



**SVP FRAKTION**

IM SÜDTIROLER  
LANDTAG

An die  
Präsidentin des Südtiroler Landtages  
Frau Rita Mattei  
Silvius-Magnago-Platz 6

39100 Bozen

Bozen, 09. September 2021

## **ERSETZUNGSANTRAG ZUM BESCHLUSSANTRAG 478/21**

### **Lebensmittelverschwendung eindämmen**

Die Menschheit ist zum Überleben auf Nahrung angewiesen. Doch überall auf der Welt werden Lebensmittel aus verschiedenen Gründen und unter unterschiedlichen Umständen verschwendet. 44 Prozent der globalen Abfälle bestehen aus Lebensmitteln und Grünpflanzen, wobei Lebensmittelabfälle einen großen Teil ausmachen (Weltbank, 2018).

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO bedeutet „Lebensmittelverschwendung“ „eine Reduzierung der und/oder der Qualität von Lebensmitteln, die ursprünglich für den menschlichen Verzehr bestimmt waren, in allen Phasen des Lebensmittelsystems von der Produktion bis zum Konsum, unabhängig vom Grund.“

Die Zahlen sind erschreckend. Insgesamt werden auf der Welt jedes Jahr eine enorme Menge an Lebensmitteln verschwendet. Ungefähr ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr hergestellten Lebensmittel wird jährlich verschwendet, das sind ungefähr 1,6 Milliarden Tonnen! Das bedeutet, dass wir das ganze Jahr hindurch jede Sekunde 51 Tonnen Lebensmittel wegwerfen. Derzeit wird ein Viertel der Kalorienmenge, die für die Menschen bestimmt war, nicht konsumiert; sie geht verloren oder wird weggeworfen. Die Lebensmittelverschwendung soll laut Studien bis zum Jahr 2030 sogar noch um ein Drittel zunehmen.

**SVP Fraktion im Südtiroler Landtag** | 39100 Bozen | Silvius-Magnago-Platz 6  
**Gruppo consiliare SVP** | 39100 Bolzano | Piazza Silvius Magnago, 6  
**Grup SVP tl Consëi Provinzial** | 39100 Bulsan | Plaza Silvius Magnago 6

T 0471 946 130 | [svp@landtag-bz.org](mailto:svp@landtag-bz.org) | [www.svp.eu](http://www.svp.eu)



In den Ländern des globalen Südens kommt es aufgrund unzureichender Technologie, Verkehrsinfrastruktur, Lager- und Kühlanlagen und extremer Wetterbedingungen zu größeren unbeabsichtigten Verlusten nach der Ernte, also am Anfang der Wertschöpfungskette.

Im Globalen Norden tritt Lebensmittelverschwendung besonders stark am Ende der Wertschöpfungskette auf, da es ein Überangebot an Lebensmitteln gibt und die vergleichsweise wohlhabenden Verbraucher daher wählerischer und verschwenderischer sind.

- 40 Prozent der Verluste entstehen auf Einzelhandels- oder Verbraucherebene (FAO 2016)
- Jedes Jahr verschwenden die Verbraucher im Globalen Norden 222 Millionen Tonnen Lebensmittel, was nahezu der gesamten Netto-Nahrungsmittelproduktion der afrikanischen Länder südlich der Sahara (230 Millionen Tonnen) entspricht (Gustavsson et al., 2011)
- Die pro-Kopf-Abfälle der Verbraucher liegen in Europa und Nordamerika zwischen 95 und 115 kg pro Jahr (Gustavsson et al., 2011)
- In der EU werden jedes Jahr 88 Millionen Tonnen verschwendet (173 kg pro Kopf) (Fusions, 2016)
- Der Gesamtanteil der verlorenen oder verschwendeten Lebensmittel liegt in den meisten Regionen zwischen 15 und 25 Prozent. Die einzige Ausnahme bilden Nordamerika und Ozeanien, wo Verlust und Verschwendung etwa 42 Prozent aller verfügbaren Lebensmittel ausmachen (Lipinski et al., 2013).

Zur Veranschaulichung der Zahlen ist jeweils auch die „pro Kopf“-Verschwendung der Beispiel-Länder angeführt:

Nordamerika:

USA 126 Millionen Tonnen pro Jahr (415 kg pro Kopf) (CEC, 2017)

Kanada 11,2 Millionen Tonnen pro Jahr (303 kg pro Kopf) (Second Harvest, 2019)

Mexiko 20 Millionen Tonnen pro Jahr (155 kg pro Kopf) (FAO, 2018)

Europa:

Italien 7,8 Millionen Tonnen pro Jahr (130 pro Kopf) (Eurostat, 2016)



Deutschland 18 Millionen Tonnen pro Jahr (216 kg pro Kopf) (WWF, 2015)

Schweiz 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr (310 kg pro Kopf) BAFU, 2019)

Die Eindämmung dieser Lebensmittelverschwendung, ist laut Klimaexperten, eine der wichtigsten Stellschrauben, an der wir drehen können, um den Klimawandel wirksam entgegenzutreten zu können. Auch hier geht es um den nachhaltigen Einsatz von Ressourcen. Da die Nachhaltigkeit in allen Lebensbereichen ein Leitprinzip der EU aber auch des Landes Südtirol ist, gilt es auch bei der Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden.

Es gibt auch auf lokaler Ebene bereits mehrere private Initiativen, die dieser Verschwendung von Ressourcen den Kampf angesagt haben, „Una bella occasione“ eine Initiative der Verbraucherzentrale bei der es um Rezepte für Lebensmittelreste, also um die Resteverwertung geht, oder „Cacciatori delle briciole“, die überschüssige Lebensmittel bei Geschäften einsammeln und sozialen Zwecken zuführen.

Auch internationale Initiativen sind bereits in Südtirol aktiv. Erwähnenswert ist die „To good to go“-APP. Auf dieser können sich Betriebe, die Lebensmittel verkaufen registrieren und über diese APP überschüssige Lebensmittel als Überraschungspakete, zu einem ein Drittel des ursprünglichen Preises verkaufen. Neben dem nachhaltigen Aspekt der Rettung dieser Lebensmittel ist auch der soziale Aspekt, nämlich die verbilligte Abgabe von Lebensmitteln nicht zu unterschätzen. Jedes Paket bringt umgerechnet eine CO<sub>2</sub>-Ersparnis von 2,5 kg. Diese APP gibt es auch schon in Südtirol, ist aber noch nicht sehr bekannt. In Deutschland hat sie bereits 5,8 Millionen Nutzer, in Italien 4 Millionen, in Österreich 600.000.

Ergänzend zur kürzlich vorgestellten Sensibilisierungskampagne

### **fordert der Südtiroler Landtag die Südtiroler Landesregierung auf,**

folgende sechs Punkte umzusetzen:

- Die Erstellung eines Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung gemeinsam mit Handelsunternehmen, Produzierenden und karitativen Organisationen in Südtirol;
- Betrieben, die für den Müll bestimmte Lebensmittel kostenlos abgeben, die Müllgebühren zu reduzieren, wie vom Staatsgesetz Nr. 166 vom 19. August 2016 vorgesehen;



- Das Landesgesetz vom 13. März 2018 bis spätestens 01.06.2022 dahingehend zu überarbeiten, dass a) das Entsorgen von genusstauglichen Lebensmitteln aus dem Lebensmitteleinzelhandel und Mensen verboten wird, und b) Handelsunternehmen zu Vereinbarungen mit karitativen Organisationen verpflichtet werden, die Spenden von überschüssigen Lebensmitteln vorsehen;
- Eine preisliche Staffelung des Biomülls pro Person/Haushalt nach Verursacherprinzip und Kontingentierung zu überprüfen;
- Daten zu Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft und der lebensmittelverarbeitenden Industrie zu erheben und überflüssige Handels- und Qualitätsnormen (z.B. „zu kleine Äpfel“) zu überprüfen;
- Verbindliche Reduktionsziele für Lebensmittelproduktion und Handel einzuführen;

Die Landtagsabgeordnete

Jasmin Ladurner