



**Christine Kugler**  
Berufsmäßige Stadträtin

An die  
Stadtratsfraktion  
ÖDP/Münchenliste

Rathaus

Datum  
11.05.2023

**Zuständigkeiten für das Thema Ernährung: „Viele Köche verderben den Brei“?**

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO

Anfrage Nr. 20-26 / F 00623 von der Fraktion ÖDP/München-Liste  
vom 20.12.2022, eingegangen am 20.12.2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihrer Anfrage liegt folgender Sachverhalt zu Grunde:

„Es gibt derzeit in der LH München eine Reihe von Referatseinheiten, Menschen und Organisationen, die sich mit dem Thema Ernährung beschäftigen. Die Fülle an Playern zeigt, wie zukunftssträchtig das Thema ist. Gleichzeitig stellt dessen Komplexität eine große Herausforderung dar. Wie ist sichergestellt, dass die Ernährungswende nicht auf halber Strecke ins Stocken gerät oder wichtige Themen auf der Strecke bleiben, weil die Zuständigkeiten und Schnittstellen für eine zielorientierte Zusammenarbeit unklar sind?“

Herr Oberbürgermeister Reiter hat mir Ihre Anfrage zur Beantwortung zugeleitet. Zunächst bedanke ich mich für die Fristverlängerung und kann jetzt – unter Einbezug der Stellungnahmen des Referats für Bildung und Sport, des Personal- und Organisationsreferats und des Gesundheitsreferats – die einzelnen Punkte Ihrer Anfrage beantworten:

## **1. Welche Abteilungen in welchen Referaten sind an der Ernährungswende in München beteiligt? Welche Funktion nehmen sie jeweils ein – von der Betreuung der Schulkantinen-Pächter bis hin zur Ausbildungs-Förderung von Köchen?**

Innerhalb der Münchner Stadtverwaltung gibt es Stellen, die für spezifische Verpflegungsbereiche verantwortlich sind und solche, die das Thema übergreifend bearbeiten. Zu Ersteren gehören insbesondere das Referat für Bildung und Sport (zuständig für Kita- und Schulverpflegung) und das Personal- und Organisationsreferat (zuständig für die drei städtischen Kantinen).

Übergreifend an dem Thema Ernährungswende / nachhaltige Verpflegung arbeiten das Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) mit den beiden Stellen Biostadt München und Stabsstelle Ernährungswende und – mit Fokus auf gesunder Ernährung – das Gesundheitsreferat (GSR).

Innerhalb des RKU sind die Zuständigkeiten wie folgt aufgeteilt:

- Der Fachbereich Biostadt München ist zuständig für den „Stadtkonzern“. Dies umfasst sämtliche städtischen Einrichtungen (incl. Beteiligungsgesellschaften), städtischen Veranstaltungen und Referate, in denen Verpflegung angeboten wird. Die Aufgabe des Fachbereichs besteht darin, die Verpflegungsverantwortlichen (wie z.B. Küchenteams, Einrichtungsleitungen, Kolleg\*innen) durch Information und Beratung dabei zu unterstützen, das Verpflegungsangebot nachhaltiger zu gestalten, die Verwendung von Biolebensmitteln (nach Möglichkeit aus der Region) deutlich zu erhöhen und insbesondere auch, Vorgaben des Stadtrats umzusetzen. Aktuell wird der Stadtratsbeschluss „Mehr Bio in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen: Schritte in Richtung einer Ernährungswende in München“, SV Nr. 20-26 / V 03573 vom 28.07.2021) bearbeitet. Der Fachbereich Biostadt ist für die stadtweite Koordination und Unterstützung der Referate und Verpflegung bei der Umsetzung des Beschlusses verantwortlich. Daneben betreut der Fachbereich Biostadt verschiedene Förderprojekte rund um das Thema nachhaltige Ernährung, die sich meist an Kinder und Jugendliche richten, wie z.B. das Slowmobil, Klimaküche, „Bio erleben und begreifen“, „Landpartie“, „Kochen verbindet“. Außerdem ist die Biostadt zuständig für das Projekt „BIOerleben – das große Aktionsprogramm rund um Ökolandbau und Biolebensmittel“.
- Die im Juli 2022 neu gegründete „Stabsstelle Ernährungswende“ hat die ganze Bandbreite der Ernährungswende außerhalb des Stadtkonzerns im Fokus und ist aktuell für drei Großaufträge verantwortlich (Konzeptentwicklung Ernährungshaus München, Bio-Beratung und Bio-Regio-Management) sowie für die Kooperation mit Tollwood „Bio für Kinder“ und das Förderprojekt für Auszubildende im Ernährungshandwerk „Bio in Topf und Kopf“. Auch die Administration der Regelförderungen „Münchner Ernährungsrat“ und der „Projektstelle Ökologisch Essen“ des Bund Naturschutzes mit dem Gastro-Projekt „Zu Tisch“ gehören dazu. Im Zuge dieser Verantwortlichkeiten arbeitet die Stabsstelle Ernährungswende mit externen

Akteur\*innen und auch eng mit der RKU-Kampagne Re:think zusammen, so dass das Thema Ernährung breitestmöglich vertreten wird.

### **Antwort Referat für Bildung und Sport (RBS)**

„Innerhalb des RBS sind die Abteilungen GB-A (Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen) KITA (Geschäftsbereich KITA), GL13 (Heterogenes Personal) und ZIM (Zentrales Immobilienmanagement) an dem Thema Schul- und Kitaverpflegung beteiligt. Die beiden Abteilungen GB-A und KITA arbeiten dabei eng zusammen, um u.a. Beschlussvorlagen, wie zum Beispiel „Schule/KITA isst gut“, zu erarbeiten und umzusetzen. Beide Abteilungen haben ähnliche Aufgabengebiete zu verschiedenen Altersgruppen der Kinder und Jugendlichen und beachten dabei die jeweils unterschiedlichen Anforderungen.

### **Geschäftsbereich Allgemeinbildende Schulen, Stabsstelle A (GB A):**

Folgende Arbeitsgebiete sind in der Abteilung GB-A verankert:

- Beratung bei Bauthemen und Küchenplanung (z.B. Baureferat, Schulen)
- Fachberatung für hauswirtschaftliches Personal in Verpflegungseinrichtungen
- Schulungen und Nachbelehrungen des eigenen Personals zu Fachthemen
- Beratung externer KoGa-Träger (= kooperativer Ganztage) in Bezug auf die Verpflegung
- Beratung bei Ausschreibungen (Verpachtung Schulmensen) zu Ernährungs- und Verpflegungsthemen (z.B. Qualitätsvorgaben)
- Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung
- Dienst- und Fachaufsicht des Küchenpersonals der eigenbewirtschafteten Mensen, Beschlussbearbeitung
- Konzeptentwicklung zu Ernährungs- und Verpflegungsthemen
- Vernetzung von innerstädtischen und externen Einrichtungen bezüglich der Verpflegung
- Gründung und Beratung von Essensgremien
- Vermittlung zwischen Pächtern und Schulfamilien.

Die Abteilung GL13 betreut das kücheneigene Personal des GB-A-3 (Realschulen und Schulen besonderer Art) in der Dienstaufsicht und steuert somit Personaleinsatz und Koordination in Zusammenarbeit und Absprache mit dem GB-A-3. Auch entscheidet die Abteilung über beantragte Förderungen und Fortbildungen der Mitarbeiter\*innen. Grund-, Mittel- und Förderschulen (GB-A-4) werden analog zu GB-A-3 von KITA-Stab-Orga betreut. Die Schulmensen (GB-A- 2) der Gymnasien werden ausschließlich im Pachtbetrieb geführt, daher entfällt hier der Betreuungsbedarf.

Die Abteilung ZIM ist in diesem Kontext der Koordinator in den Themen Schulbau und Ausstattung der Küchen und Mensen. Zudem ist die Abteilung in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat für die Verpachtungen der Schulmensen zuständig.“

### **Geschäftsbereich KITA**

„Das Projekt zur Optimierung der hauswirtschaftlichen Versorgung in städtischen Kindertageseinrichtungen (RBS-KITA 2022) sieht vor, bis zum 31.12.2024 an 30 Kita-Standorten von Tiefkühl-Mischküche auf Frisch-Mischküche, was weniger tiefgekühlte vorgefertigte Menükomponenten und dafür mehr frische Speisenzubereitung vor Ort bedeutet, umzustellen. Das Projekt ist am 01.07.2020 gestartet. Ziel ist es, an den Projektstandorten das hauswirtschaftliche Personal für den Verpflegungssystemwechsel zu qualifizieren, einen Prozess zur möglichst kostenneutralen Umstellung der Verpflegung auf frische Speisenzubereitung in Kindertageseinrichtungen zu entwickeln und eine Wirtschaftlichkeitsbetrachtung der Situation vor und nach dem Umstellungsprozess vorzulegen, aus der sich weitere Hinweise für ein grundsätzliches Umsteuerungsszenario in allen städtischen Kindertageseinrichtungen ableiten lassen. Hierbei werden auch die Energiekosten für den Verpflegungsbereich analysiert und ggf. durch den Austausch hauswirtschaftlicher Gewerbe- und Haushaltsgeräte optimiert. Mit Hilfe einer detaillierten Aufstellung aller Maßnahmen und messbaren Effekte rund um die Versorgung der Kinder (wie z. B. die Überprüfung der Wareneinsatzkosten, die grundlegende Qualifizierung des angelernten Personals und die passgenaue Ausstattungsplanung der Gewerbeküchen) können mögliche Empfehlungen für alle städtischen Einrichtungen aufgezeigt und nächste Schritte für mögliche Anpassungsvorhaben abgeleitet werden. So soll die Verpflegung in städtischen Häusern langfristig unabhängiger von externen Firmen gestaltet und es sollen noch stärker die städtischen Ziele zur Nachhaltigkeit und Regionalität verfolgt werden. Die Eigenbewirtschaftung der städtischen Kitas mit einem möglichst hohen Anteil an Frischkost trägt mit einer ressourcenschonenden, möglichst regionalen Verpflegung wesentlich zur Umsetzung einer Bildung für nachhaltige Entwicklung als zentraler pädagogischer Aufgabe bei.“

### **Antwort Personal- und Organisationsreferat:**

„POR-4/31 (Zentrales betriebliches Gesundheitsmanagement) ist Koordinierungs- und Steuerungsstelle für die drei städtischen Kantinen im Rathaus, Baureferat und Kreisverwaltungsreferat.

Insbesondere zählen darunter folgende Schwerpunkte:

- Umsetzen von politischen Aufträgen bzw. Herbeiführen von Grundsatzentscheidungen z.B. Weiterentwicklung der Kantinen zu mehr Nachhaltigkeit;
- Ausschreibung neuer Pachtverhältnisse (zuletzt Kantine im Baureferat in 2020)
- Schnittstelle zwischen Pächter, Gästen, Verwaltung (u.a. GPR, RKU, KR) und Politik sowie externen Akteur\*innen (u.a. Bund Naturschutz),
- Beschaffung von Küchen(klein)inventar,
- Aktualisierung/ Pflege der WILMA-Seite zu Kantinen,
- Verfolgen von Trends zu moderner Betriebsverpflegung

Der Betrieb der städtischen Kantinen wird durch das POR sichergestellt. Das Kommunalreferat (KR) ist für die immobilienwirtschaftlichen Aspekte verantwortlich. Das Baureferat ist als technischer Dienstleister unterstützend tätig.“

**Antwort Gesundheitsreferat:**

„Mit vielfältigen verhaltens- und verhältnispräventiven Maßnahmen greift das GSR das Thema „gesunde Ernährung“ bereits auf. Im Rahmen der Stadtteilgesundheitsförderung ist Ernährung ein wichtiges Handlungsfeld sowohl in den GesundheitsTreffs als auch im AOK geförderten Projekt „München gesund vor Ort“.

Der GesundheitsTreff (aktuell Hasenberg, im Laufe des Jahres Riem und ab Anfang 2024 auch Freiham) bietet sowohl Gruppenangebote wie Kochprojekte für verschiedene Altersgruppen und Herkunft als auch individuelle Ernährungsberatung beispielsweise im Rahmen des Adipositaspräventionsprojekts „Stark und gesund – mach mit, sei fit“ an. Zudem führt der GesundheitsTreff Einkaufstrainings durch und informiert aufsuchend in Stadtteileinrichtungen (Angebot: „Zuckerfalle Ernährung“).

Auch im Projekt „München gesund vor Ort“ werden zahlreiche Maßnahmen im Handlungsfeld Ernährung umgesetzt: Gesundheitslotsinnen beraten in einem Peer-to-Peer Ansatz zu diesem Thema, Jugendliche setzen sich interaktiv mit Ernährung im Projekt "Hands Up 4 your Future – mach' Dich Fit für Dein Leben!" auseinander, die Website GO Moosach zur Förderung der Gesundheitskompetenz soll zukünftig mehrsprachig über Ernährungsthemen informieren. Zudem werden Gruppenangebote in verschiedenen Formaten durchgeführt wie z.B. „Länderkochen“ mit Kindern und Jugendlichen in Freizeit- und Bildungseinrichtungen in Ramersdorf-Perlach oder „Cook mal“ an Schulen im Hasenberg und in Moosach.

Ergänzend fördert das GSR gemeinsam mit der AOK das Projekt „Iss dich clever - Unterrichtsmodule für gesunde Ernährung an Grundschulen in München“. „Iss dich clever“ verfolgt das Ziel, Grundschulkindern spielerisch-praktisch eine gesunde Ernährung zu vermitteln. Darüber hinaus wird das Thema Ernährung im Rahmen weiterer Dienste und Angebote der kommunalen Gesundheitsvorsorge des GSR aufgegriffen wie z.B. mit dem aufsuchenden Dienst der frühkindlichen Gesundheitsförderung, der Eltern zu Ernährungsfragen berät.

**2. Ist es möglich, ein Strukturbild der verantwortlichen und involvierten Abteilungen, z.B. in Form eines Organigramms, für die LH München zu bekommen?**

Der Beantwortung von Frage 1 können Sie entnehmen, dass das Themenfeld in den komplexen Strukturen innerhalb der Stadtverwaltung breitestmöglich verankert ist. Aufgrund der Größe und komplexen Organisationsstruktur der Stadtverwaltung liegt leider kein Organigramm vor, das die Ausführungen der Beantwortung von Frage 1 in einem Schaubild umfasst.

### **3. Durch welche Prozesse ist die referatsübergreifende Abstimmung sichergestellt? (z.B. Regelmeetings, Kommunikation auf Leitungsebene)**

#### **Antwort POR:**

„In Bezug auf die Weiterentwicklung der städtischen Kantinen zu mehr Nachhaltigkeit besteht seit vielen Jahren eine sehr enge und gute Zusammenarbeit mit dem RKU (Stabsstelle Ernährungswende und Biostadt München).“

#### **Antwort RKU, Fachbereich Biostadt:**

Im Zuge der Umsetzung des ersten umfassenden Stadtratsbeschlusses für mehr Bio im Geschäftsbereich der LHM („Lebensmittelskandalen vorbeugen – nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München“, Nr. 08-14 / 08524 vom 02.05.2013) wurde auf Arbeitsebene vom RKU (vorher RGU) / Fachbereich Biostadt ein Arbeitskreis eingerichtet, um sicher zu stellen, dass alle relevanten Stellen mit einbezogen werden. In diesem Gremium wirkt aus jedem Referat (sofern Verpflegung dort eine Rolle spielt) mindestens eine Kollegin/ein Kollege mit, die/der wiederum im eigenen Referat für die Umsetzung der Stadtratsvorgaben verantwortlich ist. Eine wichtige Funktion des Arbeitskreises ist die Entwicklung von Strategien und Instrumenten, die die Erreichung der Stadtratsvorgaben unterstützen. Daneben spielt der Austausch über den jeweils aktuellen Stand der Umsetzung auf Referatsebene eine wichtige Rolle, ebenso wie die Vermittlung von fachlichen Hintergrundinformationen. Der Arbeitskreis wird vom RKU / Biostadt gemeinsam mit der Projektstelle Ökologisch Essen (BUND Naturschutz, Kreisgruppe München) geleitet und tritt alle zwei bis drei Monate zusammen. Daneben findet häufig ein bilateraler Austausch und Beratung zwischen dem Fachbereich Biostadt und den Referaten statt.

Außerdem geht der Fachbereich Biostadt - zusammen mit der Projektstelle Ökologisch Essen des BUND – auf die städtischen Einrichtungen und Gesellschaften zu, um gemeinsam individuelle Strategien zur Umsetzung der Stadtratsvorgaben zu entwickeln und – sofern gewünscht – Vereinbarungen für ein Beratungsprojekt zu treffen. Über Besprechungsprotokolle und Berichte ist die Dokumentation und der Informationsfluss gewährleistet.

Seit einiger Zeit gibt es im städtischen Intranet (WILMA) einen Arbeitsraum, der im Moment vor allem Informationen zum Thema Bio / nachhaltige Verpflegung enthält. Mittelfristig soll dieser zur Austauschplattform ausgebaut werden.

Bei beiden genannten Stadtratsbeschlüssen wurden jeweils sämtliche Referate und Beteiligungsgesellschaften von der Referatsleitung des RKU (früher RGU) angeschrieben, um über die Stadtratsvorgaben und die Unterstützungsmöglichkeiten durch den Fachbereich Biostadt zu informieren.

Mit dem bereits erwähnten Stadtratsbeschluss vom 28. Juli 2021 wurde das RKU beauftragt, Möglichkeiten zu prüfen, auf welche Weise der Aspekt „Gesunde Ernährung“ bei den Aktivitäten der Biostadt verstärkt berücksichtigt werden kann. Hierzu stehen die beiden Referate RKU und GSR auf Arbeitsebene aktuell im Austausch.

#### **4. Durch welche Prozesse ist der Austausch mit den verwaltungs-externen Playern sichergestellt? (z.B. Runde Tische)**

##### **Antwort RBS / Geschäftsbereiche KITA und Allgemeinbildende Schulen**

„Für die Ausschreibungen der Mittagsverpflegung an den städtischen Kindertageseinrichtungen im Cook & Freeze Verfahren erstellt KITA, im Cook & Chill Verfahren erstellt RBS-A die Leistungsverzeichnisse. Die Grundlage für das Leistungsverzeichnis basiert auf den 2013 gefassten Qualitätskriterien (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 10745). Diese werden fortlaufend angepasst und weiterentwickelt, (vgl. hierzu auch Frage 6). Das Vergabeverfahren erfolgt unter Beteiligung der RBS-Rechtsabteilung sowie der Vergabestelle 1. In der Vertragslaufzeit finden regelmäßig Austauschgespräche zwischen den TK-Lieferanten und dem städtischen Träger statt. In diesen Gesprächen geht es u. a. um die Speiseplan- und Sortimentsgestaltung, die Qualität der Artikel wie auch um die Kundenzufriedenheit bzw. das Reklamationsmanagement.“

##### **Antwort POR:**

„Es besteht seit geraumer Zeit unter anderem eine enge Zusammenarbeit mit dem Bund Naturschutz sowie mit Community Kitchen Food GmbH. Neben regelmäßigen Treffen gibt es Projekte hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie passgenaue Beratungsangebote für die Steigerung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln für die Kantinenpächter.“

##### **Antwort RKU:**

Der Fachbereich Biostadt kooperiert insbesondere im Rahmen der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses eng mit BUND Naturschutz, Projektstelle Ökologisch Essen (sowohl über den Beratungsauftrag als auch die Regelförderung). Eine engere Kooperation mit der Firma Ecozept (Auftrag Bio-Regio-Management) wird angestrebt. Der Fachbereich Biostadt steht weiterhin u.a. im Austausch mit dem Münchner Ernährungsrat, über die fachliche Betreuung der Förderprojekte mit den verschiedenen Ernährungsinitiativen und den Auftragnehmenden, die das Aktionsprogramm „BIOerleben“ umsetzen. Die Biostadt München ist Gründungsmitglied des Netzwerks deutscher Biostädte und arbeitet seitdem aktiv in diesem Netzwerk mit.

Zudem steht die Stabsstelle Ernährungswende im regelmäßigen Austausch mit z.B. Bund Naturschutz, Projektstelle Ökologisch Essen, dem Kooperationspartner Tollwood, dem Münchner Ernährungsrat sowie mit dem Auftragnehmer Bio-Regio-Management Ecozept und

der dazugehörigen Bietergemeinschaft. Jahresgespräche und Auftragsklärungsgespräche dienen zur Dokumentation.

**5. Welche strategischen Ernährungs-Themen werden priorisiert? Wie sieht die Liste der SMART-Ziele (messbar, terminiert...) aus?**

**Antwort POR:**

„Für die städtischen Kantinen gilt neben der Betriebsstabilität im Zuge (der Nachwirkungen) der Corona-Pandemie auch die stetige Weiterentwicklung zu mehr Nachhaltigkeit. Hierzu wird aller Voraussicht nach, der Stadtrat im 4. Quartal 2023 mit einer Machbarkeitsstudie befasst, in der die Rahmenbedingungen und klare Handlungsempfehlungen zu insbesondere einer maximalen Erhöhung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aufgezeigt sind.“

**Antwort RKU, Stabsstelle Ernährungswende:**

In den Handlungsfeldern des RKU fokussiert sich das Thema Ernährung auf „Bioregionale und fleischarme Ernährung, Verminderung von Lebensmittelabfällen“. Ernährungsthemen, die eine nachhaltige, ökologisch ausgerichtete Ernährung mit einem hohen bio-regionalen Lebensmittelbezug in der Außer-Haus-Verpflegung außerhalb des Stadtkonzerns betreffen, werden von der Stabsstelle Ernährungswende behandelt. Es gibt aktuell keine Liste mit SMART-Zielen.

**Antwort RKU, Fachbereich Biostadt:**

Das Leitbild der Biostadt ist seit Beginn bio-regional-fair: Bioprodukte nach Möglichkeit aus dem regionalen Umfeld zu beziehen und aus den Ländern des globalen Südens auf Fairem Handel. Die aktuellen Ziele der Biostadt sind weitgehend durch Stadtratsbeschlüsse vorgegeben. Im Zentrum steht dabei die Erhöhung des Einsatzes von bio-regionalen Lebensmitteln, wobei die Herkunft der Produkte stark an Bedeutung gewonnen hat. Außerdem spielen seit einiger Zeit andere Aspekte einer nachhaltigen Ernährung eine wachsende Rolle (wie z.B. Klimaverträglichkeit, eine stärker pflanzenbasierte Speiseplangestaltung).

**6. Nach welchem Prozess und unter Einbindung welcher Player werden Veränderungen in Ernährungsplänen getroffen? Bitte stellen Sie das anhand des Beispiels dar, wie der Beschluss gefällt wurde, dass es in Kindertageseinrichtungen ab Sommer 2023 keinen Fisch mehr geben soll?**

**Antwort RBS / Geschäftsbereiche KITA und Allgemeinbildende Schulen**

„Die Geschäftsbereiche KITA und Allgemeinbildende Schulen prüfen regelmäßig, welche Maßnahmen zu ergreifen und welche Schritte einzuleiten sind, um kontinuierlich eine weitere Verbesserung der Verpflegungsqualität in den städtischen Kitas zu erreichen.“



Hierbei waren und sind die Qualitätskriterien der Ausschreibung zur Mittagsverpflegung im Verpflegungssystem Cook&Freeze immer wieder Thema. Vor diesem Hintergrund wurde für die kommende Vertragslaufzeit (ab 1.4.23) u. a. vorgeschlagen, Fisch nicht mehr anzubieten, um eine nachhaltigere und weitere ökologischere Ausrichtung des Kita-Verpflegungsangebots bei gleichbleibend hoher Qualität zu sichern. Dies ist ernährungsphysiologisch vertretbar und ist sinnvoll im Hinblick auf die Überfischung der Meere wie der Belastung von Seefisch mit Schwermetallen und Mikroplastik. Ausschließlich Süßwasserfisch stellt dabei keine geeignete Alternative dar. Er enthält oft Gräten und ist somit für die Ernährung von Kindern in der Gemeinschaftsverpflegung nicht geeignet. Dieser Vorschlag wurde dem Stadtrat zu Entscheidung vorgelegt und mehrheitlich so beschlossen (vgl. Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 05868).“

Mit freundlichen Grüßen

i. V.

gez.

Boris Schwartz

Vertreter der Referentin