

Positive Bilanz - 20 Jahre BN Projektstelle Ökologisch Essen

Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung müssen die „Nische“ verlassen

BUND Naturschutz fordert mehr Anstrengungen von staatlicher Seite für Ausweitung des Bioangebots in der Außer - Haus - Verpflegung

Mehr Bio ist möglich. Das hat der BUND Naturschutz (BN) durch seine langjährige Beratungsarbeit zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Betriebsgastronomie im Großraum München bewiesen. So setzen in München inzwischen etwa 40 Betriebsrestaurants regelmäßig Bio-Lebensmittel ein, von insgesamt geschätzten 1000 Großküchen sind das knapp vier Prozent.

„Das Projekt zeigt, dass erst kontinuierliche Aufklärungsarbeit sowohl in den Unternehmen, als auch bei den Essensgästen zu Erfolgen führt“, so **Richard Mergner, BN Landesvorsitzender**. „Die bayerische Staatsregierung hat in ihrem Koalitionsvertrag mittelfristig eine Verdoppelung der Ökolandbaufläche in Bayern als Ziel festgelegt. Deshalb muss sie jetzt auch selbst handeln, und in den Dienststellen ihrer Ministerien und nachgelagerten Behörden einen Mindestanteil von 20% Biolebensmittel als Vorgabe verankern. In den Kommunen, die sich im Netzwerk der Biostädte zusammengeschlossen haben, sind solche Vorgaben bereits umgesetzt“, so Mergner.

Die Projektstelle wird seit 2009 von der Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit Umwelt gefördert. „Eine gesunde und verantwortungsvolle Ernährung ist nicht nur gut für Mensch, Tier und Umwelt, sondern bio-regionales Essen ist auch praktizierter Klimaschutz mit Messer und Gabel“, sagt **Stephanie Jacobs, Referentin für Gesundheit und Umwelt der Stadt München**. Die Einführung von Biolebensmitteln in Münchner Kantinen ist ein wichtiger Schritt bei der Umsetzung der Biostadt München: bio – regional – fair – artgerecht. „Die Projektstelle hat auf vielen Ebenen dazu beigetragen, dass Bio- Lebensmittel sowohl bei Münchnerinnen und Münchnern wie bei der Gastronomie dazu gehören“, so Stephanie Jacobs. Aktuelle Projekte sind die Umsetzung zweier Stadtratsbeschlüsse zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in der Stadtverwaltung München.

„Ökologischer Landbau ist ein aktiver Beitrag u.a. zum Klima-, Boden- und Wasserschutz. Deswegen setzen wir uns seit 20 Jahren für mehr Bio in der Ernährung ein. Wer privat zu Lebensmitteln aus dem ökologischen Landbau greift, sollte auch am Arbeitsplatz die Möglichkeit dazu haben“ ergänzt **Christian Hierneis, Vorsitzender des BN in München**.

Landesfachgeschäftsstelle

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de

www.bund-naturschutz.de

München, 19.11.2018

PM 126/18 LFG

Landwirtschaft

Umfassender Service für Großküchen

„Entscheidend bei unserer Arbeit ist, dass wir aufzeigen können, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Großküchen wirtschaftlich ist“, so **Elisabeth Peters**, die die **BN Projektstelle Ökologisch Essen** leitet. Zum Service der Projektstelle gehören individuell angepasste Konzepte zur Bio-Einführung, die Vermittlung von Bio-Lieferanten sowie die Unterstützung bei der Gästekommunikation.

Zu den beratenen Betriebsrestaurants in München gehören auch die von großen Wirtschaftsunternehmen, wie der Allianz Deutschland AG, MAN Truck & Bus, der Versicherungskammer Bayern oder die Linde AG. Auch das Studentenwerk München bietet in den Mensen regelmäßig Bio-Produkte an.

Biostadt München

Die Projektstelle wird seit 2009 von der Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit Umwelt gefördert. Die Einführung von Biolebensmitteln in Münchner Kantinen ist ein wichtiger Schritt bei der Umsetzung der Biostadt München: bio – regional – fair – artgerecht. Aktuelle Projekte sind die Umsetzung zweier Stadtratsbeschlüsse zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in der Stadtverwaltung München.

Öko aus der Region

Die Projektstelle vermittelt Kontakte zu Bio-Lieferanten aus der Region. Erfolgreiches Beispiel ist die Linde AG: **Kurt Stümpfig, Leiter der dortigen Gastronomie**, bei dem Rindfleisch von einem Tagwerk Erzeuger Betrieb fester Bestandteil des Speiseplans ist, schätzt die hohe Qualität der regionalen Lebensmittel, die von seinen Essensgästen wertgeschätzt wird: „Bio regional, möglichst von Erzeugerbetrieben und Bio Höfen hat bei mir immer erste Priorität, gefolgt von Bio-Verbandsware, danach Bio zertifizierte Lebensmittel“, so Stümpfig.

Beste Gemeinschaftsverpflegungsaktion des Jahres 2016

Seit 2011 wird gemeinsam mit Münchner Betriebsrestaurants die Bio-Aktionswoche durchgeführt. 2016 konnten die sechzehn teilnehmenden Betriebsrestaurants im Aktionszeitraum 50.000 Bio-Essen ausgeben. Für diese Leistung erhielt die gemeinsame Initiative eine Auszeichnung der Internorga Messe und der Fachzeitung „GV Praxis“ für die „beste Gemeinschaftsverpflegungsaktion des Jahres 2016“. **Walter Kratzer, Leiter der Gastronomie der Allianz Deutschland AG**: „Durch die Bio-Aktionstage des BN am Allianz Campus Unterföhring bekommen wir Gelegenheit, noch stärker mit unseren Gästen in Dialog zu treten und Neugier für das Bioessen zu wecken.“

Landesfachgeschäftsstelle

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de

www.bund-naturschutz.de

München, 19.11.2018

PM 126/18 LFG

Landwirtschaft

Die Rückmeldungen unserer Gäste sind hervorragend, die positiven Auswirkungen auf Transparenz und Glaubwürdigkeit der Gastronomie sind enorm. „

Kontinuierliche Öffentlichkeitsarbeit für den Ökolandbau

Parallel zur Beratung von Großküchen informiert der BN kontinuierlich die Münchner Öffentlichkeit über den Ökolandbau. Dazu wurde beispielsweise seit 1997 regelmäßig das Hoffest in Zusammenarbeit mit der städtischen Güterverwaltung der Landeshauptstadt in Riem veranstaltet und der BN Bio-Einkaufsführer für München erstellt, um den Münchner*innen den Bio-Fachhandel nahegebracht. Dreizehn Auflagen mit insgesamt 100.000 Exemplaren wurden seither in der Landeshauptstadt verteilt.

Auch die Bio-Genusstour, eine Broschüre mit Ausflugszielen mit Bio-Angebot rund um München, wird seit 2010 regelmäßig neu recherchiert und an interessierte Münchner*innen verteilt.

Für Rückfragen:

Marion Ruppner, BN-Agrarreferentin, Tel. 0911/81 87 8-20

E-Mail: marion.ruppner@bund-naturschutz.de

Elisabeth Peters, BUND Naturschutz, Kreisgruppe München

Projektstelle Ökologisch Essen, Tel. 089 / 51 56 76 – 50

www.oekologisch-essen.de

Hintergrund

In Deutschland werden dreißig Prozent der Lebensmittel außer Haus konsumiert. Von über 220.000 gastronomischen Betrieben sind gerade einmal 2.500 bio-zertifiziert, was einem Anteil von etwa einem Prozent entspricht. Beim privaten Konsum greifen immerhin bereits 20 Prozent der Bevölkerung regelmäßig zu Bio-Lebensmitteln.

Anlage:

Chronologie und Service der Projektstelle Ökologisch Essen

In einem ausführlichen Beratungsgespräch wird das auf das Unternehmen zugeschnittene, individuelle Bio-Konzept erarbeitet. Bio-Schulungen für das ganze Küchenteam erleichtern den Bio-Einstieg. Regelmäßige Fachveranstaltungen wie Tagungen, Seminare und Exkursionen runden das

Landesfachgeschäftsstelle

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

ifg@bund-naturschutz.de

www.bund-naturschutz.de

München, 19.11.2018

PM 126/18 LFG

Landwirtschaft

Angebot ab.

Durch die 20 jährige Arbeit der BN Projektstelle Ökologisch Essen gehören in vielen Betriebsrestaurants und Kitas, die in dieser Zeit beraten wurden, Bio-Lebensmittel heute zum Qualitätsanspruch im Verpflegungskonzept.

Meilensteine 20 Jahre Projektstelle Ökologisch Essen:

1998: Beginn mit Bio-Aktionswoche in Kooperation mit der Landeshauptstadt und der Münchner Volkshochschule, 7 teilnehmende Kantinen (Vorläufer der späteren Bio-Aktionswoche)

1999: erster „Bio-Infomarkt für Profiküchen“ in Bayern, Fachveranstaltung bestehend aus einer Anbieter-Messe und einem Fachprogramm, 36 Aussteller und 100 Besucher*innen, weitere Bio-Infomärkte im Jahr 2001 und 2003.

Koordination und Konzeption des ersten Riemer Hoffestes zum „Tag der Regionen“, Beginn der Kooperation mit der Landeshauptstadt, städtische Güterverwaltung, seither jährlich mit mehreren tausend Besucher*innen.

2000: Wettbewerb „die besten Öko-Küchen Münchens“ in Zusammenarbeit mit der Gregor-Louisoder Umweltstiftung

2008: erstes Münchner „Praxisforum Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“, Fachveranstaltung mit Experten*innen und Praktiker*innen, wurde seither 2 jährlich durchgeführt mit jeweils ca. 50 Fachbesucher*innen

2009: Stadtratsbeschluss für die Förderung der Projektstelle durch die Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit und Umwelt

2011 bis 2013: Kita-Modellprojekt mit der Landeshauptstadt, Referat für Bildung und Sport. Konzeption und Umsetzung eines Fortbildungsprogramms für Kitas zur Umsetzung der Vorgabe, 50 Prozent Bio-Lebensmittel in der Verpflegung anzubieten

2011: erste Bio-Aktionswoche gemeinsam mit acht Münchner Betriebsrestaurants, Ergebnis 20.000 ausgegebene Bio-Gerichte, seither jährliche Durchführung und Steigerung

2016: Bio-Aktionswoche mit sechzehn teilnehmenden Betriebsrestaurants und 50.000 ausgegebenen Bio-Gerichten

2017: Auszeichnung vom deutschen Fachverlag, der Internorga Messe und der Fachzeitung „GV Praxis“ für die „beste Gemeinschaftsverpflegungsaktion des Jahres 2016“. <https://www.food-service.de/maerkte/news/3-x-Preistraeger-GV-Aktion-des-Jahres-gekuert-37119>

2018: weitere Stärkung regionaler Bio-Erzeuger. erstmalig wird Fleisch vom Zweinutzungshuhn aus dem Chiemgau verwendet, Vermittlung von Produkten der Tagwerk Bio-Metzgerei aus Dorfen an verschiedene Großküchen.

Landesfachgeschäftsstelle

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de

www.bund-naturschutz.de

München, 19.11.2018

PM 126/18 LFG

Landwirtschaft