

Antrag

der Abg. Dr. Patrick Rapp u. a. CDU

und

Stellungnahme

des Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst

Umgang mit Lebensmitteln in Mensen der Studierendenwerke

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. wie viele Mensen von den Studierendenwerken in Baden-Württemberg betrieben werden;
2. wie viele Menschen hier täglich gepflegt werden;
3. wie hoch sie die vermeidbaren Lebensmittelverluste durch Überproduktion einschätzt;
4. ob Lebensmittelreste durch Überproduktion weiter verarbeitet oder wiederverwertet werden und wie hier die rechtlichen Rahmenbedingungen sind;
5. welche Schritte bislang zur Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelverlusten unternommen wurden;
6. welche innovativen Ansätze es hier gibt, die auch von anderen Mensen übernommen werden könnten;
7. in welchen Mensen es das „Bändern“ gab oder gibt und wie die Studierendenwerke damit umgehen bzw. umgegangen sind;
8. ob das „Bändern“ zu einer Bewusstmachung des Themas Lebensmittelverluste geführt hat und ob sich hier Veränderungen ergeben haben;

9. ob sich Veränderungen der Lebensmittelverluste nach einem Verbot des „Bändern“ eingestellt haben.

26. 09. 2017

Dr. Rapp, Burger, Epple, von Eyb,
Hagel, Klenk CDU

Begründung

Das Thema Lebensmittelverluste durch Überproduktion steht im Widerspruch zum Hungerleiden vieler hundert Millionen Menschen weltweit. Aktuelle Studien zeigen, dass jedes Jahr rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall landen, davon alleine 1,9 Millionen Tonnen in der Außer-Haus-Verpflegung. Dabei wäre nach Einschätzung von United against Waste (UAW) die Hälfte der Abfallmenge vermeidbar. Für 240 Liter Lebensmittelabfall, also eine volle Tonne, werden rund 480 Euro Entsorgungskosten fällig.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 23. Oktober 2017 Nr. 7650.5/13/1 nimmt das Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst im Einvernehmen mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

1. wie viele Mensen von den Studierendenwerken in Baden-Württemberg betrieben werden;

Die Anzahl der von den baden-württembergischen Studierendenwerken betriebenen Mensen ist der nachstehenden Tabelle zu entnehmen:

Standorte der Mensen	Studierendenwerk	Anzahl
Freiburg, Furtwangen, Gengenbach, Kehl, Lörrach, Offenburg, Schweningen	Studierendenwerk Freiburg	9
Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau	Studierendenwerk Heidelberg	7
Karlsruhe, Pforzheim	Studierendenwerk Karlsruhe	6
Konstanz, Ravensburg, Weingarten, Friedrichshafen	Studierendenwerk Bodensee	5
Mannheim	Studierendenwerk Mannheim	4
Stuttgart, Esslingen Ludwigsburg,	Studierendenwerk Stuttgart	7
Tübingen, Albstadt, Hohenheim, Nürtingen, Reutlingen, Rottenburg, Sigmaringen, Trossingen	Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim	10
Ulm, Aalen, Biberach, Schwäbisch Gmünd	Studierendenwerk Ulm	6
Gesamt		54

2. wie viele Menschen hier täglich verpflegt werden

Die Darstellung erfolgt ebenfalls tabellarisch. Angegeben ist die Zahl der durchschnittlich pro Tag ausgegebenen Essen (arithmetisches Mittel). Es wird darauf hingewiesen, dass nicht alle Studierendenwerke gleich viele Koch-/Öffnungstage in den Mensen haben. Diese sind u. a. abhängig von den jeweiligen Gegebenheiten der Standorte der Mensen oder von Vorlesungs- bzw. vorlesungsfreien Zeiten.

Studierendenwerk	Studierende	Beschäftigte	Gäste	Summe
Freiburg	7.500	960	330	8.790
Heidelberg	6.176	1.143	219	7.538
Karlsruhe	7.548	792	179	8.519
Bodensee	4.432	763	655	5.850
Mannheim	2.365	387	97	2.849
Stuttgart	6.463	1.392	557	8.412
Tübingen-Hohenheim	5.180	1.280	350	6.810
Ulm	2.830	633	165	3.628
Gesamt	42.494	7.350	2.552	52.396

3. wie hoch sie die vermeidbaren Lebensmittelverluste durch Überproduktion einschätzt;

Die Lebensmittelverluste durch Überproduktion sind generell nach Angaben aller Studierendenwerke sehr gering. Sie liegen zwischen 0,2 und 3 %. Dies wird dadurch erreicht, dass chargenweise produziert wird und die Chargen an den momentanen Bedarf angepasst werden. Lediglich in einigen wenigen Mensen, die zentral beliefert werden und nicht selbst kochen, können die Verluste höher sein (in Ausnahmen daher 10 bis 15%).

4. ob Lebensmittelreste durch Überproduktion weiter verarbeitet oder wiederverwertet werden und wie hier die rechtlichen Rahmenbedingungen sind;

Die grundlegenden allgemeinen und spezifischen hygienischen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln sind in der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs geregelt. Die Lebensmittelunternehmer müssen dabei sicherstellen, dass die ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittel die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllen. Dieser Verantwortung müssen die Lebensmittelunternehmer (mit Ausnahme der Primärproduktion) durch betriebliche Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte) nachkommen.

Darüber hinaus sind zahlreiche weitere Regelungen sowohl auf EU-Ebene als auch auf nationaler Ebene zu beachten wie z. B. die nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die nationale Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV). Ziel ist die Sicherung der Verbrauchergesundheit.

Eine Weiterverarbeitung bzw. Wiederverwertung von Lebensmitteln, die sich bereits im Ausgabebereich befanden, ist aufgrund der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben nicht möglich. Chargen, die noch nicht ganz fertiggestellt sind oder die nicht in der Essenausgabe waren, dürfen weiter verarbeitet werden. Dabei sind die entsprechenden Vorschriften zur Rückkühlung bzw. zur Einhaltung der Kühlkette zu beachten.

5. welche Schritte bislang zur Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelverlusten unternommen wurden und

6. welche innovativen Ansätze es hier gibt, die auch von anderen Mensen übernommen werden könnten

Die Studierendenwerke legen das Hauptaugenmerk auf ein bedarfsgerechtes Speiseangebot. Sie produzieren möglichst nachhaltig und umweltbewusst und versuchen stets, Reste zu vermeiden. Dazu werden unterschiedliche Maßnahmen umgesetzt:

- Die Mensen produzieren ihre Gerichte möglichst chargenweise, d. h. abhängig von der augenblicklichen Nachfrage. Gegen Ende der Ausgabenzeiten werden die Chargen entsprechend kleiner. Zusätzlich gibt es teilweise eine sogenannte Happy Hour am Ende der Mensaöffnungszeiten, in der die noch vorrätigen Speisen zu günstigeren Preisen angeboten werden, um Reste möglichst komplett zu vermeiden.
- An speziellen Wahlbuffets können die Gäste die Portionen individuell und in den gewünschten Mengen zusammenstellen. Die Bezahlung erfolgt nach Gewicht. Auf diese Weise können große Reste auf den einzelnen Tellern von vornherein vermieden werden.
- Darüber hinaus werden auch kleinere Portionen, ggf. auf Nachfrage, angeboten.
- Ein Studierendenwerk berichtet, dass Reste, die unter Einhaltung der HACCP-Vorschriften weiterverarbeitet bzw. wiederverwertet werden dürfen, am Folgetag in einer kostenlosen „Nachschlag-Theke“ angeboten werden.
- Darüber hinaus gibt es bei den Studierendenwerken verschiedene Informationsangebote für Mensagäste bzw. Schulungsangebote für Mitarbeiter zu den Themen Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln, Nachhaltigkeit, Müllvermeidung und Resteverwertung (u. a. Teilnahme an den baden-württembergischen Nachhaltigkeitstagen, kompostierbare Mitnahmebox für Essensreste, Aktionswochen, Kochworkshops).
- Aktuell gibt es bei einigen Studierendenwerken Überlegungen, Absatzprognosetools in Form von Software einzusetzen bzw. zu entwickeln. Mit Hilfe von Algorithmen sollen so die Planungsprozesse weiter optimiert und damit Überproduktionen reduziert, wenn möglich vermieden werden.

- Auch im Pilotprojekt „Große Küche – Gutes Essen“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, bei dem von Oktober 2015 bis Dezember 2016 zehn Pilotbetriebe aus der Gemeinschaftsverpflegung, darunter auch eine Hochschulmensa des Studierendenwerks Freiburg, bei der Umsetzung einer gesund erhaltenden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung professionell gecoacht wurden, wurde das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ nach diesen Ansätzen bearbeitet.

Aus dem Saarland ist das Projekt „Hol Dir die Reste mit“ des dortigen Studierendenwerks zu nennen. Den Gästen werde Verpackungsmaterialien direkt neben dem Abräumband in der Mensa zur Verfügung gestellt, damit die eigenen Essensreste zum späteren Verzehr mitgenommen werden können. Die Aktion läuft seit April 2017, eine Auswertung der Ergebnisse liegt bisher noch nicht vor.

7. in welchen Mensen es das „Bändern“ gab oder gibt und wie die Studierendenwerke damit umgehen bzw. umgegangen sind;

Das „Bändern“ ist ein Phänomen der Innenstadtmensen in Freiburg. Die Entnahme von Speiseresten von den Rückgabebändern wurde dort untersagt. In den übrigen Mensen der Studierendenwerke ist dies unbekannt. Lediglich in Mannheim wurde von gelegentlichem „Bändern“ in der Mensa am Schloss durch Obdachlose berichtet. Das „Bändern“ wird dann vom Studierendenwerk unterbunden.

8. ob das „Bändern“ zu einer Bewusstmachung des Themas Lebensmittelverluste geführt hat und ob sich hier Veränderungen ergeben haben;

Beim Thema „Bändern“ ist in Freiburg nur eine sehr kleine Gruppe von Studierenden aktiv. Um gegen Lebensmittelverschwendung ein Zeichen zu setzen, essen diese Studierenden das, was andere in der Mensa übrig lassen. Auswirkungen dieser Aktivitäten im Sinne einer generalisierbaren Bewusstseins- oder Verhaltensänderung konnten nicht festgestellt werden.

Im betroffenen Studierendenwerk Freiburg wurden im Hinblick auf das Thema „Lebensmittelverluste“ intern alle Prozesse und Produktionsschritte nochmals überprüft und angepasst. Es werden auch kleinere Portionen ausgegeben, auf die durch ein Banner über der Ausgabe hingewiesen wird. Weiterhin sind kurz vor Ausgabende Last-Minute-Angebote geplant.

In Mannheim gab es jeweils eine Anfrage der örtlichen Presse und der Studierenden zum Thema „Bändern“. Seitens des Studierendenwerks sind keine generalisierbaren „Bewusstseins- oder Verhaltensänderungen“ angegeben worden.

9. ob sich Veränderungen der Lebensmittelverluste nach einem Verbot des „Bändern“ eingestellt haben.

Veränderungen der Lebensmittelverluste konnten nicht festgestellt werden.

Bauer

Ministerin für Wissenschaft,
Forschung und Kunst