



Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
80535 München

Präsidentin des
Bayerischen Landtags
Frau Ilse Aigner, MdL
Maximilianeum
81627 München

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht
PI/G-4255-3/825 L; 06.03.2020

Bitte bei Antwort angeben
Unser Zeichen
M5-7680-1/390

München
09.04.2020

**Schriftliche Anfrage der Abgeordneten Gisela Sengl, Rosi Steinberger
vom 05.03.2020 betreffend Lebensmittelabfälle, Lebensmittelverluste
und bayerische Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung**

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

im Einvernehmen mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und
Verbraucherschutz beantworte ich die o. g. Schriftliche Anfrage wie folgt:

Zu Frage 1:

*a) Welche der „17 Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung“, die im
Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ definiert wurden, sind bereits umge-
setzt?*

Folgende Maßnahmen sind umgesetzt: Lebensmittelretter-Führerschein in
Schulen, Verzehrsindikator, Start-Up Wettbewerb, Fortlaufende Erfassung
von Lebensmittelverlusten in Bayern, Informationen zum Mindesthaltbar-
keitsdatum (MHD), Lebensmittelretter-Coaching für die Außer-Haus-
Verpflegung (AHV) (jetzt: Workshops „Ressourcen schonen in der Gemein-
schaftsverpflegung“ mit einem Modul zur Lebensmittelverschwendung),

Prognosesystem für die AHV, Wettbewerb für karitative Einrichtungen, Symposium „Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel“.

b) Welche der Maßnahmen sind noch in der Umsetzung?

Noch in der Bearbeitung und deshalb nicht abgeschlossen sind folgende Maßnahmen: Wertschöpfungsstufenübergreifendes Medienpaket, Kühlschrank als Lebensmittelretter, Digitale Logistikunterstützung für Tafeln und weitere karitative Einrichtungen, Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt, Wettbewerb für Lebensmitteleinzelhändler, Schulungsmaterial für Supermarktpersonal, Sammelpunkt-Aktion „Wir retten Lebensmittel“, Positionspapiere „Wir retten Lebensmittel“.

c) Bis wann sollen die noch nicht bearbeiteten Maßnahmen umgesetzt werden (bitte für jede Maßnahme einzeln angeben)?

Es sind alle 17 Maßnahmen entweder beendet oder noch in der Bearbeitung.

Zu Frage 2:

a) Wie ist der aktuelle Projektstand der fortlaufenden Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern durch das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)?

Aktuell wird der Abschlussbericht zur Publikation vorbereitet. Die Veröffentlichung ist für das 3. Quartal 2020 geplant.

b) Sind die abschließende Datenanalyse und der Abschlussbericht des Projekts „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ bereits verfügbar?

Die abschließende Datenanalyse und der wissenschaftliche Abschlussbericht sind verfügbar und können bei berechtigtem Interesse beim StMELF vor dem geplanten Veröffentlichungstermin angefragt werden.

c) Welche Schlüsse lassen sich bisher aus dem Monitoring der Lebensmittelverluste in Bayern ziehen?

Aktuell sind die Verlustzahlen vor allem in der Landwirtschaft rückläufig. Die speziell in Bayern durchgeführten Maßnahmen zur Sensibilisierung

(Ernährungstage, Jahresbildungsschwerpunkt, Wanderausstellung) konnten das Bewusstsein in der Bevölkerung für Lebensmittelverschwendung steigern, wie Befragungen ergaben.

Zu Frage 3:

a) Welche Konsequenzen und Handlungen leitet die Staatsregierung aus den Ergebnissen des Projekts „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ ab?

Das Projekt wurde für eine erste Bewertung der Entwicklung der Lebensmittelabfälle über einen Vier-Jahreszeitraum sowie die Aufstellung einer Erfassungssystematik konzipiert. Die Ergebnisse wurden u. a. auch für die Erfassungssystematik der Bundesregierung berücksichtigt und lassen erkennen, dass nach wie vor ein großer Handlungsbedarf auf der Stufe des privaten Konsums besteht. Während sich die dem Konsum vorgelagerten Wertschöpfungsstufen betriebswirtschaftlichen Organisations- und Prozessregeln unterwerfen müssen, die zu einer wirtschaftlicheren Handlungsweise führen, ist insbesondere der private Konsum kaum regelbar. Diese Zielgruppe gilt es zukünftig noch stärker für den bewussten und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und darüber hinaus auf den vorgelagerten Wertschöpfungsstufen Maßnahmen zur Verbesserung der Ressourceneffizienz umzusetzen.

b) Wie wird das Monitoring von Lebensmittelverlusten in den nächsten Jahren in Bayern durchgeführt werden?

Da mit dem Beschluss der KOM 2019 eine verpflichtende Berichterstattung der Mitgliedsländer im Zwei-Jahres-Zyklus verlangt wird, ist die Bundesregierung mit der Aufstellung einer bundesweit einheitlichen Erfassungsmethode beauftragt. In den gemeinsamen Gremien im Rahmen der „Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“ des BMEL werden dazu in der Arbeitsgruppe „Indikator“-Verfahrensweisen festgelegt, die auch die Bundesländer in die Erfassung mit einbeziehen sollen. Sobald erste Ergebnisse der Arbeitsgruppe vorliegen, wird die Staatsregierung ggf. eine Entscheidung über weitere Erfassungsaktivitäten auf bayerischer Ebene treffen können.

c) Wie hoch sind die Kosten der Entsorgung von Lebensmittelabfällen in Bayern?

Über die Kosten der Entsorgung von Lebensmittelabfällen liegt der Staatsregierung keine Information vor.

Zu Frage 4:

a) Wie werden Lebensmittelabfälle auf den unterschiedlichen Produktions- und Verarbeitungsstufen erfasst (Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung, Privathaushalte)?

Für die Erfassung von Lebensmittelabfällen wird der Warenstrom sämtlicher Lebensmittel von der Erzeugung bis zum Verbraucher anhand von primären und sekundären Statistiken bilanziert. Dabei werden auch importierte sowie exportierte Rohstoffe und Waren verrechnet, um jeweils für jede Wertschöpfungsstufe eine eigene Verlustrate bestimmen zu können, die sich auf die gesamten erzeugten, verarbeiteten, verkauften bzw. verzehrten Lebensmittel beziehen. Die zu diesem Zweck in der Studie „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ verwendeten Daten stammen aus verschiedenen Quellen und basieren auf sektorspezifischen Messmethoden. Die Hochrechnung der Lebensmittelabfälle basiert dabei zum Beispiel auf:

- Landwirtschaft (Nachernteprozesse, Lagerung, Transport): Abfallkoeffizienten aus der Literatur
- Verarbeitung: Unternehmensbefragungen, branchenspezifischen Abfallquoten
- Handel: spezifischen Abfallkennwerten (Datenerhebung im Lebensmitteleinzelhandel und dem Nachhaltigkeitsbericht einer Unternehmensgruppe) bezogen auf die Verkaufsfläche
- Außer-Haus-Verpflegung: Abfallkennwerten, Abfallkoeffizienten aus der Literatur
- Privathaushalt: Auswertungen von Sortieranalysen, Auswertungen von Haushaltstagebüchern oder Befragungen im Privathaushalt

b) Wie präzise ist die Erhebung von Daten zu Lebensmittelverlusten?

Für die Erhebung der Lebensmittelabfälle in Bayern wurden verschiedene Datenquellen herangezogen (u. a. Fragebogenerhebungen, Unternehmens- und Verbandsdaten, Abfallanalysen; s. o.). Die Hochrechnung der Lebensmittelabfallmengen und deren vermeidbare Anteile basiert somit größtenteils auf nicht repräsentativen Stichproben aus der Literatur. Bislang liegt keine einheitliche Erhebungsmethodik vor, die durch sämtliche vergangenen Stichproben Verwendung fand. Vor diesem Hintergrund repräsentieren die ermittelten Mengen und deren Vermeidungspotenziale eine Abschätzung über deren Größenordnung, die jedoch keine Aussagen hinsichtlich der statistischen Genauigkeit zulassen und sich aufgrund stetiger Verbesserungen der Datenqualität und –verfügbarkeit nur im Rahmen einer zu einem Zeitpunkt durchgeführten Erhebung vergleichen lassen. Die Daten für private Haushalte können als relativ präzise gewertet werden, da hier regelmäßige Sortieranalysen durch die Abfallwirtschaft der Landkreise durchgeführt werden.

c) Wo ist die Erhebung von Lebensmittelverlusten besonders schwierig (bei welchen Verarbeitungsstufen, Produkten etc.)?

Die Studie „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ hat gezeigt, dass es derzeit große Datenlücken bezüglich der Lebensmittelabfallmengen in Deutschland und Bayern gibt. Diese Unsicherheiten in der Datenlage bestehen vor allem in den Bereichen Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel. So haben zum Beispiel Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung und des Lebensmittelhandels wenig Daten zu ihren Lebensmittelabfällen zur Verfügung gestellt, was eine zuverlässige und repräsentative Abschätzung bzw. Hochrechnung der Lebensmittelabfälle erschwert.

Zu Frage 5:

a) Kann bei der Erfassung der Lebensmittelabfälle aus Privathaushalten und Konsum zwischen vermeidbaren Abfällen und unvermeidbaren Abfällen (wie Kerne, Schalenreste, Kaffeesatz) unterschieden werden?

Ja. Eine Unterscheidung ist aufgrund von stichprobenartigen Sortieranalysen und Abfalltagebüchern möglich.

b) Kann bei der Erfassung der Lebensmittelabfälle zwischen rohen und gekochten/verarbeiteten Speisen unterschieden werden?

Ja. Eine Unterscheidung ist möglich, sofern diese Angaben in dem für die Erhebung der Lebensmittelabfälle erstellten Protokollen abgefragt wurden. In der Regel werden Speisereste erfasst, die als gekochte/verarbeitete Speisen im weitesten Sinne klassifiziert sind.

c) Falls Fragen 5a) und 5b) mit ja zu beantworten sind, wie gelingt die Unterscheidung: falls sie mit nein zu beantworten sind, welche Methoden wären bei der Erfassung denkbar, um sich anzunähern?

Eine Unterscheidung ist aufgrund von stichprobenartigen Sortieranalysen und Abfalltagebüchern möglich.

Zu Frage 6:

a) Wie ist der derzeitige Stand des Nachhaltigkeitsworkshops, der im Rahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel“ für die Außer-Haus-Verpflegung entwickelt wurde und 2020 beginnen soll?

Das Kompetenzzentrum für Ernährung hat im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten einen modularen Workshop mit dem Titel „Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung“ entwickelt.

Dieser beinhaltet ein Basismodul zur Einführung ins Thema und zur Sensibilisierung der Teilnehmer. Die weiteren fünf Bausteine befassen sich mit den Themen „Verantwortungsbewusst einkaufen“, „Verantwortungsbewusste Speisenplanung“, „Energieeffizienz in der Großküche“, „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ und „Nachhaltigkeits-Zertifizierungen (inkl. Bio, Bayerisches Bio-Siegel, Geprüfte Qualität Bayern)“.

Die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung planen ab dem zweiten Quartal 2020 je mindestens zwei Veranstaltungen in 2020. Dabei ist es den Fachzentren freigestellt, welche Themen sie mit dem Basismodul verknüpfen. Unter www.weiterbildung.bayern.de sind die bis jetzt geplanten Veranstaltungen zu finden und zu buchen.

b) Wie ist der derzeitige Stand des Projekts „jeder Schüler einmal auf dem Bauernhof“?

Die politische Forderung von Staatsminister Brunner a.D. im Jahr 2011 „Jeder Schüler einmal auf dem Bauernhof“ setzte das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit dem Programm "Erlebnis Bauernhof" um, das im Juni 2012 startete. Die ursprüngliche Ausrichtung auf die Jahrgangsstufen drei und vier an den bayerischen Grundschulen entwickelte sich seit 2012 als Erfolgsgeschichte stetig weiter: Im Jahr 2015 wurde das Programm für Förderschulklassen geöffnet, im Jahr 2016 für Übergangsklassen (jetzt Deutschklassen), im Jahr 2017 für die 2. Jahrgangsstufe und im Herbst 2019 startete das Pilotprojekt „Erlebnis Bauernhof für die 6. und 7. Jahrgangsstufe“. Zusätzlich ist anzuführen, dass im Schuljahr 2017/18 ein enormer Anstieg der teilnehmenden Schülerzahlen zu verzeichnen war.

Als weiteres Angebot zur Thematik „Jeder Schüler einmal auf dem Bauernhof“ gibt es seit 2003 mit dem Schwerpunkt Ernährungsbildung das Projekt „Landfrauen machen Schule“. Projektträger ist das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes. Die Finanzierung wird zu 80 Prozent über die Haushaltsmittel des Freistaats Bayern geleistet; die verbleibenden 20 Prozent übernimmt der Projektträger.

c) Wie viele Schüler haben bereits an dem Projekt „jeder Schüler einmal auf dem Bauernhof“ teilgenommen (bitte die für das Jahr 2020 geplanten Teilnahmen mit angeben)?

Programm „Erlebnis Bauernhof“

Seit Beginn des Programms haben insgesamt ca. 270.000 Schulkinder in ca. 13.800 Klassen teilgenommen.

Im Schuljahr 2018/2019 haben ca. 48.000 Schulkinder in ca. 2.460 Schulklassen am Programm „Erlebnis Bauernhof“ teilgenommen, für 2020 sind ähnliche Zahlen zu erwarten.

Projekt „Landfrauen machen Schule“

Jährlich nehmen ca. 5.000 Schülerinnen und Schüler am Projekt teil. Damit ergibt sich vom Start des Projekts im Jahr 2003 bis 2019 eine Gesamtzahl von 85.000 teilnehmenden Schülern. Für das Jahr 2020 wird ebenfalls von 5.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ausgegangen.

Zu Frage 7:

a) Wie ist der derzeitige Stand der Kampagne „EssensWert“?

Das Projekt: "EssensWert"- Die Bayerische Infokampagne zur Reduzierung von Lebensmittelabfall (Projektträger: Institut Kinderleicht München, Inhaberin Agnes Streber; gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) wurde ab Juli 2013 bis Dezember 2014 durchgeführt und am 31. Dezember 2014 beendet.

b) Wie viele finanzielle Mittel wurden für das Projekt „jeder Schüler einmal auf dem Bauernhof“ und die Kampagne „EssensWert“ in den Jahren 2018 und 2019 bereitgestellt?

Programm „Erlebnis Bauernhof“:

Den teilnehmenden Betrieben wurden für die durchgeführten Lernprogramme folgende Entgelte überwiesen: 2018: 280.740 €; 2019: 573.410 €.

Projekt „Landfrauen machen Schule“:

Der Projektträger Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes erhielt eine jährliche Projektförderung von ca. 115.000 €.

Kampagne „EssensWert“:

Die Kampagne wurde zum 31.12.2014 beendet. Aus diesem Grund wurden 2018 und 2019 keine Haushaltsmittel bereitgestellt.

c) Welche sonstigen Initiativen betreibt die Staatsregierung, um die Ernährungsbildung voranzutreiben und um Lebensmittelverluste zu verringern?

Die Ernährungsbildung basierend auf dem Konzept Ernährung Bayern richtet sich an die Zielgruppen Familien mit Kindern bis zum dritten Lebensjahr, Familien mit Kindern von drei bis sechs Jahren und Generation 55plus.

Diese Zielgruppen sind anlässlich ihrer persönlichen Lebenssituation als sensible Zielgruppen einzustufen und bedürfen vor dem Hintergrund einer immensen Informationsfülle rund um die Themen Ernährung und Bewegung eines unabhängigen staatlichen Informationsangebotes, das ihre Wissensdefizite beheben kann und die Umsetzung in den Alltag mit Praxis begleitet. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und ihre Wertschätzung werden in allen Ernährungsbildungsangeboten abgebildet, was über entsprechende Praxiselemente als auch über die Erkenntnisse aus den siebzehn Maßnahmen des Bündnisses gegen Lebensmittelverschwendung ermöglicht wird.

In Vorbereitung für das Jahr 2021 sind eine Ausstellung und Bildungsmodulare zur klimaverträglichen Ernährung für Schüler weiterführender Schulen sowie ein Workshop für junge Eltern, der die Themen Bio-Regio-Saisonal in der Ernährung behandelt.

Mit den Ernährungsbildungsangeboten „Wissen wie’s wächst und schmeckt“ für Grundschulen (Anmerkung: Feststehende Dienstaufgabe für 47 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) seit 2020) und „Ernährung macht Schule - Ernährungshandwerk erleben“ für Mittel- und Realschulen “ (Angebot an acht Fachzentren Ernährung / Gemeinschaftsverpflegung) kommen die Schülerinnen und Schüler wieder stärker mit der Herkunft der Lebensmittel in Kontakt und entwickeln ein Bewusstsein und eine Wertschätzung für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel und Regionalität.

Ausschließlich die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung thematisiert das im Januar vorgestellte Unterrichtsmaterial „Lebensmittelfreunde“ für Grundschulen. In mehreren Unterrichtseinheiten bezogen auf die einzelnen Wertschöpfungsstufen werden die Kinder für einen verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln sensibilisiert und so zu nachhaltigen "Lebensmittel-Freunden" gemacht, was auch mit der Aushändigung eines Lebensmittelretter-Führerscheines an die Schülerinnen und Schüler erreicht wird. Das Unterrichtsmaterial kommt im Rahmen des Jahresschwerpunktes Ernährungsbildung 2020/21 an allen 47 ÄELF mit zwei bis drei Grundschulen in die Umsetzung, steht aber auch anderen Lehrkräften sowie Akteuren online zur Verfügung oder kann als Einzelexemplar bestellt werden.

In Ergänzung zu den staatlichen Angeboten halten auch die mit Haushaltsmitteln des Freistaats Bayern geförderten Verbraucherverbänden Verbraucherzentrale Bayern e. V., VerbraucherService Bayern, Netzwerk Haushalt – Deutscher Hausfrauen-Bund ein Ernährungsangebot vor. Dieses umfasst im Wesentlichen Ernährungsberatung für Einzelpersonen und Gruppen sowie Aufklärung / Information der Gesamtbevölkerung über einzelne Lebensmittelgruppen.

Das gesellschaftlich bedeutende Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung haben die Verbraucherverbände ebenfalls aufbereitet, so dass sie es über verschiedene Veranstaltungsformate (z. B. Verbrauchermessen, P-Seminare der gymnasialen Oberstufe, Webinare, Aktionstage/Verbrauchertage, Wettbewerbe) an die Verbraucher vermitteln können und damit einen wertvollen Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung leisten.

Zu Frage 8:

Wie steht die Staatsregierung zu der Einführung eines Verbrauchsverfallsdatums anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums?

Die Einführung eines Verbrauchsverfallsdatums zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum wurde Mitte 2017 durch den damaligen Bundesernährungsminister Christian Schmidt thematisiert, jedoch nach hiesigem Kenntnisstand nicht weiterverfolgt. Die EU-Kommission erwägt derzeit mögliche Optionen zur Vereinfachung von Datumsangaben auf Lebensmitteln und zur Verbesserung des Verständnisses der bestehenden Datumsangaben durch alle betroffenen Akteure. Zu diesem Zweck hat die KOM eine Projektgruppe eingerichtet und zunächst die EFSA um wissenschaftlichen Rat hinsichtlich einzelner Fragen zu Datumsangaben auf Lebensmitteln gebeten. Die Staatsregierung wird die weiteren Entwicklungen auf EU-Ebene mitverfolgen.“

Mit freundlichen Grüßen

Michaela Kaniber