

# à la bio

nachhaltig genießen in München

---

## Neuigkeiten im März

Senkung der Mehrwertsteuer

7% in Sicht

Aktionswoche in Planung

Carbon FOODprint

Weiterbilden und vernetzen

Kommende Veranstaltungen im Haus der Kost

Klimataler für München

Aus der Welt der Kulinarik

Fachkonferenz zum Bau von Großküchen // Fachtagung GV // Zahl des Monats





7% MwSt

## Eine Chance für mehr Qualität

Rauf und runter: während Corona wurde der Steuersatz für Speisen in der Gastronomie auf 7% gesenkt, seit 2024 gelten wieder 19% - allerdings nur Speisen, die im Haus verzehrt werden. Die neue Bundesregierung wird nun den Steuersatz zum 01.01.2026 auf 7% senken.

Und dann? Die eingesparte Mehrwertsteuer ist ein wichtiges Instrument, um die angespannte Situation in der Gastronomie zu entlasten. Und sie bietet die Chance, höhere Qualität durch bessere Lebensmittel anzubieten. Wie das gelingt? Die Projektstelle Ökologisch Essen steht Ihnen zur Seite!



Gastronomie im Portrait

# Carbon FOODprint Aktionswoche

Münchner Küchen für unser Klima: Im Rahmen des Klimapakt Münchner Wirtschaft machen sich 5 Betriebsrestaurants auf den Weg, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck in der Gemeinschaftsverpflegung zu reduzieren und eine nachhaltige Ernährung zu fördern.

Beim Auftaktworkshop im März gab es für die Teilnehmenden hilfreiche Informationen und Tipps aus der Praxis:

- Nachhaltige Küche als Hebel für den Klimaschutz
- Wareneinsatz, Speisereste, Energie, Verpackung, Transport - so lässt sich in der Küche CO<sub>2</sub> einsparen
- Bericht aus der Praxis von Hubert Bittl (Küchenchef der Versicherungskammer Bayern)
- Methoden zur CO<sub>2</sub>-Bilanzierung von Gerichten

Jeder Teilnehmende wird in den nächsten Wochen klimafreundliche Rezepte entwickeln und die Emissionen des Gerichts bilanzieren. In einer Aktionswoche im Sommer kommen die Gerichte dann auf den Speiseplan und die Gäste werden informiert, wie Ernährung und Klima zusammenhängen.

Das Projekt läuft 2025/2026 und ist eine Kooperation des Münchner [Haus der Kost](#) und des [BUND Naturschutz in Bayern e.V.](#)



Weiterbilden und Vernetzen

## Veranstaltungen im Haus der Kost

---

Das "Haus der Kost" bietet Münchner Küchenteams kostenlose Praxis-Workshops, Beratungs- und Vernetzungsangebote.  
Demnächst finden wieder Veranstaltungen zu verschiedenen Themen statt  
- kommen Sie dazu!

## Termine:



### Getreide & Hülsenfrüchte Kochworkshop

29. April  
13 - 18 Uhr

Erfahren Sie, wie Sie diese Produkte in Ihren Speiseplan integrieren können und welche Besonderheiten es zu beachten gibt.

anmelden



### Tag der offenen Tür Info-Nachmittag

06. Mai  
14 - 17 Uhr

Erfolgsrezepte aus Münchner Küchen, Tipps für mehr Nachhaltigkeit, Austausch & Netzwerk - ein bunter Info-Tag zum Haus der Kost und seinen Angeboten für die Gastronomie.

anmelden

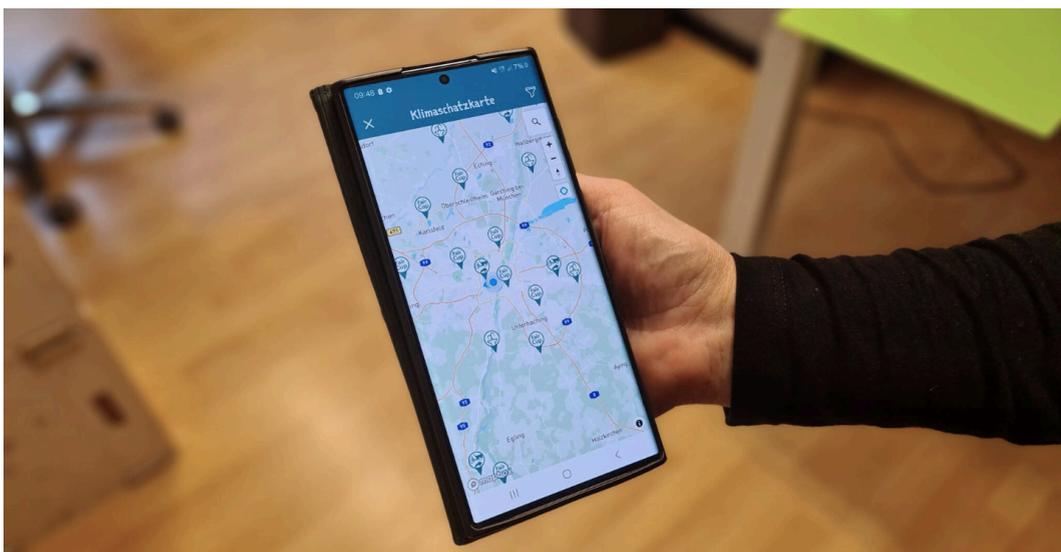


### Schnippeldisko Aktion

17. Mai  
17 - 21 Uhr

Unter Profi-Anleitung wird aus "geretteten" Lebensmitteln von lokalen Märkten und Foodsharing-Partnern ein vegetarisches Menü. Danach wird gemeinsam gegessen und gefeiert!

anmelden



## Klimataler für München

---

Mit der Klima-Taler App werden ab Mai Münchner Bürger\*innen für klimaschonendes Verhalten belohnt. Nutzer\*innen können Klima-Taler sammeln, indem sie Strecken zu Fuß, mit dem Rad oder der Tram zurücklegen, ihren Wasser- oder Energieverbrauch reduzieren.

Für jeden gesammelten Taler gibt es einen Tauschwert, der in teilnehmenden Münchner Unternehmen und Gastronomien eingelöst werden kann. Gastronomien haben die Freiheit, den Tauschwert selbst festzulegen - was eine hervorragende Möglichkeit bietet, sichtbar zu werden, neue Zielgruppen zu erschließen und nachhaltiges Verhalten aktiv zu belohnen. Nutzen Sie diese Chance, machen Sie mit und profitieren Sie von der Plattform!

[Kontakt aufnehmen](#)



Rund um die (Münchner) Gastronomie

## Aus der Welt der Kulinarik

---



bgton via Canva

## **Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung**

13. Mai, 13-18 Uhr

Ernährungswandel mitgestalten - mit Genuss, Wertschätzung und Freude! Die Fachtagung der Sachgebiete GV in Oberbayern bietet Impulse zum Speiseplan, gelingende Zusammenarbeit, Best-practice-Beispiele und vieles Mehr...

[zur Anmeldung](#)

---



Stockvisual via Canva

## **Fachkonferenz Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebsgastronomie**

13. Mai/14. Mai

Neu gedacht, neu gemacht: Best Practice und Expertentipps für die nachhaltige Großküche. Von Automatisierung bis Roomservice.

[zur Anmeldung](#)



## **... und die Zahl des Monats:**

2024 wurde jeder 7. Hof in Deutschland ökologisch bewirtschaftet - insgesamt 36.134 Betriebe.

Quelle: BÖLW Branchenreport 2025



# *Bon appétit!*

Wünscht Ihre



---

©

Titelbilder:

"Mehrwertsteuer": vesmil via Canva

"Haus der Kost": Bert Willer

"Carbon FOODprint": Christian Rothe

"Klimataler": Anna Becker

Weitere Titelbilder, Icon Speiseglocke: alegra kommunikation

#### **Genderhinweis:**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung

---

**BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München**  
**Projektstelle Ökologisch Essen**  
Pettenkofenstr. 10a | 80336 München

Haben Sie Fragen oder Feedback? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

[Kontakt](#)

[www.oekologisch-essen.de](http://www.oekologisch-essen.de)

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich hier abmelden:

[Newsletter abbestellen](#)

