



Baden-Württemberg.de

📅 02.10.2020

ERNÄHRUNG

# Lebensmittelverschwendung vermeiden



© picture alliance / dpa | Patrick Pleul

**Ziel der aktuell in Stuttgart stattfindenden Tagung „Grenzenlos nachhaltig – restelos essen“ ist es, insbesondere deutsch-französische Partnerkommunen zum Austausch über kommunale Strategien gegen Lebensmittelverschwendung anzuregen. Weitere Gemeinden sollen ermutigt werden, dieses Thema stärker im eigenen politischen Handeln zu verankern.**

„Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich im Müll, obwohl ein großer Teil noch genießbar gewesen wäre. Um das Ziel der Vereinten Nationen, die Halbierung der weltweiten Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu erreichen, erfordert es eine nachhaltige Entwicklung, die in den Kommunen beginnt und an Ländergrenzen nicht aufhört“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, anlässlich der Tagung „Grenzenlos nachhaltig – restelos essen“ in der Sparkassenakademie in Stuttgart.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und das [Deutsch-Französisches Institut Ludwigsburg \(dfi\)](#) luden Vertreterinnen und Vertreter aus Kommunalpolitik, Verwaltung, Kirche sowie

der Tafel zu der Tagung ein, um bereits bestehende kommunale Aktivitäten bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vorzustellen und weitere Gemeinden zu ermutigen, dieses Thema stärker im eigenen politischen Handeln zu verankern.

## Austausch über kommunale Strategien gegen Lebensmittelverschwendung

Ein Ziel war es, insbesondere deutsch-französische Partnerkommunen zum Austausch über kommunale Strategien gegen Lebensmittelverschwendung und mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Erzeugung anzuregen. Die Tagung war deshalb auch der Auftakt für den Dialog der Kommunen Karlsruhe, Ludwigsburg, Nagold und Talheim mit ihren jeweiligen französischen Partnergemeinden.

„Wir haben diese Veranstaltung ganz bewusst vor das anstehende Erntedank-Fest gelegt. Denn dieses Fest verdeutlicht uns, wie viel wertvolle Arbeit, Energie aber auch Wissen in Lebensmitteln steckt. Es ist wichtig, die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung auf allen Stufen der Wertschöpfungskette und über geografische Grenzen hinweg anzugehen und den Lebensmitteln die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen“, betonte Staatssekretärin Gurr-Hirsch.

## Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“

Dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ein wichtiges Anliegen. Seit 2018 sind die entsprechenden Maßnahmen in einem Maßnahmenplan gebündelt. So haben zum Beispiel durch ein Coachingprojekt zehn Landeskantinen ihre Speiseabfälle erfolgreich um 40 Prozent reduziert. Außerdem findet die Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ in diesem Jahr zum zweiten Mal vom 5. bis 11. Oktober 2020 statt. Ebenso wie bei den landesweiten Erntedank-Wochen der Landratsämter werden hier Verbraucherinnen und Verbraucher für die Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisiert und sie erhalten praktische Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Alltag.

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Lebensmittelretter](#)

[Mach's Mahl: Gutes Essen ohne Reste](#)

[Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg](#)

[Mach's Mahl: Maßnahmenplan „Reduzierung von Lebensmittelverlusten 2018-2021“ \(PDF\)](#)

#Verbraucherschutz

---

**Link dieser Seite:**

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/lebensmittelverschwendung-vermeiden>