



<https://agrarbericht.bayern.de/ernaehrung/buendnis-wir-retten-lebensmittel.html>

Lebensmittelverschwendung vermeiden – Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“

Eines der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2015 betrifft die Reduzierung der weltweiten Lebensmittelverschwendung. Die Europäische Union und ihre Mitgliedsstaaten haben sich der Vorgabe angeschlossen, die Lebensmittelverluste im Bereich des Konsums sowie der privaten Haushalte bis 2030 um 50 % zu reduzieren.

In Bayern wurde Ende 2016 das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ ins Leben gerufen, um insgesamt 17 Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung gemeinsam umzusetzen. Das Bündnis setzt sich derzeit aus über 70 Teilnehmern der Privatwirtschaft, Nicht-Regierungsorganisationen sowie Forschungseinrichtungen und Hochschulen zusammen.

Im Berichtszeitraum wurden beispielhaft folgende Maßnahmen umgesetzt:

Stocky App – Jährlich wirft jeder Deutsche im Schnitt 75 kg Lebensmittel in den Abfall. Laut einer Studie der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sind die Hauptursachen unzureichende Einkaufsplanung und fehlender Überblick bei der Lebensmittellagerung. Die Stocky-App ermöglicht es, bewusster mit Lebensmitteln umzugehen, indem sie automatisch Einkaufslisten erstellt, bei der Mahlzeitplanung unterstützt, Rezepte für gezielte Resteverwertung vorschlägt und so zur Rettung von Lebensmitteln beiträgt. An der Entwicklung waren neben dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) das Fraunhofer Institut für Materialfluss und Logistik (IML) und die Technische Hochschule Deggendorf mit dem Forschungscampus Grafenau beteiligt.

Lernmaterial "Lebensmittelfreunde" für Grundschulen – Ziel der Initiative war es, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Das Lernmaterial Lebensmittelfreunde für die 2. und 3. Jahrgangsstufe Grundschule wurde gemeinsam im Bündnis entwickelt und in einer Pilotphase mit acht Schulklassen erprobt. Aufgrund der pandemiebedingten Einschränkungen kann die Ausrollphase erst ab 2022 stattfinden.

Maßnahmen aus dem Bündnis für die Außer-Haus-Verpflegung – Die Umsetzung der Maßnahmen „Prognosesystem für die Außer-Haus-Verpflegung“ gemeinsam mit der Technischen Hochschule Deggendorf am Forschungscampus Grafenau sowie das „Lebensmittelretter-Coaching für die Außer-Haus-Verpflegung“ durch das KErn mündete zum einen in der Bereitstellung einer Softwareplattform und zum anderen in der 12-seitigen Broschüre „Ressourcen schonen in der Großküche“. Diese informiert darüber, wie ein nachhaltiges Wirtschaften in der Großküche gelingen kann. Im Fokus stehen die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Energie-Einsparung und die Reduktion von CO₂-Emissionen.

Finanzielle Unterstützung des Landesverband Tafel Bayern e.V.

Der Landesverband Tafel Bayern e.V. – als wichtiger Partner zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung – wurde im Berichtszeitraum über eine Projektförderung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) in Höhe von max. 67.499 € gefördert, zur Verbesserung und Aufwertung von Logistikeinrichtungen der Tafeln an fünf Standorten.

Zusätzlich erhält der Landesverband finanzielle Unterstützung durch das Bayerische Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales (StMAS) mit einem jährlich festen Betrag von 100.000 € sowie zusätzliche anlassbezogene Förderungen (z. B. Mehrbedarf in Folge der

Coronasituation), die entsprechend der Verfügbarkeit von Haushaltsmitteln zur Verfügung gestellt werden.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)