

Antrag

der Abg. Dr. Michael Preusch und Klaus Burger u. a. CDU

und

Stellungnahme

**des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

Vernichtung von Backwaren in Baden-Württemberg

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,

1. welcher Verwendung (Weiterverarbeitung z. B. zu Paniermehl, Weckknödeln, Tierfutter, Biogasanlagen, Weitergabe z. B. an Tafeln oder Vernichtung) nicht verkaufte Backwaren zugeführt werden;
2. welche Anstrengungen seitens des Landes unternommen werden, um die Vernichtung von Backwaren zu minimieren und ob die Landesregierung diesbezüglich mit den Bäckerinnungen im Gespräch ist;
3. inwieweit ein Zusammenhang zwischen der Vielfalt des Angebots an Brotsorten und der Menge der vernichteten Backwaren besteht;
4. welche Hauptmehlsorten bzw. Mahlerzeugnisse zu welchen Brotsorten verarbeitet werden;
5. ob digitale Techniken bzw. Projekte unter Nutzung von sog. Künstlicher Intelligenz (KI) verfügbar sind, um die Herstellung und den Warenfluss von Backwaren mit dem Ziel, die Vernichtung von Lebensmitteln zu vermeiden, zu optimieren und inwieweit das Land derartige KI-basierte Lösungen fördert bzw. künftig fördern kann;
6. inwieweit sie die App „Too Good To Go“ als hilfreich für die Reduzierung von Backwaren-Abfällen betrachtet;

7. ob das Thema Umgang mit Lebensmitteln und Verschwendung/Vernichtung von Backwaren in Schulen und in der Ausbildung des Bäckerhandwerks adressiert wird;
8. in welchen Unterrichtsfächern das Thema Lebensmittelverschwendung und der bewusste Umgang mit Brot und generell mit Lebensmitteln in der Schule thematisiert werden kann;
9. welche Mengen von Backwaren im häuslichen Bereich nach ihrer Kenntnis weggeworfen werden.

12.5.2022

Dr. Preusch, Burger, von Eyb, Epple, Haser, Schweizer, Teufel CDU

Begründung

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln ist auch eine Frage von Wertschätzung und Gerechtigkeit. Circa 15 Prozent der Backwaren gehen an den Erzeuger zurück und werden oftmals vernichtet. Über die letzten Jahre wurden und werden Optionen und technische Lösungen diskutiert, um diese Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Die Möglichkeiten der sog. Künstlichen Intelligenz eröffnen neue, vielversprechende Ansätze einer optimierten Produktsteuerung. Ihre Entwicklung gilt es nachhaltig zu unterstützen.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 7. Juni 2022 Nr. Z(38)-0141.5/103F nimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus sowie dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen
zu berichten,*

- 1. welcher Verwendung (Weiterverarbeitung z. B. zu Paniermehl, Weckknödeln, Tierfutter, Biogasanlagen, Weitergabe z. B. an Tafeln oder Vernichtung) nicht verkaufte Backwaren zugeführt werden;*

Zu 1.:

Laut einer gemeinsamen Stellungnahme des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V. und des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V. sind Bäckereien grundsätzlich bestrebt, die Retourenquote so gering wie möglich zu halten. Da die produzierten Backwaren im Herstellungsprozess Rohstoffe, Arbeitszeit und Energie verbrauchen und somit Kosten verursachen, sind Retouren teuer.

Wenn Retouren entstehen, werden sie weiterverarbeitet oder weiterverwendet. Die Retouren werden nicht dem Rest- oder Biomüll zugeführt. So werden Retouren in Bäckereien preisgünstiger als „Brot vom Vortag“ verkauft (zum Teil auch in eigens dafür vorgesehenen Filialen) oder sie werden an Tafelläden oder andere karitativen Einrichtungen abgegeben, so auch Feingebäck und Plunderstückchen.

Retouren werden zudem zu neuen Produkten weiterverarbeitet wie Brotchips, Brot-Gin, Brot-Bier, Knödelbrot (aus Laugengebäck und Weißbrot für Laugen- oder Semmelknödel), Semmelbrösel (aus Weißbrot) und belegte oder überbackene Brote aus Brot vom Vortag. Restbrot kann zudem gemahlen, im Backofen geröstet, mit Wasser verdünnt und dem Teig zugegeben werden. Altbrot verbessert die Teigausbeute. Damit wird nicht nur die Frischhaltung gefördert, sondern auch die Bestreichbarkeit der Krume und der Brotgeschmack. In der Bäcker-Gastronomie können Brotsalat, Arme Ritter, Toast, überbackene Brotstullen etc. entstehen.

Wenn anschließend noch Retouren übrig sind, werden diese zu Tierfutter verarbeitet oder in Biogasanlagen als Energieträger genutzt. Bei der Nutzung als Tierfutter gilt, dass nicht verkaufte Backwaren als sogenannte „ehemalige Lebensmittel“ unter bestimmten Voraussetzungen als Futtermittel weiterverwendet werden können. Gemäß den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission zum Katalog der Einzelfuttermittel sind „ehemalige Lebensmittel“ definiert als Lebensmittel, die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind, und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Erzeugnisse der Backwarenindustrie sind unter Nr. 13.1.1. im Katalog der Einzelfuttermittel aufgeführt. Zu beachtende gesetzliche Anforderungen werden unter anderem in den Leitlinien der Kommission erläutert (Bekanntmachung der Kommission (2018/C 133/02) „Leitlinien für die Nutzung von Lebensmitteln, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, als Futtermittel“).

In Baden-Württemberg sind derzeit 157 Bäckereien als Futtermittelunternehmer registriert, die in erster Linie Altbrot an tierhaltende Betriebe abgeben. Die jährliche Abgabemenge schwankt sehr stark, wobei die Spanne der Abgabemenge je Betrieb von wenigen 100 Kilogramm bis zu ca. 1 000 Tonnen pro Jahr reicht.

2. welche Anstrengungen seitens des Landes unternommen werden, um die Vernichtung von Backwaren zu minimieren und ob die Landesregierung diesbezüglich mit den Bäckerinnungen im Gespräch ist;

Zu 2.:

Der Landesregierung Baden-Württemberg ist die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein wichtiges Anliegen. Durch vielfältige Initiativen und Aktionen auf Ebene der Verbraucherinnen und Verbraucher, des Lebensmitteleinzelhandels oder der Außer-Haus-Verpflegung setzt sie sich bereits seit mehreren Jahren für mehr Lebensmittelwertschätzung ein und leistet dadurch einen aktiven Beitrag zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung. Bildungs- und Aufklärungsmaßnahmen, mit denen gezielt Verbraucherinnen und Verbraucher aller Altersklassen für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden, stellen dabei einen zentralen Baustein dar. Um konkret die Verschwendung von Backwaren zu reduzieren, erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher z. B. im Rahmen von Seminaren oder Workshops der Unteren Landwirtschaftsbehörden in Baden-Württemberg Tipps zur richtigen Lagerung, Vorratshaltung oder Verwertung von übriggebliebenen oder altbackenen Brot und Backwaren.

Die Landesregierung steht im Austausch mit zahlreichen Akteuren bezüglich der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung, darunter auch die Bäckerinnung.

3. *inwieweit ein Zusammenhang zwischen der Vielfalt des Angebots an Brotsorten und der Menge der vernichteten Backwaren besteht;*

Zu 3.:

Der World Wide Fund for Nature (WWF) führte 2018 in seiner Studie „Unser täglich Brot. Von überschüssigen Brotkranten und wachsenden Brotbergen“ als eine Ursache für die Verschwendung von Brot und Backwaren steigende Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher an Frische und eine zunehmende Erwartung an eine hohe Vielfalt an Brot- und Backwaren an. Laut der Studie würden Brötchen, die älter als drei Stunden sind, nicht mehr als frisch gelten.

Um die Erwartung der Kunden zu erfüllen, würden Bäckereien vielfach nahezu ihr ganzes Sortiment bis in den Abend hinein anbieten (Link zur Studie: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie-Unser-taeglich-Brot_Von-ueberschuessigen-Brotkranten-und-wachsenden-Brotbergen_102018.pdf).

Laut Bäckerinnungsverband Baden e. V. und Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V. werden von hochpreisigen Produkten idealerweise nur so viele produziert, wie nach Erfahrungswerten bis kurz vor Ladenschluss verkauft werden. Um die Verbrauchererwartung zu erfüllen, wird ein Teil des Sortiments bis Ladenschluss vorgehalten. Je größer die Vielfalt dieses Teilsortiments ist, umso mehr Backwaren bleiben zur Weiterverarbeitung übrig.

4. *welche Hauptmehlsorten bzw. Mahlerzeugnisse zu welchen Brotsorten verarbeitet werden,*

Zu 4.:

Laut dem Bäckerinnungsverband Baden e. V. und dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V. werden Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl wie folgt verarbeitet:

Weizenmehl

- Type 405: Dieses Mehl gilt als das Standard-Weizenmehl und ist besonders für Kekse, Plätzchen und Kuchen geeignet.
- Type 550: Gut geeignet für Brötchen, Baguettes und Hefengebäck. Dieses Mehl wird meistens für helle Brote verwendet.
- Type 812: Dieses Mehl eignet sich gut für helles Mischbrot.
- Type 1700: Dieses Mehl ist ein Weizenvollkornmehl, bei dem das volle Korn gemahlen wurde. Es ist vielseitig für Backwaren einsetzbar.

Roggenmehl

- Type 815: Dieses Mehl eignet sich besonders gut für helle Roggenbrote.
- Type 997: Besonders gut geeignet für Roggenmischbrote.
- Type 1150: Das beliebteste Mehl für Sauerteig und sämtliche Brote.
- Type 1370: Dieses sehr dunkle Mehl ist ebenfalls ein Vollkornmehl und wird besonders für kernige Roggen- oder Roggenmischbrote verwendet.

Dinkelmehl

- Type 630: Gut geeignet zum Beimischen für Baguette, Brötchen oder hellen Mischbroten.
- Type 815: Besonders häufig verwendet für Mischbrote und Kleingebäck.
- Type 1050: Sehr beliebtes Dinkelmehl, das sich für Graubrote, Mischbrote und sonstige Dinkelbrote eignet.

5. ob digitale Techniken bzw. Projekte unter Nutzung von sog. Künstlicher Intelligenz (KI) verfügbar sind, um die Herstellung und den Warenfluss von Backwaren mit dem Ziel, die Vernichtung von Lebensmitteln zu vermeiden, zu optimieren und inwieweit das Land derartige KI-basierte Lösungen fördert bzw. künftig fördern kann;

Zu 5.:

Auf dem Markt sind verschiedene digitale Techniken verfügbar, mit denen Bäckereien mittels Künstlicher Intelligenz (KI) die Mengen an produzierten Backwaren optimieren und dadurch die Retourenquote reduzieren können. Die Systeme analysieren z. B. mit Hilfe der KI historische Verkaufszahlen und berücksichtigen für die Prognose der zu produzierenden Backwaren Faktoren wie Wetter, Wochenenden, Feiertage oder Ferien. Anbieter solcher digitalen Techniken sind z. B. die Unternehmen Delicious Data (www.delicious-data.com), foodforecast (<https://foodforecast.com>) oder Foodtracks (www.foodtracks.de).

Auch Startups wie z. B. die PlanerAI GmbH nehmen sich mit KI-basierten Planungsplattformen für frische Lebensmittel (<https://baeckerai.de>) dieser Thematik bei den Backwaren an, entwickeln Lösungen und haben diese bereits auch in ersten Anwendungen. Die „BäckerAI“ ermittelt nach eigenen Angaben mit Hilfe von KI die optimale Bestellmenge für jede Bäckerei-Filiale und für die SB-Regale im Einzelhandel. Unternehmen wie Blue Yonder sind hier ebenfalls tätig.

Darüber hinaus setzt der Lebensmitteleinzelhandel (LEH), in dem sehr viele Backwaren verkauft werden, seit langem auf den Einsatz von digitalen Warenwirtschaftssystemen. Diese verbessern die Logistikprozesse der Unternehmen, in dem sie die (internen) Bestellungen der Filialen vereinfachen, automatisieren und optimieren, sodass das Warenangebot dem Kaufverhalten der Kundschaft angepasst wird. Dies gilt insbesondere für das Backwarenassortiment, das im LEH im Regelfall in Selbstbedienung angeboten wird.

Der Erfolg des umfangreichen Einsatzes dieser Systeme zeigt sich nach Angaben des Handelsverbands Baden-Württemberg (HBW) in immer geringeren Abschrift-Quoten und sinkenden Lebensmittelverlusten über sämtliche Warenassortimente hinweg, vor allem aber im Brot- und Backwarenbereich. Eine Weiterentwicklung derartiger Systeme mit Hilfe von KI erscheint sinnvoll.

6. inwieweit sie die App „Too Good To Go“ als hilfreich für die Reduzierung von Backwaren-Abfällen betrachtet;

Zu 6.:

Die genannte App „Too Good To Go“ ist eine von verschiedenen technischen Lösungen, um interessierte Kunden mit jenen Geschäften zu vernetzen, die unverkaufte oder überschüssige Lebensmittel haben und diese zu einem vergünstigten Preis an Selbstaholer verkaufen möchten, um eine Vernichtung von Lebensmitteln zu vermeiden. Die App wird nach Angaben des Handelsverbands Baden-Württemberg (HBW) auch im deutschen Lebensmitteleinzelhandel bereits eingesetzt. Kernelement dieser App sind sogenannte „Überraschungstüten“ oder „Magic Bags“, die aber nicht nur Backwaren, sondern prinzipiell das gesamte Warenangebot eines Lebensmitteleinzelhändlers abdecken können. Das Packen und Verkaufen der Tüten stellt einen gewissen (Mehr-)Aufwand für die Einzelhandelsbetriebe dar. Aus Sicht des HBW bleibt daher abzuwarten, inwiefern sich die App durchsetzt, auch vor dem Hintergrund, dass die Nutzer im Regelfall nicht wissen, welche Lebensmittel sie in der Überraschungstüte erhalten.

Laut Auskunft des Bäckerinnungsverbandes Baden e. V. und des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V. gibt es Bäckereien, die das Konzept sehr erfolgreich umsetzen. Vor allem im städtischen Bereich mit Studentinnen und Studenten oder in sozial benachteiligten Stadtteilen werden gute Erfolge erzielt, Retouren zu reduzieren. In ländlichen Räumen liegen dem Verband über die Verwendung der App keine umfassenden Informationen vor.

Apps wie „Too Good To Go“ werden als einen weiteren Vertriebsweg für Backwaren bewertet, der im Rahmen der weiter fortschreitenden Digitalisierung an Bedeutung gewinnen wird.

7. ob das Thema Umgang mit Lebensmitteln und Verschwendung/Vernichtung von Backwaren in Schulen und in der Ausbildung des Bäckerhandwerks adressiert wird;

8. in welchen Unterrichtsfächern das Thema Lebensmittelverschwendung und der bewusste Umgang mit Brot und generell mit Lebensmitteln in der Schule thematisiert werden kann;

Zu 7. und 8.:

Die Bildungspläne 2016 der allgemein bildenden Schulen Baden-Württembergs steuern nicht allein über Inhalte, sondern primär über Kompetenzen das Unterrichtsgeschehen. Diese bieten den Schulen eine große Freiheit bei der Auswahl von Themen und Unterrichtsgegenständen. Themen wie Ernährung, Verschwendung oder sinnvoller Ressourceneinsatz werden in den Bildungsplänen zwar nicht explizit genannt, jedoch in zahlreichen Fächern thematisiert. Generell können je nach Situation aktuelle Themen im Unterricht aufgegriffen werden, auch wenn sie nicht unmittelbar im jeweiligen Bildungsplan aufgeführt sind.

In den einzelnen Fachplänen und auf Basis der Leitperspektiven Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und Verbraucherbildung (VB) finden sich viele unterschiedliche Anknüpfungspunkte zum Thema Lebensmittelverschwendung. Dadurch haben Lehrkräfte die Möglichkeit, in unterschiedlichen Fächern, Klassenstufen und Schularten situativ und altersangemessen auf den Umgang mit Lebensmitteln bzw. die Verschwendung und Vernichtung von Lebensmitteln einzugehen.

Die Leitperspektive Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) befähigt die Lernenden, informierte Entscheidungen zu treffen und verantwortungsbewusst zu handeln. Dies betrifft vor allem die Beachtung der natürlichen Grenzen der Belastbarkeit des Erdsystems sowie den Umgang mit wachsenden sozialen und globalen Ungerechtigkeiten.

Kinder und Jugendliche werden in ihrem Alltag mit vielfältigen Konsumentscheidungen konfrontiert. Die Leitperspektive Verbraucherbildung (VB) zeigt daher Handlungsspielräume für das Individuum auf und fördert den Erwerb und Ausbau von Handlungskompetenzen. Schülerinnen und Schüler sollen dazu befähigt werden, als kritische und mündige Verbraucherinnen und Verbraucher reflektiert Konsumentscheidungen zu treffen. Zentral sind insbesondere die Themenfelder Ressourcen, Finanzen, Verbraucherrecht, Lebensführung etc. und – übergreifend – nachhaltiger Konsum.

Konkret setzt sich die Landesregierung z. B. mit Angeboten wie dem Schülermentorenprogramm „nachhaltig essen“, das sich an Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I (Klasse 7 bis 9) aller Schularten in Baden-Württemberg richtet, oder dem Ernährungsführerschein, der sich an Schülerinnen und Schüler der 3. Klasse richtet, für eine gute Ernährungsbildung und einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln ein.

In der Berufsschule werden neben den berufsspezifischen Fächern auch die allgemeinen Fächer wie z. B. Ethik oder Gemeinschaftskunde unterrichtet. Diese gelten für alle beruflichen Bereiche in Baden-Württemberg. Somit kann vor allem im Fach Gemeinschaftskunde das Thema der Lebensmittelverschwendung – auch im Hinblick auf das Thema Globalisierung – diskutiert werden.

Im Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin sowie in allen sonstigen Ausbildungsberufen wird auch das Fach Gemeinschaftskunde unterrichtet. Hier werden explizit die Konsequenzen des Ressourcenverbrauchs und die Forderung nach einer nachhaltigen Form des Produzierens und Konsumierens angesprochen. In Ethik wird die Begrifflichkeit Konsum als eine eigenständige Bildungsplaneinheit angeführt.

Im Bildungsplan für die Berufsschule im Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin findet sich die Thematik an unterschiedlichen Stellen. So ist in mehreren Lernfeldern die Formulierung zu finden: „Die Schülerinnen und Schüler [...] begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.“ (Lernfelder 4, 5, 8, 9, 10).

Zudem führt der Ausbildungsrahmenplan als Bestandteil der Ausbildungsordnung für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin bei den zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnissen u. a. auf: „Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere [...] c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen“.

Darüber hinaus gelten für alle ab dem 1. August 2021 in Kraft tretenden modernisierten und neu entwickelten anerkannten dualen Ausbildungsberufen neue Standardberufsbildpositionen, u. a. „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“.

Der Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) empfiehlt ausbildenden Betrieben und beruflichen Schulen, diese modernisierten Standardberufsbildpositionen auch jetzt schon in der Ausbildung sämtlicher Ausbildungsberufe nach dem Berufsbildungsgesetz und der Handwerksordnung integrativ im Zusammenhang mit fachspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten während der gesamten Ausbildung zu vermitteln, auch wenn sie noch nicht in allen Ausbildungsordnungen – wie bei der Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin – enthalten sind. U. a. werden die rationelle Energie- und Ressourcenverwendung, die Abfallvermeidung sowie die vorausschauende Planung von Abläufen in den Erläuterungen zu den modernisierten Standardberufsbildpositionen des BIBB-Hauptausschusses bei der Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ aufgeführt.

9. welche Mengen von Backwaren im häuslichen Bereich nach ihrer Kenntnis weggeworfen werden.

Zu 9.:

Laut einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entfielen im Jahr 2016/2017 ca. 14 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten in Deutschland auf Brot und Backwaren. Eine Sonderauswertung für Baden-Württemberg ergab einen Anteil von ca. 13 Prozent. Die Sonderauswertung kann unter folgendem Link aufgerufen werden: https://machs-mahl.de/site/machsmahl/get/documents_E-1997177328/machsmahl/MachsMahl/PDF/LM-Abf%C3%A4lle_GfK_BW.pdf.

Das BMEL hat die Untersuchung für das Jahr 2020 wiederholt, wonach 13 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle auf Brot und Backwaren entfielen. Zahlen für Baden-Württemberg liegen aus dieser Untersuchung nicht vor. Die Studie des BMEL zur Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland kann unter folgendem Link aufgerufen werden: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/GfK-Analyse-2020.pdf?__blob=publicationFile&v=4.

Hauk

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz