

Antwort

des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Andreas Rahm und Ingeborg Sahler-Fesel (SPD)
– Drucksache 17/6309 –

Lebensmittelverschwendung in Rheinland-Pfalz

Die Kleine Anfrage – Drucksache 17/6309 – vom 24. Mai 2018 hat folgenden Wortlaut:

Der 2. Mai ist der Tag der Lebensmittelverschwendung; alle Lebensmittel, die bis zu diesem Tag produziert werden, landen in der Tonne. So werden im Schnitt in Deutschland pro Jahr 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel in Privathaushalten in den Müll geworfen; pro Person sind das jährlich 82 Kilogramm Lebensmittel. Global verdeutlicht dieses Überangebot im Gegensatz zum Hunger in Afrika und Südasien wieder einmal drastisch die Ungleichverteilung von Nahrung in der Welt. Für die Ökologie bedeutet die Lebensmittelverschwendung vor allem die Verschwendung von wertvollen Umweltressourcen, Rohstoffen, Energie und Wasser, die bei der Erzeugung und Beseitigung dieser Waren verwendet werden.

Vor diesem Hintergrund fragen wir die Landesregierung:

1. Welche Maßnahmen im Zuge der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ wurden im Bereich der Ernährungsbildung in Rheinland-Pfalz seit Mai 2016 angeboten?
2. Welche Informationen hat die Landesregierung zur Entwicklung der Lebensmittelverschwendung in Rheinland-Pfalz?
3. Welche Angebote der staatlichen Ernährungsberatung und der Beratung durch die Verbraucherzentralen in Zusammenarbeit mit Kommunen und Verbänden finden in Rheinland-Pfalz statt?
4. Welche weiteren Möglichkeiten sieht die Landesregierung, um Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken?

Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit Schreiben vom 12. Juni 2018 wie folgt beantwortet:

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem mit ebenso globalen Auswirkungen. Etwa ein Drittel der für den menschlichen Verzehr erzeugten Nahrung wird weggeworfen. Zum Teil gelangen diese Abfälle in einen weiteren Verwertungsprozess, wie Tiernahrung oder Kompost. Ein anderer Teil landet im Restmüll und wird verbrannt. Während in den sog. Entwicklungsländern die größten Verluste im Bereich der landwirtschaftlichen Erzeugung sowie bei Transport und Lagerung auftreten, fallen die meisten Lebensmittelabfälle in den sog. Industrieländern im Bereich der privaten Haushalte an.

Deutschland hat sich verpflichtet, die Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 der Vereinten Nationen zu erreichen. Hierzu zählt auch das Unterziel 12.3 „bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene (zu) halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten (zu) verringern“.

Um dieses Ziel zu erreichen, ist es unter anderem erforderlich, die Erfassung der vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu standardisieren. Hierfür liegt einerseits der Entwurf eines delegierten Rechtsaktes der EU-Kommission vor, der ein EU-weit einheitliches Vorgehen gewährleisten soll. Das Thünen-Institut (Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei) hat zudem in seiner Studie vom April 2018, basierend auf einer repräsentativen Erhebung des Marktforschungsunternehmens GfK SE von 2016/2017, aktuelle Zahlen zur Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten publiziert. Die Studie bestätigt zwar nicht die von den Fragestellern genannten 6,7 Mio. Tonnen/Jahr, dies schmälert jedoch keinesfalls die mit der Lebensmittelverschwendung verbundenen ökologischen, ökonomischen, sozialen und auch ethischen Probleme: Gemäß der Studie fallen jährlich in deutschen Privathaushalten 4,4 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle an. Dies entspricht 150 g pro Person/Tag bzw. 54,75 kg pro Person/Jahr. Bei etwa der Hälfte dieser Abfälle handelt es sich um vermeidbare Lebensmittelabfälle. Da es sich dabei häufig um hochverarbeitete Lebensmittel handelt, bedeutet dies einen besonders hohen Ressourcenverbrauch entlang der Wertschöpfungskette.

Die zitierte Studie findet sich im Internet über den Link:

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/GfK%20Studie.html

Die Landesregierung hat frühzeitig Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung eingeleitet. Diese zielen im Wesentlichen auf Öffentlichkeitsarbeit, auf den Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten und in der Gemeinschaftsverpflegung ab und kooperieren eng mit dem Bildungsbereich. Der WWF zählt Rheinland-Pfalz in seiner aktuellen Studie daher zu den Pionieren bei der „Vermeidung von Lebensmittelverlusten“. Die Studie findet sich im Internet über den Link:

https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Bundeslaender_und_Lebensmittelverschwendung.pdf.

Dies vorausgeschickt, beantworte ich die o. g. Kleine Anfrage wie folgt:

Zu Frage 1:

Einen Überblick über die Maßnahmen zur Ernährungsbildung im Zuge der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ bietet die Übersicht in der Anlage.

Zu Frage 2:

Wie eingangs erläutert, ist die Definition der Lebensmittelabfälle entscheidend für die Kontrolle des Erfolges der notwendigen Maßnahmen. Die zitierte Studie des Thünen-Institutes basiert auf bundesweit erhobenen Daten. In der Studie werden fünf Regionen definiert, Rheinland-Pfalz fällt gemeinsam mit Hessen und dem Saarland in die Region „Mitte“. Auf diese Region entfallen anteilig etwas weniger Lebensmittelabfälle (sowohl gesamt als auch vermeidbare), als es ihrem Anteil an Haushalten entspricht. Vorsichtig formuliert entstehen in RP pro Haushalt also weniger Lebensmittelabfälle als im Bundesdurchschnitt, über mögliche Gründe hierfür können die Studienautoren jedoch nur mutmaßen.

Bei diesen Zahlen handelt es sich um eine Momentaufnahme und um die Baseline als Maßstab für die Wirksamkeit der eingeleiteten Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Wie sich die Abfallmengen in der Vergangenheit entwickelt haben, ist der Landesregierung nicht bekannt.

Zu Frage 3:

- Angebote der staatlichen Ernährungsberatung:
In Rheinland Pfalz setzen sich das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, die Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung intensiv mit der Problematik Lebensmittelverschwendung auseinander. Es wurden zum Beispiel Verbrauchertipps entwickelt und Unterrichtsmaterialien rund um die Lebensmittelverschwendung ausgearbeitet, die Bürgerinnen und Bürgern, Vereinen und Verbänden sowie Schulklassen für Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung zur Verfügung stehen, z. B.:
 - Posterserie
 - interaktives Quiz zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank
 - Anregungen für Aktionen an Info-Ständen
 - Broschüre „Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung“ mit Tipps für den Alltag
 - Flyer „Ernährung nachhaltig gestalten“
 - Unterlagen für Projektstage an weiterführenden Schulen.

Auch in den angebotenen Seminarreihen „Schulverpflegung professionell gestalten“ und „Essen und Trinken in Kindertagestätten“ für Verpflegungsverantwortliche wird auf das Thema Lebensmittelverschwendung eingegangen.

Um einen aktiven Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten, wurde am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Osteifel in Kooperation mit der Initiative Foodsharing ein Fair-Teiler, bestehend aus einem Kühlschrank und einem Regal, eingerichtet. Bei diesem „Umschlagplatz“ für Lebensmittel können Privatpersonen Lebensmittel tauschen. Eine begleitende Ausstellung und Info-Materialien bieten Informationen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung. Für Schulklassen gibt es Führungen. Schülerinnen und Schüler erfahren dabei etwas zu Umfang und Ursachen von Lebensmittelverschwendung.

- Angebote der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz:
„Lebensmittel wertschätzen – Lebensmittelverschwendung reduzieren“ ist für die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz ein wichtiges Thema. Die Zielgruppe der Aktionen der Verbraucherzentrale sind primär Verbraucherinnen und Verbraucher. Angeboten werden an Verbraucherinnen und Verbraucher gerichtete Aktionen auch in Zusammenarbeit mit Kommunen und

Verbänden, z. B. die Nacht der Nachhaltigkeit, Infostände auf Wochenmärkten, in den Beratungsstellen oder auch bei der Rheinland-Pfalz-Ausstellung im Rahmen von „Faire Welten“.

Bei der Verbraucherbildung zu diesem Thema steht die Arbeit mit Schülerinnen und Schülern im Vordergrund. Die Verbraucherzentrale beteiligte sich an der Erarbeitung des MUEEF-Schulprojektes „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist unser Essen wert?“. Derzeit wird das Unterrichtsmaterial „Der Lebensmittelretter“ für Schülerinnen und Schüler im Rahmen des Stationenlernens „Ess-Kult-Tour“ zusammengestellt. Dies steht Schulen für Projektstage und Unterrichtsbesuche zu diesem Thema zur Verfügung.

Da Lebensmittelverschwendung ein Problem entlang der gesamten Lebensmittelkette ist, beteiligte sich die Verbraucherzentrale an den Dialogrunden des MUEEF mit Vertretern der Verbände, um Möglichkeiten auszuloten, Lebensmittelverschwendung zu begrenzen. In Folge der Gespräche untersuchte die Verbraucherzentrale z. B. stichprobenhaft, wo in der Gastronomie „kleine Portionen“ bestellt werden können. Ergebnisse von Gesprächen und Marktchecks münden in Verbrauchertipps bei Vorträgen und Aktionen.

Zu Frage 4:

Lebensmittelabfälle treten auf allen Stufen der Lebensmittelkette auf, die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind vielfältig. Ebenso vielfältig sind die erforderlichen Maßnahmen, die Abfälle zu reduzieren. Der zentrale Punkt ist dabei, die Wertschätzung von Lebensmitteln wieder ins Blickfeld der Beteiligten zu rücken. Gute Lebensmittel haben ihren Wert. Nur wer Lebensmittel wertschätzt, wer um ihren Wert weiß, geht sorgsam mit ihnen um. Das Thema ist eng verbunden mit Fragen gesunder und nachhaltiger Ernährung und ein wichtiger Baustein in den Maßnahmen zur Ernährungsbildung.

Bei diesem gesellschaftspolitisch so wichtigen Thema reicht es nach Auffassung der Landesregierung nicht aus, auf Maßnahmen vonseiten ehrenamtlicher und Nicht-Regierungs-Organisationen zu setzen. Der Staat ist hier gefordert. Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zu erstellende nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung steht bislang noch aus. Die Landesregierung setzt sich bei den Beratungen dafür ein, dass der Bund über die Koordinierung von Einzelprojekten hinaus verbindliche Maßnahmen einleitet, um substantielle Veränderungen zu erreichen und auch die Lebensmittelwirtschaft in die Pflicht zu nehmen.

Ulrike Höfken
Staatsministerin

Anlage zur Antwort auf Frage 1

Projekt/Programm	Beschreibung	Zielgruppe	schulisch/ außerschulisch
Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ seit 2013	Ziel der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ ist die Aufklärung aller Bevölkerungsgruppen über eine gesunde, nachhaltige Ernährung. Hierfür werden vielfältige Instrumente wie Pressearbeit, Internet, Publikationen, Veranstaltungen genutzt. Ein wichtiges Element der Initiative ist der Kochbus, der über eine Kocheinrichtung sowie entsprechendes Personal verfügt und so praktische Ernährungsbildung in Kitas und Schulen und bei öffentlichen Veranstaltungen anbietet.	Erwachsene, Kinder, Jugendliche	außerschulisch
Ferienkochschule Start Juli 2017	Qualifizierung von Ferienprogrammbetreuerinnen und -betreuern zu gesunder, nachhaltiger Ernährung in Verbindung mit Kochtagen für die Kinder	Betreuer von Ferienprogrammen, Kinder und Jugendliche	außerschulisch
Qualifizierungsprozess für Schulen und Kitas Start 2014 Schulen Start 2017 Kitas	Im Qualifizierungsprozess werden Schulen in drei Stufen zum DGE-Qualitätsstandard hingeführt. Schulen erhalten für jede Stufe einen Stern. Kitas werden nach dem Qualifizierungsprozess als „Ernährungskita“ mit 3 Sternen ausgezeichnet. Bestandteil der Anforderungen und Beratungsgespräche ist auch Ernährungsbildung.	Schulen und Kitas	schulisch
Initiative „Kita isst besser“ Start: 2012	Die Initiative setzt sich aus den drei Bausteinen zusammen: – EU-Schulprogramm – Coaching-Projekt „Kita isst besser“ – Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Ziel ist es, feste Strukturen für die Bildung eines nachhaltig gesundheitsfördernden Ernährungs- und Lebensstils zu etablieren.	Kitas	außerschulisch
Coaching-Projekt „Kita isst besser“ Start: 2012	Im Rahmen des Coaching-Prozesses werden Kitas intensiv begleitet auf dem Weg zur nachhaltigen Umsetzung eines ganzheitlichen Ernährungsbildungskonzepts.	Kitas/Kita-Kinder	außerschulisch
EU-Schulprogramm ab 2017/18 (bisher EU-Schulobst- und -gemüseprogramm: Start Schulen: 2010 Start Kitas: SJ 2012/2013)	Im Rahmen des EU-Schulprogramms erhalten alle Kinder der teilnehmenden Schulen und Kitas wöchentlich eine Portion Obst oder Gemüse und Milch. Dies wird flankiert durch verpflichtend vorgeschriebene ernährungsbildende Maßnahmen.	Kita- und Schulkinder	schulisch/ außerschulisch
Unterrichtsreihe „ABC der Lebensmittel“	Die Unterrichtsreihe „ABC der Lebensmittel“ besteht aus insgesamt neun Unterrichtseinheiten. Neben den Grundlagen einer gesunden Ernährung lernen die Schüler wichtige – insbesondere regionale – Lebensmittel kennen und bereiten daraus einfache Gerichte selbst zu.	Grundschulkinder	schulisch
Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?“ Start: September 2014	Mit dem Schulprojekt wird eine 10-stündige Unterrichtseinheit zur Verfügung gestellt, welche von den Lehrkräften im Unterricht oder im Rahmen einer Projektwoche an den Schulen durchgenommen wird. Das Ministerium stellt einen Profikoch für einen Praxistag zur Verfügung.	Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 7 bis 10	schulisch

Projekt/Programm	Beschreibung	Zielgruppe	schulisch/ außerschulisch
Landesweite Ernährungsbildung und -beratung der Verbraucherinnen und Verbraucher im Bereich Lebensmittel und Ernährung durch die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz Start: 1992	Die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz informiert über Beratung, Publikationen, Veranstaltungen, Presse und Internet über eine gesundheitsfördernde nachhaltige Ernährung, Schutz vor Irreführung/Täuschung und die Wahrung von Verbraucherinteressen.	Erwachsene, Kinder, Jugendliche	außerschulisch
Lebensmittelinfoblätter – Ernährungsbildung für Tafeln Start: Mai 2017	Durch gezielte Informationen und Rezepte zu einzelnen ausgegebenen Lebensmitteln soll die Ernährungskompetenz von Tafelkundinnen und -kunden erhöht werden.	Tafelnutzerinnen und -nutzer	außerschulisch
Vortragsangebot der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) „Nachhaltige Ernährung“	Themen: Superfoods: Importschlager und ihre regionalen Alternativen Gut essen – dem Klima zuliebe/Klimafrühstück Biologische Vielfalt: Hülsenfrüchte Was ist uns unser Essen wert?/Fit im Umgang mit Lebensmitteln Nachhaltige Ernährung: Öfter vegetarisch essen Lebensmittel ohne Laktose, Gluten und Co. – für wen notwendig?	Multiplikatorinnen und Multiplikatoren	außerschulisch
Praxis-Fortbildungen für Kita-Hauswirtschaftskräfte	Für 9 VHS-Standorte in Rheinland-Pfalz wurden 2017 Praxis-Fortbildungen für Kita-Hauswirtschaftskräfte zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards angeboten.	Hauswirtschaftskräfte der Kitas	außerschulisch
Bewegungsorientierte Gesundheitsförderung durch die Kooperation Kita-Sportverein	Ein Kooperations-Programm Kita/Sportverein zur Bewegungsförderung mit Programminhalten zur gesunden Ernährung: Förderung von Gesundheit: Koordination, Unfallprävention, Konzentrationsfähigkeit, Gemeinschaftserleben, Interesse an Sport/Bewegung unter Berücksichtigung der gesunden Ernährung (vor allem mit Blick auf Elternarbeit)	Kinder in Kindertagesstätten sowie Eltern	außerschulisch
Qualitätssiegel „Bewegungskindertagesstätte Rheinland-Pfalz“	– Etablierung eines ganzheitlichen Konzepts zur Bildungs-, Gesundheits- und Entwicklungsförderung von Kindern – die Verbesserung der quantitativen und qualitativen Bewegungssituation für Kinder unter Berücksichtigung der gesunden Ernährung – die Beratung von Kindertagesstätten hinsichtlich eines bewegungsfördernden Profils sowie die Vergabe des Qualitätssiegels „Bewegungskita Rheinland-Pfalz“ – der Aufbau eines Netzes von anerkannten Bewegungskitas, das eine Multiplikatoren- und Beratungsfunktion für andere Kindertageseinrichtungen übernimmt.	Kita-Teams	außerschulisch
Kita!Plus: Kita im Sozialraum	Über das Programm „Kita!Plus: Kita im Sozialraum“ wurden 2016 329 Kitas in Wohngebieten mit besonderem Entwicklungsbedarf zusätzlich gefördert. Über die aufgebauten Elterncafés wird in diesen Einrichtungen niedrigschwellige Elternarbeit geleistet, wozu auch Gespräche und Praxisprojekte zur Entwicklungsförderung der Kinder gehören. Ein wichtiger Bestandteil sind dabei Eltern-Kind-Projekte zum gesunden Essen sowie Beiträge zur Ernährungsbildung; Beispiele für Maßnahmen: wöchentlicher Koch-Treff, Internationales Frühstück mit Ernährungsberatung; Anlegen eines Kinder-Gartens.	Eltern in Kitas	außerschulisch

Projekt/Programm	Beschreibung	Zielgruppe	schulisch/ außerschulisch
Lernort Bauernhof seit 2009	Auf rund 60 Betrieben im Land können sich Schülerinnen und Schüler mit der Lebensmittelproduktion und -vermarktung auseinandersetzen und ein Bewusstsein für Umwelt- und Naturschutz im Umfeld der Landwirtschaft entwickeln. Sie stellen z. B. selbst Käse her, backen Brot oder pflanzen und ernten.	Schülerinnen und Schüler aller Schularten und Stufen	schulisch
Ernährungsführerschein seit 2009	Der Ernährungsführerschein ist ein Projekt zur Ernährungsbildung an Grundschulen. Schulen können dieses Programm in Eigenverantwortung umsetzen oder auf hauswirtschaftlich geschulte LandFrauen zurückgreifen, die die Unterrichtseinheiten im Team mit der Lehrkraft durchführen. Unterstützt werden sie dabei durch die IKK Südwest.	dritte Klasse (Grundschule)	schulisch
Klasse2000	bundesweit größtes Programm zur Gesundheitsförderung und Prävention im Grundschulalter (1. bis 4. Schuljahr). Ein wichtiger Baustein ist das Thema „Gesund essen & trinken“. Lehrkräfte erhalten erprobtes und direkt einsetzbares Unterrichtsmaterial und führen jährlich 12 Unterrichtseinheiten durch. Zusätzlich gestalten geschulte Gesundheitsfördererinnen und Gesundheitsförderer zwei bis drei Unterrichtseinheiten pro Schuljahr. Das Programm wird laufend wissenschaftlich überprüft, aktualisiert und optimiert.	Klassenstufen 1 bis 4	schulisch
Schulgärten	AG Schulgarten RLP berät und unterstützt die Schulen im Aufbau und Betrieb von Schulgärten durch eine qualifizierte Schulgarten-Beratung, ein Schulgarten-Starter-Set, Fortbildungen und Veröffentlichungen.	alle Schularten und Schulstufen	schulisch
Praktiker der Grünen Berufe in der Ganztagschule	Kooperation mit der Landwirtschaftskammer und den LandFrauen Rheinland-Pfalz, bieten Projekte im Ganztagschulbereich an zu den Themen Garten, Kochen, Bauernhof, Weinbau	Ganztagschulen	schulisch
KinderGartenpaten Landeszentrale für Umweltaufklärung und Naturschutz- bund RP	Ausstattung von interessierten Kitas mit einem Hochbeet bei gleichzeitiger Qualifizierung von Ehrenamtlichen zur regelmäßigen Betreuung. Insbesondere Seniorinnen und Senioren vermitteln Kindern Gärtnerwissen und Erfahrungen beim Gemüse- und Kräuternanbau und der Verwendung von selbst erzeugten Lebensmitteln.	Kindertagesstätten	Außerschulisch