

Sachstandsberichte Stadtratsinitiativen C) Klimaneutrales München bis 2035 – Maßnahme 8: Klima- und Artenschutz durch Förderung der ökologischen Landwirtschaft (SV Nr. 20-26 / V 00214 vom 22.07.2020) und D) Städtische Einrichtungen als Vorbild. Fleisch zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse, weniger Abfall! Antrag Nr. 14-20 / A 06230 vom 20.11.2019

Im Folgenden werden die städtischen Einrichtungen, die in die Bearbeitung der Stadtratsinitiativen C) und D) eingebunden waren, vorgestellt und dargelegt, welche Schritte in Richtung eines klimafreundlicheren Speisenangebots sie gehen möchten.

1. AWM-Kantinen

Darstellung der Verpflegungsstruktur

Die Abfallwirtschaftsbetriebe München sind ein städtischer Eigenbetrieb, der beim Kommunalreferat angesiedelt ist. An allen drei Standorten gibt es Kantinen, die von einem sozialen Unternehmen, der „Regenbogen Arbeit gemeinnützige GmbH“, in Pacht betrieben werden.

Die Situation in den Kantinen stellt sich folgendermaßen dar:

Am zentralen Standort (Kantine West) werden täglich ca. 150 Essen ausgegeben, in der Kantine Ost täglich ca. 40 Essen und in der Kantine Süd täglich ca. 60 Essen. Tischgäste sind neben den Verwaltungsmitarbeiter*innen (ca. 30 %) und einigen externen Gästen vor allem die Müllader (ca. 70 %).

Die Kantinen tragen sich wirtschaftlich nicht selbst und müssen deswegen von den AWM bezuschusst werden. Da das Verpflegungsangebot auch als soziale Leistung für die Mitarbeiter*innen verstanden wird, spielt die Preisgünstigkeit der Gerichte eine große Rolle. So gibt es in der Kantine der AWM-Zentrale zwei preisgebundene Essen. Der Essenspreis für das Essen 1 (vegetarisches Gericht) liegt im Preisrahmen von 3,30 € bis maximal 3,70 €. Der Essenspreis für das Essen 2 liegt im Preisrahmen von 3,70 € bis maximal 4,60 €.

Insgesamt ist das Speisenangebot recht fleischlastig: An den kleinen Standorten wird täglich ein Hauptgericht angeboten, und dieses enthält immer Fleisch, in der Regel als Hauptkomponente. In der Zentrale werden in Zeiten ohne Covid-19-Einschränkungen täglich drei Speisen angeboten, i.d.R. zwei davon mit Fleisch. Nach Aussagen des Pächters treffen vegetarische Angebote bisher auf mäßige Resonanz bei den Tischgästen. Vertraglich verankert wurde, dass vor Ort täglich frisch gekocht werden muss. Auch auf Saisonalität und die Herkunft der Rohstoffe (Regionalität) wird geachtet. In der Zentrale wird in Zeiten ohne Covid-19-Einschränkungen immer ein Salat-Buffer mit ca. 12 verschiedenen Salaten angeboten.

Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen

Nach der offiziellen Information des Kommunalreferats über die Stadtratsbeschlüsse und den sich daraus ergebenden Handlungsbedarf nahm der Fachbereich Biostadt München des RKU Kontakt zu den für die AWM-Kantinen zuständigen Kolleg*innen auf, um das Verfahren zur Umsetzung der Beschlüsse abzustimmen. In der zur Verfügung stehenden Zeit konnten zwei Gespräche geführt werden. Die weitere Abstimmung erfolgte telefonisch oder digital. Am ersten Gespräch nahmen Vertreter*innen des Pächters und des RKU teil, am zweiten zusätzlich Vertreter von AWM und KOM. Der Pächter steht der Verwendung von Bio-Produkten aufgeschlossen gegenüber. Allerdings werden im Moment keine Spielräume für eine Änderung des Speisenangebots gesehen, das mit Mehrkosten für die Tischgäste verbunden wäre. Erfahrungen mit dem Einsatz von Bio-Produkten haben

gezeigt, dass seitens der Tischgäste bisher keine Bereitschaft besteht, dafür einen etwas höheren Menüpreis zu zahlen. Es müssen also andere Möglichkeiten gefunden werden, um die Mehrkosten abzufangen – so beispielsweise durch Kostenreduktion in anderen Bereichen. Der Pächter erklärt sich bereit, sich hierzu beraten zu lassen. Dem RKU liegt bereits die Zusage eines Bio-Mentors (d.h. einem Küchenleiter, der über langjährige Erfahrung mit dem Bio-Einsatz verfügt) für ein entsprechendes Coaching vor.

Pandemiebedingt konnte die Umsetzung noch nicht stattfinden. Gemeinsam mit diesem Bio-Mentor sollen Möglichkeiten für einen möglichst kostengünstigen Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Ansatzpunkte für kostensparende Maßnahmen (bspw. im Betriebsablauf) eruiert werden. Darüber hinaus könnte der erfahrene Berufskollege auch zu attraktiven, auf diese Zielgruppe der Tischgäste der AWM-Kantinen zugeschnittene vegetarische Speisen beraten.

Das größte Potenzial zur Verwendung von Bio-Produkten wird in der AWM-Zentrale gesehen. Hier böte sich ggf. auch die Möglichkeit, die Wirtschaftlichkeit durch eine Steigerung der Tischgastzahlen zu verbessern (woraus sich ggf. finanzielle Spielräume für die Erhöhung der Bio-Einsatzes ergeben). Tatsächlich zeigte das benachbarte Bundeskriminalamt (159 Mitarbeiter*innen) Interesse, die AWM-Kantine mitzunutzen. Diese Option soll, sobald das Pandemiegeschehen es ermöglicht, möglichst bald weiter verfolgt werden.

2. Branddirektion

Darstellung der Verpflegungsstruktur

Die Branddirektion ist verwaltungstechnisch dem KVR zugeordnet.

Da die Feuerwehrleute während der Dienstzeit das Gelände nicht verlassen dürfen, ist es unerlässlich, Verpflegung vor Ort anzubieten. Dies wird von den Wachmannschaften in Eigenregie organisiert: Alle Feuerwachen verfügen über eine gute Küchenausstattung, da diese für die Versorgung der Stadtbevölkerung in Katastrophenfällen geeignet sein müssen. Hier wird täglich von einer/m Kolleg*in jeweils für die gesamte diensthabende Wachmannschaft frisch gekocht. Sowohl die Organisation (z.B. der Einkauf) als auch die Finanzierung erfolgen von den Feuerwehrleuten privat. Die LHM kann hier also keine Vorgaben zur Gestaltung der Verpflegung machen. Es wird großer Wert auf die Schmackhaftigkeit gelegt, allerdings sind die Speisen bisher relativ fleischlastig. Jedoch steigt, insbesondere bei den jüngeren Kolleg*innen, die Zahl derer, die sich vegetarisch oder sogar vegan ernähren, stetig an. Zum Teil wird für diese sogar gesondert gekocht.

Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen

Auch hier nahm das RKU im Anschluss an die schriftliche Information der Referatsleitung über die Beschlüsse Kontakt mit der Branddirektion auf. Während eines Austauschgesprächs Ende November 2020 erläuterten die Kollegen von der Branddirektion zunächst die Verpflegungsstruktur. Anschließend wurde gemeinsam über die Möglichkeiten, das Verpflegungsangebot im Sinne der beiden Stadtratsbeschlüsse weiter zu entwickeln, beraten. Anscheinend besteht bei vielen Feuerwehrleuten Offenheit für Veränderungen bzw. Verbesserungen im Speisenangebot. So wurde eine Fortbildung des betriebsärztlichen Diensts im ehem. RGU zum Thema „Gesunde Ernährung im Schichtdienst“ sehr gut angenommen. Es wird daher beschlossen, sobald es das Pandemiegeschehen zulässt, einen Kochworkshop mit Schwerpunkt auf klimaverträgliche Küche und attraktiven vegetarischen Gerichten, nach Möglichkeit mit Bio-Zutaten, anzubieten. Der Kochworkshop soll vom gleichen Bio-Mentor wie bei den AWM-Kantinen durchgeführt werden.

Als zusätzliches Angebot gibt es in allen Feuerwachen einen Kioskbetrieb, in dem neben Lebensmitteln Süßwaren und Hygieneartikel angeboten werden. Diese Kioske wurden im vergangenen Jahr in einen Betrieb gewerblicher Art überführt. Anfang dieses Jahres

erfolgte eine Ausschreibung für einen Betreiber. Die Bestellungen für die Kioskbetriebe sollen künftig gebündelt werden. Hier bietet sich die Möglichkeit, zumindest versuchsweise bestimmte Lebensmittel in Bio-Qualität in das Sortiment aufzunehmen.

3. Kitas und Schulen

Die Federführung für die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Klimaneutrales München bis 2035...“ in Kitas und Schulen liegt beim RBS. Die Fachabteilungen KITA und Schulen erstellte in Abstimmung mit dem RKU einen Beitrag, in dem der Stand der Dinge zu den geforderten Qualitätsaspekten und auch die Perspektive zur Weiterentwicklung der jetzt schon sehr hohen Qualitätsstandards dargestellt wird. In diesem Beitrag werden auch Ausführungen zu denen im Stadtratsantrag „Städtische Einrichtungen als Vorbild...“ geforderten Qualitätsaspekten gemacht. An dieser Stelle wird der Beitrag zusammenfassend vorgestellt:

Stand der Dinge bezüglich der Verwendung von Bio-Produkten

Das Thema „Bio-Verpflegung“ ist in den städtischen Kitas und Münchner Schulen seit vielen Jahren verankert. In den 430 städtischen Kitas wird bereits seit 2013 die Vorgabe des Stadtrats umgesetzt, einen Bio-Anteil von mindestens 50 % über alle Warengruppen einzuhalten. Der Geschäftsbereich KITA, Fachberatung und Fachplanung, würde eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils, insbesondere bei Fleisch, begrüßen. Es ist zu erwarten, dass damit Kostensteigerungen einher gehen, deren Höhe sich auf der Basis einschlägiger Studien abschätzen ließe.

Bei Schulen muss zwischen den Schulküchen in Eigenbewirtschaftung und verpachteten differenziert werden. In den eigenbewirtschafteten Küchen gilt der gleiche politische Beschluss wie für Kitas und entsprechend werden die Vorgaben eines Bio-Anteils von mindestens 50 % bereits oft übertroffen, in manchen Schulen wird nur noch Verpflegung in Bio-Qualität angeboten. An allen Schulen, die im Pächtersystem bewirtschaftet werden, gelten die genannten Qualitätsstandards als Empfehlung. Sie können nicht zur Vorschrift erklärt werden, da es sich um eine Dienstleistungskonzession handelt und der Pächter auf eigenes Risiko wirtschaftet. Sie erhalten jedoch Beratung und Unterstützung durch RBS-A-MSI und so konnten auch hier gute Fortschritte erzielt werden..

Stand der Dinge bei weiteren Aspekten einer nachhaltigen Verpflegung und Ausblick
Auch die anderen im Stadtratsantrag geforderten Qualitätsaspekte spielen eine wichtige Rolle bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots in Kitas und Schulen:

- Vegetarisches Angebot: Bereits heute wird in den Kitas – den DGE-Richtlinien entsprechend - nur einmal pro Woche Fleisch und einmal pro Woche Fisch angeboten. In der Schulverpflegung gibt es immer zwei Menülinien, von denen eine vegetarisch ist.
- Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ebenfalls ein großes Anliegen. Praktische Maßnahmen sollen verstärkt werden, so beispielsweise durch den sukzessiven Ausstieg aus dem Verpflegungssystem „Cook and Chill“ im Kita-Bereich, weil hier der Anteil an Speiseresten überdurchschnittlich hoch ist. In Schulen zeigte sich, dass die Reduktion von Speiseresten auch einher geht mit dem verstärkten Einsatz von Fachkräften in den Küchen. Einen sehr positiven Effekt konnte auch die testweise Umstellung des Ausgabesystems auf „free-flow-Ausgabe“ bewirken (30 %-iger Rückgang der Speiseabfälle). Ein gleichgeartetes Projekt ist auch in Kitas geplant.
- Dank des inzwischen eingeführten Fachpersonals an städtisch betriebenen Schulküchen konnte der Anteil an Obst und Gemüse deutlich erhöht werden. Bei Grundschulen wird für die Teilnahme am Schulobst-Programm geworben.

- Im Sinne des Klimaschutzes sind auch Maßnahmen zur Reduzierung des Energieverbrauchs. Im Kita-Bereich konnten beispielsweise durch die Teilnahme an einem Projekt „Energieeffiziente Küchen“ Erkenntnisse zum Einsatz energieeffizienter Küchengeräte und die Vorteilhaftigkeit frisch zubereiteter Speisen im Vergleich zu vorgefertigten Menükomponenten gewonnen werden. Anknüpfend an diesen Ergebnissen wird aktuell ein Modellprojekt durchgeführt mit dem Ziel, das Verpflegungssystem „Frisch-Misch-Küche“ stärker voran zu bringen.
- Saisonalität und Regionalität ist ein wichtiges Anliegen, allerdings bereitet die fehlende klare Definition Probleme in der praktischen Umsetzung. Aus diesem Grund wurden diese beiden Aspekte u.a. aus der Verpflegungsausschreibung für Kitas wieder entfernt.

4. Die drei städtischen Kantinen

Beschlusslage

Für die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen (Rathaus, KVR und Baureferat) gelten mit Beschluss der Vollversammlung vom 23.10.2019 (Rückschau und Ausblick zur nachhaltigen Erhöhung von biologisch, regional und artgerecht erzeugten sowie Fair gehandelten Produkten in den drei städtischen Kantinen; Sitzungsvorlage Nr. 14-20/V 15409) folgende vertraglich verpflichtende Qualitätsanforderungen:

- mindestens 20 % Bioanteil am Warenwert über alle Warengruppen hinweg,
- 30 % Biofleisch gemäß der Beschaffungsleitlinie
- Seefisch ausschließlich in MSC-Qualität
- Kaffee und Tee sind ausschließlich aus fairem Handel. Fair gehandelte Schokolade wird zusätzlich zum konventionellen Schokoladensortiment angeboten. Damit sollen die beiden Stadtratsbeschlüsse „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ und „Artgerechte Tierhaltung“ auch in diesen drei Kantinen umgesetzt werden. Um die Erhöhung des Bio-Anteils ohne wirtschaftliche Nachteile für die Pächter erreichen zu können, wurden zum 01.01.2020 die Preise angehoben. Seitdem gelten die folgenden Preisobergrenzen: 1. Gericht: 3,90 €, 2. Gericht: 4,80 €.

Machbarkeitsstudie zur weiteren Erhöhung der Qualitätsstandards

Mit dem gleichen Beschluss wurde das POR beauftragt, eine Machbarkeitsstudie zum größtmöglichen Einsatz tierischer Produkte aus artgerechter Tierhaltung, zur Steigerung von Produkten aus Direktvermarktung sowie des vegetarischen/veganen Speisenangebots durchzuführen. Darüber hinaus sind die rechtlichen Möglichkeiten der Stadtverwaltung darzustellen, inwieweit eine Bezuschussung der Kantinenpächter zulässig ist.

Die Ergebnisse dieser Studie und daraus folgende Handlungsempfehlungen werden im zweiten Halbjahr 2021 dem Stadtrat vorgelegt, weswegen hier für weitergehende Informationen auf den entsprechenden vom POR eingebrachten Beschluss verwiesen wird. Es ist davon auszugehen, dass diese Ergebnisse Rückschlüsse u.a. zu Mehrkosten z.B. für einen höheren Einsatz von Biofleisch und Möglichkeiten, diese auszugleichen sowie zu den infolge der Covid-19-Pandemie allgemeinen, massiven Folgen für die Gemeinschaftsverpflegung auf andere Verpflegungseinrichtungen und hier insbesondere die weiteren, nicht dem POR zugeordneten Kantinen und Cafeterien im Wirkungsbereich der LHM zulassen.

5. Münchner Stadtentwässerung

Zusätzlich zu den gemäß Stadtratsbeschluss in die Umsetzung einzubindenden Verpflegungseinrichtungen wurde die im Eigenbetrieb geführte Münchner Stadtentwässerung als weitere städtische Einrichtung mit einer Mitarbeiter*innenkantine

angesprochen.

Darstellung der Verpflegungsstruktur

Die Münchner Stadtentwässerung ist dem Baureferat zugeordnet und betreibt an allen drei Betriebsstandorten Kantinen. Dies ist insbesondere erforderlich, um die Vorschriften der Biostoff-Verordnung einzuhalten (Kontaktvermeidung der operativen Betriebsmitarbeiter). Die Kantinen werden von den Mitarbeiter*innen in Eigenregie als nicht gemeinnützige Vereine betrieben. In der Kanalbetriebszentrale werden mittags täglich etwa 50 Mahlzeiten angeboten, im Klärwerk Gut Großlappen 160 Mahlzeiten und im Klärwerk Gut Marienhof 40 Mahlzeiten.

Zum regelmäßigen Verpflegungsangebot gehört neben der warmen Hauptspeise Suppe, Salat, Nachspeise und Obst. Bei Obst und Gemüse wird auf Saisonalität und Regionalität geachtet. Bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots spielen neben den Aspekten der Nachhaltigkeit die Wünsche der überwiegend schwer körperlich arbeitenden, eher den unteren Lohngruppen zugehörenden Tischgästen nach gehaltvollen (fleischhaltigen) und preisgünstigen Mahlzeiten eine entscheidende Rolle.

Verfahren und Vereinbarung zur Umsetzung der Stadtratsinitiativen

Nachdem die offizielle Information des Baureferats über die Stadtratsbeschlüsse durch das RKU erfolgt war, wurden die weiteren Absprachen über Umsetzungsmöglichkeiten auf der Arbeitsebene zwischen Kolleg*innen der MSE und dem Fachbereich Biostadt München des RKU getroffen. In einem ersten Austauschgespräch stellte sich heraus, dass in den MSE-Kantinen bereits seit einigen Jahren regelmäßig Bio-Produkte verwendet werden. Dabei orientieren sich die Kolleg*innen an dem Stadtratsbeschluss aus dem Jahr 2019, der für die drei vom POR betreuten städtischen Kantinen vorsieht, einen Bio-Anteil von mindestens 20 % über alle Warengruppen hinweg und bei Fleisch zusätzlich mindestens 30 % zu erreichen (vgl. oben) und damit auch an den beiden Stadtratsbeschlüssen „Lebensmittelskandalen vorbeugen...“ und „Artgerechte Tierhaltung“ (vgl. Kap. 3.1.). So werden bereits Backwaren, Küchenbasisprodukte, Milchprodukte und Gemüse teilweise in Bio-Qualität eingekauft. Dieser Anteil soll sukzessive immer weiter ausgebaut werden und nach Möglichkeit sollen die Waren künftig von einem Bio-Großhändler bezogen werden. Fleisch wird aus Kostengründen im Moment nicht in Bio-Qualität beschafft.

Der Vorschlag des RKU, einen Workshop mit einem Bio-Mentor durchzuführen, wurde begrüßt. Inhaltlicher Schwerpunkt dieser Fortbildung sollte, ähnlich wie bei den AWM und der Branddirektion, das Kennenlernen speziell für diese Zielgruppe attraktive vegetarische Speisen und preisgünstige Fleischgerichte (bspw. mit Bio-Hackfleisch) sein. Das Projekt konnte pandemiebedingt noch nicht starten.

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

Neben den Einrichtungen, die explizit im Zusammenhang mit der Bearbeitung der beiden Stadtratsinitiativen C) und D) bereits angesprochen worden waren, wurden Verpflegungsverantwortliche von einigen weiteren Einrichtungen gebeten, Auskunft darüber zu geben, inwieweit die in den beiden Stadtratsinitiativen genannten Aspekte bereits eine Rolle bei der Gestaltung ihres Verpflegungsangebots spielen. Konkret befragt hierzu wurden das Münchenstift, Haus Buchenried, die MünchenKlinik und die SWM. Die Auskünfte der zusätzlich befragten Einrichtungen werden hier zusammenfassend dargestellt:

Zu den Themen **Verwendung von Biofleisch** und **Verstärkung des vegetarischen Angebots** wird auf die Ausführungen zu den verschiedenen Einrichtungen in dieser

Beschlussvorlage verwiesen.

Zur Förderung, das Angebot für **Obst und Gemüse** zu steigern, orientieren sich die Einrichtungen in der Regel an den DGE-Empfehlungen („Nimm fünf am Tag“). So wird in den meisten Einrichtungen beim Mittagstisch ein Salatbuffet angeboten, in Haus Buchenried zusätzlich jeweils zwei Gemüsebeilagen am Bedienbuffet. Hier stieg das Angebot an Obst und Gemüse insbesondere durch die Umstellung auf zwei vegetarische Tage. Auch in den SWM-Kantinen erhöhte sich durch die Reduktion von Fleischgerichten der Gemüse-Anteil deutlich, ebenso wie das neu eingeführte tägliche Gemüsebuffet im IT-Rathaus.

In der Zwischenverpflegung und im Konferenzservice gibt es ebenfalls Angebote mit frischem Gemüse, zum Beispiel als Sticks mit Dip. Auf ein ausreichendes Obstangebot wird ebenfalls großer Wert gelegt: So gibt es sowohl Stückware in der Zwischenverpflegung, als auch in Form von Obstvarianten als Desserts, Säfte und Smoothies und auch als Obstvarianten im Konferenzservice ist ein umfangreiches Angebot vorhanden.

Die SWM führen als Maßnahme im betrieblichen Gesundheitsmanagement regelmäßig Ernährungs- und Verpflegungskurse für die Beschäftigten durch. Hier wird auch die Bedeutung eines ausreichenden Verzehrs von Obst und Gemüse regelmäßig thematisiert. Nicht zuletzt hängt es jedoch auch von der Tischgaststruktur ab, ob ein solches Angebot angenommen wird oder umgekehrt formuliert: Die Art und Weise des Angebots muss auf die Zielgruppe ausgerichtet werden. Gegebenenfalls könnte man versuchen, mit Hilfe sogenannter „Nudging-Maßnahmen“¹, das Thema voran zu bringen. Erfolgreiche Beispiele hierzu gibt es bereits.

Auf **Regionalität** und **Saisonalität** achten nach eigener Auskunft eigentlich alle Verpflegungseinrichtungen. Allerdings kann dies, da der Begriff „Regionalität“ nicht definiert ist und auch der Begriff „Saisonalität“ Unschärfen aufweist, in der Praxis sehr unterschiedlich umgesetzt werden. Die Abfrage zu diesem Thema ergab, dass viele Verpflegungsverantwortliche sich insbesondere darum bemühen, Marktbeziehungen zu regionalen Erzeugern zu knüpfen. Da der Aufbau solcher Lieferbeziehungen für die einzelne Einrichtung relativ aufwändig und auch zeitintensiv ist, möchte das RKU durch die Etablierung eines Bio-Regio-Managers hierbei künftig unterstützend mitwirken.

Zur **Reduktion von Lebensmittelabfällen** gibt es verschiedene Strategien: Haus Buchenried hat die Erfahrung gemacht, dass durch die Umstellung von „Tellerservice“ auf ein Bedienbuffet die Speisereste deutlich verringert werden konnten. Hier werden die Gäste an einem Buffet, aus dem frei ausgewählt werden kann, von Servicepersonal bedient. Außerdem begutachtet der Küchenleiter täglich die Speiserückläufe und reagiert gegebenenfalls mit einer Änderung des Speiseplans. Ähnlich verfährt auch die Protokollabteilung des Direktoriums bei sich regelmäßig wiederholenden Veranstaltungen: Wird festgestellt, dass die Zahl der Teilnehmenden immer wieder unter der Zahl der Angemeldeten liegt, wird die Catering-Bestellung entsprechend reduziert. Der Caterer der SWM-Kantinen nutzt in seiner Warenwirtschaft ein System, mit dem man ein Verhältnis zwischen dem Anteil an produzierter Ware, verkaufter Ware und Produktionsverlusten bemessen kann. In der Mittagsverpflegung wird das System des „reduzierten Angebots“ angewendet. So wird ca. 45 Minuten vor Ende der Öffnungszeiten die Menge der angebotenen Verpflegung wesentlich reduziert. Auf Schildern wird darauf hingewiesen, dass die gewünschten Speisen noch vorrätig sind bei Bedarf gern ausgegeben werden. Aufgrund seines großen Engagements wurde der Caterer in 2016 für den Award „Zu gut für die Tonne“ nominiert und erreichte den 3. Platz. In der München Klinik konnten durch die Umstellung von Selbstversorgung auf Belieferung

¹ Nudging ist eine Methode, Verhaltensgewohnheiten ohne Vorschriften unbewusst zu verändern. Im Bereich Ernährung gehört hierzu beispielsweise, die attraktive Präsentation von Lebensmitteln, die zum „Zugreifen“ motiviert

im Cook & Chill – Verfahren die Lebensmittel-Abfälle deutlich reduziert werden, weil es seitdem keine Überproduktion mehr gibt. Speisen, die an einem Tag nicht verbraucht werden, bleiben einfach in der Kühlung und werden beim nächsten Mal ausgegeben. Wenn die Nachfrage dauerhaft niedriger ist, wird einfach eine geringere Anzahl an Portionen dieser Speisen beim externen Dienstleister bestellt.

Im MÜNCHENSTIFT konnten durch ein umweltfreundliches Abfallmanagement die Speisereste systematisch reduziert werden. Seit mehr als 10 Jahren wird eine nachhaltige Verwertung in einer Biogas Anlage sichergestellt. Dadurch konnten auch die Abholintervalle mit Spezial LKW's für Speisereste um ca. 90 % reduziert werden. Außerdem wird hier komplett auf Einzelabpackungen wie Joghurtbecher oder Marmeladenbecher verzichtet.

Auch im Bereich der **nachhaltigen Energienutzung** sind einige Einrichtungen bereits aktiv. Bei der Neuanschaffung von Küchengeräten auf Energieeffizienz zu achten, gehört bereits zum Standard. Im Münchenstift werden im Jahr 202 alle Kühlfahrzeuge der Küchen auf E-Mobilität umgestellt, insgesamt sechs Kühlfahrzeuge, drei davon sind bereits im Einsatz. Die Münchner Volkshochschule beteiligt sich am Ökoprofit Klub und Ökoprofit Energie in zwei städtischen Netzwerken und arbeitet an einer kontinuierlichen Verbesserung für mehr Nachhaltigkeit und Energieeffizienz. In Haus Buchenried ist für die kommenden Jahre der Bau einer Photovoltaik-Anlage mit Eigennutzung und in diesem Zusammenhang die Montage einer E-Tankstelle geplant. Damit könnte der Strombedarf um ca. 1/3 gedeckt werden.

Fazit

Durch die Abfrage konnten einige interessante Beispiele zusammengetragen werden, die zeigen, dass das Thema Nachhaltigkeit in den Verpflegungseinrichtungen der LHM bereits verankert ist – wenn auch in unterschiedlicher Intensität. Die hier beschriebenen Praktiken können u. U. Anregungen für andere Verpflegungseinrichtungen geben.