

Mehr Bio in Kommunen

Über das Netzwerk deutscher Biostädte und Erfahrungen der Landeshauptstadt München mit ökologischer Gemeinschaftsverpflegung

von Stephanie Jacobs

Immer mehr Städte und Gemeinden legen Wert auf eine nachhaltig erzeugte und qualitativ hochwertige Verpflegung in ihren Einrichtungen und bei der Bewirtung ihrer Gäste, ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und vor allen der Kinder und Jugendlichen. Die Kommunen, die sich im Netzwerk deutscher Biostädte zusammengeschlossen haben, wollen daher den Einsatz von Biolebensmitteln in städtischen Einrichtungen kontinuierlich steigern. Darüber hinaus will das Netzwerk möglichst viele andere Städte und Gemeinden motivieren und dabei unterstützen, ebenfalls verstärkt Bio-Produkte zu verwenden. Der folgende Beitrag schildert zunächst Zielsetzung, Vorgehensweise und die Kriterien des 2011 gegründeten Biostädte-Netzwerkes. Sodann geht er konkret auf bisherige Erfahrungen und die aktuelle Entwicklung in der Landeshauptstadt München ein und benennt Erfolgsbedingungen für die Einführung von Bioprodukten in kommunalen Einrichtungen.

Eine wachsende Zahl von Städten und Gemeinden greift das Thema nachhaltige Ernährung auf und entwickelt vielfältige Aktivitäten, um eine Versorgung mit regional erzeugten, möglichst unbelasteten und ökologischen Lebensmitteln voranzubringen. Im deutschen Biostädte-Netzwerk, das im Jahr 2011 gegründet wurde, haben sich bundesweit Kommunen zusammengeschlossen, die sich genau dieser Aufgabe verstärkt widmen wollen (weitere Informationen unter www.biostaedte.de). So heißt es in der Kooperationsvereinbarung des Netzwerkes: »Die Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise setzen sich zum Ziel, den Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen verstärkt zu fördern.«¹ Außerdem möchten sie Kommunen als wichtige Akteure einer Neuausrichtung der Lebensmittelproduktion und -versorgung, bei der ökologische und soziale Aspekte ein deutlich höheres Gewicht haben, stärker sichtbar machen.

Das Netzwerk der Biostädte

In der Tat haben Kommunen vielfältige Möglichkeiten, hier gestaltend mitzuwirken und damit eine Ernährungswende zu unterstützen. Entsprechend breit angelegt ist auch das Spektrum an Aktivitäten und

Projekten, die von den Biostädten initiiert und umgesetzt werden. Dazu gehören beispielsweise:

- Maßnahmen zur Wirtschaftsförderung und die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten durch die Förderung der Kooperation zwischen Wirtschaftspartnern (z. B. regionale Landwirte, Verarbeiter und Handel),
- Stärkung der Stadt-Land-Beziehungen (z. B. Unterstützung von Initiativen der solidarischen Landwirtschaft),
- Entwicklung und Umsetzung ernährungspädagogischer Angebote (z. B. Bildungsprojekte für Kinder).

Aktuell arbeiten 17 Biostädte aus dem ganzen Bundesgebiet im Netzwerk mit. Dazu gehören Stadtstaaten wie Hamburg oder Bremen ebenso wie kleinere Kommunen, so beispielsweise Lauf an der Pegnitz (26.000 Einwohner) oder Witzenhausen (16.000 EW). Die Landeshauptstadt München gehört – neben Nürnberg, Lauf, Augsburg, Heidelberg, Freiburg, Bremen und Darmstadt – zu den Gründungsmitgliedern des Netzwerkes. Der Kreis der interessierten Kommunen ist jedoch wesentlich größer und wächst kontinuierlich. Das Netzwerk ist ein offenes Angebot an Biostädte und aktive Städte mit entsprechenden Zielsetzungen, sich gegenseitig zu unterstützen, aus den Erfahrungen zu

lernen und gemeinsame Projekte zu initiieren. Während der zweimal jährlich stattfindenden Arbeitstreffen steht neben dem Informationsaustausch die Entwicklung von gemeinsamen Projekten im Mittelpunkt. Eine Kommune, die sich »Biostadt« nennen möchte, sollte gemäß der Kooperationsvereinbarung die folgenden Voraussetzungen erfüllen: Es sollte ein Ratsbeschluss vorliegen, ein Ansprechpartner bzw. Ansprechpartnerin in der kommunalen Verwaltung vorhanden sein, und es sollten den Zielen des Netzwerks entsprechende Aktivitäten initiiert und durchgeführt werden.

Ein wichtiger Arbeitsschwerpunkt in allen Biostädten ist die nachhaltige Beschaffung. Dazu gehört insbesondere der verstärkte Einkauf von Lebensmitteln, die nach den Standards der Ökologischen Landwirtschaft produziert wurden – und nach Möglichkeit aus der Region stammen. In der Kooperationsvereinbarung heißt es hierzu: »Bei der Lebensmittelbeschaffung für öffentliche Einrichtungen und Märkte räumen die Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise den Biolebensmitteln Vorrang ein.«² Davon profitieren Tischgäste sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gleichermaßen. In erster Linie sind hier die städtischen Kindertagesstätten und Schulen zu nennen, aber auch andere städtische Einrichtungen wie beispielsweise Seniorenheime, Krankenhäuser oder Veranstaltungen jedweder Art gehören dazu.

Der Markt für Außer-Haus-Verpflegung umfasst jährlich rund 70 Milliarden Euro. Ein nicht geringer Anteil davon entfällt auf Kommunen. In der Tat sind Kommunen für die Verpflegung einer Vielzahl von Menschen verantwortlich und haben damit Vorbildfunktion für die gesamte Stadtgesellschaft. Sie bergen ein großes, oft unterschätztes Nachfragepotenzial und haben die Möglichkeit, mit einem entsprechenden Einkaufsverhalten steuernd am Markt zu wirken.

Bundesweit gesehen wächst der Einsatz von Lebensmitteln aus Ökologischem Landbau in den städtischen Verwaltungen zwar stetig – bewegt sich jedoch zurzeit leider noch auf einem eher niedrigen Niveau. Dafür gibt es mehrere Gründe, wobei insbesondere das begrenzte zur Verfügung stehende Budget und die – zumindest für jene, die mit Vergaberecht nicht so vertraut sind – relativ komplexen Regelungen für die Beschaffung eine Rolle spielen. Daneben ist das fehlende Hintergrundwissen hinsichtlich Biolebensmitteln der für Verpflegung zuständigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Hinderungsgrund.

Vor diesem Hintergrund hat das Biostädte-Netzwerk unter dem Titel »Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Biolebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen« (Kurztitel: »Mehr Bio in Kommunen«) ein Projekt initiiert mit dem Ziel, Städte und Gemeinden (gern auch andere öffentliche Einrichtungen) durch die Vermittlung von

Hintergrundwissen und praktischen Erfahrungen zu motivieren, dieses Thema aufzugreifen und sie bei der Beschaffung und dem Einsatz von Biolebensmitteln zu unterstützen. Kernelement dieses Projektes ist ein Praxisleitfaden, in dem – zugeschnitten auf die spezifischen Rahmenbedingungen und Beschaffungsregelungen von Kommunen – alle im Zusammenhang mit der Einführung von Biolebensmitteln relevanten Themen aufgegriffen und praxisnah dargestellt werden.³ Es ist der erste Leitfaden in diesem Themenfeld, der sich direkt an Kommunen wendet. Die Resonanz auf diesen Leitfaden, der Anfang 2017 fertiggestellt wurde, war durchweg positiv und die Nachfrage entsprechend hoch.

Das Netzwerk hat inzwischen auch bundesweit Beachtung gefunden: So war es möglich, die Expertise zum Thema kommunale Beschaffung in den Prozess zur Entwicklung der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einzuspeisen und dort zu verankern.

Biostadt München – Erfolge ...

Für die Landeshauptstadt München spielt die Verwendung von Biolebensmitteln bei der Verpflegung ihrer Tischgäste und Mitarbeiterschaft ebenfalls eine große Rolle. München ist bereits seit 2006 per einstimmigem Stadtratsbeschluss »Biostadt« und gehört damit zu den Pionieren unter den Kommunen, die sich dieses Thema auf die Fahnen geschrieben haben.

Besonders erfolgreich wurde der entsprechende Stadtratsbeschluss in Kindertagesstätten umgesetzt: In den insgesamt 430 Kindertagesstätten werden ausschließlich Gerichte angeboten, deren Zutaten mindestens zu 50 Prozent Bioqualität aufweisen. Fleisch wird nur noch in Bio angeboten. Parallel zur Umsetzung des Stadtratsbeschlusses wurden stadtweit sämtliche Leitungen von Kindertagesstätten und deren Küchenpersonal rund um das Thema Biolebensmittel geschult.

Seit einiger Zeit bieten auch die Kantinen für die städtischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig Bio und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung an. Was heute selbstverständlich ist, ist Ergebnis eines längeren Prozesses. Es waren Qualitätsvorgaben und Standards für die Pächter festzulegen:

- Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel muss mindestens zehn Prozent vom Warenwert (über das Jahresmittel) betragen.
- Der Anteil regional erzeugter Produkte (100 Kilometer Umkreis) muss mindestens 30 Prozent vom Warenwert ausmachen.
- Fleisch muss zu mindestens 30 Prozent oder für mindestens eine Haupttierart (Rind/Schwein/Geflügel) aus artgerechter Tierhaltung stammen.

- Seefisch darf ausschließlich in MSC-Qualität (Marine-Stewardship-Council) angeboten werden.
- Kaffee und Tee stammen ausschließlich aus Fairem Handel.
- Fair gehandelte Schokolade muss zusätzlich zum konventionellen Schokoladensortiment angeboten werden.

Als »artgerecht« gilt laut Stadtratsbeschluss, wenn einer der drei folgenden Standards erfüllt wird:

- Fleisch zertifiziert gemäß der NEULAND-Richtlinien,
- Fleisch mit dem Tierschutzlabel »Für mehr Tierschutz« des Deutschen Tierschutzbundes (Premiumstufe),
- Biofleisch gemäß EU-Bioverordnung oder mit Label eines der anerkannten Anbauverbände des Ökologischen Landbaus.

Um die notwendige Verbindlichkeit für die Umsetzung zu schaffen, wurden die neuen Qualitätsanforderungen in die Pachtverträge aufgenommen. Ein weiterer wesentlicher Faktor für die erfolgreiche Einführung der neuen Qualitäten war die Begleitung der Küchenleitungen durch ein professionelles Beratungsunternehmen. Inhalte der Beratung waren nicht nur Fragen rund um Biolebensmittel, sondern auch Strategien zum Erhalt der Wirtschaftlichkeit und zur Verbesserung des Speisenangebots. Sehr wertvoll war auch der Austausch mit erfahrenen Berufskolleginnen und -kollegen.

Die anfangs durchaus skeptische Haltung der Küchenleitungen gegenüber den neuen Vorgaben hat sich im Lauf der Zeit in Überzeugung bzw. sogar Begeisterung gewandelt. Auch entwickeln die Küchenleiter inzwischen selbst immer wieder neue Ideen, um ihr Speisenangebot aufzuwerten wie beispielsweise eine Pastastation mit frisch hergestellten Nudeln aus Biozutaten, die sich bei den Tischgästen ebenso zum »Renner« entwickelte wie eine neu eingeführte vegetarisch/vegane Menülinie. Die Tischgäste goutierten das neue Angebot durchaus: Dies kam nicht nur in einer Gästebefragung zum Ausdruck, sondern schlug sich auch in steigenden Verkaufszahlen nieder.

Weitere Schritte zu noch mehr Bio

Mit zwei weiteren Stadtratsbeschlüssen ist die Landeshauptstadt München nun noch einen Schritt weiter gegangen:

1. »Lebensmittelskandalen vorbeugen – nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgungsstrategie der Stadt München«

Kernaussage dieses Beschlusses ist es, bei allen Verpflegungsanlässen in der Verantwortung der Landes-

hauptstadt München einen Anteil von Biolebensmitteln (nach Möglichkeit aus dem regionalen Umfeld) von mindestens 20 Prozent zu erreichen.

2. »Artgerechte Tierhaltung«

Das Hauptanliegen dieses Beschlusses ist es, den Einsatz von regional erzeugtem Fleisch und Fleischwaren aus artgerechter Tierhaltung kontinuierlich zu steigern. Demnach sollen mindestens 30 Prozent der im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München eingesetzten Fleischprodukte aus bio-regionaler Herkunft stammen. Mit diesem Stadtratsbeschluss wurde eine neue Beschaffungsleitlinie verabschiedet, in der die Prinzipien für die Beschaffung spezifiziert sind.

Mit der Beschaffungsleitlinie strebt die Landeshauptstadt München an, verstärkt Fleisch- und Fischprodukte in Bioqualität zu beschaffen gemäß der folgenden »Kaskade«:

- Der Goldstandard ist das Bio-Regio-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. – Falls diese Qualität nicht verfügbar ist:
- »Silber« ist das EU-Biosiegel, aber nachgewiesener Herkunft (entsprechend den Herkunftsvorgaben des bayerischen Biosiegels). – Falls vorgenannte Qualität auch nicht verfügbar ist:
- »Bronze« ist das EU-Biosiegel (ohne Herkunftsnachweis).

Grundlage der Beschaffungsleitlinie ist das von der Bayerischen Staatsregierung entwickelte eigene Herkunfts- und Qualitätssiegel für bayerische Biolebensmittel. Das Angebot an Produkten, die dieses Label tragen, wächst beständig. Dennoch ist die Verfügbarkeit – insbesondere wenn größere Mengen benötigt werden – noch begrenzt. Die Umsetzbarkeit wird daher erst im Rahmen mehrerer Pilotprojekte geprüft.

Die Beschlüsse beziehen alle Bereiche ein, in denen die Stadtverwaltung Verpflegung anbietet. Dazu gehören sowohl alle städtischen Referate als auch die städtischen Gesellschaften und Einrichtungen wie Kindertagesstätten und Schulen, aber beispielsweise auch Museen oder Theater, denen ein gastronomischer Betrieb angegliedert ist. Hinzu kommen die städtischen Kantinen, Konferenzen, Empfänge und Großveranstaltungen.

Pilotprojekt gestartet

In der Folge konnte im Frühjahr 2018 ein Pilotprojekt in zwei Kantinen der Stadtwerke München (Zentrale mit circa 1.350 Essen täglich und Außenstelle mit circa 380 Essen täglich) gestartet werden. Ziel ist es,

einen Anteil von mindestens 30 Prozent Biofleisch bis Mitte 2019 zu erreichen und den Bioanteil bei allen anderen Lebensmittelgruppen deutlich zu erhöhen. Dem Caterer, der diese Kantinen bewirtschaftet, steht bei der Umsetzung dieses Vorhabens – analog zu den drei städtischen Kantinen (siehe oben) – professionelle Beratung zu allen Themen der Einführung von Biolebensmitteln zur Verfügung.

Zwei weitere Gesellschaften (das städtische Seniorenheim mit neun Standorten und das Tagungshaus der Münchner Volkshochschule) werden dabei unterstützt, ihre bereits bestehenden Aktivitäten und damit den Bioanteil in der Verpflegung der Tischgäste deutlich auszuweiten – und dies mit Erfolg: Das städtische Seniorenheim hat – trotz des niedrigen für Verpflegung zur Verfügung stehenden Budgets – einen Bioanteil von fast 15 Prozent erreicht. Auch in diesen drei Einrichtungen konnte beobachtet werden, dass die jeweiligen Verantwortlichen – in der Regel die Küchenleitungen – im Laufe des Umstellungsprozesses die Bioeinführung immer mehr zu »ihrer Aufgabe« gemacht und zunehmend Eigeninitiative

entwickelt haben. Alle anderen Gesellschaften ebenso wie die Kulturinstitute (Museen, Theater etc.) sollen nun sukzessive angesprochen werden mit dem Ziel, unter Berücksichtigung der jeweiligen Rahmenbedingungen (z. B. wirtschaftlicher und vertraglicher Art) Bioprodukte einzuführen.

Für die Umsetzung der Beschlüsse in den Kernreferaten (hierbei geht es häufig um Catering bei Veranstaltungen verschiedenster Formate) wurde unter Leitung des Referats für Gesundheit und Umwelt Anfang 2018 ein stadtweiter Arbeitskreis etabliert, in dem jedes Referat durch mindestens einen Mitarbeiter bzw. eine Mitarbeiterin vertreten ist. Ziel des Arbeitskreises ist es, das Thema »Bioverpflegung« nachhaltig in allen Referaten zu verankern und passende Strategien und Aktivitäten zu entwickeln. Darüber hinaus bietet das Referat für Gesundheit und Umwelt verschiedene Serviceleistungen an, wie beispielsweise einen Imageflyer zur verwaltungsinternen Kommunikation (»München is(s)t bio-regional«), eine Liste mit Biocaterern oder die Erstellung von Textbausteinen für die Ausschreibung von Biocatering. Bei Bedarf sind Einzelberatung oder Informationsveranstaltungen in einzelnen Referaten möglich.

Angesichts der Vielzahl der Verpflegungsanlässe wird die vollständige Umsetzung dieser Beschlüsse noch einige Zeit in Anspruch nehmen – sie befindet sich jedoch auf einem guten Weg.

Folgerungen & Forderungen

Die Einführung von Bioprodukten in kommunalen Einrichtungen ist – trotz des oft beschränkten Budgets – durchaus möglich. Die Erfahrung mit den verschiedenen Projekten der letzten Jahre innerhalb der Biostadt München haben jedoch gezeigt, dass für den Erfolg einige Faktoren relevant sind:

- Politik und Verwaltung müssen dahinter stehen und ein klares Bekenntnis abgeben. Ein entsprechender Ratsbeschluss ist daher unerlässlich.
- Hilfreich ist es, in der Verwaltung eine feste Ansprechperson zu haben, die den Prozess koordiniert und darauf achtet, dass Beschlüsse umgesetzt werden. Sie stellt die notwendigen Informationen zur Verfügung, erfasst immer wieder den Stand der Umsetzung und »justiert« gegebenenfalls nach.
- Wichtig sind auch ansprechende, praxisnahe Beratungsangebote (dazu gehört auch der Austausch mit erfahrenen Praktikern).
- »Alle mitnehmen«: Das Ganze gelingt nur, wenn alle Beteiligten (z. B. Entscheidungsträger, Küchenkräfte, Eltern, Personalrat) überzeugt sind. Die Praxis hat gezeigt, dass das gute Zusammenspiel der verschiedenen Akteursgruppen von herausragender Bedeutung ist.
- Mit kleinen, überschaubaren Schritten beginnen: Auch zehn oder 15 Prozent Bio (zumindest am Anfang) sind ein Erfolg!

Anmerkungen

- 1 Kooperationsvereinbarung des Netzwerkes Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise, Unterzeichnung am 4. Februar 2016 in Augsburg, S. 2.
- 2 Ebd.
- 3 Netzwerk deutscher Biostädte (Hrsg.): Mehr Bio in Kommunen. Ein Praxisleitfaden des Netzwerkes deutscher Biostädte. Nürnberg 2017 (www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf).



Stephanie Jacobs

Referentin für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München.



Astrid Engel (Ansprechpartnerin)

Mitarbeiterin im Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München.

Bayerstr. 28a, 80335 München
astrid.engel@muenchen.de