



Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Laura Weber, Patrick Friedl, Christian Hierneis**
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
vom 12.11.2025

Ergebnisse des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ II

Seit 2016 wurden durch das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ 17 Vorschläge entwickelt, um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Das Projekt wurde 2018 beendet, das Problem der Lebensmittelverschwendung jedoch noch nicht.

Die Staatsregierung wird gefragt:

- 1.1 Welche Ergebnisse liegen aus dem Pilotprojekt „Informationen zum MHD“ mit Maßnahmen für eine bessere Verständlichkeit, Sichtbarkeit sowie EDV-technische Verarbeitung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bisher vor? 3
- 1.2 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt „Warenwirtschaftssystem für Privathaushalte“, bei dem gemeinsam mit wissenschaftlichen Einrichtungen und Partnern des Bündnisses eine zukunftsgerichtete Erfassungsmethode entwickelt werden sollte, um Lebensmittelverschwendung vermeiden zu können, vor? 3
- 1.3 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt „Lebensmittelretter-Führerschein“ in Schulen mit dem Ziel, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren, vor? 3
- 2.1 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt der „Positionspapiere ‚Wir retten Lebensmittel!‘“ vor? 4
- 2.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt des „Verzehrsindikators“, welcher eine bessere Orientierung des Konsumenten ermöglicht, wann ein Produkt noch verzehrfähig ist, vor (der Link über die Website der Staatsregierung zum „Food-Scanner“ des Kern ist nicht mehr gültig)? 4
- 2.3 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Start-up-Wettbewerb“ vor? 4
- 3.1 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Digitale Logistikunterstützung für Tafeln und weitere karitative Einrichtungen“, bei dem in einem Pilotprojekt neue digitale Ansätze erprobt werden sollten, vor? 5
- 3.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt“ vor? 5

3.3	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Wettbewerb für Lebensmitteleinzelhändler“ vor?	5
4.1	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Wertschöpfungsstufen übergreifendes Medienpaket“ vor (bitte auch ausführen, wer für die Erstellung von neuen fachgerechten Medien und Materialien jetzt nach Beendigung des Bündnisprojekts zuständig ist)?	5
4.2	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Der Kühlschrank als Lebensmittelretter“, die als öffentlichkeitswirksame Kampagne über Haltbarkeit und richtige Lagerung im Kühlschrank diene, vor?	6
4.3	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Lebensmittelretter-Coaching für Außer-Haus-Verpflegung (AHV)“, bei dem Mitarbeiter in der Außer-Haus-Verpflegung Kenntnisse und Methoden für die Praxis erhalten, vor?	6
5.1	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Prognosesystem für die Außer-Haus-Verpflegung“, bei dem die Entwicklung einer Methode zur besseren Vorhersage der Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung geplant war, vor?	6
5.2	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Schulungsmaterial für Supermarktpersonal“, bei dem Filialmitarbeiter/-innen Informationen zur Lebensmittelverschwendung bekommen, vor?	6
5.3	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Sammelpunkte-Aktion ‚Wir retten Lebensmittel‘“, welche durch eine Bonuspunkte-Aktion einen Anreiz gab, sich mit Lebensmittelverschwendung auseinanderzusetzen, vor?	7
6.1	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Symposium ‚Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel‘“, wobei auf einer Fachveranstaltung die Ergebnisse möglicher Anwendungen des von der Hochschule Deggendorf entwickelten Systems zur verbesserten Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt werden sollten, vor?	7
6.2	Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ vor?	7
6.3	Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus spricht von 17 Maßnahmen, auf seiner Website sind jedoch nur 16 Maßnahmen aufgelistet – welche 17. Maßnahme war oder ist vorgesehen (bitte mit Darlegung der Maßnahme und deren Ergebnissen)?	8
	Hinweise des Landtagsamts	9

Antwort

des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
vom 12.12.2025

1.1 Welche Ergebnisse liegen aus dem Pilotprojekt „Informationen zum MHD“ mit Maßnahmen für eine bessere Verständlichkeit, Sichtbarkeit sowie EDV-technische Verarbeitung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bisher vor?

Gemeinsam mit den Bündnispartnern aus den Bereichen Verbraucher, Handel und Hersteller wurden in einem Pilotansatz Maßnahmen für eine bessere Verständlichkeit, Sichtbarkeit sowie EDV-technische Verarbeitung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) durchgeführt.

Ergebnis: deutschlandweite Kampagne (ALDI Süd/Nord) für Milch und Molkereiprodukte zur Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums, Nachahmung auf Bundesebene durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) mit Penny sowie LIDL.

Übertragung auf weitere Milchprodukte. Link: www.zugutfuerdietonne.de¹.

1.2 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt „Warenwirtschaftssystem für Privathaushalte“, bei dem gemeinsam mit wissenschaftlichen Einrichtungen und Partnern des Bündnisses eine zukunftsgerichtete Erfassungsmethode entwickelt werden sollte, um Lebensmittelverschwendung vermeiden zu können, vor?

Mit dem Ziel, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sollte für einen besseren Überblick der Lebensmittel im Privathaushalt eine zukunftsgerichtete Erfassungsmethode entwickelt werden. Die wissenschaftlichen Einrichtungen und Partner des Bündnisses unterstützten die Entwicklung. Anwenderfunktionen waren die Inventarisierung des Lebensmittelbestandes im Haushalt, Rezept- und Einkaufsplanung.

Ergebnis: Erstellung eines App-Prototyps (stocky App). Interessenten aus der freien Wirtschaft zeigten Interesse an einer Übernahme; jedoch Einstellung aufgrund von Rezeptdatenbankkonflikten. Nachahmung inzwischen auf Bundesebene, siehe „Zugut für die Tonne“. Link: www.zugutfuerdietonne.de².

1.3 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt „Lebensmittelretter-Führerschein“ in Schulen mit dem Ziel, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren, vor?

Ziel war es, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Unterschiedliche teilnehmende Bündnispartner nutzten dafür bereits vorhandene Materialien und Methoden,

1 <https://www.zugutfuerdietonne.de/jetzt-engagieren/projekte-aus-der-praxis/details/aktion-riech-mich-probier-mich-ich-bin-haeufig-laenger-gut>

2 <https://www.zugutfuerdietonne.de/jetzt-engagieren/projekte-aus-der-praxis/details/stocky-app-smart-nachhaltig-kochen>

die gezielt um einen entsprechenden Baustein zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu ergänzen waren.

Ergebnis: Start im Januar 2020, aufgrund der Coronapandemie als Schwerpunkt im Herbst 2021 eingeführt. Seit Herbst 2021 durch 46 Einrichtungen offiziell bestellt und mit rund 3000 Schülern durchgeführt. Fortführung im Unterrichtsgegenstand Alltagskompetenzen. Link: www.kern.bayern.de³.

2.1 Welche Ergebnisse liegen aus dem Projekt der „Positionspapiere ‚Wir retten Lebensmittel!‘“ vor?

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

Ergebnis: ein Faktenblatt zu Zahlen zur Lebensmittelverschwendung, das anlässlich der bundesweiten „Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung“ in Form einer Präsentation für die Ämter zur Verfügung gestellt wurde. Ein Faktenblatt zum MHD, das für die interne Diskussion zur damaligen Debatte über die Abschaffung des MHD diente.

2.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt des „Verzehrsindikators“, welcher eine bessere Orientierung des Konsumenten ermöglicht, wann ein Produkt noch verzehrfähig ist, vor (der Link über die Website der Staatsregierung zum „Food-Scanner“ des Kern ist nicht mehr gültig)?

Die Entwicklung eines geeigneten und praxistauglichen Verzehrsindikators wurde von den wissenschaftlichen Einrichtungen des Bündnisses vorangetrieben und von den weiteren Bündnispartnern unterstützt. Der Verzehrsindikator sollte eine bessere Orientierung des Konsumenten ermöglichen, zu welchem Zeitpunkt genau ein Lebensmittel noch verzehrfähig ist; Kooperation mit Fraunhofer IVV, Fraunhofer IOSB, Technische Hochschule Deggendorf.

Ergebnis: Im Ergebnis wurde ein Prototyp entwickelt, der sowohl auf Anwendungsinteresse in der Industrie (BSH Hausgeräte) gestoßen war und Weiterentwicklung in unterschiedlichen Forschungsprojekten erfuhr (z. B.: Baoquality, SmartGrape, FreshNut, SHIELD), siehe auch www.ivv.fraunhofer.de⁴.

2.3 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Start-up-Wettbewerb“ vor?

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

3 <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/236050/index.php>

4 <https://www.ivv.fraunhofer.de/de/lebensmittel/qualitaet/foodscanner.html>

Ergebnis: Prämierung von vier Bewerbungen, u. a. Weiterverwertung von Brot vom Vortag für die Außer-Haus-Verpflegung und eine Foodsharing-App. Link: z. B. www.uxa-app.com⁵ (wurde inzwischen vom Betreiber eingestellt).

3.1 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Digitale Logistikunterstützung für Tafeln und weitere karitative Einrichtungen“, bei dem in einem Pilotprojekt neue digitale Ansätze erprobt werden sollten, vor?

Im Rahmen eines Pilotprojektes wurden neue Ansätze erprobt, damit Ehrenamtliche der Tafeln und karitativer Einrichtungen früher erfahren, wenn Waren zur Abholung bereitstehen. Ebenso sollten diese Ansätze Marktmitarbeitern die Weitergabe von Spenden erleichtern.

Ergebnis: Erstellung eines ersten Prototyps in Deutschland, Grundlage für eco-Plattform, anschließende Weiterentwicklung auf Bundesebene, siehe auch www.tafel.de⁶.

3.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt“ vor?

Siehe Beantwortung zu Frage 1.2.

3.3 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Wettbewerb für Lebensmittel Einzelhändler“ vor?

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

Ergebnis: Sammlung von Best-Practice-Beispielen, Link: www.kern.bayern.de⁷.

4.1 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Wertschöpfungsstufen übergreifendes Medienpaket“ vor (bitte auch ausführen, wer für die Erstellung von neuen fachgerechten Medien und Materialien jetzt nach Beendigung des Bündnisprojekts zuständig ist)?

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

Ergebnis: abrufbare Mediensammlung auf der Website des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) mit weiterführenden Links, keine Weiterentwicklung der Sammlung vorgesehen. Link: www.kern.bayern.de⁸.

5 <https://www.uxa-app.com/index.html>

6 <https://www.tafel.de/themen/projekte/tafel-macht-zukunft/eco-plattform-vorteile>

7 <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/274274/index.php>

8 https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/materialsammlung_lebensmittelverschwendung_03.2023.pdf

4.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Der Kühlschrank als Lebensmittelretter“, die als öffentlichkeitswirksame Kampagne über Haltbarkeit und richtige Lagerung im Kühlschrank diente, vor?

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

Ergebnis: zusammen mit Maßnahme „Schulungsmaterial für Supermarktpersonal“ und „Sammelpunkte-Aktion ‚Wir retten Lebensmittel‘“ zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100 000.

4.3 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Lebensmittelretter-Coaching für Außer-Haus-Verpflegung (AHV)“, bei dem Mitarbeiter in der Außer-Haus-Verpflegung Kenntnisse und Methoden für die Praxis erhalten, vor?

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

Ergebnis: Erstellung von Schulungsmaterialien für staatliche und nichtstaatliche Weiterbildung in der Gastronomie. Link: www.kern.bayern.de⁹.

5.1 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Prognosesystem für die Außer-Haus-Verpflegung“, bei dem die Entwicklung einer Methode zur besseren Vorhersage der Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung geplant war, vor?

In Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Einrichtungen des Bündnisses wurde eine Methode zur besseren Vorhersage der Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung entwickelt und den Bündnispartnern zur Verfügung gestellt. Die Maßnahme diente dazu, Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung stärker für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu sensibilisieren; mit Technischer Hochschule Deggendorf und Fraunhofer IVV.

Ergebnis: Prototyp für offene Web-Anwendung, inzwischen integriert in den Resource Manager Food, Link: www.kern.bayern.de¹⁰.

5.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Schulungsmaterial für Supermarktpersonal“, bei dem Filialmitarbeiter/-innen Informationen zur Lebensmittelverschwendung bekommen, vor?

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

Ergebnis: zusammen mit Maßnahme „Der Kühlschrank als ‚Lebensmittelretter‘“ und „Sammelpunkte-Aktion ‚Wir retten Lebensmittel‘“ zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100 000.

9 <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php>

10 <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php>

5.3 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Sammelpunkte-Aktion ‚Wir retten Lebensmittel‘“, welche durch eine Bonuspunkte-Aktion einen Anreiz gab, sich mit Lebensmittelverschwendung auseinanderzusetzen, vor?

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

Ergebnis: zusammen mit Maßnahme „Der Kühlschrank als ‚Lebensmittelretter‘“ und „Schulungsmaterial für Supermarktpersonal“ zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100 000.

6.1 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Symposium ‚Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel‘“, wobei auf einer Fachveranstaltung die Ergebnisse möglicher Anwendungen des von der Hochschule Deggendorf entwickelten Systems zur verbesserten Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt werden sollten, vor?

In einer Fachveranstaltung wurden die Ergebnisse möglicher Anwendungen des von der Hochschule Deggendorf entwickelten Systems zur verbesserten Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt. Darüber hinaus wurden weiter gehende Ansätze und Aktivitäten auf diesem Feld mit den Teilnehmern diskutiert.

Ergebnis: Veranstaltung mit rund 80 Teilnehmern.

6.2 Welche Ergebnisse liegen bei dem Projekt „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ vor?

Das Bündnis erklärte sich bereit, die fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern auf Basis der erstmals vorgestellten Daten im Jahr 2014 zu unterstützen, sodass zukünftige Entwicklungen der Verluste verfolgt und mögliche Effekte von Maßnahmen gemessen werden können. Die Bündnispartner unterstützten die Erfassung z. B. durch:

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

mit der Universität Stuttgart.

Ergebnis: Zahlen für Bayern, Link: www.kern.bayern.de¹¹.

11 https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/kern_fortlaufende-erfassung-von-lebensmittelverlusten.pdf

6.3 Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus spricht von 17 Maßnahmen, auf seiner Website sind jedoch nur 16 Maßnahmen aufgelistet – welche 17. Maßnahme war oder ist vorgesehen (bitte mit Darlegung der Maßnahme und deren Ergebnissen)?

Mit einem Ideenaufruf wurden besonders engagierte Tafeln und karitative Einrichtungen hervorgehoben, die zeigen, wie Lebensmittelrettung in der Praxis erfolgen kann. Gleichzeitig diente der Aufruf dazu, mögliche Spender für die Arbeit karitativer Einrichtungen zu gewinnen und somit die Zusammenarbeit für den guten Zweck zu fördern.

Ergebnis: Fünf Tafeln und karitative Einrichtungen wurden durch eine Prämie in Höhe von 5.000 Euro unterstützt.

Hinweise des Landtagsamts

Zitate werden weder inhaltlich noch formal überprüft. Die korrekte Zitierweise liegt in der Verantwortung der Fragestellerin bzw. des Fragestellers sowie der Staatsregierung.

Zur Vereinfachung der Lesbarkeit können Internetadressen verkürzt dargestellt sein. Die vollständige Internetadresse ist als Hyperlink hinterlegt und in der digitalen Version des Dokuments direkt aufrufbar. Zusätzlich ist diese als Fußnote vollständig dargestellt.

Drucksachen, Plenarprotokolle sowie die Tagesordnungen der Vollversammlung und der Ausschüsse sind im Internet unter www.bayern.landtag.de/parlament/dokumente abrufbar.

Die aktuelle Sitzungsübersicht steht unter www.bayern.landtag.de/aktuelles/sitzungen zur Verfügung.