



## Bündnisschrift

### Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

#### Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



Stand März 2016

## Präambel

Die Erzeugung von Lebensmitteln ist ein aufwendiger Prozess, der eine Vielzahl von Ressourcen in Anspruch nimmt. Eine Studie der FAO kam 2011 zu dem Ergebnis, dass weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel auf dem Weg vom Acker bis zum Teller verloren gehen; in Deutschland sind es laut einer Studie des BMEL aus dem Jahr 2012 mehr als 11 Millionen Tonnen. In Bayern existiert alleine ein Vermeidungspotential für Lebensmittelverluste von 1,3 Millionen Tonnen. Dieses Potential besteht über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg, von der Erzeugung bis zum Konsum.

Die absolute Zahl in Tonnen sagt aber noch nichts darüber aus, welche versteckten Kosten und Ressourcen notwendig sind, um diese Lebensmittel zu produzieren. Die gesellschaftlichen, umweltbezogenen und volkswirtschaftlichen Mehrkosten betragen ein Vielfaches der unmittelbaren Kosten für die Erzeugung, Verarbeitung oder Logistik von Lebensmitteln. Dabei ist die Ressourcenverschwendung umso höher, je später das Lebensmittel im Verlauf der Wertschöpfungskette verloren geht. Der Verlust von einem Kilogramm Weizenkorn ist deshalb nicht gleichzusetzen mit dem Verlust von einem Kilogramm Brot.

Bayern ist ein Bundesland mit hohem wirtschaftlichem Potential in der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln und es wird weltweit geschätzt für seine Spezialitäten. Mit seiner großen Bevölkerungszahl erreichen täglich enorme Mengen an Lebensmitteln die bayerischen Verbraucher, die hohe Ansprüche an Qualität und Verfügbarkeit stellen. Daher ist es im Interesse aller Akteure der Lebensmittelwertschöpfungskette, die gesamtgesellschaftliche Verantwortung zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten wahrzunehmen.

Auch wenn dies bereits punktuell geschieht, so sind neue stufenübergreifende Ansätze unabdingbar, um eine deutliche Verbesserung der Lebensmittelverwertung zu erreichen. Appelle zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung alleine sind nicht ausreichend. Um diese Herausforderung über alle Wertschöpfungsstufen hinweg anzunehmen, ist ein Mitwirken aller Akteure notwendig, denn genauso wie kein Akteur die alleinige Verantwortung trifft, so kann auch ein Einzelner alleine keine Lösung herbeiführen.

Das Bayerische Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ hat daher das erklärte Ziel, gemeinsam mit allen Akteuren Strategien und Maßnahmen zu entwickeln und umzusetzen, die zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten beitragen. Die Handlungsfelder können im Bereich der Sensibilisierung von Konsumenten, verstärkter und verbesserter Zusammenarbeit mit karitativen Einrichtungen, optimierter Prognoseverfahren für die Konsumnachfrage, innovative Weiterverwertung von Reststoffen aus dem Verarbeitungsprozess, verbesserte Lagerhaltung von Lebensmitteln und Erarbeitung von gemeinsamen Kampagnen liegen. Letztlich werden wir aber vor allem Maßnahmen ergreifen müssen, die mehr Wertschätzung der Lebensmittel durch den Einzelnen zum Ziel hat.

Die Partner des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ erklären sich bereit, aktiv an der Entwicklung einer gemeinsamen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten mitzuarbeiten und diese voranzutreiben. Nur so kann es in Zukunft gelingen, neue Wege zu weniger Lebensmittelverlusten zu finden, die sowohl den hohen Qualitätsansprüchen des Konsumenten Rechnung tragen als auch die betriebswirtschaftliche Realität der Unternehmen berücksichtigen.

## Priorisierte Maßnahmen des Bündnisses

### „Lebensmittelretter-Führerschein“ in Schulen

Ziel ist es, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Unterschiedliche teilnehmende Bündnispartner nutzen dafür bereits vorhandene Materialien und Methoden, die gezielt um einen entsprechenden Baustein zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu ergänzen sind.

### Positionspapiere „Wir retten Lebensmittel!“

Das Bündnis erarbeitet in den themenspezifischen Fokusgruppen Positionspapiere zu relevanten Aspekten der Lebensmittelverluste und -verschwendung (z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum), deren Inhalte alle Bündnispartner mittragen.

### Verzehrsindikator

Die Entwicklung eines geeigneten und praxistauglichen Verzehrsindikators wird von den wissenschaftlichen Einrichtungen des Bündnisses vorangetrieben und von den weiteren Bündnispartnern unterstützt. Der Verzehrsindikator soll eine bessere Orientierung des Konsumenten ermöglichen, zu welchem Zeitpunkt genau ein Lebensmittel noch verzehrfähig ist.

### Start-Up Wettbewerb

Ambitionierte Gründerteams präsentieren in einem Wettbewerb ihre Geschäftsideen für eine sinnvolle Weiterverwertung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelherstellung (z. B. Trester aus der Obstverarbeitung). Die besten Ideen werden anschließend prämiert. Die Bündnispartner unterstützen die Preisträger bei der Weiterentwicklung ihrer Ideen.

### Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern

Das Bündnis erklärt sich bereit, die fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern auf Basis der erstmals vorgestellten Daten im Jahr 2014 zu unterstützen, so dass zukünftige Entwicklungen der Verluste verfolgt und mögliche Effekte von Maßnahmen gemessen werden können. Die Bündnispartner unterstützen die Erfassung zum Beispiel durch:

- Bereitstellung finanzieller Mittel
- Unterstützung bei der Ermittlung von Daten und Kennzahlen
- Engagement und Netzwerkarbeit zur Gewinnung weiterer relevanter Akteure im Branchenumfeld.

### Informationen zum MHD

Gemeinsam mit den Bündnispartnern aus den Bereichen Verbraucher, Handel und Hersteller werden in einem Pilotansatz Maßnahmen für eine bessere Ver-

ständlichkeit, Sichtbarkeit sowie EDV-technische Verarbeitung des Mindesthaltbarkeitsdatums durchgeführt.

### Wertschöpfungsstufen übergreifendes Medienpaket

Vorhandene Medien und Materialien der Bündnispartner zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ werden gebündelt und als Medienpaket für interessierte Zielgruppen bereitgestellt. Für Bereiche, in denen noch keine Materialien und Medien vorhanden sind, können mit Unterstützung des Bündnisses neue fachgerechte Medien erstellt werden.

### Der Kühlschrank als „Lebensmittelretter“

Eine öffentlichkeitswirksame Kampagne soll über Haltbarkeit und die richtige Lagerung von Lebensmitteln aufklären. Verbraucher können während der Kampagne nützliche Informationen über die richtige Lagerung im und außerhalb des Kühlschranks erhalten.

### „Lebensmittelretter-Coaching“ für die Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

Mitarbeiter, Hauswirtschafterinnen und Küchenleiter in der Außer-Haus-Verpflegung erhalten Kenntnisse und Methoden für die Praxis, um gezielt Lebensmittelverluste zu reduzieren. Dazu werden beispielsweise der Ressource-Manager-Food und weitere bestehende Materialien und Methoden genutzt.

### Digitale Logistikunterstützung für Tafeln und weitere karitative Einrichtungen

Im Rahmen eines Pilotprojektes sind neue Ansätze zu erproben, damit Ehrenamtliche der Tafeln und karitativer Einrichtungen früher erfahren, wenn Waren zur Abholung bereit stehen. Ebenso sollen diese Ansätze Marktmitarbeitern die Weitergabe von Spenden erleichtern.

### Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt

Mit dem Ziel Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, soll für einen besseren Überblick der Lebensmittel im Privathaushalt eine zukunftsgerichtete Erfassungsmethode entwickelt werden. Die wissenschaftlichen Einrichtungen und Partner des Bündnisses unterstützen die Entwicklung.

### Wettbewerb für Lebensmitteleinzelhändler

In einem Wettbewerb können sich Lebensmittelmärkte mit Ideen bewerben, die nachweislich zu weniger Lebensmittelverlusten führen (z. B. mittels optimierter Nachfrageprognose).

### Prognosesystem für die Außer-Haus-Verpflegung

In Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Einrichtungen des Bündnisses wird eine Methode zur besseren Vorhersage der Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung entwickelt und den Bündnispartnern zur Verfügung gestellt. Die Maßnahme dient dazu, Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung stärker für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu sensibilisieren.

### Schulungsmaterial für Supermarktpersonal

Filialmitarbeiterinnen und -mitarbeiter erhalten Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung und -verluste. Dazu wird im Rahmen des Bündnisses wissenschaftlich fundiertes Schulungsmaterial erstellt.

### Wettbewerb für karitative Einrichtungen

Mit einer Veranstaltung werden die in einem vorausgegangenen Wettbewerb erfolgreichen Tafeln und karitativen Einrichtungen als Vorzeigebispiele prämiert. Gleichzeitig dient die Veranstaltung dazu, mögliche Spender für die Arbeit karitativer Einrichtungen zu gewinnen und somit die Zusammenarbeit für den guten Zweck zu fördern.

### Sammelpunkte-Aktion „Wir retten Lebensmittel“

Kunden und Konsumenten werden in teilnehmenden Filialen des Lebensmitteleinzelhandels durch eine Bonuspunkte-Aktion dazu motiviert, sich mit den Themen Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung für Lebensmittel auseinanderzusetzen. Im Aktionszeitraum können Kunden, die zeigen können, wie sie ihren Einkauf planen, an der Sammelaktion teilnehmen. Individuelles Engagement gegen Lebensmittelverschwendung wird so belohnt.

### Symposium „Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel“

In einer Fachveranstaltung werden die Ergebnisse möglicher Anwendungen des von der Hochschule Deggendorf entwickelten Systems zur verbesserten Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt. Darüber hinaus sind weitergehende Ansätze und Aktivitäten auf diesem Feld mit den Teilnehmern zu diskutieren.

## Schlusswort

Die Teilnehmer des Bündnisses erklären sich mit der Unterzeichnung der Bündnisschrift dazu bereit:

- Die Maßnahmen des Bündnisses jederzeit mit den ihnen verfügbaren Mitteln und in vertretbarem Umfang zu unterstützen.
- Die Maßnahmen des Bündnisses in ihrem Wirkungskreis zu repräsentieren und für die Teilnahme an Aktivitäten des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ zu werben.
- Die gemeinsamen Aktivitäten des Bündnisses nur im Sinne der in der Präambel gesetzten Ziele zu nutzen, sodass stets ein maximaler Nutzen für das Bündnis erreicht werden kann.

Die Teilnahme am Bündnis „Wie retten Lebensmittel!“ ist jederzeit möglich und erfolgt auf freiwilliger Basis. Die Laufzeit des Bündnisses ist zunächst bis Herbst 2018 zeitlich begrenzt.

[www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel](http://www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel)

Impressum

**Herausgeber:** Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München  
E-Mail: [info@stmelf.bayern.de](mailto:info@stmelf.bayern.de) • [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de) • [www.ernaehrung.bayern.de](http://www.ernaehrung.bayern.de)

**Redaktion:** Referat Grundsatzangelegenheiten der Ernährung

## Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



Eine Initiative von

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



**Gemeinsam  
gegen Lebensmittel-  
verschwendung**

### Bündnispartner

Stand April 2021

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	Michaela Kaniber, Staatsministerin	Verwaltung & Behörden
AMIDORI Food Company GmbH & Co. KG	Friedrich Büse, Gründer & Partner	Privatwirtschaft
Andreas Schmidt e. K.	Philipp Müller, Projektleiter	Privatwirtschaft
Bayerischer Bauernverband	Anneliese Göller, Landesbäuerin	Verbände & Vereine
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.	Ulrich N. Brandl, Präsident	Verbände & Vereine
BayernBankett Gastronomie GmbH	Johann Gillinger, Prokurist und Bereichsleitung Catering	Privatwirtschaft
Borgwaldt & Partner	Rainer Borgwaldt, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Bundesverband Deutsche Tafel e. V.	Reiner Haupka, Tafel Landesverband Bayern e. V. Vorsitzender und Mitglied des Bundesvorstandes	Verbände & Vereine
Byprotex GmbH	Dr. Andi Wieser, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Center for Digital Technology and Management (CDTM) der Technischen Universität München und der Ludwig-Maximilians-Universität München	Prof. Dr. Martin Spann, Scientific Director	Forschung & Bildung
Completeorganics UG	Sebastian Koch, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Delicious Data GmbH	Valentin Belser, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie e. V. (DIG)	Dr. Stefan Hartmann, Geschäftsführer	Verbände & Vereine
Die Frischemanufaktur UG	Dr. Jenny Müller, Geschäftsführerin	Privatwirtschaft
E.A.E. Rohstoff GmbH	Hubert Aust, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
EPEPETETE Handels und Produktions GmbH	Georg Lindermaier, Gründer und Geschäftsführer	Privatwirtschaft
FarmInsect GmbH	Wolfgang Westermeier, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Food & Innovation Consultancy	Dr. Mehmet Cicek, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Foodbytes	Simon Schwaminger, Gründer	Privatwirtschaft
foodcast	Lisa Montag, Gründerin	Privatwirtschaft
FoodLoop GmbH	Christoph Müller-Dechent, Gründer und Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Foodsharing e. V.	Julia Peters-Klopp, Regionalvertreterin	Verbände & Vereine
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)	Dr. Claudia Schönweitz, stellv. Institutsleiterin	Forschung & Bildung

FreshDetect GmbH	Dr. Christoph Wienken, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Fruchtwein Manufaktur GmbH & Co. KG	Martin Seiler, Geschäftsführender Gesellschafter	Privatwirtschaft
Gartenbauzentrale Main-Donau eG	Achim Poetschke, Geschäftsführer	Verbände & Vereine
Handelsverband Bayern e. V.	Matthias Zwingel, Vizepräsident	Verbände & Vereine
HANS Brainfood GmbH	Matthias Coufal, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Hochland SE	Josef Stitzl, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Hochschule für angewandte Wissenschaften Weihenstephan-Triesdorf	Prof. Dr. Volker Henning, Vizepräsident	Forschung & Bildung
Hochschule München	Prof. Dr. Martin Leitner, Präsident	Forschung & Bildung
Impact Hub Munich GmbH	Joscha Lautner, Gründer und Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Industrie- und Handelskammer (IHK) für München und Oberbayern	Kathrin Wickenhäuser-Egger, Vizepräsidentin	Verbände & Vereine
Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e. V. (IVLV)	Dr.-Ing. Tobias Voigt, Geschäftsführer	Verbände & Vereine
Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft (ISWA)	Prof. Dr. Jörg Metzger	Forschung & Bildung
joy.foods GmbH	Dr. Andreas Raab, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Karlsruher Institut für Technologie, Institut für Meteorologie und Klimaforschung – Atmosphärische Umweltforschung (IMK-IFU)	Prof. Dr. Oliver Kraft, Vizepräsident	Forschung
Kulinarisches Erbe Bayern e. V.	Dr. Wolfgang Filter, Geschäftsführer	Vereine & Verbände
Landeshauptstadt München	Dieter Reiter, Oberbürgermeister	Verwaltung & Behörden
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk	Konrad Ammon jun., Landesinnungsmeister Rainer Hechinger, Hauptgeschäftsführer	Verbände & Vereine
Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk	Heinz Hoffmann, Landesinnungsmeister	Verbände & Vereine
Lika GmbH	Rupert Lindlmeier, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
livQ AG	Renate Ladner, Vorständin	Privatwirtschaft
localworld – sustainable business development	Marion Fürst, Geschäftsführerin	Privatwirtschaft
Maritim München	Maritim Hotelgesellschaft mbH Alexander Wolter, Küchenchef	Privatwirtschaft
McDonald's Deutschland LLC	Holger Beeck, Vorstandsvorsitzender und Präsident McDonald's Deutschland LLC	Privatwirtschaft
METRO Cash & Carry Deutschland, Region Bayern	Swen Betzing, Regionalmanager	Privatwirtschaft
Molkerei Gropper GmbH & Co. KG	Christian Oppitz, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb	Privatwirtschaft
Münchner Tafel e. V.	Hannelore Kieth, Vorsitzende Matthias von Miller, Vorstand	Verbände & Vereine
Museum Mensch und Natur	Dr. Michael Apel, Leiter	Forschung & Bildung
NxFood GmbH	Sara Marquart & Maximilian Marquart, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
pacoon AG	Peter Désilets, Vorstand	Privatwirtschaft
petaFuel GmbH	Dr. Peter Schönweitz, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Photography Studio Julia Hildebrand & Ingolf Hatz	Julia Hildebrand Ingolf Hatz	Privatwirtschaft
Pumperlgund GmbH	Jan Göktekin & Fabian König, Geschäftsführer	Privatwirtschaft

Querfeld UG	Stefan Kukla, Mitbegründer	Privatwirtschaft
Raab Vitalfood GmbH	Dr. Andreas Raab, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
ResQ Club München	Timo Beck, Country Manager	Privatwirtschaft
REWE Süd	Volker Hornsteiner, Vorsitzender der Geschäftsleitung	Privatwirtschaft
StartinFOOD GbR	Christine Purnell, Walther Bruckschen, Geschäftsführer	Privatwirtschaft
Studentenwerk Augsburg	Doris Schneider, Geschäftsführerin	Forschung & Bildung
Tastee GmbH	Claudia Wenisch, Geschäftsführerin	Privatwirtschaft
Technische Hochschule Deggendorf	Prof. Dr. Peter Sperber, Präsident	Forschung & Bildung
unser täglich brot	Michael Spitzenberger, Gründer	Privatwirtschaft
Verband der Lebensmittelkontrolleure Bayerns e. V.	Michael Förtsch, Landesvorsitzender	Verbände & Vereine
VerbraucherService Bayern im KDFB e. V.	Juliana Daum, Vorstandsvorsitzende	Verbände & Vereine
Verbraucherzentrale Bayern e. V.	Marion Breithaupt-Endres, Geschäftsführender Vorstand	Verbände & Vereine
Wolf GmbH	Bernhard Oeller, Geschäftsführer	Privatwirtschaft