



Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Laura Weber, Patrick Friedl, Christian Hierneis**
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
vom 11.11.2025

Ergebnisse des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ I

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 Zahlen liegen der Staatsregierung zur Lebensmittelverschwendung in Bayern vor? | 2 |
| 1.2 | Wie hat sich die Lebensmittelverschwendung in den einzelnen Bereichen (von der Produktion bis zur Endverbraucherin bzw. zum Endverbraucher) in den letzten zehn Jahren in Bayern entwickelt? | 2 |
| 1.3 | Welche Ergebnisse und Erfolge kann das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ vorweisen? | 2 |
| 2.1 | Sind alle 17 Maßnahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ erfolgreich abgeschlossen worden und gibt es hierzu eine schriftliche Evaluation über die Ergebnisse und Erfolge? | 2 |
| 2.2 | Das Projektende war auf Ende 2018 gesetzt, welche Maßnahmen und Projekte gab oder gibt es über den Zeitraum hinaus (bitte auflisten nach Projekten und Jahren)? | 2 |
| 2.3 | Teil des Bündnisses war eine fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern, ist ein weiteres oder dauerhaftes Monitoring der Lebensmittelverluste in Bayern geplant? | 3 |
| | Anlage | 4 |
| | Hinweise des Landtagsamts | 11 |

Antwort

des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
vom 09.12.2025

1.1 Welche Zahlen liegen der Staatsregierung zur Lebensmittelverschwendung in Bayern vor?

In Bayern fallen laut einer Studie des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn 2021, Datenbezug 2015) jährlich rund 1 Mio. Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle an. Davon entfallen 40 Prozent auf private Haushalte, 7 Prozent auf den Lebensmittelhandel und jeweils zwischen 17 Prozent und 19 Prozent auf Landwirtschaft, Verarbeitung und Außer-Haus-Verpflegung. Rund 40 000 Tonnen Lebensmittel werden jährlich an die Tafeln gespendet.

1.2 Wie hat sich die Lebensmittelverschwendung in den einzelnen Bereichen (von der Produktion bis zur Endverbraucherin bzw. zum Endverbraucher) in den letzten zehn Jahren in Bayern entwickelt?

Eine vollständige Zeitreihe über zehn Jahre liegt nicht vor. Jedoch zeigen punktuelle Erhebungen der Jahre 2012 und 2015 keine signifikanten Veränderungen der Lebensmittelverluste in Bayern. Analog dazu durchgeführte Erhebungen des Bundes zeigten ebenfalls keine signifikanten Veränderungen, was auch für die seit 2020 laufende Erhebung des Bundes im Rahmen des EU-weiten verpflichtenden Monitorings der Mitgliedstaaten gilt.

1.3 Welche Ergebnisse und Erfolge kann das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ vorweisen?

Siehe Beantwortung der Schriftlichen Anfrage der Abgeordneten Laura Weber, Patrick Friedl, Christian Hierneis (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN) vom 12.11.2025 betreffend Ergebnisse des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ II.

2.1 Sind alle 17 Maßnahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ erfolgreich abgeschlossen worden und gibt es hierzu eine schriftliche Evaluation über die Ergebnisse und Erfolge?

Alle 17 Maßnahmen wurden abgeschlossen. Im Übrigen wird auf die Beantwortung der Schriftlichen Anfrage der Abgeordneten Laura Weber, Patrick Friedl, Christian Hierneis (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN) vom 12.11.2025 betreffend Ergebnisse des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ II verwiesen.

2.2 Das Projektende war auf Ende 2018 gesetzt, welche Maßnahmen und Projekte gab oder gibt es über den Zeitraum hinaus (bitte auflisten nach Projekten und Jahren)?

Das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ wurde formal bis Ende 2018 gegründet, um ausgewählte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zu initiieren. Das Bündnis hat seither Fortbestand als informelle Plattform für Austausch und Vernetzung. Der Beginn/Abschluss einzelner Maßnahmen lag ggf. im Zeitraum 2019 bis 2022 (u. a. bedingt durch die Coronapandemie). Auf dem „Bayerischen Symposium: Besser retten,

besser essen!“ am 28.09.2022 wurden ausgewählte Maßnahmen nochmals einem interessierten Publikum vorgestellt. Weitere Maßnahmen und Projekte sind der Anlage 1 zu entnehmen.

2.3 Teil des Bündnisses war eine fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern, ist ein weiteres oder dauerhaftes Monitoring der Lebensmittelverluste in Bayern geplant?

Seit 2020 wird alle zwei Jahre eine fortlaufende Erhebung des Bundes im Rahmen des EU-weiten verpflichtenden Monitorings der Mitgliedstaaten durchgeführt. Auf Landesebene werden daher keine weiteren Erhebungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette angestrebt.

Stand: 09.12.25

Übersicht über Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung durch die Bayerische Staatsregierung

Legende



Bildung/
Sensibilisierung



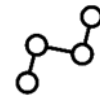
Förderung



Forschung/
Entwicklung



Ideen-
Wettbewerb



Kooperation der
Wertschöpfungs-
kette

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Ab 2016



Entwicklung einer Web-Applikation zur Erfassung von Lebensmittelverlusten in der Außer-Haus-Verpflegung (Ressource-Manager-Food); Die Anwendung wurde in über 100 Testbetrieben der Gemeinschaftsverpflegung/Gastronomie getestet und half dabei, Lebensmittelverluste um bis zu 80% zu reduzieren.

Ergebnis: Kostenfreie Web- und App-Anwendung, die durch weitere Institutionen wie das BMLEH z.B. speziell für die Schulverpflegung weiterentwickelt wurde.

Link: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.evolvice.resourcemanager&hl=de>



Gründung des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ und Umsetzung von 17 priorisierten Maßnahmen bis 2022:



1. **„Lebensmittelretter-Führerschein“ in Schulen:** 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, die gezielt um einen entsprechenden Baustein zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu ergänzen waren.

Ergebnis: Start im Januar 2020, aufgrund der Corona-Pandemie als Schwerpunkt im Herbst 2021 eingeführt. Seit Herbst 2021 durch 46 Einrichtungen offiziell bestellt und mit rund 3.000 Schülern durchgeführt. Fortführung im Unterrichtsgegenstand Alltagskompetenzen.

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



2. **Positionspapiere „Wir retten Lebensmittel!“:** Das Bündnis erarbeitete in den themenspezifischen Fokusgruppen Positionspapiere zu relevanten Aspekten der Lebensmittelverluste und -verschwendung (z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum, MHD), 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.



3. **Verzehrsindikator:** 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 verzehrsfähig ist; Kooperation mit Fraunhofer IVV, Fraunhofer IOSB, Technische Hochschule Deggendorf.

Ergebnis: Weiterentwicklung in unterschiedlichen Forschungsprojekten (z. B.: Baoquality, SmartGrape, FreshNut, SHIELD), siehe auch <https://www.ivv.fraunhofer.de/de/lebensmittel/qualitaet/foodscanner.html>



4. **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.

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



5. **Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern:** Das Bündnis erklärte 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 unterstützten 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;

mit der Universität Stuttgart.

Ergebnis: Zahlen für Bayern, Link: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/flyer/dateien/kern_fortlaufende-erfassung-von-lebensmittelverlusten.pdf



6. **Informationen zum MHD:** 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 BMELH mit Penny sowie LIDL. Übertragung auf weitere Milchprodukte Link:

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



-
7. **Wertschöpfungsstufen übergreifendes Medienpaket:** 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 KERN mit weiterführenden Links. Link: https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/materialsamm-lung_lebensmittelverschwendung_03.2023.pdf



8. **Der Kühlschrank als „Lebensmittelretter“:** 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 14 und 16 zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100.000.



9. **„Lebensmittelretter-Coaching“ für die Außer-Haus- Verpflegung (AHV):** 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 nicht-staatliche Weiterbildung in der Gastronomie. Link: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php>



10. **Digitale Logistikunterstützung für Tafeln und weitere karitative Einrichtungen:** 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 Prototypes in Deutschland, Grundlage für eco-Plattform anschließende Weiterentwicklung auf Bundesebene, siehe <https://www.tafel.de/themen/projekte/tafel-macht-zukunft/eco-plattform-vorteile> .



11. **Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt:** 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 aufgrund von Rezeptdatenbankkonflikten eingestellt. Nachahmung inzwischen auf Bundesebene, siehe „Zu gut für die Tonne“. Link: <https://www.zugutfuertdientonne.de/jetzt-engagieren/projekte-aus-der-praxis/de-tails/stocky-app-smart-nachhaltig-kochen>



12. **Wettbewerb für Lebensmitteleinzelhändler:** 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: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/274274/index.php>



13. **Prognosesystem für die Außer-Haus-Verpflegung:** 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: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php>



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

Ergebnis: Zusammen mit Maßnahme 8 und 16 zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100.000.



15. **Unterstützung für karitative Einrichtungen:** Mit einem Ideenaufwurf wurden besonders engagierte Tafeln und karitative Einrichtungen hervorgehoben, 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: 5 Tafeln und karitative Einrichtungen wurden durch eine Prämie in Höhe von 5.000 Euro unterstützt



16. **Sammelpunkte-Aktion „Wir retten Lebensmittel“:** 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 8 und 14 zu Kampagne mit Lebensmitteleinzelhandel für Aufklärung am Point of Sale zusammengefasst, Flyer-Auflage: 100.000.



17. **Symposium „Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel“:** In einer Fachveranstaltung wurden die Ergebnisse möglicher Anwendungen des von der Hochschule Deggendorf entwickelten Systems zur verbesserten Nachfrageprognose im Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt. Darüber hinaus wurden weitergehende Ansätze und Aktivitäten auf diesem Feld mit den Teilnehmern zu diskutieren.

Ergebnis: Veranstaltung mit rund 80 Teilnehmern

2022



Lebensmittelretter-Box: Die Lebensmittel-Retterbox ist ein „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel. Die Box soll Bürgerinnen und Bürger auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen und durch Informationen, Tipps und passende Küchenutensilien motivieren, im Alltag weniger Lebensmittel wegzuerwerfen.

Die Boxen wurden in ausgewählten bayerischen Kommunen im Rahmen von Aktionstagen, Festen oder Veranstaltungen verteilt.

Ergebnis: 20 Standorte nahmen teil und insgesamt knapp 1500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden erreicht. / Bewusstseinsstärkung.

Link: <https://www.kern.bayern.de/retter-box>



Erlebnispfad „Kostbare Schätze retten“: Bei der Aktion Streuobstwiese konnten sich Besucher anhand verschiedener Stationen auf einer Streuobstwiese über das Thema Lebensmittelverschwendung informieren.

Ergebnis: Singuläre Veranstaltung mit ca. 300 Teilnehmern.

Link: <https://www.zugutfuerdietonne.de/jetzt-engagieren/projekte-aus-der-praxis/details/erlebnispfad-streuobstwiese-kostbare-schaetze-retten>



Bayerisches Symposium gegen Lebensmittelverschwendung zur Präsentation der Ergebnisse der 17 Maßnahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ und Initiierung der nächsten Phase für kommunale Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung.

Ergebnis: Abschlussveranstaltung zum Bündnis, 120 Teilnehmer.

Link: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/313812/index.php>

2023



Lebensmittel retten in der KITA: In ausgewählten Kindertageseinrichtungen wurde ein Abfallmonitoring über einen Zeitraum von zwei Wochen durchgeführt. Teilnahme von 6 Pileteinrichtungen aus Stadt und LK Bayreuth

Ergebnis: Fact-Sheets als Kommunikationsmittel.

Link: <https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/sonstiges/dateien/kern~551.pdf>



Kooperationsprojekt mit DEHOGA: Aufklärungs- und Informationskampagne in der Gastronomie im Rahmen der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ (ABK).

Ergebnis: Phase 1 ca. 150 teilnehmende Betriebe der ABK (jetzt GenussKüche).

Link: <https://genusskueche.bayern/download/>

2024



Informationsplattform „Ernährungsradar“: Auf den Teller statt in den Müll – Ungenutzte Ressourcen im Ernährungssystem.

Ergebnis: Abrufbarer Beitrag

Link: <https://www.ernaehrungsradar.de/mehr-wissen-zum-thema-lebensmittelverschwendung/>



Bayernkarte „Gemeinsam.Lebensmittel.retten“: Die Karte zeigt, wie der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung gelingt. Sie macht die vielfältigen Initiativen und Maßnahmen in Bayern sichtbar, die dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und einen bewussteren Umgang mit Ressourcen zu fördern.

Ergebnis: Abrufbar unter Link <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/361012/index.php>



Kinderbuch „Super Mörio rettet die Ernte“: Kinder erfahren, wie Lebensmittel vom Acker bis zum Teller entstehen, verarbeitet und richtig gelagert werden.

Ergebnis: Verteilte Gesamtauflage in Schulen ca. 20.000

Link: <https://www.kern.bayern.de/supermoerio>



Leitfaden zur Lebensmittelrettung - Aktionen in Ämtern und Kommunen: Um eine Gesamtschau vieler an den AELF durchgeführten Maßnahmen bereitzustellen und damit Impulse für weitere Aktivitäten in Kooperation mit Kommunen zu geben, hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) einen Leitfaden erstellt.

Ergebnis. Abrufbarer Leitfaden (intern über das Mitarbeiterportal)



Bayerische Podcastreihe „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern“ - Pioniere der Lebensmittelrettung mit Schwerpunkten auf allen Stufen der Lebensmittelkette.

Ergebnis: 4 Folgen veröffentlicht

Link: <https://www.kern.bayern.de/podcast>



Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe - Escape Game „Mission Zero

Waste“: Vorwiegend Jugendgruppen von 13 bis 17 Jahren erarbeiten spielerisch und unter Zeitbegrenzungen Lösungen auf 5 Wertschöpfungsebenen (Landwirtschaft / Verarbeitung / LEH / Gemeinschaftsverpflegung und Privathaushalt), um weniger Lebensmittelverschwendung zu verursachen. (Jahresschwerpunkt an 32 AELF 2025/2026).

Ergebnis: Mobiles Escape Game für Jugendgruppen

Link: <https://www.kern.bayern.de/escapegame>



Factsheets „Lebensmittel.Retten – Kitas“ mit praktischen Tipps gegen Lebensmittelverschwendung. Verbreitung über Homepage des KErn und AELF und analoge (130 Poster A3) sowie zielgerichtete Verteilung an Kitas über thematische Veranstaltungen der AELF.

Ergebnis: Kommunikationsmittel

Link: <https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/sonstiges/dateien/kern~551.pdf>



Eröffnung eines Fairteilers in Freilassing Einzelprojektförderung im Pilot: Die Foodsharing Organisation Berchtesgadener Land hat eine Sammelstation zur Rettung und Weitergabe von Lebensmitteln aufgebaut.

Ergebnis: https://www.berchtesgadener-anzeiger.de/region-und-lokal/lokales-berchtesgadener-land/freilassing_artikel,-fairteiler-soll-lebensmittel-retten-arid,859781.html

2025



Aktion „Retter-Packerl“ – praktische Resteboxen sowie Informationsmaterialien für bayerische Einrichtungen im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung. Damit können Gäste Speisen unkompliziert mitnehmen – und gleichzeitig erfahren, warum es wichtig ist, Lebensmittel zu retten. Über die Hälfte der „Retter-Packerl“ wurde von Kitas und Kommunen aus ganz Bayern bestellt, aber auch viele Vereine und gemeinnützige Organisationen nahmen das Angebot gerne an. **Ergebnis:** 44 Retter-Packerl wurden verschickt / Fortführung 2026 geplant. Link: <https://www.kern.bayern.de/retter-packerl>



Akteursnetzwerk gegen Lebensmittelverschwendung – Ziel ist es, einen Überblick über die vielfältigen Akteure im Bereich Lebensmittelwertschätzung zu geben und bestehende Anstrengungen sowie Ansprechpartner sichtbar zu machen. Der Fokus liegt auf Bayern. Die Übersicht bietet Organisationen und Entscheidungsträgern Einblicke in das breite Engagement für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln auf allen Ebenen. So können künftige Projekte gezielter geplant und neue Möglichkeiten für Austausch und Vernetzung geschaffen werden.

Ergebnis: Fortlaufend aktualisierte digitale Netzwerkübersicht.

Link: <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/361012/index.php>

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.