

Bayerischer Landtag

19. Wahlperiode

05.11.2024 Drucksache 19/3824

Beschluss

des Bayerischen Landtags

Der Landtag hat in seiner heutigen öffentlichen Sitzung beraten und beschlossen:

Antrag der Abgeordneten Ruth Müller, Florian von Brunn, Holger Grießhammer, Sabine Gross, Anna Rasehorn, Markus Rinderspacher, Volkmar Halbleib, Arif Taşdelen, Doris Rauscher, Horst Arnold, Nicole Bäumler, Martina Fehlner, Christiane Feichtmeier, Harry Scheuenstuhl, Dr. Simone Strohmayr, Ruth Waldmann, Katja Weitzel SPD

Drs. 19/3180, 19/3695

Lebensmittelverschwendung eindämmen – Bestehende Maßnahmen prüfen und ausbauen

Die Staatsregierung wird aufgefordert, angesichts der Tatsache, dass in Bayern jährlich rund eine Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste anfallen, dem Landtag und im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus über die Ergebnisse staatlicher Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung sowie über die Entwicklung von Food-Sharing-Angeboten zu berichten.

Im Einzelnen soll darüber berichtet werden, mit welchen Maßnahmen folgende Initiativen im vergangenen Jahr dazu beigetragen haben, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden:

- Initiative "Teller statt Tonne": Die Initiative wurde 2023 in Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bayern e. V.) ins Leben gerufen und sollte auf sämtliche Gastronomiebetriebe in Bayern ausgeweitet werden. Ziel ist es, Lebensmittelabfälle in der Gastronomie zu reduzieren, indem unter anderem variable Portionsgrößen angeboten und nicht verzehrte Speisen zur Mitnahme bereitgestellt werden. In Bayern landen jährlich etwa 84 000 Tonnen Lebensmittelabfälle in den Mülltonnen der Gastronomiebetriebe.
- Bündnis "Wir retten Lebensmittel!": Seit 2016 engagieren sich über 70 Akteure in diesem Bündnis. Es umfasst Maßnahmen wie den "Lebensmittelretter-Führerschein" für Schulkinder und einen Verzehrindikator, der den Verbrauchern hilft, den Zustand von Lebensmitteln besser einzuschätzen. Insgesamt fallen in Bayern jährlich rund eine Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an.
- Community Kitchen: Diese Einrichtung in München rettet jährlich mehrere tausend Tonnen Lebensmittel und verarbeitet sie zu Mahlzeiten. Sie zeigt, wie soziale Verantwortung und Klimaschutz effektiv kombiniert werden können.
- Beitrag und Entwicklung von Food-Sharing-Angeboten, wie etwa den Tafeln, auch unter dem Aspekt der Digitalisierung.
- Den Anteil der Tafeln in Bayern zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Verhältnis zu den verteilten Lebensmitteln, die an Bedürftige ausgegeben werden.

Die Präsidentin

I.V.

Tobias Reiß

I. Vizepräsident