

Übersicht

1. Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung

2. Was kann ich tun, um überschüssige Lebensmittel zu vermeiden?

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

4. Fazit

5. Fragerunde und Erfahrungsaustausch

**Gemeinschaftsverpflegung?
(Küchenleitung etc.)**

Kinder- und Jugendliche?

WER SIND SIE?

**Seniorinnen
und Senioren?**

**Lebensmittelabfälle
gemessen?**

1. Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung



1. Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung ist ein Klima- und Ressourcenproblem

- Jedes Lebensmittel verbraucht wertvolle Ressourcen:
 - Ackerboden
 - Wasser & Dünger
 - Energie für Ernte, Verarbeitung, Transport und Entsorgung
- Rund 30 % der weltweit verfügbaren Anbauflächen werden für weggeworfene Lebensmittel unnötig genutzt
- Lebensmittelverschwendung belastet das Klima erheblich
 - Vermeidbarer Lebensmittelmüll in der EU = jährlicher CO₂-Ausstoß der gesamten Niederlande

1. Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung ist ein ethisches Problem

- Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet im Müll
- Weltproduktion reicht theoretisch für 12 Mrd. Menschen
- Dennoch haben über 700 Mio. Menschen nicht genug zu essen

1. Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung

Einsparpotenziale

- Ergebnisse der landesweiten Messwochen von Lebensmittelabfällen in allen Lebenswelten der Gemeinschaftsverpflegung 2024 (durchgeführt vom LERn BW):
 - Bei einer durchschnittlichen Anzahl von 30 Tischgästen und einem Schuljahr mit 190 Schultagen belaufen sich die Kosten der Tellerreste auf eine Summe von rund 2.280 €
 - mehr Informationen unter www.lern-bw.de
- ➔ Durch Tellerreste entstehen unnötige Kosten, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen zahlt sich also aus
- Dem Sektor der Außer-Haus-Verpflegung mit der Gemeinschaftsverpflegung wird das größte Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugesprochen
- Unternehmen wirken als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren: in der Kommunikation mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Gästen und in die gesamte Gesellschaft hinein

2. Was kann ich tun, um überschüssige Lebensmittel zu vermeiden?

Lebensmittelmengen besser planen

- Anzahl und Alter der Gäste berücksichtigen
- Tages- und Jahreszeit, Feiertage und Wetter berücksichtigen
- standardisierte Rezepturen verwenden
- Erfahrungswerte nutzen

Einkauf optimieren

- elektronische Einkaufsliste mit aktuellem Lagerbestand
- möglichst kleine Gebinde einkaufen
- bevorzugt wenig verarbeitete Lebensmittel verwenden
- bevorzugt saisonale und regionale Produkte einkaufen

2. Was kann ich tun, um überschüssige Lebensmittel zu vermeiden?

Lagerverluste vermeiden

- produktspezifische Lagerbedingungen (z.B. Temperatur) sicherstellen
- regelmäßig Bestand und Qualität der Lebensmittel kontrollieren
- neue Vorräte immer nach hinten ins Regal / in den Kühlschrank stellen und erst die ältere Ware verbrauchen → **FIFO-Prinzip = First In – First Out**

Vor- und Zubereitungsverluste minimieren

- Schälverluste minimieren
- bei Bio-Ware: Gemüseschalen für Brühen / Saucen verwenden
- Zubereitungsfehler durch standardisierte Rezepte reduzieren

2. Was kann ich tun, um überschüssige Lebensmittel zu vermeiden?

Ausgabeverluste und Tellerreste vermeiden

- bedarfsgerechte GN-Behälter und Schüsseln verwenden
- kleinere Teller bei Buffets bereitstellen
- verschiedene Portionsgrößen und Nachschlag anbieten
- die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung über Poster, Tischaufsteller oder Hinweisschilder an Gäste kommunizieren

Personal aufklären

- hinsichtlich eines nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen und optimalen Verwertungsmöglichkeiten von Zubereitungsresten
- Abfallmonitoring einführen

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Verwertung und Weitergabe

- Gerichte kurz vor Kantinen-/ Gaststättenschluss günstiger anbieten
- Speisen, die nicht in der Ausgabe waren, als günstigere Gerichte am Folgetag anbieten
- verschiedene Komponenten, die nicht in der Ausgabe waren, am Folgetag weiterverwerten bzw. neu zusammenstellen und als „Retter“-Gericht anbieten
- Gästen die Mitnahme ihrer Reste anbieten und dazu Transportverpackungen bereithalten
- Angestellten die Mitnahme von Resten, die nicht in der Ausgabe waren, anbieten
- mit Akteuren kooperieren, die sich aktiv mit der Rettung, Weitergabe und Verteilung von Lebensmitteln beschäftigen
 - Foodsharing, Tafel e.V., Retter-Cafés etc.

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Was ist bei der Weitergabe von Lebensmitteln zu beachten?

Lebensmittelrechtliche Belange

- Weitergabe von geretteten Lebensmitteln, verarbeitet oder unverarbeitet, nicht im „rechtsfreien“ Raum
- rechtliche Vorgaben zum Schutz der Verbraucher
- Empfänger von Lebensmittelspenden nicht immer sachkundig
→ Verantwortung der Retter und Spender
- Auslegung der rechtlichen Anforderungen mit Augenmaß
- behördliche Stellen der Lebensmittelüberwachung beraten und unterstützen bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- regelmäßige Bereitstellung bzw. Weitergabe von Lebensmittel → **Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit**
- Eigenverantwortlichkeit nicht übertragbar:
Derjenige, der regelmäßig weiterleitet oder abgibt, bleibt lebensmittelrechtlich verantwortlich.

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Grundlegende Anforderung: **Lebensmittelsicherheit**

- Lebensmittel müssen sicher sein, d. h. sie dürfen nicht gesundheitsschädlich sein und müssen für den Verzehr durch den Menschen geeignet sein.
 - ✗ keine Weitergabe von Lebensmitteln, die im Betrieb vorübergehend als „Abfall“ angesehen und behandelt wurden
 - ✗ keine Weitergabe von Speisen, die bereits in der Ausgabe waren
 - ✓ Informationen zu Allergenen entsprechend der Speisekarte weitergeben und Kreuzkontaminationen der Lebensmittel bei der Weitergabe vermeiden

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Zu beachten: Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)/Verbrauchsdatum (VD)

➤ MHD:

- bis zu diesem Datum ist Lebensmittel ungeöffnet und bei richtiger Lagerung mindestens haltbar (Herstellergarantie)
- bis zu diesem Datum behält Lebensmittel typische Eigenschaften (Geschmack, Aussehen, Konsistenz) und Nährstoffgehalt (Herstellergarantie)
- MHD = **KEIN** Verfallsdatum – nach Überschreitung wird Lebensmittel nicht zwingend schlecht oder gesundheitsschädlich
- Weitergabe nach Ablauf MHD **ERLAUBT** – **Verantwortung** dann aber beim Retter, nicht mehr beim Hersteller

→ daher wichtig: sorgfältige Prüfung

→ Empfehlung: keine Weitergabe von Aufschnittware (Wurst, Käse, Fisch) und Babynahrung nach MHD

➤ **VD: Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen NICHT mehr weitergegeben werden → Straftat!**

➤ **VD = Wegwerfdatum**

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Zu beachten: Lagerung und Hygiene

- geeignete Lager- und Beförderungsbedingungen
 - produktspezifisch: heiß/kalt, trocken, lichtgeschützt
- ✓ Einhaltung der Kühlkette, Produkt- und Personalhygiene
- ✓ Temperaturen bei Heißabgabe (mind. +65°C) oder Kaltabgabe (< +10 °C) gewährleisten
- ✓ warme Lebensmittel für die Kaltabgabe zügig Herunterkühlen
- ✓ geeignete, verschließbare, lebensmittelechte Transport-Gefäße verwenden und die Temperaturbeständigkeit beachten

3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Zu beachten: Dokumentation

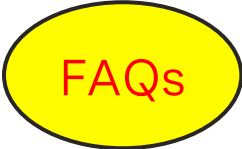
- bei regelmäßiger und organisierter Weitergabe (z.B. Abgabe an Tafeln) → Weitergabe dokumentieren
- zu dokumentieren („W-Fragen“):
 - Wann? – Datum und Uhrzeit der Abgabe
 - Was? – Art und Menge des Lebensmittels, inklusive Information, ob Kühlgut oder Warmhaltetemperaturen; ggf. Chargennummer und MHD/VD
 - Wer? – Name und Kontakt des Spenders/Gemeinschaftsverpflegung
 - Woher? – Herkunft der Zutaten
 - Wohin? – Name und Kontakt der Initiative
- Rückverfolgbarkeit
 - Möglichkeit, den Weg des Lebensmittels durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen
→ gesetzliche Anforderung im Rahmen des Verbraucherschutzes

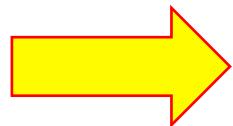
3. Was kann ich tun, wenn doch Lebensmittelreste anfallen?

Zu beachten: Registrierung

- bei regelmäßiger Verteilung/Abgabe von geretteten Lebensmitteln mit Organisationsgrad → **Registrierungspflicht** bei Behörde!
- Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sind bereits gemeldet und müssen Behörde über Erweiterung des Tätigkeitsbereichs informieren
- Ansprechperson + Vertretung benennen und Behörde mitteilen

Ergänzende Informationen

- [Leitfaden](#) „Lebensmittel retten – aber sicher!“
- [FAQ-Liste](#) 
- **Informationsveranstaltungen**
 - [Lebensmittel retten – ja, aber sicher](#) (nächste Veranstaltung am 19.01.2026)
 - neue Veranstaltung mit Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung für 2026 in Planung



[lebensmittelretter-bw.de](https://www.lebensmittelretter-bw.de)



4. Fazit

- **Lebensmittelabfälle sichtbar machen:** Erfassen, wie und wie viele Abfälle entstehen.
- **Abfälle vermeiden, bevor sie entstehen:** Maßnahmen im Betrieb umsetzen, um Überschüsse zu vermeiden.
- **Reste sinnvoll nutzen:** Weiterverarbeitung oder Weitergabe organisieren.
- **Fortschritte messen:** Abfälle regelmäßig dokumentieren und Erfolge überprüfen.
- **Jeder Beitrag zählt:** Schon kleine Schritte bewirken Großes!
- **Wertschätzung leben:** Bewusster und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln.



Herzlichen Dank!



Catharina Zirpel

Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung

Baden-Württemberg

Referat 17 | Landeskонтроllteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg

catharina.zirpel@lgl.bwl.de

+49 (0) 711 95980-167

Zentrale Anlaufstelle zur Unterstützung bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

lebensmittel-retten@lgl.bwl.de

Bildnachweise

- **Bild Folie 4** – © Umweltbundesamt 2024, BMLEH <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/materialien/grafiken>
- **Bilder Folie 18** – <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/anlaufstelle>, <https://alr-bw.de/,Lde/Startseite/Themen+und+Projekte/Lebensmittel+retten>
- **Bild Folie 19** – © MLR <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/>