

München, 08.12.2025

Neun Empfehlungen

Ernährungssouveränität für München: Wege zu einer bio-regionalen Versorgung

Die vorliegenden Forderungen sind im Herbst 2025 in einem offenen, dialogischen Prozess mit gut 30 Akteur:innen aus Produktion, Verarbeitung, Handel, Beratung, Gemeinschaftsverpflegung und Zivilgesellschaft entstanden. Sie ergänzen das Strategiepapier des Münchner Ernährungsrats (MER) und die „Stadt für alle“-Forderungen um den spezifischen Fokus auf Ernährungssouveränität und eine bio-regionale Versorgung der Stadt München. Ziel sind klare Forderungen, die sich direkt in Beschaffung, Flächenpolitik, Lieferketten und Bildung der Landeshauptstadt übersetzen lässt.

1

1) Ernährungssatzung

Gesunde und nachhaltige Ernährung verbindlich in der Stadtverwaltung verankern

Warum: München hat sich im Sinne einer gesunden und nachhaltigen Ernährung bereits auf den Weg gemacht (Auszug: Stadtratsbeschlüsse 2006 Bio-Stadt München, 2011/2013 Fair Trade Stadt München, 2019 Stärkung Bio-Stadt und Bio-Regio-Management, 2021 Mehr Bio-Lebensmittel, 2023 Ernährungshaus München, 2025 Bewerbung als Öko-Modellregion; Grundsatzbeschlüsse I und II: Klimaneutrales München 2035).

Was fehlt, ist die **Verbindlichkeit auf Dauer**: Eine **Ernährungssatzung** macht Zielwerte rechtsverbindlich. Die Ernährungssatzung gilt für alle städtischen Dienststellen, Eigenbetriebe und Flächennutzungen, unabhängig von Personal-

oder Legislaturwechseln. Das erleichtert die Umsetzung, Kontrolle und verringert Ermessensspielräume.

München regelt z. B. die Nutzung von Wochenmärkten bereits per Markt-/Markthallen-Satzung – mit ausdrücklicher Rechtsgrundlage in der Bayerischen Gemeindeordnung. Eine Ernährungssatzung kann hier anknüpfen.

Beschlussinhalt: Der Stadtrat beschließt eine **Ernährungssatzung** für den gesamten städtischen Wirkbereich. Sie legt fest:

- **Zielwerte einhalten:** beschlossene Mindestanteile **ökologischer** und **bio-regionaler** Lebensmittel im städtischen Wirkbereich (für das gesamte Verpflegungsangebot Bio-Anteil 60 % bis Mitte 2025 und als Fernziel 90%); verbindliche Ziele zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**.
- **Klare Zuständigkeiten** je Referat sowie **ein Ernährungs-Check** für künftige Stadtratsvorlagen (analog Klima-Check).
- **Transparenz & Monitoring:** eine öffentliche **Online-Kennzahlen-Seite** (Bio/Regional-Anteil, Qualitätsstandards, Lebensmittelabfälle) und ein **jährlicher Fortschrittsbericht**.

2) Einheitliche, rechtssichere Beschaffung

Referatsübergreifende Vergabestelle Ernährung & Verpflegung einrichten

2

Warum: Um den Stadtratsbeschluss „Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen“ von 2021 verlässlich zu erreichen, braucht es einen systematischen Zugang. Die Schaffung einer zentralen, referatsübergreifenden **Vergabestelle Ernährung & Verpflegung** bündelt Nachfrage, wendet Qualitätskriterien konsistent an und versucht KMU-gerechte Zugänge schaffen. Dabei werden Transaktionskosten gesenkt, Qualitätsniveaus harmonisiert und Monitoring und Steuerung erleichtert.

Beschlussinhalt:

- Die Stadt München richtet eine **Zentrale Vergabestelle Ernährung & Verpflegung (ZVE)** ein. Bereiche: alle ernährungsbezogenen Leistungen (Lebensmittel, Schul-/Kita-/Krankenhaus-Pflegeverpflegung, städtische Kantinen, Catering/Events).
- **Aufgaben der ZVE:** (a) Bedarfsbündelung und Vergabeplanung, (b) Markterkundung/Lieferantendialog, (c) Erstellung **vorgeprüfter Leistungsbeschreibungen** und **Bewertungsmatrizen** mit klar gewichteten Qualitätskriterien (u. a. Bio-/Regionalanteile), (d) Durchführung der Verfahren, (e) Vertrags- und Qualitätscontrolling mit Datenschnittstelle zum städtischen Monitoring.
- Aufbau eines zentralen Anbieterverzeichnis bio-regionaler Erzeuger/Verarbeiter

3) Bio-regionale Lieferketten durch Bündelung stärken

Warum: Küchen brauchen verlässliche Mengen, Gebindegrößen, Lieferrhythmen, Bestellvorlauf und Preise, sowie die Einhaltung rechtlicher und lebensmittelrechtlicher Vorgaben und den Nachweis entsprechender Zertifikate; kleinere regionale Betriebe brauchen proaktiven Input für die Anbauplanung und planbare Absatzwege, um gut wirtschaften zu können. Engpässe entstehen u.a. bei der Mengenbündelung. Eine klare Schnittstelle zwischen Stadt, Küchen und Betrieben löst diese Herausforderung.

Beschlussinhalt:

Die bestehende städtische Beratungsstelle Haus der Kost übernimmt zusätzlich zum Beratungsangebot die Funktion einer **zentralen Koordinierungsstelle**. Sie unterstützt dabei, die Bedarfe der Küchen zu bündeln, vermittelt regionale Betriebe, organisiert Schulungen und hilft bei Ausschreibungen. Das Haus der Kost berät Erzeuger/Verarbeiter, damit diese in die Lage versetzt werden, die städtische Nachfrage zu bedienen.

Am städtischen Großmarkt entsteht ein **Umschlags- und Verarbeitungspunkt** für bio-regionale Ware (z. B. Waschen, Schälen, Schneiden), damit kleinere Betriebe liefern können, ohne an Verarbeitungsschritten zu scheitern.

3

4) Städtische Flächen gemeinwohlorientiert verpachten

Warum: Stadtgüter und Pachtflächen so nutzen, dass sie Versorgungssicherheit, Biodiversität, Bildung und regionale Wertschöpfung stärken. Mit eigenen Flächen kann die Stadt die Ernährungswende sichtbar und wirksam beschleunigen.

Beschlussinhalt:

- **Neue Pachtleitlinien:** Kriterien sind u. a. ökologische Wirtschaftsweise, faire Arbeitsbedingungen, Bildungsangebote, Umweltschutz und Schonung von Ressourcen.
- **Mehr Pachtsicherheit:** längere und transparente Laufzeiten damit Betriebe Planungssicherheit haben.
- Zusätzliche innerstädtische Anbauflächen ergänzend nutzen, z.B. Zwischennutzung leerstehender Gebäude für die Erzeugung von Lebensmitteln (z.B. Vertical Farming, Urban Gardening, Aquaponik)

Hebel: Stadtratsbeschluss; geänderte Richtlinien für die Verpachtung städtischer Flächen; Vorgaben in Miet-/Pachtverträgen; Prüfung aller städtischen / öffentlichen Bauvorhaben auf Synergieeffekte in Bezug auf Lebensmittel-Herstellung.

5) Stadtgüter als Säule der Daseinsvorsorge

Sozial gestaffelte Stadtgüter-Läden und Versorgung städtischer Einrichtungen

Warum: Die Stadtgüter sind zentrale Hebel der Ernährungssouveränität. Heute werden Ernten vorrangig über den freien Markt abgesetzt; dabei entstehen Preis- und Planungsrisiken, Erntespitzen und im Extremfall Vernichtung. Gleichzeitig können sich Haushalte mit geringem Einkommen frische Bio-Lebensmittel immer seltener leisten. Stadtgüter können – im Rahmen klarer Regeln –

Versorgungssicherheit, Bio-Regionalität und soziale Teilhabe zusammenbringen.

Beschlussinhalt:

1. **Stadtgüter-Läden / Sozialläden:** Die Stadt ermöglicht **quartiersnahe Verkaufsstellen** (auch Pop-up/Container-Lösungen) für **München-Pass-Inhaber:innen** und Bezieher:innen definierter Sozialleistungen. Sortiment: **bio-regional** aus den Stadtgütern und (wo sinnvoll) aus kooperierenden Betrieben. Preise **sozial gestaffelt**, Finanzierung über **soziale Budgets** (nicht über Quersubvention der Stadtgüter).
2. **Belieferung städtischer Einrichtungen:** Schulen, Kitas und Pflegeeinrichtungen können **Rahmen-/Abrufverträge** für definierte Produktgruppen mit den Stadtgütern schließen. Ziel: **planbare Abnahme, Erntespitzen nutzbar machen, Bio-Regio-Anteil erhöhen**.
3. **Abgrenzung zum Markt:** Sozialläden sind **zielgruppenscharf**, mit begrenztem Sortiment und quartiersnah; bestehende Märkte/Einzelhandel werden **ergänzt, nicht verdrängt**.

4

Verwaltungshebel: Anpassung Pacht-/Nutzungsrichtlinien (Versorgungsauftrag), sozialrechtliche Regelung für Preisstaffeln (München-Pass), vergaberechtskonforme Rahmenverträge bzw. Inhouse-Modelle, Flächenbereitstellung (kommunale Liegenschaften/Quartiersstandorte), Betrieb in Kooperation mit Sozial-/Wohlfahrtsträgern.

6) Direktvermarktung stärken

Verkaufsmöglichkeiten für bio-regionale Betriebe erhöhen

Warum: Münchner:innen sollen leicht Zugang zu bio-regionalen Lebensmitteln finden – und bio-regionale Anbieter:innen einen leichten und fairen Zugang zu städtischen Märkten und Flächen erhalten.

Beschlussinhalt:

- **Vorrangflächen** und Kontingente für bio-regionale Anbieter
- **Verbindliche Herkunftskennzeichnung** am Stand (Vorbereitend: Erarbeitung einer festen Definition von Regionalität z.B. basierend auf einem km-Wert um München, Festlegung eines Mindestanteils von 60 % an bio-regionalen Lebensmitteln)
- **Neue Marktflächen schaffen (ähnlich wie Schanigärten)** zu fairen Konditionen, damit neue und kleine Betriebe einen einfachen Einstieg schaffen.

Hebel: Überarbeitung der Marktordnungen; Anpassung der Vergabe von Standplätzen.

5

7) Lebensmittelabfälle reduzieren

Systematisch messen, senken, veröffentlichen

Warum: Wenn eine Kommune Foodwaste reduziert, spart sie Geld und Ressourcen. Diese Spielräume kann sie gezielt in Bio-Regio-Einkauf, passende Infrastruktur und faire Verträge investieren. So stärkt sie bewusst die bio-regionale Wertschöpfung – und baut damit Ernährungssouveränität auf.

Beschlussinhalt:

- **Verbindliche Messung** der Speiseabfälle in allen städtischen Küchen (z. B. mit Küchenwaagen und digitaler Erfassung; Kennzahl: Gramm pro Gast und Tag).
- **Einrichtungsbezogene Reduktionsziele** (z. B. jährliche Senkung um X %) und **öffentliche Berichterstattung** auf der städtischen Online-Seite.
- **Praktische Unterstützung durch das Haus der Kost ausbauen:** Schulungen zur Menüplanung, Portionierung, Resteverwertung; Nutzung vorhandener Leitfäden über die städtische Beratung.

8) Städtische Veranstaltungen als Leuchtturm

Überwiegend bio-regionale Lebensmittel

Warum: Städtische Veranstaltungen und Feste auf städtischem Grund sind ein sichtbarer Hebel der Ernährungssouveränität: Sie machen erlebbar, wie „München“ isst, stärken regionale Bio-Wertschöpfungsketten und schaffen Unabhängigkeit von anonymen Weltmärkten. Wenn hier überwiegend bio-regionale Lebensmittel eingesetzt werden, zählt das direkt auf Klima-, Umwelt- und Gesundheitsziele der Stadt ein – und zeigt, dass gute, nachhaltige Ernährung für alle Alltag und nicht Luxus ist.

Beschlussinhalt:

- Festlegung einer verbindlichen Zielquote von mindestens 60 % bio-regionalen Zutaten für alle städtischen Veranstaltungen sowie Veranstaltungen auf städtischem Grund (mit Stufenplan zur Erhöhung).
- Verankerung dieser Quote in Vergabe-, Förder- und Pachtkriterien (z. B. für Standflächen, Gastro-Konzessionen, Kultur- und Straßenfeste).
- Verpflichtende transparente Kennzeichnung von Bio- und Regionalanteilen gegenüber Besucher:innen.
- Regelmäßige, stichprobenartige Kontrollen und ein jährlicher Bericht an den Stadtrat zur Umsetzung und Weiterentwicklung der Vorgaben.

6

9) Kompetenzen durch Bildung und Öffentlichkeitsarbeit aufbauen

Warum: Dauerhafte Nachfrage nach guten Lebensmitteln entsteht, wenn Menschen kochen, schmecken, ökologische Landwirtschaft verstehen.

Beschlussinhalt:

- **Quartiersküchen in allen Stadtteilen etablieren** als niedrighschwelliges, kostenfreies Angebot
- **Praxisnahe Ernährungsbildung** in allen Schulen (Koch- und Sensorikmodule, Schulgärten, auch Berufsschulen)
- **Coaching-Programm Haus der Kost ausweiten:** Fortführung des bestehenden Angebots und Ausweitung des Haus der Kost als lebendige Drehscheibe der Münchner Ernährungswende
- **Sichtbarkeit erhöhen:** vorhandene Beratungs- und Bildungsangebote aktiv bewerben; Informationen zu regionalen Einkaufs- und Lernorten ausweiten
- Jährliches Monitoring und Bericht, um die Fortschritte zu evaluieren.