

02. JULI 2021

Datum:
Telefon 233 - 83500
Telefax 233 - 83533
Florian Kraus

Anlage 10
Referat für
Bildung und Sport
Stadtschulrat

RBS-GL31

Telefon 233 - 84221

**Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen
Einrichtungen und bei allen städtischen
Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer
Ernährungswende in München**

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 03573

Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz vom 20.07.2021

An das RKU-UVO11

Das Referat für Bildung und Sport zeichnet o.g. Beschlussvorlage unter Einarbeitung der folgenden Änderungen mit.

Wir bitten um folgende Änderungen:

Zu Kapitel 3, S. 4 Biolebensmittel:

Eine Bio-Zertifizierung ist mit Kosten verbunden, die im Schulbereich ein Pächter nicht leisten kann (Erstzertifizierung um € 1.500 + jährliche Nachzertifizierung ca. € 500,-). Hier sollte die Vorlage der Lieferscheine über die Biowaren als ausreichender Nachweis anerkannt werden.

Zu Kapitel 4.3, S. 12

Zu Ihrer Formulierung: „Da in den städtischen Kitas der Bio-Anteil insgesamt und damit auch für Fleisch bereits bei mindestens 50 % liegt, wäre die Durchführung eines Pilotprojekts mit dem Ziel, 30 % Biofleisch zu erreichen, nicht zielführend gewesen.“ haben wir folgende Anmerkung:

An das Referat für Klima- und Umweltschutz haben wir folgenden Textbeitrag geliefert, der in gekürzter Form ergänzt werden könnte:

Um den Antrag aus der Stadtratsvorlage „Artgerechte Tierhaltung“ (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016) zu einem Pilotprojekt in städtischen Kitas gerecht zu werden, welches beinhaltet, genauere Daten zum Einsatz von Bio-Fleisch zu erhalten, wurde bei acht städtischen Kindertageseinrichtungen nachgefragt, ob Bio-Fleisch aus der Region im Vergleich zu anderen Bio-Fleischangeboten bevorzugt eingekauft wird. (...)

Bei der Wahl der Lieferanten ist den Kindertageseinrichtungen die Bezugsmöglichkeit von regionaler Ware mit und ohne Biosiegel Bayern wichtig. Ein Großteil der Lieferanten hat regionales Fleisch im Angebot, allerdings meist ohne das Biosiegel Bayern.

Zu Kapitel 6.1, S. 17 „Koordinationsstelle“ zum Aufbau von Bio-Lieferbeziehungen:

In Anbetracht der Finanzlage und den damit notwendigen Personaleinsparungen, wird der Vorschlag gemacht, dass hier NGO's hilfreich unterstützen können (z.B. Münchner Ernährungsrat) sowie ein Austausch unter den erfahrenden Küchenleitungen der Schul- wie auch Referatskantinen diese Leistung erbringen können.

Zu Kapitel 6.1, S. 18:

Zu Ihrer Formulierung: „Die Verwendung von 100 % Biofleisch ist kostenneutral nur durch eine grundlegende Neuausrichtung des Speiseplans möglich. Für eine erfolgreiche Transformation ist die Akzeptanz der Tischgäste unerlässlich. Diese sollte durch eine schrittweise Reduzierung des Fleischanteils, einem entsprechenden Speisenangebot und eine passende Tischgastkommunikation gefördert werden.“ haben wir folgende Ergänzung:

Das bedeutet konkret, es gilt zu prüfen, ob z.B. durch die Reduktion des Anteils fleischhaltigen Mahlzeiten im Speiseplan und durch eine Erhöhung vegetarischer Gerichte die Umstellung auf 100% Biofleisch ohne eine Erhöhung im Wareneinsatz erreicht werden kann.

Zu Kapitel 6.2, S. 21 Verankerung von Bio in Pachtverträgen:

Hier erlauben wir uns den Hinweis, dass ein Pachtvertrag eine Dienstleistungskonzession ist und daher „frei bleibend“ in den Forderungen zu sein hat, da der Pächter als Unternehmer in Eigenverantwortung handelt (wie auch in Anlage 7 / 3 beschrieben). Jedoch wird im Ausschreibungsbereich der Schulen und städt. Kindertageseinrichtungen die Vorlage eines sog. Nachhaltigkeitkonzeptes gefordert und auf prozentualem Biowarenteil, Regionalität, Saisonalität, Verpackungsmüll- und Lebensmittelabfallvermeidung o.ä. Punkte vergeben.

Pächter trotzdem zu mehr Biowareneinsatz zu bringen, dafür bedarf es eines Anreizes. Unser Vorschlag lautet: Von der Umsatzpacht (bis dato im schulischen Bereich bis € 100.000 Jahresnettoumsatz 4%, ab € 100.001 sind es 5%), die sich auf den Jahresnettoumsatz bezieht, könnte der Biowareneinkaufswert in Abzug gebracht werden dürfen, wodurch sich die dann zu zahlende Pacht verringert. Bei 100 % Biowareneinsatz würde die Pacht auf 0% sinken.

Zu II. Antrag, S. 24:

Zu Nr. 2 des Antrags der Referentin „Der Stadtrat beschließt, dass bis Ende 2022 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 %, nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg, erreicht werden soll.“ haben wir folgende Anmerkung:

Aus unserer Sicht sind in der BV nicht eindeutig die Kriterien für bio-regional festgeschrieben worden. Das bedeutet, für eine Vorgabe der Umsetzung fehlen aus unserer Sicht eindeutige Bedingungen. Auf S. 7 im Unterpunkt Regionalität wird eindeutig auf die schwierige Umsetzbarkeit eingegangen.

Zu der Anlage 2 / Abschnitt 8. Referat für Bildung und Sport:

Bitte entfernen Sie am Ende des zweiten Satzes („Für das Catering ...“) das Komma und Leerzeichen.

Zu Anlage 7 / Abschnitt 3 Kitas und Schulen

Hier bitten wir den bestehenden Textbeitrag wie folgt zu ergänzen und zu ändern (kursiv oder durchgestrichen):

Das Thema „Bio-Verpflegung“ ist in den städtischen Kitas und Münchner Schulen seit vielen Jahren verankert. In den 430 städtischen Kitas wird bereits *seit 2007 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 09971) und verstärkt durch die 2013 durchgeführte Schulungskampagne "Bio-Offensive" (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 12810)* 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 einhergehen, deren Höhe sich auf der Basis einschlägiger Studien abschätzen ließe.

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.~~ Um weiterhin die Akzeptanz der Speisen zu steigern und einen Speiserverwurf weitestgehend zu vermeiden, sollten grundsätzlich überall dort, wo es die Rahmenbedingungen zulassen, möglichst viele Speisen frisch und bedarfsgerecht zubereitet und die Versorgungsküchen entsprechend angepasst werden.

Mit freundlichen Grüßen

Florian Kraus
Stadtschulrat

