



Studentenwerk
Dresden seit 1919 ZUSAMMEN. WIRKEN.

Studentenwerk Dresden · Fritz-Löffler-Straße 18 · 01069 Dresden

Datum: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Bearbeiter: [REDACTED]
Unser Zeichen:
(Bitte bei Antwort [REDACTED])

Datenübermittlungsgesuch, Ihre E-Mail vom 27.06.2019, topfsecret.de/fragenstaat.de-Nr. #152746

Sehr geehrte [REDACTED]

vielen Dank für Ihre Anfrage zum Aufkommen von Lebensmittel-Müll/-Abfall in unseren hochschulgastronomischen Einrichtungen. Über Ihr Interesse an unseren hochschulgastronomischen Aktivitäten freuen wir uns.

Auf Ihre Anfrage kommen wir nunmehr nach eingehender Prüfung zurück wie folgt:

In unseren fast 30 teils sehr großen Hochschulgastronomieeinrichtungen (Mensen, Cafeterien, siehe unter https://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/mensen_cafeterien.html) werden Speisepläne erstellt, aus denen sich unter Zugrundelegung der zur Anwendung kommenden Rezepturen die Bedarfzahlen für den Lebensmitteleinkauf ergeben.

Die Lebensmittel, die benötigt werden, um die vielen verschiedenen Essen in unseren Mensen und Cafeterien kochen bzw. zubereiten und anbieten zu können, werden mit Hilfe unseres Warenwirtschaftsprogrammes bei verschiedenen Großhändlern und weiteren Lieferanten bestellt.

Wegen unserer geringen Lagerkapazität, welche sich sowohl auf das Trockenlager als auch auf die Kühlung erstreckt, werden die bestellten Lebensmittel erst am Verbrauchstag angeliefert.

Unsere Hochschulgastronomiebetriebe arbeiten bei der Speisenproduktion nach dem Prinzip „just in time“. Das Ziel dabei ist es, den gesamten Warenfluss von vornherein so zu gestalten, dass nicht zu viele Lebensmittel verarbeitet werden.

Die Anzahl der verkauften Portionen können live am Bildschirm verfolgt bzw. abgerufen werden. Sobald eine Mindestzahl erreicht ist, beginnt eine neue Chargenproduktion. Dies ist dadurch zu erreichen, dass separat für jedes Essen ein Koch verantwortlich ist. Nur bei der täglich jeweils letzten Charge kann es vorkommen, dass eine Überproduktion stattfindet, da möglichst jedes Essen bis zum Ende der Ausgabe vollständig vorgehalten werden soll und manchmal nicht mehr alles verkauft werden kann.

Die (möglichst wenigen) Lebensmittel, die nicht in den Verarbeitungsprozess eingeflossen sind, bleiben original verpackt. Diese werden gelagert, soweit nötig in der Kühlung bzw. Tiefkühlung und stehen für weitere Produktionszyklen jedenfalls bis zum Ablauf der MHD zur Verfügung.

Insofern sind die Mengen der Lebensmittel, die letztendlich tatsächlich vernichtet werden müssen, sehr gering.

Unsererseits hatten in der Vergangenheit darüber hinaus unter dem Gesichtspunkt einer Verstärkung der Nachhaltigkeit unserer Hochschulgastronomieprozesse Gespräche mit der „Dresdner Tafel“ stattgefunden.

Nachdem wir dort unser Prinzip der „just in time“-Produktion erläutert hatten, wurde uns jedoch seitens der „Dresdner Tafel“ klar gemacht, dass wir kein potenzieller Lieferant für die „Tafeln“ sein können, da unsere Speisenrestmengen viel zu gering sind.

Außerdem müssten wir aufwändig abgepackte Portionen nach dorthin abgeben, wofür unsererseits keine praktisch realisierbaren Möglichkeiten bestehen. Warme, jedoch offene Speisen sind für die Helfer dort nicht verwertbar. Insofern kämen zwingende hygienerechtliche Bestimmungen zum Tragen und würden ein weiteres Hindernis darstellen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorstehenden Ausführungen einen informativen Einblick in unsere Hochschulgastronomieprozesse gegeben zu haben.

Zugleich bitten wir jedoch um Ihr Verständnis, dass wir Ihre Anfrage nicht in der von Ihnen gewünschten Detailliertheit beantworten können.

Die Ermittlung und Bereitstellung der angefragten Daten würde für uns nämlich einen ungerechtfertigten weil sehr hohen personellen, zeitlichen und damit letztlich auch finanziellen Aufwand bedeuten.

Eine detaillierte Messung der anfallenden Mengen an Lebensmittelresten findet nicht statt.

Das wäre auch schwierig, weil sich diese Reste in drei Kategorien unterteilen:

- Produktionsabfälle in der Speisenvorbereitung, wie z. B. Gemüseputzabfall
- nicht weiterverwertbare produzierte unverpackte Speisen aus den Selbstbedienungstheken (Salat-Frischetheken, Beilagen-Theken, Dessert-Frischetheken), die nicht verkauft worden sind
- Lebensmittelreste, die bei der Geschirrrückgabe von den Kunden zurückkommen, weil nicht verzehrt.

Außerdem führen wir Lebensmittelreste aus Ausgabemensen in die Produktionsmensen zurück.

Unsere Abfallentsorger verrechnen den Abfall nicht nach Gewicht sondern nach der Anzahl der geleerten Abfallbehälter, auch wenn diese dann und wann noch nicht voll sind, weil wegen zwingender Hygienebestimmungen die Entsorgung nicht erst zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen darf.

Die durch Sie nachgefragten Daten müssten mithin erst aus verschiedenen Systemen sehr zeit- und personalaufwändig eruiert und sodann miteinander verknüpft werden. Gleichwohl wären diese dann noch immer nicht verwertbar, da dann dazu noch Portionszahlen, Studienjahresumsatzschwankungen etc. gegenübergestellt werden müssten und das alles wohlgemerkt für fast 30 Hochschulgastronomieeinrichtungen. Wir produzieren und verkaufen übrigens fast in jedem Jahr gut zwei Millionen Essensportionen sowie ähnlich hohe Mengen an Kalt- und Heißgetränken.

Historische Aufstellungen zu den von Ihnen nachgefragten Daten sind ebenfalls nicht vorhanden.

Verträge bzw. Vertragsunterlagen zu den Verträgen mit den Unternehmen, die durch uns mit der Entsorgung von Abfällen beauftragt sind, werden wir Ihnen ebenfalls nicht übersenden, da dem zwingende vergaberechtliche wie auch datenschutzrechtliche Bestimmungen entgegenstehen.

Die einschlägigen abfallrechtlichen Bestimmungen halten wir selbstverständlich ein.

Abschließend verweisen wir noch auf ein aktuelles Urteil des Bayerischen Verwaltungsgerichtes Ansbach zur Tätigkeit der Internet-Plattform/en „topsecret.de/fragdenstaat.de“ (Ausdruck der Pressemitteilung Anlage) und widersprechen einer Veröffentlichung unserer Antwort an Sie wie und wo auch immer, weil wir der Meinung sind, dass Ihr Auskunftsanspruch höchstpersönlicher Natur ist und unsere Antwort deshalb ausschließlich für Sie persönlich bestimmt ist.

Mit freundlichem Gruß

A large black rectangular redaction box covering the signature of the official.

Justiziar

Anlage