



Lebensmittelverschwendung stoppen

Gemeinsamer Aktionsplan

Gemeinsamer Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung

Jedes Jahr wandern in Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll. Dabei ließe sich mehr als die Hälfte davon einfach vermeiden. Die unnötig produzierten Lebensmittel beanspruchen eine landwirtschaftliche Nutzfläche von der Größe Mecklenburg-Vorpommerns und verursachen jährlich 48 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente, die sinnlos ausgestoßen werden.¹

Eine der Hauptursachen für die Verschwendung von Lebensmitteln ist der geringe Wert, den Nahrungsmittel in unserer durch Massenproduktion geprägten Konsumgesellschaft haben. Verluste entlang der Wertschöpfungskette fallen an vielen Stellen ökonomisch kaum ins Gewicht. Gründe für die Verluste im Handel sind oft rein ästhetisch begründet. So wird Obst mit Druckstellen oder Verfärbungen häufig aussortiert, obwohl es noch bedenkenlos verzehrbar wäre. Gemüse, das krumm gewachsen ist, wird erst gar nicht angenommen. Viele Menschen entsorgen genießbare Lebensmittel, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen verpflichtete sich Deutschland dazu, die Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und in privaten Haushalten bis 2030 um 50 % zu reduzieren². Doch die deutsche Bundesregierung lässt bisher keine ernsthaften Bemühungen erkennen, dieses Ziel zu erreichen. Das im November 2018 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und dem Bundesumweltministerium veröffentlichte Eckpunktepapier setzt auf freiwillige Zielvereinbarungen mit den Unternehmen und verzögert so notwendige Entscheidungen. Um Deutschland vor einem erneuten Wortbruch – wie bei den Klimaschutzzielen für 2020 – zu bewahren, zeigen foodsharing und Deutsche Umwelthilfe mit einem Aktionsplan die Maßnahmen auf, ohne die das Halbierungsziel nicht erreicht werden kann.

Aktionsplan für die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030

Verbindliche Dokumentationspflicht

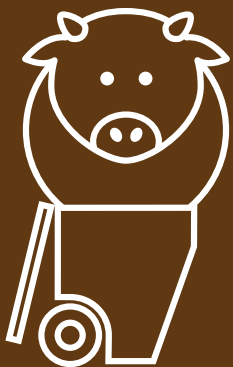
Für überprüfbare Ziele braucht es eine sichere Datengrundlage. Daher sind die Lebensmittelverluste auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Teller – einheitlich und korrekt zu erfassen. Die Daten müssen von unabhängiger Seite überprüft und unternehmensbezogen veröffentlicht werden. Ein Sichtbarmachen des Problems ist der erste Schritt zur Lösung.

Reduktionsziele und Sanktionen

Waren im Überfluss gehören für viele Unternehmen zum Wirtschaftskonzept und führen zur Vernichtung wertvoller Nahrungsmittel. Deswegen und aufgrund der Dringlichkeit reicht es nicht, auf freiwillige Vereinbarungen und das Wohlwollen der Unternehmen zu vertrauen. Notwendig sind verbindliche Zielvorgaben für die einzelnen Unternehmen, die sich jährlich erhöhen und sicherstellen, dass bis zum Jahr 2025 die Lebensmittelabfälle um 30 % und bis 2030 um 50 % reduziert werden. Die Einhaltung der Zwischenziele muss über Sanktionen – etwa Bußgelder bis hin zur Betriebsstilllegung – gewährleistet werden. Darüber hinaus muss ein "Wegwerfstopp für Supermärkte" dafür sorgen, dass der Lebensmittelhandel überschüssige Lebensmittel nicht länger entsorgt, sondern sie beispielsweise reduziert anbietet oder spendet

Bewusstsein schaffen

Die Grundlage für ein Ende der Wegwerfmentalität ist die Aufklärung über die katastrophalen Folgen der Verschwendung und eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln in der Gesellschaft. Hier-



230.000

Jährlich werden in Deutschlands privaten Haushalten ca. 230.000 Rinder in Form von Wurst- und Fleischwaren in den Müll geworfen.

(HEINRICH-BÖLL-STIFTUNG, FLEISCHATLAS 2014)

25,4 % Gemüse
17,9 % Obst
15,1 % Backwaren
12,4 % Speisereste
7,9 % Milchprodukte
7,0 % Getränke
6,3 % Fleisch & Fisch
5,1 % Teigwaren
2,9 % Sonstiges



Obwohl der Anteil verschwendeter Fleisch- und Milchprodukte im Vergleich zu anderen Produktgruppen geringer ist, hätte deren Vermeidung, aufgrund der ressourcenintensiven Produktion den größten Effekt.

für müssen Informationskampagnen ausgebaut und Bildungsarbeit intensiviert werden. Das Wissen über einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sollte in den Lehrplänen der Schulen verankert werden. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) werden von einem großen Teil der Bevölkerung nicht richtig verstanden. Deswegen müssen Handel und Hersteller durch Hinweise an Kühlregalen und auf Verpackungen Verbraucher dazu animieren, mit den eigenen Sinnen zu prüfen, ob Produkte noch genießbar sind. Es bedarf aufgeklärter Menschen statt immer mehr Verpackungen, um unnötige Verluste zu verhindern.

Engagement stärken

Initiativen und Organisationen, die Lebensmittelverschwendung bekämpfen und sich für einen nachhaltigen Konsum einsetzen, sollten gefördert und durch steuerliche Vorteile gestärkt werden. Wer Dinge spendet anstatt sie zu entsorgen, darf finanziell nicht schlechter gestellt werden. LebensmittelretterInnen und spendende Betriebe brauchen Rechtssicherheit zum Abgeben und Verteilen von Lebensmitteln. Die Gesetzeslage muss ehrenamtliche Arbeit bestärken, die Weitergabe von Lebensmitteln unterstützen und einen unkomplizierten Betrieb von Übergabestellen ermöglichen. Das Retten von entsorgten Lebensmitteln aus Mülltonnen und Containern muss erlaubt werden.

Schaffung eines zukunftsfähigen Rahmens

Für eine nachhaltige Ernährung und um die Wurzeln der Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, sind eine Agrarwende und ein Ende der Wegwerfwirtschaft notwendig. Die Landwirtschaft muss die ökologischen Belastungsgrenzen unseres Planeten respektieren und den übermäßigen Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden beenden. Es braucht eine biologische Landwirtschaft mit regionaler Vermarktung. Verpackungsmüll sollte durch Mehrwegsysteme vermieden und ein geschlossener Recyclingkreislauf durch Einsatzquoten für Recyclingmaterialien sowie Ökodesignvorgaben gefördert werden.

Hintergrund: Rechtssicherheit

Über 46.000 Ehrenamtliche retten über foodsharing genießbare Lebensmittel vor der Tonne und werden dabei durch ungeklärte rechtliche Fragen verunsichert. Es ist kontraproduktiv eine persönliche Haftung der RetterInnen nicht auszuschließen oder ihnen die Pflichten eines Lebensmittelunternehmens aufzuerlegen. Auf der anderen Seite trauen sich viele Betriebe aus Angst vor Haftungsrisiken nicht, Lebensmittel zu spenden.

Um Sicherheit beim Umgang mit geretteten Lebensmitteln zu schaffen, sollten spendende Betriebe besser vor Haftungsrisiken geschützt und den EmpfängerInnen eine größere Verantwortung für die Prüfung der von ihnen angenommenen Lebensmittel übertragen

werden. Dies funktioniert bereit sehr gut bei den sogenannten Fair-Teilern: über 500 öffentliche Regale und Kühlschränke, an denen Menschen ohne Stigmatisierung Lebensmittel teilen und abholen können. Unter Androhung von Zwangsgeldern mussten allerdings unter anderem in Berlin Fair-Teiler geschlossen werden, obwohl die Regeln dafür mit Lebensmittelkontrolleuren erarbeitet wurden. In Tübingen und Wien dürfen bei gleicher Rechtslage Fair-Teiler sogar in Rathäusern stehen. Es braucht eine eindeutige Bejahung dieses innovativen Konzepts von politischer und rechtlicher Seite, damit Privatpersonen weiterhin Lebensmittel teilen und retten können.

Auch wenn Lebensmittel von ihren BesitzerInnen entsorgt werden, darf deren Rettung nicht unter Strafe stehen. In München stehen derzeit zwei Frauen vor Gericht, weil sie bei einer Edeka-Filiale Lebensmittel aus der Tonne holten. Im Oktober 2018 wurde ein Kölner Rentner deswegen bereits verurteilt. Das Retten von entsorgten Nahrungsmitteln muss erlaubt werden.

Hintergrund: Mindesthaltbarkeitsdatum

131.000 Tonnen Lebensmittel landen in Folge eines überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums in der Tonne, obwohl die Lebensmittel noch genießbar wären³. Hersteller legen das Mindesthaltbarkeitsdatum zum Teil willkürlich zu kurz fest, um etwa bei Weihnachtsg Gebäck oder Osterschokolade die Nutzung übriggebliebener Lebensmittel für das nächste Fest zu verhindern. Bei Trockenware wie Nudeln oder Reis, die bei richtiger Lagerung kaum verderben, kann eine Haltbarkeitsangabe leicht fehlinterpretiert werden und zu unnötigen Verlusten führen. Supermärkte nehmen immer wieder Produkte aus den Regalen, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum noch gar nicht erreicht ist, um den Kunden „frische“ Ware zu suggerieren.

Viele VerbraucherInnen verlassen sich zu wenig auf ihre eigene Urteilsfähigkeit, um die Qualität eines Lebensmittels festzustellen. Dabei bildet das Mindesthaltbarkeitsdatum in der Regel nicht die tatsächliche Haltbarkeit ab, auch weil diese maßgeblich davon abhängt wie Lebensmittel nach dem Kauf transportiert und gelagert werden. Daher braucht es in erster Linie ein besseres Verständnis über die Bedeutung von Haltbarkeitsangaben und eine größere Wertschätzung von Nahrungsmitteln. Auf der Verpackung und an den Supermarktregalen sollte darüber informiert werden, dass Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft noch verzehrbar sind und wie sich dies überprüfen lässt.

Hintergrund: Innovative Verpackungen

Immer öfter werden neuartige, intelligente oder aktive Verpackungen als Lösung gegen die Lebensmittelverschwendung auf den Markt gebracht. Aktive Verpackungen interagieren mit dem Produkt, um deren Haltbarkeit zu verlängern. Eine längere Haltbarkeit durch mehr oder aktive Verpackungen bedeutet jedoch nicht, dass weniger Lebensmittel unnötig entsorgt werden. So

hat sich die Menge an Plastikverpackungen in den letzten zehn Jahren um etwa ein Drittel erhöht und bei vielen Produkten werden mittlerweile Wasser- oder Sauerstoffabsorber eingesetzt, während die Lebensmittelverschwendung nicht zurückgegangen ist.

Intelligente Verpackungen zeigen die Haltbarkeit eines Produktes an. Beispielsweise lässt sich mithilfe von Zeit-Temperatur-Indikatoren abbilden, ob es zu einem bedenklichen Temperaturanstieg kam. Auch wenn intelligente Verpackungen den Zeitraum zwischen angezeigter und tatsächlicher Haltbarkeit verringern können, muss oft noch immer eine gewisse Sicherheitsspanne berücksichtigt werden. Im Handel werden Produkte mit intelligenter Verpackung ersten Erkenntnissen zufolge sorgsamer behandelt, etwa bei der Einhaltung der Kühlkette, wodurch ein vorzeitiger Verderb reduziert werden kann. Insbesondere bei sensiblen Nahrungsmitteln wie Fleisch oder Fisch,

die nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden sollten, könnten Frischeindikatoren daher sinnvoll einsetzbar sein.

Bei der Verwendung aktiver und intelligenter Verpackungen sollte berücksichtigt werden, dass sie oft Additive, zusätzlichen Folien oder Metalle enthalten, die zu einem erhöhten Ressourcenverbrauch führen und das Recycling erschweren können. Zudem besteht die Gefahr, dass unerwünschte Stoffe in die recycelten Materialien übergehen⁴. Grundsätzlich scheint die immer größer werdende Menge an Verpackungen zu einer stärkeren Entfremdung der VerbraucherInnen von den Lebensmitteln zu führen und so sogar die Verschwendung zu befördern. Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung sollten daher in erster Linie die Wertschätzung von Nahrungsmitteln in den Fokus stellen anstatt den übermäßigen Einsatz von Verpackungen zu unterstützen.

Lebensmittelverschwendung in Deutschland ist:

TEUER

- 235 Euro pro Person/Jahr landen im Müll (WASKOW, 2018)

UMWELT- UND KLIMASCHÄDLICH

- Rund 216 Mio. m³ Wasser werden jährlich verschwendet (GRIZETTI ET AL, 2013)
- 1/3 der landwirtschaftlichen Fläche wird unnötig genutzt (GRIZETTI ET AL, 2013)
- 48 Mio. t Treibhausgase entstehen (NOLEPPA & CARLSBURG 2015)
- 400 kt Stickstoff pro Jahr gehen in Europa direkt über Lebensmittelabfälle verloren (GRIZETTI ET AL, 2013)



Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) setzt sich seit 1975 für den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein. Wie keine andere Organisation in Deutschland verbindet die DUH dabei den Schutz von Umwelt und Verbrauchern. Sie ist politisch unabhängig, gemeinnützig, klageberechtigt und engagiert sich für eine nachhaltige Wirtschaftsweise, die die ökologischen Belastungsgrenzen respektiert. Mehr Informationen: <https://www.duh.de/>

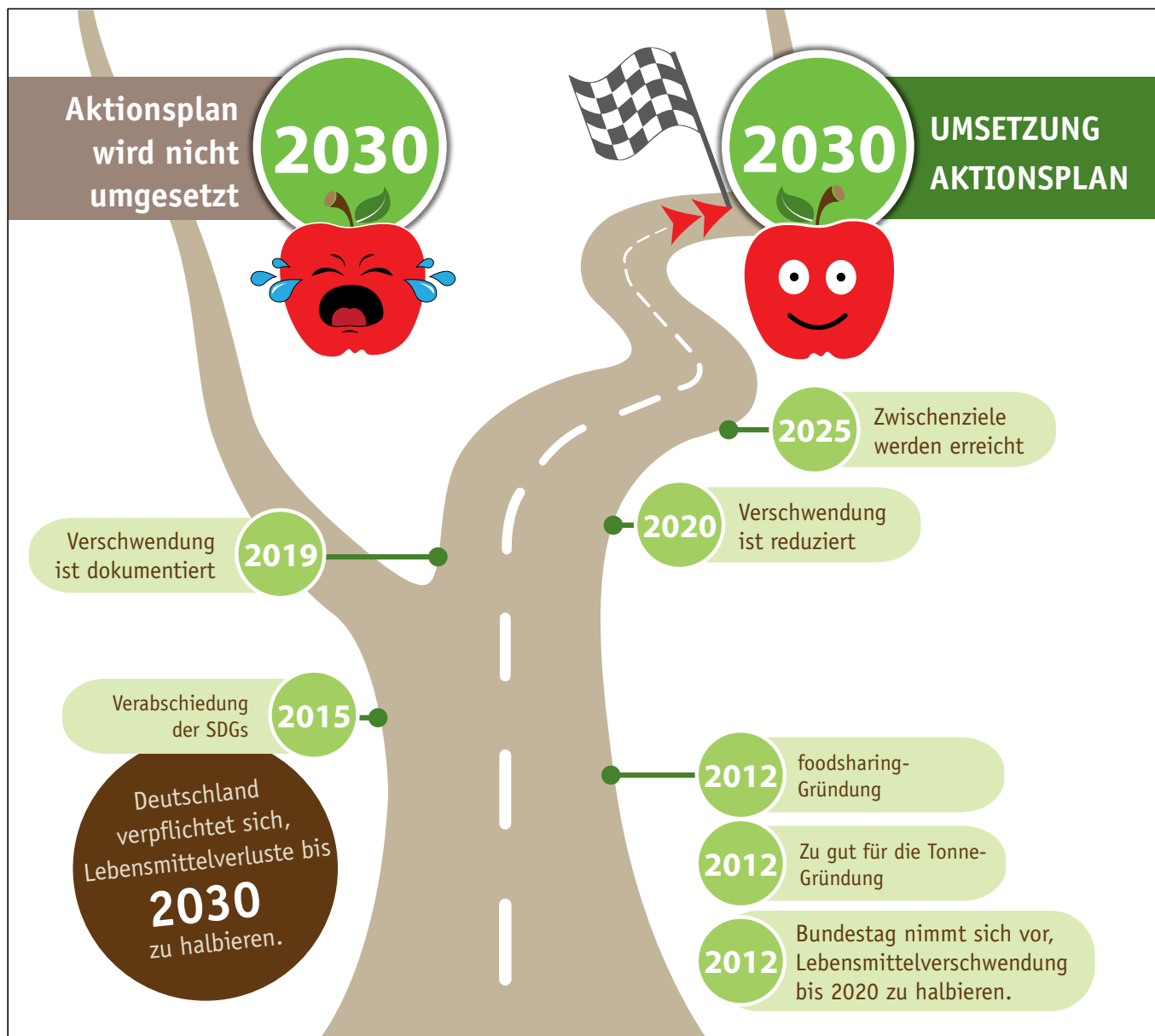


foodsharing wurde 2012 gegründet und ist mit über 200.000 registrierten NutzerInnen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren Ländern zu einer internationalen Bewegung herangewachsen. Insgesamt konnten so schon über 20.000 Tonnen Lebensmittel gerettet werden. Darüber hinaus versteht sich foodsharing als bildungspolitische Bewegung, die durch ihre Arbeit u.a. die Wertschätzung von Lebensmitteln steigert. Werden Sie selbst zur FoodsaverIn unter: <https://foodsharing.de/>

Quellen:

- 1 Noleppa und Carlsburg (2015): Das große Wegschmeißen. https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf
- 2 Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (2018): Agenda 2030 – 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung. https://www.bmz.de/de/ministerium/ziele/2030_agenda/17_ziele/index.html
- 3 GfK (2017): Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland. https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/Neuigkeiten/PDF-Dateien/Studie_GfKBME.pdf
- 4 Umweltbundesamt (2017): Umweltbezogene Bilanzierung von „intelligenten“ und „aktiven“ Verpackungen hinsichtlich der Recyclingfähigkeit und Durchführung eines Dialogs mit Akteuren der Entsorgungs- und Herstellungsbranchen – Zusammenfassung. https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/377/publikationen/2016-12-14_vermeidung-lebens_mittelabfalle_dt_lang_fin.pdf





Unsere Vision für 2030

Lebensmittelwertschätzung ist ein fester Bestandteil unserer Gesellschaft. Durch die Beteiligung aller AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette sind die Lebensmittelverluste halbiert worden und wir auf dem besten Weg, dass im Jahr 2050 keine Lebensmittel mehr weggeworfen werden. Bisher ausgesondertes Gemüse wird nun mit Genuss verzehrt und die lokale Küche erfährt ein Comeback. Teilen hat einen neuen Stellenwert, sei es bei der alljährlichen Nachernte oder in der Nachbarschaft. Dadurch wurden nicht nur die ökologischen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung reduziert. Für alle ist der Zugang zu sicheren und frischen Lebensmitteln gewährleistet.

Fotos: ©Highwaystarz/Fotolia



Deutsche Umwelthilfe e.V.
Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4, 10178 Berlin

Ansprechpartner

Philipp Sommer
Stellv. Leiter Kreislaufwirtschaft
Tel.: 07732 9995-462
E-Mail: sommer@duh.de

Peer Cyriaks
Stellv. Leiter Naturschutz
Tel.: 030 2400867-892
E-Mail: cyriaks@duh.de

www.duh.de info@duh.de



foodsharing e.V.
Marsiliusstr. 36, 50937 Köln

Ansprechpartner*innen:

Nathalie Szycher
foodsharing Beirat
Tel.: 0157 52140415
E-Mail: nathalie.szycher@posteo.de

Manuel Wiemann
Vorstand
Tel.: 0176 57860567
E-Mail: ManuelW@foodsharing.de

www.foodsharing.de info@foodsharing.de