

Maßnahmenplan

Reduzierung von Lebensmittelverlusten

2018 -2021

Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

1. ZIELGRUPPEN

Im ersten Schritt werden die Zielgruppen Privatverbraucher, Großverbraucher (Außer-Haus-Verpflegung (AHV)) und der Lebensmitteleinzelhandel in den Fokus der Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Baden-Württemberg genommen. Dabei sind auch Wechselwirkungen zwischen den Zielgruppen für Maßnahmen nutzbar. Die Befassung mit Verlusten aus landwirtschaftlicher Produktion, aus Verarbeitung und Transport in Baden-Württemberg sowie Fragen möglicher Verluste durch Überproduktionen sollen in einem nächsten Schritt betrachtet werden, so dass die gesamte Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Endverbraucher abgedeckt wird. In die gesamten Überlegungen soll das Anfang 2019 erwartete Eckpunkte-Papier zur nationalen Strategie des Bundes mit belastbaren Zahlen eingearbeitet werden.

2. MAßNAHMEN

2.1 Zielgruppe Privatverbraucher

- **Bildungsformate der Landwirtschaftsämter und Ernährungszentren:** Vorträge, Ausstellungen, Workshops, Seminare und Kochkurse vermitteln auf praktische Weise Fähigkeiten und fördern Wertschätzung und bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Spezielle Angebote zielen dabei ganz konkret auf die Themen Resteverwertung, Vorratshaltung und Haltbarmachen ab (z. B. „Bunte Resteküche“, „Sommer im Glas - Vorratshaltung“, „Altbackenes Brot neu aufgebrezelt“).
- **Einrichtung eines Arbeitsteams "Vermeidung von Lebensmittelverschwendung":** Ende 2017 wurde an der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume (LEL) ein mit ausgewählten Vertreterinnen der Landratsämter und des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz besetztes Arbeitsteam eingerichtet. Aufgaben des aktuellen Arbeitsteams sind insbesondere:
 - Erstellung von **Umsetzungshilfen** zum Einsatz in der Landwirtschaftsverwaltung
 - Erarbeitung von (interaktiven) **Ausstellungselementen**; erster Einsatzort wird das **Landwirtschaftliche Hauptfest 2018** sein
 - Prüfung und ggf. weitere Ausarbeitung / Erweiterung von **Bildungsangeboten** der Ämter, insbesondere für die Themen Einkaufsplanung, Resteverwertung, Vorratshaltung und Haltbarmachen
 - Erarbeitung von **Kooperationsmöglichkeiten mit der Abfallwirtschaft**

- **Broschüre „Gut zu wissen - Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“:** Die in Kooperation dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz erarbeitete Infobroschüre klärt umfassend über verschiedene Aspekte der Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf.
- **Materialien der Verbraucherzentrale:** Diese stehen den Verbraucherinnen und Verbrauchern zur Information zur Verfügung (z. B. Infoblatt zum Mindesthaltbarkeitsdatum)
- **Internetauftritt www.machs-mahl.de, Bereich „Gutes Essen ohne Reste“:** Die Seite informiert über die Aktivitäten des Ministeriums zur Lebensmittelabfallvermeidung. Geplant ist ein weiterer Ausbau hin zu mehr Aufklärung und Bewusstseinsbildung.
- **Internetauftritt ernaehrung-bw.info:** Auf der Seite finden sich praxisbezogene Tipps zu nachhaltiger Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Die Umweltakademie beim Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft führt zum Themenschwerpunkt „Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0“ zielgruppenspezifische Multiplikatorenseminare durch.

Seitens der Umweltakademie wurden bereits folgende Materialien erarbeitet, welche bei der Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung zum Einsatz kommen und den Themenaspekt Lebensmittelverschwendung miteinschließen:

- Umweltakademie (2013): Der Pizzabaum – Wir und unser Essen. 2. Aufl., Hampp (Stuttgart). (Kinderbuch)
- Blessing, K., Hutter, C.-P. & N. Welsch (2010): Schluss mit Fertig-Pizza. Wissenshunger – Tipps für eine gesunde Schulverpflegung. Hirzel (Stuttgart). (Arbeitsbuch für Multiplikatoren)
- Hutter, C.-P. (2018): Nachhaltigkeit von klein auf. Mit Kindern aktiv Zukunft gestalten. Hirzel (Stuttgart). (Arbeitsbuch für Multiplikatoren)

Darüber hinaus sind künftig folgende Aktivitäten für die Zielgruppe der Verbraucherinnen und Verbraucher vorgesehen:

- **Landesweite Erntedank-Aktionen:** Diese werden durch die Landratsämter durchgeführt, der thematische Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und der Wertschätzung für Lebensmittel.
- **Ausstellung auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest 2018:** Mit den derzeit insbesondere durch das Arbeitsteam entwickelten interaktiven Elementen soll den Besucherinnen und Besuchern die Thematik auf eine positive Weise näher gebracht werden. Die Ausstellungselemente sollen auch zukünftig landesweit bei weiteren Veranstaltungen eingesetzt werden.

- **Zentraler Aktionstag „Wir retten Lebensmittel“:** In Kooperation mit *Zu gut für die Tonne!* und Slow Food Deutschland soll am 16./17. November 2018 in Pforzheim ein öffentlichkeitswirksamer Aktionstag stattfinden.
- **Wanderausstellung „ÜberLebensmittel“ der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)** (abhängig von Verfügbarkeit): Die Ausstellung zu nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung präsentiert Hintergründe, Einblicke und Lösungsvorschläge, wie sich trotz begrenzter Ressourcen und veränderter Ernährungsgewohnheiten eine stetig wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft gesichert und ausgewogen ernähren kann.
- **Projekt mit dem Jugendbeirat der Nachhaltigkeitsstrategie:** In Kooperation mit dem Jugendbeirat soll ein öffentlichkeitswirksames Projekt konzipiert und durchgeführt werden, mit dem insbesondere eine jüngere Zielgruppe erreicht werden kann.
- **Integration der Thematik in den etablierten Verbraucherschutzpreis 2019/20:** Mit dem Preis sollen besondere Aktivitäten bzw. Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten von Schülerinnen und Schülern ausgezeichnet werden. Der öffentlichkeitswirksame Preis zielt auf eine Bewusstseins-schaffung für die Thematik und eine Motivationssteigerung schon bei Kindern und Jugendlichen ab.

Das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft konzipiert derzeit in Kooperation mit dem Zollernalbkreis, der Universität Stuttgart sowie der Firma Bizerba das **Projekt „Lebensmittelabfälle im Zollernalbkreis – Monitoring, Bewertung und Systemoptimierung“**. Im Rahmen des Projekts sollen die Lebensmittelabfälle von Privatverbrauchern sowie in geringem Umfang auch von Großverbrauchern erfasst und bewertet sowie Optimierungs- und Einsparpotentiale ausgewiesen und Handlungsempfehlungen bereitgestellt werden. Dabei geht es insbesondere auch darum, genauere Angaben zum Verhältnis vermeidbare / unvermeidbare Lebensmittelabfälle auf Kreisebene zu erhalten. Ergebnisse dieses Projekts könnten für die Erarbeitung weiterer gezielter Maßnahmen für Privatverbraucher herangezogen werden.

2.2 Zielgruppe Außer-Haus-Verpflegung

Anknüpfend an die bereits erfolgten Maßnahmen in der Außer-Haus-Verpflegung sind für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung folgende weitere Maßnahmen geplant:

- **Verankerung der Thematik in den Modellprojekten des Ministeriums zur Außer-Haus-Verpflegung:** Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Bestandteil des Coachings in den Modellprojekten 'Schulverpflegung 2018', 'Gutes Essen in der Reha' und 'Gutes Essen in Landeskantinen'.
- **Öffentlichkeitswirksame Aktion in (Landes-)Kantinen in Kooperation mit United Against Waste (UAW):** Zusammen mit der bekannten Initiative UAW ist eine Kooperation für öffentlichkeitswirksame Aktionen im Rahmen des Modellprojekts mit den Landeskantinen in Planung.
- **Aktionstage in Schulmensen:** Im Rahmen von Aktionstagen wird die Thematik in Schulen mit Mensa im Rahmen des Tages der Schulverpflegung aufgegriffen. Bereits 2018 soll dies an der Zentralschule sowie ggf. an einigen weiteren Schulen erfolgen.

- **Einsatz umweltfreundlicher Resteboxen:** Resteboxen zur Mitnahme von Speiseresten aus (Betriebs-)Restaurants fördern den bewussteren Umgang mit Lebensmittelresten und verbessern das Image einer Restemithnahme. Denkbar ist ein der HeldeN!-Box der Nachhaltigkeitsstrategie oder die Entwicklung einer neuen Form der Behältnisse im Rahmen der Bioökonomie-Strategie.

Das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft erstellt zurzeit im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie in Abstimmung mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz einen **Wegweiser zur nachhaltigen Beschaffung von Dienstleistungen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie dem Catering**. Dieser Wegweiser wird auch Möglichkeiten aufzeigen, wie bereits bei der Beschaffung derartiger Dienstleistungen auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen hingewirkt werden kann.

2.3 Zielgruppe Lebensmitteleinzelhandel

Im Bereich des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) mit seiner Schnittstellenposition zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern sollen die folgenden Maßnahmen fortgeführt bzw. neu etabliert werden:

- **Runder Tisch LEH:** Zur Schaffung einer Basis für Kooperationen sowie für Austausch, Bewusstseins-schaffung und für die Öffentlichkeitswirksamkeit wurde im Mai 2017 ein Runder Tisch mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels, dem Handelsverband Baden-Württemberg sowie dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ins Leben gerufen. Auf dieser Basis werden Kontakte zum LEH geknüpft und die Zusammenarbeit mit dem Handelsverband wird intensiviert.
- **Etablierung Aktionstag/Aktionswoche:** Jährlicher Aktionstag / Aktionswoche zur Handelsketten-übergreifenden Information zur Thematik und zur Präsentation der Aktivitäten der einzelnen Händler, ggf. in Kooperation mit dem Handelsverband; Aktionstag soll dabei nicht die Verluste in den Vordergrund stellen, sondern die Wertschätzung für Lebensmittel
- **Freiwillige Selbstverpflichtung der Händler:** Analog des Konzeptes des „Ausbilderversprechens“ können Händler sich selbst zum kritischen Hinterfragen zum Umgang mit Lebensmitteln / Vermeiden von Verlusten verpflichten. Hierfür sind entsprechende vorgegebene Kriterien notwendig. Durch eine Urkunde / Bekanntmachung im Ladenbereich kann er dieses Engagement sichtbar machen.
- **Erstellung von Onlineangeboten zum Umgang mit Lebensmittelresten sowie Azubi-Aktionen zur Resteverwertung:** In Kooperation mit dem LEH kann ein Kochbuch zur Verwertung von Lebensmittelresten erarbeitet werden. Alternativ oder ergänzend können die Auszubildenden im LEH aktionsweise Vorführungen zur Resteverwertung für Verbraucher organisieren (beispielsweise Verarbeitung von altbackenem Brot).
- **Kooperation mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn:** Im Frühjahr 2018 startete eine Zusammenarbeit zwischen dem Ministerium und der DHBW, bei der Studierende des dualen Studiengangs BWL - Food Management Projekte zu

verschiedenen Themenkomplexen aus dem Handelsbereich bearbeiten. Auf Basis der Ergebnisse der Abschlusspräsentation wird entschieden, ob ausgewählte Projekte weiter verfolgt werden.

- **Kooperation mit dem Landesverband der Tafeln in BW e.V.:** Mögliche Kooperationen können beispielsweise Kochworkshops zur Resteverwertung in Kooperation mit den Landwirtschaftsämtern sein. Eine enge Verknüpfung zu Maßnahmen für sozial Benachteiligte / Aktivitäten des Programms "Fit im Alltag" ist vorgesehen. Es fand bereits ein erstes Sondierungsgespräch mit Vertretern der Tafeln statt.

3. KOOPERATIONSPARTNER

Um die Zielgruppen besser zu erreichen und vorhandene Strukturen zu nutzen, werden zur Entwicklung und Durchführung von Maßnahmen sowie für die Kommunikation an die Zielgruppen bei Bedarf Kooperationspartner einbezogen. Dies sind insbesondere:

- für die Verbraucher die Landwirtschaftsämter, die Verbraucherzentrale und Slowfood e.V.
- für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung die Kantinen, der DEHOGA BW und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW
- für den Einzelhandel der Handelsverband Baden-Württemberg und die DHBW Heilbronn

Je nach Aktivität werden gegebenenfalls weitere Kooperationspartner eingebunden (z. B. Universität Stuttgart, United Against Waste). Es fanden bereits Gespräche und erste Kooperationen mit allen Partnern statt. Darüber hinaus bestehen im Rahmen von einzelnen Maßnahmen und der interministeriellen Arbeitsgruppe (IMAG) Kooperationen und ein Austausch mit dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft sowie teilweise mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport und dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau.

4. VERKNÜPFUNGEN ZU ANDEREN ARBEITSGEBIETEN

Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist ein eigenständiges Thema aber gleichzeitig auch ein Querschnittsthema bei den Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Bereich Ernährung. Es findet daher auch unterschwellig - insbesondere über die Vermittlung von Lebensmittelwertschätzung und Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln - Eingang in den Bereich der Ernährungsbildung, wie z. B. bei der Landesinitiative BeKi, dem Ernährungsführerschein und dem Programm „Fit im Alltag“. Bei Projekten zur Optimierung der Außer-Haus-Verpflegung findet die Vermeidung von Lebensmittelverlusten ebenfalls

Berücksichtigung, wie beispielsweise beim Kantinen-Coaching-Projekt GROSSE KÜCHE - GUTES ESSEN in den Jahren 2015 und 2016. Hier zeigte sich, dass bereits kleine Maßnahmen zu sichtbaren Erfolgen führten und allein die Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie der Essensgäste für die Problematik zu einer Reduzierung der Lebensmittelabfälle führten.

Darüber hinaus ist das Thema Lebensmittelabfälle eng verknüpft mit dem Bereich der Abfallwirtschaft. Der Abfallwirtschaftsplan 2015 (Teilplan Siedlungsabfälle) von Baden-Württemberg beinhaltet in Kapitel 7.2 die Vermeidung von Lebensmittelabfällen als ein relevantes Ziel. Die Zielsetzungen des Abfallwirtschaftsplans gehen jedoch über rein kommunikative Maßnahmen hinaus und beinhalten auch strukturelle Maßnahmen und konkrete Maßnahmen in Kantinen und Großküchen.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz beteiligt sich an der Erarbeitung der nationalen Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Zudem liefert es Beiträge aus Baden-Württemberg für die Online-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de, um das Engagement im Land auch national sichtbar zu machen. Da sich die nationale Strategie noch in Erarbeitung und Abstimmung befindet, geht Baden-Württemberg bereits jetzt mit einem eigenen ersten Maßnahmenplan voraus, um im Vorfeld bereits bei ausgewählten Zielgruppen für das Thema Lebensmittelverluste zu sensibilisieren und Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu schaffen. Dieser wird ggf. zukünftig durch weitere Handlungsfelder, wie beispielsweise der Lebensmittelindustrie einschließlich des damit verbundenen Transportgeschehens, und Projekte der nationalen Strategie ergänzt.

5. ZEITPLANUNG

Die Konzeption, Initiierung und Durchführung der genannten Maßnahmen in Bearbeitung bzw. in Planung ist ausgelegt auf die Jahre 2018 bis 2021. Dabei sollen alle drei Bereiche zeitgleich bearbeitet werden. Basis für viele Maßnahmen sind Kooperationen mit Partnern, die teilweise zunächst etabliert werden müssen. Insbesondere Maßnahmen im Bereich des Lebensmittel-einzelhandels und der Außer-Haus-Verpflegung erfordern zudem die Bereitschaft einer Umsetzung bzw. Mitwirkung des Lebensmitteleinzelhandels bzw. der Betriebe und so ggf. eine Anpassung der geplanten Maßnahmen.