

GUTES ESSEN FÜR MÜNCHEN

Leitfaden für eine nachhaltige
Lebensmittelversorgung

Die Hebel der Stadt

Stand: Februar 2024

münchner
ernährungsrat



INHALT

Zusammenfassung	3
1. Grundlagen	4
1.1 Potenziale nutzen: Ernährung in München nachhaltig gestalten.....	4
1.2 Ernährung neu denken: die Ernährungswende.....	5
1.3 Status quo in München.....	7
2. Von der Vision zur Umsetzung	8
2.1 Die Vision: Gutes Essen für Alle! Ernährungswende für München....	8
2.2 Strategisches Ziel: Nachhaltige Wertschöpfungsketten.....	9
2.3 Der Weg zum Ziel: Die 5 Hebel der Stadt.....	11
3. Konkrete Maßnahmen der LHM	12
3.1 Ernährungswende strukturell verankern.....	12
3.2 Außer-Haus-Verpflegung im städtischen Wirkungsbereich nutzen....	15
3.3 Datenerhebung & rechtliche Prüfung	18
3.4 Bildung & Partizipation.....	19
3.5 Städt. Strukturen zur Ernährungswende nutzen & aufbauen.....	23
3.6 Governance.....	25
4. Literaturverzeichnis	26
5. Impressum	28

ZUSAMMENFASSUNG

JA, ES GEHT! KOMMUNEN GESTALTEN DIE ERNÄHRUNGSWENDE

Essen wirkt über den Tellerrand: was wir essen, wo und unter welchen Bedingungen es hergestellt und gehandelt wurde, beeinflusst nicht nur unmittelbar die eigene Gesundheit, sondern hat auch Auswirkungen auf die Umwelt, die regionale Wirtschaft und Kulturlandschaft, die Lebensqualität von „Nutz“-Tieren und vieles mehr. Diabetes, Höfesterben oder Aufbau von regionalem Handwerk – das alles hängt auch mit der Art und Weise zusammen, wie unser Ernährungssystem gestaltet ist.

Essen ist politisch: die Landeshauptstadt München (LHM) hat entscheidende Hebel für eine nachhaltige, faire und resiliente Ernährungspolitik in der Hand.

Für ein Gutes Essen für Alle braucht es nachhaltige Wertschöpfungsketten (WSK), die vom Acker bis zum Teller alle Beteiligten miteinbeziehen. Außerdem braucht es ein konstruktives Zusammenspiel von allen Beteiligten: Verwaltung und Politik, Konsument:innen, Unternehmen, Zivilgesellschaft und Wissenschaft.

Das vorliegende Dokument liefert einen Handlungsleitfaden mit konkreten Maßnahmen, mit denen die LHM die Ernährungswende aktiv anschieben und mitgestalten kann. Es vereint Perspektiven von unterschiedlichen Bereichen des Ernährungssystems aus Theorie und Praxis.

Folgenden fünf Hebel sind von zentraler Bedeutung:

- Ernährungswende strukturell verankern
- Außer-Haus-Verpflegung im städtischen Wirkungsbereich nutzen
- Datenerhebung & rechtliche Prüfung
- Ernährungsbildung & Partizipation
- Bestehende Strukturen für die Ernährungswende fördern

Als unabhängiges Bündnis aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Bildung und Wissenschaft ruft der Münchner Ernährungsrat e.V. die LHM auf, diese Hebel konsequent und umfassend zu nutzen und das Thema nachhaltige Ernährung auf der politischen Agenda zu verankern. Gleichzeitig setzen wir uns als Verein auch weiterhin dafür ein, die Maßnahmen zu begleiten und tatkräftig zu unterstützen.

ERNÄHRUNGSWENDE, JETZT!

1. GRUNDLAGEN

1.1 Potenziale nutzen:

Ernährung in München nachhaltig gestalten

Jede:r von uns isst, jeden Tag. Hendl, Knödel, Döner oder Dinkel-Spaghetti: Was wir essen, wo und unter welchen Bedingungen es hergestellt und gehandelt wurde, wie und wie viel wir von etwas essen beeinflusst nicht nur unmittelbar die eigene Gesundheit, sondern hat auch Auswirkungen auf die Umwelt, die regionale Wirtschaft und Kulturlandschaft, die Lebensqualität von „Nutz“-Tieren und vieles mehr.

Hier liegt ein enormes Potenzial für mehr Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Regionalentwicklung in München: denn ob hochverarbeitete Lebensmittel aus Übersee oder frische, regionale, transparent und fair gehandelte Produkte auf den Teller kommen, kann die LHM mitbestimmen.

Die „Farm to Fork Strategy“ der EU, die Ernährungsstrategie der Bundesregierung („Gutes Essen für Deutschland“) und das Konzept „Ernährung in Bayern“ geben bereits Leitplanken für die Gestaltung von Ernährung vor.^{1,2,3}

Allerdings können Kommunen durch ambitionierte und konsequente Umsetzung die lokalen Bedingungen in entscheidendem Maße mitgestalten. Die LHM ist mit über 1,5 Millionen Einwohner:innen die größte kommunale Lebensmittel-Nachfragerin in Bayern. Mit dieser Marktmacht hat sie signifikante Hebel für mehr Nachhaltigkeit und die Förderung der regionalen (Land-) Wirtschaft in der Hand.

So kann die LHM mit einer zukunftsgerichteten und mutigen Ernährungspolitik die Rahmenbedingungen für ein Gutes Essen für Alle vorgeben und als gutes Beispiel vorangehen.

1.2 Ernährung neu denken: Die Ernährungswende

Analog zu den Begriffen Mobilitätswende oder Energiewende beschreibt die Ernährungswende die Veränderungen hin zu einem Ernährungssystem, das die regionalen bis globalen Lebensbedingungen für alle Beteiligten – von Produzent:innen über die „Nutz“-Tiere bis zu den Verbraucher:innen – positiv beeinflusst und sich gleichzeitig innerhalb der planetaren Grenzen bewegt. Das bedeutet nicht nur die sichere Versorgung mit möglichst regionalen, fair und nachhaltig produzierten Lebensmitteln, sondern erfordert auch, WSK wieder dementsprechend zu denken und aufzubauen.

Warum eine Ernährungswende?

Das aktuelle Ernährungssystem mit globalisierten Lieferketten, einem hohen Grad an Industrialisierung und zunehmender Konzentration von Marktmacht führt zu enormen **Herausforderungen**: Übergewicht und Mangelernährung, Höfesterben, unwürdige Tierhaltung oder steigende Lebensmittelpreise. Von diesen Entwicklungen sind alle Beteiligten vom Acker bis zum Teller betroffen.

Versorgungssicherheit:

Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland ist in den letzten 30 Jahren um fast 50% zurückgegangen.⁴

Gesundheit & Lebensqualität

Knapp 7 Millionen Menschen in Deutschland leiden an Typ-2-Diabetes.⁵

Kosten für die Gesellschaft:

Die wahren Kosten von Lebensmitteln sind oft externalisiert und werden von der Gesellschaft indirekt getragen.⁶

Arbeitsplätze:

Die Zahl der Arbeitskräfte in der Landwirtschaft ist seit 1995 um ein Drittel gesunken.⁷

Klima & Umwelt:

Das aktuelle Ernährungssystem ist für 21-37% der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich.⁸

Die Ernährungswende bietet im Umkehrschluss erhebliche Potenziale für die individuelle Gesundheit, für Gesellschaft und Kultur, die Umwelt und eine nachhaltige, resiliente und faire Entwicklung der regionalen Wirtschaft.

Nachhaltige Ernährung zählt außerdem in alle 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, der sogenannten Sustainable Development Goals (SDGs) ein und gilt sogar als unverzichtbares Zahnrad zum Erreichen der Ziele.⁹

Zu den zentralen **Potenzialen der Ernährungswende** zählen folgende Faktoren:



Was kostet die Ernährungswende?

Die Ernährungswende gibt es natürlich nicht zum Nulltarif. Die zentrale Frage ist aber auch, welche Kosten und Risiken verursacht das derzeitige Ernährungssystem in absehbarer Zukunft: Lieferengpässe, steigende Lebensmittelpreise, Höfesterben und steigende Kosten für Grundwasseraufbereitung geben bereits einen deutlichen Vorgeschmack.

Demgegenüber zeigen führende Expert:innen der Food System Economics Commission (FSEC) in einem aktuellen Bericht, dass die volkswirtschaftlichen Gesamtkosten nicht nur sinken würden, sondern mit einer Transformation des Ernährungssystems sogar Gewinne erzielt werden können.¹⁰

1.3

Status Quo in München

Die ersten Schritte sind gemacht

Die LHM hat sich mit der Agenda 2030 (Beschluss 2016) und der Klimaneutralität bis 2035 (Beschluss 2019) bereits ehrgeizige Ziele gesetzt, um die städtischen Möglichkeiten für mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu nutzen.^{11,12}

Des Weiteren hat die LHM bereits 2006 das Projekt „Biostadt München“ beschlossen und gehört seit 2012 mit 20 weiteren Kommunen zum Netzwerk deutscher Biostädte.¹³

Der Stadtratsbeschluss vom 28. Juli 2021 gibt außerdem vor, den Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln bis Mitte 2025 in allen Referaten und städtischen Einrichtungen auf 60% zu erhöhen.¹⁴ Mitte 2022 wurde die Stabsstelle für Ernährungswende in München eingerichtet, die unter anderem auch für die Umsetzung des neuen „Münchner Ernährungshauses“ zuständig ist.¹⁵

Diese Entwicklungen sind begrüßenswert, und wir danken an dieser Stelle allen Verantwortlichen und Mitwirkenden für die Setzung der ambitionierten Ziele und das bisherige Engagement bei der Umsetzung.

Hier liegt ein großes Potenzial, das bisher nicht ausgeschöpft wird.

Daher rufen wir die LHM auf, ihre Hebel für die Münchner Ernährungswende konsequent zu nutzen und das Thema nachhaltige Ernährung als Aufgabe der LHM zu verankern. Durch eine Absichtserklärung der LHM, die Ernährungswende gezielt anzugehen, würde ein wichtiger Grundstein gelegt.

Für die Umsetzung kann die LHM auf ein breites Netzwerk von engagierten Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette und zivilgesellschaftliche Initiativen mit entsprechendem Fachwissen zurückgreifen.

2. VON DER VISION ZUR UMSETZUNG

2.1 Die Vision:

Gutes Essen für Alle! Ernährungswende für München

Der Münchner Ernährungsrat definiert „Gutes Essen für Alle“ aus einer ganzheitlichen Perspektive, die sich am Konzept der nachhaltigen Ernährung orientiert und sowohl gesundheitliche und gesellschaftliche Aspekte als auch Nachhaltigkeitskriterien miteinschließt.¹⁶ Das bedeutet:

- alle Menschen in der Region München können sich sowohl In- als auch Außer-Haus gesund und nachhaltig ernähren, unabhängig von Bildung und Einkommen.
- alle Beteiligten – vom Acker bis zum Teller – haben faire Arbeitsbedingungen und können langfristig wirtschaftlich bestehen.
- die Auswirkungen von Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsum von Lebensmitteln bewegen sich innerhalb der planetaren Grenzen.



2.2 Strategisches Ziel: Nachhaltige Wertschöpfungsketten (WSK)

Die zentrale Bedingung für das Erreichen der Ernährungswende ist der Aufbau nachhaltiger Lebensmittel-WSK.

Der Begriff WSK beschreibt alle Schritte, die ein Lebensmittel von Erzeugung bis zur Entsorgung durchläuft und zeigt die beteiligten Akteur:innen der jeweiligen Stufen auf: von der Landwirtschaft über die Verarbeitung, hin zum Handel bis zum Konsum.¹⁷ Idealerweise werden hier auch die vorgelagerten Stufen (Herstellung von Maschinen, Saatgut, Tierfutter oder Düngemittel) miteinbezogen.



Aktuell sind diese Schritte für viele Lebensmittel oft über den Globus verteilt, hochindustrialisiert und auf wenige große Unternehmen aus Produktion, Verarbeitung und Handel konzentriert – mit allen oben bereits genannten Auswirkungen für die Umwelt, Gesundheit und Gesellschaft.

Nachhaltige WSK definieren wir demgegenüber über die folgenden Kriterien:

- Kurze Wege und möglichst geschlossene Kreisläufe
- Ökologische Landwirtschaft
- Ökologische, regionale Verarbeitung
- Artgerechte Tierhaltung und Schlachtung
- Faire Löhne und soziale Arbeitsbedingungen für alle Beteiligten
- Minimierung von Lebensmittelverschwendung
- Minimale, umwelt- und klimafreundliche Verpackung (Mehrwegsysteme)

Ziele für die jeweiligen Stufen der WSK:



2.3 Der Weg zum Ziel: Die Hebel der Stadt

Die folgenden Handlungsempfehlungen stehen der LHM zur Verfügung für eine nachhaltige Ernährungspolitik.

Die fünf Kategorien (Hebel) sind nach ihrer potenziellen Wirkkraft geordnet. Aber nur durch das Zusammenspiel und die Umsetzung aller Maßnahmen wird das komplette Potenzial ausgeschöpft.



**Ernährungswende
strukturell
verankern**



**Außer-Haus-Verpflegung
im städt.
Wirkungsbereich
nutzen**



**Datenerhebung &
rechtliche Prüfung**

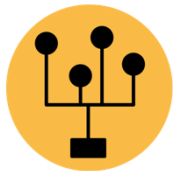


**Bildung &
Partizipation**



**Städt. Strukturen
der Ernährungswende
nutzen & aufbauen**

3. KONKRETE MAßNAHMEN DER LHM



Hebel 1

Ernährungswende strukturell verankern

Das Thema Ernährung spielt in den Strategien der LHM und in der täglichen Arbeit der Stadtverwaltung bisher nur eine untergeordnete Rolle. Hier liegt ein großes Potenzial, das bisher nicht ausgeschöpft wird.

Ziele:

- Das Thema nachhaltige Ernährung wird – gleichwertig zur Klimawende stärker priorisiert und in den Strategien und der täglichen Arbeit von Stadtpolitik und Verwaltung fest verankert ¹⁸
- Dies bedeutet, dass die LHM im Rahmen ihres eigenen Wirkungskreises (Daseinsvorsorge) die rechtlichen und finanziellen Rahmenbedingungen zur Umsetzung der Ernährungswende schafft. ¹⁹ Dazu empfiehlt sich der Erlass einer Ernährungswendesatzung, um die Ziele der Ernährungswende automatisch bei allen Planungen, Maßnahmen und Entscheidungen der Stadt und ihrer kommunalen Unternehmen zu berücksichtigen



Bereich	#	Maßnahme	Beschreibung
Strategien & Gremien München hat sich ambitionierte Ziele gesetzt und sich verpflichtet, die Möglichkeiten der LHM für nachhaltige Entwicklung zu nutzen. ^{11,12}	M 1.1	Münchener Nachhaltigkeitsstrategie: Thema nachhaltige Ernährung in der künftigen Münchener Nachhaltigkeitsstrategie verankern	Trotz der ambitionierten Ziele der LHM in Richtung Klimaneutralität und Nachhaltigkeit fehlt es bisher noch an einer übergeordneten strategischen Zielsetzung und entsprechenden referatsübergreifenden Maßnahmen. Die Münchener Initiative Nachhaltigkeit (MIN) setzt sich deshalb seit einigen Jahren für eine Münchener Nachhaltigkeitsstrategie ein, hat dazu bereits Vorschläge eingereicht und Prozesse angestoßen. ²⁰ Als Bündnispartner der MIN unterstützen wir das Vorhaben, für München eine Nachhaltigkeitsstrategie zu entwickeln und fordern, das Thema nachhaltige Ernährung als festen Baustein in allen Bereichen der Strategie mit aufzunehmen.
	M 1.2	Münchener Klimarat: Thema Ernährung ganzheitlich betrachten und bei den Entscheidungen entsprechend berücksichtigen	Der Münchener Klimarat ist ein Expert:innengremium und begleitet seit 2021 die städtische Klimapolitik, unterstützt Politik und Verwaltung bei der Umsetzung der Klimaziele und nimmt Stellungen zu Grundsatzentscheidungen und klimarelevanten Beschlussvorlagen. ^{21, 22} Wir fordern, das Thema nachhaltige Ernährung in der Arbeit des Klimarates stets miteinzubeziehen und die Expertise der Expert:innen aus dem Bereich zu berücksichtigen. Da es bei der Agrar- und Ernährungswende um mehr als den Schutz des Klimas geht, ist es wichtig eine ganzheitliche Perspektive anzusetzen. Das bedeutet, neben Klimakriterien die Ökosystemdienstleistungen in Gänze miteinzubeziehen.
	M 1.3	Klimapakt Wirtschaft: Thema Lebensmittelbeschaffung als Maßnahme mit aufnehmen	Der Klimapakt Wirtschaft ¹² ist eine Initiative der LHM und umfasst engagierte Großunternehmen, die sich an dem Ziel der Klimaneutralität bis 2035 beteiligen. Die Maßnahmenswerpunkte für den Klimaschutz sind Energieversorgung, Produktion, Gebäude, Mobilität und bewusste Ressourcennutzung.



			Wir fordern die LHM auf, auch hier das Thema Lebensmittelversorgung als eine Maßnahme mit aufzunehmen. Denn gerade Großunternehmen haben durch die Versorgung in ihren Betriebsgastronomien einen deutlichen Hebel für mehr Nachhaltigkeit und Gesundheit in der Hand. Wichtig ist auch hier, das Thema Ernährung nicht auf die Klimarelevanz zu reduzieren, sondern gemäß der Definition von nachhaltiger Ernährung ganzheitlicher zu betrachten.
<p>Referate, Eigenbetriebe, Beteiligungen & Dienstleister:innen</p> <p>Die Münchner Stadtverwaltung umfasst 15 Referate sowie sechs Eigenbetriebe wie die Markthallen München oder die 10 landwirtschaftlichen Stadtgüter. Außerdem betreut sie städtische Beteiligungen an Unternehmen wie der Messe, der Gasteig GmbH oder dem Münchner Flughafen.²³</p>	M 1.4	<p>Planung und Verordnungen: Thema Ernährungswende miteinbeziehen</p>	<p>Flächenplanung, Marktverordnung oder Schulung von Mitarbeiter:innen: die kommunale Verwaltung schafft entscheidende Rahmenbedingungen im Bereich Ernährungswirtschaft und kann damit den Aufbau von regionalen, nachhaltigen WSK fördern.</p> <p>Wir fordern die LHM auf, das Thema nachhaltige Ernährung innerhalb der einzelnen Referate und Eigenbetriebe miteinzubeziehen und bei Verordnungen und Entscheidungen konsequent zu berücksichtigen und aktiv voranzubringen.</p> <p>Die Analyse und Koordination geeigneter Maßnahmen kann beispielsweise durch die bereits bestehenden Klimaschutzmanager:innen bzw. Nachhaltigkeitsmanager:innen erfolgen. Neben den vorrangigen Bereichen Mobilität, Energie oder Ressourcenschonung soll bei ihrer Arbeit auch das Thema nachhaltige Ernährung berücksichtigt werden. Mögliche Fragestellungen:²⁴</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welche Lebensmittel werden derzeit in der städtischen Verpflegung eingesetzt und wie kann die Beschaffung nachhaltig gestaltet werden? • Wie können Verantwortliche geschult werden? • Welche Stellschrauben gibt es in den jeweiligen Referaten die Ernährungswende aktiv zu fördern?





Hebel 2

Außer-Haus-Verpflegung im städt. Wirkungsbereich nutzen

Zur Außer-Haus-Verpflegung (AHV) im städtischen Wirkungsbereich gehört die Verpflegung in Kindereinrichtungen, Schulen, Betriebsgastronomien, Senioren- und Care-Einrichtungen sowie Großveranstaltungen auf städtischem Grund. Außerdem hält die LHM-Beteiligungen an einigen Unternehmen wie den Stadtwerken oder der Messe München.²⁵

Ziele:

- Anteil von nachhaltigen Lebensmitteln und frischer Verpflegung in allen Kantinen und auf allen Großveranstaltungen im städtischen Verantwortungsbereich und auf städtischem Grund
- allen Menschen in München den Zugang zu nachhaltigen Speisen in der AHV zu ermöglichen

Bereich	#	Maßnahme	Beschreibung
Ausschreibungs- und Vergaberichtlinien	M 2.1	Verbindlicher Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln in allen Einrichtungen und auf allen Großveranstaltungen	<p>Die LHM ist selbst Nachfragerin von Lebensmitteln und hat mit der Versorgung in ihrem eigenen Wirkungsbereich (Kantinen, Groß- und Sportveranstaltungen, Catering allgemein) einen weiteren zentralen Hebel für den Aufbau bzw. die Förderung von regionalen, nachhaltigen WSK in der Hand.</p> <p>Mit dem Stadtratsbeschluss „Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen“ vom 28. Juli 2021 hat sich die LHM bereits ein ambitioniertes Ziel gesetzt, in allen Referaten & städtischen Einrichtungen den Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln bis Ende 2022 auf 40% und bis Mitte 2025 auf 60% zu erhöhen. Bei Fleisch sollte der Anteil bis Ende 2022 auf 40% erreichen.</p>



			Wir fordern die LHM auf, den Beschluss konsequent umzusetzen und bei jedem Verpflegungsanlass in ihrem Wirkungsbereich die Auswahl nachhaltiger, gesunder Lebensmittel und eine entsprechende Verarbeitung zu gewährleisten. ¹⁴
	M 2.2	Kriterienkatalog und Bewertungssystem überarbeiten und anpassen entsprechend der Definition von nachhaltiger Ernährung und je nach Zielgruppen	<p>Bewertungssystem bei der Vergabe von Aufträgen so verändern, dass der Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln für die Teilnahme an der Ausschreibung verpflichtend ist (Vereinbarung Koalitionsvertrag, Seite 11)²⁶</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitfaden für die Bewerbung für das Oktoberfest²⁷ • Leitfaden für die Bewerbung für Auer Dult und Christkindmarkt²⁸ • Leitfaden für die Bewerbung für den Stadtgeburtstag²⁹
	M 2.3	Anwendung des Kriterienkatalogs auf alle Großveranstaltungen auf städtischem Grund ausweiten	Bisher gilt das Bewertungssystem nur für eigenständig organisierten städtischen Veranstaltungen (s. M 2.2). Wir fordern, dass alle Veranstaltungen auf städtischem Grund (Frühlingsfest, Straßenfeste, Sportfeste, Pop-up-Cafés, o.ä.) das Bewertungssystem der Vergaberichtlinien erfüllen müssen.
Richtlinie Beschaffung	M 2.4	Anpassung der Richtlinie in Richtung Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien spielen derzeit im Vergleich zum Preis nur eine untergeordnete Rolle. Wenn diese Priorisierung umgedreht wird, können nachhaltige, regionale Lebensmittel stärker gefördert werden.
Lebensmitteleinkauf in Eigenbetrieben und Beteiligungen	M 2.5	Nachhaltige Lebensmittel bei jedem Verpflegungseinkauf im Wirkungsbereich der LHM berücksichtigen	Über das Beteiligungsmanagement kann die LHM mittels politischer Vorgaben Einfluss auf die Lebensmittelversorgung in den Beteiligungsgesellschaften nehmen, denn diese müssen mit ihren Leistungen städtischen Zielsetzungen entsprechen.



			<p>Außerdem kann die LHM-Beratungsangebote schaffen, die den Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln in der Verpflegung erleichtern (z.B. durch Leitfäden).</p> <p>Einrichten eines Arbeitskreises mit dem Ziel, eine Willenserklärung und konkrete Maßnahmen für die Erreichung der Ernährungswende zu erarbeiten</p>
--	--	--	---





Hebel 3

Datenerhebung & rechtliche Prüfungen

Datenerhebungen, Evaluationen und Gutachten bilden das Fundament für zielgerichtete Maßnahmen und eine effiziente Umsetzung der Ernährungswende. Über eine faktenbasierte Prozessbegleitung kann die LHM wertvolle Rückmeldungen für laufende und angehende Projekte beisteuern.

Ziel

- Analyse des Ist-Zustands, um zielgerichtete und standortangepasste Veränderungen einzuleiten und Veränderungen transparent zurückzuerfolgen

Bereich	#	Beschreibung
Bestandsaufnahme des Ist-Zustands	M 3.1	<ul style="list-style-type: none">• Bestehende Akteur:innen entlang der WSK (Anzahl, Struktur, Versorgungspotenzial)• Fehlende Strukturen innerhalb der WSK• Wie viele Essen werden täglich in der AHV ausgegeben? Wie hoch ist der monetäre Anteil von nachhaltigen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen?• Wie hoch ist der Anteil von anfallenden Lebensmittel- & Speiseresten (vom Acker bis zum Teller)?• Wo gibt es potenzielle Flächen für die urbane Lebensmittelproduktion (Grünflächen, Dachflächen etc.)?
Rechtliche Prüfungen	M 3.2	<ul style="list-style-type: none">• Wie können Lebensmittel- und Speisereste aus der AHV weitergegeben werden?• Welchen Gestaltungsspielraum hat die LHM gegenüber dem Freistaat Bayern und den Regierungsbezirken?• Wie können städtische Ausschreibungen gestaltet werden, damit nachhaltige Produkte und regionale Betriebe unterstützt werden?





Hebel 4 Ernährungsbildung & Partizipation

Nachhaltige Ernährung braucht Wissen, Praxis und Möglichkeiten zur Umsetzung. Dies gilt sowohl im privaten als auch im professionellen Kontext, beispielsweise bei Küchenverantwortlichen, Bildungsbeauftragten oder Mitarbeiter:innen der LHM. Trotz zahlreicher Projekte in München (z.B. Klimaküche von Green City oder das Slow Mobil), fehlt es derzeit noch an einer langfristigen Finanzierung und einer koordinierten, übergeordneten Strategie der Maßnahmen.^{30,31}

Ziele:

- Alle Verbraucher:innen erhalten die Möglichkeit zur Ernährungsbildung und zum eigenen Anwenden der Fähigkeiten (Einkaufen bzw. selbst Produzieren, Lagern, Verwerten)
Küchenmitarbeiter:innen, Bildungsbeauftragte und städtische Mitarbeiter:innen erhalten Weiterbildungen und Beratungen z.B. zum Thema nachhaltige Lebensmittelbeschaffung, Menügestaltung und Zubereitung

Bereich	#	Maßnahme	Beschreibung
Privater Kontext: Zivilbevölkerung Vom Kindergarten bis zum Seniorenheim	M 4.1	Wissen und Kompetenz vermitteln: Theorie und Praxiseinheiten zum Thema nachhaltige Ernährung an allen öffentlichen Bildungseinrichtungen	Nachhaltige und gesunde Lebensmittel einkaufen oder selbst anbauen, lagern, verwerten und richtig entsorgen – für eine nachhaltige Ernährung braucht es die nötigen Hintergrundinformationen und Kompetenzen. Wir fordern die LHM auf, ihre Möglichkeiten für niederschwellige Bildungsangebote auszuschöpfen und ein strukturiertes Bildungskonzept zu erarbeiten. Die Theorie- und Praxiseinheiten sollen z.B. in Kindergärten, Schulen und in weiteren öffentlichen Bildungseinrichtungen angeboten werden. Einrichtung einer zentralen Beratungsstelle, bei der sich Interessierte über die Regeln und Möglichkeiten informieren können.



	M 4.2	Erleben fördern: Exkursionen auf städtische Güter und landwirtschaftliche Betriebe in der Region für Alle zugänglich machen	<p>Exkursionen ermöglichen es den Teilnehmenden, die Produktion von Lebensmitteln zu erleben. Damit kann ein stärkerer Bezug zu Lebensmitteln und ein Bewusstsein für die eigene Ernährung und die Zusammenhänge im Ernährungssystem entwickelt werden.</p> <p>Die Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz in München bietet z.B. bereits Exkursionen für Senior:innen an.³²</p> <p>Die Veranstaltungen sollen allen Altersgruppen niederschwellig zur Verfügung stehen, beispielsweise im Rahmen von Schulausflügen oder geförderten Angeboten der Münchner Volkshochschule.</p>
	M 4.3	Infrastruktur bereitstellen: Einbau von Lehrküchen und Lehrgärten bei bestehenden Einrichtungen fördern oder bei der Neuplanung berücksichtigen	<p>Nachhaltige Ernährung braucht neben der Theorie auch die Praxis. Allerdings stehen in vielen Einrichtungen mit AHV inzwischen keine voll ausgestatteten Küchen mehr zur Verfügung. Diese sind sowohl für Bildungsangebote als auch für die tägliche AHV mit frisch zubereiteten Lebensmitteln unerlässlich.</p> <p>Daher fordern wir die LHM auf, bei der Neuplanung oder Umgestaltung von Einrichtungen den Einbau von (Lehr-)Küchen und Lehrgärten zu ermöglichen bzw. aktiv zu fördern.</p>
	M 4.4	Essbare Stadt fördern: Möglichkeiten für Urban Gardening erleichtern	<p>Lebensmittel in der eigenen Umgebung anbauen, auch ohne eigenen Garten oder Balkon: gerade in Zeiten von Inflation ist das eine Möglichkeit, allen Menschen in München einen Zugang zu kostengünstigen, nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln zu bieten.</p> <p>Der LHM stehen dafür folgende Möglichkeiten zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flächen für Urban Gardening zur Verfügung stellen • Projekte zum Thema essbare Stadt fördern • Nutzpflanzen bei der zukünftigen Stadtbegrünung Vorrang geben



	M 4.5	Bildungs- und Vernetzungsorte schaffen: LebensMittelPunkte in allen Quartieren einrichten	<p>LebensMittelPunkte können Anlaufstellen für Ernährung sein: Treffpunkt, Ort für Bildung und Austausch oder zum Lagern, gemeinsamen Verarbeiten und Genießen von Lebensmitteln genutzt werden. Hier können Veranstaltungen stattfinden, die Bürger:innen wieder einen kostenlosen Zugang zu Nahrungsmitteln und Kochkultur bieten.³³</p> <p>Die Einrichtung von LebensMittelPunkten in jedem Münchner Quartier ermöglicht es allen Bürger:innen, niederschwellig mit dem Thema Ernährung in Kontakt zu kommen, Wissen (und Lebensmittelüberschüsse) auszutauschen und Ernährungskompetenzen aufzubauen</p> <p>Beispiel: Das Projekt Circular Westend ist ein Quartiersprojekt im Themenfeld Circular Society und möchte gemeinsam mit Akteur:innen im Westend neue Ansätze für ein nachhaltiges Ernährungssystem finden und erproben.³⁴</p>
Professioneller Kontext: Multiplikator:innen & Anwender:innen	M 4.6	Train the trainer: Thema nachhaltige Ernährung in alle Ausbildungen im Bildungs- und Ernährungsbereich integrieren	<p>Auszubildende im Bildungs- und Ernährungsbereich sind die zukünftigen Multiplikator:innen und stellen die Weichen für Verpflegungsleistungen.</p> <p>Die Themen Nachhaltigkeit und Gesundheit (in Theorie und Praxis) nehmen derzeit allerdings in den Lehrplänen der bildungs- und ernährungsbezogenen Ausbildungen nur einen marginalen Stellenwert ein.</p> <p>Wir fordern die LHM daher auf, in den Ausbildungen mehr Informationen und konkrete Handlungsempfehlungen für die Praxis zur Verfügung zu stellen.</p> <p>Zentrale Fragestellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was ist nachhaltige Ernährung? • Wie können regionale Lebensmittel für die AHV beschafft und finanziert werden? • Wie können Menüpläne gesund, nachhaltig und trotzdem wirtschaftlich gestaltet werden?



	M 4.7	Kostenfreie Beratung und Weiterbildungen für bereits ausgebildete Mitarbeiter:innen der Gemeinschafts- und Individualgastronomie bzw. im Ernährungs- und Bildungsbereich	<p>Auch bereits ausgebildete Fachkräfte im Ernährungs- und Bildungsbereich sind mit ihrer Funktion ein wichtiger Baustein für nachhaltige, gesunde Ernährung. Wir fordern die LHM daher auch hier auf, gezielte und praxisnahe Weiterbildungen für alle Mitwirkenden im Ernährungs- und Bildungsbereich zur Verfügung zu stellen.</p> <p>Zentrale Fragestellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was ist nachhaltige Ernährung? • Wie können regionale Lebensmittel für die AHV beschafft und finanziert werden? • Wie können Menüpläne gesund, nachhaltig und trotzdem wirtschaftlich gestaltet werden? <p>Beispiel: Die Projektstelle Ökologisch Essen des BUND Naturschutz in München bietet bereits seit Jahren Beratungen für nachhaltige AHV.</p>
	M 4.8	Weiter- und Fortbildungen für alle städtischen Mitarbeiter:innen	Bildungsangebote im Bereich nachhaltige und gesunde Ernährung. Theoretische und praktische Angebote wie Exkursionen, Kochkurse, Vorträge, o.ä.
	M 4.9	Zugang zu Informationsmaterial	Um die unter M 4.7 und M 4.8 genannten Informationen für alle Beteiligten zugänglich zu machen, müssen Weiterbildungsangebote und Informationsmaterial in einfacher Sprache bzw. in verschiedenen Fremdsprachen angeboten werden.





Hebel 5

Städtische Strukturen für die Ernährungswende nutzen & ausbauen

In München gibt es bereits wirkungsvolle Strukturen, die mit ihrer Arbeit die Ernährungswende aktiv unterstützen. Diese gilt es zu stärken.

Ziele:

- Bestehende Strukturen stabilisieren, Potenziale ausschöpfen
- Weitere Strukturen aufbauen und integrieren

Bereich	#	Maßnahme	Beschreibung
Fachbereich nachhaltige Ernährung (RKU)	M 5.1	Übernimmt Kontroll- und Beratungsfunktion für die Umsetzung des Stadtratsbeschluss von 2021	<ul style="list-style-type: none">• Alle Ausschreibungen im Bereich Beschaffung von Lebensmitteln bzw. die Vergabe von Kantinen sollen dem Fachbereich vorgelegt werden.• Quantitative und qualitatives Evaluationssystem für die Umsetzung• Erfassen des Bio-Anteil• Aufstocken des Personals im Fachbereich
Münchener Ernährungshaus	M 5.4	Rahmenbedingungen vorausschauend gestalten	<ul style="list-style-type: none">• Langfristige Finanzierung sicherstellen, fest in der Haushaltsplanung• Vergabe an regionale, unabhängige Akteur:innen• Mittelfristiger Umzug in Lokalität mit Ernährungsbezug (z.B. Großmarkthalle, Viktualienmarkt)• Einbeziehung von betroffenen Akteur:innen in die Konzeptentwicklung durch Beirat oder Lenkungskreis



	M 5.5	Bedarfsorientierte inhaltliche Ausgestaltung und Weiterentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des Ist-Zustandes in München zum Anteil von nachhaltigen Lebensmitteln in München (jährliche Erhebung) <ul style="list-style-type: none"> ○ Wie viele und welche Küchen wurden auf nachhaltige Lebensmittel umgestellt? ○ Wie lange hat der Umstellungsprozess gedauert? ○ Wie hoch ist der monetäre Warenanteil an nachhaltigen Lebensmitteln nach der Umstellung in den jeweiligen Küchen? ○ Wie wirkt sich die Umstellung der Küchen auf die Zufriedenheit der Gäste sowie die Umsatz- und Gästezahlen aus? • Langfristige Konzeptentwicklung mit Stufenplan, wann welche Zielgruppe angesprochen wird
Weitere	M 5.8	Bio-Regio-Management in der Stadtverwaltung ansiedeln und langfristig weiterführen	<p>Das laufende Projekt zum Bio-Regio-Management kann bereits auf einige Erfolge beim Aufbau von bio-regionalen Lieferketten zurückblicken, wie z.B. durch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Veranstaltungsreihe „Küche trifft Region“, die Produzent:innen und Küchenverantwortliche zusammenbringt ³⁵ • Die Fortbildungsveranstaltung für regionale Erzeugerbetriebe „Fit für die Bio-Gastro“ ³⁶
	M 5.9	Städtische Güter ökologisch betreiben und für Lebensmittelversorgung der LHM nutzen	<p>Aktuell sind 8 der 10 städtischen Güter ökologisch bewirtschaftet.³⁷ Im Koalitionsvertrag ist bereits die Umstellung der letzten zwei Güter beschlossen. Außerdem hat die LHM hier die Möglichkeit, die produzierten Lebensmittel innerhalb der LHM einzusetzen und damit das Prinzip der regionalen WSK zu verwirklichen und sichtbar zu machen.</p>
	M 5.10	Öko-Modellregion für München ausrufen	<p>Im Rahmen des Landesprogramms BioRegio Bayern 2030 fördert das Land Bayern Öko-Modellregionen mit dem Ziel, den ökologischen Landbau durch den Aufbau von bio-regionalen WSK zu fördern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beispiel Nürnberg (Biostadt und Öko-Modellregion) ³⁸



3.6 Governance

Die oben beschriebenen Maßnahmen richten sich an die Politik und Verwaltung der LHM. Wie bereits eingangs beschrieben, ist für den Erfolg der Ernährungswende bzw. für den langfristig gelingenden Aufbau von nachhaltigen WSK ein konstruktives, kooperatives Zusammenspiel von allen beteiligten Akteur:innen notwendig:

Die Politik setzt entscheidende Weichen für die regionalen Rahmenbedingungen und kann durch die Verpflegungsleistungen in ihrem Wirkungsbereich zu einem langfristigen und ganzjährig ausgeglichenen Absatzmarkt beitragen. Engagierte (regionale) Akteur:innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel sorgen für die Bereitstellung der entsprechenden Lebensmittel, während Wissenschaft und Zivilgesellschaft durch Information, Beratung und tatkräftiger Unterstützung wirken können.

**GUTES ESSEN FÜR ALLE!
ERNÄHRUNGSWENDE FÜR MÜNCHEN, JETZT!**



6. Impressum

Münchner Ernährungsrat e.V.

Milchstraße 13 | 81667 München

info@muenchner-ernaehrungsrat.de

www.muenchner-ernaehrungsrat.de

#ernaehrungsratm

Vertreten durch den Vorstand:

Beate Backhaus, Anna Feigl, Susanne Kiehl

Dieses Dokument ist das Ergebnis der Zusammenarbeit des Münchner Ernährungsrats und Akteur:innen aus dem Raum München. Es ist als kontinuierliche partizipative Weiterentwicklung geplant. Alle Initiativen und Organe, die einen Beitrag zur Münchner Ernährungswende liefern, sind eingeladen, sich bei der weiteren Entwicklung des Dokuments einzubringen.

Grafik, Fotos & Konzeptmitwirkung: alegra kommunikation

München, im Februar 2024

münchner
ernährungsrat



5. Literaturverzeichnis

- ¹ EU - Farm to fork Strategy <https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ² Gutes Essen für Deutschland: Die Ernährungsstrategie der Bundesregierung <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³ Konzept „Ernährung Bayern“ <https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/konzept-ernaehrung-in-bayern/index.html> (letzter Zugriff: 20.02.2024)
- ⁴ Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt & Naturschutz Deutschland, Le Monde Diplomatique (2020): AGRAR-ATLAS 2019
- ⁵ Deutscher Gesundheitsbericht, Diabetes 2020 https://www.diabetesde.org/system/files/documents/gesundheitsbericht_2020.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ⁶ True Cost: Wahre Kosten – wahrer Nutzen - BZfE <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/> (letzter Zugriff: 20.02.2024)
- ⁷ Strukturwandel in Deutschland: Kleine unter Druck – Heinrich Böll Stiftung <https://www.boell.de/de/2019/01/09/strukturwandel-deutschland-kleine-unter-druck> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ⁸ Summary for Policymakers https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2022/11/SRCCL_SPM.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ⁹ Agenda 2030 - 17 Nachhaltigkeitsziele: <https://sdgs.un.org/goals> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹⁰ Food System Economics Commission: The Economics of the Food System Transformation (Global Policy Report) <https://foodsystemeconomics.org/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹¹ Landeshauptstadt München: Nachhaltige Entwicklung in München <https://stadt.muenchen.de/infos/nachhaltige-entwicklung-muenchen.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹² LHM: Klimapakt Münchner Wirtschaft <https://stadt.muenchen.de/infos/klimapakt-muenchner-wirtschaft.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹³ LHM: Biostadt München <https://stadt.muenchen.de/infos/biostadt-muenchen.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹⁴ Beschluss der Vollversammlung vom 28. Juli 2021 <https://risi.muenchen.de/risi/dokument/ v/6737638> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹⁵ LHM: Ernährungswende in München <https://stadt.muenchen.de/infos/ernaehrungswende-muenchen.html> (letzter Zugriff: 20.02.2024)
- ¹⁶ Arbeitsgruppe nachhaltige Ernährung: Was ist nachhaltige Ernährung? <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung.3.0.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ¹⁷ Bundesinformationszentrum Landwirtschaft: Wie funktionieren regionale Wertschöpfungsketten? <https://www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/wie-funktioniert-landwirtschaft-heute/markt-und-handel/wie-funktionieren-regionale-wertschoepfungsketten> (letzter Zugriff: 21.02.24)
- ¹⁸ Klimsatzung der LHM <https://stadt.muenchen.de/rathaus/stadtrecht/vorschrift/380.html> (letzter Zugriff: 21.02.24)
- ¹⁹ Sipple D., Wiek A. (2023): Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft <https://www.dstgb.de/themen/gesundheit/praxisleitfaden-15-kommunale-instrumente-zur-staerkung-der-lokalen-nachhaltigen-ernaehrungswirtschaft/sipple-wiek-2023-kommunale-instrumente-fuer-die-nachhaltige-ernaehrungswirtschaft-neu.pdf>
- ²⁰ Münchner Initiative Nachhaltigkeit: Warum München eine Nachhaltigkeitsstrategie braucht <https://www.m-i-n.net/min/warum-muenchen-eine-nachhaltigkeitsstrategie-braucht/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²¹ LHM Klimarat: <https://stadt.muenchen.de/infos/klimarat-muenchen.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²² MIN Klimarat: <https://www.m-i-n.net/klimarat/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²³ Stadtverwaltung der LHM <https://stadt.muenchen.de/rathaus/verwaltung.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)

-
- ²⁴ Klimaschutzmanagement der LHM https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:0526e24e-5dfb-4b6f-8cb1-d605752027c7/broschuere_ks_management.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²⁵ Städtische Beteiligungen an Unternehmen der LHM <https://stadt.muenchen.de/infos/unternehmensbeteiligungen.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²⁶ Koalitionsvereinbarung für die Stadtratsperiode 2020 – 2026 https://www.gruene-muenchen.de/wp-content/uploads/2020/04/Druckfassung_Koalitionsvertrag-2020_2026.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²⁷ Leitfaden für die Bewerbung: Oktoberfest 2024 https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:4734230b-7413-4dc1-b412-2b17483835a2/Leitfaden_fuer_Bewerbung_Oktoberfest_2024_FINAL_20231116.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²⁸ Leitfaden für die Bewerbung: Auer Dulten und Christkindlmarkt 2024 https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:13d281e5-47ad-4b63-ad23-f61b2581a704/Leitfaden_fuerBewerbung_D+C_2024.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ²⁹ Leitfaden für die Bewerbung 866. Stadtgeburtstag https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:f4ad067b-cc5e-4c94-83c9-62948f394bb9/Leitfaden_SGF_2024.pdf (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³⁰ <https://www.greencity.de/projekt/klimakueche/>
- ³¹ Slow Mobil von Slow Food <https://slowfood-muenchen.de/slowmobil/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³² Projektstelle Ökologisch Essen, BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe München <https://oekologisch-essen.de/mitmachen/landpartie/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³³ Lebensmittelpunkte – Ernährungsrat Berlin <https://ernaehrungsrat-berlin.de/lebensmittelpunkte/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³⁴ Pop-up Lebensmittelpunkt Westend – Hans Sauer Stiftung <https://www.hanssauerstiftung.de/pop-up-lebensmittelpunkt-westend/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³⁵ https://oekomodellregionen.bayern/file/1ef8b742-8d81-41d3-85dc-6d379cb81dbc.pdf/kueche-trifft-region_r
- ³⁶ Fit für Bio-Gastro, Fortbildungsveranstaltungen für Erzeugerbetriebe im Großraum München <https://oekomodellregionen.bayern/termine/2744/fit-fuer-bio-gastro> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³⁷ LHM: Stadtgüter München <https://stadt.muenchen.de/infos/stadtgueter-muenchen.html> (letzter Zugriff: 21.02.2024)
- ³⁸ Nürnberg: Biostadt und Öko-Modellregion <https://www.die-biometropole.de/> (letzter Zugriff: 21.02.2024)