



Lebensmittel wertschätzen für eine nachhaltige Zukunft

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in
Baden-Württemberg 2030



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



1 Vorwort

Lebensmittel sind kostbar. Sie sind Mittel zum Leben und stellen einen zentralen Bestandteil unserer Kultur und unseres täglichen Lebens dar. Dennoch landen viele noch genießbare Lebensmittel im Müll und werden damit zu Abfällen. Allein in Deutschland werden nach einer aktuellen Erhebung des Statistischen Bundesamtes rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen (Gesamtsumme vermeidbarer und nicht vermeidbarer Lebensmittelabfälle, Bezugsjahr 2022) (BMLEH, 2024a). Auch wenn die weggeworfenen Lebensmittel als Abfälle noch verwertet werden, sind sie dennoch in der Regel für die menschliche Ernährung verloren. Die Auswirkungen dieser Verschwendung sind erheblich: zum einen werden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Ackerfläche für die Produktion der Lebensmittel aufgewendet, die nur begrenzt zur Verfügung stehen. Zum anderen werden Treibhausgase freigesetzt, die zum Klimawandel beitragen. Auch aus ethischen Gründen ist Lebensmittelverschwendung nicht hinnehmbar. Denn während auf der einen Seite noch genießbare Lebensmittel achtlos im Müll landen, haben auf der anderen Seite immer mehr Menschen nicht genug Geld, um sich ausreichend und / oder ernährungsphysiologisch wertvoll zu ernähren. So waren in Baden-Württemberg im Jahr 2021 etwa zehn Prozent der Bevölkerung von Ernährungsarmut betroffen. Dies geht häufig auch mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit und die soziale Teilhabe der Menschen einher (Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg, 2023). Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist also auch eng mit sozialer Gerechtigkeit verbunden. Es ist ein Gebot der Stunde, dieses Problem endlich einzudämmen.

Als Landesregierung sehen wir uns in der Verantwortung, der unnötigen Verschwendung von noch genießbaren Lebensmitteln entschlossen entgegenzutreten. Bereits 2018 haben wir auf Basis der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg (Leitsatz 4) einen Maßnahmenplan „Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ (2018 – 2021) verabschiedet. Mit der vorliegenden Strategie „Lebensmittel wertschätzen für eine nachhaltige Zukunft“ wollen wir daran anknüpfen und konkrete Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur weiteren Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Land ergreifen – von der Produktion über den Handel und die Außer-Haus-Verpflegung bis hin zum privaten Haushalt. Unser Ziel ist es, das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln in der Gesellschaft zu stärken und langfristig zu festigen, Prozesse zu optimieren und so einen Beitrag zu einer nachhaltigeren und ressourcenschonenderen Gesellschaft zu leisten.

Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung. Wir laden daher die gesamte Gesellschaft ein, sich aktiv an der Umsetzung dieser Strategie zu beteiligen und Veränderungen hin zu einem nachhaltigeren und sozial gerechteren Ernährungssystem anzustoßen. Nur durch gemeinsames Handeln können wir es schaffen, die Verschwendung von Lebensmitteln nachhaltig zu verringern. Dabei zählt jeder Beitrag, egal wie klein dieser ist.

2 Hintergrundinformationen

Lebensmittelverschwendung ist nicht nur eine soziale, ökologische und wirtschaftliche Herausforderung, sondern auch eine politische. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist eng mit globalen und nationalen Nachhaltigkeits- und Klimaschutzzielen verbunden.

2.1 Politischer Kontext

Auf internationaler Ebene hat die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ der Vereinten Nationen 2015 einen wichtigen Impuls zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung gesetzt. Dabei haben die Vereinten Nationen beschlossen, bis zum Jahr 2030 die weltweiten Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschließlich der Nachernteverluste zu verringern (Ziel 12.3; Statistisches Bundesamt, 2023). Diese globale Verpflichtung hat die EU und ihre Mitgliedstaaten dazu veranlasst, sich für das Erreichen des Nachhaltigkeitsziels 12.3 mit verschiedenen Vorhaben und Gesetzesinitiativen einzusetzen. Maßgeblich sind dabei die EU-Abfallrahmenrichtlinie und die Farm-to-Fork-Strategie (siehe unter 2.3).

Auch Deutschland hat sich dem Ziel der Agenda 2030 verpflichtet und geht sogar einen Schritt weiter: bis 2030 sollen die Lebensmittelabfälle in jedem Sektor der Lebensmittelversorgungskette halbiert werden (BMLEH, 2024b). Um dieses Ziel zu erreichen, wurde im Rahmen der 2019 vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ehemals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMLEH)) vorgelegten *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* ein partizipativer Prozess mit Vertreterinnen und Vertretern entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette angestoßen. In sektorspezifischen Dialogforen wurden Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung entwickelt und für die Bereiche Handel und Außer-Haus-Verpflegung eine Zielvereinbarung mit Zielmarken zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle festgelegt (BMLEH, 2024c).

Auf Länderebene hat Baden-Württemberg einen umfassenden politischen Rahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung etabliert, der sich in die Nationale Strategie einfügt, aber auch eigene Schwerpunkte setzt. Darunter fallen die Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg (2007, www.nachhaltigkeitsstrategie.de), die Ernährungsstrategie Baden-Württemberg (2017, Weiterentwicklung 2022; <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie-bw>), der „Maßnahmenplan Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ (2018, <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/ernaehrungsstrategie-bw/massnahmenplan>) und der Koalitionsvertrag 2021 – 2026. Der Fokus liegt dabei nicht nur allein auf der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung an sich, sondern auf der Förderung eines nachhaltig anhaltenden bewussten Umgangs mit Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Mit diesem breiten Nachhaltigkeitsansatz leistet Baden-Württemberg seit vielen Jahren wichtige Beiträge zur Umsetzung der Agenda 2030.

INFOBOX

Zentrale Leitsätze der Ernährungs- und Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württembergs zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sind (UM, o.J.; MLR, 2022):

- Maßnahmen ergreifen, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen
- Ernährungsinformation und -bildung landesweit für alle stärken
- verantwortungsbewusste Konsumstile fördern und für einen nachhaltigeren, klimabewussteren Konsum werben
- Einsatz von Ressourcen optimieren
- qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus fördern
- Lebensgrundlagen schützen, Belastungen für Mensch, Natur und Umwelt möglichst gering halten.

2.2 Begriffsbestimmungen

Der Begriff „Lebensmittel“ wird in Artikel 2 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 definiert. Lebensmittel sind danach alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Als Lebensmittel zählen u. a. auch Getränke sowie alle Stoffe, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. U. a. Futtermittel, lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind, und Pflanzen vor dem Ernten fallen nicht unter den Lebensmittelbegriff.

Der Begriff „Lebensmittelabfall“ ist – wie der allgemeine Abfallbegriff auch – in der EU-Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2008/98/EG inklusive ihrer Änderungen) definiert. Es wird Bezug genommen auf die oben genannte allgemeine Lebensmittel-Definition. Demnach gelten alle Lebensmittel gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die zu Abfall geworden sind, als Lebensmittelabfall. Lebensmittelabfälle treten gemäß des Thünen-Instituts in Anlehnung an eine Definition der Welternährungsorganisation (FAO) vorwiegend am Ende der Wertschöpfungskette – beim Handel, in der Außer-Haus-Verpflegung und in den privaten Haushalten – auf (Thünen-Institut, 2024; FAO, 2013; siehe Abbildung 1). Gehen Lebensmittel im Rahmen eines Herstellungsverfahrens „verloren“, werden diese in der Regel als sog. „Nebenprodukt“ nach § 4 KrWG für andere Zwecke verwendet. Sie fallen damit in der Regel nicht unter die Definition des „Lebensmittelabfalls“, obwohl sie für die menschliche Ernährung verloren sind.

Die Begriffe „Lebensmittelverschwendung“ und „Lebensmittelverluste“ sind bislang rechtlich nicht definiert. Trotzdem werden sie im öffentlichen Diskurs im Kontext „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ häufig verwendet, jedoch nicht einheitlich. Aus diesem Grund werden die Begriffe in der vorliegenden Strategie wie folgt definiert: Das Thünen-Institut beschreibt „Lebensmittelverluste“ gemäß einer Definition der FAO als „Verlust von genießbaren Lebensmitteln überall dort, wo Lebensmittel produziert oder verarbeitet werden“ (Thünen-Institut, 2024; FAO, 2013). Sie treten also vor allem am Anfang der Wertschöpfungskette auf (in der vorliegenden Strategie umfasst dies die Wertschöpfungsstufen Landwirtschaft und Verarbeitung, siehe Abbildung 1).

Unter den Begriff „Lebensmittelverschwendung“ fallen in der vorliegenden Strategie alle Lebensmittel, die in der landwirtschaftlichen Produktion, Verarbeitung, im Handel, in der Außer-Haus-Verpflegung und in Privathaushalten verloren gegangen sind bzw. weggeworfen wurden, obwohl sie noch ein Nutzungspotential gehabt hätten. Der Begriff „Lebensmittelverschwendung“ wird in dieser Strategie zusammenfassend für die Begriffe „Lebensmittelverluste“ und „Lebensmittelabfälle“ verwendet (siehe Abbildung 1). Er ist daher weiter gefasst als die rechtliche Definition des Abfallbegriffs.

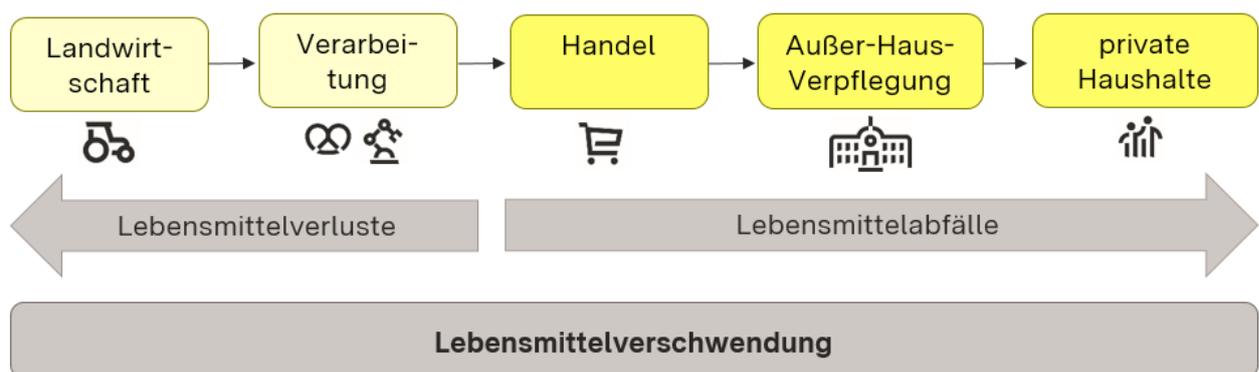


Abbildung 1: Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette (eigene Darstellung).

Die EU-Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2008/98/EG, siehe S. 7) definiert neben wesentlichen abfallbezogenen Begrifflichkeiten auch eine fünfstufige Abfallhierarchie. Das Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) setzt die Vorgaben der EU-Abfallrahmenrichtlinie in nationales Recht um. Unter den Abfallvermeidungs- und Abfallbewirtschaftungsmaßnahmen gilt folgende Rangfolge:

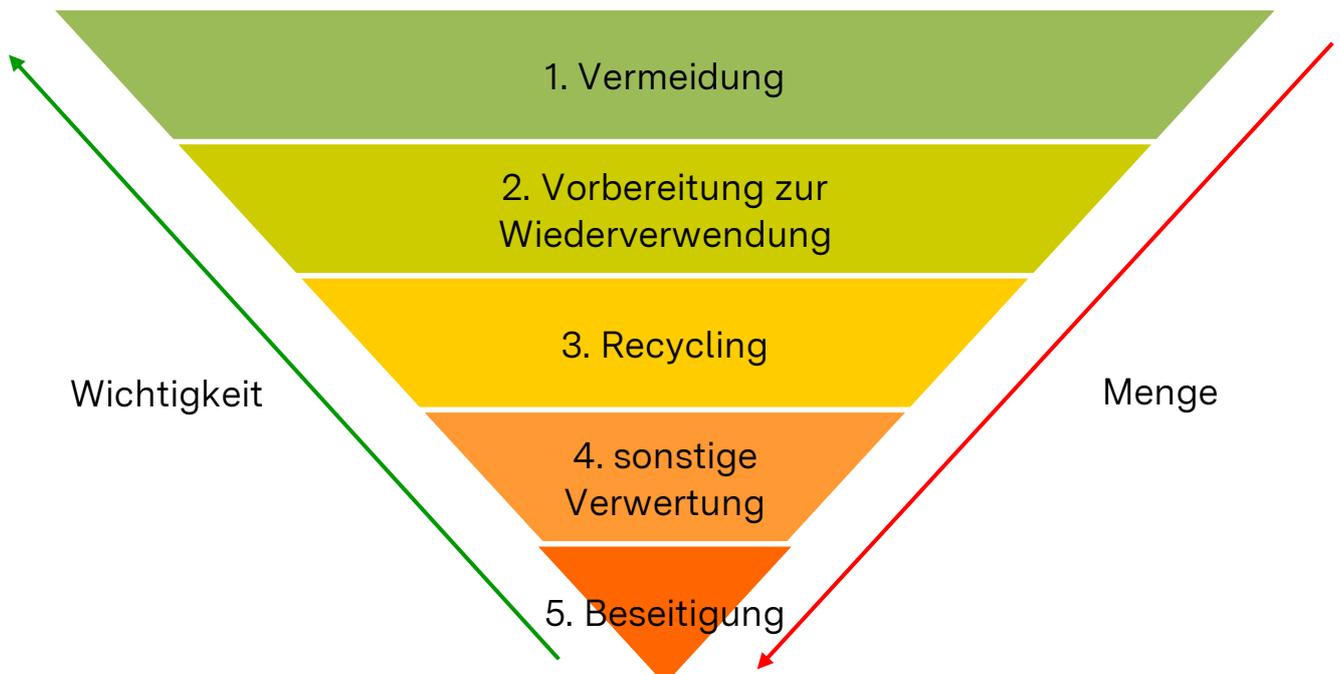


Abbildung 2: Abfallhierarchie im Bereich der Abfallvermeidung und -bewirtschaftung gemäß der Abfallrahmenrichtlinie (eigene Darstellung).

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen steht in der Hierarchie an oberster Stelle und ist der Verwertung oder Beseitigung immer vorzuziehen.

2.3 Rechtliche Grundlagen

Auf EU-Ebene und in Deutschland gibt es verschiedene gesetzliche Regelungen bzw. Rahmenbedingungen, die Einfluss auf die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen haben. Die Bestimmungen zielen darauf ab, auf der einen Seite Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu schaffen und auf der anderen Seite die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Wichtige rechtliche Regelungen sind:

- **EU-Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002)**
Die EU-Basisverordnung legt Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit fest, die auch bei der Weitergabe und Umverteilung von Lebensmitteln zu beachten sind, um die Sicherheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu gewährleisten.
- **EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 853/2004)**
Die Verordnung legt Mindestvorgaben für die Lebensmittelhygiene fest. Sie kann damit u. a. die Spendenpraxis von Lebensmitteln beeinflussen. Es wurden bestimmte Vorschriften festgelegt, um die Umverteilung von Lebensmitteln zu fördern und zu erleichtern und gleichzeitig ihre Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten.
- **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**
Das LFGB konkretisiert und ergänzt, u. a. mit Sanktionsbestimmungen, in Deutschland die europäischen Vorschriften zur Sicherheit von Lebensmitteln.
- **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**
Die LMHV formuliert allgemeine Hygieneanforderungen für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Deutschland.
- **EU-Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2008/98/EG) und Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG)**
Die Richtlinie legt den Rechtsrahmen für den Umgang mit Abfällen in der EU fest. Ziel ist, Umwelt, menschliche Gesundheit und Ressourcen zu schützen. Diese Richtlinie verpflichtet die Mitgliedstaaten seit der Novellierung vom 30.05.2018 auch dazu, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu entwickeln und die Fortschritte regelmäßig zu überwachen. Ziel ist, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette zu verringern. In Deutschland wurde die Richtlinie durch das Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) in nationales Recht umgesetzt und damit verbindlich gemacht.
- **EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017)**
Die Leitlinie umfasst die Verwertung und Umverteilung von Lebensmitteln durch Lebensmittelunternehmer. Sie präzisiert die einschlägigen Bestimmungen der EU und leistet einen Beitrag dazu, die Hindernisse bei der Umverteilung von Lebensmitteln innerhalb des EU-Regelungsrahmens zu beseitigen.

- **EU-Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ (Farm-to-Fork-Strategie) (2020)**

Die Farm-to-Fork-Strategie ist Teil des Europäischen Grünen Deals und zielt u. a. darauf ab, ein nachhaltiges Lebensmittelsystem aufzubauen, das eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährungssicherheit gewährleistet, einen nachhaltigen Lebensmittelkonsum fördert und die Lebensmittelverschwendung minimiert. Die Lebensmittelabfälle sollen pro Kopf auf Ebene des Einzelhandels und der Verbraucherinnen und Verbraucher bis 2030 halbiert werden. Außerdem sollen die EU-Vorschriften zur Datumskennzeichnung überarbeitet werden, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, die auf eine Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums zurückzuführen sind.

Trotz der sich aus der Abfallrahmenrichtlinie ergebenden und durch die Mitgliedstaaten in nationales Recht umzusetzenden rechtlichen Verpflichtungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sind die Lebensmittelverluste und -abfälle bisher in den Mitgliedstaaten nicht erheblich verringert worden. Das bestätigt sich auch für Deutschland anhand der an die EU-Kommission übermittelten Zahlen über das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung für die Jahre 2020 – 2022 (Eurostat, 2024). Aus diesem Grund ist im Rahmen der aktuell geplanten Änderung der Abfallrahmenrichtlinie die Festlegung verbindlicher Ziele zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle vorgesehen. Danach müssen die europäischen Mitgliedstaaten bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelabfälle

- in Verarbeitung und Herstellung um 10 Prozent und
- im Handel, in der Außer-Haus-Verpflegung und in privaten Haushalte um 30 Prozent reduzieren, verglichen mit der durchschnittlichen Abfallmenge, die sie zwischen 2021 und 2023 erzeugt haben.

Die Ziele sollen im Jahr 2027 überprüft werden. Für die Primärerzeugung wurde keine Zielvorgabe festgelegt. Die Änderung der Richtlinie zielt darauf ab, den Mitgliedstaaten eine klare Verantwortung für die schnellere Verringerung der Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette und in den Haushalten innerhalb ihres jeweiligen Hoheitsgebiets zu übertragen. Gleichzeitig besteht uneingeschränkte Flexibilität bei der Auswahl der erforderlichen Maßnahmen zur Erreichung der Ziele (Bundesratsdrucksache 481/23, 2023; Europäisches Parlament, 2025)¹.

Das Europäische Parlament, der Rat der Europäischen Union und die Europäische Kommission erzielten am 19. Februar 2025 in ihren Trilog-Verhandlungen eine vorläufige Einigung über die Änderung der Abfallrahmenrichtlinie. Das Europäische Parlament und der Rat müssen die überarbeitete Richtlinie nun förmlich annehmen, bevor sie in Kraft treten kann. Sie tritt 20 Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der EU in Kraft. Die Mitgliedstaaten müssen die Richtlinie dann innerhalb von 20 Monaten nach ihrem Inkrafttreten in nationales Recht umsetzen.

¹ BT-Drucks. 481/23, S. 27 ff.

Es ist darauf hinzuweisen, dass die EU-Mitgliedstaaten gemäß der Abfallrahmenrichtlinie zwar zur Messung des Umfangs der Lebensmittelabfälle verpflichtet sind, um dadurch die Durchführung der Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung überwachen und bewerten zu können. Jedoch besteht keine verpflichtende Unterscheidung zwischen vermeidbaren (z. B. übrig gebliebene Speisereste, nicht verkaufte aber noch genießbare Lebensmittel) und nicht vermeidbaren (nicht essbare Bestandteile von Lebensmitteln wie z. B. Nuss- und Obstschalen oder Knochen) Lebensmittelverlusten und -abfällen (Richtlinie 2008/98/EG inklusive ihrer Änderungen; BMLEH, 2024a). Diese Daten können jedoch freiwillig erhoben werden. Für Deutschland ist eine Angabe über den Anteil vermeidbarer Lebensmittelverluste und -abfälle derzeit nicht möglich (BMLEH/BMUV/UBA, 2023). Aus diesem Grund wird in der vorliegenden Strategie auch nicht zwischen vermeidbarem und unvermeidbarem Anteil unterschieden.

3 Handlungsfelder

Damit die ambitionierten Ziele zur nachhaltigen Entwicklung erreicht werden und die Lebensmittelverschwendung effektiv und nachhaltig reduziert werden kann, müssen Maßnahmen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette ergriffen werden. Daher nimmt die vorliegende Strategie „Lebensmittel wertschätzen für eine nachhaltige Zukunft“ alle Wertschöpfungsstufen in den Blick.

Der Großteil der Lebensmittelabfälle in Deutschland fällt jedoch in den Privathaushalten (etwa 58 Prozent) und in der Außer-Haus-Verpflegung (etwa 18 Prozent; siehe Abbildung 3) an (BMLEH, 2024a). Sie weisen ein besonders hohes Einsparpotenzial auf. Auch der Lebensmitteleinzelhandel spielt aufgrund seiner Schnittstellenfunktion zum vorgelagerten (Produktion) und nachgelagerten Bereich (Außer-Haus-Verpflegung und private Haushalte) eine wichtige Rolle. Diese drei Bereiche stellen daher, wie auch schon bei dem Maßnahmenplan 2018, einen Schwerpunkt der Strategie dar.

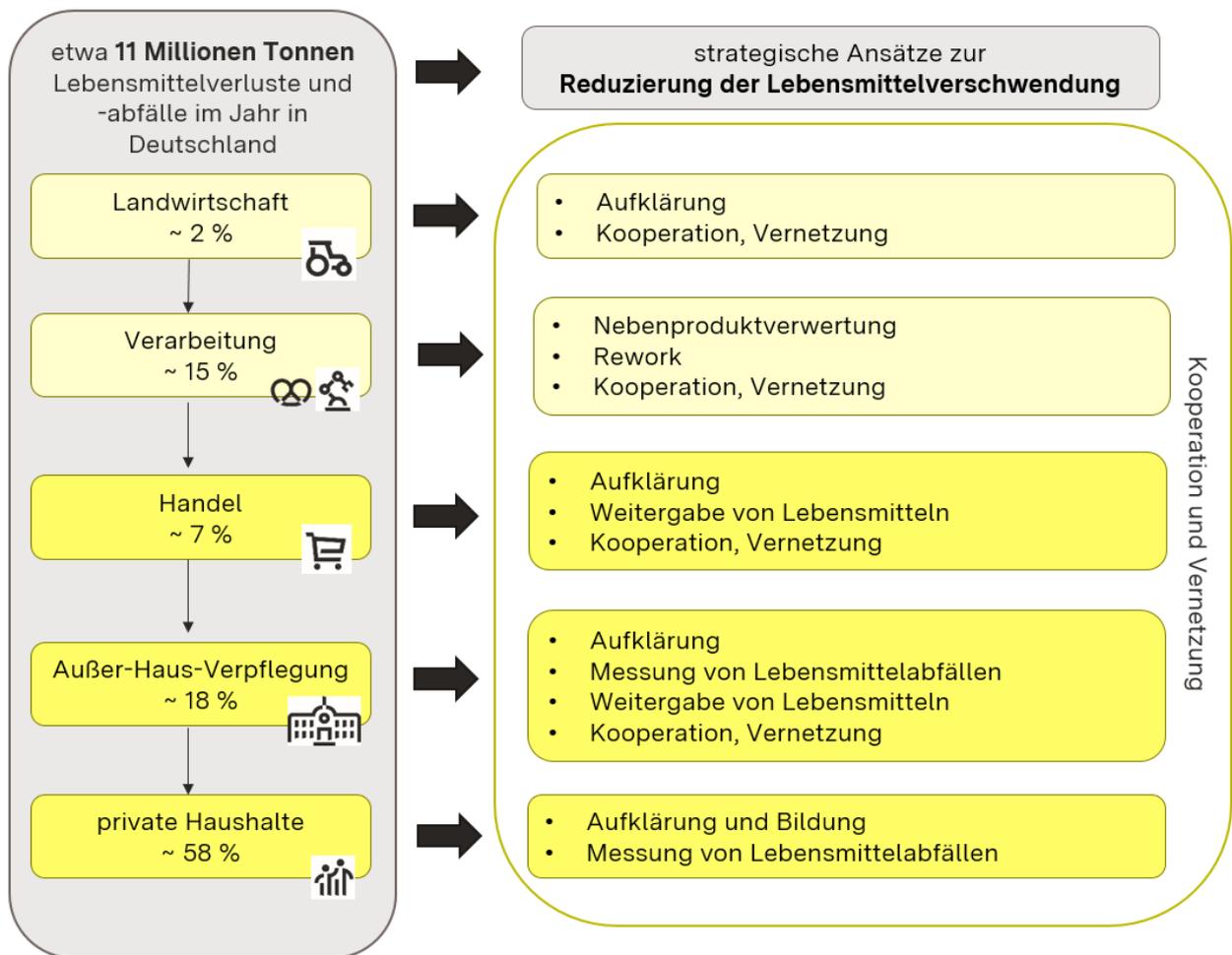


Abbildung 3: Lebensmittelverschwendung in Deutschland sowie strategische Ansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Baden-Württemberg. Die Schwerpunktbereiche der Strategie sind dunkelgelb dargestellt. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste und -abfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Die Strategie fußt auf drei wesentlichen Bausteinen, die alle Stufen der Wertschöpfungskette gleichermaßen betreffen und daher als zentrale strategische Ansätze bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung identifiziert wurden:

- Aufklärung und Bildung fördern, Wissen vermitteln: Bewusstsein für die Auswirkungen unseres Ernährungsverhaltens schärfen, theoretisches und praktisches Wissen über nachhaltige Ernährung vermitteln, Ernährungskompetenz stärken.
- Kooperationen fördern: Austausch zwischen den Akteurinnen und Akteuren der Wertschöpfungskette fördern, Netzwerke aufbauen und Synergieeffekte nutzen.
- neue Erkenntnisse nutzen: Aktuelle Forschung zum Thema „Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ bei der Maßnahmenentwicklung und -umsetzung berücksichtigen und Maßnahmen stetig weiterentwickeln.

Die Ursachen der Lebensmittelverschwendung sind vielfältig und komplex. Es gibt daher nicht die eine Maßnahme zur Reduzierung, die für alle gleichermaßen gilt. Die Messung der Lebensmittelabfälle ist eine wichtige Voraussetzung, um die Ursachen zu identifizieren und konkrete Reduzierungsmaßnahmen daraus abzuleiten. Ein positiver Nebeneffekt ist, dass das Messen der Lebensmittelabfälle allein schon über unterbewusste Verhaltensänderungen zu einer Reduktion der Abfälle führt. Die Landesregierung fördert daher die konsequente Messung von Lebensmittelabfällen insbesondere in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung – als wichtiger Teilbereich der Außer-Haus-Verpflegung – und Privathaushalten. Denn sie weisen zum einen ein hohes Einsparpotential und zum anderen eine große Hebelwirkung bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung auf.

Die Strategie knüpft inhaltlich an den vorherigen Maßnahmenplan „Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ (2018 – 2021) an. Daher werden im Folgenden alle Maßnahmen, die ab 2022 begonnen wurden, als neue Maßnahmen bezeichnet.

3.1 Handlungsfeld 1: Landwirtschaft



Baden-Württemberg ist durch eine vielfältige landwirtschaftliche Produktion geprägt. Sie produziert hochwertige Lebensmittel und nachwachsende Rohstoffe und spielt eine wichtige Rolle für den Ressourcenschutz, die Pflege der Kulturlandschaft sowie den Klimaschutz. Die Landwirtinnen und Landwirte in Baden-Württemberg leisten daher einen wichtigen Beitrag für die Gesellschaft.

Als erster Teil der Wertschöpfungskette gehen bereits in der Landwirtschaft Lebensmittel verloren. In Deutschland fallen in diesem Sektor etwa 200.000 Tonnen Lebensmittelverluste an. Dies macht etwa zwei Prozent der Gesamtabfallmenge aus (Bezugsjahr 2022, BMLEH, 2024a; siehe Abbildung 4). Nicht erfasst werden jedoch Verluste vor und während der Ernte bzw. Schlachtung, da sie rechtlich nicht als Lebensmittel definiert sind (siehe unter 2.2). Auch überschüssige und verdorbene Lebensmittel, die betriebsintern verwertet werden, fließen in die Statistik nicht ein (BMLEH, 2024a).

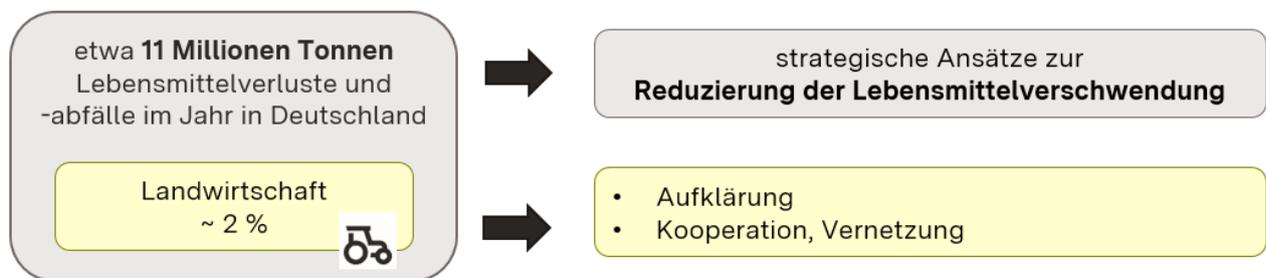


Abbildung 4: Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Beispielhafte Ursachen für Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft (Athai et al., 2023; BMLEH, 2019):

- Verluste bei der Lagerung (z. B. durch Schädlingsbefall, Kontamination, Verderb)
- Verluste beim Transport und bei der Sortierung (z. B. durch Beschädigung)
- Marktanforderungen (gesetzliche Vorgaben sowie freiwillige Anforderungen des Handels bezüglich Größe, Form und Farbe von Lebensmitteln)
- Nachfrageschwankungen
- kurzfristige Bestellungen der Abnehmer
- Überproduktion und Übersättigung des Marktes (dadurch keine Abnahme der Lebensmittel im Markt).

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverluste

a) bestehende Maßnahmen

- Projekt „Schaffung von Transparenz vom Erzeuger bis zur Ladentheke im Lernort Bauernhof (LoB)“ in Baden-Württemberg

Beim „Lernort Bauernhof“ wird der Bauernhof als außerschulischer Lernort direkt erlebbar. Über das von den Landjugendorganisationen getragene Projekt wird Kindern und Jugendlichen praxisnah und direkt in Betrieben der Landwirtschaft und des Gartenbaus eine nachhaltige und ressourcenschonende Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln vermittelt. Das Projekt trägt so zur Förderung der Lebensmittelwertschätzung bei. Weitere Informationen unter: <https://www.lob-bw.de>.

- Gläserne Produktion

Bei der Landesaktion „Gläserne Produktion“ können Verbraucherinnen und Verbraucher mit eigenen Sinnen die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln erfahren und lernen so die Herstellungsabläufe in der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft "vom Erzeuger bis zur Ladentheke" kennen. So soll das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in die heimische regionale Lebensmittel- und Getränkeproduktion gestärkt und Lebensmittelwertschätzung gefördert werden. Weitere Informationen unter: www.gläserne-produktion.de.

b) neue Maßnahmen

- Förderung und Ausbau des Projektes „Gelbes Band“

2018 hat die Obst- und Gartenbauberatung des Landkreises Esslingen das Ernteprojekt „Gelbes Band“ in Baden-Württemberg eingeführt. Seitdem wird die Aktion in einigen Städten und Gemeinden deutschlandweit umgesetzt. Bäume, die mit einem gelben Band gekennzeichnet sind, können kostenlos von Verbraucherinnen und Verbrauchern abgeerntet werden. So findet Streuobst, das von seinen Besitzern nicht mehr verwertet werden kann, noch Abnehmer. Um das „Gelbe Band“ weiter publik zu machen und in die Fläche zu bringen, stellt die Landesregierung Fördermittel für die Produktion weiterer Bänder zur Verfügung und unterstützt die Aktion kommunikativ. Zudem werden weitere Betriebe und Initiativen, die eine Selbsternte oder Nachlese auf den Feldern anbieten, gefördert. Lokal organisierte Ernteaktivitäten für die Gemeinschaft können wiederum genutzt werden, um die Ernährungs- und Verarbeitungskompetenz von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu stärken, indem aus den geernteten Lebensmitteln verschiedene Produkte zubereitet werden (z. B. Apfelsaft, Mirabellenkuchen, Pflaumenmus).

➤ Erhöhung des Einsatzes von Agrarbotschafterinnen

Die „Botschafterinnen für Agrarprodukte aus der Region“ (kurz Agrarbotschafterinnen) sind ein Projekt der LandFrauenverbände Württemberg-Baden, Südbaden und Württemberg-Hohenzollern. Sie werben für Qualitätsprodukte aus der Region und beraten Verbraucherinnen und Verbraucher im Lebensmitteleinzelhandel und auf Messen. In Zukunft soll das Thema „Lebensmittelwertschätzung“ verstärkt aufgegriffen werden, um die Regionalität mit einem wertschätzenden und abfallarmen Umgang mit Lebensmitteln in Einklang und weiter in die Fläche zu bringen.

➤ Förderung des gegenseitigen Austauschs und der Vernetzung

Kooperationen und Netzwerkarbeit sollen verstärkt werden, um gemeinsam mit verschiedenen Institutionen und Organisationen die Wertschätzung von Lebensmitteln noch stärker zu fördern.

3.2 Handlungsfeld 2: Verarbeitung

Die verarbeitende Industrie und das Lebensmittelhandwerk spielen eine zentrale Rolle in der Wirtschaft, da sie Rohstoffe in fertige Produkte umwandeln und somit zur (regionalen) Wertschöpfung beitragen. Lebensmittelverluste können hier auf vielen Ebenen entstehen, z. B. Verluste entlang der Lieferkette, bei der Produktion oder bei der Lagerung der Rohstoffe. Durch Maßnahmen zur Vermeidung von diesen Verlusten können Kosten gesenkt und gleichzeitig der ökologische Fußabdruck verringert werden.

In Deutschland fallen etwa 1,6 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste in der Verarbeitung an. Dies macht etwa 15 Prozent der Gesamtabfallmenge aus (Bezugsjahr 2022; BMLEH, 2024a; siehe Abbildung 5).

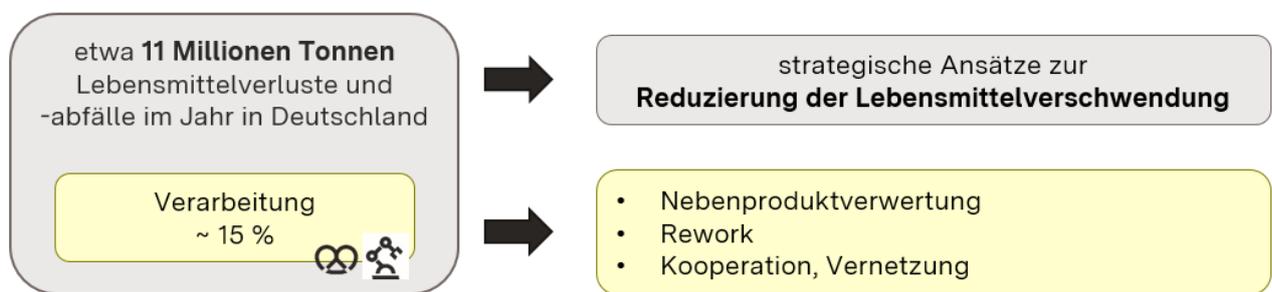


Abbildung 5: Lebensmittelverluste in der Verarbeitung sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Beispielhafte Ursachen für Lebensmittelverluste in der Verarbeitung (Athai et al., 2023; BMLEH, 2019):

- gesetzlich vorgegebene Qualitätssicherung (z. B. Entnahme von Proben, Aufbewahrung von Rückstellmustern)
- Überproduktion (z. B. Planungsfehler, keine gleichmäßige Nachfrage, keine Abnahme im Markt)
- Prozessverluste, technologische Faktoren (z. B. Fehlchargen, Produktionsausfälle, Fehletikettierung, fehlerhafte Verpackung)
- Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern oder Transportieren
- Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden.

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverluste

a) bestehende Maßnahmen

Integration des Themas „Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ in die Ausbildung lebensmittelhandwerklicher Berufe

Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei der Herstellung von Lebensmitteln im Handwerk eine wichtige Rolle und ist daher in den entsprechenden Ausbildungsverordnungen lebensmittelhandwerklicher Berufe (z. B. Bäcker- und Fleischerhandwerk) ein fester Bestandteil. Unter dem Aspekt des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit der Betriebe werden relevante Kenntnisse und Fertigkeiten schon während der Ausbildung vermittelt, um wertvolle Ressourcen langfristig und nachhaltig zu schonen (Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk vom 31. März 2006 (BGBl. I S. 604)).

b) neue Maßnahmen

➤ Steigerung der industriellen Nebenproduktverwertung

Viele Nebenprodukte bzw. Reststoffe der Lebensmittelproduktion weisen aufgrund noch wertgebender Inhaltsstoffe und Funktionen ein vielversprechendes Potential zur weiteren Verwendung auf. Dies bietet sowohl ökologische als auch ökonomische Vorteile. Mit einem Ideenwettbewerb und insbesondere den Maßnahmen 17 und 26 der Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie Baden-Württemberg (UM und MLR, 2024) setzt sich die Landesregierung dafür ein, innovative Ansätze zur Erschließung und Verwertung von Nebenprodukten und Retouren aus dem Handel zu entwickeln und zu fördern. Moderne Konversionstechnologien ermöglichen es, Nebenströme aus der Lebensmittelproduktion in funktionale Bestandteile (z.B. Proteine, Farbstoffe, Ballaststoffe) für Produkte umzuwandeln, die das Portfolio traditionell hergestellter Lebensmittel ergänzen. Zudem können Nebenströme und Retouren aus dem Handel zu neuen Materialien und Produkten, beispielsweise für biobasierte Verpackungen, Schmieröle und Klebstoffe, umgewandelt werden und damit zu einem effizienten Ressourceneinsatz beitragen.

➤ Wiederverwendung von Produkten oder Rohstoffen („Rework“)

„Rework“ ist die systematische Wiederverwendung von Ausschuss- oder Fehlchargen innerhalb des Produktionsprozesses – vorausgesetzt, die Produkte sind hygienisch einwandfrei und sicher. Besonders in der Molkerei-, Fleisch- und Süßwarenindustrie ist „Rework“ üblich, etwa indem falsch etikettierte Milch zu Joghurt oder Käse verarbeitet wird. Aber auch übriggebliebenes Brot kann technologisch zu Bier oder Hefe weiterverarbeitet werden.

Produkte oder Rohstoffe, die aus verschiedenen Gründen nicht den ursprünglichen Qualitätsanforderungen entsprechen, aber noch verwertbar sind, können so in den Produktionskreislauf zurückgeführt und einer Zweitnutzung zugeführt werden.

Dadurch können Produktionsverluste minimiert und die Nutzung von Rohstoffen optimiert werden. Dies trägt dazu bei, die Gesamtmenge der produzierten Lebensmittel zu erhöhen, ohne zusätzliche Ressourcen einzusetzen. Die Landesregierung setzt sich dafür ein, dass im Rahmen eines Forschungsprojekts die Potentiale von Rework weiter erforscht und konkrete Möglichkeiten aufgezeigt werden, um in der Praxis durch Rework zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beizutragen.

Dabei werden Synergieeffekte mit der Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie genutzt, deren Gegenstand es ist, neue Verfahren und Prozesse zur effizienten Nutzung von Rohstoffen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zu entwickeln, Abfälle zu vermeiden und Nebenströme effizient zu nutzen. Zudem werden in der Landesstrategie nachhaltige Bioökonomie Maßnahmen für die hochwertige Verwertung von nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen gefördert.

➤ Erweiterung der Ausnahmen zur Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums

Unter dem Vorstoß von Baden-Württemberg wurde bei der Verbraucherschutzministerkonferenz 2023 der Bund gebeten, sich gegenüber der EU-Kommission dafür einzusetzen, dass über die bisher von der Pflicht zur Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ausgenommenen Lebensmittel hinaus weitere Produktgruppen oder lang haltbare Lebensmittel dieser Ausnahme unterfallen können, soweit dies aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und organoleptischer Produkteigenschaften vertretbar ist. Die Landesregierung setzt sich dafür ein, dass der Beschluss umgesetzt wird und wird ggf. den Beschluss erneut auf die politische Agenda setzen.

3.3 Handlungsfeld 3: Handel

Der Lebensmittelgroß- und -einzelhandel spielt eine zentrale Rolle bei der Bereitstellung von Lebensmitteln für die Verbraucherinnen und Verbraucher. In Deutschland fallen etwa 800.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Handel an. Dies macht etwa sieben Prozent der Gesamtabfallmenge aus (Bezugsjahr 2022; BMLEH, 2024a; siehe Abbildung 6). Trotz des vergleichsweise geringen prozentualen Anteils an der Gesamtlebensmittelabfallmenge hat der Handel eine wichtige Funktion bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Er ist nicht nur eine wichtige Schnittstelle zwischen Erzeugung und Verarbeitung sowie den Konsumentinnen und Konsumenten, sondern prägt vor allem maßgeblich das Angebot sowie Anforderungen an Lebensmittel.

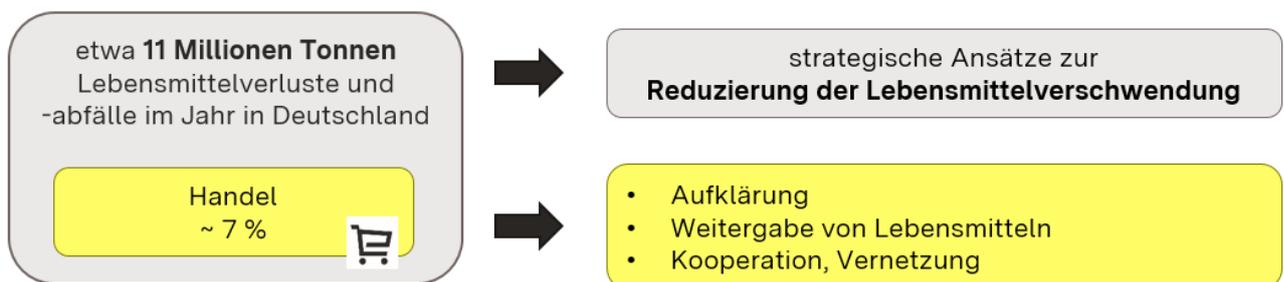


Abbildung 6: Lebensmittelabfälle im Handel sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Beispielhafte Ursachen für Lebensmittelabfälle im Handel (BMLEH, 2019):

- nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, dadurch u. a. Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten
- nicht mehr verkaufsfähige oder marktgängige Produkte durch Beschädigung oder wegen mangelnder Frische (z. B. durch Unterbrechung der Kühlketten)
- Beschädigung von Verpackungen
- nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen
- Überbestellung
- Unklarheiten zur Haftung bei der Weitergabe oder Spende
- rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern
- Warenrückruf wegen Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften.

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

a) bestehende Maßnahmen

- Verbraucheraufklärung im Rahmen der jährlichen Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) in Kooperation mit dem Handelsverband Baden-Württemberg, Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels sowie der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn (www.lebensmittelretter-bw.de).
- Runder Tisch Lebensmitteleinzelhandel des MLR mit Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels und dem Handelsverband Baden-Württemberg.

b) neue Maßnahmen

- Zentrale Anlaufstelle zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Baden-Württemberg hat beim [Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg \(LKL BW\)](#) am Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung eine zentrale Anlaufstelle für Vereine und Organisationen zur Lebensmittelrettung, Behörden und Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen in Baden-Württemberg zur Beantwortung von Fragen rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, z. B. bei der Weitergabe von Lebensmitteln, geschaffen (Laufzeit der Projektstelle 01.12.2022 – 30.11.2026). Das Angebot soll im Land weiter in die Fläche getragen und stetig ausgebaut werden, sodass die zentrale Anlaufstelle für Institutionen der Lebensmittelweitergabe eindeutig wahrgenommen und genutzt wird. Weitere Informationen: www.lebensmittelretter-bw.de.

- Verkaufsförderung von Produkten kurz vor Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Der Handel bietet inzwischen vermehrt Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum naht, zu einem reduzierten Preis an. Solche Rabatte motivieren die Kunden zum Kauf. Häufig sind die rabattierten Produkte jedoch wenig attraktiv platziert. Diese sollten in speziellen Regalen, die leicht auffindbar und zugänglich sind, anschaulich für die Konsumentinnen und Konsumenten präsentiert werden. Dabei sollte auf eine Trennung von Food- und Non-Food-Artikeln geachtet werden. Auch Hinweise zum Mindesthaltbarkeitsdatum und / oder Tipps zur Verwendung der Produkte sollten am Regal ergänzt werden, um der Kundschaft beispielsweise direkt konkrete Verarbeitungstipps an die Hand zu geben. In einem Pilotprojekt zwischen Handel und MLR werden beispielhaft entsprechende Hinweise erarbeitet und in ausgewählten Pilotfilialen getestet. Das Vorhaben könnte zudem wissenschaftlich durch die Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn oder einer vergleichbaren Institution begleitet und evaluiert werden.

➤ Förderung der Verbraucheraufklärung

Die Landesregierung setzt sich dafür ein, dass Verbraucherinnen und Verbraucher durch klare und einfache Botschaften direkt am Point-of-Sale für das Thema Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert werden. Dies können z. B. Informationen direkt am Einkaufswagen, einfache und prägnante Infografiken in der Nähe der Kassen oder Rabattsticker inklusive Verwertungstipp bei reifem Obst und Gemüse, das schnell verarbeitet werden sollte, sein. Hier könnten einzelne Maßnahmen in ausgewählten Pilotfilialen des Lebensmitteleinzelhandels umgesetzt und wissenschaftlich durch die Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn oder einer vergleichbaren Institution begleitet und evaluiert werden.

➤ Erhöhung der Spenden an soziale Einrichtungen

Lebensmittel, die aus Sicht des Handels nicht mehr verkauft werden können, aber noch genießbar sind, werden bereits heute regelmäßig an Tafeln und andere gemeinnützige Organisationen gespendet. Der Umfang der gespendeten Lebensmittel könnte z. B. erhöht werden, indem mikrobiologisch unkritische Produkte auch nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums an Tafeln und andere Organisationen gespendet werden. Dies müsste kommunikativ gut begleitet werden, damit nicht der Eindruck entsteht, dass Lebensmittel zweiter Wahl verteilt werden. Um haftungsrechtliche Bedenken seitens des Handels auszuräumen, soll im Rahmen eines Runden Tisches zwischen Vertreterinnen und Vertretern des Handels, der Lebensmittelüberwachung, Versicherungsverbänden und dem MLR dieses Thema gemeinsam erörtert werden.

Gleichzeitig setzt sich die Landesregierung gegenüber dem Bund über eine Bundesratsinitiative für eine Klarstellung im nationalen Recht zur unentgeltlichen Abgabe von Lebensmitteln nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums und kurz vor Ablauf des Verbrauchsdatums ein, um rechtliche Unklarheiten zu beseitigen und die Abgabe entsprechender Lebensmittel vom Handel an gemeinnützige Organisationen wie die Tafeln zu fördern.

Das vom BMLEH in Auftrag gegebene Rechtsgutachten „Identifikation, Bewertung sowie Handlungsempfehlungen zu rechtlichen Hemmnissen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und der Weitergabe von Lebensmittelspenden“ (AFC Public Services GmbH, 2024) bietet aus Sicht der Landesregierung sinnvolle und rechtlich bereits sehr konkret formulierte Lösungsvorschläge, um mehr Rechtssicherheit bei der Umverteilung von Lebensmitteln zu schaffen und so mehr Lebensmittel zu retten. Die Landesregierung wird daher die Umsetzung der Lösungsvorschläge durch den Bund aufmerksam und mit Nachdruck verfolgen und das Thema baldmöglichst auf die politische Agenda setzen, um konkrete Fortschritte zu erzielen.

➤ Angebot eines breiteren Obst- und Gemüseangebots

Die Landesregierung strebt ein breiteres Obst- und Gemüseangebot im Handel an, was Ästhetik, Größe und Gewicht betrifft, und setzt sich dafür gegenüber den beteiligten Akteurinnen und Akteuren ein. Das breitere Angebot soll dazu führen, dass Verbraucherinnen und Verbrauchern an Obst und Gemüse, das optisch nicht perfekt ist, gewöhnt werden, es als normal wahrnehmen und dadurch auch vermehrt kaufen. Denn durch sein Angebot beeinflusst der Handel maßgeblich die Konsumententscheidungen der Kundschaft.

➤ Förderprogramm Lebensmittelretter-Initiativen

Die Landesregierung unterstützt durch ein Förderprogramm Lebensmittelretter-Initiativen wie Foodsharing, um v.a. die Logistik und regionale Verteilung von geretteten Lebensmitteln auszubauen und besser zu koordinieren (Fördermittel z. B. für Kühltechnik, Transport und Lagerung von Lebensmitteln, Ausbau von Netzwerken). Über diese Anschubfinanzierung sollen bestehende Strukturen weiter ausgebaut und neue gefördert werden, um noch mehr genießbare Lebensmittel zu retten.

3.4 Handlungsfeld 4: Außer-Haus-Verpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung, zu der z. B. Restaurants, Schulen, Betriebskantinen, Senioreneinrichtungen oder Krankenhäuser zählen, spielt eine wesentliche Rolle bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. In Deutschland fallen etwa zwei Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung an. Dies macht etwa 18 Prozent am gesamten Aufkommen der Lebensmittelabfälle aus (Bezugsjahr 2022; BMLEH, 2024a; siehe Abbildung 7). Gleichzeitig weist die Außer-Haus-Verpflegung ein großes Einsparpotential auf: 30 bis 50 Prozent der dort entstehenden Lebensmittelabfälle können eingespart werden (BMLEH, 2024c). Durch Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung können Kosten gesenkt und gleichzeitig der ökologische Fußabdruck verringert werden.

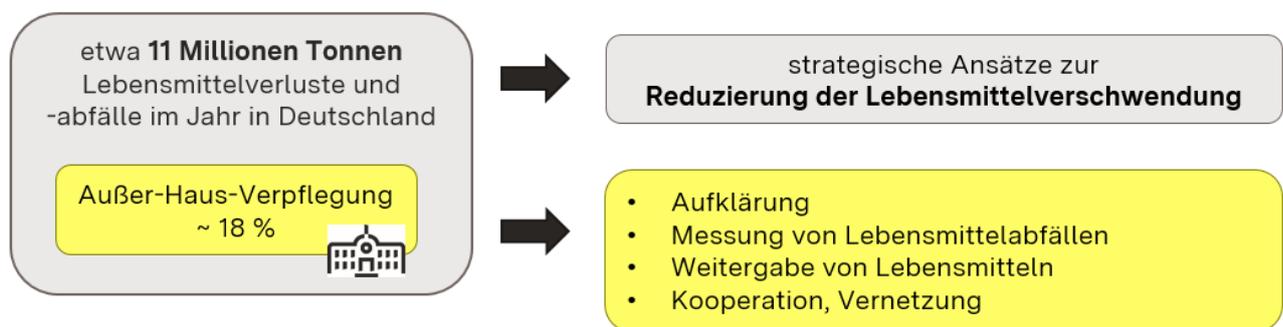


Abbildung 7: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Beispielhafte Ursachen für Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung (BMLEH, 2019):

- nicht bedarfsgerechter Einkauf und / oder nicht bedarfsgerechte Speiseplanung, u. a. Fehlbestellung oder zu viel in der Ausgabentheke
- fehlendes Monitoring der Überschüsse
- rechtliche Aspekte (z. B. Hygienerichtlinien)
- Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)
- kurzfristige Bedarfsänderungen (Änderung der Anzahl der zu verpflegenden Personen)
- Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung.

Durch die Optimierung von Portionsgrößen, die genaue Planung des Bedarfs, Kooperationen mit Lebensmittelrettungs-Initiativen und die kreative Verwertung von Resten können Betriebe erheblich zur Verringerung der Lebensmittelabfälle beitragen.

Dadurch hat die Außer-Haus-Verpflegung zum einen das Potenzial, die eigene Wirtschaftlichkeit zu verbessern, zum anderen aber auch Vorbild für Gäste / verpflegte Personen zu sein und einen nachhaltigen Einfluss auf die Gesellschaft auszuüben. Die Landesregierung hat dieses Potential erkannt und setzt seit 2015 im Rahmen von (Modell-)Projekten wichtige Impulse für eine nachhaltige, gesundheits- und genussorientierte Gemeinschaftsverpflegung. So nimmt das Land bei den Kantinen und Mensen eine Vorbildfunktion ein.

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

a) bestehende Maßnahmen

- Verankerung der Thematik in den Modellprojekten der Gemeinschaftsverpflegung des MLR sowie des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg (LErn BW) in den Bereichen Kliniken, Landesverwaltung, Hochschulmensen, Schulen und Kitas mit dem Ziel, eine nachhaltige Verpflegung umzusetzen (<https://lern-bw.de/,Lde/startseite/gemeinschaftsverpflegung>)
- Aktionen in Kindertagesstätten und Schulmensen (<https://lern-bw.de/,Lde/startseite/gemeinschaftsverpflegung/kitaverpflegung-und-schulverpflegung>)
- Settingspezifische Erfassung von Lebensmittelabfällen in Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (<https://lern-bw.de/,Lde/startseite/gemeinschaftsverpflegung/landesweite-messwochen-von-lebensmittelabfaellen>).

b) neue Maßnahmen

➤ VwV Kantine

In der im Januar 2024 in Kraft getretenen gemeinsamen Verwaltungsvorschrift des MLR und des Finanzministeriums zum Betrieb und zum Verpflegungsangebot in Kantinen und sonstigen Verpflegungseinrichtungen des Landes Baden-Württemberg (VwV Kantine) ist festgelegt, dass die Kantinen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergreifen müssen. Damit gehen die Landeskantinen mit gutem Beispiel voran. Verwaltungsvorschrift: <https://www.landesrecht-bw.de/bsbw/document/VVBW-VVBW000040888>.

➤ Etablierung einer landesweiten Erfassung von Lebensmittelabfällen

Die Messung von Lebensmittelabfällen bildet die Grundlage für das Ergreifen spezifischer Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle. Gleichzeitig führt allein die Messung schon zu einer Abfallreduzierung. Im Jahr 2024 startete eine landesweite, settingübergreifende Messung von Lebensmittelabfällen in Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Messwoche), die in zwei Modulen angeboten wurde:

Modul Einsteiger (Messung der Tellerreste in Einrichtungen und Betrieben ohne vorherige Erfahrung bei der Erfassung der Lebensmittelabfälle) und Modul Fortgeschrittene (Messung aller im Betrieb anfallender Lebensmittelabfälle für Einrichtungen und Betriebe mit Erfahrung). Das Angebot soll in den Folgejahren weiter ausgebaut und etabliert werden. Weitere Informationen unter: <https://lern-bw.de/,Lde/startseite/gemeinschaftsverpflegung/landesweite-messwochen-von-lebensmittelabfaellen>.

➤ Projekt „Bio gemeinsam genießen – Regionales Bio in Kantine, Mensa & Co.“

Ziel des Projektes ist es, gesundheitsfördernde, nachhaltige und genussvolle Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung zu stärken. Dabei sollen auch die Lebensmittelwertschätzung gesteigert und Lebensmittelabfälle minimiert werden. Im Rahmen des Projekts haben im Jahr 2023 acht Einrichtungen und Betriebe über einen Zeitraum von drei Monaten ihre Lebensmittelabfälle gemessen. Dazu wurde mit der Schweizer Firma KITRO zusammengearbeitet, die ein vollautomatisches System zur Messung und Analyse von Lebensmittelabfällen anbietet. Mit der Messung wurden Schwachstellen und Einsparpotenziale aufgezeigt und Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Einrichtungen und Betrieben abgeleitet.

Das Projekt startete im Januar 2021 und wurde bis Februar 2026 verlängert. In der ersten Projektrunde (01/2021 – 12/2023) nahmen mehr als 30 Einrichtungen bzw. Betriebe aus sechs Bio-Musterregionen teil. Für die zweite Projektrunde (seit 04/2024) wurden 16 neue Einrichtungen, Betriebe und Caterer aus acht Bio-Musterregionen ausgewählt. Das Projekt wird vom MLR in Kooperation mit den Bio-Musterregionen Baden-Württemberg durchgeführt. Weitere Informationen: <https://www.biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Themen/BioGV>.

➤ Angebot bedarfsgerechter Portionen in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Landesregierung ist es ein Anliegen, dass in Kantinen u. a. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bedarfsgerechte Speisen angeboten werden, um Tellerreste zu reduzieren. Daher soll in den Projekten der Gemeinschaftsverpflegung des MLR und des LErn BW sowie in den Mensen der Studierendenwerke Baden-Württembergs stärker darauf geachtet werden, dass das Angebot kleinerer Essensportionen und die Möglichkeit eines Nachschlags zum Standard wird.

➤ Angebot von Mitnahmemöglichkeiten von übriggebliebenem Essen

Die Landesregierung setzt sich gegenüber der Gastronomie dafür ein, dass Gäste aktiv auf die Mitnahme von übriggebliebenen Speisen in Restaurants hingewiesen werden. Dafür wird die Landesregierung geeignete Kommunikationsmaterialien entwickeln und der Gastronomie zur Verfügung stellen.

➤ Weitergabe von Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung

Über die zentrale Anlaufstelle zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung soll in enger Abstimmung mit dem MLR ein Informationsangebot für Akteurinnen und Akteure der Außer-Haus-Verpflegung geschaffen werden, in dem sie über die Möglichkeiten der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie die Weitergabe von zu viel produzierten (zubereiteten) Speisen an gemeinnützige Einrichtungen wie den Tafeln und andere Lebensmittelretter-Initiativen informiert werden.

3.5 Handlungsfeld 5: Private Haushalte

Private Haushalte spielen eine zentrale Rolle bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. In Deutschland machen sie mit etwa 6,3 Millionen Tonnen (entspricht etwa 58 Prozent der Gesamtabfallmenge) den größten Anteil der Lebensmittelabfälle aus. Jede Person wirft in Deutschland etwa 75 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg (Bezugsjahr 2022; BMLEH, 2024a; Abbildung 8).

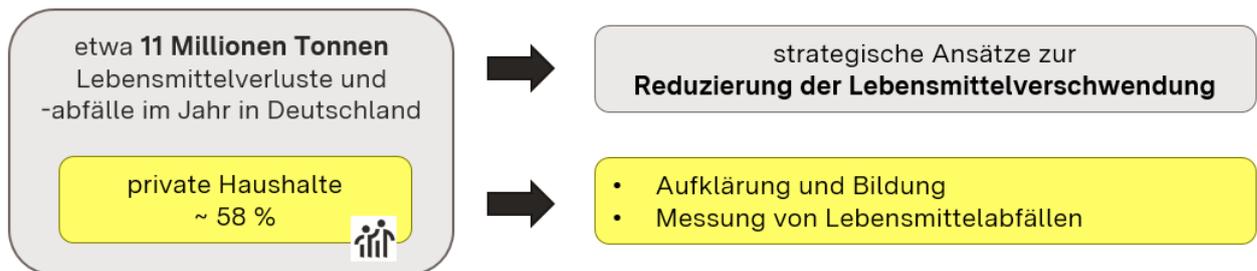


Abbildung 8: Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

Beispielhafte Ursachen für Lebensmittelabfälle in Privathaushalten (BMLEH, 2019; BMLEH, 2021):

- Haltbarkeit von (frischen) Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht
- nicht bedarfsgerechte Planung (z. B. zu viel eingekauft, zu viel gekocht bzw. zubereitet)
- zu große Packungsgrößen (angebotsseitig)
- Fehlkäufe (z. B. Produkt schmeckt nicht)
- falsche Lagerung mit der Folge, dass Lebensmittel unappetitlich oder alt aussehen oder auch verderben
- mangelnde Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln
- überschrittenes Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum.

Indem Verbraucherinnen und Verbraucher befähigt werden, z. B. die Genießbarkeit von Lebensmitteln zu beurteilen, Lebensmittel optimal zu lagern oder übriggebliebene Lebensmittel zu verarbeiten, können sie aktiv dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung in erheblichem Umfang zu reduzieren. Dies ist nicht nur ein wichtiger Beitrag zur Schonung der Ressourcen und zum Klimaschutz, sondern auch zur Senkung der eigenen Lebenshaltungskosten. Wichtig ist daher, die Aufklärung und Bildung von Verbraucherinnen und Verbrauchern insgesamt zu verstärken und zielgruppenspezifisch auszuweiten, um auch diejenigen zu erreichen, die bislang durch bestehende Aufklärungsangebote noch nicht angesprochen wurden. Dabei gilt es, so früh wie möglich anzusetzen und bereits bei kleinen Kindern und Jugendlichen Alltags- und Ernährungskompetenzen zu stärken.

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

- a) bestehende Maßnahmen
- Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ des MLR in Kooperation mit dem Handelsverband Baden-Württemberg, Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels sowie der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn (www.lebensmittelretter-bw.de).
 - Beteiligung an der bundesweiten Aktionswoche *Zu gut für die Tonne!* (ehemals „Deutschland rettet Lebensmittel“; www.zugutfuerdietonne.de).
 - Bildungsangebote des LERn BW sowie der Landwirtschaftsämter und Ernährungszentren:
 - jährlich im Frühjahr stattfindende landesweite Ernährungstage, zur Zeit in Kooperation mit Kantinen und Mensen mit den Schwerpunkten Wertschätzung und Regionalität von Lebensmitteln (<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/ernaehrungsbildung/ernaehrungstage>)
 - jährlich im Herbst stattfindende landesweite Erntedankwochen mit dem Schwerpunkt Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung für Lebensmittel (<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/erntedankwochen>)
 - unterjährig stattfindende Veranstaltungen z. B. Vorträge, Ausstellungen, Workshops, Seminare und Kochkurse, bei denen auf praktische Weise Fähigkeiten vermittelt und ein bewussterer Umgang mit Lebensmitteln gefördert wird. Die Angebote zielen dabei u. a. auf die Themen Resteverwertung, Vorratshaltung und Haltbarmachen ab.
 - Schülermentorenprogramm „Nachhaltig essen“ (<https://lern-bw.de/,Lde/startseite/ernaehrungsbildung/schuelermentorenprogramm-nachhaltig-essen>)
 - Bildungsangebote im Rahmen der Landesinitiative BEKi – Bewusste Kinderernährung (<https://lern-bw.de/,Lde/startseite/ernaehrungsbildung/landesinitiative-beki-bewusste-kinderernaehrung>)
 - Ausstellungen und Messen (z. B. Landwirtschaftliches Hauptfest, Grüne Woche, Landesgartenschauen)
 - Projekt des MLR „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“ in Kooperation mit dem deutsch-französischen Institut Ludwigsburg (<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/deutsch-franzoesische-zusammenarbeit>).

b) neue Maßnahmen

- Ausbau des Ernährungsbildungsschwerpunkts Lebensmittelwertschätzung an den Landwirtschaftsämtern und Ernährungszentren

2022 wurde an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) ein mit ausgewählten Vertreterinnen der Landratsämter, des LERn BW und des MLR besetztes Arbeitsteam eingerichtet, um die bisherigen Angebote zum Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ zu einem neuen Schwerpunktthema für die Ernährungsbildung von Erwachsenen mit dazugehörigen Materialien auszubauen. Im Rahmen des Arbeitsteams wurden neue Materialien und Ausstellungselemente zu vier Themenschwerpunkten entwickelt: Grundvorrat anlegen und haushalten, Verderbnisprozesse beurteilen, Umgang mit Lebensmitteln sowie Wertschätzung von Lebensmitteln. Die neuen Materialien stehen seit Anfang 2025 zur Verfügung. Sie werden verstärkt in der Bildungsarbeit der Landratsämter eingesetzt und so sukzessive in die Fläche gebracht. Weitere Informationen: <https://lern-bw.de/startseite/ernaehrungsbildung/vermeidung-lebensmittelverschwendung>.

- Projekt „Lebensmittelabfälle in Baden-Württemberg – Monitoring, Systemoptimierung und Ernährungsinformation mit Implementierungskonzept für ganz Baden-Württemberg (kurz: Smart Food BaWü)“ der Hochschule Albstadt Sigmaringen

In dem Projekt wird ein Konzept für das Monitoring und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Baden-Württemberg entwickelt und getestet. Das Monitoring der Lebensmittelabfälle soll mit Hilfe einer App in ca. 100 Privathaushalten im Zollernalbkreis als Pilotregion erfolgen. Das Projekt wird von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen in Kooperation mit der Umwelt und Abfallwirtschaft des Landratsamts Zollernalbkreis sowie der Technologie Transfer Initiative an der Universität Stuttgart (TTI) ausgeführt und vom MLR gefördert (Projektlaufzeit 1.11.2023 – 31.12.2025). Weitere Informationen: www.smartfoodbawue.de.

- Projekt „Ernährungsbildung für Familien und Erwachsene in Baden-Württemberg“ des Volkshochschulverbands Baden-Württemberg e. V.

Verbraucherinnen und Verbraucher in Baden-Württemberg sollen über eine genussvolle, ausgewogene und gleichzeitig nachhaltige Ernährung informiert werden und Kompetenzen erwerben, diese in ihrem Alltag umzusetzen. Inhaltlich fokussiert sich das Projekt damit auf die Themenfelder „Nachhaltige Ernährung“, „Regionale Lebensmittel“ und „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“. Mit dem Projekt soll über die Volkshochschulen und die Familien-Bildungsstätten die Ernährungsbildung auf weitere Zielgruppen, Erwachsene und Familien, ausgeweitet werden. Das Modellprojekt des Volkshochschulverbands Baden-Württemberg e. V. wird vom MLR gefördert (Projektlaufzeit: 1.11.2023 – 28.2.2027). Weitere Informationen: <https://www.vhs-bw.de/projekte/ernaehrungsbildung-fuer-familien-und-erwachsene-in-baden-wuerttemberg/>.

- Projekt „Nachhaltigkeit im Bereich Lebensmittel und Ernährung“ der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.

Ziel des Projektes ist, Verbraucherinnen und Verbraucher bei ihren Kauf- und Konsumententscheidungen für nachhaltige und regionale Lebensmittel durch Informationsbereitstellung in sozialen Medien zu unterstützen sowie Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die Informationsvermittlung soll vorrangig über die sozialen Medien erfolgen. Das Projekt wird durch die Verbraucherzentrale Baden-Württemberg ausgeführt und vom MLR gefördert (Projektlaufzeit: 1.12.2023 – 30.11.2026). Weitere Informationen: <https://www.verbraucherzentrale-bawue.de/wissen/verbraucherzentrale/in-eigener-sache-socialmediaprojekt-nachhaltigkeit-stellt-sich-vor-101086>.

- Challenge zur Lebensmittelrettung

2024 wurde zum ersten Mal ein deutsch-französischer Wettbewerb zur kreativen Verwertung von Lebensmittelresten (z. B. Lebensmittel, die vom Vortag übriggeblieben sind, Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum, die noch genießbar sind, schrumpeliges Obst oder Gemüse) durchgeführt. Eine Fortführung ist geplant. Der Wettbewerb richtete sich gezielt an Jugendliche / junge Erwachsene mit Wohnsitz in Baden-Württemberg oder Frankreich im Alter von 12-25 Jahren, um speziell diese junge Zielgruppe für das Thema zu sensibilisieren. Die besten drei Retter-Rezepte gewannen 1.000 Euro. Zusätzlich wurden zwei Sonderpreise in Höhe von jeweils 1.000 Euro verliehen (<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/challenge-2024>).

- Aufklärungskampagne zum Mindesthaltbarkeitsdatum

In seiner bestehenden, gesetzlich vorgegebenen Form ist das Mindesthaltbarkeitsdatum immer noch einer der Gründe dafür, dass zu viele Lebensmittel allein wegen des überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums unnötig weggeworfen werden. Die Landesregierung informiert im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Kampagne über das Thema und stellt niederschwellige Informationsmaterialien für verschiedene Ziel- und Altersgruppen zur Verfügung (z. B. Verbraucherinnen und Verbraucher, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren, Tafel u. a. gemeinnützige Einrichtungen, Lebensmittelretter-Initiativen).

- Stärkung der Verbraucherinformation zu nicht perfektem Obst und Gemüse

Die Landesregierung wird die Verbraucherinformation über eine spezielle Kampagne in weiterem Maße stärken, um die Akzeptanz von optisch nicht perfektem Obst und Gemüse (z. B. krumme Karotten, Äpfel mit Schorfstellen) zu steigern. Dabei sollen sämtliche Altersgruppen von Jung bis Alt in den Blick genommen und die Kampagne niederschwellig gestaltet werden mit leicht zugänglichen und verständlichen Informationen. Darüber hinaus sollte auch der Handel Verbraucherinnen und Verbraucher direkt beim Einkauf entsprechend informieren.

➤ Integration der Ernährungsbildung in Bildungspläne, Entwicklung von Bildungsmaterialien für den Unterrichtseinsatz

Eine frühzeitige Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für das Thema Lebensmittelverschwendung ist bedeutend, um im Alltag wertschätzend mit Lebensmitteln umzugehen. Die Landesregierung setzt sich dafür ein, dass die Ernährungs- und Verbraucherbildung mit dem Fokus auf einem nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln stärker schulartenunabhängig in die Bildungspläne integriert wird. Die Leitperspektiven Verbraucherbildung sowie Bildung für nachhaltige Entwicklung im Bildungsplan 2016 bieten geeignete Anknüpfungspunkte. Dabei sollte die Vermittlung theoretischer Kenntnisse mit praktischen Fertigkeiten kombiniert werden. Dies soll u.a. über den Einsatz der Kochschulbusse im Land erfolgen. Zusätzlich soll das LERn BW zielgruppengerechte Bildungsmaterialien für Schülerinnen und Schüler (ab Klasse 7) erarbeiten und Bausteine für den Unterricht in Schulen zu ausgewählten Themenschwerpunkten (z. B. Planung und Lagerung von Lebensmitteln, Resteverwertung) entwickeln. Dabei gilt es, bestehende Programme wie z. B. das UNESCO-Programm „Bildung für nachhaltige Entwicklung: die globalen Nachhaltigkeitsziele verwirklichen“ (BNE 2030) zu berücksichtigen. Durch das Angebot sollen Schülerinnen und Schüler befähigt werden, ihren eigenen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Alltag zu leisten, um bereits jetzt schon das Thema für sich, im Freundeskreis und in der gesamten Familie zu leben und dies später im Erwachsenenalter ebenso umzusetzen.

3.6 Handlungsfeld 6: Übergreifende Maßnahmen

Eine sektorenübergreifende Zusammenarbeit ist bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell, da der Problemkreis sehr vielschichtig ist. Sie fördert den Austausch von Wissen sowie Best Practice-Projekten und kann gleichzeitig zu neuen innovativen Lösungsansätzen führen. So kann die Nutzung von Ressourcen entlang der gesamten Wertschöpfungskette optimiert und effizienter gestaltet werden.

Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

➤ Mehr öffentliche Wahrnehmung für das Thema Lebensmittelrettung

Aufgesetzte Maßnahmen und Kampagnen zur Förderung der Lebensmittelwertschätzung und Lebensmittelrettung werden in Baden-Württemberg stärker über Medien (z. B. Social Media, Fernsehen, Radio) und Prominente (z. B. Influencer, Köche, Fußballer) begleitet sowie an öffentlichen Plätzen und in öffentlichen Verkehrsmitteln ausgestrahlt, um die gesellschaftliche Relevanz des Themas stärker zu betonen und in die Mitte der Gesellschaft zu rücken. Auch weitere Kooperationspartner, wie z. B. die örtlichen Berufsschulen, Ausbildungsbetriebe, Baden-Württembergische Industrie- und Handelskammern, Studierendenwerke, Museen sowie die Abfallberatung / -wirtschaft sollen dabei mitgedacht werden (z. B. das Thema Lebensmittelrettung sowie Aktionstage und -wochen dazu im Abfallkalender aufgreifen).

Zudem soll auch eine enge Verknüpfung mit der seit November 2024 existierenden Dachmarke Ernährung „Das ganze Land zu Tisch. Gute Ernährung für Baden-Württemberg“ erfolgen (www.bawue-zu-tisch.de). Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bringt mit „Das ganze Land zu Tisch“ alle Aktivitäten im Bereich Ernährung – von BEKi – Bewusste Kinderernährung über Lernort Bauernhof, Lebensmittelwertschätzung bis hin zu den Qualitätszeichen Baden-Württemberg – unter ein gemeinsames Dach und macht sie dadurch nach außen besser sichtbar.

Eine zentrale Bündelung und Veröffentlichung von Best Practice-Beispielen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Baden-Württemberg soll zudem zeigen, welche Lebensmittelretter-Initiativen es in der Umgebung gibt. So kann auch dazu beigetragen werden, Akteurinnen und Akteure zusammenzubringen, zu vernetzen und ggf. Synergieeffekte zu fördern.

➤ Bildung zur nachhaltigen Ernährung

Im Sinne einer ganzheitlichen Ernährungsbildung soll die „Lebensmittelwertschätzung“ verstärkt querschnittsübergreifend aufgegriffen werden, um z. B. auch die Themen landwirtschaftliche Produktion und Regionalität von Lebensmitteln mit einem wertschätzenden und abfallarmen Umgang mit Lebensmitteln in Einklang zu bringen. So soll z. B. Kindern und Jugendlichen in ihrem Bildungsalltag der Nutzen regionaler Landwirtschaft für die Versorgung mit Lebensmitteln und ihre Umweltleistungen nähergebracht werden (Staatsministerium Baden-Württemberg, 2024). Weitere Bildungsmaßnahmen siehe auch unter 3.5.

➤ Förderung von Kooperationen

Es wird eine Plattform geschaffen, über die die Zusammenarbeit von Landwirten, Verarbeitungsbetrieben, Tafeln, Lebensmittelretter-Initiativen und / oder anderen Akteurinnen und Akteuren der Lebensmittelkette in Baden-Württemberg gefördert werden soll. So können z. B. überschüssige oder nicht marktfähige Lebensmittel weiterverwendet bzw. weiterverarbeitet werden anstatt sie zu entsorgen.

➤ Rolle digitaler Technologien bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Digitale Technologien wie z. B. Künstliche Intelligenz (KI) bieten vielfältige Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. So kann sie z. B. für eine optimierte Lagerverwaltung, Bedarfsprognose oder Produktionsplanung in Gastronomie, Handel, Verarbeitung und Produktion genutzt werden. Im Rahmen eines Symposiums sollen Chancen und Risiken des Einsatzes von digitalen Technologien wie der KI mit Expertinnen und Experten gemeinsam diskutiert und tragfähige Ansätze aus der Praxis weiterverfolgt und in die Fläche getragen werden.

4 Schlusswort

Als Landesregierung ist es uns ein wichtiges Anliegen, eine Gesellschaftskultur zu etablieren, in der ein wertschätzender und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln selbstverständlich ist. Wir müssen ökologisch, ökonomisch und sozial gerecht handeln. Nur so können wir auch langfristig mit den uns begrenzt zur Verfügung stehenden Ressourcen auskommen und dafür sorgen, dass sich jeder Mensch gut ernähren kann. Zunehmende Klimakatastrophen, die Coronapandemie sowie die aktuelle weltpolitische Lage zeigen die Dringlichkeit des Handlungsbedarfs. Es betrifft uns hier und jetzt.

Die Strategie „Lebensmittel wertschätzen für eine nachhaltige Zukunft“ zeigt zentrale Handlungspunkte und Maßnahmen auf, um die Lebensmittelverschwendung in Baden-Württemberg nachhaltig zu verringern. Sie stößt neue Maßnahmen und Prozesse an, die wiederum Grundlage für weitere Aktivitäten darstellen können. So soll sie langfristig dazu beitragen, den Ressourcenverbrauch zu senken, das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu stärken und Umweltbelastungen zu reduzieren.

Es braucht nun das Engagement jedes Einzelnen, um die Lebensmittelverschwendung effektiv und langfristig einzudämmen. Die vorliegende Strategie kann nur wirksam greifen, wenn alle Akteurinnen und Akteure der gesamten Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft, dem Handwerk über die Lebensmittelindustrie, den Handel bis zur Außer-Haus-Verpflegung und den Privathaushalten – gemeinsam an einem Strang ziehen, Verantwortung übernehmen und entsprechend handeln. Jeder einzelne von uns kann mit kleinen, aber wirkungsvollen Maßnahmen dazu beitragen, die Verschwendung zu reduzieren. Für unsere Umwelt, unsere Gesellschaft und für zukünftige Generationen.

5 Literatur

AFC Public Services GmbH (2024): Identifikation, Bewertung sowie Handlungsempfehlungen zu rechtlichen Hemmnissen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Weitergabe von Lebensmittelspenden. Abschlussbericht.

https://www.BMLEH.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/RechtsgutachtenLebensmittelverschwendung.html; Zugriff am 23.10.2024.

Amtsblatt der Europäischen Kommission: Bekanntmachung der Kommission. EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01). [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)&from=PT](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=PT); Zugriff am 14.10.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2021): Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten 2020. https://www.BMLEH.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/GfK-Analyse-2020-Botschaften.pdf?__blob=publicationFile&v=3; Zugriff am 30.10.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2023): Pakt gegen Lebensmittelverschwendung. <https://www.BMLEH.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/pakt-gegen-lebensmittelverschwendung.html>; Zugriff am 14.10.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) /Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz/Umweltbundesamt (2023): Lebensmittelabfälle in Deutschland - Bericht an die EU-Kommission zur Datenerhebung für das Berichtsjahr 2020 – Häufig gestellte Fragen. https://www.zugutfuertietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/hintergrund/230426_FAQ_Berichterstattung_Lebensmittelabfaelle_barrierefrei.pdf; Zugriff am 15.04.2025.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2024a): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. <https://www.BMLEH.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>; Zugriff am 05.12.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2024c): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. <https://www.BMLEH.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>; Zugriff am 31.10.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Herausgeber) (2024b): Gutes Essen für Deutschland. Ernährungsstrategie der Bundesregierung.

https://www.BMLEH.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.pdf?__blob=publicationFile&v=8; Zugriff am 23.10.2024.

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (vormals Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (Herausgeber) (2019): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

https://www.BMLEH.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile&v=3; Zugriff am 23.10.2024.

Europäisches Parlament (2025): Deal on new EU rules to reduce textile and food waste.

<https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20250217IPR26975/deal-on-new-eu-rules-to-reduce-textile-and-food-waste>; Zugriff am 20.2.2025.

European Union (2020): Farm to Fork Strategy. For a fair, healthy and environmentally-friendly food system. https://food.ec.europa.eu/document/download/472acca8-7f7b-4171-98b0-ed76720d68d3_en?filename=f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf&prefLang=de; Zugriff am 22.10.2024.

Eurostat (2024): Food waste and food waste prevention by NACE Rev. 2 activity – tonnes of fresh mass.

https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/env_wasfw/default/table?lang=en; Zugriff am 29.10.2024.

FAO (2013): Food wastage footprint. Impacts on natural resources.

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1694038d-98f7-40f6-be4b-98782544b9f9/content>; Zugriff am 15.04.2025.

Johann Heinrich von Thünen-Institut (2024): Weniger ist mehr: Lebensmittelverluste und Abfälle reduzieren. <https://www.thuenen.de/de/themenfelder/welternaeherung-und-globale-ressourcen/weniger-ist-mehr-lebensmittelverluste-und-abfaelle-reduzieren>; Zugriff am 12.11.2024.

Jones Athai, Manuela Kuntscher, Thomas Schmidt (2023): Lebensmittelabfälle und -verluste in der Primärproduktion und in der Verarbeitung. Thünen Working Paper 209;

https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn066143.pdf; Zugriff am 23.10.2024.

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und

Futtermittelgesetzbuch – LFGB). <https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/LFGB.pdf>; Zugriff am 14.10.2024.

- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) (2022):
Ernährungsstrategie Baden-Württemberg. Weiterentwicklung 2022. https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/2022_Ern%C3%A4hrungsstrategie_Weiterentwicklung.pdf; Zugriff am 23.10.2024.
- Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg (Herausgeber) (2023):
GesellschaftsReport BW Ausgabe 1 - 2023: Armut als Ernährungsrisiko in Baden-Württemberg. https://sozialministerium.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-sm/intern/downloads/Downloads_Familie/GesellschaftsReport_BW_1-2023_barrierefrei.pdf; Zugriff am 23.10.2024.
- Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg (UM) (o. J.):
Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg. Ziele und Leitsätze; <https://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/strategie/politik/ziele-und-leitsaetze>; Zugriff am 26.8.2024.
- Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg (UM) und Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) (2024): Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie. Fortschreibung für die Jahre 2025-2029; https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Biooekonomie/2024_Langfassung_Landesstrategie_Nachhaltige_Bio%C3%B6konomie.pdf; Zugriff am 3.1.2025.
- Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018L0851>; Zugriff am 14.10.2024.
- Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 über Abfälle und zur Aufhebung bestimmter Richtlinien. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0098>; Zugriff am 14.10.2024.
- Staatsministerium Baden-Württemberg (Herausgeber) (2024): Gemeinsame Vereinbarung – Strategiedialog Landwirtschaft. 07. Oktober 2024. https://stm.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-stm/intern/dateien/publikationen/241007_SDL-BW_Strategiedialog_Landwirtschaft_Gemeinsame-Vereinbarung_02.pdf; Zugriff am 20.2.2025.
- Statistisches Bundesamt (2023): Indikatoren der UN-Nachhaltigkeitsziele. Ziel 12 Nachhaltiger Konsum und Produktion. <http://sdg-indikatoren.de/12/>; Zugriff am 23.10.2024.
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178>; Zugriff am 14.10.2024.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852>; Zugriff am 14.10.2024.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV).
https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf; Zugriff am 14.10.2024.

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk vom 31. März 2006 (BGBL. I S. 604).
<https://www.gesetze-im-internet.de/lebensmausbv/index.html#BJNR060400006BJNE001200000>; Zugriff am 15.04.2025.

6 Abbildungsverzeichnis

S. 5: Abbildung 1: Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette (eigene Darstellung).

S. 6: Abbildung 2: Abfallhierarchie im Bereich der Abfallvermeidung und -bewirtschaftung gemäß der Abfallrahmenrichtlinie (eigene Darstellung).

S. 11: Abbildung 3: Lebensmittelverschwendung in Deutschland sowie strategische Ansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Baden-Württemberg. Die Schwerpunktbereiche der Strategie sind dunkelgelb dargestellt. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste und -abfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

S. 13: Abbildung 4: Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

S. 16: Abbildung 5: Lebensmittelverluste in der Verarbeitung sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelverluste nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

S. 19: Abbildung 6: Lebensmittelabfälle im Handel sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

S. 23: Abbildung 7: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

S. 27: Abbildung 8: Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten sowie zentrale Ansätze zu deren Reduzierung in Baden-Württemberg. Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach BMLEH, 2024a (Bezugsjahr 2022).

7 Bildnachweise

Titelseite: © OlgaLeschenko – PantherMedia