

Abfallvermeidung – Status quo und Potentiale, 22.11.2016, Berlin

# **Aktuelle und geplante Aktivitäten zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in Baden- Württemberg**

Karoline Köchling  
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Referat Ernährung



**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# Übersicht



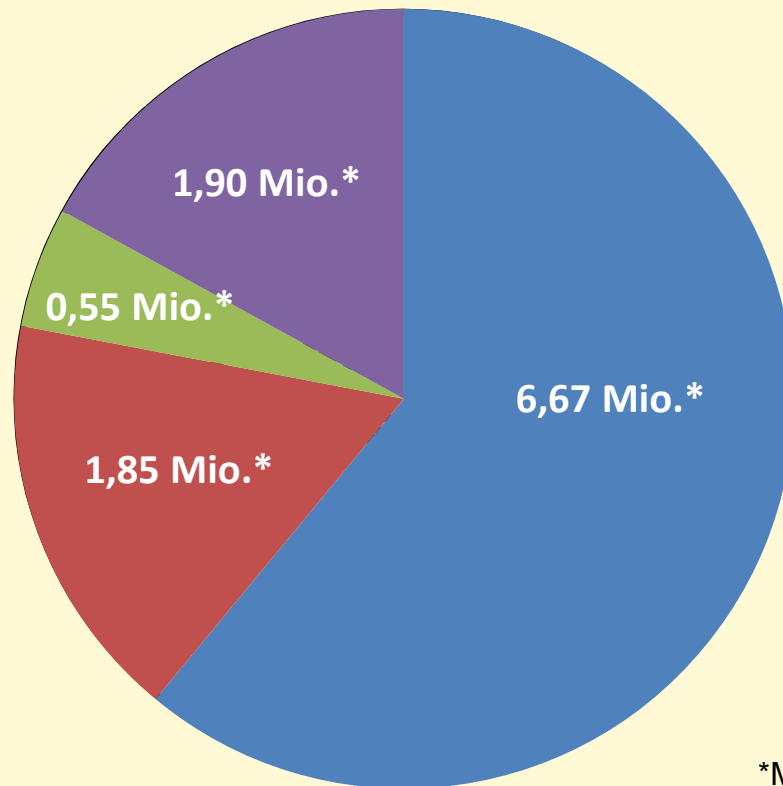
**I Lebensmittelabfälle in Deutschland**

**II Aktuelle Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum BW**

**III Aktivitäten anderer Einrichtungen**

**IV Geplante Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum BW**

# Lebensmittelabfälle in Deutschland



- Haushalte 61 %
- Industrie 17 %
- Handel 5 %
- Großverbraucher 17 %

\*Medianwerte in t/Jahr; umfasst alle Lebensmittelabfälle (nicht/teilweise vermeidbar, vermeidbar)

Quelle: Kranert et al., Universität Stuttgart, 2012

Folie 3



**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# Agenda 2030 der Vereinten Nationen



## Ziel 12.3:

Es ist anzustreben „die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf **auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren** und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern.“



 **Solidarische  
Landwirtschaft**  
*sich die Ernte teilen*

**UNITED  
AGAINST  
WASTE**  
LEBENSMITTEL WERT:VOLL:NUTZEN

*Ich schmecke lecker!*  
**NIMM MICH  
ZUERST**  
*Ich bin unbedenklich*

 **foodsharing.de**

Kein Anspruch auf Vollständigkeit!  
Folie 5

**köln isst joot**  
AKTIONSTAGE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

 lebensmittel  
abfall  
vermeiden

**ZU  
GUT  
FÜR DIE  
TONNE**  
!

 **FoodFighters**  
e.V.  
Der Verein

 **RESTLOS  
GLÜCKLICH**

**MACH'S  
MAHL**  
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

 **Refresh**

 **DIE TAFELN**  
Essen, wo es hingehört

 **SLOW FOOD  
YOUTH**  
Deutschland

**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHE RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



# Aktuelle Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum Baden-Württemberg

# Bildungsangebote



**Wertschätzung von Lebensmitteln** wird als Querschnittsthema bei allen Ernährungsbildungsangeboten für Verbraucherinnen und Verbraucher bearbeitet

- Vorträge, Seminare, Workshops in den Landratsämtern und EZ, z. B.
  - AWARULI (**A**lles **W**as **R**um **L**iegt)
  - Kurz vor knapp – Kreative Resteküche
  - Schülerworkshops

- Landesinitiative *BeKi* (Bewusste Kinderernährung)

- Ernährungsbildung in Theorie und Praxis für Eltern, Erzieher, Lehrer und Kinder ➔ Entwicklung eines Bezugs zu Lebensmitteln



# Leitfäden für Nachhaltigkeit bei Veranstaltungen



## Nachhaltigere Gestaltung der Veranstaltungsverpflegung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Leitfäden für
  - Besprechungen
  - Tagungen und Seminare
  - Workshops und Kochkurse



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

**NACHHALTIG  
ESSEN-  
WIR MACHEN  
MIT!**



GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG

Ein Leitfaden für Tagungen und Seminare

Bereits bei der Wahl der Cateringpartner ist die Aufnahme von Nachhaltigkeitskriterien in die Ausschreibung empfehlenswert. Bitte beachten Sie, dass bei öffentlichen Aufträgen Produkte aus biologischem Anbau und fairem Handel gefordert werden dürfen, nicht jedoch konkrete Siegel, wie z.B. GEPÄ, BananaFair. Auch die Forderung nach regionalen Lebensmitteln in der Ausschreibung ist im Allgemeinen nicht möglich. Der Leitfaden kann deshalb nicht als Teil einer Leistungsausschreibung unverändert übernommen werden.

Ein Anteil von 25 % der Lebensmittel aus biologischem Anbau ist wünschenswert. Er lässt sich durch den schrittweisen Einsatz von Kartoffeln, Gemüse etc. und die Anpassung der Rezepturen mit geringeren Fleischanteilen meist leicht erreichen. Empfehlenswert sind Kooperationen mit Partnern wie Landwirten, Verarbeitern und Gastronomen vor Ort. Informieren Sie die Teilnehmer/-innen über Ihre Produktauswahl - auf dem Buffet, der Speisekarte oder auch im Programm.

Thema	Maßnahmen	Umsetzungshilfe	✓	Eigene Notizen
Auswahl der Speisen	Saisonale Rohwaren und saisontypische Gerichte  Regionale Lebensmittel und Spezialitäten, möglichst in Bio-Qualität	Saisonkalender  <a href="http://www.ernaehrung-bw.de">www.ernaehrung-bw.de</a> <a href="http://www.schmeck-den-sueden.de">www.schmeck-den-sueden.de</a> <a href="http://www.reginet.de">www.reginet.de</a>  Auf Regionalkeuzen mit festgelegten Kriterien achten, z.B. Qualitätszeichen BW, Bio-Zeichen BW		

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Mai 2016  
Leitfaden für nachhaltige Veranstaltungsorganisation, Hausmarkefeld, Tagungen - Seminare



# Große Küche – Gutes Essen



## Pilotprojekt mit 10 Betrieben aus unterschiedlichen Bereichen

(Kitas, Schulen, Wirtschaftsunternehmen, Seniorenheim)

- Individuelles Coaching: schrittweise Umstellung der Kantine / Mensa unter Einbeziehung aller Beteiligten
- Ziele:
  - mehr Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit
  - Reduzierung der Lebensmittelabfälle
  - DGE- und Bio-Zertifizierung



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# Gutes Essen -Erntedank



## Landesweite Aktion zu Erntedank und Zentralveranstaltung in Stuttgart

- in Kooperation mit Slow Food Deutschland e.V.
- „Lange Tafel“: Gemeinsames Vorbereiten und Essen einer Gemüsesuppe aus regionalen Zutaten
- Teilnahme der Amtsspitze an der Aktion
- Ziele:
  - Erhöhung der Wertschätzung für Lebensmittel
  - Bewussterer Umgang mit Lebensmitteln
  - Vermittlung des Werts einer Mahlzeit



GUTES  
ESSEN  
ERNTE  
DANK



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHE RAUM-  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



 **MACH'S  
MAHL**  
GUTES ESSEN FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG



Fotos: Marc Gilardone; MLR

Folie 11



**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# Informationen im Netz



## Beiträge unter [ernaehrung-bw.de](http://ernaehrung-bw.de):

- Ressourcenschonendes Haushalten
- Pausenbrote – zu schade zum Wegwerfen
- Lebensmittel sind mehr wert – gegen Verschwendung
- Leitfäden zur nachhaltigen Ernährung in der Praxis
- Ein bisschen nachhaltig kann jeder

Ernährung  
Infodienst Landwirtschaft - Ernährung - Ländlicher Raum

Empfehlungen   Lebensmittel   **Nachhaltigkeit**   Küchentipps

sind hier: »Startseite »Nachhaltigkeit »Nachhaltigkeit-Fachinformationen

### Nachhaltigkeit - Fachinformationen



© 06.10.2016  
**Ressourcenschonendes Haushalten**

Jedes achte Lebensmittel, das wir einkaufen, wird weggeworfen. Hierbei wandert nicht nur Verdorbenes in die Tonne – daher bietet unser Entsorgungsverhalten ein großes Verbesserungspotential. Wer seinen Einkauf gut plant, Lebensmittel richtig lagert und auch aus Resten noch fantasievolle Speisen kreiert, spart Abfall, Zeit, bares Geld und trägt zusätzlich zum Klimaschutz bei.



© 04.08.2016  
**Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?**

# GfK-Studie des BMEL – Sonderauswertung Baden-Württemberg



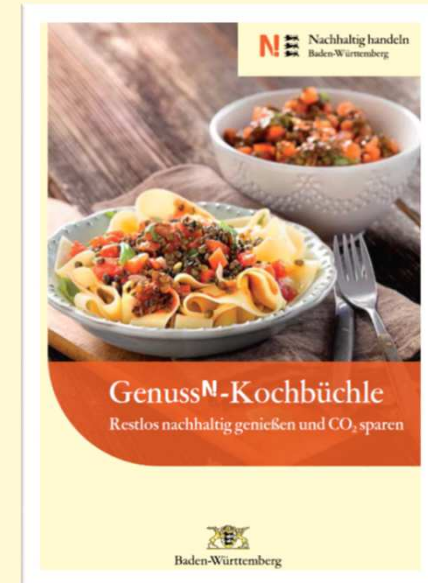
Studie „**Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte**“ des BMEL

- Sonderauswertung für Baden-Württemberg
- Ableitung möglicher Handlungsansätze aus den dabei gewonnenen konkreten Daten

# Aktivitäten anderer Einrichtungen in Baden-Württemberg

# Aktivitäten des Umweltministeriums

- **Genuss<sup>N!</sup>-Kochbüchle** – Restlos nachhaltig genießen und CO<sub>2</sub> sparen
  - Rezeptbuch mit „Restegericht“ zu den meisten Hauptgerichten für übriggebliebenes und zu viel Gekauftes
- **HeldeN!Box**
  - Kompostierbare Box zur Mitnahme von Speiseresten aus Restaurant/Kantine
  - angelehnt an Beste-Reste-Box



# Aktivitäten der Verbraucherzentrale BW



- **Individuelle Beratung** von Verbraucherinnen und Verbrauchern
- **Infoartikel im Netz**
- **Bildungsmaterialien** (z. B. Sinnesparcours)
- **Buch** „Kreative Resteküche: Einfach – schnell – günstig“

**verbraucherzentrale** *Baden-Württemberg*



# Geplante Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum Baden Württemberg

# Mitarbeit an Nationaler Strategie



## Nationale Strategie zur Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle und –verluste

- Federführung: BMEL
- enge Abstimmung mit anderen Bundesressorts, vor allem mit BMUB und den Bundesländern, sowie Einbeziehung der Wirtschaftsakteure
- Einrichtung von Arbeitsgruppen zu verschiedenen Themenbereichen, z. B. Bewusstseinschaffung/Bildung, Forschung, Kooperation mit Akteuren der Wertschöpfungskette

# Intra- und interministerielle Kooperation



**Bildung einer Arbeitsgruppe** zur effektiven Maßnahmen-Entwicklung und -abstimmung

- *Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz*
  - Referate der Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung
  - Referate der Abteilung Landwirtschaft
- *Umweltministerium*
  - Referat Abfall- und Kreislaufwirtschaft
  - Referat Grundsatzfragen der Umweltpolitik, Nachhaltigkeit, nachhaltiges Wirtschaften

# Intensivierte Verbraucher- bildung und -kommunikation



## Erweiterung und zielgerichteter Ausbau niederschwelliger Bildungsangebote

- Zielgruppe: insbesondere junge Erwachsene
- Themenschwerpunkte:
  - Vorratshaltung, Haltbarmachen, Resteverwertung
  - Übergreifend: Lebensmittel-Wertschätzung

## Verstärkte Nutzung des Verbraucherportals BW

- Verknüpfung mit den Ernährungs-Webseiten
  - Verbindung schaffen zwischen Verbraucherinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung und Fachinformationen zur Nachhaltigkeit

# Intensivierte Verbraucher- bildung und -kommunikation



## Kooperation mit der Verbraucherzentrale des Landes

- Erarbeitung von Aufklärungsmaterialien sowie Maßnahmen im Bildungsbereich und Herantragung dieser an die Verbraucherinnen und Verbraucher

## Einsatz von Schülermentoren

- Bearbeitung relevanter verknüpfter Themen, z. B. MHD und Vorratshaltung
- Schülerwettbewerb zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

## Anknüpfung an Ergebnisse der GfK-Studie

# Dialogaufbau mit Großverbrauchern und Handel



## Erarbeitung gemeinsamer Maßnahmen und Kooperationen

- *Großverbraucher*
  - ggf. Kooperation mit verschiedenen übergeordneten **Projektpartnern**
  - Mögliche Ansatzfelder: Wiederaufnahme HeldeN!-Boxen, Portionsgrößen-Projekt
- *Lebensmitteleinzelhandel und Direktvermarkter*
  - Themenbeispiele: MHD, Lagerung, Einkaufsplanung
  - 1. Anknüpfungspunkt: bereits etablierter **„Runder Tisch Lebensmittel“** der Referate Lebensmittelwesen und Ernährungswirtschaft mit dem Lebensmitteleinzelhandel

# Vermeidung von Verschwendung = Lebensmittelrettung



## Positive Herangehensweise: Der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ein positives Image verleihen

- Vorteile für den Einzelnen herausstellen
- Niemand möchte als „Lebensmittelverschwender“ titulierte werden
  - Ansprache der Beteiligten ohne Vorwürfe und ohne erhobenen Zeigefinger, sondern das Gegenteil!



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**