



Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Postfach 22 00 12 80535 München

An die  
Präsidentin des  
Bayerischen Landtags  
Frau Barbara Stamm, MdL  
Maximilianeum  
81627 München

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht  
PI/G-4253-4/1204 E vom 20.06.2012

Unser Zeichen  
M4-7680-1/88

München  
30.07.2012

**Schriftliche Anfrage des Herrn Abgeordneten Florian Streibl vom  
18. Juni 2012 betreffend „Bewusster Umgang mit Lebensmitteln“**

Anlagen

3 Kopien dieses Schreibens  
1 Anlage zu Frage 1

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

die schriftliche Anfrage des Herrn Abgeordneten Florian Streibl beantworte  
ich wie folgt:

1. Frage

Wie viele Kantinen gibt es in den bayerischen Staatsministerien sowie den  
nachgeordneten Einrichtungen und Unternehmen, die mehrheitlich dem  
Freistaat Bayern angehören, aufgeschlüsselt nach:

- den einzelnen Kantinen in den Geschäftsbereichen der bayerischen  
Staatsministerien,
- der Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bzw. sonstiger Gäste,  
die dort verpflegt werden?

### Antwort

Eine Übersicht über o. g. Kantinen und ihre Gäste entnehmen Sie bitte beiliegender Anlage. Die Daten beruhen auf Erhebungen des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) vom Februar 2011 und den Rückmeldungen der einzelnen Ressorts vom Juli 2012. Insgesamt werden danach in 158 Kantinen 40.673 Mitarbeiter und Gäste täglich verpflegt.

### 2. Frage

Welche Maßnahmen hat der Freistaat Bayern ergriffen, dass in diesen Einrichtungen der Einsatz von Lebensmitteln vermieden wird, die nicht in Bayern bzw. den angrenzenden Bundesländern und Ländern produziert wurden?

### Antwort

Teil des Konzeptes Ernährung in Bayern ist neben der Ernährungsbildung die Optimierung der Verpflegung in öffentlichen Institutionen wie Kindertageseinrichtungen, Schulen, Betriebskantinen und Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Die öffentlichen Einrichtungen stehen hierbei besonders im Fokus. Darauf habe ich in einem Schreiben an meine Ressortkollegen am 18.03.2011 bereits hingewiesen.

Mein Ziel ist eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Verpflegung mit Genuss, die regional geprägt ist und die Wertschätzung für Lebensmittel erhöht.

Mit einem umfangreichen Maßnahmenpaket unterstütze ich seit 2009 über die jetzigen Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an acht Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) die Einrichtungen bei der Umsetzung dieser Ziele. Dazu gehören Coachingangebote in Kindertageseinrichtungen und Schulen, Workshops und Arbeitsgruppen sowie Fachtagungen und Informationsveranstaltungen für Caterer und Verpflegungsverantwortliche. Wesentlicher Inhalt neben der Vermittlung von gesundheitsbezogenen Qualitätsstandards sind dabei Information und Motivation zur Verwendung von regional produzierten Lebensmitteln, zum Beispiel aus dem Programm „Geprüfte Qualität-Bayern“. Nur Produkte, die zu

100 % von bayerischen Bauern stammen und auch in Bayern verarbeitet wurden, tragen dieses Zeichen. Es stellt damit eine zuverlässige Orientierungshilfe für regionale Lebensmittel auch in der Gemeinschaftsverpflegung dar.

Im Rahmen der UN-Dekade Bildung für Nachhaltige Entwicklung mit dem Jahresthema Ernährung finden im Oktober 2012 an allen Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung einschlägige Veranstaltungen zum Thema statt.

Derzeit lasse ich darüber hinaus in meinem Haus Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung entwickeln, die auch eine Richtschnur bilden werden zur Verwendung regionaler Lebensmittel in bayerischen Kantinen. Konkret habe ich im neuen Kasino im StMELF seit Juli 2012 mit der konsequenten Einführung regionaler Produkte aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ) begonnen. Die weiteren Kantinen in meinem Zuständigkeitsbereich sollen folgen.

Im Geschäftsbereich des StMAS sollen in zwei Kantinen (StMAS, Regionalstelle Regensburg des ZBFS) die Pächter nach den geltenden Pachtverträgen die Essen vorwiegend aus regionalen Produkten herstellen.

### 3. Frage

In welchem Umfang werden in den Kantinen, die im Verantwortungsbereich der bayerischen Staatsministerien sowie der nachgeordneten Einrichtungen und Unternehmen liegen, Lebensmittel verarbeitet und angeboten, die

- gentechnisch verändert sind,
- unter Zuhilfenahme von Kinderarbeit hergestellt wurden,
- dem Fair-Trade-Siegel bzw. dem Biosiegel für Lebensmittel aus ökologischem Anbau unterliegen?

### Antwort

Eine Datenübersicht liegt aufgrund fehlender Erhebungen bzw. Erhebungsmöglichkeiten derzeit nicht vor. Für das Kasino am StMELF und die Kantine am StMUG können folgende Aussagen getroffen werden:

Der Pächter des Kasinos am StMELF verwendet grundsätzlich keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Beim Einkauf orientiert er sich an der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“. Mangels geeigneter Erkenntnisquellen ist ihm nicht bekannt, ob die im Einzelnen verwendeten Lebensmittel unter Zuhilfenahme von Kinderarbeit hergestellt wurden. Das Kasino des StMELF ist gemäß Art. 29 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 („EG-Ökoverordnung“) zertifiziert. Es werden wöchentlich zwei Biogerichte angeboten. Folgende Produkte mit dem Fair-Trade-Siegel werden verwendet: Zucker, teilweise Kaffee, Schalen aus Palmenblätter und Besteck aus Maisstärke für Cateringveranstaltungen.

Die Kantine des StMUG ist seit dem 14. Juni 2012 für Bioprodukte gemäß Art. 29 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ebenfalls zertifiziert. Der Kaffee in der Kantine ist mit dem Fair-Trade-Siegel gekennzeichnet.

### 4. Frage

Liegen der Staatsregierung Erkenntnisse vor, in welchem Umfang Produkte von so genannten Regionalvermarktern aus dem Freistaat in den Kantinen Verwendung finden?

### Antwort

Eine Datenübersicht liegt aufgrund fehlender Erhebungen derzeit nicht vor. Für das Kasino am StMELF können folgende Aussagen getroffen werden:

Grundsätzlich lege ich in meiner Verwaltung großen Wert auf die Verwendung regional erzeugter Produkte, sofern sie auf dem Markt verfügbar sind. Die Nutzungsrechte für das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Geprüfte Qualität – Bayern“ für das Kasino am StMELF sind beantragt. Der-

zeit werden dort bereits folgende GQ-Produkte verwendet: Rindfleisch, Schweinefleisch, Brot, Nudeln, Kartoffeln, Salat und Gemüse.

#### 5. Frage

Liegen der Staatsregierung Erkenntnisse vor, in welchem Umfang die Kantinen im Verantwortungsbereich der bayerischen Staatsministerien und der nachgeordneten Einrichtungen sowie Unternehmen Essen, das nicht verkauft werden konnte, vernichten werden muss, aufgeschlüsselt nach:

- dem Umfang der zu entsorgenden Lebensmittel,
- den dadurch entstandenen Kosten,
- der Art der Verwertung dieser Lebensmittel?

#### Antwort

Derartige Erkenntnisse liegen nicht vor. Im Rahmen des KERN-Projektes „Lebensmittelverschwendung in Bayern“ werden derzeit Daten zum Lebensmittelmüll erhoben, in die auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung einbezogen sind. Erste Ergebnisse werden im Herbst 2012 vorliegen.

Da ich im Kasino meines Hauses großen Wert auf frisch zubereitete Speisen lege, wird dort während des Ausgabebetriebs laufend nachproduziert. Entsprechend gering ist die Menge nicht verkauften Essens. Speisereste incl. Küchenabfälle aus dem Kasino des StMELF (ca. 720 l/ Woche mit Entsorgungskosten ca. 48 € netto/Woche) werden zu Ausgangserzeugnissen für die Futtermittelherstellung, für die Biodieselherstellung oder zu Gärsubstrat für die Verstromung in Biogasanlagen verarbeitet.

#### 6. Frage

Liegen der Staatsregierung Erkenntnisse vor, in welchem Umfang im Bereich der oben bezeichneten Kantinen Milch und Milchprodukte von bayerischen Herstellern bzw. Molkereien außerhalb Bayerns und von Großmolkereien abgenommen werden, aufgeschlüsselt nach:

- den einzelnen Milchproduktionsstätten in Bayern und dem Umfang der abgenommenen Milchprodukte,

- den Milchproduktionsstätten außerhalb Bayerns und dem Umfang der abgenommenen Milchprodukte?

Antwort

Erkenntnisse dazu liegen nicht vor.

Die Verwendung von GQ-Milch am StMELF scheitert bislang an der angebotenen Verpackungsgröße von nur einem Liter, da zur Müllvermeidung ausschließlich 10- Liter-Packungen verwendet werden und diese im GQ-Standard (noch) nicht verfügbar sind.

Mit freundlichen Grüßen

Helmut Brunner