



Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



Eine Initiative von

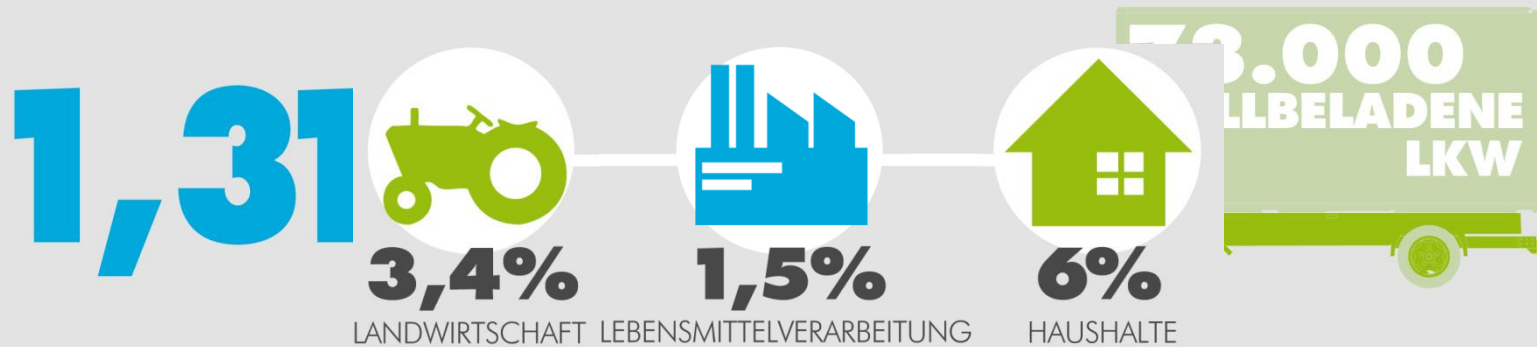
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Lebensmittelretten in Bayern

Dr. Malte Rubach
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Hintergrund – Lebensmittelverluste in Bayern



Reduktionsziele

Landwirtschaftliche Erzeugung
290.000 t

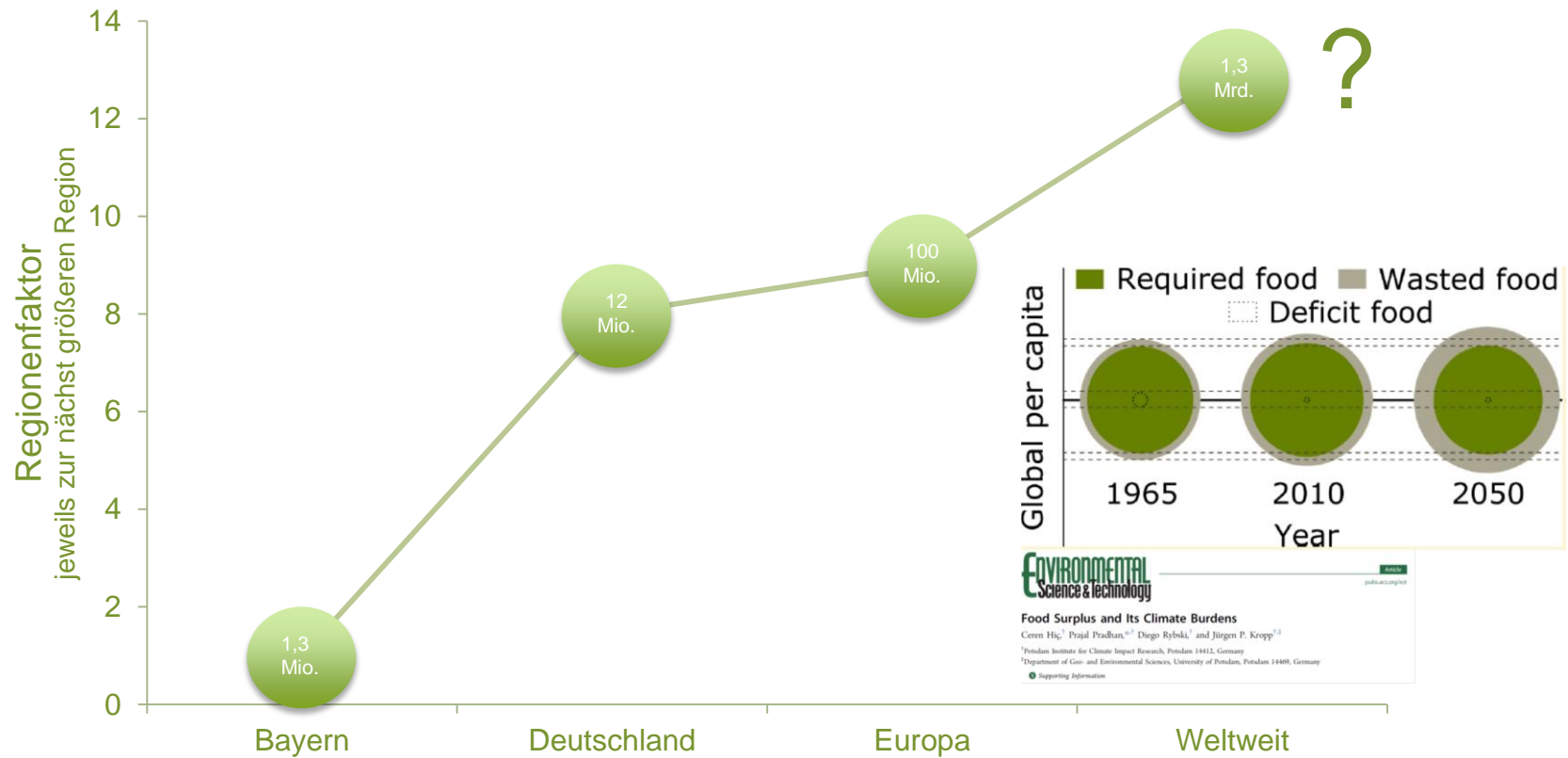
Verarbeitung von Lebensmitteln
222.000 t

Außer-Haus Verpflegung
158.000 t

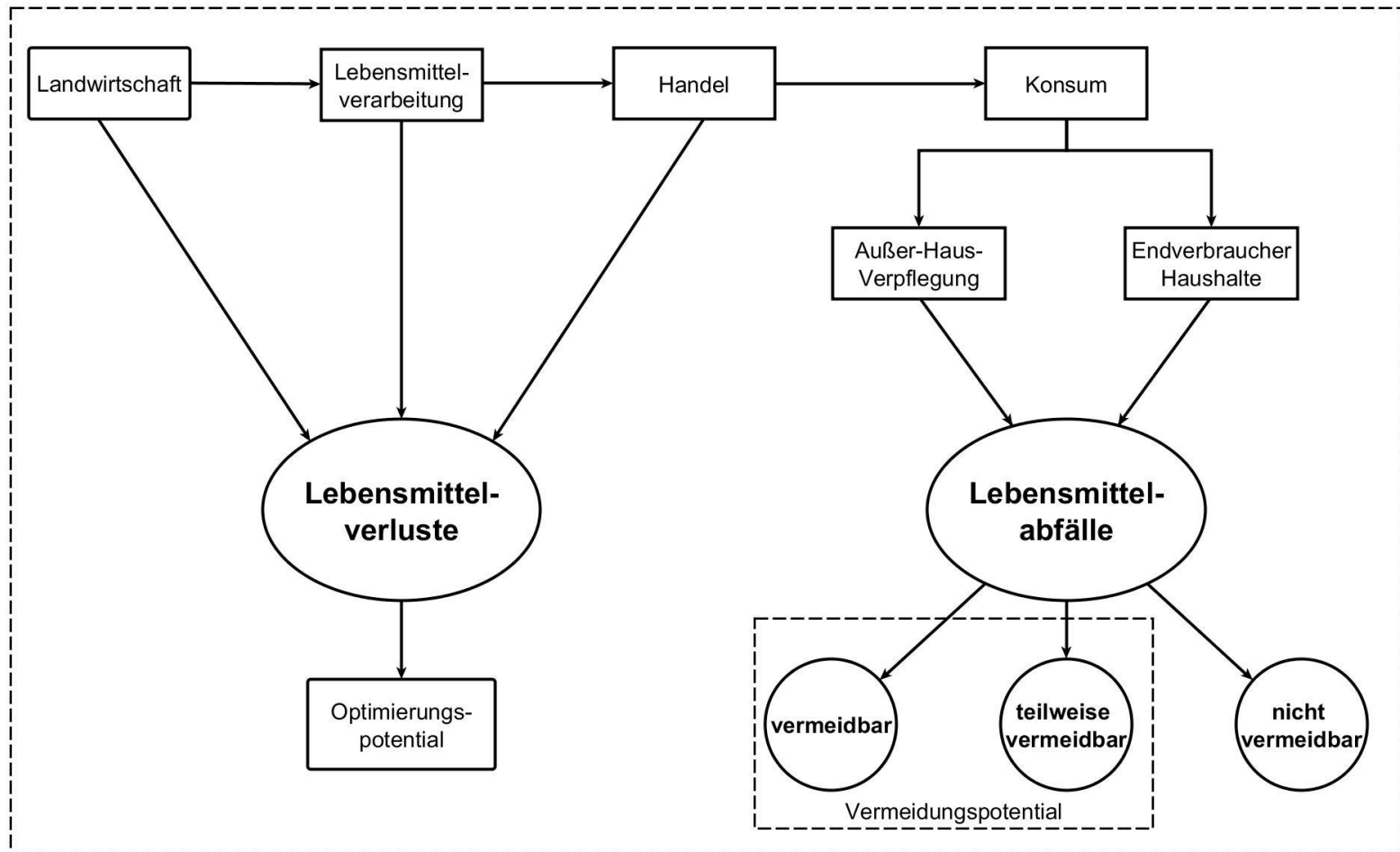
Privathaushalte
544.000 t

Lebensmittelhandel
99.000 t

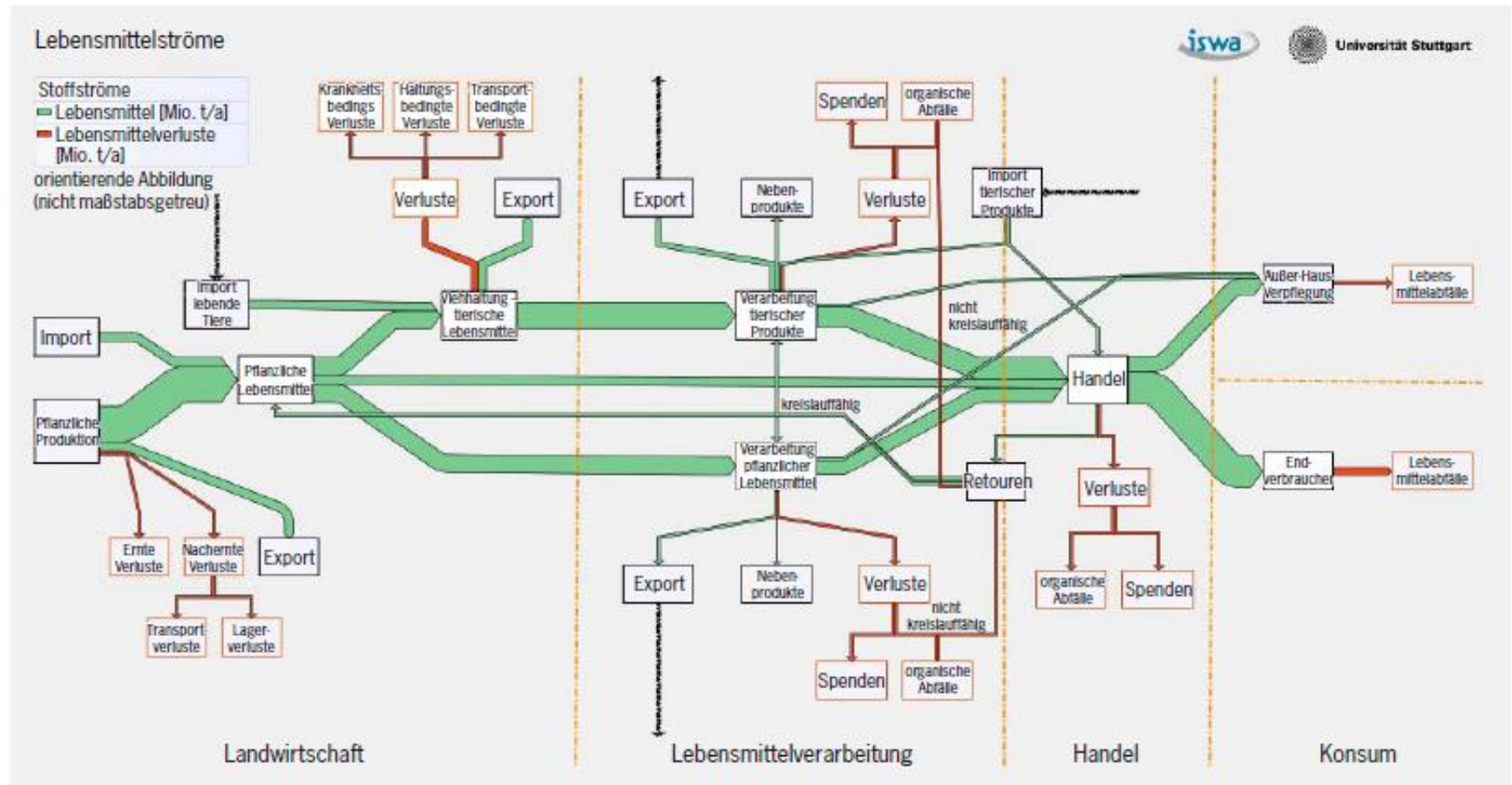
Regionen-Vergleich



Die Wertschöpfungskette

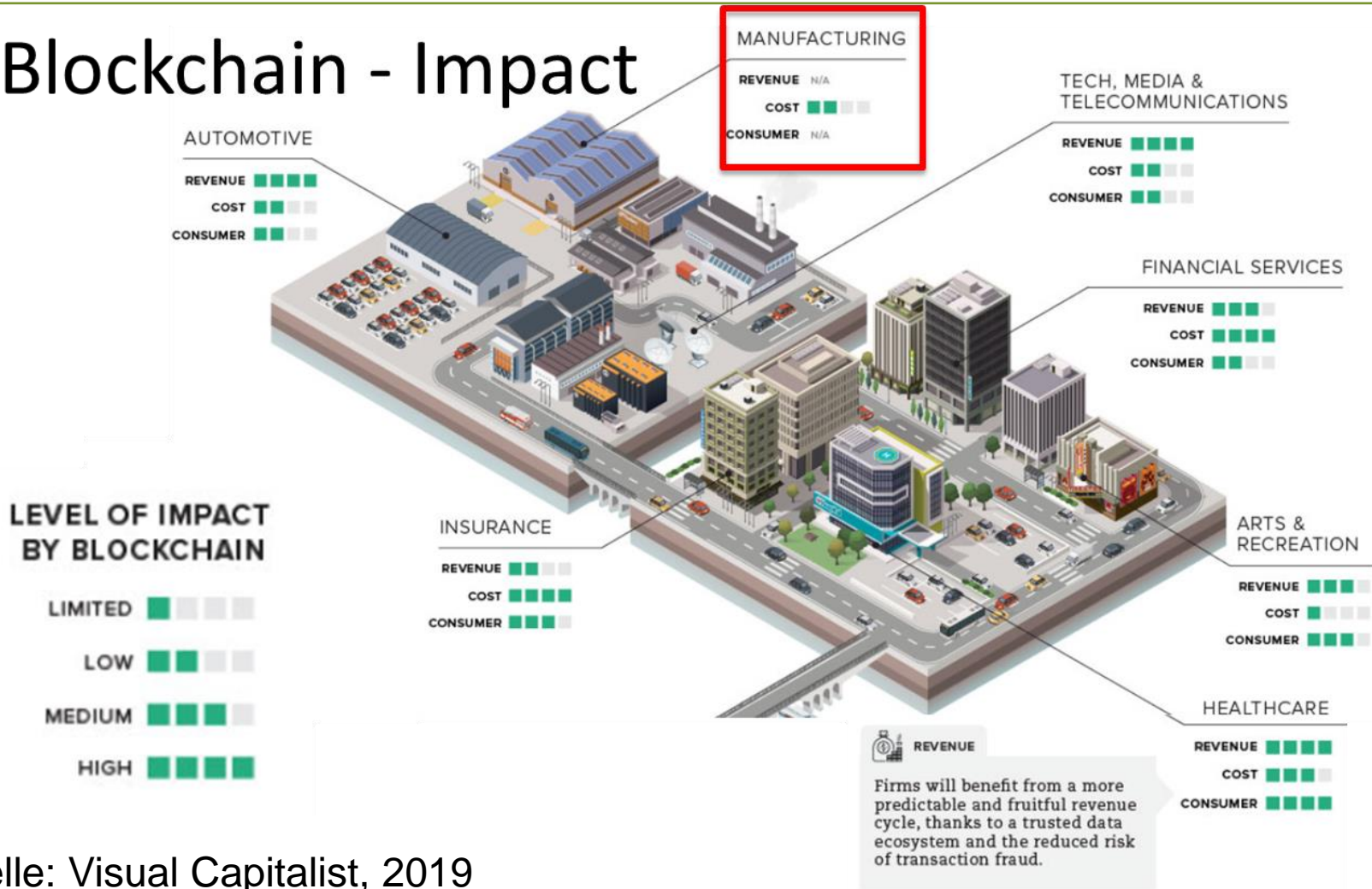


Reduktion messbar machen?



Vernetzung für mehr Effizienz und Kundennutzen

Blockchain - Impact



Quelle: Visual Capitalist, 2019

Vernetzung für mehr Effizienz und Kundennutzen

Blockchain - Impact

CONSUMER IMPACT

Blockchain wallets provide consumers with a way to centrally manage their loyalty points, and the liquidity to transfer those points between across retailers.

RETAIL



UBLIC SECTOR



PROPERTY



AGRICULTURAL



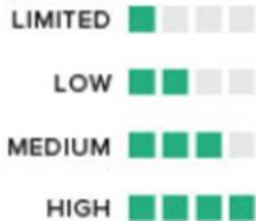
UTILITIES



TRANSPORT & LOGISTICS



LEVEL OF IMPACT BY BLOCKCHAIN



COST REDUCTION

Using smart contracts on the blockchain, properties can transfer directly from one owner to another, eliminating intermediaries and cutting transaction costs.

MINING



Quelle: Visual Capitalist, 2019

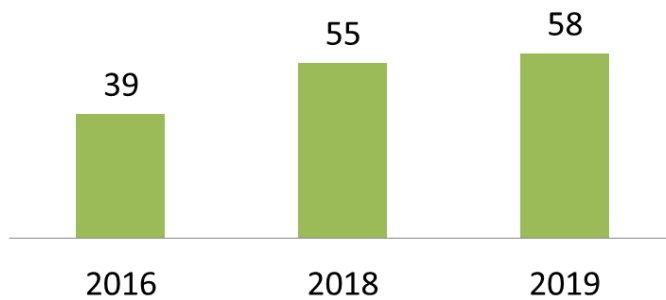
Bündnis

Wir retten Lebensmittel!

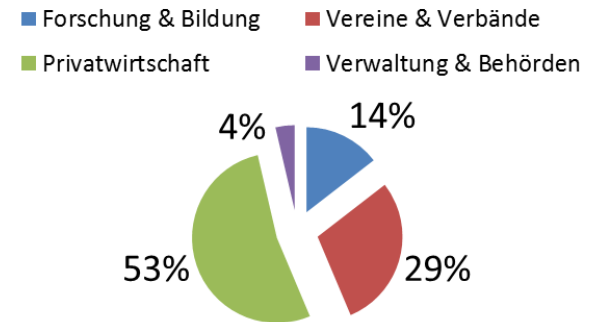


Zahlen

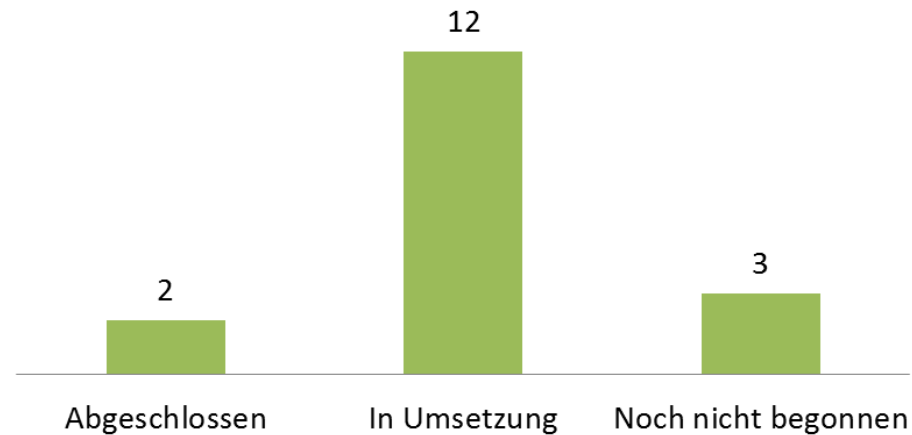
Bündnisteilnehmer



Zusammensetzung



Umsetzung der Maßnahmen



Bayerischer Weg

Ergebnis der Diskussion

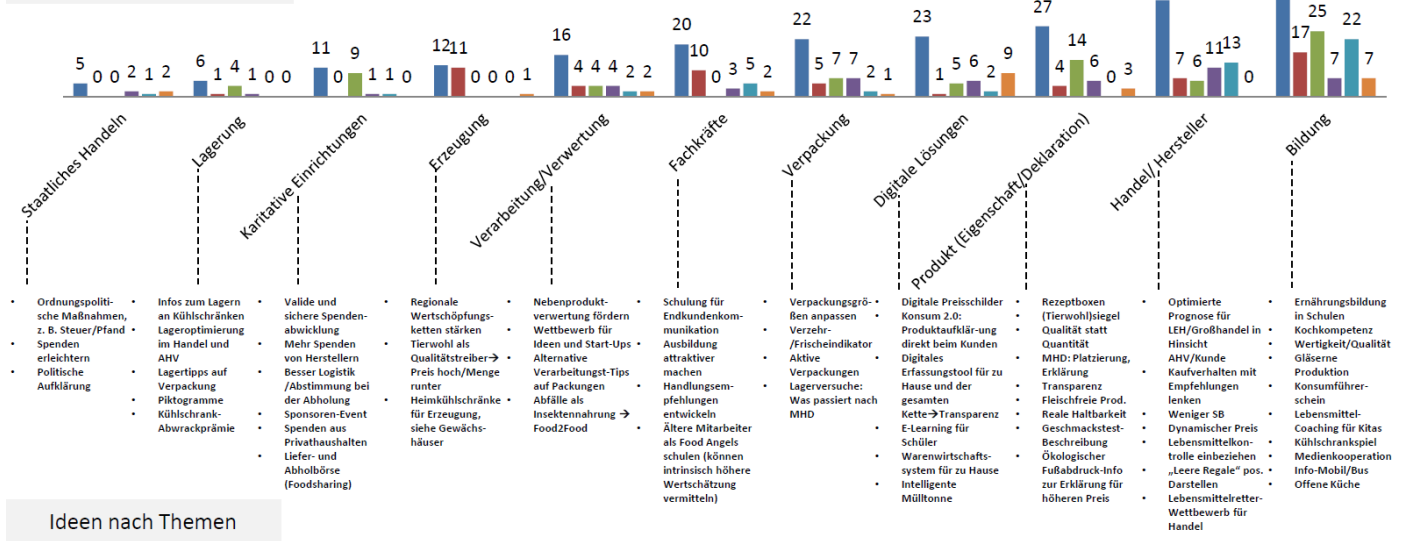
Ideen nach Kategorie und Fokusgruppe

FG Prognose <ul style="list-style-type: none"> Schulungs-App für Marktleiter Prognose-System in der Außer-Haus-Verpflegung Digitale Kassenzettel Gezielte Prognose für frische und verderbliche Lebensmittel Click & Collect Sammelpunkt-Aktion 	FG Fleisch <ul style="list-style-type: none"> Neue Konzepte für Verpackungseinheiten und Liefereinheiten (F) Verbraucherkommunikation Produktionsverfahren durch Coaching optimieren, AHV MHD besser positionieren 	FG Lagerung <ul style="list-style-type: none"> Verzehrsindikator (F) „Lebensmittelretter“ als Coaches in Schulen und im Handel Kühlschrank als Kommunikationsmedium Digitale Lösungen zur stufenübergreifenden Effizienzsteigerung (F) Sponsoren-Event für karitative Einrichtungen Wettbewerb für Nebenproduktverwertung 	FG Obst <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltige Verpackungstechnologien für Obst und Gemüse (F) Der Moment des Wegschmeißens Kaufverhalten mit Blick auf richtige Mengen steuern Weitergabe an Tafeln optimieren 	FG Verbraucher <ul style="list-style-type: none"> Spielerische Aktion im Kindergarten/Kita, evt. Ausstellung Lehrer- und Erzieher-Coaching zu „Lebensmittelrettern“ Best-Practice-Wettbewerb für Lebensmittel Einzelhändler 	FG Zukunft <ul style="list-style-type: none"> Intelligente Mülltonne Bewertungstool für Verderb „Warenwirtschaftssystem“ für den Privathaushalt (F) Konsumführerschein Ernährungsbildung: Neue community-based Formate
--	---	--	--	---	--

Kursiv & unterstrichen=Realisierung möglich
 (F)=Forschungsprojekt

■ Gesamt ■ Fleisch ■ Lagerung/MHD ■ Obst/Gemüse ■ Verbraucher/Bildung ■ Zukunftstechnologien

Verteilung der Ideen



Ideen nach Themen

- Staatliches Handeln:** Ordnungspolitische Maßnahmen, z. B. Steuer/Pfand; Spenden erleichtern; Politische Aufklärung
- Lagerung:** Infos zum Lagern an Kühlschränken; Lageroptimierung im Handel und AHV; Lager-Tipps auf Verpackung; Kühl-Schrank-Abwrack-Prämie
- Karitative Einrichtungen:** Valide und sichere Spendenabwicklung; Mehr Spenden von Herstellern; Besser Logistik/Abholung bei der Abholung; Sponsoren-Event; Spenden aus Privathaushalten; Liefer- und Abholbörse (Foodsharing)
- Erzeugung:** Regionale Wertschöpfungsketten stärken; Tierwohl als Qualitätstreiber; Preis hoch/Menge runter; Heimkühlschränke für Erzeugung, siehe Gewächshäuser
- Verarbeitung/Verwertung:** Nebenproduktverwertung fördern; Wettbewerb für Ideen und Start-Ups; Alternative Verarbeitungstipps auf Verpackungen; Abfälle als Insektennahrung → Food2Food
- Fachkräfte:** Schulung für Endkundenkommunikation; Ausbildung attraktiver machen; Handlungsempfehlungen entwickeln; Ältere Mitarbeiter als Food Angels schulen (können intrinsisch höhere Wertschätzung vermitteln)
- Verpackung:** Verpackungsgrößen anpassen; Verzehrs-/frischindikator; Aktive Verpackungen; Lagerversuche: Was passiert nach MHD
- Digitale Lösungen:** Digitale Preisschilder; Konsum 2.0.; Produktaufklärung direkt beim Kunden; Digitales Erfassungstool für zu Hause und der gesamten Kette → Transparenz; E-Learning für Schüler; Warenwirtschaftssystem für zu Hause; Intelligente Mülltonne
- Produkt (Eigenschaft/Deklaration):** Rezeptboxen (Tierwohl) Siegel; Qualität statt Quantität; MHD: Platzierung, Erklärung; Reale Haltbarkeit; Geschmackstest-Beschreibung; Ökologischer Fußabdruck-Info zur Erklärung für höheren Preis
- Handel/Hersteller:** Optimierte Prognose für LEH/Großhandel in Hinsicht AHV/Kunde; Kaufverhalten mit Empfehlungen lenken; Weniger SB; Dynamischer Preis; Lebensmittelkontrolle einbeziehen; „Leere Regale“ pos. Darstellen; Lebensmittelretter-Wettbewerb für Handel
- Bildung:** Ernährungsbildung in Schulen; Kochkompetenz; Wertigkeit/Qualität; Gläserne Produktion; Konsumführerschein; Lebensmittel-Coaching für Kitas; Kühlschrankspiel; Medienkooperation; Info-Mobil/Bus; Offene Küche



Maßnahmen

Lebensmittelretter-



Positions-



Papiere

Verzehrsindikator



Wettbewerb

Fortlaufende Erfassung



von LM-Verlusten

Informationen



zum MHD

Medienpaket



Kühlschrank



als LM-Retter

LM-Retter-Coaching



für die Außer-Haus-Verpflegung

Digitale Unterstützung



für Tafeln und karitative Einrichtungen

Warenwirtschaftssystem



für den Privathaushalt

Wettbewerb



LEH

Prognosesystem



Außer-Haus-Verpflegung

Schulungsmaterial



für Supermarktpersonal

Wettbewerb für



karitative Einrichtungen

Sammelpunkte-Aktion



"Wir retten Lebensmittel"

Symposium



"Nachfrageprognose im LEH"



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Referat M5 - Grundsatzangelegenheiten
der Ernährung

Dr. Malte Rubach
Ludwigstraße 2
80539 München

T 089 2182 2484

Malte.Rubach@stmelf.bayern.de