



EG 13.08.2023

über
Herrn Oberbürgermeister BR

fu 13.3

über
Magistrat

und

Herrn Stadtverordnetenvorsteher
Dr. Gerhard Obermayr

an den Ausschuss für Umwelt, Klima und Energie

Der Magistrat

Dezernat für Umwelt, Wirtschaft,
Gleichstellung und Organisation

Stadträtin Christiane Hinninger

08 . März 2023

Tagesordnung I Punkt 6 der öffentlichen Sitzung am 1. November 2022

Vorlagen-Nr. 22-F-63-0099

Lebensmittelwertschätzung (Beschluss-Nr. 0121)

Mehr als 1/3 aller Lebensmittel weltweit landen im Müll. Dadurch entstehen 10% aller globalen Treibhausgase. Die LHW hat 2019 den Klimanotstand ausgerufen. Durch die Produktion und den Transport von Lebensmitteln wird CO₂ freigesetzt und Wasser verbraucht, welches dadurch, dass die Lebensmittel nicht verzehrt, sondern entsorgt werden, letztendlich verschwendet ist.

Auch vor dem Hintergrund der Verteuerung von Lebensmitteln aufgrund des Kriegs in der Ukraine ist es problematisch, dass in Deutschland immer noch täglich genießbare Lebensmittel einfach in der Tonne landen.

Es gibt bereits viele Initiativen und Vereine, welche sich für die Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzen und versuchen, beispielsweise. Restaurants oder Bäckereien hierbei zu unterstützen. So hat das Social Impact Unternehmen Too Good To Go (TGTG), das unter anderem mithilfe der gleichnamigen App die Nutzung von überproduziertem Essen in Cafés, Bäckereien, Restaurants, Hotels, Kantinen und Supermärkten fördern will, die Initiative „Städte gegen Food Waste“ ins Leben gerufen.

Die Initiative „Städte gegen Food Waste“ bringt engagierte Städte wie zum Beispiel Mainz, Frankfurt am Main, Kassel, Köln und Essen in einem Netzwerk zusammen, um konkrete Maßnahmen zu entwickeln, abzustimmen und umzusetzen. Im Mittelpunkt stehen vor allem die Förderung der Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln und die gezielte Aufklärungsarbeit innerhalb der Bevölkerung. Zu den weiteren Maßnahmen der Stadt Essen zählt unter anderem das Leitprojekt „Zukunftsküche Essen“ mit dem eine Ernährungsstrategie für die Stadt entwickelt und eine klimafreundliche und gesunde Gemeinschaftsverpflegung in der Stadt gefördert werden soll.

Der Ausschuss für Umwelt, Klima und Energie möge beschließen:

- I. Der Magistrat wird gebeten zu berichten,
 1. welche Maßnahmen es vonseiten der Stadt Wiesbaden gibt, die Verschwendung von Lebensmitteln zu verhindern.
 2. wie Lebensmittelverarbeitende Unternehmen vonseiten der Stadt unterstützt werden, die Verschwendung von Lebensmitteln auf ein Minimum zu reduzieren.

- II. Der Magistrat wird gebeten,
 1. den Beitritt Wiesbadens zum Netzwerk „Städte gegen Foodwaste“ in die Wege zu leiten.
 2. A) einen Aktionstag „Lebensmittelwertschätzung“ in Zusammenarbeit mit den lokalen Lebensmittelrettungsvereinen und Lebensmittelbetrieben/-erzeugern mit Informationen und Mitmachaktionen anlässlich des International Day of Awareness of Food Loss and Waste der FAO am 29. September ins Leben zu rufen.
B) einen kommunalen Wettbewerb auszuloben, der dies als Gegenstand beinhaltet.
 3. die Einführung weiterer Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll, wie das Aufstellen von öffentlich zugänglichen (Kühl-)Schränken für die Spende von übriggebliebenen Lebensmitteln durch Privatpersonen (sog. Fairteiler) zu prüfen und zeitnah darüber im Ausschuss zu berichten.
 4. zu prüfen, welche Themen, Probleme und Fragestellungen im Rahmen der Verschwendung von Lebensmitteln für den 2023 geplanten städtischen Ideathon/Hackathon geeignet sein könnten.
 5. sich mit Foodsharing und anderen zivilen Lebensmittelrettungsinitiativen in Verbindung zu setzen, um weitere Lösungsansätze zu finden und weitere Unterstützungsmöglichkeiten vonseiten der LHW zu prüfen.
 6. sich mit Supermärkten und anderen kommerziellen Lebensmittelanbieter*innen in Verbindung zu setzen, um Lebensmittelverschwendung bestmöglich einzugrenzen.

Antwort:

Zu Punkt I.1.

Das Thema Lebensmittelwertschätzung / Lebensmittelverschwendung wird seit Jahren immer wieder auf verschiedene Weise von Amt 36/Umweltberatung thematisiert. Hier sind beispielsweise zu nennen:

- Ausgabe von Broschüren zum Thema Lebensmittelverschwendung (kontinuierlich)
- Veröffentlichung des Umwelttipps „Lebensmittelverschwendung stoppen“, Januar 2011
- Zusammenarbeit - zum Beispiel bei der Earth Hour - mit Talley Hoben, Wiesbadener Genussbotschafterin für Schnippel-Partys aus aussortierten Lebensmitteln
- Nachhaltigkeitsdialog „Global denken - lokal essen“ mit Valentin Thurn, Regisseur des Films „Taste the waste und Mitbegründer des Vereins „Foodsharing e.V.“ März 2019
- Umweltaktionsmeile „Gut essen - Klima schonen“ auf dem Stadtfest 2013. Hier Reste-Kochshow mit Michael Schieferstein von den Food Fighters
- Ausstellung „Lebensmittelverschwendung - Zu gut für die Tonne“ im Jahr 2013. Ebenso wurde Lebensmittelverschwendung bei weiteren Ernährungsausstellungen

thematisiert: „Überfischung der Meere“, Sept 2011 und „Die Umwelt isst mit“, April 2019

- Umweltpreis 2022 für Lebensmittelrettung Wiesbaden e.V.

Zu Punkt I.2.

Über die unter Punkt I.1. genannten Informationen, die sich an die breite Öffentlichkeit, aber auch an Mitarbeitende aus lebensmittelverarbeitende Unternehmen wenden, sind keine weiteren Aktivitäten der LHW bekannt, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Zu Punkt II.1.

Das Unternehmen Too Good To Go hat im Jahr 2022 die Initiative "Städte gegen Foodwaste" ins Leben gerufen. Inzwischen wurde das Projekt von Too Good To Go wieder eingestellt. Ein Beitritt Wiesbadens zum Netzwerk ist deshalb nicht möglich (s. Anlage 1).

Zu Punkt II.2

Das Amt 36 hat derzeit keine ausreichenden personellen Kapazitäten, um einen Aktionstag zu planen und durchzuführen sowie einen Wettbewerb auszuloben.

Zu Punkt II.3

Nach Rücksprache mit dem Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz ist die Genehmigung zum Aufstellen von (Kühl-) Schränken zur Umverteilung von Lebensmitteln mit hohen Auflagen verbunden: Der Standort muss zusammen mit einer verantwortlichen Person als „Lebensmittelunternehmer“ registriert werden. Die Person muss zwecks Kontrollen erreichbar sein. Die verantwortliche Person übernimmt die Haftung bezüglich der Sicherheit der Lebensmittel. Es wird eine tägliche Eigenkontrolle und Reinigung der Schränke gefordert. Beides ist zu dokumentieren. Dies kann seitens Amt 36 mangels Kapazität und der rechtlichen Implikationen nicht geleistet werden. Die Abgabe von kühlpflichtigen Produkten ist grundsätzlich untersagt. (Siehe Mail im Anhang)

Das Umweltamt empfiehlt aufgrund der o.g. Punkte von der Einführung sogenannter „Fairteiler-Schränke“ Abstand zu nehmen und das Betreiben der Schränke nicht zu bewerben.

Zu Punkt II.4 - II.6

Das Umweltamt/ Umweltberatung hat aktuell keine personelle Kapazität die genannten Maßnahmen umzusetzen.

Mit freundlichen Grüßen



Christiane Hinninger
Stadträtin

Anlagen

Anlage 1: RM TooGoodToGo

Anlage 2: RM Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Vojnovic, Sandra

Von: Wiebke Eilermann <weilermann@toogoodtogo.de>
Gesendet: Freitag, 17. Februar 2023 16:44
An: Rohde-Carbach, Antje
Betreff: Re: Beitritt "Städte gegen Foodwaste"

Sehr geehrte Frau Rohde-Carbach,

vielen Dank für Ihre Anfrage.

Im Jahr 2022 haben wir die Initiative "Städte gegen Food Waste" ins Leben gerufen. Eine ehrgeizige Initiative, die darauf abzielt, Städte zu inspirieren und zu befähigen, den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung aufzunehmen, indem Ziele gesetzt, die Umverteilung von Lebensmitteln gefördert, Lebensmittelverschwendung durch Sensibilisierungskampagnen verhindert und Schulen in die Lage versetzt werden, aktiv zu werden.

Kürzlich hat Too Good To Go seine unternehmensübergreifende Arbeitsweise überarbeitet, um seine Wirkung in Zukunft besser skalieren zu können. Im Zuge dieser Überprüfung hat Too Good To Go beschlossen, das Projekt einzustellen, da wir davon überzeugt sind, dass wir durch die Konzentration auf eine begrenzte Anzahl von Projekten eine größere und effizientere Wirkung erzielen können.

Was ist in Zukunft von Too Good To Go zu erwarten?

- Eine Fortsetzung und Ausweitung unserer "Oft länger gut"-Kampagne, mit der wir Verbraucher*innen dazu anregen wollen, sich auf ihre Sinne zu verlassen, bevor sie abgelaufene Lebensmittel in den Müll werfen.
- Verstärkte Bemühungen, die Generation von morgen durch eine globale Bildungsplattform zu inspirieren, die 2023 an den Start gehen soll.

Vielen Dank für Ihr Interesse an der Initiative. Wir möchten Sie ermutigen, Ihre Bemühungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen fortzusetzen, insbesondere in dem Wissen, dass dies die beste Lösung zur Bekämpfung des Klimawandels ist. Falls wir Ihnen dabei anderweitig behilflich sein können, nehmen Sie gerne wieder Kontakt mit mir auf.

Mit freundlichen Grüßen
Wiebke Eilermann

----- Contact details -----

Antje Rohde-Carbach antje.rohde-carbach@wiesbaden.de

antje.rohde-carbach@wiesbaden.de

----- Transcript message -----

Antje Rohde-Carbach , Feb 7, 2023, 1:02 PM:

Kategorien: CC008_1 Country: DE Language: L-de

User-ID:

Name: Antje Rohde-Carbach

E-Mail-Adresse: antje.rohde-carbach@wiesbaden.de

Nachricht: Hallo, die Stadt Wiesbaden überlegt, sich dem Netzwerk Städte gegen Foodwaste anzuschließen. Allerdings haben wir diesbezüglich noch einige Fragen. Zum Beispiel möchten wir wissen, welche Voraussetzungen von Seiten der Stadt erfüllt sein müssen oder welche Aktivitäten von Seiten der Stadt zukünftig verbindlich erwartet werden? Wie läuft der Austausch zwischen den Städten? Leider haben wir dazu nichts auf Ihrer Internetseite gefunden. Wir hätten uns auch sehr gefreut, mit Ihnen telefonisch in Kontakt treten zu können, denn manches lässt sich am Telefon schnell klären - aber leider ist auch keine Rufnummer angegeben. Wir bitten Sie deshalb um Rückruf unter 0611-314361- gerne heute noch. Andernfalls bitten wir um Nachricht, wann wir unter welcher Nummer mit Ihnen sprechen können. Mit freundlichen Grüßen Im Auftrag der Landeshauptstadt Wiesbaden Antje Rohde-Carbach

System user , Feb 7, 2023, 1:02 PM:

Hallo Antje, vielen Dank für deine Nachricht an Too Good To Go! Wir werden uns so bald wie möglich um dein Anliegen kümmern. Aktuell haben wir ein sehr hohes Aufkommen an Nachrichten, weshalb es länger dauern kann, bis wir dein Anliegen bearbeiten können, wir bitten dich um Geduld. Wenn du diese Mail von uns erhalten hast, ist deine Nachricht aber auf jeden Fall bei uns angekommen. Wirf doch in der Zwischenzeit schon einmal einen Blick in unser Hilfecenter in der App. Dort findest du unsere Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen. Freundliche Grüße dein Too Good To Go-Team P. S. Dies ist eine automatisch generierte Nachricht. Bitte antworte nicht direkt auf diese Nachricht.

Nika



Partner Care

W: toogoodtogo.de

Köpenicker Str. 154A, Aufgang C, 10997 Berlin



Vojnovic, Sandra

Betreff: WG: öffentlich zugängliche Kühlschränke

Von: Rauleder, Dr. Ulrike <Dr.Ulrike.Rauleder@wiesbaden.de>

Gesendet: Dienstag, 24. Januar 2023 12:29

An: Petrak, Roland <Roland.Petrak@wiesbaden.de>

Cc: Escher, Dr. Andrea <Dr.Andrea.Escher@wiesbaden.de>; Stein, Heike <Heike.Stein@wiesbaden.de>

Betreff: WG: öffentlich zugängliche Kühlschränke

Sehr geehrter Herr Petrak,

unseres Erachtens unterliegen die sogenannten „Foodsharing“-Standorte dem geltenden Lebensmittelrecht.

Diese Schränke/Standorte wurden daher in der Vergangenheit und werden aktuell nur unter bestimmten Auflagen genehmigt.

Diese beinhalteten unter anderem die Registrierung als Lebensmittelunternehmer bei unserer Behörde mit Benennung des Standortes sowie die Benennung von mindestens einer verantwortlichen Personen. Die benannte verantwortlich Person muss im Falle von Kontrollen an den jeweiligen Standorten für unsere Behörde erreichbar sein.

Es wird darauf hingewiesen, dass die verantwortliche Person die Haftung bezüglich der Sicherheit der Lebensmittel übernimmt. Sollte es also zu lebensmittelbedingten Erkrankungen, welche auf den Konsum von Lebensmitteln aus einem solchen Schrank zurückzuführen sind, kommen, wäre der Ansprechpartner hierfür die jeweilige verantwortliche Person. Eventuelle Sanktionen oder Maßnahmen würden sich an diese richten.

Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass sich die besagten Schränke häufig in einem katastrophalen Zustand befinden. Entsprechend fordern wir eine tägliche Kontrolle und Reinigung der Schränke. Dies muss seitens der verantwortlichen Person entsprechend dokumentiert werden.

Darüber hinaus haben wir die Abgabe von kühlpflichtigen Produkten untersagt. D.h. es werden nur „normale“ Schränke genehmigt um die Gefahr von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu minimieren. Es kann bei kühlpflichtigen Produkten nicht nachvollzogen werden, ob stets die Kühlkette eingehalten wurde. Ein Verderb (zum Beispiel erhöhte Keimzahlen) lässt sich optisch nicht zwingend erkennen, kann jedoch eine Erkrankung auslösen. Dies wäre für den Verbraucher zu riskant.

Wir hoffen wir konnten Ihnen mit unseren Ausführungen weiterhelfen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Dr. Rauleder
Veterinäroberrätin

Landeshauptstadt Wiesbaden
Der Oberbürgermeister
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Amt 39 - Zentrale Dienste
Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden

Tel.: 0611 89077-0
Fax: 0611 89077-49

E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de
Internet: www.wiesbaden.de

Von: Petrak, Roland <Roland.Petrak@wiesbaden.de> **Im Auftrag von** 360700 Umweltberatung
Gesendet: Mittwoch, 18. Januar 2023 12:43
An: 39 Veterinäramt <Veterinaeramt@wiesbaden.de>
Betreff: öffentlich zugängliche Kühlschränke

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

in der Sitzung des Ausschusses für Umwelt, Klima und Energie vom 01.11.2022 stand das Thema „Lebensmittelwertschätzung“ auf der TO (Punkt 6) - Vorlagen-Nr. 22-F-63-0099.

Unter Beschluss Nr. 0121 wird der Magistrat unter Punkt II. 3. gebeten

„die Einführung weiterer Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll, wie das Aufstellen von öffentlich zugänglichen (Kühl-)Schränken für die Spende von übriggebliebenen Lebensmittel durch Privatpersonen (sog. „Fairteiler“) zu prüfen und zeitnah darüber im Ausschuss zu berichten.“

Wir bitten Sie um Ihre fachliche Stellungnahme - möglichst bis 25.01.23 - , ob bzw. unter welchen Auflagen dem Aufstellen von öffentlich zugänglichen (Kühl-)schränken für Lebensmittel zugestimmt werden kann.

Mit freundlichen Grüßen

Roland Petrak

360700 Umweltberatung und -information
Tel: 3706
Fax: 3957
E-Mail: umweltberatung@wiesbaden.de

