

**Auszug aus der Niederschrift
über die 05. Sitzung der Bürgerschaft am 24.07.2025**

Zu TOP: 7.18

**Verwendung und Weitergabe von Essenresten nach öffentlichen Veranstaltungen
Einreicherin: Anett Kindler, Fraktion Bündnis 90/Die Grünen/SPD/Piratenpartei/Die Partei**

Vorlage: kAF 0089/2025

Frau Kindler bittet um die schriftliche Beantwortung der kleinen Anfrage.

Anfrage:

1. Wie wird derzeit in kommunalen Einrichtungen mit überschüssigen Speisen nach Veranstaltungen verfahren?
2. Gibt es seitens der Hansestadt Stralsund Aktivitäten zur Weiterverwendung oder -verteilung von übrig gebliebenem Essen (z.B. in Kooperation mit der Tafel oder anderen sozialen Einrichtungen)?
Wenn ja, welche?
Wenn nein, beabsichtigt die Hansestadt Stralsund entsprechende Aktivitäten zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung?
3. Welche rechtlichen oder hygienerechtlichen Vorgaben verhindern möglicherweise die Weitergabe genusstauglicher Lebensmittel, und wie könnte die Kommune ggf. unterstützend tätig werden, um Spielräume zu nutzen?

Frau Dr. Gelinek beantwortet die kleine Anfrage schriftlich wie folgt:

zu 1. und 2.:

Die Hansestadt Stralsund stellt bei Veranstaltungen durch Dritte nur die Veranstaltungsräume und ggf. die Catering-Küche im Rathaus. Die Beauftragung eines Caterers erfolgt durch den Veranstalter selbst, der auch für die Verwendung eventuell übrig gebliebener Lebensmittel und Getränke zuständig ist. Inwieweit diese weitergabefähig sind und weitergegeben werden, ist sicher von Veranstalter zu Veranstalter und Umfang des Appetits der jeweiligen Teilnehmer abhängig.

Wenn bei Veranstaltungen der Hansestadt Stralsund Lebensmittel im weitergabefähigen Zustand übrigbleiben, werden diese den Feuerwehrleuten im Bereitschaftsdienst als Stärkung gebracht.

Derzeit gibt es hinsichtlich der Weiterverwendung keine Aktivitäten.

zu 3.:

In der Regel werden bei Veranstaltungen bereits zubereitete Lebensmittel in Form von Buffets ausgegeben. Für eine Weitergabe muss das Mindesthaltbarkeitsdatum eingehalten sein, die Lebensmittel hygienisch einwandfrei behandelt werden, eine nachvollziehbare Lager- und Kühlkette bestehen und die Kennzeichnungs- sowie Allergenpflichten erfüllt sein.

Weitergehende Fragen werden gerne an das Gesundheitsamt des Landkreises weitergegeben.

für die Richtigkeit der Angaben: gez. i.A. Steffen Behrendt

Stralsund, 06.08.2025