

Stadt Troisdorf
Der Bürgermeister
Az:

Datum: 02.02.2024

Vorlage, DS-Nr. 2024/0159

öffentlich

Beratungsfolge	Sitzung am:	Ja	Nein	Enth.
Rat	05.03.2024			

Betreff: Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Troisdorf
hier: Anfragen DIE LINKE Fraktion vom 22. Januar 2024

Beschlussentwurf:

Text zum Beschlussentwurf....

Auswirkungen auf den Haushalt:

Finanzielle Auswirkungen: Ja

Haushaltsjahr: XXXX

Sachkonto/Investitionsnummer: -

Kostenstelle/Kostenträger: -

Gesamtansatz: 0,00 €

Verbraucht: 0,00 €

Noch verfügbar: 0,00 €

Bedarf der Maßnahme: 0,00 €

Erträge: 0,00 €

Jährliche Folgekosten: 0,00 €

Bemerkung:

Auswirkungen auf das Klima:

Klimarelevanz: ja / nein / entfällt

Die Auswirkungen des Vorhabens auf den Klimaschutz und die Klimaanpassung sind

☐ positiv ☐ negativ ☐ neutral.

Für das Vorhaben relevante Themengebiete	Auswirkungen		
	positiv	negativ	neutral
☐ Planungsvorhaben	☐	☐	☐
☐ Städtische Gebäude und Liegenschaften	☐	☐	☐
☐ Mobilität und Verkehr	☐	☐	☐
☐ Nachhaltige Verwaltung und Beschaffung	☐	☐	☐

Zusätzliche Beratung im AKU notwendig
Erläuterung: Siehe Sachdarstellung

☐ ja ☐ nein

Sachdarstellung:

Zur Anfrage kann in Bezug auf die Kitas und Jugendhilfeeinrichtungen wie folgt Stellung genommen werden:

Zu 1.)

In den städtischen Kitas und Trogatas besteht kein Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Die Einrichtungsleitungen berechnen gemeinsam mit dem Küchenpersonal die jeweils benötigte Menge an Lebensmitteln bzw. die Anzahl der Essen, die beim Caterer bestellt werden. Dies geschieht immer mit Augenmaß und ist darauf ausgerichtet, dass die Menge an Lebensmittel bzw. die bestellte Anzahl von Essen für die Kinder ausreichend ist. Zubereitete Speisen dürfen lt. Vorgaben des Gesundheitsamtes nicht an Folgetagen angeboten werden. Es ist auch nicht zulässig, dass Mitarbeiter*innen die Speisen, die übriggeblieben sind, mitnehmen.

Zu 2.)

Es besteht kein Konzept. Es findet somit auch keine Überprüfung statt.

Zu 3.)

Die Stadt Troisdorf hat keinen Einfluss auf die Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung der freien Träger. Es ist allerdings davon auszugehen, dass die freien Träger aus eigenem Interesse hier Strategien und entsprechende Maßnahmen entwickeln um Lebensmittelverschwendung in ihren Einrichtungen zu vermeiden.

Im Bereich der Schulmensen stellt es sich wie folgt dar:

Die Mensen werden durch einen Caterer, Kette Kochwerk, betrieben. Die Hauptlieferanten kommen aus einem Umkreis von 40 km. Deren Zulieferer und Erzeuger liegen innerhalb eines Radius von 200 km. Somit gibt es kurze Lieferwege und es trägt im hohen Maße zu einer guten Ökobilanz bei. Im Bereich Obst und Gemüse setzte der Caterer seit Bestehen des Unternehmens auf die Firma Abels Früchte Welt aus Bonn. Dieser bezieht seine Waren zum größten Teil aus der Absatzgenossenschaft im Bornheim ca. 10km entfernt. Bei dem Beispiel Fleisch ist die Regionalität aufwendiger darzustellen. Hier arbeitet der Fleischer Heiner Weiß – Schloss Homburg mit regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen, sowie der Lieferant Transgourmet mit seiner Marke Ursprung.

Die Kette KochWerk gGmbH, verfolgt verschiedene Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendung von Lebensmitteln die in deren Tagesabläufe integriert sind. Unter anderem ist dies zum Beispiel die Kalkulation der relativ exakten Menge für den zielgenauen Einkauf, da zu 95% bekannt ist, wie hoch die Gästeanzahl in den Mensen ist und aus der langjährigen Erfahrung das Essverhalten eingeschätzt werden kann.

Auch verwendet der Caterer begleitend und darauf aufbauend zu diesen Kenntnissen ein Warenwirtschaftssystem, woraus die Speisepläne erstellt werden.

Diese basieren auf den oben genannten bedarfsgerechten Erfahrungen. Zu jeder Komponente eines Gerichtes existiert eine Rezeptur mit der dafür festgelegten Grammatik/ Portionsgröße. Diesen Rezepturen werden dann zur Ermittlung der Gesamtmenge verwendet und im letzten Schritt als genaue Bestellung beim Lieferanten geordert.

Auch sind die Speisepläne in einem rollierenden System aufgebaut, indem immer wiederkehrend einzelne Komponenten wiederverwendet werden könnten, falls doch mal größere Mengen übrigbleiben sollten. Kleinere Mengen an Restanten werden in den folgenden 2 Tagen nochmals in den Mensen angeboten, indem die Mengen der anderen Gerichte reduziert wird. Mit diesem rollierenden System leistet der Caterer auch einen Beitrag zu den EU Maßnahmen die beschlossen wurden, um Lebensmittelverluste und -verschwendung zu verringern. Ziel ist es hier, die Menge der Lebensmittelabfälle pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

Da in diesem EU Programm die Rangordnung der Maßnahmen mit der Vermeidung und Wiederverwendung als oberste Priorität genau definiert sind, wurden die Speisepläne der Schulverpflegung nach diesen Vorgaben der DGE gestaltet. Der Caterer erhielt hierzu auch eine Zertifizierung der DGE.

Des Weiteren wird natürlich auf die bekannten, alltäglichen, grundsätzlichen und bewährten Maßnahmen geachtet, die jeder Verbraucher auch für sich im privaten Bereich beachten kann. Dies wären die Prüfung der Vorräte vor dem Einkauf, Vermeidung von großzügiger Vorratshaltung, übersichtliche Lagerhaltung sowie die Maßnahme „First in-First out“.

Auch beteiligt sich der Caterer dazu an verschiedenen Projekten zur ergänzenden Nachhaltigkeit:

1. Zu gut für die Tonne

www.zugutfuerdietonne.de

Das ist ein Projekt des BLE (Bundesministerium für Landwirtschaft Ernährung). Hier geht es um die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Küche und der Speiseausgabe. Es wird dazu aufgefordert Speisereste sinnvoll und in einem vernünftigen Rahmen weiterzuverwenden. Wie zum Beispiel aus restlichen Nudeln einen Auflauf herstellen etc.

2. Greentable

www.greentable.de

<https://www.greentable.org/restaurant/kantine-bezirksregierung-koeln/>

Greentable bietet ein etabliertes Qualitätssiegel für Gastronomiebetriebe und unterstützt diese dabei ihr nachhaltiges Profil zu entwickeln, weiter zu entwickeln und zu präsentieren. Partner und Unterstützer dieser Sache sind z.B. zu gut für die Tonne oder Transgourmet Ursprung und biofutura - das ist beim Caterer die Firma, welche die Schalen/Boxen für „zu gut für die Tonne“ herstellt.

3. Querfeld

www.querfeld.de

Dies ist eine Firma die krummes Bio Gemüse rettet und Kistenweise verkauft. Dieses wird bei einer regionalen Firma aus Bonn bezogen.

Der Sinn dieser Initiative ist es krummes Gemüse zu retten, anstatt es

wegzuschmeißen. Am Jahresende findet eine Auswertung statt, welche dem Caterer nachweist, wieviel kg Obst und Gemüse gerettet wurden und somit nachhaltig gearbeitet wurde. Dies ist wiederum die Voraussetzung, um bei Greentable ein Qualitätssiegel zu erhalten.

Die Entscheidungen des Caterers werden immer zukunftsorientiert getroffen. Dazu zählt auch der respektvolle und verantwortungsbewusste Umgang mit Tieren und Pflanzen. Diese Vorgehensweise beginnt beim Einkauf regionaler Waren, setzt sich bei der ökonomischen und produktgerechten Lagerung fort und reicht bis hin zur Verpackung. Auch hier verwenden ausschließlich kompostierbare Materialien verendet. Für den Transport der Speisen werden wiederverwendbare Gastronomiebehälter genutzt.

In Vertretung
Tanja Gaspers

Erste Beigeordnete