



**...weil jeder
Bissen zählt!**

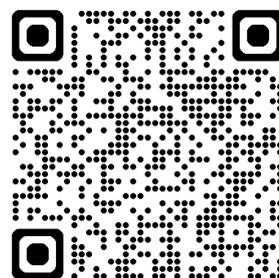
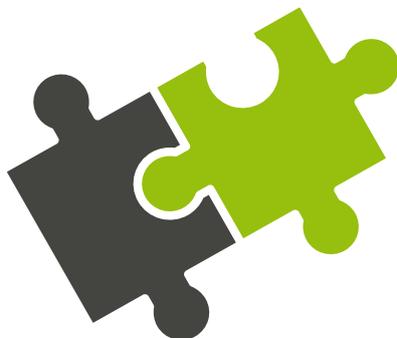
RESTLOS ENGAGIERT

**GEMEINSAM GEGEN
LEBENSMITTELVORLUSTE UND -ABFÄLLE**

HINTERGRUND UND ZIELSETZUNG

Wer engagiert sich systematisch gegen Lebensmittelverschwendung? Welche Akteure sind aktiv, was verbindet sie – und wo liegen ungenutzte Synergien, auch über Bayerns Grenzen hinaus? Diese Übersicht bringt Licht in die vielfältige Landschaft von Institutionen, Bündnissen und Initiativen, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette an der Reduktion von Lebensmittelverschwendung arbeiten.

Im Fokus stehen Maßnahmen und Projekte mit besonderem Blick auf Bayern – jedoch nicht ausschließlich. Dieser Schwerpunkt ergibt sich aus dem regionalen Auftrag des Kompetenzzentrums für Ernährung, doch auch überregionale Initiativen werden berücksichtigt. Ziel ist es, bestehende Verbindungen zu stärken, Synergien sichtbar zu machen und einen Überblick über die engagierten Akteurinnen und Akteure zu geben. Die Ergebnisse bieten Organisationen und Entscheidungsträgern wertvolle Einblicke in das breite Engagement für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln. So können künftige Projekte gezielter geplant, Doppelstrukturen vermieden und neue Möglichkeiten für Austausch und Vernetzung geschaffen werden.



Die Netzwerkübersicht wird regelmäßig überarbeitet.
Die aktuellste Version finden Sie unter
<https://www.kern.bayern.de/netzwerk-lmv>

VIELFÄLTIGES ENGAGEMENT

KATEGORIEN

Für einen besseren Überblick sind die Akteure nach ihrem spezifischen Angebot kategorisiert und in alphabetischer Reihenfolge gelistet. Mehrfachnennungen sind möglich.

BILDUNG UND BERATUNG

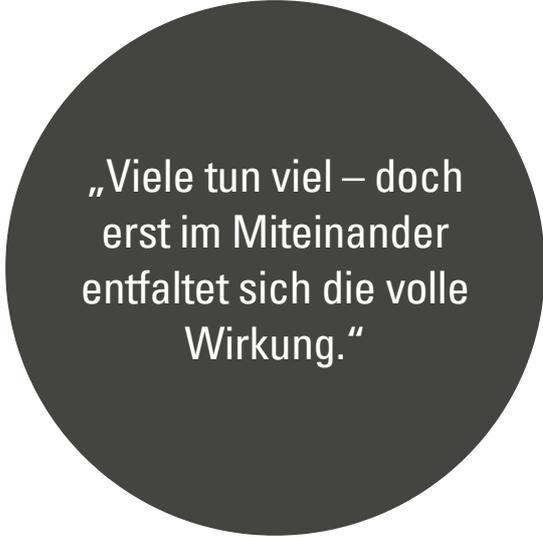
FORSCHUNG

VERNETZUNG

WEITERGABE

UPCYCLING

DIGITALE LÖSUNGEN UND TECHNOLOGIEN



„Viele tun viel – doch erst im Miteinander entfaltet sich die volle Wirkung.“

Die Netzwerkübersicht wird regelmäßig überarbeitet und um neue Akteure erweitert.



© DJH/Junker

BILDUNG

Aufklärung und Sensibilisierung sind entscheidend, um das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung zu schärfen. Diese Akteure setzen auf Bildungsprogramme, Workshops und Kampagnen, um Wissen zu verbreiten und Verhaltensänderungen zu fördern, sowohl auf individueller als auch auf gesellschaftlicher Ebene.





© Kern/Irl

BERATUNG

Viele Organisationen und Experten bieten zudem Beratung und Coaching an, um Unternehmen und Privatpersonen bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu unterstützen. Sie helfen dabei, Prozesse zu optimieren, Abfall zu minimieren und nachhaltige Lösungen zu implementieren, die sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich sinnvoll sind.



Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF)

Wirkungskreis: Bayernweit

Die Ämter mit 32 Standorten in Bayern setzen sich intensiv für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ein. Über die Sachgebiete „Ernährung, Haushaltsleistungen“ und „Gemeinschaftsverpflegung“ initiieren sie Bildungsangebote und Praxishilfen, insbesondere für Kitas, Schulen und Großküchen. Projekte wie „Wir sind Lebensmittelfreunde“ und das interaktive „Escape Game: Mission Zero Waste“ sensibilisieren Kinder und Jugendliche frühzeitig. In der Gemeinschaftsverpflegung werden Projekte zur Erfassung und Analyse von Abfällen durchgeführt, kostenlose Coachings (z. B. zum schonenden Umgang mit Ressourcen) angeboten und Küchenteams bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten unterstützt.



Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“

Wirkungskreis: Bayernweit

Das bayerische Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus ins Leben gerufen und hat das Ziel, gemeinsam mit den mehr als 60 Partnern aus Forschungseinrichtungen, der Privatwirtschaft und Verbänden Strategien und Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu entwickeln und umzusetzen. Handlungsfelder umfassen u. a. den Bereich Bildung, wobei Lern- und Informationsmaterial zur Verfügung gestellt werden. Die Ernährungsbildungsprojekte „Wir sind Lebensmittelfreunde“ und das interaktive „Escape Game: Mission Zero Waste“ in Zusammenarbeit mit dem Kern stehen beispielsweise Lehrkräften zur Verfügung und sollen Schulkinder für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.



Deutsche Umwelthilfe e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit

Die Deutsche Umwelthilfe mit dem Sitz in Radolfzell (Baden-Württemberg) führt Aktionen und Petitionen durch und informiert Verbraucher in Form von Artikeln und Videos zum Thema Lebensmittelverschwendung. Sie ruft Bürger dazu auf, sich politisch einzusetzen und stellt selbst Forderungen an die Politik, mehr gegen Lebensmittelverschwendung zu tun. Beispielsweise wird die Forderung gestellt, Schönheitsnormen für Obst und Gemüse anzupassen, um weniger Ressourcen zu verschwenden.



foodsharing-Akademie

Wirkungskreis: Bundesweit

Die foodsharing-Akademie bietet Workshops, Seminare und Weiterbildungsprogramme zu den Themen Lebensmittelverschwendung sowie nachhaltige und gesunde Ernährung an. Dadurch werden Multiplikatoren geschult, die vor allem aus der foodsharing-Community kommen, aber auch alle anderen Interessierten können sich zu diesen Themen weiterbilden. Hierbei helfen verschiedene Materialien, die kostenlos zur Verfügung stehen. Es werden regelmäßig Kochabende in ganz Deutschland veranstaltet, bei denen gerettete Lebensmittel auf verschiedenste Weisen verwertet werden. Weitere Projekte wie Wanderausstellungen vernetzen auch über die Landesgrenzen hinaus.



FOODturo GbR

Wirkungskreis: Bayernweit und Bundesweit

Die FOODturo GbR positioniert sich als innovativer Lösungsanbieter im Bereich Circular Food Transformation. FOODturo unterstützt gastronomische Betriebe – insbesondere Großgastronomien, Betriebskantinen und Kantinenbetreiber – durch zirkuläre Praktiken zukunftsfähig zu werden, indem sie wirtschaftlichen und ökologischen Mehrwert durch Abfallvermeidung, effiziente Ressourcennutzung, regionale Partnerschaften und die Einbindung aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette generieren. FOODturo berät Akteure, die zirkuläre Ansätze umsetzen möchten und bietet Workshops für Küchenteams und Küchenleitungen an. So kann das Thema Zero Waste in der Gastronomie ganzheitlich angegangen werden. FOODturo trägt somit dazu bei, zirkuläres Denken in der Gesellschaft zu verankern.



Green City e.V.

Wirkungskreis: München

Der Verein Green City e.V. möchte Menschen in München motivieren und befähigen, ihre Umwelt aktiv nachhaltig zu gestalten. Dabei orientiert sich der Verein an den Sustainable Development Goals der Agenda 2030. In Workshops zu Zero Waste werden Multiplikatoren unter anderem zu den Themen Plastikvermeidung sowie Lebensmittelverschwendung und -verwertung geschult und mit kostenlosen Materialien unterstützt. Es werden auch Projektstage zum Thema Ernährung für Schüler und Schülerinnen angeboten, bei denen die Sensibilisierung zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln im Fokus steht (Projekt „Klimaküche“).



Green Guides GmbH

Wirkungskreis: Bundesweit

Green Guides aus Heidelberg (Baden-Württemberg) unterstützt alle gastronomischen Betriebe dabei, Lebensmittelabfälle messbar zu reduzieren. Aus fünf Basisdaten entstehen bis zu 45 Nassmüll-KPIs (Key-Performance-Indicator), die sichtbar machen, wo im Prozess Lebensmittelverluste auftreten. Auf Basis dieser Daten analysiert das Team gemeinsam mit den Betrieben die Abläufe und optimiert gezielt Prozesse – vom Einkauf bis zur Ausgabe. Das spart messbar Kosten, Ressourcen und CO₂. Diese Lösung funktioniert mit unterschiedlichen Messsystemen wie Software, digitale Waage oder KI-Kamerasystem. Es werden zudem Webinare z. B. für Küchenverantwortliche angeboten und auf dem eigenen Blog Artikel über Themen zu Abfallreduzierung veröffentlicht.



Grüne Tomaten Food Rescue e.V.

Wirkungskreis: München

Der gemeinnützige Verein in München kauft Obst und Gemüse, das sonst entsorgt werden würde, direkt vom Großhandel und von Erzeugern. Die Ware hat kleine Fehler, beschädigte Verpackungen oder ist schnell verderblich und kann daher nicht mehr im Einzelhandel verkauft werden. Grüne Tomaten Food Rescue e.V. bietet sogenannte „Rescue Boxen“ an, die regelmäßig in verschiedene Stadtteile Münchens und ins Umland geliefert werden. Unter anderem kann gerettetes Gemüse und Obst auch im eigenen Geschäft in München gekauft werden. Verschiedene Aktionen, wie z.B. Workshops zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie Unterricht an Schulen über Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschonung werden ebenfalls angeboten.



Initiative „Wirf mich nicht weg“ (Umweltbildungszentrum Hollen)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die Initiative des Umweltbildungszentrums in Hollen (Niedersachsen) richtet sich bundesweit an Kinder und Jugendliche. Schulen erhalten kostenlos Bildungsmaterialien wie Arbeitsblätter, Poster oder Podcasts zur Lebensmittelwertschätzung. Lehrkräfte werden zu Multiplikatoren für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln weitergebildet. Praxisnah ist auch der jährliche Kreativwettbewerb, der Kinder und Jugendliche zur Auseinandersetzung mit dem Thema anregt. Unter dem Motto „Zero-Waste-Kitchen“ werden zudem Kochkurse angeboten, die zeigen, wie man möglichst alle essbaren Bestandteile eines Lebensmittels verwerten kann.



Kartoffelkombinat eG

Wirkungskreis: München

In der solidarischen Landwirtschaft des Kartoffelkombinats wird im Raum München saisonales Bio-Gemüse angebaut – für über 2.300 Haushalte. Das Besondere: Geliefert wird, was auf dem Acker wächst – egal ob makellos oder krumm. So landet auch das, was im Supermarkt oft aussortiert wird, auf dem Teller. Darüber hinaus engagiert sich das Kartoffelkombinat auch gesellschaftlich. Im zugehörigen Verein, dem Kartoffelkombinat e.V., werden regelmäßig Veranstaltungen organisiert – von gemeinsamen Kochevents bis zur „Kartoffelakademie“, in der Themen wie Zero Waste oder nachhaltiger Konsum diskutiert werden.



Kinderleicht e.V.

Wirkungskreis: München

Im Münchner Verein Kinderleicht e.V. werden verschiedene Akteure zusammengebracht, um Kindern einen Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung zu ermöglichen. Es werden regelmäßig Workshops angeboten, bei denen Kinder dazu ermutigt werden, selbst kreativ mit Lebensmittelresten umzugehen, wie zum Beispiel der Kochworkshop „Auf die Knödel, fertig, los“, bei dem alte Backwaren verwertet werden. Ein weiteres Projekt für Jugendliche war der Workshop „Reduzierung von Lebensmittelabfall“. Auch in der „KlimaKochWerkstatt“ werden Schülerinnen und Schüler für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert.



Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten (KLAV)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die KLAV begleitet Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette mit gezielten Informations- und Beratungsangeboten.

Mit praxisnahen Leitfäden, Workshops und Schulungen unterstützt die KLAV insbesondere Betriebe der Primärproduktion, der Verarbeitung, des Handels und der Außer-Haus-Verpflegung dabei, Lebensmittelabfälle zu analysieren und zu vermeiden. Die Angebote vermitteln aktuelles Fachwissen, sensibilisieren für Einsparpotenziale und helfen, praxistaugliche Maßnahmen zur Reduktion von Abfällen im Betriebsalltag umzusetzen. So fördert die KLAV nachhaltiges Handeln und stärkt die Eigenverantwortung der Akteure im Umgang mit Lebensmitteln.



Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Wirkungskreis: Bayernweit

Das Institut der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) entwickelt an den Standorten Kulmbach und Freising (Bayern) praxisnahe Bildungsmaterialien und Kampagnen, um Lebensmittelwertschätzung in Bildungs- und Verpflegungskontexten zu verankern. Mit dem Ernährungsbildungsprojekt „Wir sind Lebensmittelfreunde“ und dem interaktiven „Escape Game: Mission Zero Waste“ fördert das KErn Alltagskompetenzen und nachhaltiges Ernährungsverhalten. In der Gemeinschaftsverpflegung unterstützt das KErn mit Factsheets und Modellprojekten zum Thema Lebensmittelverschwendung und arbeitet bei der Umsetzung seiner Bildungsangebote vor Ort eng mit den ÄELF zusammen. Ergänzend werden auch Multiplikatoren durch Fachveranstaltungen und Schulungen unterstützt.



pfadwechsel GbR - Agentur für nachhaltigen Wandel

Wirkungskreis: Bundesweit

Als Nachhaltigkeitsberatung für Organisationen aller Art versteht sich pfadwechsel als Begleitung auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Wirtschaften: von den ersten Analyseschritten über die Strategieentwicklung und Maßnahmenumsetzung bis zur Berichterstattung. Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung unterstützt pfadwechsel bei der Planung und Durchführung von Lebensmittelabfallmessungen sowie bei der Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen zur Abfallvermeidung. Ziel von pfadwechsel ist es, die Betriebe so fit zu machen, dass sie selbständig an der kontinuierlichen Reduktion von Lebensmittelverlusten arbeiten können und wollen.



RESTLOS GLÜCKLICH e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit

Der gemeinnützige Bildungsverein aus Berlin engagiert sich für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und für klimafreundliche Ernährung – auch bei jungen Zielgruppen. Mit den Projekten „Verwenderisch“ (für Klassen 1–6) und „Bis auf den letzten Krümel“ (für Kinder von 5–8 Jahren) stellt der Verein kostenfreie Bildungsmaterialien bereit, die in Kitas, Schulen und außerschulischen Kontexten eingesetzt werden können. Ergänzend realisiert der Verein im Rahmen der Projekte Fortbildungen für Pädagogen, stellt Zero Waste Rezepte und Lesetipps zur Verfügung und hat ein eigenes Kinderbuch sowie Hörspiel herausgegeben. Er veranstaltet regelmäßig Aktionen wie Koch-Workshops, Bildungs-Events, Lesungen und führt weitere Projekte durch.



Sachgebiet Nachhaltige Ernährung (Referat für Klima- und Umweltschutz München)

Wirkungskreis: München

Als Teil der kommunalen Verwaltung betreibt das Sachgebiet Nachhaltige Ernährung der Landeshauptstadt München das „Haus der Kost“, ein städtisches Coaching- und Beratungszentrum für die Münchner Außer-Haus-Verpflegung. In Anlehnung an das „House of Food“ in Kopenhagen werden hier kostenlose und unabhängige Schulungen für Küchenteams angeboten – mit besonderem Fokus auf die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Mehr Bio in der Landeshauptstadt München“, welcher den Bezug von mind. 60 % Bio-Lebensmitteln aus der Region vorsieht. Reduktion von Lebensmittelabfällen und die klimafreundliche Speiseplanung sind hier weitere große Hebel hin zu einer nachhaltigen Verpflegung.



Slow Food Deutschland e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit

Der gemeinnützige Verein mit Sitz in Berlin setzt sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem ein – genussvoll, fair und ressourcenschonend. Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung sensibilisiert Slow Food für den Wert von Lebensmitteln und unterstützt den verantwortungsvollen Umgang entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Über Bildungsformate wie die „Teller statt Tonne“-Veranstaltungen, Slow Food Youth-Aktionen sowie politische Stellungnahmen macht der Verein auf strukturelle Ursachen von Lebensmittelverlusten aufmerksam.



Übrig e.V.

Wirkungskreis: Freising

Übrig e.V. mit dem Motto „Wir lassen nix übrig!“ ist ein eingetragener, gemeinnütziger Verein mit Sitz in Freising. Der Verein betreibt das Café Übrig, das viermal die Woche zubereitete Speisen aus geretteten Lebensmitteln sowie faire und biologische Getränke serviert. Außerdem organisiert der Verein verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Lebensmittelrettung. Die Gemeinnützigkeit ermöglicht es dem Verein, Spendenbescheinigungen auszustellen und steuerliche Vorteile nutzbar zu machen. Im Café befindet sich zudem ein Foodsharing-Fairteiler, zu dem gerettete Lebensmittel gebracht oder diese von dort entnommen werden können. Der Verein engagiert sich auch in der Bildung und bietet u. a. Workshops für Schulklassen zum Thema Nachhaltigkeit an.



Umweltbundesamt (UBA)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die Bundesbehörde mit Sitz in Dessau-Roßlau (Sachsen-Anhalt) bietet fundierte Informationen und Leitfäden zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Besonders hervorzuheben sind praxisnahe Empfehlungen für Cateringbetriebe sowie wissenschaftliche Studien, die Entscheidungsträgern Orientierung geben. Online-Artikel stellen Ratschläge und Informationen über Abfallvermeidung nicht nur auf privater, sondern auch auf politischer Ebene bereit. Als umfassende Sammelstelle von Informationen über Lebensmittelverschwendung in verschiedenen Bereichen ist das UBA ein wichtiger Akteur auf Bundesebene.



Umwelt
Bundesamt

United Against Waste e.V. (UAW)

Wirkungskreis: Bundesweit

Der gemeinnützige Verein mit Sitz in Heidelberg (Baden-Württemberg) entwickelt und fördert Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung. Über die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) erhalten gastronomische Betriebe bundesweit Zugang zu Informationsmaterialien und können sich für ihr Engagement zertifizieren lassen. Im Rahmen des nationalen Dialogforums des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMELH) hat UAW eine anerkannte Methode zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen erarbeitet. Damit werden gastronomische Einrichtungen befähigt, aktiv an der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung mitzuwirken und ihre Leistungen sichtbar auszeichnen zu lassen.



Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Wirkungskreis: Bayernweit

Die Verbraucherzentrale Bayern mit Sitz in München ist Teil des bundesweiten Netzwerks der Verbraucherzentralen. Sie informiert praxisnah und alltagsbezogen über Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung – etwa durch Videos, Checklisten, digitale Tools oder Schülerworkshops. Zu den Angeboten zählen unter anderem ein Portionsplaner sowie praktische Tipps zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln. Besonderes Augenmerk gilt auch der Bildungsarbeit: In interaktiven Schülerworkshops setzen sich Kinder und Jugendliche intensiv mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander. Sie lernen die Ursachen und Folgen kennen, erfahren, wie sie selbst aktiv zur Vermeidung beitragen können und werden zu einem bewussteren und verantwortungsvolleren Umgang mit Lebensmitteln angeregt.



Volkshochschulen (VHS)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die kommunalen Bildungseinrichtungen mit bundesweitem Verbund leisten durch ihr vielseitiges Kursangebot einen Beitrag zur Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendung. In Kochkursen, Vorträgen und Workshops vermitteln sie alltagsnahe Strategien für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln – von Resteverwertung und Haltbarmachung bis zur richtigen Lagerung und Einkaufsplanung. Einige Angebote befassen sich auch mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, der Wirkung von Werbung oder den ökologischen Folgen von Lebensmittelabfällen. In Kooperation mit lokalen Initiativen, Kommunen oder Verbraucherzentralen bauen viele Volkshochschulen ihr Angebot im Bereich nachhaltiger Ernährung kontinuierlich aus. Dazu zählen Resteküche, Fermentieren oder Haltbarmachen.



Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)

Wirkungskreis: Niedersachsen

Als niedersächsische Fachinstitution organisiert das ZEHN öffentlichkeitswirksame Angebote, um das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu stärken und Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung umzusetzen. Neben alltagstauglichem Wissen und Tipps in Sozialen Medien bietet das ZEHN landesweite Projekte wie das Ernteprojekt „Gelbes Band“ sowie Bildungsmaterialien für z. B. KiTas an. Jährlich wechselnde Aktionen wie der Ideenwettbewerb „Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen“, die Kampagne „#brotretten“ oder die „Mach alle! Reste-Challenge“ fördern eine spielerische Auseinandersetzung. In Fachveranstaltungen können sich Multiplikatoren und Fachkräfte weiterbilden und vernetzen.





© KEm/Irl

FORSCHUNG

Forschung und Wissenschaft sind essenzielle Treiber für die Entwicklung langfristiger Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Diese Akteure arbeiten an neuen Erkenntnissen, Technologien und Förderprogrammen, die zur Verbesserung von Lebensmittelmanagement und -verwertung beitragen. Auch das Monitoring von Lebensmittelverschwendung, um die Wirksamkeit entsprechender Maßnahmen bewerten zu können, gehört zu den Aufgaben dieser Akteure.



FH Münster: Institut für Nachhaltigkeit

Wirkungskreis: Europaweit

Seit 2012 forscht das Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Wissenschaftlerinnen verschiedener Fachbereiche arbeiten an Projekten zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs in der Lebensmittelproduktion – von der Entwicklung der Messmethoden bis zur Evaluation von Maßnahmen. Ein Schwerpunkt ist dabei die Gemeinschaftsverpflegung. Ein aktuelles Projekt-Beispiel ist die Beteiligung am EU-geförderten Projekt „LOWINFOOD“ (Horizon 2020), das auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen abzielt.



Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Wirkungskreis: Baden-Württemberg

Im Zollernalbkreis führt die Hochschule Albstadt-Sigmaringen das Pilotprojekt „Smart Food BaWü“ durch. Ziel des Projekts ist es, systematisch zu erfassen, wie viele Lebensmittel in privaten Haushalten tatsächlich weggeworfen werden. Teilnehmende Haushalte erhalten hierzu eine spezielle Waage, die mit einer App verbunden ist. Über einen Zeitraum von mindestens sechs bis zwölf Monaten werden so die Lebensmittelabfälle dokumentiert. Das Projekt verfolgt zwei zentrale Ziele: Zum einen soll das Bewusstsein der Bevölkerung für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln gestärkt werden. Zum anderen liefert das Projekt aktuelle Daten zur Lebensmittelverschwendung im privaten Bereich. Langfristig ist geplant, das Projekt auf ganz Baden-Württemberg auszuweiten.



Hochschule Osnabrück

Wirkungskreis: Bundesweit, Niedersachsen

Die Hochschule Osnabrück bearbeitet zwei Projekte zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. LeMiFair untersuchte gemeinsam mit sozialen Akteuren wie Tafeln und anderen Initiativen Ursachen von Lebensmittelverschwendung und Herausforderungen bei der Weitergabe. Ziel war es, lokale Kooperationen zu stärken, neue Spendenwege zu erschließen, rechtliche Sicherheit zu schaffen und den Austausch zwischen Praxis und Wissenschaft zu fördern. Abschließend wurden Handlungsempfehlungen entwickelt. Das aktuelle Projekt LeNi analysiert die Lebensmittelweitergabe in Niedersachsen in drei Bereichen: Prozesse und Strukturen der Weitergabe und Lagerung, ökologische Auswirkungen verschiedener Weitergabesysteme sowie ernährungsphysiologische und ökonomische Effekte mit Blick auf das Potenzial zur Reduzierung von Ernährungsarmut.



Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit, Hessen

Der Verein engagiert sich in Forschung, Bildung und Öffentlichkeitsarbeit rund um nachhaltige Ernährung. Über die Plattform nutrition-impacts.org veröffentlicht das Institut wissenschaftliche Beiträge und Studien. Neben Forschungsprojekten bietet es Workshops, Weiterbildungen und Vorträge an. Im Projekt „Nachhaltig Essen in Hessen“ wurden Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Großküchen entwickelt und mit Maßnahmen für eine gesündere Speisenversorgung kombiniert. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wurden nationale Kennzahlen für die Außer-Haus-Verpflegung veröffentlicht, Abfallmengen analysiert und Reduktionspotenziale aufgezeigt. Im Bereich Food Waste kooperiert das INL mit dem Branchenverband United Against Waste (UAW) e.V.



Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

Wirkungskreis: Bundesweit

An der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt wurde in einer repräsentativen Studie untersucht, welche psychologischen Faktoren zur Lebensmittelverschwendung beitragen. Befragt wurden Teilnehmende zu ihrem Konsumverhalten und ihren Einstellungen zur Ernährung, um typische Muster bei Personen zu identifizieren, die häufiger Lebensmittel wegwerfen. Ein zentrales Ergebnis der Studie ist das Phänomen der Zeitinkonsistenz: Obwohl die Absicht besteht, sich gesund zu ernähren, weichen viele im Alltag von ihren Vorsätzen ab – was häufig zum Verderben von Lebensmitteln führt. Die Forschung liefert zudem Handlungsempfehlungen, wie dieses Verhalten verändert und Lebensmittelabfälle reduziert werden könnten.



Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Wirkungskreis: Bayernweit

Das Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) analysiert Ursachen und Mengen von Lebensmittelverlusten in Bayern, wertet Daten aus der Praxis aus und entwickelt Lösungen auf Basis von Pilotprojekten. Ziel ist es, mit evidenzbasierten Ansätzen die bayerische Politik und Praxis zu unterstützen. Ein Beispiel für ein solches Pilotprojekt ist eine sechsmonatige Feldstudie in zwei Betriebskantinen in München, bei der mithilfe von Cognitive Nudges (Informationsposter als Entscheidungshilfen) vermeidbare Tellerabfälle reduziert und das Bewusstsein der Gäste für Lebensmittelverschwendung geschärft werden konnten. Die Ergebnisse zeigten unter anderem eine signifikante Reduktion der Abfälle sowie eine positive Verhaltensänderung bei den Kantinegästen.



ZEW - Leibniz-Zentrum für Europäische Wirtschaftsforschung

Wirkungskreis: Bundesweit

Das ZEW in Mannheim betreibt Forschung und Politikberatung unter anderem zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Im Forschungsbereich Marktdesign wurde der Artikel „Effiziente und faire Verteilung von Lebensmittelspenden“ veröffentlicht, in dem ein Verteilmechanismus vorgestellt wird, der die bedarfsgerechte und effiziente Versorgung von Tafeln verbessern soll. Im aktuell laufenden Projekt „TafelConnect“ wird eine digitale Plattform entwickelt, die Großspenden besser koordiniert und verschiedene Akteure im Bereich Lebensmittelspenden und -verteilung stärker vernetzt.

Thünen Institut für Marktanalyse

Wirkungskreis: Bundesweit, International

Am Thünen-Institut des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) werden umfassende Forschungsarbeiten zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen durchgeführt. Dabei spielen das Monitoring der Verluste und Abfälle sowie die Nachhaltigkeitsanalysen der Reduzierungsmaßnahmen eine besondere Rolle. Eine Daueraufgabe stellt das „Monitoring zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle in Groß- und Einzelhandel“ dar, die im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung entstanden ist. Im Rahmen der Collaboration Initiative Food Loss and Waste wird in zahlreichen internationalen Kooperationen am Thema entlang der gesamten Wertschöpfungskette gearbeitet.

Technische Universität München (TUM), Lehrstuhl für Marketing und

Konsumforschung

Wirkungskreis: Europaweit

Am Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung der Technischen Universität München (TUM) wird intensiv zum Thema Lebensmittelverschwendung geforscht. So wurde beispielsweise am EU-Report „Auf dem Weg zu einem nachhaltigen Lebensmittelverzehr“ mitgewirkt, der darlegt, wie Aufklärung und Kommunikation Verbraucher zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln motivieren und dadurch Lebensmittelabfälle verringern können.

The logo for ZEW (Leibniz-Zentrum für Europäische Wirtschaftsforschung) consists of the letters 'ZEW' in a bold, blue, sans-serif font.The logo for Thünen Institut für Marktanalyse features a stylized graphic of four colored dots (green, blue, blue, green) arranged in a square pattern to the left of the word 'THÜNEN' in a blue, sans-serif font.

Lebensmittel.Retten



Lassen sich durch den Einsatz sogenannter Nudges Tellerreste reduzieren?

...weil jeder Bissen zählt!



Herausgeber: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) | Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach, poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de



© KEm/Irl

VERNETZUNG

Die Vernetzung verschiedener Akteure und die Bildung von Bündnissen sind entscheidend, um gemeinsame Lösungen und Strategien zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung zu entwickeln. Diese Initiativen fördern den Austausch von Wissen, Erfahrungen und Ressourcen und unterstützen die Zusammenarbeit über Sektorengrenzen hinweg.



Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur (AVE)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die AVE ist ein Zusammenschluss bzw. eine Initiative von Praktikern der Gemeinschaftsgastronomie, die von ProjectTogether koordiniert wird, um die Gemeinschaftsgastronomie der Zukunft zu gestalten. Zur Erreichung dieses Ziels wurde ein wissenschaftlich fundiertes und praxisnahes Indikatorensystem entwickelt, das als Kompass für die Arbeit der Allianz und ihrer Mitglieder dient. Eine Zielsetzung der AVE ist dabei die Reduktion der Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Initiative bietet eine Plattform für Gespräche mit Stakeholdern und für den Austausch von Wissen und Erfahrungen. Neben digitalen Formaten zum Austausch wird auch ein jährliches persönliches Treffen organisiert.

Bündnis "Wir retten Lebensmittel"

Wirkungskreis: Bayernweit

Das bayerische Bündnis "Wir retten Lebensmittel!" wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus ins Leben gerufen und hat das Ziel, gemeinsam mit den mehr als 60 Partnern aus Forschungseinrichtungen, Privatwirtschaft und Verbänden Strategien und Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu entwickeln und umzusetzen. Handlungsfelder umfassen u. a. den Bereich Bildung, wobei Lern- und Informationsmaterial zur Verfügung gestellt wird.

Circular Munich e.V.

Wirkungskreis: München

Der Verein bietet eine regionale Plattform für Initiativen, Unternehmen sowie engagierte Bürger, um gemeinsam Lösungen für eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft in der Stadt München zu entwickeln und entsprechende Projekte auf den Weg zu bringen. Der „Good Food Circle“ hat einen Raum geschaffen, in dem sich verschiedene Akteure vernetzen und darüber austauschen können, wie ein zirkuläres Ernährungssystem in München gestaltet werden kann. Die digitale „Circular Ecosystem Map“ macht engagierte Initiativen sichtbar, die bereits heute zirkuläre Modelle – auch im Ernährungssektor – umsetzen und so als Impulsgeber dienen. Beim jährlichen „Circular Dinner“ bietet sich ebenfalls die Chance für Akteure u. a. aus dem Lebensmittelbereich, miteinander in den Dialog zu treten, sich zu vernetzen und neue Kooperationen anzustoßen.



Ernährungsräte

Wirkungskreis: Bundesweit

Ernährungsräte sind lokale Vereine engagierter Akteure, Initiativen und Experten, die sich für eine nachhaltige Ernährung in ihrer Region engagieren und die Vertreter der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette an einen Tisch bringen. Die Zusammenarbeit zwischen Experten aus der Ernährungswirtschaft, Bürgerschaft und Verwaltung steht im Vordergrund. Themenschwerpunkte sind in den meisten Räten Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsbildung, Produktion und Vermarktung sowie Ernährungspolitik. Der Münchner Ernährungsrat setzt sich beispielsweise mit Workshops für mehr Lebensmittelwertschätzung ein. Ein Arbeitskreis zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung wurde im Ernährungsrat Oberfranken gegründet.



Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten (KLAV)

Wirkungskreis: Bundesweit

Die KLAV versteht sich als zentrale Vernetzungsstelle innerhalb der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Ein zentrales Ziel der KLAV ist es, den Dialog zwischen Unternehmen und Verbänden der Primärproduktion, der Verarbeitung, des Handels und der Außer-Haus-Verpflegung zu stärken. Sie organisiert Austauschformate, fördert den Wissenstransfer und unterstützt Kooperationen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette. Auch die Verstetigung des sektorübergreifenden BMLEH-Dialogs „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – für eine neue Wertschätzungskette“ ist Teil ihrer Arbeit.



Sachgebiet "Nachhaltige Ernährung" (Referat für Klima- und Umweltschutz München)

Wirkungskreis: München

Das Sachgebiet Nachhaltige Ernährung koordiniert stadtweit Projekte zur Ernährungswende im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung und entwickelt mit dem „Haus der Kost“ eine zentrale Vernetzungsplattform für München. Ziel ist es, relevante Akteure aus Küche, Verwaltung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Bildung dauerhaft in den Austausch zu bringen. Im Rahmen von Fachtagen, Kongressen und Coworking-Formaten werden Impulse gesetzt, Good-Practice-Beispiele geteilt und gemeinsame Lösungsansätze entwickelt. Das Haus der Kost fungiert dabei als Drehscheibe der Ernährungswende für die Landeshauptstadt München, um neue Ideen für eine nachhaltige Ernährung gemeinsam zu denken und in die Umsetzung zu bringen.



United Against Waste e.V. (UAW)

Wirkungskreis: Bundesweit

Der gemeinnützige Verein setzt sich auf vielfältige Weise dafür ein, Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung zu reduzieren. Er bringt Unternehmen und Einrichtungen der Branche zusammen, fördert den Austausch zwischen Wissenschaft, Politik und Verbänden und erarbeitet aussagekräftige Benchmarks und Durchschnittswerte für verschiedene Bereiche wie Betriebsrestaurants, Schulen, Senioreneinrichtungen oder Krankenhäuser.

Ein zentraler Bestandteil dieser Arbeit ist die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV), die Teil der nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist. Über die KAHV können engagierte Betriebe ihre Aktivitäten auszeichnen lassen und so sichtbar machen, dass sie Verantwortung übernehmen und aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen.

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft (ZEHN)

Wirkungskreis: Niedersachsen

Das ZEHN baut ein Netzwerk für Verbraucher, Multiplikatoren sowie Fachkräfte in Niedersachsen auf, um die bewusste Wertschätzung von Lebensmitteln und Handlungskompetenzen zu steigern. Es vernetzt verschiedene Akteure z. B. im Rahmen der jährlichen Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“, um vielfältige Partner zusammenzubringen und landesweit Aktivitäten anzustoßen. Das ZEHN ist an den Dialogforen der bundesweiten Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beteiligt. Das ZEHN ist an die Landwirtschaftskammer Niedersachsen mit Sitz in Oldenburg angegliedert und wird vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.





© Kern/Irl

WEITERGABE

Weitergabe-Initiativen helfen, Lebensmittelüberschüsse dort zu verteilen, wo sie benötigt werden. Diese Akteure organisieren zum Beispiel die direkte Weitergabe von Lebensmitteln an Privathaushalte oder an soziale Einrichtungen, um sicherzustellen, dass keine Ressourcen verschwendet werden.





etepetete GmbH

Wirkungskreis: Bundesweit

Das junge Münchner Unternehmen liefert gerettetes, zertifiziertes Bio-Gemüse und -Obst an Privatkunden nach Hause. Die nicht der Norm entsprechenden Produkte stimmen häufig nicht mit den Anforderungen der Supermärkte überein oder würden mit wenig bis keinem Gewinn für die Landwirte verkauft werden, daher werden sie von etepetete direkt vom Erzeuger abgenommen und anschließend in Abo-Kisten versendet. Gründe, warum das gerettete Gemüse aussortiert wurden, sind z. B. Größe oder Form, Verfärbungen oder Fehler auf der Schale, Umstellungsware oder nicht bzw. falsch sortiertes Gemüse und Obst. Auf dem eigenen Blog werden etwa Tipps zur Lagerung oder Rezeptideen veröffentlicht, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Foodsharing e.V.

Wirkungskreis: DACH und weitere europäische Länder

Bei Foodsharing engagiert sich eine Gruppe von 200 ehrenamtlichen „Foodcarern“, die abgelaufene und überzählige Bio-Lebensmittel von Bio-Supermärkten, Bio-Großmärkten und Bio-Herstellern (aus ganz Bayern) abholen und sie gezielt an Alleinerziehende und Altersarme verteilen. Das Konzept von Foodcaring setzt auf ein Mitmachkonzept, das die o. a. Zielgruppe nicht nur über ehrenamtliche Mitarbeit aktiv in das Projekt einbindet, sondern gemeinsam eine sog. „Verteilstation“ im Münchner Westend betreibt, wo ein Kühlschrank mit Brotregal 24 Stunden geöffnet ist und mit Bio-Lebensmitteln befüllt wird. Neben Großabholungen bei Bio-Herstellern und Bio-Großhändlern sind Kühlhausausfälle ein Schwerpunkt von Foodcaring, wo innerhalb kürzester Zeit sehr große Mengen kühlpflichtiger Lebensmittel gerettet und weiterverteilt werden müssen.

Grüne Tomaten Food Rescue e.V.

Wirkungskreis: München

Der gemeinnützige Verein in München kauft Obst und Gemüse, das sonst entsorgt werden würde, direkt vom Großhandel und von Erzeugern. Die Ware hat kleine Fehler, beschädigte Verpackungen oder ist schnell verderblich und kann daher nicht mehr im Einzelhandel verkauft werden. Grüne Tomaten Food Rescue e.V. bietet sogenannte "Rescue Boxen" an, die regelmäßig in verschiedene Stadtteile Münchens und ins Umland geliefert werden. Unter anderem kann gerettetes Gemüse und Obst auch im eigenen Geschäft in München gekauft werden. Verschiedene Aktionen wie z.B. Workshops zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie Unterricht an Schulen über Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschonung werden ebenfalls angeboten.



Lebensmittelretter gUG

Wirkungskreis: Bayern, Baden-Württemberg, Niedersachsen

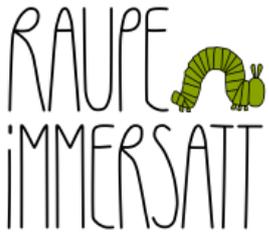
Die gemeinnützige Unternehmensgesellschaft setzt sich für die Rettung überschüssiger, noch genießbarer Lebensmittel ein. Engagierte Freiwillige holen Lebensmittel von Betrieben ab und verteilen sie systematisch und HACCP-konform weiter, wobei die geretteten Lebensmittel nur zum eigenen Verzehr gedacht sind. Ziel ist es, Verschwendung zu vermeiden und ein Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu schaffen. Die Lebensmittelretter sind nach Landkreisen in Bayern, Baden-Württemberg und Niedersachsen organisiert und es werden regelmäßig Infostände und weitere Aktionen veranstaltet, um auf die Thematik Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen.



Raupe Immersatt

Wirkungskreis: Stuttgart

In Deutschlands erstem foodsharing-Café "Raupe Immersatt" in Stuttgart (Baden-Württemberg) wird Lebensmittelwertschätzung erlebbar: Noch genießbare Lebensmittel von Betrieben und Privatpersonen werden im foodsharing-Fairteiler kostenfrei und bedingungslos geteilt und so vor der Tonne bewahrt. Gäste erwartet ein Café, das nachhaltige Gastronomie, Kultur und Bildung verbindet – mit einem solidarischen Preiskonzept beim Getränkeverkauf, das Teilhabe für alle ermöglicht. Jede und jeder zahlt nach eigenen Möglichkeiten. Workshops, Vorträge, Diskussionen, Lesungen, Filmabende und Konzerte runden das Programm ab.



ResQ Club

Wirkungskreis: Berlin

Die standortbasierte App ResQ Club aus Finnland möchte Lebensmittelverschwendung minimieren, indem sie vor allem der Gastronomie ermöglicht, übrige Speisen kurz vor Betriebsschluss an Kunden günstiger abzugeben. In der App wird auf einer Stadtkarte angezeigt, wo und zu welcher Uhrzeit bzw. in welchem Zeitfenster eine Mahlzeit oder andere Artikel wie z. B. Blumen und Kosmetik übrig sind und abgeholt werden können. Bestellt wird über die App und die Abholung erfolgt persönlich. In Skandinavien ist ResQ Club breit genutzt und bekannt, in Deutschland ist die App bislang nur in Berlin aktiv.



Tafel Deutschland e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit

Mit der Mission „Lebensmittel retten, Menschen helfen.“ setzen sich die Tafeln dafür ein, soziale Verantwortung zu übernehmen und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Dafür retten sie jährlich 265.000 Tonnen überschüssige, verwertbare Lebensmittel und unterstützen damit armutsbetroffene Menschen. Deutschlandweit engagieren sich rund 75.000 zumeist Ehrenamtliche in über 970 Tafeln für soziale und ökologische Ziele. An rund 1,5 Mio. Kunden aus allen Altersgruppen werden Lebensmittel verteilt. Ergänzt wird die Lebensmittelausgabe der Tafeln durch zahlreiche Projektangebote, beispielsweise im Rahmen von Ernährungsbildung, Kinder- und Jugendprojekten oder sozialer Teilhabe. Die Tafeln sind somit auch Orte der Begegnung.



Too Good To Go

Wirkungskreis: Europa, Nordamerika, Australien

Das dänische Unternehmen hat eine App entwickelt, über die Nutzer überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis direkt bei teilnehmenden Betrieben abholen können – darunter Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Cafés. Die App ist in 19 Ländern in Europa, Nordamerika und Australien aktiv und zählt mehr als 120 Millionen registrierte Nutzer weltweit. Neben den sogenannten Überraschungstüten bietet Too Good To Go in einigen Märkten, darunter Deutschland, auch den Versand von überschüssiger, originalverpackter Markenware direkt nach Hause an. Mit der Kampagne „Oft länger gut“ möchte das Unternehmen Konsumenten über das Mindesthaltbarkeitsdatum aufklären und ermutigen, den eigenen Sinnen zu vertrauen, bevor Lebensmittel entsorgt werden.



Übrig e.V.

Wirkungskreis: Freising

Übrig e.V. mit dem Motto „Wir lassen nix übrig!“ ist ein eingetragener, gemeinnütziger Verein mit Sitz in Freising. Der Verein betreibt das Café Übrig, das viermal die Woche zubereitete Speisen aus geretteten Lebensmitteln und faire und biologische Getränke serviert. Außerdem organisiert der Verein verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Lebensmittelrettung. Die Gemeinnützigkeit ermöglicht es dem Verein, Spendenbescheinigungen auszustellen und steuerliche Vorteile nutzbar zu machen. Im Café befindet sich zudem ein Foodsharing-Fairteiler, zu dem gerettete Lebensmittel gebracht oder diese von dort entnommen werden können. Der Verein engagiert sich auch in der Bildung und bietet u. a. Workshops für Schulklassen zum Thema Nachhaltigkeit an.





UPCYCLING

Initiativen, die sich auf die Rettung von Lebensmitteln konzentrieren, spielen eine Schlüsselrolle bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Sie sammeln oder kaufen überschüssige oder unverkaufte Lebensmittel aus der Landwirtschaft und/oder Produktion und sorgen dafür, dass diese sinnvoll weiterverwendet werden. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Unternehmen und Start-ups, die sich auf die Beschaffung und Verarbeitung geretteter Lebensmittel spezialisiert haben.



Beetgold Produktion & Vertriebs GmbH

Wirkungskreis: Bundesweit

Das junge Unternehmen setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein, indem es Lebensmittelreste, die in der Verarbeitung entstehen, verwertet und daraus neue Produkte macht. Beetgold verarbeitet Obst- und Gemüsetrester, die bei der Saftproduktion anfallen, sowie andere Nebenströme aus der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln. Beetgold entwickelt und produziert glutenfreie Pizzaböden, Tortilla Wraps, Aufstriche und Dipps, herzhaft und süß, Pasta und andere Teigprodukte. Verkauft werden die Produkte in Supermärkten und online, ab 2026 auch im Gastronomie- und FoodService-Bereich. Seit seiner Gründung hat das Unternehmen bereits mehrere hunderttausend Kilogramm Trester zu neuen Produkten verarbeitet.



Followfood GmbH

Wirkungskreis: Bundesweit

Die Followfood GmbH aus Friedrichshafen, mit der das ehemalige Berliner Unternehmen Rettergut fusioniert ist, setzt sich mit ihren Produkten gegen Ressourcenverschwendung ein. Followfood verarbeitet Lebensmittel, die aufgrund von Form, Größe, Farbe oder Überproduktion nicht im Handel verkauft werden, zu Produkten wie Suppen, Aufstrichen oder tiefgekühltem „Reis“ aus gerettetem Gemüse. Im Lebensmitteleinzelhandel werden die biozertifizierten Produkte anschließend unter der Marke „followfood“ verkauft. Die Rohstoffe stammen direkt von Produzenten und werden in Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen verarbeitet. Followfood ist damit der größte Anbieter von Produkten mit geretteten Lebensmitteln in Deutschland.



Foodsharing e.V.

Wirkungskreis: DACH und weitere europäische Länder

foodsharing rettet seit dem Gründungsjahr 2012 überschüssige Lebensmittel aus privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben vor der Tonne und verteilt sie kostenlos weiter. Die Initiative betreibt öffentliche „Fairteiler“, die der Allgemeinheit zugänglich sind und die jeder mit geretteten oder übrigen Lebensmitteln befüllen kann oder solche entnehmen kann. Ehrenamtlich und unentgeltlich setzt sich foodsharing dafür ein, Lebensmittelverschwendung ganz zu beseitigen, und betreibt neben dem aktivem Lebensmittelretten auch verstärkt Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln.



Grüne Tomaten Food Rescue e.V.

Wirkungskreis: München

Der gemeinnützige Verein in München kauft Obst und Gemüse, das sonst entsorgt werden würde, direkt vom Großhandel und von Erzeugern. Die Ware hat kleine Fehler, beschädigte Verpackungen oder ist schnell verderblich und kann daher nicht mehr im Einzelhandel verkauft werden. Grüne Tomaten Food Rescue e.V. bietet sogenannte "Rescue Boxen" an, die regelmäßig in verschiedene Stadtteile Münchens und ins Umland geliefert werden. Unter anderem kann gerettetes Gemüse und Obst auch im eigenen Geschäft in München gekauft werden. Verschiedene Aktionen, wie z.B. Workshops zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie Unterricht an Schulen über Lebensmittelwertschätzung und Ressourcenschonung, werden ebenfalls angeboten.



Lebensmittelretter gUG

Wirkungskreis: Bayern, Baden-Württemberg, Niedersachsen

Die gemeinnützige Unternehmensgesellschaft setzt sich für die Rettung überschüssiger, noch genießbarer Lebensmittel ein. Engagierte Freiwillige holen Lebensmittel von Betrieben ab und verteilen sie systematisch und HACCP-konform weiter, wobei die geretteten Lebensmittel nur zum eigenen Verzehr gedacht sind. Ziel ist es, Verschwendung zu vermeiden und ein Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu schaffen. Die Lebensmittelretter sind nach Landkreisen in Bayern, Baden-Württemberg und Niedersachsen organisiert und es werden regelmäßig Infostände und weitere Aktionen veranstaltet, um auf die Thematik Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen.



Mammalade für Karla e.V.

Wirkungskreis: München

Im Landkreis München werden von dem Verein Mammalade für Karla e.V. aus überreifem Obst Fruchtaufstriche gekocht. Die ca. 500 pro Woche von ehrenamtlichen Mitgliedern produzierten Gläser werden in Hofläden, Supermärkten, Bäckereien etc. verkauft und der Erlös kommt nach Abzug der Unkosten dem Frauenobdach Karla 51 in München zugute. Obstspenden erhält der Verein von Supermärkten und Obstvertreibern direkt, aber auch eine Gin-Destillerie ist unter den Spendern. Dabei wird jenes Obst verwertet, das noch genießbar ist, aber aus verschiedenen technischen Gründen nicht mehr verkauft werden kann.



Tafel Deutschland e.V.

Wirkungskreis: Bundesweit

Mit der Mission „Lebensmittel retten. Menschen helfen.“ setzen sich die Tafeln dafür ein, soziale Verantwortung zu übernehmen und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Dafür retten sie jährlich 265.000 Tonnen überschüssige, verwertbare Lebensmittel und unterstützen damit armutsbetroffene Menschen. Deutschlandweit engagieren sich rund 75.000 zumeist Ehrenamtliche in über 970 Tafeln für soziale und ökologische Ziele. An rund 1,5 Mio. Kunden aus allen Altersgruppen werden Lebensmittel verteilt. Ergänzt wird die Lebensmittelausgabe der Tafeln durch zahlreiche Projektangebote, beispielsweise im Rahmen von Ernährungsbildung, Kinder- und Jugendprojekten oder sozialer Teilhabe. Die Tafeln sind somit auch Orte der Begegnung.



Too Good To Go

Wirkungskreis: Europaweit

Das dänische Unternehmen hat eine App entwickelt, über die Nutzer überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis direkt bei teilnehmenden Betrieben abholen können – darunter Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Cafés. Die App ist in 19 Ländern in Europa, Nordamerika und Australien aktiv und zählt mehr als 120 Millionen registrierte Nutzer weltweit. Neben den sogenannten Überraschungstüten bietet Too Good To Go in einigen Märkten, darunter Deutschland, auch den Versand von überschüssiger, originalverpackter Markenware direkt nach Hause an. Mit der Kampagne „Oft länger gut“ möchte das Unternehmen Konsumenten über das Mindesthaltbarkeitsdatum aufklären und ermutigen, den eigenen Sinnen zu vertrauen, bevor Lebensmittel entsorgt werden.



Übrig e.V.

Wirkungskreis: Freising

Übrig e.V. mit dem Motto „Wir lassen nix übrig!“ ist ein eingetragener, gemeinnütziger Verein mit Sitz in Freising. Der Verein betreibt das Café Übrig, das viermal die Woche zubereitete Speisen aus geretteten Lebensmitteln und faire und biologische Getränke serviert. Außerdem organisiert der Verein verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Lebensmittelrettung. Die Gemeinnützigkeit ermöglicht es dem Verein, Spendenbescheinigungen auszustellen und steuerliche Vorteile nutzbar zu machen. Im Café befindet sich zudem ein Foodsharing-Fairteiler, zu dem gerettete Lebensmittel gebracht oder diese von dort entnommen werden können. Der Verein engagiert sich auch in der Bildung und bietet u. a. Workshops für Schulklassen zum Thema Nachhaltigkeit an.





© Kern/Irl

DIGITALE LÖSUNGEN UND TECHNOLOGIEN

Technologische Innovationen spielen eine zentrale Rolle im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Diese Akteure entwickeln und implementieren digitale Werkzeuge wie Apps, Plattformen oder KI-gestützte Systeme, um Verluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erkennen, zu reduzieren und zu vermeiden.

Ob bei der intelligenten Prognose von Bedarf, der effizienten Verteilung überschüssiger Lebensmittel oder der Optimierung von Lager- und Logistikprozessen – digitale Lösungen ermöglichen datenbasierte Entscheidungen und schaffen neue Wege für mehr Nachhaltigkeit.



Delicious Data GmbH

Wirkungskreis: DACH-Region

Delicious Data aus München entwickelt Software, die Unternehmen gezielt dabei hilft, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Die KI-gestützte Lösung kommt dabei speziell in Bäckereien und der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz. Die Software erstellt präzise Bedarfsprognosen und ermöglicht mit dem „Food Waste Monitoring“ die systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen. Dies erlaubt es, den Ressourcenverbrauch exakt zu kontrollieren und nachhaltig zu optimieren. Auf dem eigenen Blog gibt es zudem wertvolle Artikel zum Thema Lebensmittelverschwendung mit konkreten Tipps zur Abfallreduktion.



Green Guides GmbH

Wirkungskreis: Bundesweit

Green Guides unterstützt alle gastronomischen Betriebe dabei, Lebensmittelabfälle messbar zu reduzieren. Aus fünf Basisdaten entstehen bis zu 45 Nassmüll-KPIs (Key-Performance-Indicator), die sichtbar machen, wo im Prozess Lebensmittelverluste auftreten. Auf Basis dieser Daten analysiert das Team gemeinsam mit den Betrieben die Abläufe und optimiert gezielt Prozesse – vom Einkauf bis zur Ausgabe. So entsteht echte Transparenz über den gesamten Küchenprozess hinweg, nicht nur in Teilbereichen. Das spart messbar Kosten, Ressourcen und CO₂. Diese Lösung funktioniert mit unterschiedlichen Messsystemen wie Software, digitaler Waage oder KI-Kamerasystem. Es werden zudem Webinare z. B. für Küchenverantwortliche angeboten und auf dem eigenen Blog Artikel über Themen zur Abfallreduzierung veröffentlicht.



ResQ Club

Wirkungskreis: Berlin

Die standortbasierte App ResQ Club aus Finnland möchte Lebensmittelverschwendung minimieren, indem sie vor allem der Gastronomie ermöglicht, übrige Speisen kurz vor Betriebsschluss an Kunden günstiger abzugeben. In der App wird auf einer Stadtkarte angezeigt, wo und zu welcher Uhrzeit bzw. in welchem Zeitfenster eine Mahlzeit oder andere Artikel wie z. B. Blumen und Kosmetik übrig sind und abgeholt werden können. Bestellt wird über die App und die Abholung erfolgt persönlich. In Skandinavien ist ResQ Club breit genutzt und bekannt, in Deutschland ist die App bislang nur in Berlin aktiv.



RFreshID

Wirkungskreis: Bundesweit

Mit der RFreshID wird es dem Lebensmitteleinzelhandel ermöglicht, genauer zu erfassen, welche Lebensmittel in ihrem Bestand eine kürzere oder überschrittene Haltbarkeit haben. RFreshID nutzt die RFID-Technologie der drahtlosen Datenübertragung, um zu verwalten, welche Produkte vorhanden sind und wie weit das Haltbarkeitsdatum entfernt ist. Zudem können Artikel schnell gezählt und lokalisiert werden. Die RFreshID gibt außerdem Auskunft über Abfallmengen. Durch die Überwachung von der Lieferung bis zur Entsorgung sollen Lebensmittelabfälle vermieden und Umsatzverluste begrenzt werden.

Smantry App

Wirkungskreis: Bundesweit

Die Smantry App unterstützt dabei, die Vorratshaltung zu organisieren und den Überblick zu behalten. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel unbemerkt das Haltbarkeitsdatum überschreiten und weggeworfen werden müssen. Indem beim Einkauf das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie der Lagerort eingetragen werden, kann die App Lebensmittel mit nahendem Ablaufdatum erkennen und rechtzeitig darauf hinweisen. So lassen sich bald ablaufende Produkte in die Speiseplanung integrieren, was sowohl Kosten spart als auch Lebensmittelabfälle reduziert. Die App richtet sich nicht nur an Privatpersonen, sondern kann auch von Unternehmen oder Vereinen genutzt werden. Beispielsweise können Vereinsgruppen, die regelmäßig Ausflüge organisieren, ihre Vorräte besser verwalten und bei Bedarf gezielt auffüllen.

Too Good To Go

Wirkungskreis: Europaweit

Das dänische Unternehmen hat eine App entwickelt, über die Nutzer überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis direkt bei teilnehmenden Betrieben abholen können – darunter Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Cafés. Die App ist in 19 Ländern in Europa, Nordamerika und Australien aktiv und zählt mehr als 120 Millionen registrierte Nutzer weltweit. Neben den sogenannten Überraschungstüten bietet Too Good To Go in einigen Märkten, darunter Deutschland, auch den Versand von überschüssiger, originalverpackter Markenware direkt nach Hause an. Mit der Kampagne „Oft länger gut“ möchte das Unternehmen Konsumenten über das Mindesthaltbarkeitsdatum aufklären und ermutigen, den eigenen Sinnen zu vertrauen, bevor Lebensmittel entsorgt werden.



Checkpoint®



SMANTRY



TOO GOOD TO GO



© KErn



Die Übersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wenn Sie ebenfalls in unserer Netzwerkübersicht aufgeführt werden möchten, melden Sie sich gerne bei uns:
nachhaltig@kern.bayern.de

Herausgeber:
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
nachhaltig@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de

September 2025

