

Antrag

der Abg. Konrad Epple u. a. CDU

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Lebensmittelverschwendung

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. wie sich der aktuelle Umsetzungsstand der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung darstellt und wo nach ihrer Kenntnis Deutschland bei der Erreichung von SDG 12.3, die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, steht;
2. wie sich die Landesregierung Baden-Württemberg in den Umsetzungsprozess der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung mit einbringt und wo die aktuellen Schwerpunkte der Landesregierung zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung liegen;
3. welche Rolle in Baden-Württemberg Initiativen spielen, die zum Ziel haben, Lebensmittelverschwendung durch Umverteilen „geretteter“ Lebensmittel über Internetplattformen oder Anbieten an öffentlichen Plätzen zu verringern;
4. ob und wenn ja unter welchen Voraussetzungen Ehrenamtliche oder Initiativen aussortierte Lebensmittel oder Lebensmittel mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum einsammeln und weitergeben bzw. anderen zur Verfügung stellen dürfen;
5. welche Rolle das Mindesthaltbarkeitsdatum aus Sicht der Landesregierung bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung spielt;
6. wie die Landesregierung die Potenziale von Start-Up-Unternehmen, wie z. B. „Too good to go“, bei der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung einschätzt;

7. durch welche Maßnahmen die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung bereits gefördert wird und welchen Beitrag die bisher durchgeführten Pilot- und Modellprojekte der Landesregierung zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung leisten;
8. ob das Thema Lebensmittelverschwendung auch in Kindertageseinrichtungen und Grundschulen in Baden-Württemberg bei der Bereitstellung von Mahlzeiten berücksichtigt wird und wie dieses Themenfeld in der Arbeit mit den Kindern in Kita und Schule einbezogen wird;
9. wie die Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ zu Stande gekommen ist und welche Ziele damit – gerade auch vor dem Hintergrund der aktuellen Corona-Situation – verfolgt werden.

10.07.2020

Epple, Dr. Rapp, Burger, von Eyb,
Hagel, Hockenberger CDU

Begründung

Eine Vielzahl von Studien beschäftigen sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung, und die Erkenntnisse aus diesen Studien machen mehr als deutlich, dass ein großer Anteil unserer Lebensmittel im Müll landet. Um dem entgegenzuwirken, wurden verschiedene Kampagnen und Strategien sowohl auf Ebene des Bundes als auch auf Landesebene entwickelt. Der aktuelle Sachstand bei der Umsetzung der verschiedenen Maßnahmen sowie die bislang erzielten Ergebnisse sollen nun näher beleuchtet werden.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 6. August 2020 Nr. Z(38)-0141.5/565F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport, dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

- 1. wie sich der aktuelle Umsetzungsstand der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung darstellt und wo nach ihrer Kenntnis Deutschland bei der Erreichung von SDG 12.3, die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, steht;*

Zu 1.:

Die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist seit Februar 2019 der Rahmen für das Vorhaben, das globale Nachhaltigkeitsziel 12.3 zu erreichen „Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene [zu] halbieren und die entlang der Pro-

duktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten [zu verringern.“ Seit März 2020 informiert ein regelmäßiger Strategie-Newsletter über den Umsetzungsprozess.

Das erste Nationale Dialogforum mit den Zielen der Erläuterung der Datengrundlage (Baseline 2015) und der Vorstellung von Beispielen aus der Praxis (Startups, Zu gut für die Tonne!), fand im November 2019 mit Spitzen der Verbände statt. Der Termin zum zweiten Nationalen Dialogforum ist für November 2020 geplant. Im Fokus der Veranstaltung sollen Schnittstellen zu Verbraucherinnen und Verbrauchern stehen.

Die Grundsatzvereinbarung wurde Anfang März mit sieben Verbänden unterzeichnet. Sie bildet den Rahmen für die Arbeit der einzelnen sektorbezogenen Dialogforen, die sich im zweiten Schritt bezüglich Zielvereinbarungen pro Sektor treffen werden. Die Grundsatzvereinbarung ist als *Anlage* beigefügt.

Das Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung ist als erstes der Dialogforen im Februar 2019 gestartet. Workshops über Analysetools und Messungen in den Modellbetrieben haben bereits stattgefunden, 12 Modellbetriebe haben mindestens zwei Messperioden durchgeführt. Die Messergebnisse liegen vor und wurden im Juni in mehreren Online-Workshops diskutiert. Eine Agentur wurde damit beauftragt, Kommunikationsmaterial zu erarbeiten; zwei Publikationen hierzu sind bereits veröffentlicht. Weitere Informationen hierzu sind abrufbar unter: www.lebensmittelwertschaetzen.de/strategie/sektorspezifische-dialogforen/dialogforum-ausser-haus-verpflegung/.

Das Dialogforum Groß- und Einzelhandel ist im September 2019 gestartet, bisher haben zwei Arbeitstreffen stattgefunden. Ein Treffen mit dem Schwerpunkt Reduktionsmaßnahmen hat im Juni stattgefunden. Außerdem wurde eine Beteiligungserklärung für das Dialogforum mit den Handelsunternehmen erarbeitet, welche im Juni von 17 Unternehmen aus dem Dialogforum Groß- und Einzelhandel unterzeichnet wurde. Sie einigten sich damit z.B. darauf, verschiedene Maßnahmen durchzuführen und so an der Reduzierung der Lebensmittelabfälle mitzuwirken. In diesem Zusammenhang fand im Rahmen des Dialogforums am 23. Juni 2020 eine virtuelle Konferenz statt. Dabei tauschten sich die Teilnehmenden zu konkreten Reduzierungsmaßnahmen in den Märkten, an der Schnittstelle zu Lieferanten und bei der Weitergabe von Lebensmitteln aus.

Eine Projektgruppe Messung und Monitoring von Lebensmittelabfällen (LMA) im Handel wurde eingerichtet, in der der BVLH, das Thünen-Institut und das EHI Retail Institute mitarbeiten. Weitere Informationen sind abrufbar unter www.lebensmittelwertschaetzen.de/strategie/sektorspezifische-dialogforen/dialogforum-gross-und-einzelhandel/.

Die weiteren Dialogforen befinden sich in Planung. Zum Dialogforum Private Haushalte gab es im Januar 2020 einen Sondierungsworkshop. Der voraussichtliche Start des Dialogforums ist Anfang der zweiten Jahreshälfte 2020. Das Dialogforum Verarbeitung und Primärproduktion soll auch in diesem Jahr starten.

Im September 2019 wurde die sogenannte Baseline, der Thünen Report 71 veröffentlicht, für welche das Lebensmittelabfallaufkommen erstmals über die gesamte Lebensmittelversorgungskette in den Sektoren Primärproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Außer-Haus-Verpflegung und private Haushalte ermittelt wurde. Laut Report des Johann Heinrich von Thünen-Instituts (TI) beträgt die Gesamtabfallmenge 2015 für Lebensmittelabfälle in Deutschland fast 11,9 Millionen Tonnen Frischmasse, wobei die Primärproduktion einen Anteil von 12% (1,36 Mio. t), die Verarbeitung von 18% (2,17 Mio. t), der Handel von 4% (0,49 Mio. t) und die Außer-Haus-Verpflegung von 14% (1,69 Mio. t) ausmacht. Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 52% (6,14 Mio. t) in privaten Haushalten, dies entspricht etwa 75 kg pro Kopf im Jahr 2015. Über alle Sektoren hinweg wäre nach den vorliegenden Hochrechnungen etwa die Hälfte der Abfälle theoretisch vermeidbar.

Bis Juni 2022 soll eine erste EU-Berichterstattung über Lebensmittelabfälle für das Berichtsjahr 2020 erfolgen. Zudem soll ein Monitoringkonzept für Lebensmittelabfälle in Deutschland durch das Thünen-Institut, das Umweltbundesamt und das Statistische Bundesamt erarbeitet werden.

2. *wie sich die Landesregierung Baden-Württemberg in den Umsetzungsprozess der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung mit einbringt und wo die aktuellen Schwerpunkte der Landesregierung zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung liegen;*

Zu 2.:

Baden-Württemberg ist Mitglied eines Bund-Länder-Gremiums, dass in den Strategieprozess und die nun folgende Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung eingebunden ist.

Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, lässt bundesweit einheitliche Regeln/Leitfäden erarbeiten und bewertet sowie veröffentlicht Fortschrittsberichte.

Seine vielen Erfahrungen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung bringt Baden-Württemberg zusätzlich in das themenspezifische Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung ein, dass zur Operationalisierung der Nationalen Strategie gegründet wurde (siehe auch Antwort zu Ziffer 1).

Best practice-Beispiele der Länder zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette werden regelmäßig in die Online-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de eingespeist. Für Projekte aus Baden-Württemberg erfolgt im Vorfeld eine Eignungsprüfung durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Die Schwerpunkte der Landesregierung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sind 2018 in einem Maßnahmenplan verabschiedet worden. Zentrale Ansatzpunkte wurden auf die Sensibilisierungs- und Bildungsarbeit für Verbraucherinnen und Verbraucher sowie der Außerhausverpflegung und den Lebensmitteleinzelhandel gelegt (siehe auch Ziffern 7, 8 und 9).

3. *welche Rolle in Baden-Württemberg Initiativen spielen, die zum Ziel haben, Lebensmittelverschwendung durch Umverteilen „geretteter“ Lebensmittel über Internetplattformen oder Anbieten an öffentlichen Plätzen zu verringern;*

Zu 3.:

Initiativen, die zum Ziel haben, Lebensmittelverschwendung durch Umverteilen „geretteter“ Lebensmittel über Internetplattformen oder Anbieten an öffentlichen Plätzen zu verringern, sind auch in Baden-Württemberg aktiv. Das bekannteste und am meisten verbreitete Netzwerk ist das des Vereins foodsharing e. V. Ehrenamtliche Lebensmittelretter übernehmen überproduzierte bzw. unverkäufliche Lebensmittel bei Lebensmittelunternehmen, beispielsweise des Einzelhandels, von Bäckereien oder Caterern. Gibt es lokal kleinere kommunale Initiativen orientieren sie sich häufig auch an der Vorgehensweise von foodsharing.

Nach eigenen Angaben hat die Initiative foodsharing e. V., die vor allem in Deutschland, Österreich und der Schweiz aktiv ist, bereits fast 36.000 t Lebensmittel in Kooperation mit über 7.300 Betrieben gerettet.

In Baden-Württemberg sind Heidelberg und Umgebung sowie Freiburg unter dem Dach von foodsharing die aktivsten Regionen.

4. *ob und wenn ja unter welchen Voraussetzungen Ehrenamtliche oder Initiativen aussortierte Lebensmittel oder Lebensmittel mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum einsammeln und weitergeben bzw. anderen zur Verfügung stellen dürfen;*

Zu 4.:

Die Landesregierung begrüßt ehrenamtliches Engagement zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung. Die Weitergabe von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum ist auch nicht verboten, allerdings bedarf es großer Sorgfalt beim Umgang mit solchen Lebensmitteln. Die Verbraucher müssen auch bei der Weitergabe und Umverteilung von Lebensmitteln zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vor möglicher Gesundheitsgefährdung und vor Täuschung geschützt werden.

Die Weitergabe, Verwendung außerhalb des häuslichen Umfelds, z. B. in entsprechenden Gemeinschaftsverpflegungen, oder Bereitstellung von Lebensmitteln in einem der Öffentlichkeit zugänglichen Raum, z. B. sogenannten Fairteilern der Initiative foodsharing, unterliegen den lebensmittelrechtlichen Basisvorschriften. Den Ehrenamtlichen oder Initiativen fehlt oft die Kenntnis, in welchem rechtlichen Rahmen sie sich engagieren. Daher hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz für ehrenamtliche Lebensmittelretter den Leitfaden „Lebensmittel retten – aber sicher!“ erarbeitet, der auf der Internetseite www.lebensmittelretter-bw.de veröffentlicht werden wird. Er enthält Hinweise für die sachgerechte, verantwortungsbewusste und sichere Weitergabe und Umverteilung von Lebensmitteln. Ehrenamtlichen Lebensmittelrettern bietet der Leitfaden eine Orientierung zu Bestimmungen im Hinblick auf ihre Aktivitäten.

5. welche Rolle das Mindesthaltbarkeitsdatum aus Sicht der Landesregierung bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung spielt;

Zu 5.:

Die Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen sind vielfältig. Oft wird noch genießbares weggeworfen.

Auf die Gesamtmenge am Lebensmittelabfallaufkommen beträgt der Anteil der aufgrund des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgten Lebensmittel in Privathaushalten laut einer Studie der Gesellschaft für Konsumforschung aus den Jahren 2016 und 2017 etwa 6,8 Prozent. EU-weit wird von bis zu 10 Prozent ausgegangen.

Fast alle verpackten Lebensmittel müssen entsprechend der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder – im Fall von besonders leicht verderblichen Lebensmitteln – einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum werden jeweils vom Hersteller des Lebensmittels festgelegt. Er garantiert, dass das Lebensmittel bei Einhaltung der mit dem Datum verknüpften Anforderungen, z. B. Kühltemperatur, seine Qualitätseigenschaften behält.

Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum dürfen verkauft oder unentgeltlich an andere Personen weitergegeben werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist „das Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Nach diesem Datum sind viele Arten von Lebensmitteln oft noch ohne Bedenken genießbar. Die Verantwortung dafür, dass das Lebensmittel weiterhin in Ordnung ist, geht vom Hersteller an denjenigen über, der das Lebensmittel weiter vertreibt.

Anders ist es beim Verbrauchsdatum. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gelten Lebensmittel als nicht sicher. Sie dürfen nicht mehr an andere Personen weitergegeben werden und sollen nicht mehr verzehrt werden, da die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung nicht auszuschließen ist.

Am 4. November 2019 hat die Landesregierung zu einer Fachveranstaltung zum Mindesthaltbarkeitsdatum in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin eingeladen und mit Vertreterinnen und Vertretern des Handels, der Wirtschaft, der Wissenschaft und von Verbraucherinitiativen sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) diskutiert.

Ein Ansatzpunkt der Diskussion ist gewesen, dass es einer noch intensiveren Aufklärung bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zur Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums bedarf. Der Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“ ist für viele Verbraucher schwer verständlich und könnte überdacht werden. Lösungsansatz war z. B. aus Sicht der Teilnehmenden eine besser verständliche Übersetzung von „Best Before“, welche verständlicher wäre als der Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“. Eine Möglichkeit könnte sein „(Bei richtiger Aufbewahrung) Qualität garantiert bis ...“. Auch könnten Piktogramme die Verbraucherinnen und Verbraucher unterstützen.

Als weitere Möglichkeit vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren, wurde diskutiert, bestimmte Lebensmittel wie Nudeln und Reis durch eine Änderung der Lebensmittelinformations-Verordnung aus der Verpflichtung, ein Mindesthaltbarkeitsdatum dafür auszuweisen, herauszunehmen. Hierzu gibt es auch eine Unter-

arbeitsgruppe der europäischen Plattform gegen Lebensmittelverschwendung. Zudem eröffnen digitale Lösungen zur Optimierung des Mindesthaltbarkeitsdatums (z. B. ein dynamisches Mindesthaltbarkeitsdatum oder intelligente Verpackungen) große Chancen zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung. Die Förderung digitaler Lösungen auf Bundes- sowie auf Landesebene könnte demnach ein weiterer Lösungsansatz sein.

6. wie die Landesregierung die Potenziale von Start-Up-Unternehmen, wie z. B. „Too good to go“, bei der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung einschätzt;

Zu 6.:

Für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung gibt es keine einfache Lösung. Potenziale bestehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Acker über den Transport, den Verkauf und die Zubereitung. Trotz allem entstehen auf allen Stufen mehr oder weniger vermeidbare Lebensmittelreste. Statt der Entsorgung oder Kompostierung ist zunehmend zu erkennen, dass Unternehmen die Überschüsse von Lebensmitteln oder Speisen als Grundlage für Geschäftsmodelle nutzen. Neben der erhöhten gesellschaftlichen Aufmerksamkeit, welche die Nachfrage befördert, ist die Digitalisierung von Prozessen (z. B. Bestellung, Bezahlung) ein zentraler Treiber dieser Geschäftsmodelle.

Bei den aktuellen Gründungen kann man zwischen verschiedenen Konzepten unterscheiden: Zum einen ist das Ziel der Weiterverkauf von Lebensmitteln oder Speisen. Beispiele sind das Supermarktkonzept inklusive Online-Shop Sirplus und die App „Too good to go“. Die Nutzer dieser App können überschüssige Lebensmittel und Speisen von Restaurants, Bäckereien, Supermärkten usw. zu einem reduzierten Preis kaufen, um sie so vor der Entsorgung zu retten. Selbstabholer reservieren und bezahlen digital über die App. Too good to go gibt an, bislang 38 Millionen Mahlzeiten vermittelt zu haben. Damit konnten ca. 95.000 Tonnen CO₂ eingespart werden, was 2,5 kg CO₂ pro Mahlzeit entspricht. In Baden-Württemberg konnten in 400 teilnehmenden Läden 900 Tonnen CO₂ eingespart werden.

Neben dem Verkauf von überschüssigen Lebensmitteln ist der zweite Ansatz die Nutzung von Lebensmitteln als Rohstoff für neue Produkte. So stellt eine Firma beispielsweise Knödel im Glas aus geretteten Backwaren her. Ein Start-Up produziert aus reifen Bananen Frühstückscerealien.

Die Unternehmen leisten damit einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung. Durch die Verknüpfung mit tragfähigen Geschäftsmodellen besteht vor allem die Bedeutung in einem dauerhaften Engagement. Häufig verknüpfen die Unternehmen ihre Tätigkeit auch mit Bildungsangeboten als zusätzlichem wichtigen Baustein gegen die Lebensmittelverschwendung.

7. durch welche Maßnahmen die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung bereits gefördert wird und welchen Beitrag die bisher durchgeführten Pilot- und Modellprojekte der Landesregierung zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung leisten;

Zu 7.:

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz führte bzw. führt seit März 2018 insgesamt fünf Modellprojekte in den Lebenswelten Schule, Hochschule, Landeskantinen, Rehakliniken und Kliniken mit insgesamt 34 Betrieben und Einrichtungen durch. Ein ab Frühjahr 2020 geplantes Modellprojekt zur Verbesserung der Seniorenernährung mit sechs stationären Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren musste aufgrund der Corona-Pandemie verschoben werden. Dieses soll Ende 2020 starten. In allen Modellprojekten war bzw. ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung neben der Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., inklusive DGE-Zertifizierung sowie der Erhöhung des Anteils an ökologisch erzeugten Lebensmitteln inklusive Bio-Zertifizierung ein Ziel.

Bei der Umsetzung des Ziels „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ wurden im Modellprojekt „Gutes Essen in der Reha“ sechs Rehabilitationskliniken, neun Schulen im Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“ sowie drei Hochschulmensen im Modellprojekt „Gutes Essen in Hochschulmensen“ durch vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz beauftragte freiberufliche Expertinnen und Experten in der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen eines Einzelcoachings unterstützt. Im Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ wurden elf Landeskantinen von der Initiative United Against Waste e. V. im Rahmen eines individuellen Coachings und eines gemeinsamen Workshops unterstützt. Das Projekt fand in Kooperation mit dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft statt. Im Modellprojekt „Gutes Essen in der Klinik“ war das Institut für Nachhaltige Entwicklung (IsUN) an der Fachhochschule Münster mit der Durchführung eines sogenannten Gruppencoachings beauftragt.

Die Ergebnisse und Erfahrungswerte aus den Modellprojekten zeigen, dass durch gezielte Messungen und daraus abgeleitete individuellen Maßnahmen in allen teilnehmenden Einrichtungen und Betrieben Lebensmittelverschwendung auf allen Stufen der Prozesskette (Lagerung, Zubereitung, Ausgabe, Verzehr) vermieden werden konnte bzw. kann. Im Modellprojekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ konnte eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle von durchschnittlich 37 Prozent erreicht werden. Hierdurch eingesparte Ressourcen und Kosten können für die Qualität der Verpflegung eingesetzt werden.

Ein weiteres wichtiges Ergebnis ist, dass die verantwortlichen Akteurinnen und Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung für die Bedeutung des Themas sensibilisiert werden konnten.

Diese Ergebnisse und Erfahrungswerte sollen im Rahmen einer Ausgestaltung und Fortführung der Modellprojekte in den Lebenswelten Landeseinrichtungen sowie Kliniken und Heim 2020 und 2021 aufgegriffen werden und weiter in die Fläche getragen werden.

8. ob das Thema Lebensmittelverschwendung auch in Kindertageseinrichtungen und Grundschulen in Baden-Württemberg bei der Bereitstellung von Mahlzeiten berücksichtigt wird und wie dieses Themenfeld in der Arbeit mit den Kindern in Kita und Schule einbezogen wird;

Zu 8.:

Die Finanzierung und Organisation der Kita- und Schulverpflegung, die die Bereitstellung der Mahlzeiten umfasst, obliegt den Trägern der Einrichtung. Vor diesem Hintergrund kann die Landesregierung keine Aussage treffen, inwieweit das Thema Lebensmittelverschwendung bei der Bereitstellung von Mahlzeiten berücksichtigt wird.

Das Landeszentrum für Ernährung stellt im Jahr 2020 bei seinen Werkstattgesprächen für Akteurinnen und Akteure der Kita- und Schulverpflegung die Lebensmittelverschwendung in den Mittelpunkt. Damit werden wichtige Impulse z. B. zur Überarbeitung der Prozessabläufe und zum Umgang mit Lebensmitteln bei den Mahlzeiten gegeben. Die Ergebnisse aus den Modellprojekten (s. Ziffer 7) werden damit in die Fläche getragen. Die als Web-Seminar durchgeführten Veranstaltungen treffen auf sehr großes Interesse.

In der Ernährungsbildungs- und -informationsarbeit des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist das Thema Lebensmittelverschwendung als wichtiges Querschnittsthema über alle Zielgruppen und Veranstaltungsformate präsent.

Die Zielgruppe Schülerinnen und Schüler wird mit zwei Veranstaltungsformaten erreicht: Der 12. Tag der Schulverpflegung findet landesweit am 19. November 2020 mit dem Schwerpunktthema Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung statt und das neue Schülermentorenprogramm „Nachhaltig essen“ wird in diesem Jahr in mehreren Kreisen durchgeführt. Es sensibilisiert Kinder und Jugendliche für die Herkunft unserer Lebensmittel und gegen Lebensmittelverschwendung. Entstanden in Zusammenarbeit mit dem Forum ernähren, bewegen, bilden Breisach und dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport ist das Programm in der „Ernährungsstrategie Baden-Württemberg“ verankert.

Darüber hinaus wird Lebensmittelverschwendung als Querschnittsthema in der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung transportiert. In Informationsveranstaltungen für Eltern, Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte in Kita und Schulen sowie im Unterricht werden praxisnahe Empfehlungen gegeben, um die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln bei den Mahlzeiten zu steigern.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz verleiht gemeinsam mit dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport und der Verbraucherkommission Baden-Württemberg regelmäßig den Verbraucherschutzpreis an allgemeinbildende Schulen in Baden-Württemberg. Der Schülerwettbewerb stärkt die Umsetzung der Leitperspektive Verbraucherbildung im Unterricht. Im Jahr 2020 stand der Verbraucherschutzpreis unter dem Motto „Bei uns wird Verbraucherbildung großgeschrieben – nachhaltig konsumieren für eine bessere Zukunft!“ und ist Teil des Maßnahmenplans „Reduzierung von Lebensmittelverlusten – Aktivitäten des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg 2018 bis 2021“. Schülerinnen und Schüler werden motiviert, sich aus Verbrauchersicht kritisch mit ihrem Konsumverhalten auseinanderzusetzen, bspw. mit den Fragen, was ihre Ernährung mit dem Klima zu tun hat und welche Folgen die Verschwendung von Lebensmitteln hat.

In den Kindertageseinrichtungen und Schulen wird das Thema gesunde Ernährung und bewusster Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen des Bildungsauftrages behandelt. Das Thema ist im Orientierungsplan der Kindertageseinrichtungen und den Bildungsplänen der allgemein bildenden Schulen verankert.

Verortung im Orientierungsplan der Kindertageseinrichtungen

Die pädagogische Umsetzung und Gestaltung des Erziehungs- und Bildungsauftrags der Kindertageseinrichtungen liegt in Verantwortung der Träger. Der „Orientierungsplan für Bildung und Erziehung in baden-württembergischen Kindergärten und weiteren Kindertageseinrichtungen“ stellt dafür eine Grundlage dar.

Danach haben Kindergärten und Krippen im Sinne einer ganzheitlichen Förderung die Aufgabe, dem Kind vielfältige Erfahrungen zu ermöglichen. Im Entwicklungs- und Bildungsfeld Körper ist der Umgang mit Lebensmitteln, bei der Zubereitung von Speisen sowie der Vorbereitung, Gestaltung und Ritualisierung von Mahlzeiten verankert. Bei den Denkanstößen, die die Bildungs- und Entwicklungsfelder für die Umsetzung durch die pädagogischen Fachkräfte jeweils konkretisieren, ist auch die Frage nach der Herkunft, der Verarbeitung und dem Umgang und der Wertschätzung von Lebensmitteln handlungsanweisend.

Verortung im Bildungsplan der allgemein bildenden Schulen

Die Bildungspläne 2016 der allgemein bildenden Schulen Baden-Württembergs steuern nicht allein über Inhalte, sondern primär über Kompetenzen das Unterrichtsgeschehen. Statt dezidierter und ausführlicher Inhaltsbeschreibungen sind die zu vermittelnden Unterrichtsgegenstände auf einem Abstraktionsniveau formuliert, das eine Umsetzung durch verschiedene Einzelthemen zulässt. In den einzelnen Fachplänen finden sich viele unterschiedliche Anknüpfungspunkte zum Thema „Lebensmittelverschwendung“, von welchen im Folgenden exemplarisch einige dargestellt sind.

Bildungsplan der Grundschule

Der Fachplan des Sachunterrichts beinhaltet den prozessorientierten Kompetenzbereich „2.4 In der Welt handeln – Welt gestalten“. Dort heißt es: „(3) Die Schülerinnen und Schüler können nachhaltige Handlungsweisen als Lebensgrundlage für alle Menschen umsetzen (zum Beispiel mittels Partizipation an Entscheidungs- und Gestaltungsprozessen, durch Kaufentscheidungen, in Bezug auf Umwelt- und Naturschutzmaßnahmen, im Hinblick auf Abfallvermeidung, -trennung, -entsorgung und -verwertung, durch verantwortungsbewussten Umgang mit Energieressourcen).“

Gemeinsamer Bildungsplan der Sekundarstufe I und Bildungsplan des Gymnasiums

Im Fachplan Evangelische Religionslehre findet sich der inhaltsbezogene Kompetenzbereich „3.1.2 Welt und Verantwortung“. Eine der zugehörigen Teilkompetenzen lautet: „(3) Die Schülerinnen und Schüler können an Beispielen den verantwortlichen Umgang mit der Schöpfung entfalten (zum Beispiel Umgang mit Tieren, Lebensmitteln, Ressourcen).“

Geographie verortet in seinem Fachplan den inhaltlichen Themenbereich „3.4.2.2 Globale Herausforderung: Klimawandel“. Hier heißt es: „(3) Die Schülerinnen und Schüler können klimaneutrale Lebens- und Arbeitsweisen auf der lokalen Ebene beschreiben und eigene Handlungsansätze dazu entwickeln (Lokale Agenda 21, Klimaneutralität, ökologischer Fußabdruck).“

Das Wahlpflichtfach Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES) (*Hinweis: Fachunterricht zu AES wird im Gymnasium nicht erteilt*) setzt besondere Schwerpunkte zum Thema Nachhaltigkeit. Zum prozessbezogenen Kompetenzbereich „2.3 Entscheidungen treffen“ ist formuliert: „Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit alltagsbezogenen Situationen und Handlungsmustern auseinander und beziehen sich dabei auf eigene Erfahrungen und Fachkenntnisse. Sie können alltagskulturelle Sachverhalte bewerten und zunehmend Strategien im Umgang mit der Vielzahl von Entscheidungen, die im Alltag verantwortungsbewusst zu treffen sind, entwickeln [und] (4) Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern.“

Dazu passt der inhaltsbezogene Bereich „3.1.4.4 Nachhaltig handeln“ mit folgenden zugehörigen Kompetenzformulierungen: „Die Schülerinnen und Schüler können in ihrem alltagskulturellen Handeln – insbesondere hinsichtlich ihrer Ernährung, Bekleidung, Medien, Mobilität und Freizeitgestaltung – ökonomisch, ökologisch und sozial agieren und dabei ihre Ressourcen sinnvoll einsetzen [sowie] ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck).“

Unter dem inhaltsbezogenen Bereich 3.1.4.1 Konsumententscheidungen ist folgendes vermerkt: „Die Schülerinnen und Schüler stellen Zusammenhänge, die Konsumententscheidungen beeinflussen, dar. Sie reflektieren ihr Konsumverhalten unter Berücksichtigung soziokultureller Rahmenbedingungen und entwickeln Handlungsoptionen für situations- und bedarfsgerechte Konsumententscheidungen“.

Auch im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg werden Kinder unter anderem zu den Themen Ernährung, regionale und saisonale Lebensmittel sowie Bioabfall angesprochen und für diese Themen sensibilisiert. Dazu wurden die zwei Mal- und Spielbücher „Blubsi und Pupsi – die Bioabfall-HeldeN!“ und „Tomti und Brokki – die Gemüse-HeldeN!“ (Download und Bestellung unter www.bne-bw.de) entwickelt, die Spaß mit Wissen verbinden. Kleine Geschichten liefern einfache Erklärungen und ausmalbare Motive sollen dazu beitragen, dass sich Kinder mit den Themen Gemüseanbau, Lebensmittelzubereitung und -verwertung beschäftigen. Damit wird der Grundstein für ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln geschaffen, das langfristig auch dazu beiträgt Lebensmittel nicht zu verschwenden.

Des Weiteren ruft die Nachhaltigkeitsstrategie alle zwei Jahre den Wettbewerb „Kleine HeldeN!“ für Kindertageseinrichtungen aus. Mehrfach bestand ein Schwerpunkt in den Themen Lebensmittel und Essen. Die besten Ideen werden bei einer Preisverleihung, in deren Rahmen auch Fortbildungsworkshops stattfinden, prämiert so z. B. das Anlegen und Bewirtschaften von Hochbeeten und die Ernte und Verarbeitung des Ertrags.

9. wie die Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ zu Stande gekommen ist und welche Ziele damit – gerade auch vor dem Hintergrund der aktuellen Corona-Situation – verfolgt werden.

Zu 9.:

Die Landesregierung tagt regelmäßig mit Vertretern des Handelsverbandes Baden-Württemberg, des Lebensmitteleinzelhandels sowie der Wissenschaft im Rahmen eines Runden Tisches zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. In diesem Rahmen wurde im letzten Jahr beschlossen, eine gemeinsame Initiative und Plattform zur Verbraucherkommunikation ins Leben zu rufen. In den Privathaushalten fällt mit 52 Prozent am Gesamtaufkommen der Lebensmittelabfälle in Deutschland oder mit rund 6,1 Mio. Tonnen der größte Anteil an Lebensmittelabfällen an. Der Einzelhandel als Schnittstelle und direktem Anknüpfungspunkt zum Verbraucher bildet einen idealen Rahmen zur Verbraucherkommunikation. Eine Arbeitsgruppe hat das Konzept der Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ erarbeitet, welches 2019 erstmals und landesweit als Kooperationsprojekt stattgefunden hat. Ziel der Aktionswoche ist, eine Sensibilisierung zur Wertschätzung von Lebensmitteln sowie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und somit auch die Verringerung von Lebensmittelabfällen beim Verbraucher. Die Duale Hochschule (DHBW) in Heilbronn hat die Aktionswoche 2019 wissenschaftlich begleitet.

Die Corona-Pandemie hat die gesamte Gesellschaft vor unglaubliche Herausforderungen gestellt. Das Einkaufserlebnis und -verhalten hat sich verändert, beispielsweise müssen zum Schutze der Gesundheit Hygiene- und Abstandsregelungen in den Märkten eingehalten werden oder es wurden Vorräte angelegt. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, soll in diesem Jahr verstärkt auf eine Online-Kommunikation gesetzt werden. Zudem sollen verstärkt die Themen Resteverwertung und Vorratshaltung kommuniziert werden, um Verbraucher dahingehend zu sensibilisieren die angeschafften Vorräte auch aufzubrauchen. Auch die Arbeit der Tafeln war durch die Corona-Pandemie zeitweise nur eingeschränkt möglich.

Um die Arbeit der Tafeln und ihre wichtige Rolle bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sichtbar zu machen, sollen zudem die Tafeln in diesem Jahr als Kooperationspartner bei der Aktionswoche auftreten.

Im Oktober soll die Aktionswoche zudem bei den Retail Innovation Days thematisiert werden, einem jährlich stattfindenden Fachsymposium der DHBW in Heilbronn, welches sich aus Experten und Praktikern der Retail-Branche zusammensetzt um die neusten Geschäftsmodelle und -strategien im Handel zu präsentieren und zu diskutieren. Durch diese Veranstaltung wird die Verbrauchergruppe der jungen Erwachsenen angesprochen, welche, so haben Studien der DHBW es gezeigt, oft sorglos Lebensmittel entsorgen.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz



Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen¹

zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
und Verbänden der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittel-
wirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie

Präambel

Ziel dieser Vereinbarung ist es, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette und in privaten Haushalten wirksam zu reduzieren, um den mit der Produktion, der Vermarktung und dem Konsum von Lebensmitteln in Deutschland verbundenen Ressourceneinsatz effizienter und nachhaltiger zu gestalten. Zur Erreichung dieser Ziele sind aktive Beiträge aller Akteure (Gesetzgeber/Staat, Wirtschaft und Verbraucherinnen und Verbraucher) notwendig. Mit der nachfolgenden Vereinbarung möchten BMEL und die unterzeichnenden Verbände der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie ihrer gemeinsamen Verantwortung zur Erreichung dieser Ziele gerecht werden.

Die Vereinbarung dient der Umsetzung des von den Vereinten Nationen (VN) in der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung vereinbarten Ziels 12.3. Die Vereinbarung versteht sich als Grundlage für die Zusammenarbeit bei der Umsetzung der von der Bundesregierung beschlossenen *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*. Sektorspezifische Vereinbarungen mit gemeinsam erarbeiteten konkreten Inhalten und Maßnahmen ergänzen in einem zweiten Schritt die vorliegende Grundsatzvereinbarung.

¹ Lebensmittelabfälle im Sinne dieser Vereinbarung sind Lebensmittel, die entlang der Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Dazu zählen Lebensmittelverluste, die nach der Ernte, z. B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen und dem Abfallbegriff der Abfallrahmenrichtlinie entsprechen.

Reduktionsziele

- Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände verfolgen im Einklang mit den in Erwägungsgrund 31 der Richtlinie (EU) 2018/851 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle (Abfallrahmenrichtlinie) genannten Reduktionszielen der VN das gemeinsame Ziel:
 - die in Deutschland auf Ebene des Einzelhandels und der Verbraucherebene pro Kopf anfallenden Lebensmittelabfälle zu halbieren und
 - die Verluste von Lebensmitteln entlang der Produktions- und Lieferkette einschließlich Nachernteverlusten zu reduzieren.

Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände arbeiten gemeinsam darauf hin, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent auf Handels- und Verbraucherebene zu erreichen.

- Bei der Erarbeitung von Reduktionsmaßnahmen und Zielmarken in den sektorspezifischen Dialogforen ist zu berücksichtigen, dass ein Teil der Lebensmittelabfälle nicht vermeidbar ist. Zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen zählen Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären.
- Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände werden die Zuordnung der Abfälle zu den Sektoren an den Schnittstellen überprüfen mit dem Ziel, Abfälle rechnerisch nicht von einem Sektor auf einen anderen zu übertragen.
- Das BMEL hat als Ausgangspunkt für die genannten Reduktionsziele das Jahr 2015 festgelegt. Dies ist der zeitliche Bezugspunkt für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030.
- Für das Bezugsjahr 2015 wurde eine Baseline auf Basis der zurzeit verfügbaren Datenquellen erstellt (Thünen-Report 71, 2019). Die in der Baseline ermittelten Mengen an Lebensmittelabfällen in Deutschland stellen eine Abschätzung über deren Größenordnung dar und betragen 2015 rund 12 Millionen Tonnen Frischmasse, wobei
 - die Primärproduktion einen Anteil von 12 % (1,4 Mio. t),
 - die Verarbeitung von 18 % (2,2 Mio. t),
 - der Handel von 4 % (0,5 Mio. t),
 - die Außer-Haus-Verpflegung von 14 % (1,7 Mio. t) und
 - die privaten Haushalte von 52 % (6,1 Mio. t) ausmachen.

Diese Baseline-Zahlen (Ausgangspunkt) sind statistisch nicht hinreichend gesichert und sollen deshalb im Rahmen der gemeinsamen Arbeiten und Datenerhebungen verbessert werden. Auf Grundlage besserer Daten kann die Baseline revidiert und die Zielerreichung fortlaufend geprüft werden.

Beiträge der Unterzeichnenden

Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände wirken darauf hin, dass ein Jahr nach dem Start der jeweiligen auf den Sektor bezogenen Dialogforen gemeinsam konkrete, branchenspezifische Maßnahmen erarbeitet werden. Diese zielen darauf ab, die o.g. Reduktionsziele zu erreichen. Diese Maßnahmen und Zielmarken zur Erreichung der Reduktionsziele sowie geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle werden daraufhin in sektorspezifischen Vereinbarungen festgelegt.

Die unterzeichnenden Verbände erklären sich bereit,

- ihre Mitglieder zu motivieren, die in den sektorspezifischen Dialogforen gemeinsam entwickelten, konkreten Maßnahmen in der Praxis umzusetzen,
- das BMEL im Rahmen ihrer Möglichkeiten zu unterstützen, der Berichtspflicht der Bundesregierung gegenüber der Europäischen Union nachzukommen. Die jährliche Berichterstattung soll gewährleisten, die Entwicklung der Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelversorgungskette zu beschreiben und zu bewerten.

Das BMEL

- richtet für den Umsetzungsprozess der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* Gremien ein, um die Akteure der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu vernetzen, über Sektorgrenzen hinweg den Austausch zu fördern und unterstützt über die sektorspezifischen Dialogforen die Messung der Lebensmittelabfälle in den Pilotbetrieben,
- stellt einen einheitlichen methodischen Rahmen zur Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette sicher und lässt insbesondere Erhebungen der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten durchführen; BMEL wird über die Arbeiten in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 die unterzeichnenden Verbände regelmäßig informieren,
- prüft gesetzliche Regelungen mit Blick auf die Ziele dieser Vereinbarung, soweit begründeter Anlass besteht, dass sie die Entstehung von Lebensmittelabfällen befördern oder nachteilige Auswirkungen auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen haben,
- strebt an, dass Lebensmittelspenden erleichtert werden und ermöglicht dabei eine enge Zusammenarbeit mit allen Akteuren des *Nationalen Dialogforums*,
- baut *Zu gut für die Tonne!* mit dem Ziel der Verhaltensänderung bei Verbraucherinnen und Verbrauchern aus und erarbeitet bei Bedarf Kommunikationsmaterialien und Leitfäden zur Unterstützung der Umsetzung dieser Vereinbarung und stellt sie den Akteuren zur Verfügung,
- wahrt die Belange der kleinen und mittleren Unternehmen; dies gilt insbesondere für die betreffenden Betriebe des Lebensmittelhandwerks, des Gastgewerbes, der Landwirtschaft, des Handels und der Industrie,
- bezieht das Bundeskartellamt in den Umsetzungsprozess ein.

Umsetzung und Organisation

- Das *Nationale Dialogforum* kommt einmal pro Jahr zusammen, um über Fortschritte und Ergebnisse bei der Umsetzung der Ziele dieser Vereinbarung und weitere Maßnahmen zu diskutieren und diese zu bewerten. Das BMEL informiert anschließend die Öffentlichkeit auf www.lebensmittelwertschaetzen.de über die Ergebnisse und den Fortschritt bei der Umsetzung der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*.
- Das Bund-Länder-Gremium sollte auf einen länderübergreifenden, kohärenten Rahmen hinwirken.
- Die für jeden Sektor (Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Außer-Haus-Verpflegung, private Haushalte) einzurichtenden Dialogforen (*sektorbezogene Dialogforen*) sind für die inhaltliche Facharbeit zur detaillierten Ausgestaltung des Prozesses zuständig. In den Dialogforen werden branchenspezifische, konkrete Maßnahmen erarbeitet, zu deren Durchführung sich einzelne Unternehmen selbst verpflichten können. Diese beinhalten auch an Verbraucherinnen und Verbraucher gerichtete Maßnahmen, mit dem Ziel, eine Verhaltensänderung herbeizuführen. Die *sektorbezogenen Dialogforen* berichten dem *Nationalen Dialogforum* jährlich rechtzeitig vor dessen Zusammenkunft.
- Der Teilnehmerkreis für die sektorspezifischen Vereinbarungen und der Kreis der diese Grundsatzevereinbarung unterzeichnenden Verbände können voneinander abweichen. Existierende, effiziente Initiativen sollen mit einbezogen werden.

Berlin, den 04.03.2020

Gezeichnet von

Bundesministerin Julia Klöckner
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Dr. Wolfgang Ingold, Vorstandsvorsitzender
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

Friedhelm Dornseifer, Präsident
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)

Joachim Rukwied, Präsident
Deutscher Bauernverband e.V. (DBV)

Guido Zöllick, Präsident
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)

Bernd Stark, Vorsitzender
Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dTI)

Philipp Hengstenberg, Präsident Lebensmittelverband Deutschland e.V.

Hans Peter Wollseifer, Präsident
Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V. (ZDH)