

| | | |
|--|---|---|
| ANFRAGE Stadtrat Friedemann Kalmbach (GfK) vom 26.11.2010 | Gremium: Termin: Vorlage Nr.: TOP: | 20. Plenarsitzung Gemeinderat 25.01.2011 637 17 öffentlich |
| Umgang mit Lebensmitteln in städtischen Einrichtungen | | |

1. Nach welchen Kriterien werden in öffentlichen Einrichtungen die Lebensmittelmengen bemessen?
2. Wie viele Tonnen Lebensmittel werden monatlich in den Großküchen der Stadt Karlsruhe entsorgt?
3. In welchen Mengen werden Lebensmittel auf Großmärkten entsorgt, deren Standort auf Flächen der Stadt Karlsruhe ist?
4. Wie viele von diesen Lebensmitteln sind „haltbar“ und/oder vom Endverbraucher unangetastet?
5. Welche Alternativen (z. B. Tafel) werden genutzt, um die Entsorgung noch verzehrbare Lebensmittel abzuwenden?
6. Gibt es bezüglich des Verbrauchs Messmethoden, die sich am Bedarf des Kunden orientieren? Wenn ja, welche?
7. Gibt es flächendeckendes Qualitätsmanagement?

Sachverhalt/Begründung:

Zwischen 15 - 20 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland werden jedes Jahr entsorgt. Das meiste davon ist noch verwendbar.

Die Stadt Karlsruhe bzw. ihre politischen Vertreter sind hier in einer **besonderen Verantwortung und Vorbildfunktion** gegenüber unseren Bürgern und selbstverständlich eben denjenigen gegenüber, denen der Zugang zu Lebensmitteln erschwert ist.

Beispiele für Optimierungsprozesse gibt es bereits aus der Praxis. So **wiegen** die Askepios-Kliniken in Hamburg die Lebensmittelreste genau und passen so den Einkauf an. Auch wird dort durch konsequent **knappe Lagerhaltung**, die sich nur am kurzfristigen Bedarf orientiert, die Entsorgungsmasse erheblich verringert.

Die **Zentralisierung der Herstellung von Mahlzeiten** wie in Oberhausen/Rheinland erreichte eine effizientere Verwendung der Lebensmittel und senkte nebenher die Kosten.

Abgelaufene und weggeworfene Lebensmittel lassen sich auch noch einem sinnvollen Zweck zuführen. Der Veredlung über den Tiermagen oder zur Einspeisung in Biogasanlagen. Dies würde **Ressourcen schonen** und die Wettbewerbssituation von Tierhaltern und Biogaserzeugern deutlich entspannen. Hinsichtlich der mangelnden Nutzung der **grünen Tonne** durch Privathaushalte stellt sich die Frage, ob diese genügend über Sinn und Zweck dieser Einrichtung aufgeklärt wurden. Aktuell gibt es in den Printmedien Werbung zur grünen Tonne, allerdings ohne Informationsgehalt bezüglich der sehr nützlichen Verwendung der Abfälle.

Uns ist bewusst, dass die Verankerung des **HACCP-Konzepts** in der [Lebensmittelhygiene-Verordnung](#) auf Weisung der EU zu massiven Einschnitten der Handlungsfreiheit geführt hat, jedoch sollten wir über sinnvolle Alternativen nachdenken, um verantwortungsbewusster mit Lebensmitteln umzugehen.

unterzeichnet von:

Friedemann Kalmbach

Hauptamt - Sitzungsdienste -

14. Januar 2011