossen. Dies soll aber im Sommer zum Abschluss gebracht werden. Zukünftig wird ein Teil des Angebots auf der Festkarte auf Bio umgestellt werden (Molkereiprodukte, Wurstwaren, Gemüse und einen Großteil der Brotauswahl). Eine 100 %-ige Umstellung wäre nach Aussage des Pächters wünschenswert, allerdings ist davon auszugehen, dass ein Großteil der Gäste dieses Preisniveau nicht mithalten könnte.

Mit der Zertifizierung des Stadtcafés steht der Landeshauptstadt nun ein weiterer Bio-Caterer zur Verfügung. Eine vorläufige Bio-Produktliste Catering und Veranstaltungen ist in Vorbereitung.

### **Ausblick**

Da seit Ausbruch der Covid-19-Pandemie so gut wie keine Veranstaltungen mehr stattgefunden haben und auch die Gastro-Betriebe weitgehend schließen mussten, war es im Jahr 2020 weder sinnvoll noch möglich, weitere Aktivitäten zur Stärkung des Bio-Einsatzes durchzuführen. Jedoch wurde eine gute Grundlage geschaffen, um den Prozess – sobald die Entwicklung der Pandemie es zulässt – fortzuführen.