



Antrag

der Abgeordneten **Ruth Müller, Martina Fehlner, Annette Karl, Florian von Brunn, Volkmar Halbleib, Natascha Kohnen, Markus Rinderspacher, Dr. Simone Strohmayer, Arif Taşdelen, Margit Wild, Klaus Adelt, Horst Arnold, Inge Aures, Michael Busch, Christian Flisek, Harald Güller, Alexandra Hiersemann, Doris Rauscher, Florian Ritter, Stefan Schuster, Diana Stachowitz, Ruth Waldmann SPD**

Bayern auf dem Weg der nachhaltigen Entwicklung – Bericht über die Entwicklung der Lebensmittelverschwendung

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, über die Entwicklungen der Lebensmittelverschwendung in Bayern seit 2016 zu berichten. Der Bericht soll insbesondere Aufschluss geben über

- die Entwicklung in der Primärproduktion und in der Verarbeitung,
- Entwicklung im Groß- und Einzelhandel,
- die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung,
- die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten,
- den Einsatz von Lebensmitteln zur Biogas-Erzeugung,
- die bayerische Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung,
- den Stand eines einheitlichen Monitorings von Lebensmittelverlusten,
- den bayerischen Beitrag zum deutschlandweiten Ziel im Rahmen der „Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“, auch im Zusammenhang mit freiwilligen Vereinbarungen mit verschiedenen Akteuren.

Begründung:

Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, die am 25. September 2015 auf der Generalversammlung der Vereinten Nationen unterzeichnet wurde, formuliert das Ziel für nachhaltige Entwicklung. Dazu gehört, dass bis 2030 sich die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene um 50 Prozent senken soll und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich der Verluste bei der Primärproduktion, dem Transport und der Lagerung verringern sollen.

Während ca. 20 Prozent der in der EU erzeugten Lebensmittel verloren gehen oder verschwendet werden, können sich rund 36 Mio. Menschen nicht einmal eine nahrhafte Mahlzeit (mit Fleisch, Geflügel, Fisch oder einer vegetarischen Entsprechung) leisten. Lebensmittelabfälle haben enorme Auswirkungen auf die Umwelt – sie sind für ca. 6 Prozent der gesamten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich – und belasten in unnötiger Weise begrenzte natürliche Ressourcen wie Böden und Wasser.

Über 50 Prozent der EU-weit anfallenden Lebensmittelabfälle entstehen in den Haushalten. Auf diesen Bereich sollten sich daher Programme zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung schwerpunktmäßig konzentrieren. Andere Bereiche, in denen es in der EU zu Lebensmittelverschwendung kommt, sind die Lebensmittelverarbeitung (19 Prozent), die Gastronomie (12 Prozent), die Erzeugung (11 Prozent) sowie der Groß- und Einzelhandel (5 Prozent).

Auch laut der durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten durchgeführten Erfassung von Ressourcenverlusten (Kenngröße: Energie) durch Lebensmittelverschwendung, liegt der größte Hebel zur Einsparung von Lebensmittel- und Ressourcenverlusten auf der Stufe der Außer-Haus-Verpflegung. In der absoluten Mengenbetrachtung liegt das größte Vermeidungspotenzial bei den privaten Haushalten

Seit Februar 2019 besteht die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“. Die Nationale Strategie spricht vier Handlungsfelder „Politischer Rahmen“, „Prozessoptimierung in der Wirtschaft“, „Verhaltensänderung bei allen Akteuren“ und „Potenziale: Forschung und Digitalisierung“.

Ein Bericht über die Entwicklungen seit 2016 ist von Bedeutung, um weitere nötige bayerische Schritte auf dem Weg der nachhaltigen Entwicklung beschreiten zu können.