

**Antwort der Verwaltung
Nr.: 20231909**

Status: öffentlich

Datum: 26.07.2023

Verfasser/in: VI/KN

Fachbereich: Stabsstelle Klima & Nachhaltigkeit

Bezeichnung der Vorlage:

Lebensmittelverschwendung in Bochum

Bezug:

Anfrage der Fraktion Die Linke. im Rat der Stadt Bochum zur 18. Sitzung des Ausschusses für Umwelt, Nachhaltigkeit und Ordnung am 11. Mai 2023, Vorlagen-Nr. 20231175

Beratungsfolge:

| Gremien: | Sitzungstermin: | Zuständigkeit: |
|--|-----------------|----------------|
| Ausschuss für Umwelt, Nachhaltigkeit und Ordnung | 17.08.2023 | Kenntnisnahme |

Wortlaut:

In der o.g. Sitzung wurde wie folgt angefragt:

„Die Stadt Bochum ist seit über einem Jahr Mitglied des Netzwerks der „Städte gegen Food Waste“, einer Initiative des Unternehmens Too Good To Go. In einer Pressemitteilung am 15. Februar 2022 erklärte die Stadt: „Gemeinsam mit Too Good To Go und lokalen Gruppen sollen in den nächsten Monaten konkrete Maßnahmen erarbeitet und umgesetzt werden. Denkbar sind zum Beispiel Lösungen zur Lebensmittelrettung für ortsansässige Restaurants, Mensen und Kantinen. Auch öffentliche Veranstaltungen, Infomaterialien und Kampagnen für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sind geeignet, die Bürgerinnen und Bürger für das Thema zu sensibilisieren“.

Die Linke. im Rat der Stadt Bochum fragt an:

- 1. Wie ist die Partnerschaft mit Too Good To Go zustande gekommen und welche Verpflichtungen gehen für die Stadt damit einher?*
- 2. Welche Vorteile entstehen dem Unternehmen Too Good To Go aus der Partnerschaft und dem möglichen Einsatz der Stadt Bochum zur Rettung von Lebensmitteln?*
- 3. Sind der Stadt bis dato Kosten für die Mitgliedschaft in dem Netzwerk entstanden beziehungsweise fallen kontinuierlich Kosten an?*
- 4. Welche konkreten Maßnahmen hat die Stadt bis dato eingeleitet zur Umverteilung überschüssiger Lebensmittel aus dem Handel und der Gastronomie?*

5. *Welche Aufklärungsmaßnahmen in Form von Veranstaltungen, Infomaterialien und Kampagnen hat die Stadt bisher umgesetzt?*
6. *In welchem Umfang haben die Eigenbetriebe und die städtischen Beteiligungsunternehmen im Jahr 2022 Lebensmittel entsorgt?*
7. *Welche Aktivitäten der Stadt gegen Lebensmittelverschwendung sind für dieses Jahr geplant und welche Möglichkeiten sieht die Verwaltung, Betrieben die Lebensmittel verkaufen, Anreize zu schaffen, sich an der Umverteilung von genießbaren Lebensmitteln zu beteiligen?“*

Die Verwaltung antwortet wie folgt:

Zu 1: Die Partnerschaft ist durch Initiative des Too Good To Go-Unternehmens entstanden. Too Good To Go (TGTG) hat sich an die Stadt Bochum gewendet, die Stabsstelle Klima & Nachhaltigkeit initiierte den Prozess zur Partnerschaftserklärung, welche am 18. August 2021 unterzeichnet wurde.

Mit der Unterzeichnung der Erklärung „Stadt ohne Food Waste“ trat Bochum dem Netzwerk „Städte gegen Food Waste“ bei. Ziel des Netzwerkes ist es, gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Die Partnerstädte verpflichten sich zur Zielsetzung und Kommunikation sowie zur Durchführung von mindestens einer Aktion im Bereich der Umverteilung oder Prävention. Die Verpflichtung ist für zwei Jahre gültig.

Zu 2: Innerhalb der Initiative, also des Netzwerkes, ist Too Good To Go Initiator, Koordinator und Berater im Hintergrund. Als „Social-Impact-Unternehmen“ versucht TGTG wirtschaftliche Mechanismen zu nutzen, um ein gesellschaftliches oder sozio-ökologisches Problem zu lösen (in diesem Fall Lebensmittelverschwendung). Dem Unternehmen entstehen dahingehend Vorteile, dass dem Ziel, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, nähergekommen wird. Weiterhin kann das Unternehmen den eigenen Bekanntheitsgrad durch das Netzwerk erhöhen, wobei es allerdings ausdrücklich nicht erforderlich ist, als Stadt gegen Food Waste die App des Unternehmens als Aktion einzusetzen.

Zu 3: Die Mitgliedschaft im Netzwerk ist für die Stadt kostenlos, damit sind auch die Einbindung in die Kommunikation rund um die Initiative sowie Material (z. B. Pressevorlagen) kostenfrei.

Zu 4: In Bochum gibt es bereits foodsharing-Angebote, die durch die Bochum-Fonds unterstützt wurden. Auch die App von Too Good To Go wird von vielen (Gastronomie-)Betrieben verwendet. So kooperieren die lokale foodsharing-Gruppe und die Bochum Marketing bei Veranstaltungen, wie z. B. dem Bochumer Musiksommer und dem Weihnachtsmarkt. Im Rahmen des Projektes „Tapetenwechsel“ hat die Ortsgruppe einen Laden zur Verfügung gestellt bekommen. Durch Förderung seitens des Stadtteilmanagements konnten Fairteiler realisiert werden. Darüber hinaus wurde vom Rat der Stadt Bochum in der Sitzung vom 15. Juni 2023 eine neue Kernaktivität zur Bochum Strategie mit dem Titel „Verschenden statt verschwenden – Nachhaltige Lebensmittelnutzung“ beschlossen, die sich ausschließlich mit dem Thema „Lebensmittelverschwendung“ auseinandersetzen wird. Eine Konkretisierung einzelner Maßnahmen befindet sich momentan in Bearbeitung.

Zu 5: Es gibt für die Bochumer Beschäftigten schon länger die Video-Kolumne „Zeit, dass sich was dreht“, wo nachhaltige Themen in kurzen Clips vorgestellt werden. Dazu gibt es auch eine Folge über Lebensmittelverschwendung. Außerdem liefen im Rahmen der „Essbaren Stadt“ Aktionen zur Thematik Lebensmittelverschwendung. Die VHS bietet regelmäßige Treffen und Kurse, wie die „Kreative Resteküche“, aber auch die Exkursion „Zu gut für die

Tonne – Küchenabfälle vermeiden an der RUB“, die sich ebenfalls mit Lebensmittelverschwendung auseinandersetzen. Ferner gibt es vom USB die Less Waste-Kampagne, die grundsätzlich auf einen nachhaltigen Umgang mit Abfall setzt und daher auch Lebensmittelverwendung thematisiert sowie das Angebot „Abfallarmes Frühstück“ in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW für Grund- und weiterführende Schulklassen.

- Zu 6. Konkrete Zahlen zu diesem Thema liegen uns nicht vor. Die Stadt setzt auf ein bewusstes Einkaufsverhalten und eine bessere Planung. So wird in den Schulkantinen und bei der Kita-Verpflegung mit Vorbestellungen seitens der Eltern sowie eine kurzfristige Bestellung bei den dienstleistenden Betrieben gesetzt. Es ist Ziel, die Eigenbetriebe im Rahmen der neuen Kernaktivität „Verwenden statt verschwenden – Nachhaltige Lebensmittelnutzung“ zukünftig aktiv mit einzubinden.
- Zu 7. Die bestehenden Aktivitäten werden fortgeführt, so z. B. die Kooperation mit der lokalen foodsharing-Initiative und der Bochum Marketing zur Rettung von Lebensmitteln auf Veranstaltungen. Auch in der Bildungsarbeit wird das Thema weiterhin aufgegriffen und spielt in vielen Angeboten mit. So können Schulen auch nach den Sommerferien am Programm „Abfallarmes Frühstück“ teilnehmen. Möglichkeiten, Betrieben die Lebensmittel verkaufen Anreize zu setzen, bestehen vor allem in der Information und Vernetzung.