



**Stephanie Jacobs**  
Berufsmäßige Stadträtin

Geschäftsstelle  
der Fraktion Die Grünen - Rosa Liste

Rathaus

08.04.2019

**Essen retten und Freude bereiten – neue Konzepte für den Umgang mit übrig  
gebliebenem Essen in städtischen Kantinen**

Antrag Nr. 14 -20 / A 04541 von der Fraktion DIE GRÜNEN/ RL  
vom 12.10.2018, eingegangen am 12.10.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben am 12.10.2018 folgendes beantragt:

*„Die LH München entwickelt ein Konzept um Lebensmittelverschwendung in ihren Kantinen (Schulen, Betriebskantinen) zu verringern. Dazu gehört das Prüfen einer Mitgliedschaft bei einem Unternehmen wie „Too good to go“, ResQ Club oder ähnlichen, die als Mittler zwischen Gastronomen und Konsumenten stehen und einfach per App das übrig gebliebene Essen zu einem reduzierten Preis an Kunden vermitteln.“*

Nach § 60 Abs. 9 GeschO dürfen sich Anträge ehrenamtlicher Stadtratsmitglieder nur auf Gegenstände beziehen, für deren Erledigung der Stadtrat zuständig ist. Der Inhalt Ihres Antrages betrifft jedoch eine laufende Angelegenheit i. S. von Art. 37 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 GO und § 22 GeschO, deren Erledigung dem Oberbürgermeister obliegt. Eine beschlussmäßige Behandlung der Angelegenheit im Stadtrat ist daher rechtlich nicht möglich.

Zu Ihrem Antrag vom 12.10.2018 darf ich Ihnen Folgendes mitteilen:

Um die Möglichkeiten eines Weiterverkaufs übrig gebliebenen Essens aus Kitas, Schulen und Kantinen zu prüfen, wurden die zuständigen Referate um eine Stellungnahme gebeten.

Das Referat für Bildung und Sport führt in seiner Zuständigkeit für Kitas und Schulen hierzu

Bayerstraße 28a  
80335 München  
Telefon: (089) 233-47500  
Telefax: (089) 233-47505

Folgendes aus:

*„Der Arbeitskreis „Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall“ AKGO! im RBS klärt bereits seit über 20 Jahren an Schulen auf wie Abfälle vermieden werden können, belobigt Verpflegungsanbieter, die gute Ideen entwickeln und umsetzen und bietet ferner Lernboxen mit Unterrichtsmaterialien kostenfrei und bequem über den Rapport zu beziehen an, u.a. zum Thema Lebensmittelverschwendung.*

*Gerne geben auch die Mitglieder des Arbeitskreises die konkreten Verteilungs- und Verkaufsmöglichkeiten an Pächter weiter.*

*Die Stelle Ernährungsbildung und Verpflegung im RBS-A-MSI berät und bietet u.a. Fortbildungen zum Thema Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Vermeidung von Überproduktion und Verwertung von Resten an.“*

Das Referat für Bildung und Sport (RBS) „[...] begrüßt die Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung[...].“ Das Referat weist darauf hin, dass Schulen schon seit Jahren beraten werden, wie unnötige Lebensmittelabfälle vermieden werden können. In der Praxis stellt sich ein Weiterverkauf oder eine Weitergabe der Speisen an Dritte als schwierig und rechtlich unmöglich heraus:

Die Eltern der Kinder in den Schulen haben das Essen bezahlt, ein Rücktransfer eines Teilbetrags ist nicht praktikabel. Die Speisen werden in wiederverwertbaren Behältnissen angeliefert und müssten zur Abgabe an Dritte umgepackt werden. Aus hygienischen Gründen ist eine Weitergabe nicht möglich, da die Speisen vorher schon warm gehalten wurden. Der Aufwand für die Präsentation des Essens auf der App ist zu hoch, ebenso liegen die üblichen Abholzeiten für abgegebene Speisen außerhalb der Betriebszeiten der Schulküchen. Werden die Küchen von externen Pächtern betrieben, müssten diese an der Aktion teilnehmen, nicht die LHM.

Das RBS kommt insgesamt zu dem Schluss, dass die Idee zwar unterstützenswert ist, in der Praxis für die Einrichtungen der Kinderverpflegung aber nicht praktikabel ist.

Für die städtischen Kantinen nimmt das Personal- und Organisationsreferat wie folgt Stellung: *„Bei der Beantwortung des o.g. Stadtratsantrages der Stadtratsfraktion Die Grünen/Rosa Liste vom 12.10.2018 beschränkt sich die Stellungnahme des POR in seiner Zuständigkeit auf die Situation in den drei städtischen Kantinen (Rathaus, Baureferat, Kreisverwaltungsreferat).*

*Die Pächter wurden um Stellungnahme gebeten, wie derzeit mit übrig gebliebenem Essen umgegangen wird und inwieweit die Bereitschaft vorhanden ist, eine Mitgliedschaft bei Unternehmen wie „Too good to go“ oder „ResQ Club“ einzugehen.*

*Einhellig führten die Pächter aus, dass derzeit nur wenige Portionen nach dem Mittagsgeschäft übrig bleiben. Im Detail lässt sich dies auf folgende Aktivitäten zurückführen:*

*Die Kantine im Kreisverwaltungsreferat produziert ca. 50 Prozent der Essenskomponenten vor, z.B. auch Pasta mit einer eigenen Nudelteigmaschine. Die übrigen Komponenten werden während der gesamten Ausgabezeit nach tatsächlichem Bedarf produziert.*

*In der Kantine im Baureferat richtet sich die Anzahl der Essensportionen nach Erfahrungswerten, sodass die angebotenen Gerichte in der Regel komplett verkauft bzw. nicht*

*nachproduziert werden, was insbesondere (externe) Gäste betrifft, die nach 13:00 Uhr die Kantine aufsuchen. Sollten dennoch nach Küchenschluss Speisen übrig bleiben, so werden diese, sofern sie geeignet sind, am Folgetag in der Cafeteria – ohne Preisnachlass – verkauft.*

*In der Rathauskantine ist es ebenfalls vorrangiges Ziel, die Gerichte nach Bedarf zu produzieren bzw. übrig gebliebene Portionen weiter zu verarbeiten, statt zu entsorgen. Erwähnenswert ist darüber hinaus das Engagement beim Einkauf von Rohware. Seit Kurzem greift der Pächter verstärkt auf sog. „schräges“ Obst und Gemüse in Bio-Qualität zurück, jenes also, was bei der Ernte von den Erzeugerinnen und Erzeugern bereits aussortiert werden muss, weil es nicht den Anforderungen des Handels entspricht. Nach den guten Erfahrungen hierzu, wünscht sich der Pächter weitere Lieferanten anderer Produktgruppen, die diesem Konzept folgen.*

*Für den Fall, dass sich die derzeitigen Gästeumfeldbedingungen in Zukunft wesentlich ändern, signalisierten die Pächter der Kantinen im Kreisverwaltungsreferat und im Rathaus grundsätzlich Bereitschaft an einer Mitgliedschaft bei den im Stadtratsantrag erwähnten Unternehmen.*

*Bei Bedarf würde seitens der Pächter eine Kontaktaufnahme mit entsprechenden Anbieterinnen und Anbieter erfolgen.*

*Der Pächter im Baureferat möchte an seinem etablierten System nichts ändern und hat derzeit kein Interesse an einer Mitgliedschaft.“*

#### **Fazit**

Die Pachtbetriebe der Stadt München sehen zur Zeit keine Möglichkeit und keine Notwendigkeit, Mitglied bei einer Essensreste-Organisation zu werden, da sie entweder aus praktischen Gründen (Schulverpflegung) und/oder wegen fehlender Speisereste (Kantinen) keinen Bedarf haben.

Erfreulicherweise wird also mit dem Einsatz von Lebensmitteln so verantwortlich umgegangen, dass Essensreste nicht in relevanter Menge anfallen.

Mit Vorlage dieses Antwortschreibens gehe ich davon aus, dass der Antrag ordnungsgemäß erledigt ist.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Rudolf Fuchs  
Stadtdirektor