

Der anliegende Entwurf eines Eckpunktepapiers für eine „Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ (Anlage 1) wurde im Referat 216 erarbeitet und hausintern abgestimmt. Jetzt soll es mit den fachlich betroffenen Bundesministerien (BMU, BMBF, BMWi, BMJV und BMZ) abgestimmt werden. Das Eckpunktepapier stellt die Grundlage für die gemeinsam mit den Ressorts, den Bundesländern und allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette zu entwickelnde Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung dar.

Die Strategie soll dem Kabinett vorgelegt werden.

II. Stellungnahme

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Daher werden alle Akteure der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Forschung in den nationalen Prozess zur Entwicklung von Maßnahmen und Zielvereinbarungen gegen Lebensmittelverschwendung einbezogen.

Das vorliegende Eckpunktepapier stellt den Status quo, die Herausforderungen und die Handlungsfelder, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette ergeben, dar. Außerdem werden erste konkrete Maßnahmen im Rahmen der Strategie wie z.B. Bund-Länderplattform übernimmt die Aufgaben eines übergreifenden Steuerungsgremiums skizziert.

Nach der Ressortabstimmung sollen zunächst die Bundesländer und danach Vertreterinnen und Vertreter der Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Wissenschaft beteiligt werden. Die gemeinsam erarbeitete und abgestimmte Strategie soll anschließend dem Kabinett zur Abstimmung vorgelegt werden.

Für den Herbst sind erste Arbeitstreffen der sektorspezifischen Runden Tische und ein Netzwerktreffen der sektorübergreifenden Bund-Länder Plattform geplant. Im Ergebnis sollen konkrete Maßnahmen und jeweils Zeitpläne mit Zwischenzielen vereinbart werden. Die Plattform dient der Vernetzung aller Akteure und nimmt die Schnittstellen zwischen den Sektoren in den Fokus.

Daraus ergibt sich folgender Zeitplan:

Einleitung der Ressortabstimmung	Anfang Juli 2018
Abstimmung des Eckpunktepapiers mit den Ressorts bis	Ende Juli 2018
Abstimmung mit Ländern und Verbänden und gemeinsame	
Erarbeitung der Strategie	August 2018
Vorlage an die Leitung und Abstimmung der Strategie	September 2018
Kabinettbefassung	Oktober 2018
Erste Arbeitstreffen	November 2018

Die begleitende Kommunikation zur Strategie und zum Prozess wird mit den MK-Referaten abgestimmt.

III. Vorschlag

Zustimmung zur Einleitung der Ressortabstimmung.

121	123	531	521	221	224	215	212	216
			28/6					25/06
	MK1	MK2	MK3	L2	721	611	421	311
	26/6	28/06	28/6	23/06			7/10	20/6

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

- Eckpunkte -

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Bundesländer und Kommunen

Wirtschaft

Zivilgesellschaft

Wissenschaft

Herausforderung annehmen

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Handlungsfeld 2 - Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Handlungsfeld 3 - Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Handlungsfeld 4 - Potenziale durch Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen und die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie legten daher fest, die Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Im Koalitionsvertrag bekennt sich Deutschland erneut zu dem International vereinbarten Ziel, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

Die Strategie gibt den Rahmen vor, um gemeinsam Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzulegen und ein gesellschaftliches Umdenken zu erreichen: mehr Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und den Ressourcen für deren Herstellung.

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland

Die Herstellung von Lebensmitteln beansprucht wertvolle Ressourcen wie Land, Wasser, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft, deshalb kann Lebensmittelverschwendung nicht hingenommen werden. Die ökonomischen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung in Deutschland liegen bei rund 30 Mrd. Euro. Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten alle Akteure ein Interesse daran haben, spezifische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung festzulegen.

Definitionen

Lebensmittelverschwendung kann greifbar gemacht werden, indem Lebensmittelabfälle gemessen und bewertet werden. Aufgrund der Anzahl der beteiligten Akteure und der vielfältigen Ursachen, ist es jedoch schwierig, die Menge der Lebensmittelabfälle zu erfassen. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduktionsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet (s.u.).

Die Definition für Lebensmittelabfall variiert nicht nur global sehr stark, sie wird auch innerhalb Deutschlands und in verschiedenen Institutionen unterschiedlich genutzt. Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften für Abfälle der EU (Richtlinie (EU) 2018/851) eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
- Dazu zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

- Pflanzen werden erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel gewertet.
- **Lebensmittelabfälle** sind Lebensmittel, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu Abfall geworden sind. Damit zählen auch so genannte Lebensmittelverluste und Nachernteverluste zu Lebensmittelabfällen.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Wertschöpfungskette. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. In Deutschland entstehen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei 61 Prozent in den privaten Haushalten und je 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden. In der Landwirtschaft wurden Nachernteverluste je nach Produkt zwischen 3 und 11 Prozent erfasst.

Sektor	Ursachen von Lebensmittelverschwendung
Primärproduktion	Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht Verluste bei der Lagerung und dem Transport
Verarbeitung zu Lebensmitteln	Beschädigung beim Produzieren, Verpacken und Transportieren Verderb durch Kontamination oder falsche Temperaturkontrolle Technische Störungen Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von verarbeiteten Produkten Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage Retouren aus dem Handel
Groß- und Einzelhandel	Falsches Vorratsmanagement u.a. zu viel geordert, rotieren von Vorräten (Neues wird vor Altem verkauft), falsche Temperaturen oder Licht Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten Hohe Anforderungen an Qualität und Frische; Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig Überangebot gekoppelt mit großer Warenvielfalt Beschädigung von Verpackungen Kühlketten unterbrochen Marketingstrategien
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke Rechtliche Aspekte (Hygienerichtlinien, Rückstellproben) Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot) Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)
private Haushalte	Haltbarkeit von Lebensmitteln, in erster Linie landen frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren in der Tonne Zu große Einkaufsmengen, falsche Planung wie z.B. zu viel gekocht Falsche Lagerung

Laufende Arbeiten

Seit einigen Jahren werden bereits Maßnahmen und Projekte zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in ganz Deutschland durchgeführt, wie die folgenden Ausführungen und die als Best-Practice-Beispiele in der Anlage und auf der Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de zeigen.

Bundesregierung

Die erfolgreiche Kampagne *Zu gut für die Tonne* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird vom BMEL finanziert und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit vielen verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Kampagne wird ausgebaut und soll alle Sektoren der Wertschöpfungskette ansprechen.

Auf der Internet-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de veröffentlichen die Bundesregierung und die Bundesländer gemeinsam Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, rufen weitere Akteure auf, ihre Projekte zu präsentieren und erhöhen so ebenfalls die Aufmerksamkeit für dieses Thema.

Die Bundesregierung investiert derzeit rund 14 Millionen Euro in Forschungsprojekte und Innovationen, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten. Sie fördert die Entwicklung digitaler Lösungen, um die Umverteilung von Lebensmitteln zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

Kommentar [TDA1]: Das ist der Anteil des BMEL. Bitte den Betrag durch die Ressorts, die ebenfalls in dem Bereich Forschung und Innovationen fördern entsprechend erhöhen.

Bundesländer und Kommunen

Die Bundesländer und Kommunen tragen die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement. Sie sind daher wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Bundesländern ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Abfallwirtschaftsplan verankert.
- Akteure sind durch Runde Tische und in Bündnissen vernetzt.
- Daten zu Lebensmittelabfällen werden erhoben.
- Durch Informationsmaterialien und auf Veranstaltungen wird Wissen vermittelt.
- [ggf. Ergänzung durch die Länder]

Wirtschaft

Lebensmittelunternehmen, ob Produktion, Handel oder Gastronomie finden Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Aktionsbündnis von Handelsunternehmen, Verwaltung, Forschung und gemeinnützigen Vereinen (REFRESH Steering Committee) zur Indirekten Abfalldatenerfassung und Erfahrungsaustausch hinsichtlich Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle

- Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackungen von Molkereiprodukten
- Aktionen zur Vermarktung von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht
- Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen; Entwicklung von ersten Maßnahmen gegen Verschwendung (United Against Waste)
- *[ggf. Ergänzung durch Wirtschaftsverbände]*

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, vor dem Abfall zu retten. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch andere Initiativen wie z. B. foodsharing und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen offensichtlich erreicht und für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Denn laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018].

Über 930 Tafeln mit mehr als 2.100 Tafel-Läden und Ausgabestellen versorgen regelmäßig bis zu 1,5 Millionen bedürftige Menschen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. 60.000 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer engagieren sich für die Tafeln.

Slow Food Deutschland engagiert sich seit Jahren mit vielen öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Mit Hilfe von Apps organisieren Verbraucherinnen und Verbraucher Tauschplattformen, um Lebensmittel vor dem Abfall zu retten.

Verschiedene Organisationen suchen proaktiv Partner unter den Lebensmittelerzeugern entlang der Wertschöpfungskette, unterstützen solidarische Landwirtschaft oder nehmen Lebensmittel von Landwirten ab, die sonst auf dem Feld blieben und nicht vermarktet werden.

[ggf. Ergänzung durch Zivilgesellschaft]

Wissenschaft

Neben Innovationen in Unternehmen der Privatwirtschaft entwickeln Forschungseinrichtungen neue Methoden und Techniken, um Lebensmittelverluste zu minimieren bzw. die Voraussetzungen dafür zu schaffen. Im Rahmen von Projektarbeiten werden einerseits umfassende Bilanzierungsmethoden und andererseits effiziente Maßnahmen, in Zusammenarbeit mit Praxispartnern, entwickelt. Bisherige Forschungsaktivitäten haben bereits eine Reihe von Maßnahmenbündeln und Handlungsoptionen empfohlen, die in einem Dialogprozess in die Praxis überführt werden können.

Auf europäischer und internationaler Ebene sind deutsche Forschungseinrichtungen an transnationalen Kooperationsprojekten beteiligt. Das europäische SUSFOOD fördert seit 2010 praxisnahe Forschung zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion sowie Reduzierung von Umweltbelastungen und Abfällen und bezieht Aspekte des nachhaltigen Konsumentenverhaltens und die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Lebensmittelindustrie ein.

Beim Meeting of Agriculture Chief Scientists der G20 Staaten (MACS-G20) wurde 2015 beschlossen, die Forschungs- und Politikberatungskapazitäten zu bündeln und eine Initiative zur spürbaren Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und sammelt seit 2016 auf einem globalen Forschungsnetzwerk (www.global-flw-research.org) entsprechende Forschungsprojekte und Expertenprofile. Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomien) besteht in allen Bereichen der Wertschöpfungskette, um der Frage nachzugehen, wo und wie Lebensmittelabfälle vermieden und höhere Wertschätzung erzielt werden können. Die Förderprogramme der Bundesregierung werden ergänzt durch länderfinanzierte Projekte und privatwirtschaftliche Forschung, um den Bedarf abzudecken.

{ggf. Ergänzung durch Wissenschaft}

Herausforderung annehmen

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist gleichzeitig eine gute Möglichkeit, um Maßnahmen zum Schutz unserer Umwelt und des Klimas zu ergreifen, wirtschaftlichen Verlusten vorzubeugen und zur Ernährungssicherung beizutragen. Durch Lebensmittelabfälle sind kumulierte produktbezogene Treibhausgas (THG)-Emissionen in der Größenordnung von 0,5 t CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr zu verzeichnen und für Deutschland insgesamt ca. 38 Mio. t CO₂-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016). Darin enthalten sind Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen.

Die bereits laufenden Arbeiten bieten eine wertvolle Grundlage. Darauf können wir aufbauen, aus den Erfahrungen lernen, uns wirksam einsetzen und weiterarbeiten, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu reduzieren näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Die Fokussierung auf besonders wirksame Maßnahmen ist entscheidend für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

- Eine nationale Baseline wird als Grundlage für das Monitoring berechnet und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich unseres gemeinsamen Ziels.
- Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser, Arbeitskraft einzusparen.
- Eine Plattform für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt.
- Ein ressort- und länderübergreifendes Steuergremium identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.
- Gesetzgebungen werden hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Umverteilung von Lebensmitteln überprüft, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung der bestehenden Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Damit übernehmen Betriebe nicht nur gesellschaftliche Verantwortung, sie erhöhen damit die Chance, ihre eigene Position im Wettbewerb zu verbessern. Dies gilt auch für das Vermeiden und Verringern von Lebensmittelabfällen. In den verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette können Kosten gesenkt, die Produktivität gesteigert und positive Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch erreicht werden. Diese Vorteile können durch Unternehmen realisiert werden, die sich für eine kontinuierliche Verbesserung in ihren

Betrieben engagieren. Die unter Handlungsfeld 1 genannten Runden Tische werden diesen Prozess begleiten und verstärken.

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst; um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Die Einstellungen und Verhaltensweisen zu unseren Lebensmitteln wollen wir ändern. Eine Schlüsselkomponente bei Verhaltensänderungen ist die Aufklärung der Gesellschaft über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Kampagne des BMEL *Zu gut für die Tonne* wird überarbeitet und als Informationskampagne für die gesamte Wertschöpfungskette weiterentwickelt.
- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.
- Lebensmittelunternehmen integrieren die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme, sensibilisieren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dadurch hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- In der Wissenschaft wird ein „social Lab“ etabliert, um die Vielfalt der Menschen und des vielschichtigen Systems widerzuspiegeln, gemeinsam nach Ursachen von Problemen zu suchen, Lösungen zu erarbeiten und im Alltag zu erproben. So ermöglichen wir mehr Kreativität und schließen lokales und informelles Wissen der in dem vielschichtigen System Lebenden ein.

Handlungsfeld 4 – Potenziale durch Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt, in der die Menge der Lebensmittelabfälle sehr groß ist, sind digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen wie die Blockchain-Technologie sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittel-Lieferkette untersucht werden. Die hohe Transparenz, dezentrale Datennetzwerke, die schnelle Datenverfügbarkeit und die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit sollten auch für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung genutzt werden.

Das BMEL beabsichtigt z.B. im Rahmen seines Innovationsprogramms ein Projekt der Deutschen Tafeln zu fördern, welches mit Hilfe der Digitalisierung das Abgabesystem zwischen Handel und Tafeln verbessern soll. Durch digitale Lösungen für das Abgabesystem sollen weitere Partner bei Lebensmittelherstellern, in der Landwirtschaft und in der Außer-Haus-Verpflegung gefunden werden, um die Lebensmittelverschwendung durch Umverteilung an Bedürftige zu reduzieren.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in die Praxis überführt werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Intelligente Verpackungen können die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums für bestimmte Produktgruppen ergänzen und genauere Anhaltspunkte zur Verzehrfähigkeit der Lebensmittel geben, sodass diese ggf. noch verzehrt und vor dem Abfall bewahrt werden können.

Der Weg in die Zukunft

Eine Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung und einen klaren StrategieAktionsplan unterstützt werden.

Jeder spielt eine Rolle

Jeder sollte in seinem Alltag unseren Lebensmitteln mehr Wertschätzung entgegenbringen. Um in den vier Handlungsfeldern erfolgreich zu sein, müssen alle – Bürgerinnen und Bürger, Unternehmerinnen und Unternehmer, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, Politikerinnen und Politiker – ihren Beitrag leisten und Verantwortung übernehmen. Wir müssen:

- Zusammenarbeiten, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen
- Innovativ sein, um Lösungen zu finden
- Unsere Lebensmittel wertschätzen
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können

Die Bundesregierung und die Regierungen der Bundesländer unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Die Wirtschaft ist am besten in der Lage, Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittellieferkette zu reduzieren.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Sie liefern Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysieren Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizes Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen.

Die Zivilgesellschaft, Organisationen und Vereine spielen eine wichtige Rolle bei der Umverteilung von Nahrungsmitteln, aber auch bei der Aufklärung und Sensibilisierung durch Aktionen und Kampagnen.

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie erfordert eine zentrale Stelle, die koordiniert und moderiert. Das BMEL hat 2017 eine Koordinierungsstelle im Bundeszentrum für Ernährung installiert. Sie wird sektorübergreifend und entlang der gesamten Wertschöpfungskette tätig sein und jährlich über die Umsetzung der Maßnahmen öffentlich Bericht erstatten.

Die Umsetzung der Strategie soll im Herbst 2018 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) wird ein Indikator entwickelt, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und den Reduzierungserfolg nachzuweisen.
- Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig. Die Lebensmittelunternehmen übernehmen Verantwortung und unterstützen die notwendige Datenerhebung.
- Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) zur Entwicklung einer Methode für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene entwickelt derzeit ein Methodenpapier.
- Auf dieser Grundlage wird Ende 2018 / Anfang 2019 die Baseline als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte im Auftrag der Bundesregierung erhoben, dabei werden auch die Einsparungen von THG-Emissionen durch reduzierte Lebensmittelabfälle berücksichtigt.
- Ab Herbst 2018 werden Projektvereinbarungen und freiwillige Selbstverpflichtungen mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen an den eigens dafür eingerichteten Runden Tischen unterzeichnet.
- Die Bund-Länder-Plattform übernimmt die Aufgaben des übergreifenden Steuergremiums.
- *Zu gut für die Tonne!* wird 2018 überarbeitet. Als Dachmarke und Informationskampagne wird sie wichtiger Bestandteil der Strategie sein.
- Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite www.lebensmittelwertschaetzen.de wird zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut, auf der Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung transparent dokumentiert werden. Die jährlichen Berichte aus den Handlungsfeldern werden hier veröffentlicht.
- Ab 2019 werden priorisierte Maßnahmen umgesetzt.

Quellen

T. von Borstel et al (2017):

Ein Drittel landet im Müll. Zwischenbilanz 2017: Fakten und Messergebnisse zum deutschlandweiten Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung. Hrsg: United Against Waste e.V.

Formatiert Englisch (USA)

G. Peter et al. (2013):

Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion. Bericht im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelverluste_Landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile

H. Hübsch und W. Adlwarth (2018):

Systematische Erfassung von Abfällen der privaten Haushalte in Deutschland. Schlussbericht der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) durchgeführt für das BMEL

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/GfK-Analyse_T1.pdf?__blob=publicationFile

BMEL-Ernährungsreport (2018):

Deutschland wie es isst. <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2018.html>

P. Campoy-Muñoz, M. A. Cardenete und M. C. Delgado (2017):

Economic impact assessment of food waste reduction on European countries through social accounting matrices. *Resources, Conservation and Recycling*. 122:202-209

Hafner et al. (2012):

Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland.

D. Jespen, A. Vollmer, U. Eberle, J. Fels und T. Schomerus (2016):

Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Hrsg. Umweltbundesamt. Texte 85 / 2016

S. Noleppa, M. Carlsburg (2015):

Das große Wegschmeißen. Hrsg. WWF Deutschland

Best practice Beispiele gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland

SirPlus ist ein Laden und Onlineshop, in dem gerettete Lebensmittel verkauft werden. 2017 eröffneten die SirPlus-Gründer den ersten reinen Food-Outlet in Berlin. Hier werden Lebensmittel angeboten, die im Handel nicht verkauft oder in der Produktion aussortiert wurden. Die Initiatoren wollen auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und Lebensmittel retten zum Mainstream machen. Darüber hinaus spendet SirPlus 20 Prozent aller Lebensmittel an gemeinnützige Einrichtungen wie Flüchtlingsunterkünfte, Kinder- und Obdachloseneinrichtungen. Innerhalb der ersten sechs Monate hat SirPlus 600 000 Produkte bzw. rund 300 Tonnen Lebensmittel gerettet. Das Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren insgesamt eine Million Tonnen Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Dazu sind 35 weitere Läden in Planung. Daneben soll es einen digitalen Marktplatz geben, auf dem Landwirte, Hersteller und der Handel Überschüssiges anbieten und verkaufen können. SirPlus ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Handel.

Die Gärtnerei Schnelles Grünzeug konserviert überschüssiges Gemüse durch Fermentation, um übrig gebliebenes Gemüse sinnvoll zu verwerten. Seit 2015 fermentiert der Betrieb überschüssiges Gemüse vom Feld oder Gemüse, das einen Markttag hinter sich hat und nicht mehr verkauft werden kann. Die erzeugten Produkte sind roh, vegan, probiotisch und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Das „Fermentierte Grünzeug“ vertreibt die Gärtnerei über einen Onlineshop und in der Gastronomie. Im Jahr 2017 wurden rund zwei Tonnen Gemüse durch Fermentation vor dem Verderb gerettet. Um die Menge deutlich erhöhen zu können, musste eine eigene Produktionsstätte aufgebaut werden. So entstand neben der Gärtnerei ein 130 Quadratmeter großes Fermentationsgebäude mit neuer Produktionsstrecke. Sie ist darauf ausgelegt, jährlich rund 20 Tonnen Gemüse zu fermentieren. Es werden dann nicht nur eigene Überschüsse verarbeitet, sondern wie ursprünglich geplant zunehmend auch die der anderen Gärtnereien. Die Gärtnerei ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Landwirtschaft und Produktion.

NORDSEE GmbH reduziert Lebensmittelabfall auf verschiedenen Wegen, unter anderem über Doggybag-Stationen in 23 Filialen. Damit Gäste ihr übrig gebliebenes Essen für zu Hause einpacken können, finden sich in zunächst 23 der 370 Filialen sogenannte Doggybag-Stationen. Dort sind gratis nachhaltige To-go-Verpackungen erhältlich. Anhand der verbrauchten Verpackungen konnte das Unternehmen feststellen, dass die Doggybag-Stationen sehr gut angenommen werden. NORDSEE plant daher, diese auch in weiteren Filialen anzubieten. Das Ziel ist eine hundertprozentige Versorgung. Darüber hinaus bietet NORDSEE kurz vor Ladenschluss im Rahmen der Aktion „30 % in den letzten 30 Minuten“ 30 Prozent Rabatt auf alle fertig zubereiteten Lebensmittel aus der Theke. So bleiben weniger Reste übrig. Die NORDSEE GmbH ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Gastronomie.

Anlage zum Eckpunktepapier der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Wirf mich nicht weg! will durch Aufklärung und Wissensvermittlung in Schulklassen Lebensmittelabfälle verringern helfen. Was ist der „Auge-Nase-Mund-Check“, wie räumt man einen Kühlschrank richtig ein oder wie erkennt man alte Eier? Das Projekt des Regionalen Umweltzentrum Hollen e. V. besucht pro Jahr 50 Grundschulen bundesweit. Die Kinder lernen an fünf handlungsorientierten Stationen, wie sie das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden können. Nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit einfachen Tipps und Tricks werden die Schüler ausgebildet und fungieren als Multiplikatoren auch für ihre Familien. Mittlerweile haben über 3 300 Kinder aus 150 Schulklassen an dem Projekt teilgenommen. Im Rahmen des Projekts fand 2017 gemeinsam mit der Kinderzeitschrift GEOlino ein Schülerwettbewerb statt. Die Kinder hatten die Aufgabe, selbst eine Idee gegen die Verschwendung zu entwickeln, und konnten Videos, Bilder, Plakate etc. einsenden. Das Projekt hat den Bundespreis 2018 in der Kategorie Gesellschaft und Bildung gewonnen.

DingsDums Dumpling ist ein Gastronomie Start-up in Berlin und produziert und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus überschüssigen Lebensmitteln. Ein Dumpling ist eine gefüllte Teigtasche, wie zum Beispiel eine deutsche Maultasche, italienische Ravioli, russische Pelmeni, japanische Gyoza und viele mehr. Das junge Unternehmen DingsDums Dumpling interpretiert die Teigtasche im Sinne der Resteverwertung: Hergestellt werden die Dumplings aus geretteten Lebensmitteln. Dadurch sind immer neue Teigtaschen im Angebot, die in Form, Farbe, Zubereitung und Geschmack stark variieren und eine Fusion aus mehreren Küchen der Welt sind. Im April eröffnet das Team ein Restaurant in Berlin-Kreuzberg. Aufgebaut werden Kooperationen zu Partnern aus dem Lebensmittelhandel. Für ihn soll das Unternehmen in Zukunft eine kontinuierliche Abnahme- und Verarbeitungsmöglichkeit sowie eine Anlaufstelle für die nachhaltige Verwertung von Lebensmitteln bieten. Ziel ist es auf lange Sicht, weitere Vertriebsmöglichkeiten auszubauen und somit möglichst viele Lebensmittel zu retten. Das Start up hat den Förderpreis im Bundeswettbewerb 2018 gewonnen.

2018/065878

GF 10/17

Gesch. Zeichen: 216-25601/0001

St-Büro 04

Eing.: 06. JULI 2018

Int-Nr.: 4450/18

Anspr.: 09.07.18

Nr.:

an Spr. Inhalt:

At Nr. 5:

Sachbearbeiter:

Angehöriger:

BMEL-Ministerbüro

Datum: 05.07.2018

Hausruf: 6144/19

BM'n: St PSI S PSI F

Angefordert am: 216

Vorzulegen bis:

Termin am: 19.07.18

Durchschrift an:

- fester Verteiler und Bedienung variabler Verteiler durch Fachreferat
 - eingeschränkter Verteiler (innere Angelegenheit / interne Meinungsbildung)
 - Personalangelegenheiten / persönlicher Inhalt
- Handwritten notes: 02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,79,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100

@: Bitte für R vorlegen. Bitte auch telefonieren.

- StV-EL
 - Referat 611 für EL-Referenten/-innen
 - gleich zeitig zugeleitet
- 121, 123, 215, 212, 213, 221, 224, 311, 421, 521, 531, 611, 721

über

nat elektr. gez. grf AB

Handwritten notes: 18/7, RS, mit MK + FA! Wofür?

mit der Bitte um Zustimmung zur Einleitung der Ressortabstimmung

Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung hier: Eckpunktepapier zur Abstimmung mit den beteiligten Ressorts

Anlagen: -2-

I. Sachverhalt

Im Koalitionsvertrag haben sich CDU/CSU und SPD darauf geeinigt, mit den Beteiligten Zielmarken für die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelwirtschaft zu vereinbaren. Die Initiative „Zu Gut für die Tonne“ soll mit den Ländern zudem zu einer nationalen Strategie weiterentwickelt werden.

Die Bundesregierung bekennt sich in der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie zu den von den Vereinten Nationen im September 2015 verabschiedeten Zielen für Nachhaltige Entwicklung (SDG). Dazu gehört auch, die Lebensmittelverschwendung (LMV) bis 2030 pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (SDG 12.3).

Der anliegende Entwurf eines Eckpunktepapiers für eine „Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ (Anlage 1) wurde im Referat 216 erarbeitet und hausintern abgestimmt. Jetzt soll es mit den fachlich betroffenen Bundesministerien (BMU, BMBF, BMWi, BMJV und BMZ) abgestimmt werden. Das Eckpunktepapier stellt die Grundlage für die gemeinsam mit den Ressorts, den Bundesländern und allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette zu entwickelnde Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung dar.

Die Strategie soll dem Kabinett vorgelegt werden.

II. Stellungnahme

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Daher werden alle Akteure der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Forschung in den nationalen Prozess zur Entwicklung von Maßnahmen und Zielvereinbarungen gegen Lebensmittelverschwendung einbezogen.

Das vorliegende Eckpunktepapier stellt den Status quo, die Herausforderungen und die Handlungsfelder, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette ergeben, dar. Außerdem werden erste konkrete Maßnahmen im Rahmen der Strategie wie z.B. Bund-Länderplattform übernimmt die Aufgaben eines übergreifenden Steuerungsgremiums skizziert.

Nach der Ressortabstimmung sollen zunächst die Bundesländer und danach Vertreterinnen und Vertreter der Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Wissenschaft beteiligt werden. Die gemeinsam erarbeitete und abgestimmte Strategie soll anschließend dem Kabinett zur Abstimmung vorgelegt werden.

Für den Herbst sind erste Arbeitstreffen der sektorspezifischen Runden Tische und ein Netzwerktreffen der sektorübergreifenden Bund-Länder Plattform geplant. Im Ergebnis sollen konkrete Maßnahmen und jeweils Zeitpläne mit Zwischenzielen vereinbart werden. Die Plattform dient der Vernetzung aller Akteure und nimmt die Schnittstellen zwischen den Sektoren in den Fokus.

Daraus ergibt sich folgender Zeitplan:

Einleitung der Ressortabstimmung	Anfang Juli 2018
Abstimmung des Eckpunktepapiers mit den Ressorts bis	Ende Juli 2018
Abstimmung mit Ländern und Verbänden und gemeinsame	
Erarbeitung der Strategie	August 2018
Vorlage an die Leitung und Abstimmung der Strategie	September 2018
Kabinettbefassung	Oktober 2018
Erste Arbeitstreffen	November 2018

Die begleitende Kommunikation zur Strategie und zum Prozess wird mit den MK-Referaten abgestimmt.

III. Vorschlag

Zustimmung zur Einleitung der Ressortabstimmung.

121	123	531	521	221	224	215	212	216
			28/06	20/06	20/06	23/06	21/06	25/06
	MK1	MK2	MK3	L2	721	611	421	311
	20/06	20/06	28/06	25/06				

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

- Eckpunkte -

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Bundesländer und Kommunen

Wirtschaft

Zivilgesellschaft

Wissenschaft

Herausforderung annehmen

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Handlungsfeld 2 - Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen und die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie legten daher fest, die Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Im Koalitionsvertrag bekennt sich Deutschland erneut zu dem international vereinbarten Ziel, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

Die Strategie gibt den Rahmen vor, um gemeinsam Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzulegen und ein gesellschaftliches Umdenken zu erreichen: mehr Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und den Ressourcen für deren Herstellung.

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland

Die Herstellung von Lebensmitteln beansprucht wertvolle Ressourcen wie Land, Wasser, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft, deshalb kann Lebensmittelverschwendung nicht hingegenommen werden. Die ökonomischen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung in Deutschland liegen bei rund 30 Mrd. Euro. Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten alle Akteure ein Interesse daran haben, spezifische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung festzulegen.

Definitionen

Lebensmittelverschwendung kann greifbar gemacht werden, indem Lebensmittelabfälle gemessen und bewertet werden. Aufgrund der Anzahl der beteiligten Akteure und der vielfältigen Ursachen, ist es jedoch schwierig, die Menge der Lebensmittelabfälle zu erfassen. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduktionsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet (s.u.).

Die Definition für Lebensmittelabfall variiert nicht nur global sehr stark, sie wird auch innerhalb Deutschlands und in verschiedenen Institutionen unterschiedlich genutzt. Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften für Abfälle der EU (Richtlinie (EU) 2018/851) eingeführten Definitionen nutzen:

- Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
- Dazu zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

- Pflanzen werden erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel gewertet.
- Lebensmittelabfälle sind Lebensmittel, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu Abfall geworden sind. Damit zählen auch so genannte Lebensmittelverluste und Nachernteverluste zu Lebensmittelabfällen.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Wertschöpfungskette. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. In Deutschland entstehen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei 61 Prozent in den privaten Haushalten und je 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden. In der Landwirtschaft wurden Nachernteverluste je nach Produkt zwischen 3 und 11 Prozent erfasst.

Sektor	Ursachen von Lebensmittelverschwendung
Primärproduktion	Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht Verluste bei der Lagerung und dem Transport
Verarbeitung zu Lebensmitteln	Beschädigung beim Produzieren, Verpacken und Transportieren Verderb durch Kontamination oder falsche Temperaturkontrolle Technische Störungen Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von verarbeiteten Produkten Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage Retouren aus dem Handel
Groß- und Einzelhandel	Falsches Vorratsmanagement u.a. zu viel geordert, rotieren von Vorräten (Neues wird vor Altem verkauft), falsche Temperaturen oder Licht Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten Hohe Anforderungen an Qualität und Frische; Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig Überangebot gekoppelt mit großer Warenvielfalt Beschädigung von Verpackungen Kühlketten unterbrochen Marketingstrategien
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke Rechtliche Aspekte (Hygienerichtlinien, Rückstellproben) Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot) Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)
private Haushalte	Haltbarkeit von Lebensmitteln, in erster Linie landen frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren in der Tonne Zu große Einkaufsmengen, falsche Planung wie z.B. zu viel gekocht Falsche Lagerung

Laufende Arbeiten

Seit einigen Jahren werden bereits Maßnahmen und Projekte zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in ganz Deutschland durchgeführt, wie die folgenden Ausführungen und die als Best-Practice-Beispiele in der Anlage und auf der Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de zeigen.

Bundesregierung

Die erfolgreiche Kampagne *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird vom BMEL finanziert und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit vielen verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Kampagne wird ausgebaut und soll alle Sektoren der Wertschöpfungskette ansprechen.

Auf der Internet-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de veröffentlichten die Bundesregierung und die Bundesländer gemeinsam Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, rufen weitere Akteure auf, ihre Projekte zu präsentieren und erhöhen so ebenfalls die Aufmerksamkeit für dieses Thema.

Die Bundesregierung investiert derzeit rund 14 Millionen Euro in Forschungsprojekte und Innovationen, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten. Sie fördert die Entwicklung digitaler Lösungen, um die Umverteilung von Lebensmitteln zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

Kommentar [TDA1]: Das ist der Anteil des BMEL. Bitte den Betrag durch die Ressorts, die ebenfalls in dem Bereich Forschung und Innovationen fördern entsprechend erhöhen.

Bundesländer und Kommunen

Die Bundesländer und Kommunen tragen die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement. Sie sind daher wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Bundesländern ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Abfallwirtschaftsplan verankert.
- Akteure sind durch Runde Tische und in Bündnissen vernetzt.
- Daten zu Lebensmittelabfällen werden erhoben.
- Durch Informationsmaterialien und auf Veranstaltungen wird Wissen vermittelt.
- [ggf. Ergänzung durch die Länder]

Wirtschaft

Lebensmittelunternehmen, ob Produktion, Handel oder Gastronomie finden Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Aktionsbündnis von Handelsunternehmen, Verwaltung, Forschung und gemeinnützigen Vereinen (REFRESH Steering Committee) zur indirekten Abfalldatenerfassung und Erfahrungsaustausch hinsichtlich Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle

- Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackungen von Molkereiprodukten
- Aktionen zur Vermarktung von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht
- Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen; Entwicklung von ersten Maßnahmen gegen Verschwendung (United Against Waste)
- *[ggf. Ergänzung durch Wirtschaftsverbände]*

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, vor dem Abfall zu retten. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch andere Initiativen wie z. B. foodsharing und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen offensichtlich erreicht und für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Denn laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018].

Über 930 Tafeln mit mehr als 2.100 Tafel-Läden und Ausgabestellen versorgen regelmäßig bis zu 1,5 Millionen bedürftige Menschen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. 60.000 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer engagieren sich für die Tafeln.

Slow Food Deutschland engagiert sich seit Jahren mit vielen öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Mit Hilfe von Apps organisieren Verbraucherinnen und Verbraucher Tauschplattformen, um Lebensmittel vor dem Abfall zu retten.

Verschiedene Organisationen suchen proaktiv Partner unter den Lebensmittelerzeugern entlang der Wertschöpfungskette, unterstützen solidarische Landwirtschaft oder nehmen Lebensmittel von Landwirten ab, die sonst auf dem Feld blieben und nicht vermarktet werden.

[ggf. Ergänzung durch Zivilgesellschaft]

Wissenschaft

Neben Innovationen in Unternehmen der Privatwirtschaft entwickeln Forschungseinrichtungen neue Methoden und Techniken, um Lebensmittelverluste zu minimieren bzw. die Voraussetzungen dafür zu schaffen. Im Rahmen von Projektarbeiten werden einerseits umfassende Bilanzierungsmethoden und andererseits effiziente Maßnahmen, in Zusammenarbeit mit Praxispartnern, entwickelt. Bisherige Forschungsaktivitäten haben bereits eine Reihe von Maßnahmenbündeln und Handlungsoptionen empfohlen, die in einem Dialogprozess in die Praxis überführt werden können.

Auf europäischer und internationaler Ebene sind deutsche Forschungseinrichtungen an transnationalen Kooperationsprojekten beteiligt. Das europäische SUSFOOD fördert seit 2010 praxisnahe Forschung zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion sowie Reduzierung von Umweltbelastungen und Abfällen und bezieht Aspekte des nachhaltigen Konsumentenverhaltens und die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Lebensmittelindustrie ein.

Beim Meeting of Agriculture Chief Scientists der G20 Staaten (MACS-G20) wurde 2015 beschlossen, die Forschungs- und Politikberatungskapazitäten zu bündeln und eine Initiative zur spürbaren Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und sammelt seit 2016 auf einem globalen Forschungsnetzwerk (www.global-fw-research.org) entsprechende Forschungsprojekte und Expertenprofile. Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Wertschöpfungskette, um der Frage nachzugehen, wo und wie Lebensmittelabfälle vermieden und höhere Wertschätzung erzielt werden können. Die Förderprogramme der Bundesregierung werden ergänzt durch länderfinanzierte Projekte und privatwirtschaftliche Forschung, um den Bedarf abzudecken.

[ggf. Ergänzung durch Wissenschaft]

Herausforderung annehmen

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist gleichzeitig eine gute Möglichkeit, um Maßnahmen zum Schutz unserer Umwelt und des Klimas zu ergreifen, wirtschaftlichen Verlusten vorzubeugen und zur Ernährungssicherung beizutragen. Durch Lebensmittelabfälle sind kumulierte produktbezogene Treibhausgas (THG)-Emissionen in der Größenordnung von 0,5 t CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr zu verzeichnen und für Deutschland insgesamt ca. 38 Mio. t CO₂-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016). Darin enthalten sind Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen.

Die bereits laufenden Arbeiten bieten eine wertvolle Grundlage. Darauf können wir aufbauen, aus den Erfahrungen lernen, uns wirksam einsetzen und weiterarbeiten, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu reduzieren näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Die Fokussierung auf besonders wirksame Maßnahmen ist entscheidend für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

- Eine nationale Baseline wird als Grundlage für das Monitoring berechnet und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich unseres gemeinsamen Ziels.
- Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser, Arbeitskraft einzusparen.
- Eine Plattform für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt.
- Ein ressort- und länderübergreifendes Steuergremium identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.
- Gesetzgebungen werden hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Umverteilung von Lebensmitteln überprüft, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird.

Handlungsfeld 2 - Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung der bestehenden Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Damit übernehmen Betriebe nicht nur gesellschaftliche Verantwortung, sie erhöhen damit die Chance, ihre eigene Position im Wettbewerb zu verbessern. Dies gilt auch für das Vermeiden und Verringern von Lebensmittelabfällen. In den verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette können Kosten gesenkt, die Produktivität gesteigert und positive Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch erreicht werden. Diese Vorteile können durch Unternehmen realisiert werden, die sich für eine kontinuierliche Verbesserung in ihren

Betrieben engagieren. Die unter Handlungsfeld 1 genannten Runden Tische werden diesen Prozess begleiten und verstärken.

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst; um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Die Einstellungen und Verhaltensweisen zu unseren Lebensmitteln wollen wir ändern. Eine Schlüsselkomponente bei Verhaltensänderungen ist die Aufklärung der Gesellschaft über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Kampagne des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und als Informationskampagne für die gesamte Wertschöpfungskette weiterentwickelt.
- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.
- Lebensmittelunternehmen integrieren die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme, sensibilisieren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dadurch hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- In der Wissenschaft wird ein „social Lab“ etabliert, um die Vielfalt der Menschen und des vielschichtigen Systems widerzuspiegeln, gemeinsam nach Ursachen von Problemen zu suchen, Lösungen zu erarbeiten und im Alltag zu erproben. So ermöglichen wir mehr Kreativität und schließen lokales und informelles Wissen der in dem vielschichtigen System Lebenden ein.

Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt, in der die Menge der Lebensmittelabfälle sehr groß ist, sind digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen wie die Blockchain-Technologie sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittel-Lieferkette untersucht werden. Die hohe Transparenz, dezentrale Datennetzwerke, die schnelle Datenverfügbarkeit und die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit sollten auch für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung genutzt werden.

Das BMEL beabsichtigt z.B. im Rahmen seines Innovationsprogramms ein Projekt der Deutschen Tafeln zu fördern, welches mit Hilfe der Digitalisierung das Abgabesystem zwischen Handel und Tafeln verbessern soll. Durch digitale Lösungen für das Abgabesystem sollen weitere Partner bei Lebensmittelherstellern, in der Landwirtschaft und in der Außer-Haus-Verpflegung gefunden werden, um die Lebensmittelverschwendung durch Umverteilung an Bedürftige zu reduzieren.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in die Praxis überführt werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Intelligente Verpackungen können die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums für bestimmte Produktgruppen ergänzen und genauere Anhaltspunkte zur Verzehrbarkeit der Lebensmittel geben, sodass diese ggf. noch verzehrt und vor dem Abfall bewahrt werden können.

Der Weg in die Zukunft

Eine Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung und einen klaren StrategieAktionsplan unterstützt werden.

Jeder spielt eine Rolle

Jeder sollte in seinem Alltag unseren Lebensmitteln mehr Wertschätzung entgegenbringen. Um in den vier Handlungsfeldern erfolgreich zu sein, müssen alle – Bürgerinnen und Bürger, Unternehmerinnen und Unternehmer, WissenschaftlerInnen und Wissenschaftler, Politikerinnen und Politiker – ihren Beitrag leisten und Verantwortung übernehmen. Wir müssen:

- Zusammenarbeiten, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen
- Innovativ sein, um Lösungen zu finden
- Unsere Lebensmittel wertschätzen
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können

Die Bundesregierung und die Regierungen der Bundesländer unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Die Wirtschaft ist am besten in der Lage, Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittellieferkette zu reduzieren.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Sie liefern Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysieren Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizes Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen.

Die Zivilgesellschaft, Organisationen und Vereine spielen eine wichtige Rolle bei der Umverteilung von Nahrungsmitteln, aber auch bei der Aufklärung und Sensibilisierung durch Aktionen und Kampagnen.

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie erfordert eine zentrale Stelle, die koordiniert und moderiert. Das BMEL hat 2017 eine Koordinierungsstelle im Bundeszentrum für Ernährung installiert. Sie wird sektorübergreifend und entlang der gesamten Wertschöpfungskette tätig sein und jährlich über die Umsetzung der Maßnahmen öffentlich Bericht erstatten.

Die Umsetzung der Strategie soll im Herbst 2018 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) wird ein Indikator entwickelt, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und den Reduzierungserfolg nachzuweisen.
- Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig. Die Lebensmittelunternehmen übernehmen Verantwortung und unterstützen die notwendige Datenerhebung.
- Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) zur Entwicklung einer Methode für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene entwickelt derzeit ein Methodenpapier.
- Auf dieser Grundlage wird Ende 2018 / Anfang 2019 die Baseline als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte im Auftrag der Bundesregierung erhoben, dabei werden auch die Einsparungen von THG-Emissionen durch reduzierte Lebensmittelabfälle berücksichtigt.
- Ab Herbst 2018 werden Projektvereinbarungen und freiwillige Selbstverpflichtungen mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen an den eigens dafür eingerichteten Runden Tischen unterzeichnet.
- Die Bund-Länder-Plattform übernimmt die Aufgaben des übergreifenden Steuergremiums.
- *Zu gut für die Tonne!* wird 2018 überarbeitet. Als Dachmarke und Informationskampagne wird sie wichtiger Bestandteil der Strategie sein.
- Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite www.lebensmittelwertschaetzen.de wird zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut, auf der Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung transparent dokumentiert werden. Die jährlichen Berichte aus den Handlungsfeldern werden hier veröffentlicht.
- Ab 2019 werden priorisierte Maßnahmen umgesetzt.

Quellen

T. von Borstel et al (2017):

Ein Drittel landet im Müll. Zwischenbilanz 2017: Fakten und Messergebnisse zum deutschlandweiten Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung. Hrsg: United Against Waste e.V.

Formatiert: Englisch (USA)

G. Peter et al. (2013):

Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion. Bericht im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Wvl/Studie_Lebensmittelverluste_Landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile

H. Hübsch und W. Adlwarth (2018):

Systematische Erfassung von Abfällen der privaten Haushalte in Deutschland. Schlussbericht der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) durchgeführt für das BMEL

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/GfK-Analyse_TI.pdf?__blob=publicationFile

BMEL-Ernährungsreport (2018):

Deutschland wie es isst. <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2018.html>

P. Campoy-Muñoz, M. A. Cardenete und M. C. Delgado (2017):

Economic impact assessment of food waste reduction on European countries through social accounting matrices. *Resources, Conservation and Recycling*. 122:202-209

Hafner et al. (2012):

Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland,

D. Jespen, A. Vollmer, U. Eberle, J. Fels und T. Schomerus (2016):

Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Hrsg. Umweltbundesamt. Texte 85 / 2016

S. Noleppa, M. Carlsburg (2015):

Das große Wegschmeißen. Hrsg. WWF Deutschland

Best practice Beispiele gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland

SirPlus ist ein Laden und Onlineshop, in dem gerettete Lebensmittel verkauft werden. 2017 eröffneten die SirPlus-Gründer den ersten reinen Food-Outlet in Berlin. Hier werden Lebensmittel angeboten, die im Handel nicht verkauft oder in der Produktion aussortiert wurden. Die Initiatoren wollen auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und Lebensmittel retten zum Mainstream machen. Darüber hinaus spendet SirPlus 20 Prozent aller Lebensmittel an gemeinnützige Einrichtungen wie Flüchtlingsunterkünfte, Kinder- und Obdachloseneinrichtungen. Innerhalb der ersten sechs Monate hat SirPlus 600 000 Produkte bzw. rund 300 Tonnen Lebensmittel gerettet. Das Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren insgesamt eine Million Tonnen Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Dazu sind 35 weitere Läden in Planung. Daneben soll es einen digitalen Marktplatz geben, auf dem Landwirte, Hersteller und der Handel Überschüssiges anbieten und verkaufen können. SirPlus ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Handel.

Die Gärtnerei Schnelles Grünzeug konserviert überschüssiges Gemüse durch Fermentation, um übrig gebliebenes Gemüse sinnvoll zu verwerten. Seit 2015 fermentiert der Betrieb überschüssiges Gemüse vom Feld oder Gemüse, das einen Markttag hinter sich hat und nicht mehr verkauft werden kann. Die erzeugten Produkte sind roh, vegan, probiotisch und frei von jeglichen Zusatzstoffen. Das „Fermentierte Grünzeug“ vertreibt die Gärtnerei über einen Onlineshop und in der Gastronomie. Im Jahr 2017 wurden rund zwei Tonnen Gemüse durch Fermentation vor dem Verderb gerettet. Um die Menge deutlich erhöhen zu können, musste eine eigene Produktionsstätte aufgebaut werden. So entstand neben der Gärtnerei ein 130 Quadratmeter großes Fermentationsgebäude mit neuer Produktionsstrecke. Sie ist darauf ausgelegt, jährlich rund 20 Tonnen Gemüse zu fermentieren. Es werden dann nicht nur eigene Überschüsse verarbeitet, sondern wie ursprünglich geplant zunehmend auch die der anderen Gärtnereien. Die Gärtnerei ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Landwirtschaft und Produktion.

NORDSEE GmbH reduziert Lebensmittelabfall auf verschiedenen Wegen, unter anderem über Doggybag-Stationen in 23 Filialen. Damit Gäste ihr übrig gebliebenes Essen für zu Hause einpacken können, finden sich in zunächst 23 der 370 Filialen sogenannte Doggybag-Stationen. Dort sind gratis nachhaltige To-go-Verpackungen erhältlich. Anhand der verbrauchten Verpackungen konnte das Unternehmen feststellen, dass die Doggybag-Stationen sehr gut angenommen werden. NORDSEE plant daher, diese auch in weiteren Filialen anzubieten. Das Ziel ist eine hundertprozentige Versorgung. Darüber hinaus bietet NORDSEE kurz vor Ladenschluss im Rahmen der Aktion „30 % in den letzten 30 Minuten“ 30 Prozent Rabatt auf alle fertig zubereiteten Lebensmittel aus der Theke. So bleiben weniger Reste übrig. Die NORDSEE GmbH ist Gewinner des Bundespreises 2018 in der Kategorie Gastronomie.

Anlage zum Eckpunktepapier der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Wirf mich nicht weg! will durch Aufklärung und Wissensvermittlung in Schulklassen Lebensmittelabfälle verringern helfen. Was ist der „Auge-Nase-Mund-Check“, wie räumt man einen Kühlschrank richtig ein oder wie erkennt man alte Eier? Das Projekt des Regionalen Umweltzentrum Hollen e. V. besucht pro Jahr 50 Grundschulen bundesweit. Die Kinder lernen an fünf handlungsorientierten Stationen, wie sie das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden können. Nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit einfachen Tipps und Tricks werden die Schüler ausgebildet und fungieren als Multiplikatoren auch für ihre Familien. Mittlerweile haben über 3 300 Kinder aus 150 Schulklassen an dem Projekt teilgenommen. Im Rahmen des Projekts fand 2017 gemeinsam mit der Kinderzeitschrift GEOlino ein Schülerwettbewerb statt. Die Kinder hatten die Aufgabe, selbst eine Idee gegen die Verschwendung zu entwickeln, und konnten Videos, Bilder, Plakate etc. einsenden. Das Projekt hat den Bundespreis 2018 in der Kategorie Gesellschaft und Bildung gewonnen.

DingsDums Dumpling ist ein Gastronomie Start-up in Berlin und produziert und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus überschüssigen Lebensmitteln. Ein Dumpling ist eine gefüllte Teigtasche, wie zum Beispiel eine deutsche Maultasche, italienische Ravioli, russische Pelmeni, japanische Gyoza und viele mehr. Das junge Unternehmen DingsDums Dumpling interpretiert die Teigtasche im Sinne der Resteverwertung: Hergestellt werden die Dumplings aus geretteten Lebensmitteln. Dadurch sind immer neue Teigtaschen im Angebot, die in Form, Farbe, Zubereitung und Geschmack stark variieren und eine Fusion aus mehreren Küchen der Welt sind. Im April eröffnet das Team ein Restaurant in Berlin-Kreuzberg. Aufgebaut werden Kooperationen zu Partnern aus dem Lebensmittelhandel. Für ihn soll das Unternehmen in Zukunft eine kontinuierliche Abnahme- und Verarbeitungsmöglichkeit sowie eine Anlaufstelle für die nachhaltige Verwertung von Lebensmitteln bieten. Ziel ist es auf lange Sicht, weitere Vertriebsmöglichkeiten auszubauen und somit möglichst viele Lebensmittel zu retten. Das Start up hat den Förderpreis im Bundeswettbewerb 2018 gewonnen.