

**Erstellung eines Konzepts zur Vermeidung von
Lebensmittelverschwendung in der
Landeshauptstadt München**

Kein Mensch isst illegal – 1. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Antrag Nr. 20-26 / A 01094 von Frau StRin Marie Burneleit, Herrn StR
Thomas Lechner vom 24.02.2021, eingegangen am 25.02.2021

Kein Mensch isst illegal – 2. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Antrag Nr. 20-26 / A 01095 von Frau StRin Marie Burneleit, Herrn StR
Thomas Lechner vom 24.02.2021, eingegangen am 25.02.2021

Eine dezentrale Komponente des Münchner Ernährungshauses

Antrag Nr. 20-26 / A 02502 von der Fraktion Die Grünen – Rosa Liste,
SPD / Volt - Fraktion vom 11.03.2022, eingegangen am 11.03.2022

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 06947

3 Anlagen

**Beschluss des Ausschusses für Klima- und Umweltschutz
vom 20.10.2022 (SB)
Öffentliche Sitzung**

I. Vortrag der Referentin

1. Anlass

Mit den beiden Anträgen Nr. 20-26 / A 01094 „Kein Mensch isst illegal – 1. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ (Anlage 1) und Nr. 20-26 / A 01095 „Kein Mensch isst illegal – 2. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ (Anlage 2) hat DIE PARTEI angeregt, ein Konzept für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu entwickeln. Die Landeshauptstadt München soll dabei u.a. städtische Kantinen, Gastronom*innen, aber auch Nachbarschaftsinitiativen fördern, um sogenannte „Fairteiler“ bereitzustellen, also frei zugängliche Kühlschränke für „gerettete“ Lebensmittel.

Mit dem Antrag Nr. 20-26 / A 02502 „Eine dezentrale Komponente des Münchner Ernährungshauses“ (Anlage 3) beantragen die Fraktion Die Grünen – Rosa Liste und die SPD/Volt-Fraktion, das Thema Lebensmittelverschwendung im Rahmen der Konzeptentwicklung des Münchner Ernährungshauses zu bearbeiten.

Aufgrund der großen inhaltlichen Schnittmengen dieser Initiativen bietet sich eine gemeinsame Behandlung der drei vorgestellten Anträge an.

Zuständig für diese Entscheidung ist der Ausschuss für Klima- und Umweltschutz gemäß § 7 Abs. 1 Nr. 12 Geschäftsordnung des Stadtrats der Landeshauptstadt München (GeschO).

2. Hintergründe zur Lebensmittelverschwendung

Die Lebensmittelverschwendung ist in den letzten Jahrzehnten zu einem immer größeren Problem der Industrienationen geworden. Mittlerweile werden weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Jahr als Abfall weggeworfen. Dabei entstehen nicht nur 10 % aller weltweiten Treibhausgase, sondern es gehen auch Unmengen an natürlichen Ressourcen wie (Trink-)Wasser, Boden und Energie verloren. Damit ist die Lebensmittelverschwendung ein „Haupttreiber der Klimakrise“.

Lebensmittelverluste findet man heutzutage in der Wertschöpfungskette von der Produktion und Verarbeitung über Vertrieb bis hin zum Konsum. Dies beginnt beispielsweise dabei, dass angebaute Lebensmittel aufgrund von Preisschwankungen auf dem Feld zurückgelassen werden, da sich eine Ernte nicht rechnet. Weitere Faktoren, die ebenfalls zu Lebensmittelverlusten führen, sind nicht erfüllte Anforderungen an Qualitätsklassen, Lagerüberschüsse, Fehletikettierungen, Sortimentswechsel und Verpackungsneugestaltungen, die dazu führen, dass noch genießbare Lebensmittel als Abfall enden.

Lebensmittelverschwendung in Deutschland

In Deutschland landen 12 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll. Die anfallende Menge an Lebensmittelabfällen nach Sektoren in der Lebensmittelversorgungskette stellt sich wie folgt dar¹:

- 18 Prozent (2,2 Mio. Tonnen) fallen bei der Verarbeitung an
- 4 Prozent (0,5 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle entstehen im Handel
- 14 Prozent (1,7 Mio. Tonnen) der Abfälle fallen bei der Außer-Haus-Verpflegung an
- 52 Prozent (6,1 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle entstehen in privaten Haushalten, dazu gehören neben übrig gebliebenen Speiseresten z. B. auch Nuss- und Obstschalen sowie Knochen.

1 [Studie "Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015"](#)

Lebensmittelverschwendung in München

In München entstehen rund 300 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Tag, obwohl große Teile davon noch genießbar wären.² Dies stellt eine Verschwendung von Ressourcen und eine unnötige Produktion von Müll dar. Die Landeshauptstadt München hat sich daher dem Ziel der Vereinten Nationen verpflichtet, die Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren.³

3. Aktueller Sachstand

In der Landeshauptstadt München gibt es bereits eine Reihe von Initiativen, die sich des Themas Lebensmittelverschwendung angenommen haben.

Foodsharing e.V.

[Foodsharing e.V.](#) ist eine 2012 entstandene Initiative, die sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzt. Dabei steht das Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln zu beenden, an erster Stelle. Über 450.000 registrierte Nutzer*innen und mehr als 100.000 Freiwillige, sogenannte Foodsaver*innen, machen die Initiative mittlerweile zu einer internationalen Bewegung. Es kooperieren über 11.000 Betriebe, bei denen bisher schon 65 Millionen Kilogramm Lebensmittel vor der Verschwendung bewahrt worden sind. Täglich finden Lebensmittel auf diese Weise deutschlandweit etwa 5.000 Mal ihre Abnehmer*innen.

Die Plattform [foodsharing.de](#) basiert auf ehrenamtlichem Engagement. Das Retten und Teilen von Lebensmitteln findet geldfrei statt. Dabei sorgt der gemeinnützige Foodsharing e.V. als Dachverband und Betreiber der Webseite dafür, dass diese unkommerziell und ohne Werbung bestehen bleibt.

In Juli 2017 gründeten die Bezirke München, Dachau, Fürstfeldbruck und Starnberg den ersten Foodsharing Bezirksverein mit dem Namen [Foodsharing München mit angrenzenden Kreisen e.V.](#) In München werden über Foodsharing München täglich circa 700 kg Lebensmittel vor der Tonne gerettet.⁴

Community Kitchen München

Hinter der [Community Kitchen München](#) verbirgt sich die Vision einer gemeinschaftlichen Ressourcenverteilung. Oberstes Gebot der Community Kitchen, einem Ort des gemeinsamen Kochens, Essens und Austausches ist, gegen Lebensmittelverschwendung aktiv vorzugehen. Die Community Kitchen rettet Lebensmittel, die ansonsten im Müll landen würden, validiert diese auf Verzehrbarkeit, putzt und verarbeitet sie und bereitet damit Mahlzeiten zu. 97 Prozent der in dem Community Kitchen verwendeten

² nachrichtlich von AWM-USP 2022

³ Grundsatzbeschluss II, Anlage 1: Maßnahmenplan Klimaneutralität München 2021, S. 164

⁴ <https://www.foodsharing-muenchen.de/>, letzter Aufruf am 29.06.2022

Lebensmittel werden so vor dem Wegwerfen gerettet.⁵

Neben dem Essen vor Ort liefert die Community Kitchen Essen in Kitas, Schulen und Unternehmen und verkauft Eingemachtes wie Suppen, Eintöpfe, Chutneys, Marmeladen und Gedörrtes im Glas über den lokalen Einzelhandel.

Too Good To Go

Gegründet im Jahr 2015, hat Too Good To Go die erste Mahlzeit im März 2016 in Kopenhagen gerettet. Heute ist die App „Too Good To Go“ der weltweit größte B2C⁶-Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Sie verbindet Nutzer*innen mit Betrieben, die überschüssige Lebensmittel anbieten. Die Nutzer*innen erhalten qualitativ hochwertiges Essen zu einem günstigen Preis, die Betriebe erreichen neue Kund*innen und können mit ihren Überschüssen Einnahmen generieren und gleichzeitig die Umwelt schonen.

Von Too Good To Go wurde auch die Initiative "Städte gegen Food Waste" ins Leben gerufen, die engagierte Städte in einem Netzwerk zusammen bringt, um die Lebensmittelrettung im städtischen Raum zu stärken und so einen wichtigen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu leisten. Im Rahmen der Initiative werden konkrete Maßnahmen entwickelt und umgesetzt, um Essen vor der Verschwendung zu bewahren.

Im Rahmen der Initiative erarbeiten die Partnerstädte verschiedene Aktionen und setzen sie um, um Food Waste vor Ort zu bekämpfen. Im Mittelpunkt stehen vor allem die Förderung der Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln und die gezielte Aufklärungsarbeit innerhalb der Bevölkerung. Darüber hinaus fungiert die Initiative als eine Austauschplattform für die Partnerstädte, um Best Practices zu teilen und die Lebensmittelrettung deutschlandweit voranzutreiben.

Städtische Kantinen gegen Lebensmittelverschwendung

Eine aktuelle Abfrage des Referates für Klima- und Umweltschutz (RKU) bei den städtischen Kantinen hat ergeben, dass sich bereits einige Inhaber für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einsetzen. So werden in der Kantine im Rathaus und im Baureferat so viele Lebensmittelreste wie möglich weiterverwendet bzw. weiterverarbeitet (z. B. Gemüse- und Fleischreste für Saucenansätze, Semmeln für Semmelbrösel oder Knödelbrot oder auch süße Gebäckteile für Scheiterhaufen). Darüber hinaus gibt es eine Kooperation mit [Querfeld](#). Eine Auswertung aus dem 3. Quartal 2021 hat ergeben, dass u.a. 3.804 kg Obst und Gemüse durch eine Weiterverarbeitung gerettet wurden. Damit liegen die Kantinen auf Platz eins in der Kategorie „Küchen mit über 750 Essen pro Tag“. Eine Zusammenarbeit mit „To good to go“ wurde diskutiert, allerdings aus Kostengründen

⁵ <https://community-kitchen.com/>, letzter Aufruf: 29.06.2022

⁶ Business-to-Consumer steht für Kommunikations- und Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmern und Privatpersonen (Konsumenten, Kunden)

derzeit nicht in Betracht gezogen.

Auch die Kantinen der Stadtwerke setzen sich bereits dafür ein, unnötige Lebensmittelabfälle zu verringern. Ein sogenanntes Waste-Management-Programm, welches Teil der Nachhaltigkeitsstrategie des Pächters ist, beinhaltet viele Schulungsinhalte und Maßnahmen. Bereits 2003 hat der Pächter erste Analysen, zum Beispiel zur Vermeidung von Überproduktion, erstellt. 2016 wurde es als einziges nationales Catering-Unternehmen für den Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung nominiert. Die Initiative "Zu gut für die Tonne!" des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeichnete mit dem Preis erstmalig Unternehmen und Organisationen aus. An Food-Sharing-Initiativen nehmen die SWM-Kantinen derzeit nicht teil, da der Hauptbestandteil des Nassmülls aus Resten der Essens-Ausgabe besteht.

Pilotprojekt zur Vermeidung von Speiseabfällen

Ein aktuell laufendes Pilotprojekt des Referats für Klima- und Umweltschutz beschäftigt sich mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in städtischen Kantinen. Das vom BUND Naturschutz durchgeführte Projekt hat das Ziel, Speiseabfälle in städtischen Kantinen zu vermeiden und die Ursachen für anfallende Speiseabfälle zu erfassen. Aktuell wird das Pilotprojekt auf eine Kita und eine Schule ausgeweitet. Bis Ende 2023 werden dem Stadtrat die Ergebnisse vorgelegt und Maßnahmen vorgeschlagen, wie Speiseabfälle auf weniger als 10 % (aktuell 35 %) reduziert werden könnten.

Zudem ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen Teil jeder Umstellungsberatung hin zu „mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“.

4. Fazit

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann aufgrund des nach wie vor hohen bestehenden Einsparpotentials einen wichtigen Beitrag zur Ernährungswende in München leisten. Ziel muss es sein, bestehende Aktivitäten zu fördern und, wo sinnvoll, zu bündeln, Akteur*innen zu vernetzen und bestehende Programme durch innovative neue Ansätze zu ergänzen. Die Vielfalt an Akteur*innen und potentiellen Maßnahmen muss dabei konzeptionell mit den Handlungsspielräumen der Stadtverwaltung in Einklang gebracht werden. Diese Aufgabe erfordert eine eingehende Befassung mit der Thematik und umfangreiche Kenntnisse des Sachstandes und der bestehenden Verbesserungspotenziale bei gleichzeitiger inhaltlicher Integration in die Strukturen der Ernährungswende.

In Zukunft soll das Münchner Ernährungshaus zentrale Anlaufstelle für alle relevanten Akteur*innen der Ernährungswende in München sein. Für die räumliche Organisation des Münchner Ernährungshauses werden derzeit im Rahmen einer externen

Konzepterstellung drei Varianten geprüft, die auch miteinander kombinierbar sind: ein zentraler Ort, mehrere dezentrale Standorte in den Stadtquartieren und/oder eine virtuelle Plattform. Neben den drei räumlichen Varianten wird die Konzept-Erstellung ein Mindestmaß („Muss-Kriterien“) erörtern bis hin zu einer allumfassenden, visionären Version („Kann-Kriterien“) des Ernährungshauses. Sowohl der internationale Vorreiter in Kopenhagen als auch das nationale Vorbild in Berlin setzen die räumliche Variante eines zentralen Ortes um, mit der „Muss-Funktion“: Umstellung der Außer-Haus-Verpflegung auf einen definierten Bio-Anteil. Die visionäre „Kann-Version“ eines Ernährungshauses bezieht beispielsweise Ernährungsbildungsaspekte mit ein und wertet die Zielgruppe aus bis hin zur gesamten Münchner Stadtbevölkerung.

In diesem Rahmen soll auch das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen betrachtet werden. Ziel soll sein, im Rahmen des Münchner Ernährungshauses lokales Engagement und Aktivitäten zur Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln zu fördern sowie Aufklärungsarbeit in der Bevölkerung zu leisten. Im Rahmen dessen wird unter anderem geprüft, welche Rahmenbedingungen und Möglichkeiten zur Unterstützung von Unternehmen hinsichtlich der Aufstellung der „Fairteiler“-Kühlschränke als eine dezentrale Komponente des Münchner Ernährungshauses bestehen und es werden Umsetzungsmöglichkeiten auf Quartiersebene geprüft. Auch Möglichkeiten zur Umsetzung der in den Anträgen formulierten Vorschläge zur „Müllschlucker-App“ sowie die Vorstellung der dezentralen Komponente als Bündnispartner der Circular City sowie mögliche weitere Aktivitäten und Schnittstellen zu bestehenden Programmen sollen untersucht und im Konzept dargestellt werden. Bestehende Initiativen – u. a. auch zum Thema Lebensmittelverschwendung – werden in das Münchner Ernährungshaus integriert und bei der Konzepterstellung berücksichtigt.

Ein erstes Konzept zum Münchner Ernährungshaus soll dem Stadtrat im ersten Quartal 2023 vorgelegt werden.

Anhörung des Bezirksausschusses

In dieser Beratungsangelegenheit ist die Anhörung des Bezirksausschusses nicht vorgesehen.

Der Korreferent des Referates für Klima- und Umweltschutz, Herr Stadtrat Sebastian Schall, die zuständige Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Mona Fuchs sowie die Stadtkämmerei haben einen Abdruck der Vorlage erhalten.

II. Antrag der Referentin

1. Der Vortrag wird zur Kenntnis genommen.
2. Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt, das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Bestandteil der konzeptionellen Arbeiten zum Münchner Ernährungshaus zu bearbeiten und die Ergebnisse im ersten Quartal 2023 zusammen mit dem Konzept zum Münchner Ernährungshaus vorzulegen.
3. Der Antrag Nr. 20-26 / A 01094 „Kein Mensch isst illegal – 1. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ vom 24.02.2021 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
4. Der Antrag Nr. 20-26 / A 01095 „Kein Mensch isst illegal – 2. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ vom 24.02.2021 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
5. Der Antrag Nr. 20-26 / A 02502 „Eine dezentrale Komponente des Münchner Ernährungshauses“ vom 11.03.2022 ist damit geschäftsordnungsgemäß erledigt.
6. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die / Der Vorsitzende

Die Referentin

Ober- / Bürgermeister/-in
ea. Stadträtin / ea. Stadtrat

Christine Kugler
Berufsmäßige Stadträtin

- IV. Abdruck von I. mit III. (Beglaubigungen)
über das Direktorium HA II/V - Stadtratsprotokolle
an das Revisionsamt
an das Direktorium – Dokumentationsstelle
an das Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen (RKU-GL3)

- V. Wv Referat für Klima- und Umweltschutz, Beschlusswesen RKU-GL3
zur weiteren Veranlassung (Archivierung, Hinweis-Mail).