

Dieses Dokument fasst die Ergebnisse einer kleiner Gruppe Bürger zusammen, die im Rahmen eines „Open Space Workshops“ beim Fach-Forum 1.5, am 18.04.2021, Maßnahmen für das Klimaschutzkonzept der Stadt Bayreuth erdacht und diskutierte haben. Der Inhalt gibt nicht die Meinung der Stadtverwaltung wider.

Maßnahmen- oder Projekttitle:	Vermeidung von Food Waste			
Handlungsfeld:	<input type="checkbox"/> Energieversorgung / Sektorenkopplung	<input type="checkbox"/> Mobilität	<input type="checkbox"/> Wohnen / Bau / Sanierung	<input type="checkbox"/> Wirtschaft
	<input type="checkbox"/> Umweltbildung / Öffentlichkeitsarbeit	<input type="checkbox"/> Suffizienz	✓ Ernährung	<input type="checkbox"/>
Kennen Sie ein Vorbild/ Best Practice?	<p>Die Ernährungsstrategie Zürich enthält Maßnahmen dazu            Bundesland Hessen            Baden-Württemberg hat die Vermeidung im Abfallwirtschaftsplan festgelegt            NRW hat einen "Runden Tisch" zu diesem Thema initiiert            Bayern erhebt landesweit Daten zu Lebensmittelverlusten            Foodwaste-Bankett wie in Bern und Zürich</p>			

## Projektbeschreibung:

**Motivation/ Ziel:** Food-Waste minimieren

**Gründe:** 4-8% der CO<sub>2</sub>-Emissionen stammen von Foodwaste, es gibt wenige Gegner:innen, viele Befürworter:innen, 60% passieren in der Wertschöpfungskette (auch in der Gemeinschaftsverpflegung), 40% im Privathaushalt.

Es braucht mehr Öffentlichkeitsarbeit um das Thema für alle zugänglich zu machen. Die Sensibilisierung braucht es für Privatpersonen, aber auch in der restlichen Wertschöpfungskette. Insbesondere in der Großgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmitteleinzelhandel.

## Mögliche Maßnahmen:

- Food-Waste-Software für Großgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handwerk anbieten
- Foodsharing App ((evtl. schon vorhanden?) oder Food-saving-Apps wie bspw. toogoodto go, givve)
- kommunizieren (Radio, Zeitung etc. ggf. finanziert durch Förderungen)
- am Beispiel BaWü Abfallvermeidung in den Abfallwirtschaftsplan aufnehmen,

## Kooperationspartner:

- Städtisches Klimaschutzmanagement Bayreuth (Jana Edlinger und/oder Gesa Thomas)
- Tools/Software (werksta.tt und delicious data / toogoodto go und givve) um Food-Waste sichtbar und quantifizierbar zu machen

- Stadtverwaltung (Bestimmungen für öffentliche Verpflegungseinrichtungen, Erhebung und Zielsetzung der Verminderung in öffentlichen Kantinen),
- Abfallwirtschaftsamt, Müllentsorgung
- HWK
- Träger von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Stiftungen, Kirchen)

### **Finanzierung**

Software: Nutzer zahlt eine Gebühr (wenn sie einen Nutzen daraus zieht)

App: für Privatperson ist die Nutzung kostenfrei, Anbieter tbd.

### **Aufwand**

relativ gering, denn es sind schon Konzepte vorhanden und Softwares entwickelt.

Es braucht die öffentliche Hand und Personen (eine kleine Gruppe), die das anstoßen und koordinieren (evtl. Ernährungsrat Oberfranken)

### **Erste Schritte**

- Einen Kümmerer bestimmen (Stadt und/oder Ernährungsrat), Softwareunternehmen anfragen und sie mit Großgastronomie (delicious data), Handwerkskammer (werksta.tt) und Gemeinschaftsverpflegung zusammenbringen
- Öffentlichkeitsarbeit (Foodwaste-Bankett, Bildungsveranstaltungen)
- Einen Maßnahmenplan erstellen um Food-Waste zu minimieren