



Antrag

der Abgeordneten **Katharina Schulze, Ludwig Hartmann, Gisela Sengl, Rosi Steinberger, Gülseren Demirel, Thomas Gehring, Jürgen Mistol, Verena Osgyan, Tim Pargent, Dr. Markus Büchler, Patrick Friedl, Christian Hierneis, Paul Knoblach, Martin Stümpfig, Hans Urban, Christian Zwanziger** und **Fraktion (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)**

Strategien gegen die Lebensmittelverschwendung in Bayern ergreifen

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert,

- Lebensmittelmärkte über alle Möglichkeiten und Haftungsfragen bei der Weitergabe von noch genießbaren, aber nicht mehr verkaufbaren Lebensmitteln zu informieren und aufzuklären,
- hygienerechtliche Anforderungen kritisch zu prüfen und einfache, mehrsprachige Informationsbroschüren für die Vollzugspraxis zu entwickeln, um unnötige Lebensmittelabfälle zu reduzieren und die Weitergabe von Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern,
- sich auf Bundesebene für einen ordnungsrechtlichen Rahmen einzusetzen, der Lebensmittelmärkten auch in Deutschland gebietet, noch genießbare aber nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel erreichbar zugänglich zu machen und unangemessene Haftungsrisiken für unverschlossenes Bereitstellen ausschließt,
- regionale Lebensmittelproduktion und Vermarktungsstrukturen durch ein Programm zur Regionalvermarktung zu stärken, um so neben stabilen regionalen Wertschöpfungsketten auch die Vermarktung von nicht-normgerechtem Obst und Gemüse zu fördern,
- Ernährungsbildung in Kitas und Schulen stärker zu verankern, um eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln und bessere Kenntnisse über Mindesthaltbarkeit, Verzehrbarekeit, Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln zu vermitteln und junge Menschen für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

Begründung:

In Bayern betragen die vermeidbaren Verluste und Abfälle entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln rund 1,3 Mio. Tonnen jährlich. In bayerischen Privathaushalten werden jährlich 65 kg Lebensmittel pro Kopf weggeworfen, von denen 43 kg vermeidbar wären. Ein großes Vermeidungspotenzial der Lebensmittelverluste besteht neben den privaten Haushalten auch im Einzelhandel, der Verarbeitung und der Außer-Haus-Verpflegung. Die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit einem hohen Ressourcenaufwand verbunden. Werden Lebensmittel weggeworfen, so gehen mit ihnen auch alle Ressourcen verloren, die in den Herstellungsprozess geflossen sind: Flächen, Wasser, Energie.

Vor dem Hintergrund von Klima- und Ressourcenschutz sind Lebensmittelverluste im heutigen Ausmaß nicht mehr tragbar. Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen und der EU-Aktionsplan zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung sehen vor, dass bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren ist. Auch in Bayern müssen daher dringend effiziente Wege gefunden werden, um die immer noch hohen Lebensmittelverluste zu reduzieren.

Bei den Möglichkeiten zur Weitergabe von nicht mehr verkaufsfähigen Lebensmitteln in Lebensmittelmärkten und der Gemeinschaftsverpflegung herrscht in der Praxis teilweise Unsicherheit. Daher sollte Rechtssicherheit geschaffen und die Verantwortlichen entsprechend aufgeklärt werden, damit Unklarheiten bei Haftungsfragen nicht die Weitergabe von Lebensmitteln verhindern. Auch müssen Lebensmittelmärkte zu einem gewissen Maß verpflichtet werden, noch genießbare Lebensmittel, welche nicht mehr für den Verkauf geeignet sind, in irgendeiner Form für den Verzehr zugänglich zu machen. Darüber hinaus muss das Containern dringend entkriminalisiert werden. Nicht zuletzt ist es notwendig, regionale Vermarktungsstrukturen und auch die Ernährungsbildung zu stärken. Beide Maßnahmen sensibilisieren für den Wert von Lebensmitteln und einen achtsamen Umgang mit ihnen.