Anlage zu TOP 8

Dezernat für Stadtentwicklung, Bauen, Umwelt und Verkehr 17.05.2022

Anfrage der Fraktion Die Linke, Vorlage Nr. 101.19.443

Ausschuss für Klima, Umwelt und Energie am 18.05.2022

Stadtverordneten-Versammlung
Kassel
Eing.: 19. MAI 2022

Anfrage „Städte gegen Food Waste“

Fragesteller*in: Violetta Bock

Zu den gestellten Fragen werden die Stellungnahmen des Umwelt- und Gartenamts sowie für Frage 9 dem Konzernbüro, dem Amt für Schule und Bildung, dem Amt Kindertagesbetreuung Kassel, der Stadtreiniger und von KASSELWASSER zusammengefasst:

1. Welche Konsequenzen ergeben sich aus dem Beitritt der Stadt Kassel zur Initiative Städte gegen Food Waste?

Antwort

Das Hauptziel der Initiative ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch Bewusstseinsbildung und Förderung der Umverteilung von Lebensmitteln. Mit der kostenlosen Teilnahme an der Initiative verpflichtet sich die Stadt Kassel, das Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu adressieren und innerhalb von zwei Jahren mindestens eine Aktion bzw. Maßnahme zur Prävention oder Umverteilung durchzuführen. Der Zeitraum der Durchführung ist dabei frei wählbar. Der konkrete Inhalt der Maßnahme wird nicht durch das Unternehmen „Too Good To Go“ vorgegeben.

Mit der Teilnahme an der Initiative möchte die Stadt das bereits bestehende Engagement in Kassel zu diesem relevanten Thema unterstützen, ergänzen und noch weiter in die breite Öffentlichkeit tragen. Too Good To Go verfügt mir rund 230.000 Social-Media-Abonnenten in Deutschland über eine große Reichweite für die Sensibilisierung zu dem Thema.

2. Wurde mit dem Unternehmen Too Good Too Go (TGTG) von Seiten der Stadt ein Vertrag abgeschlossen?

Antwort

Die Stadt Kassel unterzeichnete eine Absichtserklärung, in der die Stadt ihre Teilnahme an der Initiative zusagt. Damit erklärt sich die Stadt Kassel bereit,

- ihre Bemühungen gegen die Lebensmittelverschwendung öffentlich zu kommunizieren,
- sich bei Interesse in einem Netzwerk mit anderen Städten und Kommunen zum Thema auszutauschen,
- innerhalb von zwei Jahren mindestens eine Aktion bzw. Maßnahme zur Prävention oder Umverteilung durchzuführen.

3. Wie hoch ist die Provision, die Geschäfte an TGTG zahlen müssen?
5. Verwendet TGTG eine open source software?
6. Welche persönlichen Daten werden erfasst?
7. Wie wird der Datenschutz gewährleistet?

Die Fragen 3, 5, 6 und 7 werden zusammen beantwortet

Die Fragen sind an den Betreiber von Plattform und App zu richten bzw. können auf https://toogoodtogo.de/ nachvollzogen werden. Sie betreffen nicht die Kooperation der Stadt Kassel im Rahmen der Initiative Städte gegen Food Waste.

4. Wie verhindert die Stadt, dass durch die Möglichkeit der vergünstigten Preise kostenfreie Initiativen wie Foodsharing geschwächt werden?
10. Inwiefern unterstützt die Stadt Kassel nicht kommerzielle Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung?
11. Welche weiteren Schritte unternimmt die Stadt gegen Lebensmittelverschwendung etwa zur Entkriminalisierung von ‚containern'?

Die Fragen 4, 10 und 11 werden zusammen beantwortet

Die Stadt Kassel ist grundsätzlich erfreut über Initiativen, die dabei unterstützen, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und so auch einen Beitrag zur Klimaneutralität 2030 zu liefern. Die Unterstützung nicht-kommerzieller Initiativen steht für die Stadt Kassel dabei im Mittelpunkt, da diese Initiativen einen wesentlichen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung in Kassel leisten.

Die Stadt plant ein Netzwerktreffen relevanter Kasseler Akteure wie Foodsharing e.V., Tafel Kassel e.V., Essbare Stadt e.V., NAHhaft e.V. sowie weiteren Bildungseinrichtungen, Initiativen und Vereine, um bestehende Bedarfe und potentielle gemeinsame Maßnahmen zu erörtern. Die Stadt steht mit den Akteuren bereits in Kontakt, das erste Austauschtreffen ist für den Sommer 2022 vorgesehen. Die Akteure werden auch im weiteren Prozess und der Umsetzung der Maßnahme(n) beteiligt. Die Stadt Kassel legt besonderen Wert darauf, bestehende Initiativen in ihrem Tun zu unterstützen und zu fördern. Die im Rahmen der Initiative umgesetzten Maßnahmen müssen in keinem Zusammenhang zur App von Too Good To Go stehen.

8. Welche städtischen Betriebe und Kantinen planen sich an der App zu beteiligen?

Antwort

Die App steht bei der Teilnahme an der Initiative nicht im Vordergrund, sondern die Sensibilisierung der breiten Bevölkerung und die generelle Umsetzung von Maßnahmen zur Prävention oder Umverteilung. Welche konkreten Maßnahmen umgesetzt werden und ob diese auch städtische Betriebe und Kantinen adressieren, steht zu diesem Zeitpunkt noch nicht fest und wird in einem Prozess gemeinsam mit relevanten Akteuren in Kassel erörtert.

9. Was passiert derzeit mit überschüssigen Lebensmitteln von Kantinen in städtischen Betrieben, Kitas und Schulen?

Antwort

Amt für Schule und Bildung

In den meisten Mensen der städtischen Schulen werden Lebensmittel, die eine entsprechende Haltbarkeit und Wiederverarbeitungszeit haben, durch die Caterer ggf. der Weiterverarbeitung für Gerichte des Folgetags zugeführt. Dies wird unter Beachtung der rechtlichen Rahmenbedingungen für die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln durchgeführt.

Ansonsten werden die überschüssigen Lebensmittel und Speisereste entweder durch den Caterer direkt oder durch ein von uns beauftragtes qualifiziertes und zertifiziertes Entsorgungsunternehmen der Entsorgung zugeführt.

Grundsätzlich wird im Vorfeld durch diverse Maßnahmen versucht, die Speisereste so gering wie möglich zu halten.

Amt für Kindertagesbetreuung

Durch das in den Kitas und Horten der Kindertagesbetreuung Kassel umgesetzte Verpflegungssystem „Cook & Freeze" fallen so gut wie keine überschüssigen Lebensmittel bei der Versorgung der Kinder an. Die notwendigen Mengen an Lebensmitteln werden tagesaktuell zubereitet und orientieren sich dabei an der zu betreuenden Anzahl von Kindern.

Salate, Obst oder Gemüse werden „punktgenau" bestellt für die Woche. Frische Ware, die mittags nicht verzehrt wird, wird nachmittags im Rahmen der Teestunde erneut angeboten und vorübergehend gekühlt gelagert.

Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln werden ebenfalls orientiert an der täglichen Kinderzahl hinzu gekocht. Kleinere Restmengen frischer Lebensmittel werden über die Woche hinweg verarbeitet.

KASSELWASSER

Der Kantinenbetreiber achtet bereits sehr darauf, dass so wenig Abfälle wie möglich anfallen. Da Mittagessen nur auf Vorbestellung (am Vortag) vom Kantinenbetreiber an die Kantine in der Gartenstraße 90 geliefert werden, fallen so gut wie keine Abfälle an. Das gilt ebenso bspw. für belegte Brötchen zum Frühstück, die frisch und in passender Menge zubereitet werden. Essen, das übrig bliebt wird - sofern aus hygienischen Gründen möglich – am nächsten Tag weiterverwertet.

Konzernbüro

Siehe Anhang.

Stadtreiniger

Siehe Anhang.

Christof Nolda
Stadtbaurat

- IK -

Kassel, 10. Mai 2022
Herr Grützmacher
☎ 20 05

- VI - über - I - Je, 11.05.22

Ausschuss für Klima, Umwelt und Energie am 18. Mai 2022
Anfrage der Fraktion Die Linke - Vorlage Nr. 101.19.443
Städte gegen Food Waste

Zu Punkt 9. der oben genannten Anfrage

„Was passiert derzeit mit überschüssigen Lebensmitteln von Kantinen in städtischen Betrieben, Kitas und Schulen?"

haben die nachstehenden städtischen Gesellschaften wie folgt Stellung genommen:

Gesundheit Nordhessen Holding AG

In unserem in 2019/2020 neu in Betrieb genommenen Speisenverteilzentrum im Klinikum Kassel entsteht systembedingt keine Überproduktion.

Für die Kaltversorgung (Frühstück und Abendessen) werden die benötigten Komponenten entsprechend der täglichen Bestellungen der Patienten (Menübestellsystem: OrgaCard) bedarfsorientiert und zeitnah aus den Kühlhäusern an das Portionierband gebracht, so dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Etwaige Überhänge können am nächsten Tag weiterverwendet werden. Analog dieser Vorgehensweise passiert die Warmversorgung. Die einzelnen Komponenten werden zeitnah an das Portionierband geliefert und kalt verteilt.

Die Regeneration der warmen Komponenten erfolgt erst kurz vor dem Servieren auf der Station. Überproduktionen werden somit vermieden.

Ein möglicher Überhang durch dieses Speisenverteilsystem entsteht in der Regel dadurch, dass Patient*innen das bestellte Essen aus gesundheitlichen Gründen nicht zu sich nehmen können, bereits entlassen worden sind oder dadurch, dass sich Untersuchungs- oder Behandlungstermine verzögern. Diese Tabletts werden wieder in die Spülküche zurückgeliefert und die einzelnen Komponenten werden entsorgt. Eine wie auch immer geartete Weiterverwendung dieser „Rückläufer" ist hygienisch nicht realisierbar. Es wird kontinuierlich daran gearbeitet, diese „Rückläufer" zu minimieren.

Der Kindergarten, das Ludwig-Noll-Krankenhaus und das Reha-Zentrum in der Wilhelmshöher Allee werden nach dem gleichen Prinzip aus dem Klinikum beliefert.

Im Krankenhaus Bad Arolsen funktioniert die Versorgung der Patienten anlog des Systems im Klinikum. Dort erfolgt ebenfalls keine Produktion, sondern nur eine Tablettierung von vorgegarten und erhitzten Komponenten.

JAFKA gGmbH

Die JAFKA gGmbH versucht durch genaue Einkaufs- und Gästeplanung überschüssige Lebensmittel zu vermeiden. Im Kontext der Bezugsplanung und Disposition werden rd. 30 % der frischen Lebensmittel zunächst nicht primär verarbeitet, sondern Vorgabenkonform gelagert/bevorratet. Diese Bestände werden in der folgenden Wochen-Menüplanung berücksichtigt und fließen dann in die Speisenproduktion ein. Trotz der sorgfältigen Planung und Disposition lässt es sich nicht immer vermeiden, dass insbesondere Frischeprodukte bzw. Produkte mit sehr geringen Haltbarkeitszeiten unverarbeitet verderben und nicht mehr der Produktion zugeführt werden können. Hier liegt die Quote bei unter 2 %.

Für die Sekundärverwertung überschüssiger Endprodukte (Menükomponenten) haben wir zur Vermeidung von Bioabfällen zwei Strategien entwickelt, die seit geraumer Zeit Anwendung finden: Nicht verzehrte Lebensmittel/Menükomponenten werden - sofern möglich - gefrostet, um Sie dann zeitnah im Rahmen des internen Mittagstischs unter dem Titel „Kühlhausbuffet" erneut anzubieten. Bleiben dann wiederrum Lebensmittel übrig bzw. ist eine Lagerung nicht möglich/sinnvoll, werden diese den Mitarbeiter*innen zum Kauf (vergünstigte Konditionen) angeboten. Mit Hilfe dieser Strategie ist es uns gelungen, die Quote der Lebensmittel, die final dem Bioabfall zugeführt werden müssen, auf 2 % - 3 % zu senken.

Seitens des KVV-Konzerns, der Science Park Kassel GmbH sowie der FiDT GmbH kann zu der Anfrage keine Stellungnahme abgegeben werden, da diese Gesellschaften ihre Kantinen an Dritte verpachtet haben.

Im Auftrag

Frank Grützmacher

Die Stadtreiniger Kassel
- Eigenbetrieb -

Kassel, 26. April 2022
Frau Knebel / ge
Tel. 50 03 – 1 71

Stadt Kassel - Magistrat
Dezernat III
Eing. 27. April 2022
☐ -32- ☐ -36- ☐ -37- ☐ -52- ☐ -70-

- VI – über – III –

Anfrage der Fraktion Die Linke zur Überweisung in den Ausschuss für Klima, Umwelt und Energie;
Städte gegen Food Waste
Vorlage-Nr. 101.19.143

Antwort zu Frage 9:

Aufgrund von rechtlichen Vorgaben müssen Speiseabfälle aus der Gastronomie über spezielle Speiserestetonnen (K3) entsorgt werden.
(Hintergrund: Für Speiseabfälle, die aus der Gastronomie, Kantinen usw. stammen, gelten die Bestimmungen des Tierischen Nebenprodukte Beseitigungsgesetzes in Verbindung mit dem Abfallrecht. Das heißt, dass Speisereste über spezielle Verwerter/Fachfirmen entsorgt (Speiserestetonnen) werden müssen. Die Behältnisse (zur Lagerung von Küchen- und Speiseresten der Kategorie 3 und ehemaligen Lebensmitteln) müssen mit der Aufschrift „K 3 – nicht für den menschlichen Verzehr" eindeutig gekennzeichnet sein.

Info zur Kantine Stadtreiniger/Betriebsrestaurant (befindet sich derzeit im Umbau)

- Um **Ausgabereste zu vermeiden, findet ein direkter Austausch bei der Bestellung statt.** Die Portionsgröße kann reduziert werden. Zudem können die Kunden beispielsweise einzelne Komponenten des Menüs weglassen oder durch andere ersetzen (Kartoffeln aus Menü 1 gegen Nudeln aus Menü 2 usw.).
- Speisereste, die nicht mehr für den Verzehr geeignet sind oder Tellerreste werden entsprechend den rechtlichen Vorgaben über die Speiserestetonne entsorgt.

Dirk Lange
Betriebsleiter