

**Umgang mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung bei der Stadt Landshut,
der Hl. Geistspitalstiftung und dem Klinikum Landshut;
Bericht der Verwaltung**

Gremium:	Umweltsenat	Öffentlichkeitsstatus:	öffentlich
Tagesordnungspunkt:	4	Zuständigkeit:	Amt für Umwelt-, Klima- und Naturschutz
Sitzungsdatum:	27.04.2022	Stadt Landshut, den	12.04.2022
Sitzungsnummer:	15	Ersteller:	Haseneder, Benedikt

Vormerkung:

In der Sitzung des Umweltsenats vom 27.01.2020 wurde das Problem der Lebensmittelverschwendung behandelt. Dabei wurde insbesondere beschlossen, dass sich die Stadt Landshut, die Stiftung und das Klinikum darum bemühen sollen, die Verschwendung von Lebensmitteln einzudämmen. Hierzu kann nach rund zwei Jahren wie folgt berichtet werden.

Stadt Landshut (insbesondere Schulen und Kindertageseinrichtungen)

Kindertageseinrichtungen

Aktuell wird allen Einrichtungen, unabhängig von einer externen Belieferung oder Versorgung über die Küche in der Kita Kastanienburg, bestmöglich darauf geachtet Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Beispielhaft kann genannt werden, dass in zulässiger Weise ggf. am Nachmittag Reste an die Kinder verteilt werden und zum Ende der Woche keine neuen, nur kurzzeitig haltbaren Lebensmittel angebrochen werden. Aufgrund der Corona-Pandemie und dem damit verbundenem zusätzlichen Aufwand im Kita-Alltag stand das Thema nicht so stark im Fokus wie vor dieser Zeit. Im Rahmen der nächsten Ausschreibung der Verpflegung in den städtischen Kitas wird auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen hingewirkt.

Schulen

Bereits bei der letzten Ausschreibung 2019 für 4 der 7 Grundschulen waren in der Leistungsbeschreibung Regelungen zu Sonderkost, Portionsgrößen und Nachschlag enthalten, die letztendlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen dienen sollen.

Dabei bezieht sich das Kriterium Sonderkost auf Lebensmittelunverträglichkeiten. Für die Bemessung der Portionsgrößen wurden Mengen für die Primarstufe vorgegeben, die sich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientieren. Die Regelungen zum Nachschlag beziehen sich auf Stärkebeilagen und Soßen; damit kann in der Grundschule dem doch sehr unterschiedlichen Appetit der Kinder sehr gut Rechnung getragen werden.

Feedback zum Speisenplan erfolgt zum Teil über die Eltern selbst durch direkte Kontaktaufnahme zu den Caterern über deren Webseiten bzw. durch die Teamleitungen der einzelnen Mittagsbetreuungen der Grundschulen.

HI. Geistspitalstiftung

Die Hauptküche im Magdalenenheim ist ein Wirtschaftsbetrieb. Schon alleine aus kaufmännischen Gründen wird daher sehr großes Augenmerk auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung gelegt.

Der Bedarf an den einzelnen Essen der Bewohner wird täglich anhand von (detaillierten) Essenskarten erfasst und in der Küche umgesetzt. Diese Vorgehensweise wurde in den letzten Jahren in den beiden Stiftungsheimen HI. Geistspital und Magdalenenheim mehrmals optimiert.

Es ist ein großes Anliegen vom Küchenleiter und der Stiftungsleitung, bedarfsgerecht und entsprechend der Wünsche der Bewohner Lebensmittel zu bestellen, zu verarbeiten und nach Möglichkeit auch weiter zu verarbeiten.

Aus diesem Grund kann eine Verschwendung von Lebensmitteln in diesem Bereich laut Auskunft der Stiftungsverwaltung nahezu ausgeschlossen werden.

Klinikum

Seit dem Jahr 2018 werden im Klinikum Landshut Stationsassistenten eingesetzt. Diese Assistenten erfassen die individuellen Essenswünsche der Patienten, so dass die Portionsgrößen gemäß den Wünschen des Patienten angepasst werden. Weiterhin werden zusätzlich die Einzelkomponenten der Mahlzeiten (Anzahl der Brotscheiben, Wurst, Marmelade etc.) abgefragt und angepasst. Im Klinikum Landshut hat dies zu einer erheblichen Vermeidung von Lebensmittelabfällen geführt.

Hinweis in der Umweltfibel

Ein Hinweis auf das Problem und ein möglicher Umgang damit wurden in die Umweltfibel aufgenommen (siehe Anlage).

Behandlung in den Kursen der Umweltstation

Die Umweltstation Landshut bietet als eines von vielen Veranstaltungsformaten Kochwerkstätten an. In diesem Rahmen werden Themen der nachhaltigen Ernährung im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung mit einem nachhaltigen Lebensstil verknüpft.

In einem interaktiven Theorieteil wird naturwissenschaftliches Wissen und die vielfältigen Zusammenhänge der Lebensmittellandschaft mit Klima- Natur- und Umweltschutz dargelegt. Das gemeinsame Kochen zeigt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, den direkten Anband des vermittelten Wissens an ihren Alltag (Selbstwirksamkeit).

„Die Zukunftsküche Landshut“ ist ein Set von vier Kursen zu jeder Jahreszeit. Hierbei stehen die Zusammenhänge zwischen Klimawandel und Produktion von Lebensmitteln im Mittelpunkt.

Die Kurse haben im Detail folgende Themen:

Frühling: Klima – was ist das genau?

Sommer: Boden – unersetzliche Grundlage unserer Ernährung

Herbst: Herkunft und Transport unserer Lebensmittel, Vorstellen heimischer Heckenfrüchte
Winter: Zusammenhang zwischen Klimawandel und Wasserkreislauf, virtuelles Wasser.

In einem weiteren Kursformat, das in Kooperation mit dem Christlichen Bildungswerk entstanden ist, dem „Naturschutz mit Kopf und Bauch“ wird eine interaktive Einführung in die Ethik von Lebensmittelproduktion, -Einkauf, -Verbrauch gegeben. Die „Broschüre 95 Thesen für Kopf und Bauch“ wird vorgestellt.

Allen Kochwerkstätten gemeinsam ist die Konzeption der Menü-Pläne. Hier werden ausschließlich Zutaten verwendet, die im jeweiligen thematischen Kontext sinnvoll sind. Es wird ausschließlich in der Region und biologisch eingekauft. Zutaten wie Gewürze werden aus dem fairen Handel bezogen. Zudem sind die Gänge so konzipiert, dass soweit wie irgend möglich, alle Bestandteile der Lebensmittel verwendet werden und keine Abfälle entstehen.

Beschlussvorschlag

Vom Bericht des Referenten zum Umgang mit Lebensmittelverschwendung wird Kenntnis genommen.

Anlagen:

Anlage 1 - Beschluss des Umweltsenats vom 27. Januar 2020

Anlage 2 - Auszug aus der Umweltfibel