

<b>STELLUNGNAHME zur Anfrage</b> Stadtrat Friedemann Kalmbach (GfK)  vom: 26.11.2010 eingegangen: 26.11.2010	Gremium:  Termin: Vorlage Nr.: TOP:  Verantwortlich:	<b>20. Plenarsitzung Gemeinderat</b>  <b>25.01.2011</b> <b>637</b> <b>17</b> <b>öffentlich</b> <b>Dez. 5</b>
<b>Umgang mit Lebensmitteln in städtischen Einrichtungen</b>		

**1. Nach welchen Kriterien werden in öffentlichen Einrichtungen die Lebensmittelmen- gen bemessen?**

Die Bemessung der benötigten Lebensmittelmengen erfolgt entweder auf Vorbestellung oder nach Erfahrungswerten hinsichtlich des erwarteten Bedarfs.

**2. Wie viel Tonnen Lebensmittel werden monatlich in den Großküchen der Stadt Karlsruhe entsorgt?**

Nach den Erhebungen zum Biomassekonzept fallen in den Großküchen der Stadt folgende Speiseabfallmengen an:

Rathaus 12 m<sup>3</sup>/Jahr  
 Stadtwerke 105 t/Jahr  
 Klinikum 80 m<sup>3</sup>/Jahr

In einigen städtischen Einrichtungen werden die Mahlzeiten nur auf Vorbestellung bezo- gen. In diesen Fällen fällt kein Abfall an.

**3. In welchen Mengen werden Lebensmittel auf Großmärkten entsorgt, deren Standort auf Flächen der Stadt Karlsruhe ist?**

Auf dem Karlsruher Großmarkt werden monatlich rd. 120 t Obst- und Gemüseabfälle ent- sorgt.

**4. Wie viel von diesen Lebensmitteln sind „haltbar“ und/oder vom Endverbraucher un- angetastet?**

Der größte Teil der entsorgten Obst- und Gemüseabfälle ist nicht mehr für den Verkauf im Einzelhandel geeignet, da es sich um Ware handelt, die

- während des Transportes beschädigt wurde,
- verdorben ist,
- nicht mehr den lebensmittelrechtlichen Normen entspricht
- oder vom Kunden zurückkommt

---

In den städtischen Kantinen wird nach Bedarf produziert. Es verbleiben dabei keine zur Abgabe geeigneten Lebensmittelreste.

**5. Welche Alternativen (z. B. Tafel) werden genutzt um die Entsorgung noch verzehrbare Lebensmittel abzuwenden?**

Verschiedene Tafeln (z. B. Beiertheimer Tafel, Durlacher Tafel, Mühlburger Tafel, Wörther Tafel) versorgen sich bei den auf dem Großmarkt ansässigen Firmen und auch bei Supermärkten und Metzgereien.

**6. Gibt es bezüglich des Verbrauchs Messmethoden, die sich am Bedarf des Kunden orientieren? Wenn ja, welche?**

Auf dem Großmarkt orientiert sich der Lebensmittelumschlag nach Angebot und Nachfrage. Die auf dem Großmarkt ansässigen Firmen wollen ihre Kunden optimal und in bestmöglicher Qualität bedienen und arbeiten dabei nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Dazu gehört auch, Übermengen und damit mögliche Kosten durch Abfälle zu vermeiden.

In den Kantinen wird der Verbrauch durch dreitägige Rücklaufkontrollen überprüft.

**7. Gibt es flächendeckendes Qualitätsmanagement?**

Ein flächendeckendes Qualitätsmanagement gibt es nicht, da der Lebensmittelumschlag dem freien Markt unterliegt. Die Überwachung auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen erfolgt durch die zuständigen Behörden. Einige Unternehmen haben sich nach „International Food Standard“ (IFS) zertifizieren lassen. Diese Zertifizierung beinhaltet u. a. Qualitätsmanagement (ISO 9001) und HACCP-Konzept (Hazard Analysis und Critical Control Points-Konzept). Darüber hinaus sind einige Unternehmen gemäß Bio-Verordnung und Fair Trade zertifiziert.

Für die von der Stadtverwaltung beauftragten Caterer werden Qualitätsstandards vertraglich geregelt.

Im Zusammenhang mit dem in Arbeit befindlichen Biomassekonzept wurden die verschiedenen Biomassepotenziale ermittelt und auf ihre Verwertungsmöglichkeiten untersucht. Dabei hat sich gezeigt, dass Lebensmittelabfälle aus städtischen Kantinen und Marktabfälle generell in landwirtschaftlichen Biogasanlagen energetisch und stofflich verwertet werden. Dies wurde in der Sitzung des Ausschusses für Umwelt und Gesundheit am 26.02.2010 vorgestellt und erläutert.

Ebenso geplant ist - wie im Ausschuss für Umwelt und Gesundheit am 07.10.2010 erläutert wurde - den hohen Biomasseanteil im Restmüll von rd. 30 % durch Aufklärung und Sensibilisierung der Bevölkerung und sonst geeignete Maßnahmen abzusenken und in die Biomasseverwertungsschiene zu lenken.