

20.08.2018

Antwort

der Landesregierung

auf die Kleine Anfrage 1279 vom 12. Juli 2018
des Abgeordneten Norwich Rüße BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Drucksache 17/3173

Lebensmittelverschwendung in Landeseinrichtungen vermeiden – Was tut die Landesregierung?

Vorbemerkung der Kleinen Anfrage

Zu viele Lebensmittel landen in Nordrhein-Westfalen im Müll. Die im April 2018 vom Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz veröffentlichte Studie „Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten“ zeigt einmal mehr, in welchem Ausmaß noch genießbare Lebensmittel in NRW weggeworfen werden. So kommt die genannte Studie zu dem Ergebnis, dass allein in den nordrhein-westfälischen Privathaushalten pro Jahr rund 900.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden. Mehr als ein Drittel dieser Lebensmittel landet im Müll, obwohl sie eigentlich noch einwandfrei verzehrbar sind. Knapp die Hälfte der Lebensmittelabfälle gilt laut der angesprochenen Studie als vermeidbar.

Private Haushalte sind aber nicht allein verantwortlich für die Verschwendung von Lebensmitteln. So sind unter anderem auch Einrichtungen des Landes Verursacherinnen von Lebensmittelverschwendung. Denn Mensen, Kantinen und Bistros in Landeseinrichtungen bereiten tagtäglich in großen Mengen Lebensmittel zu.

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist eine wichtige Stellschraube, um Schäden an unserer Umwelt und an unserem Klima zu verhindern. Bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geht es aber auch um die Wertschätzung für die Lebensmittel selbst sowie für deren Erzeugerinnen und Erzeuger. Daher sollte das Land bei der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen eine Vorbildrolle einnehmen.

Die Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz hat die Kleine Anfrage 1279 mit Schreiben vom 17. August 2018 namens der Landesregierung im Einvernehmen mit dem Ministerpräsidenten und allen übrigen Mitgliedern der Landesregierung beantwortet.

Datum des Originals: 17.08.2018/Ausgegeben: 23.08.2018

Die Veröffentlichungen des Landtags Nordrhein-Westfalen sind einzeln gegen eine Schutzgebühr beim Archiv des Landtags Nordrhein-Westfalen, 40002 Düsseldorf, Postfach 10 11 43, Telefon (0211) 884 - 2439, zu beziehen. Der kostenfreie Abruf ist auch möglich über das Internet-Angebot des Landtags Nordrhein-Westfalen unter www.landtag.nrw.de

Vorbemerkung der Landesregierung

Lebensmittelverluste sind ein globales Problem. Die Vereinten Nationen haben 2015 mit Verabschiedung der UN-Nachhaltigkeitsziele unter anderem beschlossen, dass die Lebensmittelverluste bis 2030 reduziert werden müssen.

Nordrhein-Westfalen hat seit 2010 eine bundesweite Vorreiterrolle in der Reduzierung von Lebensmittelverlusten inne. Dies konstatiert auch eine aktuelle Studie des WWF, in welcher die diesbezüglichen Aktivitäten der Bundesländer untersucht wurden.

Der „Runde Tisch für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln“ wurde im Dezember 2010 als erster auf Landes- und Bundesebene zu diesem Thema gegründet und startete damit den Dialog zwischen Vertreterinnen und Vertretern der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette. Aus ihm gingen zahlreiche (Forschungs-)Projekte – auch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung – zur Verringerung von Lebensmittelverlusten hervor; der Runde Tisch hat so einen wichtigen Beitrag zur Sensibilisierung aller Akteure geleistet. Der Landesregierung ist das Thema Wertschätzung und die Verringerung von Lebensmittelverlusten weiterhin ein wichtiges Anliegen, das mit vielfältigen Maßnahmen befördert wird.

- 1. Ist der Landesregierung bekannt, in welchem Umfang durch Kantinen, Mensen, Bistros o.ä. in Landeseinrichtungen Lebensmittelabfälle verursacht werden? Bitte Entwicklungen der letzten zehn Jahre benennen.**

Eine aktuelle Abfrage innerhalb der Landesverwaltung hat gezeigt, dass in der überwiegenden Anzahl der befragten Kantinen der verschiedenen Verwaltungsebenen keine Messdaten zur Menge der Lebensmittelabfälle oder vermeidbaren Lebensmittelabfälle erhoben werden; teilweise liegen Schätzwerte vor.

Das Kooperationsprojekt „Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen“, 2017 durchgeführt vom LANUV im Auftrag des Ministeriums, hatte zum Ziel, Grundlagen für einen lebensmittelverlustarmen Kantinenbetrieb in Einrichtungen des Landes zu erarbeiten.

Im Rahmen einer beispielhaften Messung am Standort Essen wurde festgestellt, dass im Messzeitraum von einer Woche 65 kg Lebensmittelabfälle entstanden; das entspricht knapp 19% der Produktionsmenge. Die Ergebnisse des Projekts werden in weitere Planungen einbezogen.

- 2. Ist der Landesregierung bekannt, in welchem Umfang durch Kantinen, Mensen, Bistros o.ä. in Landeseinrichtungen vermeidbare Lebensmittelabfälle verursacht werden? Bitte entsprechend Tonnen pro Jahr mit Blick auf die letzten zehn Jahre benennen.**

Auf die Antwort zu Frage 1 wird verwiesen.

- 3. Welche Maßnahmen ergreift die Landesregierung, um die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Einrichtungen des Landes weiter zu reduzieren? Bitte auflisten und erläutern.**
- 4. Gibt es in den Pachtverträgen für Kantinen, Mensen, Bistros o.ä. in Landeseinrichtungen Vorgaben hinsichtlich der Bewirtschaftung, um eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu erreichen? Wenn ja, welche?**

Die Fragen 3 und 4 werden wegen des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Die Abfrage innerhalb der Landesverwaltung hat ergeben, dass unterschiedlichste Maßnahmen zur Reduzierung der vermeidbaren Lebensmittelabfällen getroffen werden.

Zusammenfassend lassen sich hier Maßnahmen zur Sensibilisierung der Kunden, Abfallvermeidungs-Maßnahmen wie die Weitergabe von noch zum Verzehr geeigneter Speisen an Dritte, das Angebot auch kleinerer Portionen, verbindliche Bestellsysteme zwecks Vermeidung eines Überangebotes sowie die Festlegung diesbezüglicher Kriterien im Rahmen von Ausschreibungen und Pachtverträgen aufführen.

Im Zuge der Überarbeitung der Landes-Kantinenrichtlinie 2015 wurden auch Qualitätsanforderungen an die in Landeseinrichtungen angebotenen Speisen formuliert. So sollen diese u.a. den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Betriebsverpflegung entsprechen. In diesen DGE-Qualitätsstandards wurden inzwischen auch Nachhaltigkeitskriterien mit Bezug zur Lebensmittelverschwendung aufgenommen. Hierzu gehören die „Vermeidung von Speiseresten“ sowie die „Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung“.

5. *Welches konkrete Reduktionsziel hat sich die Landesregierung bezüglich der Lebensmittelverschwendung in Einrichtungen des Landes gesetzt?*

Im September 2015 beschloss die Generalversammlung der Vereinten Nationen die 17 globalen Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals (SDGs)). Als ein Unterziel (12.3) wurde beschlossen, bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern (SDG, Ziel 12.3). Diesem Ziel fühlt sich auch die Landesregierung verpflichtet

In der NRW-Nachhaltigkeitsstrategie, die die SDGs in Nordrhein-Westfalen umsetzt, ist bisher kein eigenes Reduktionsziel für dieses Unterziel festgelegt.