

Press release

Kiel, 11.11.2024

Städtische Gastronomiebetriebe: Lebensmittelverschwendung reduzieren

Zur Einbringung ihres Antrags „Lebensmittelverschwendung in städtischer Gastronomie reduzieren“ erklärt Ratsmitglied Jaqueline Hörlöck, sozialpolitische Sprecherin der SSW-Ratsfraktion Kiel:

„Lebensmittel durchlaufen hochkomplexe und energie-, arbeits- und zeitintensive Prozesse über Verarbeitung, Lieferung und Zubereitung bis sie schlussendlich auf unseren Tellern landen. Vor diesem Hintergrund ist das Wegwerfen übrig gebliebener Lebensmittel eine ebenso wirtschaftliche wie ethische Problemstellung. Auch in der Gastronomie, die unter der unmittelbaren und mittelbaren Kontrolle der Landeshauptstadt steht, kommt es dazu, dass übrig gebliebene Lebensmittel nach Ladenschluss entsorgt werden, obwohl sie noch genießbar wären. Diese Verschwendung ist vermeidbar.

Die Zero-Waste-Initiative geht hier schon die richtigen Schritte. Mit unserem Antrag ‚Lebensmittelverschwendung in städtischer Gastronomie reduzieren‘ (Drs. [1223/2024](#)) möchten wir diesen Ansatz stärken und dazu beitragen, Ressourcen zu schonen und nachhaltiger zu wirtschaften. Darin schlagen wir vor, dass die Stadt zusammen mit den Gastronomiebetrieben, die im Auftrag der Landeshauptstadt arbeiten, Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entwickelt. Dazu gehört, überschüssige Speisen nach Ladenschluss vergünstigt zu verkaufen oder über Foodsharing-Plattformen wie ‚Too Good To Go‘ anzubieten. In einem Pilotprojekt sollen die Auswirkungen dieser Maßnahmen getestet und ausgewertet werden, um später eine dauerhafte Lösung zu etablieren.

Unser Ziel ist es, mit diesem Antrag konkrete Schritte gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen und das Zero-Waste-Konzept der Stadt praktisch umzusetzen. Indem wir gemeinsam mit den

Gastronomiebetrieben innovative Lösungen schaffen, können wir langfristig mehr Nachhaltigkeit in der Kieler Gastronomie erreichen und den Bürger*innen ermöglichen, von günstigeren Lebensmitteln zu profitieren.“