



BBV-Landfrauen gegen Lebensmittelverschwendung

Beitrag

Die vom Statistischen Bundesamt im Juni an die EU-Kommission gemeldeten Lebensmittelabfälle alarmieren die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband: 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle sind in Deutschland im Jahr 2020 vom Acker bis zum Teller angefallen. Die Landfrauen haben das Thema auf ihrer Agenda und schlagen Maßnahmen vor, wie die Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann.

Dazu Landesbäuerin Anneliese Göller:

„Steigende Lebensmittelpreise, weltweit drohende Hungerkatastrophen und die fortschreitende Klimakrise – das alles rückt das Thema Lebensmittelverschwendung mehr und mehr in den Vordergrund. Dabei können alle Beteiligten in der Versorgungskette schon durch kleine Veränderungen im täglichen Verhalten einen wichtigen Beitrag leisten.“

Lebensmittelverschwendung ist für viele Menschen ein relevantes Thema. Dass eine große Mehrheit in der Bevölkerung bereit und willens ist, auch bei der Ernährung dem Schutz von Klima und Umwelt gerecht zu werden, zeigt der Ernährungsreport 2022. Wir Landfrauen haben deshalb Lösungsvorschläge für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zusammengetragen.“

- Der Einsatz und die passgenaue Dosierung von Pflanzenschutz- und Düngemitteln trägt zur Sicherung der Ernte bei und darf nicht pauschal verurteilt werden.
- Der Lebensmitteleinzelhandel muss seinen Beitrag zu mehr Wertschätzung regionaler Lebensmittel leisten.
- Stichprobenartige Lebensmittelkontrollen müssen stets mit Augenmaß durchgeführt und die Verwertung zurückgewiesener Ware im Blick behalten werden.
- Der Kontakt zwischen Handel und Gastronomie mit caritativen Einrichtungen, die überschüssige, aber noch genießbare Lebensmittel weitervermitteln, muss ausgebaut werden. Damit können auch Wege gefunden werden, um das illegale Containern zu unterbinden und Lebensmittel an interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher abzugeben.
- Eine höhere Wertschätzung für (regionale) Lebensmittel in der Gesellschaft durch:
 - o eine veränderte Anspruchshaltung bezüglich der Verfügbarkeit von Lebensmitteln,

- o die Stärkung von Bedientheken und deren Einführung im Bereich Obst und Gemüse
- o innovatives Restemanagement in Privat-, Großhaushalten und der Gastronomie,
- o die Bereitstellung von staatlichen Finanzmitteln für den Erzeuger-Verbraucher-Dialog
- o und den Ausbau des Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems „Geprüfte Qualität Bayern“ in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Eine breit angelegte Vermittlung von hauswirtschaftlichem Wissen in der Schule und der Erwachsenenbildung bei entsprechender Bereitstellung von dafür geschulten Lehrkräften sowie Multiplikatorinnen und Multiplikatoren schafft nachhaltiges Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln.
- Dazu gehört auch die Schulung bzw. Sensibilisierung von Personal in der Außer-Haus-Verpflegung hinsichtlich Mengenplanung, Buffetgestaltung und Portionsgrößen.

Das komplette Positionspapier der Landfrauen gibt es hier auf der BBV-Website:
www.BayerischerBauernVerband.de/Positionen

Informationen und Zahlen zum Bericht des Statistischen Bundesamtes zu Lebensmittelabfällen in Deutschland gibt es hier:
<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Hier eine kurze Zusammenfassung:

Im Jahr 2020 sind in Deutschland vom Acker bis zum Teller 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle angefallen. Das hat das Statistische Bundesamt im Auftrag der Bundesregierung im Juni an die EU-Kommission gemeldet. Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 59 Prozent (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten, 17 Prozent der Lebensmittel werden in der Außer-Haus-Verpflegung (1,9 Mio. Tonnen), 15 Prozent in der Verarbeitung (1,6 Mio. Tonnen) und 7 Prozent (0,8 Mio. Tonnen) im Handel weggeworfen. Die landwirtschaftliche Erzeugung trägt mit 2 Prozent (0,2 Mio. Tonnen) zur Abfallmenge bei.

Bericht: Bayerischer Bauernverband – **Bildmaterial:** © Fevziie – stock.adobe.com





Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern