

2019/024942

Von:
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
An:
Cc: Referat 216;
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 19-01-21_Strategie_LMV.docx; Anlage-Struktur Zusammenarbeit.pptx;
2019-01-28 Synopse.xlsx

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.
Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.
Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 18 52
E-Mail: referat216@bmel.bund.de
Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen. Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3). Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden. Die *Strategie zur Reduzierung der 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, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst. Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte - und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamt- abfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- Lebensmittel sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als Tierfutter verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.
- Lebensmittelverluste, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle.

Der Begriff *Lebensmittelverschwendung* wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei der Lagerung und dem Transport • Überproduktion • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die Ausgaben für das Abernten nicht ab
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren • Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle • Technische Störungen • Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten • Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage • Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis • Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden • kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums • Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung • Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, falsche Temperaturen oder Licht • Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung • Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder mangelnder Frische • Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“ • Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen • Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten • Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende • Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern • Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung • Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, fehlendes Monitoring der Überschüsse • Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien) • Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches

Sektor

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

	<p>Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</p> <ul style="list-style-type: none">• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)• Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none">• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen• Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet• Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig)• Falsche Lagerung• Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert

Wirtschaft

Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche nicht tragbar. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus Produktion, Verarbeitung, Handel oder Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien und interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden

- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggf. weitere gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionsschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert und entwickelt werden.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung.

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die Dialogforen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser und negative Umweltbelastungen einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. In den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten gesenkt und ein nachhaltiger Ressourcenverbrauch erreicht werden.

- 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, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette 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 sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich. Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten. Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-

Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach der Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

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, um den Planeten zu erhalten.
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze

und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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>

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.Cartsburg (2015):

Das große Wegschmeißen. Hrsg. WWF Deutschland

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschesprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/
WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/
Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/
Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zugutfuertonne.de/
Initiative *Zu gut für die Tonne!*, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php
Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/
Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

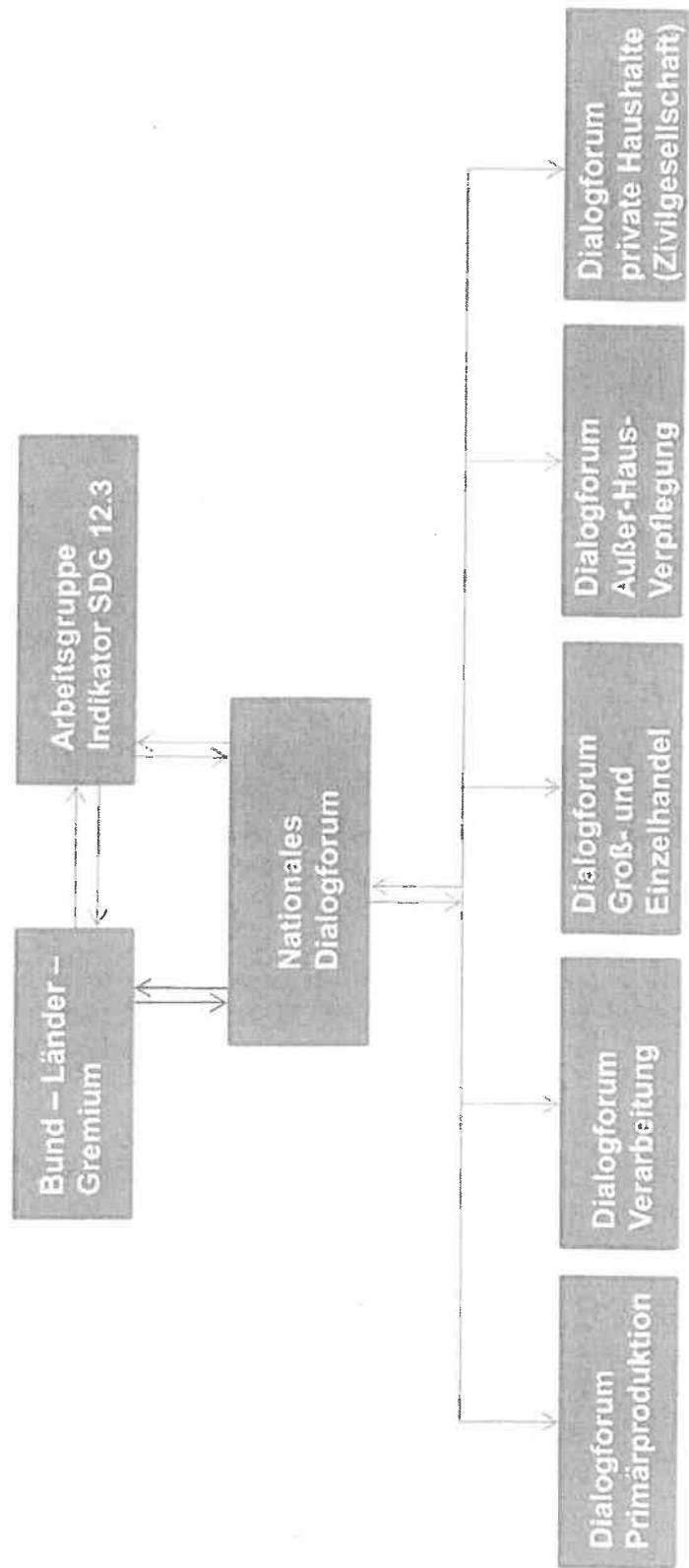
www.eu-fusions.org/
FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org
Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/
A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/
Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Struktur für die zukünftige Zusammenarbeit



2019/024940

Von:
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 16:03
An: Referat 216
Betreff: Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 19-01-21_Strategie_LMV.docx; Anlage-Struktur Zusammenarbeit.pptx

(Diese E-Mail wurde in bcc an Welthungerhilfe, DTI, BLL, Landfrauenverband, BUND, BVE, DEHOGA, BÖLW, Slowfood, WWF, Foodsharing, BVLH, ZDH, DBV, Tafel Deutschland, VZBV, VZ NRW, RNE, Bäckerhandwerk, MIV, WVZ verschickt)

Sehr geehrte Damen und Herren,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Dezember 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Wir haben heute die abschließende Ressortbefragung eingeleitet und möchten nun gern auch Ihnen das aktuelle Strategiepapier zur Kenntnis schicken. In der Anlage finden Sie deshalb die Strategie, in die die Änderungen und Kommentare der Ländervertreter sowie Ihre Stellungnahmen eingeflossen sind.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 18 5
E-Mail: ref216@bmel.bund.de
Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt, bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

Von:
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 15:52
An: Referat 216
Cc:
Betreff: Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 19-01-21_Strategie_LMV.docx; Anlage-Struktur Zusammenarbeit.pptx

(Diese E-Mail wurde in bcc an die Referenten der Bund-Länder-Plattform verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im November 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Wir haben heute die abschließende Ressortbefragung eingeleitet und möchten nun auch Ihnen gern das aktuelle Strategiepapier zur Kenntnis schicken. In der Anlage finden Sie deshalb die Strategie, in die Ihre Änderungen und Kommentare sowie die Stellungnahmen der Verbände eingeflossen sind.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 18 52
E-Mail: referat216@bmel.bund.de
Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

216 - 25601/0007
2019/018483

Von: *dabei: 2019/018483*
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 15:39
An: @bmwi.bund.de
Cc: Referat 216
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Liebe Frau F

die Kabinetttbefassung ist für Februar geplant.

Beste Grüße

Von: @bmwi.bund.de [mailto:@bmwi.bund.de]
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 15:03
An:
Cc: Referat 216
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Liebe Frau

vielen Dank für die Übermittlung des Strategieentwurfs und die Synopse.

Können Sie mir bitte kurz mitteilen, wann in etwa die Befassung des Kabinetts geplant ist?

Mit freundlichen Grüßen

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn

Tel: +49-(228)-99-615

E-Mail: www.wmi.bund.de

Internet: <http://www.bmwi.de>

Von: [r] @bmel.bund.de
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
An:
Cc: Referat 216
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**. Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 18 5...
E-Mail: ; [@bmel.bund.de](mailto: @bmel.bund.de)
Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen. Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3). Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden. Die *Strategie zur Reduzierung der 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, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst. Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte- und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5-Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamtabfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als **Tierfutter** verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.
- **Lebensmittelverluste**, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle.

Der Begriff *Lebensmittelverschwendung* wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei der Lagerung und dem Transport • Überproduktion • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die Ausgaben für das Abernten nicht ab
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren • Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle • Technische Störungen • Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten • Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage • Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis • Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden • kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums • Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung • Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, falsche Temperaturen oder Licht • Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung • Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder mangelnder Frische • Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“ • Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen • Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten • Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende • Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern • Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung • Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, fehlendes Monitoring der Überschüsse • Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien) • Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches

Sektor

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

	<p>Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten</p> <ul style="list-style-type: none">• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)• Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none">• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weg- geworfen• Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet• Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig)• Falsche Lagerung• Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten...

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert

Wirtschaft

Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche nicht tragbar. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus Produktion, Verarbeitung, Handel oder Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien und interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden

- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggf. weitere gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionsschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert und entwickelt werden.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung.

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die Dialogforen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser und negative Umweltbelastungen einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. In den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten gesenkt und ein nachhaltiger Ressourcenverbrauch erreicht werden.

- 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, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette 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 sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich. Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten. Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozialökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-

Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstetigung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach der Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

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, um den Planeten zu erhalten.
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze

und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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>

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

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/

WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/

Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zugutfuerdietonne.de/

Initiative *Zu gut für die Tonne!*, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php

Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/

Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/

FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org

Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/

A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/

Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Von: Referat 722 - Systemische Mobilität & Zukunftsstadt <[mailto:Referat722@bmbf.bund.de]>
Gesendet: Donnerstag, 24. Januar 2019 13:58
An:
Cc: Referat 722
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 19-01-21_Strategie_LMV_BMBF.DOCX

Sehr geehrt

haben Sie vielen Dank für die Zusendung des Texts, zu dem wir lediglich zu einem Punkt auf S. 13 unter der Überschrift „Konsequente Politik als Schlüssel“ noch einen ergänzenden Hinweis haben. Hier hatte das BMEL einen Hinweis auf den internationalen REFORAS-Workshop im Juni im BMEL aufgenommen. Es wird darüber hinaus aber auch noch einen nationalen REFORAS-Workshop mit Ländervertretern geben (voraussichtlich im September 2019). Eine entsprechende Ergänzung haben wir als Vorschlag auf S. 13 in den Text eingearbeitet. Wir würden uns freuen, wenn es eine Möglichkeit gäbe, diese Ergänzung zu berücksichtigen.

Beste Grüße,

Referat 722 - Systemische Mobilität;
Zukunftsstadt

Bundesministerium für Bildung und Forschung

Heinemannstraße 2, 53175 Bonn

Postanschrift:

53170 Bonn

Tel.: +49 228 99 57

Fax: +49 228 99 57

Referat722@bmbf.bund.de

www.bmbf.de

Der Schutz Ihrer Daten ist uns wichtig. Nähere Informationen zum Umgang mit personenbezogenen Daten im BMBF können Sie der Datenschutzerklärung auf www.bmbf.de entnehmen.

Von: Referat 722 - Systemische Mobilität & Zukunftsstadt <[mailto:Referat722@bmel.bund.de]>
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
Cc: Kererai, Referat 722 - Systemische Mobilität & Zukunftsstadt
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 52

E-Mail: [@bmel.bund.de](mailto:info@bmel.bund.de)

Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Im Rahmen von REFOWAS (BMBF) findet Mitte Juni findet im BMEL eine internationaler wissenschaftlicher Tagung/Workshop für eine harmonisierte Methodenbeschreibung statt, im September im BMBF ein nationaler Workshop mit Ländervertretern zur Abstimmung der Datenerfassung und von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

Von: [REDACTED]@bmu.bund.de>
Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 13:24
An:
Cc: WR II 4 (B)
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
Anlagen: Anlage-Struktur Zusammenarbeit.pptx; 2019-01-28 Synopse.xlsx; 19-01-21
_Strategie_LMV.docx

Liebe Frau [REDACTED]

ich danke Ihnen für die Beteiligung. Anhängend finden Sie unsere Anmerkungen zur Strategie.

Viele Grüße und ein schönes Wochenende.

Von: [REDACTED]@bmel.bund.de>
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
An: [REDACTED]@bmel.bund.de>
Cc: Referat 216 <216@bmel.bund.de> [REDACTED]@bmel.bund.de>
[REDACTED]@bmel.bund.de>
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.
Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 52- [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]@bmel.bund.de

Internet: www.bmel.de

Stand: 2019-01-21

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen. Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3). Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden. Die *Strategie zur Reduzierung der 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, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst. Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte - und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamt- abfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als **Tierfutter** verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.
- **Lebensmittelverluste**, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle.

Der Begriff *Lebensmittelverschwendung* wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Kommentar [MA1]: Das kommt darauf an, ob sie dem Abfallbegriff entsprechen d.h. ob sich jmd. sich einer Sache (Lebensmittel) entledigt hat, will oder muss! Ansonsten kann es sich um einen Verlust handeln. Das gilt für alle Sektoren.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei der Lagerung und dem Transport • Überproduktion • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die Ausgaben für das Abernten nicht ab
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren • Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle • Technische Störungen • Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten • Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage • Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis • Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden • kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums • Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung • Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, falsche Temperaturen oder Licht • Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung • Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder mangelnder Frische • Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“ • Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen • Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten • Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende • Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produktanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern • Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung • Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, fehlendes Monitoring der Überschüsse • Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien) • Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
	<p>Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen) • Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> • Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weg- geworfen • Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt • Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet • Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig) • Falsche Lagerung • Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert

Wirtschaft

Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche nicht tragbar. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus Produktion, Verarbeitung, Handel oder Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien und interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden

- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggf. weitere gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionsschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern werden, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Kommentar [EH2]: Für die Abfallwirtschaftspläne und den Abfallwirtschaftskonzepten sind keine rechtlichen Grundlagen vorhanden. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann zwar Bestandteil von Abfallwirtschaftsplänen sein, so wie in RLP, aber in dem Kontext der Handlungsfelder passt der Hinweis aus unserer Sicht nicht. Daher sollte lediglich auf das Abfallvermeidungsprogramm hingewiesen werden, nicht aber auf die Pläne und Konzepte. Zu überlegen wäre auch, den Satz an den Schluss des Kapitels „Bund-Länder-Gremium“ zu stellen

Kommentar [MA3]: Bitte streichen. Das ist mir nicht bekannt.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert und entwickelt werden.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU); Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung.

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die Dialogforen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser und negative Umweltbelastungen einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. In den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten gesenkt und ein nachhaltiger Ressourcenverbrauch erreicht werden.

- 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, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Händlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette 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 sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich. Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten. Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-

Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach der Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

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, um den Planeten zu erhalten.
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze

und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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

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

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/1.de/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

Fehler! Linkreferenz ungültig. www.foodsharing.de/
foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/
WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/
Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/
Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zugutfuerdietonne.de/
Initiative *Zu gut für die Tonne!*, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php
Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/
Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/
FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org/
Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/
A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/
Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

[REDACTED]

Von: [REDACTED]@bk.bund.de
Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 14:42
An:
Cc: [REDACTED] Referat 216
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
19-01-21_Strategie_LMV.docx
Anlagen:

Liebe

anbei übersende ich Ihnen die Anmerkungen zur Strategie vom Bundeskanzleramt.

Können Sie uns bitte das weitere Vorgehen/Zeitplan des BMEL mitteilen? Insbesondere wann die Kabinetttbefassung geplant ist.

Danke und viele Grüße

Referat Ernährung und Landwirtschaft
Bundeskanzleramt
11012 Berlin
Tel.: 030 18400
Fax: 030 184004
E-Mail: [REDACTED]@bk.bund.de

Von: [REDACTED] [mailto:[REDACTED]]@bmel.bund.de
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
An: [REDACTED]@bmel.bund.de
Cc: Referat 216 <216@bmel.bund.de>; [REDACTED]@bmel.bund.de;
[REDACTED]@bmel.bund.de
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.
Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.
Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

[REDACTED]

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen. Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3). Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden. Die *Strategie zur Reduzierung der 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, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst. Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte - und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamt- abfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als **Tierfutter** verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.
- **Lebensmittelverluste**, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle.

Der Begriff *Lebensmittelverschwendung* wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei der Lagerung und dem Transport • Überproduktion • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die <u>Ausgaben-Kosten</u> für das Abernten nicht ab
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren • Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle • Technische Störungen • Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten • Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage • Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis • Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden • kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums • Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung • Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, falsche Temperaturen oder Licht • Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung • Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder mangelnder Frische • Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“ • Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen • Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten • Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende • Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern • Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung • Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, fehlendes Monitoring der Überschüsse • Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien)

Kommentar [AS1]: Das ist natürlich ein wichtiger Punkt, aber laut Definition ist eigentlich kein LM-Abfall, da nicht gee. wird

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
	<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten) • Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen) • Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> • Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden wegwerfen • Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt • Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet • Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig) • Falsche Lagerung • Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln • Fehlkäufe (z.B. Essen schmeckt nicht)

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert

Wirtschaft

Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche nicht tragbar. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus Produktion, Verarbeitung, Handel oder Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien und interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden

Kommentar [AS2]: Ich würde hier die Reihenfolge insgesamt ein bisschen anders gewichten und nach Schwerpunkten abwärts aufführen. Die Präzisions-LW ganz am Anfang zu nennen, verwirrt etwas. Einerseits ist die Präzisionslandwirtschaft gegenwärtig sicherlich nicht die Nr. 1 für die Vermeidung von LM-Verlusten. Zum anderen handelt es sich ja auch nicht um LM-Verluste, sofern noch nicht geerntet wurde. Sie hilft bei der ressourcenschonenden LM-Erzeugung, aber nicht oder weniger bei der Vermeidung von LM-Verlusten.

- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Formatiert: Hervorheben

Kommentar [AS3]: Dieser Satz passt hier thematisch nicht ganz rein und verkürzt außerdem die Lösung auf „Aufklärung und Weiterbildung“.

Formatiert: Hervorheben

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggf. weitere gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionsschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert und entwickelt werden.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung.

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die Dialogforen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser und negative Umweltbelastungen einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsändern einbeziehen. In den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten gesenkt und ein nachhaltiger Ressourcenverbrauch erreicht werden.

- 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, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette 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 sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich. Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten. Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen.

Formatiert: Hervorheben

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-

Kommentar [AS4]: Dieser Absatz ist nicht verständlich. Hier werden viele verschiedene und nicht zusammenhängende Dinge in einem Absatz vermischt bzw. hinter einander gereiht.

Formatiert: Hervorheben

Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach der Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

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, um den Planeten zu erhalten.
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze

und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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>

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

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/

WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/

Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zu.gut.fuer.die.tonne.de/

Initiative *Zu gut für die Tonne!*, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php

Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/

Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/

FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org

Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/

A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/

Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Von: @bmjv.bund.de
Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 15:55
An:
Cc: @bmjv.bund.de; VB5@bmjv.bund.de
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 19-01-21_Strategie_LMV.docx

Liebe

vielen Dank für die Beteiligung.

Anliegend erhalten Sie den Text der Strategie mit unseren Anmerkungen und Änderungen.
Wir bitten um Übersendung einer konsolidierten Fassung.

Viele Grüße

Referat V B 5
(Verbraucherinformation; Lebensmittelrecht; Bedarfsgegenstände; Produktsicherheit)

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz Mohrenstr. 37
10117 Berlin
Telefon: +49(0)3018581

-----Ursprüngliche Nachricht-----

Von: [mailto: @bmel.bund.de]
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:05
An:
Cc: Referat 216; Abt
Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem
Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis Freitag, 25.01.2019, DS.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 - Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung Bundesministerium für Ernährung und

Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 521

E-Mail: ref216@bmel.bund.de

Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO2 und 10g Holz.

Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel erreichen, wirksam gegen keinen Hunger und jede Form der Fehlernährung auf dieser Welt vorzugehen und als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen. Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3). Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen. Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen zu wollen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Kommentar [WD-V-1]: Angesichts der beschränkten Möglichkeiten, die D insoweit hat, sollte man evtl. etwas zurückhaltender formulieren. Warum soll dieses Ziel in nur bis 2030 gelten? Weshalb muss es im gegebenen Kontext überhaupt an erster Stelle genannt werden?

Kommentar [WD-V-2]: Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist im Prinzip ein eigenes Ziel, das mit dem anderen generellen Wunsch des Abbaus von Hunger in der Welt nur locker verknüpft ist.

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

Kommentar [ZU3]: Ungenau, was ist gemeint?

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, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst. Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte- und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Kommentar [ZU4]: „eine Zahl von rund...“

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamt- abfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als **Tierfutter** verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.
- **Lebensmittelverluste**, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle.

Der Begriff *Lebensmittelverschwendung* wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

Kommentar [ZUS]: Einfach:
...entstehen weltweit?

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei der Lagerung und dem Transport • Überproduktion • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die Ausgaben für das Abernten nicht ab
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren • Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle • Technische Störungen • Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten • Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage • Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis • Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden • kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums • Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung • Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, falsche Temperaturen oder Licht • Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung • Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder mangelnder Frische • Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“ • Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen • Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten • Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende • Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern • Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung • Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, fehlendes Monitoring der Überschüsse • Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien) • Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
private Haushalte	<p data-bbox="475 501 951 524">Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="427 528 1098 551">• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen) <li data-bbox="427 555 1123 609">• Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="427 645 1098 725">• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen <li data-bbox="427 730 1098 784">• Lebensmittel (Insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt <li data-bbox="427 788 1098 842">• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet <li data-bbox="427 846 839 869">• Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig) <li data-bbox="427 873 625 896">• Falsche Lagerung <li data-bbox="427 900 1107 945">• Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

Kommentar [ZU6]: Unklar, was gemeint ist

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Funktionen Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegen bei densind die Ländern und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert

Wirtschaft

Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche nicht tragbar. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus Produktion, Verarbeitung, Handel oder Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien und interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden

- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* als auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbrauchärzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggf. weitere gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionsschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert und entwickelt werden.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierung nachzuweisen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Kommentar [ZU7]: Was ist gemeint?

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung.

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die Dialogforen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser und negative Umweltbelastungen einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. In den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten gesenkt und ein nachhaltiger Ressourcenverbrauch erreicht werden.

- 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, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette 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 sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der Internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich. Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten. Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-

Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach dem ~~Beschluss durch das Kabinett~~ Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

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, um den Planeten zu erhalten.
- Wissen und Daten teilen, damit wir besser informiert Entscheidungen treffen können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte

Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

Kommentar [ZU8]: unklar

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFOWAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Kommentar [ZU9]: s.o.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden über die von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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

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

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

Feldfunktion geändert

Feldfunktion geändert

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/

WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/

Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zugutfuerdietonne.de/

Initiative *Zu gut für die Tonne*, BMBL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php

Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/

Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/

FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

Feldfunktion geändert

www.global-flw-research.org

Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

Feldfunktion geändert

www.champions123.org/

A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

Feldfunktion geändert

www.flwprotocol.org/

Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Feldfunktion geändert

Von:
Gesendet: Montag, 28. Januar 2019 08:47
An:
Cc: ; Referat 216
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

vielen Dank für Ihre E-Mail. Wir haben vor, am **20.02.** mit der Strategie ins **Kabinett** zu gehen, also bis zum 12.02. die Unterlagen einzureichen.

Am **20.02.** wird ebenfalls die **Auftaktveranstaltung für das Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung** stattfinden. Wir starten an diesem Tag bereits unser erstes Dialogforum für den Umsetzungsprozess.

Ende **März/Anfang April** findet das nächste **Treffen der Bund-Länder-Arbeitsgruppe** statt, die über Ziele, Aufgaben und Zusammensetzung des Bund-Länder-Gremiums für den Umsetzungsprozess diskutieren wird.

Am **03. April** findet die Verleihung des **Zu gut für die Tonne! – Bundespreis 2019** statt.

Am **14.06.** wird im BMEL im Rahmen von REFOWAS (BMBF-gefördert) eine **wissenschaftliche Tagung** statt. Ende **Juni** werden die Zahlen pro Sektor für die **Baseline 2015** durch das Thünen-Institut vorgelegt.

Im **Sommer (Juli)** soll das erste Treffen des **nationalen Dialogforums** stattfinden.

Soweit unsere Planungen zum Umsetzungsprozess.

Viele Grüße

Von: ; Referat 216
Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 14:42
Cc: ; Referat 216
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Liebe

anbei übersende ich Ihnen die Anmerkungen zur Strategie vom Bundeskanzleramt.

Können Sie uns bitte das weitere Vorgehen/Zeitplan des BMEL mitteilen? Insbesondere wann die Kabinetttbefassung geplant ist.

Danke und viele Grüße

Referat Ernährung und Landwirtschaft
Bundeskanzleramt
11012 Berlin
Tel.: 030 1840-
Fax: 030 18400-
E-Mail: [@bk.bund.de](mailto:)

Von: ; Referat 216
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03
Betreff: ; Referat 216
[@bmel.bund.de](mailto:)

Cc: Referat 216 <216@bmel.bund.de>
<@bmel.bund.de>

@bmel.bund.de

Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 52

E-Mail @bmel.bund.de

Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

2019 / 024-950

Von: im Auftrag von Referat 216
Gesendet: Mittwoch, 30. Januar 2019 13:11
An:
Cc: Referat 216
Betreff: BMWi! Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Anlagen: 190130 BMWi-Stellungnahme Nat. Strategie .LM-Verluste.endg.docx
Wichtigkeit: Hoch

Liebe Fi

das BMWi hat eine umfangreiche Stellungnahme zum vorgelegten Strategiepapier vorgelegt (siehe Anlage) und empfiehlt, eine Ressortbesprechung zu den aus ihrer Sicht offenen Fragen abzuhalten.

Um den Kabinettttermin zu halten, wäre dies schwer machbar.

Alle anderen Ressorts haben zugestimmt, und sahen auch keinen Bedarf für diese Besprechung.

Wir bitten um kurzfristige Rücksprache bei Ihnen, falls möglich noch heute im Laufe des Nachmittages.

Beste Grüße

216

Von: @bmwi.bund.de [mailto: @bmwi.bund.de]
Gesendet: Mittwoch, 30. Januar 2019 12:49
An:
Cc: Referat 216; @bmwi.bund.de; BUERO-IVC5@bmwi.bund.de
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Sehr geehrte Frau

im Anschluss an das kürzliche Telefonat mit Frau Flechsig und die Email an Sie vom 25.01.2019 übermittle ich Ihnen in der Anlage die Stellungnahme des BMWi zum Entwurf der Strategie.

Unsere detaillierten Anmerkungen und Fragen im Entwurf selbst werde ich Ihnen ebenfalls heute noch zeitnah übermitteln.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn

Tel: +49-(228)-99-6

E-Mail: @bmwi.bund.de

Internet: <http://www.bmwi.de>

Von: BUERO-IVC5

Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 14:52

IVC5; BUERO-IVC5

Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Sehr geehrte Frau

vielen Dank für die Übermittlung des Entwurfs der Strategie.
Die Stellungnahme des BMWi ist in Arbeit. Sie wird Ihnen so rasch wie möglich übermittelt.

Von einer Zustimmung des BMWi durch Verschweigen können Sie nicht ausgehen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn

Tel: +49-(228)-99-615

E-Mail: _____@bmiwi.bund.de

Internet: <http://www.bmiwi.de>

Von: _____ [i. _____@bmel.bund.de]

Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03

An:

Cc: Referat 216; Ab _____; Ur _____

Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.
Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.
Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und

• Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 51

E-Mail: info@bmel.bund.de

Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie • 11019 Berlin

Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft

Referat 216
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

TEL.-ZENTRALE +49 30 18615 0
FAX +49 30 18615 7010
INTERNET www.bmwi.de

BEARBEITET VON

TEL +49 30 18615

FAX

E-MAIL [@bmwi.bund.de](mailto:>@bmwi.bund.de)

AZ

DATUM Bonn, 30. Januar 2019

BETREFF **Entwurf einer Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverluste**
HIER **Stellungnahme des BMWi**
BEZUG **Ihre Mail vom 21.01.2019**
ANLAGE **1**

Sehr geehrte Frau sehr geehrte

vielen Dank für die Übermittlung des überarbeiteten Entwurfs der o. a. Strategie nach Anhörung der beteiligten Kreise und dafür, dass Sie uns eine Synopse zur Verfügung gestellt haben. Gleichwohl wird nochmals darum gebeten, uns alle eingegangenen schriftlichen Stellungnahmen zu übermitteln.

Wir möchten noch einmal betonen, dass auch das BMWi gemeinsame Anstrengungen aller zur Reduzierung der Lebensmittelverluste unterstützt.

Dennoch ist der Entwurf der Strategie nach wie vor leider nicht konsensfähig. Die Anmerkungen im Einzelnen sind als Anlage beigefügt. Es bedarf einer Vielzahl von „handwerklichen“ Änderungen, eine Reihe von Fragen ist noch zu beantworten.

HAUSANSCHRIFT Schamhorststraße 34 - 37
10115 Berlin

VERKEHRSANBINDUNG U6 Naturkundemuseum
S-Bahn Berlin Hauptbahnhof
Tram Invalidenpark

Der Schutz Ihrer Daten ist uns wichtig. Nähere Informationen zum Umgang mit personenbezogenen Daten im BMWi können Sie der Datenschutzerklärung auf www.bmwi.de/Datenschutzerklärung entnehmen.

Darüber hinaus bitten wir Sie, die nachfolgenden übergeordneten Gesichtspunkte zu übernehmen bzw. zu berücksichtigen:

- Vorab: Der Begriff „Lebensmittelverschwendung“ ist populär, aber es sollte klargestellt werden, dass damit unbeabsichtigte bzw. unabwendbare (z. B. durch Naturereignisse) Verluste nicht erfasst sind. Zudem sollte es „Nationale Strategie“ heißen.

Einleitend sollte stärker an den Koalitionsvertrag, S. 90 Mitte, angeknüpft werden.

- Hinweis: Im Entwurf ist an keiner Stelle die Rede davon, dass es sich bei dieser nationalen Strategie um einen Ausbau der Initiative „Zu gut für die Tonne“ handelt. Wie sieht BMEL das? → *Jadeweiter Kowen.*

- Zu betonen ist in diesem Zusammenhang auch, dass es sich um die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle/-verluste handelt. Es sollte zum Ausdruck gebracht werden, dass dies auch zugleich der Umsetzung der internationalen UN-Ziele, denen die Bundesregierung verpflichtet ist, dient.

- Zu den UN-Zielen:

- SDG ~~2~~ (Hunger/Mangelernährung) wird bisher nicht explizit als solches benannt.
- Auch die Abfallreduktion ist Teil der SDG's, s. Ziel ~~12~~ ^{12.3} und im Rahmen der vorliegenden Strategie von Bedeutung.

Einen guten Einstieg in die Abfallproblematik bietet auch der Text des Erwägungsgrundes 31 der Abfall-Rahmen-RL, EU-ABI. Seite 114:

- (31) Im Einklang mit der Agenda für nachhaltige Entwicklung, die von der Generalversammlung der Vereinten Nationen (VN) am 25. September 2015 angenommen wurde, und insbesondere im Einklang mit dem Ziel, bis 2030 die weltweit auf Ebene des Einzelhandels und auf der Verbraucherebene pro Kopf anfallende Menge an Lebensmittelabfällen zu halbieren und die Verluste von Lebensmitteln entlang der Produktions- und Lieferkette, der Nachernteverluste, zu reduzieren, sollten die Mitgliedstaaten Maßnahmen zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen treffen. Diese Maßnahmen sollten darauf abzielen, die Lebensmittelabfälle in der Primärerzeugung, Verarbeitung und Herstellung, im Einzelhandel und anderen Formen des Vertriebs von Lebensmitteln, in Gaststätten und Verpflegungsdiensten sowie in privaten Haushalten zu vermeiden und zu reduzieren. Um zur Erfüllung des Ziels der VN für nachhaltige Entwicklung beizutragen und diesbezüglich auf Kurs zu bleiben, sollten die Mitgliedstaaten darauf hinarbeiten, die unionsweit geltende Indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 zu erreichen. Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten die Mitgliedstaaten spezifische Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festlegen — einschließlich Sensibilisierungskampagnen im Rahmen ihrer Abfallvermeidungsprogramme, bei denen vermittelt wird, wie Lebensmittelabfälle verhindert werden können. Die Mitgliedstaaten sollten

die Fortschritte bei der Verringerung von Lebensmittelabfällen messen. Um diese Fortschritte zu messen und den unionsweiten Austausch bewährter Verfahren sowohl zwischen den Mitgliedstaaten als auch zwischen Lebensmittelunternehmern zu erleichtern, sollte eine einheitliche Methode für diese Messung festgelegt werden. Die Berichterstattung über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen sollte auf der Grundlage dieser Methoden jährlich erfolgen.

- Nicht klar ist aus unserer Sicht, ob die Strategie ab der Nacherntestufe gilt (was die Definition „Lebensmittel“, die Sie zugrunde legen, nahelegt) oder bereits die Primärproduktion in vollem Umfang einzubeziehen ist. Dann würde aus hiesiger Sicht die Fischerei bzw. der Fischfang/die Fischzucht fehlen. ! ja
- Des Weiteren ist – falls die Primärproduktion erfasst werden soll – zu klären, inwieweit diese Betrachtung mit dem Verbrauch bzw. der Nutzung von Ressourcen, wie Grund und Boden, in Zusammenhang steht. An manchen Stellen gewinnt man den Eindruck, Primärproduktion ist nicht, aber über den Umweg der Ressourcen doch erfasst. LHA
- Es wird begrüßt, dass Sie den Punkt „Rechtliche Vorgaben“ aus der Anhörung übernommen haben. Aus hiesiger Sicht sollte diesem Punkt erheblich mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden. Es wird vorgeschlagen, dazu ein weiteres eigenständiges Handlungsfeld zu schaffen. In diesem Zusammenhang könnten sowohl das Bund-Länder-Gremium als auch die Dialogforen Beiträge liefern bzw. Aufgaben erhalten. Stichworte sind: Grenzwertvorgaben, Mindesthaltbarkeitsdaten, Haftungsregelungen, Spielräume der Lebensmittelüberwachung etc.
- Ganz wichtig ist auch, dass sich die Strategie nicht gegen die Vielfalt des Angebots richtet. Dazu ist ein Satz entsprechend zu ergänzen. Wir wollen nicht in eine „Planwirtschaft“. Sehr sensibel ist in diesem Zusammenhang auch ein möglicher Eingriff in die freie Preisgestaltung, s. letzter Punkt des Handlungsfelds 2. Auch insoweit besteht ein BMWi-Vorbehalt.
- Unklar bleibt, wie sich die Instrumente Abfallvermeidungsprogramm(e) und die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverluste zu einander verhalten. Auch hierzu sollte ein Passus an geeigneter Stelle ergänzt werden.
- Bitte erläutern Sie das bestehende Bund-Länder-Gremium und den geplanten Ausbau. Hier muss vor Verabschiedung der Strategie klar sein, wie dessen Struktur aussehen soll. Gleiches gilt für das Nationale Dialogforum und seine Unterforen (Ressortbeteiligung, Abstimmungsmodi etc.).

- Beteiligung der Wirtschaft an der Strategie: Aus hiesiger Sicht genügt ein Beschluss des Bundeskabinetts nicht, um die Wirtschaft zur aktiven Teilnahme an der Strategie zu verpflichten. Daher sind u.a. die Aussagen zur Prozessoptimierung und andere Mitwirkungspflichten zu überarbeiten.
- Anders als bei der im Dezember verabschiedeten Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten liegt nach unserer Kenntnis kein vergleichbares, von allen in der Lebensmittelversorgungskette Beteiligten unterzeichnetes Grundsatzpapier vor. Auch kartellrechtliche Gesichtspunkte sind zu beachten. Ein Vorbehalt besteht gegenüber der Aussage, dass die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft die Datenerhebung unterstützen. Hier bedarf es klarer Vereinbarungen darüber, welche Unternehmen, welche Daten, in welcher Form etc. erfasst werden sollen. Eine bestehende Verpflichtung der Unternehmen dazu ist hier nicht bekannt.
Dabei ist auch auf Geschäftsgeheimnisse sowie die Belange der kleinen und mittleren Unternehmen Rücksicht zu nehmen.
- Das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung sollte Eingang in den Text finden. Es war im Vorentwurf (Stand: 30.10.18) fest verankert, z.B. auf S. 8.
- Des Weiteren sollte die Stärkung der Verbraucheraufklärung noch deutlicher in den Fokus genommen werden.

Parallel zu der laufenden Ressortabstimmung werden wir unsere Abfrage aus 2016, inwieweit auch BMWi-geförderte Projekte zur Reduzierung der Lebensmittelverluste beitragen, erneuern. Sobald uns Ergebnisse vorliegen, werden wir sie mit der Bitte um Berücksichtigung übermitteln.

Weitere Stellungnahme zu diesem oder nachfolgenden Entwürfen bleibt ausdrücklich vorbehalten.

Abschließend wird vorgeschlagen, eine Ressortbesprechung zu den aufgeworfenen Fragen, mit Videokonferenz nach Bonn, vorzusehen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Von: [redacted]@bmwi.bund.de
Gesendet: Mittwoch, 30. Januar 2019 13:44
An: [redacted]
Cc: Referat 216 [redacted]@bmwi.bund.de; BUERO-IVC5@bmwi.bund.de
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Kategorien: AT

Sehr geehrte Frau [redacted]

vielen Dank für die Übermittlung der Dokumente für die seitens BMEL beabsichtigte Kabinettsbefassung am 20.02.2019.

Aufgrund unserer Stellungnahme, die Sie heute erhalten haben, können Sie zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht von unserer Zustimmung ausgehen. Insofern besteht ein Vorbehalt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn

Tel: +49-(228)-99-61

E-Mail [redacted]@bmwi.bund.de

Internet: <http://www.bmwi.de>

Von: [redacted]mailto:[redacted]@bmel.bund.de]

Gesendet: Montag, 28. Januar 2019 12:17

An: Referat 216

Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

(Diese E-Mail wurde in bcc an alle Bundesressorts verschickt)

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung möchten wir uns bedanken.

Anbei finden Sie nun weitere für die Kabinettsbefassung notwendige Dokumente und bitten um Ihre Zustimmung.

Wir bitten Sie um Zustimmung bis **Mittwoch, 30.01.2019, 14:00 Uhr**.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Mit besten Dank und Gruß

216

216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 18529
E-Mail: 216@bmel.bund.de
Internet: www.bmel.de

Stand: 2019-01-31

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung stellt aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht eine Herausforderung für alle Beteiligten dar: für die Politik, für die Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucherinnen und Verbraucher, die Wissenschaft und die Zivilgesellschaft.

Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen, mehr als doppelt so viele sind fehl- bzw. mangelernährt.

Die Herstellung von Lebensmitteln beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden, daher sollten Lebensmittel nicht unnötig verloren gehen oder verschwendet werden.

Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis 2030 möchte die Bundesregierung das Ziel erreichen, wirksam gegen Hunger und jede Form der Fehlernährung auf dieser Welt vorzugehen (SDG 2) und die Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren (Ziel 12.3).

Kommentar [FSI1]: Umstellung i
beiden Absätze

2015 in Izmir, Türkei, erklärten die G20-Agrarminister ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung ergreifen zu wollen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Kommentar [FSI2]: dito

Auch die Bundesregierung verfolgt die Ziele der Agenda 2030. Bis zum Jahr 2030 möchte die Bundesregierung das Ziel erreichen, die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern (Agenda 2030). Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen.

Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern (Ziel 12.3).

Die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen.

2015 in Izmir, Türkei, erklärten die G20-Agrarminister ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung ergreifen zu wollen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von

~~Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.~~

Im Koalitionsvertrag 2018 ~~bekannt sich~~ bekennen sich die Regierungsparteien zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden.

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

Kommentar [FS13]: um zumindest hier die Beschränkung auf LM-Abfälle bereits visuell sichtbar zu machen.

Formatiert: Schriftart: Fett

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Europa und Deutschland

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst.

Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt neben der EU-Abfallpolitik die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Verluste vor der Ernte bzw. Schlachtung zu vermindern. Dieses Potenzial wird im Rahmen dieser Strategie, die auf Lebensmittelabfälle zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung fokussiert ist, nicht näher betrachtet.

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr [Hafner et al., 2012]. Werden Lebensmittel nicht wie, wie es ihrem bestimmungsgemäßen Zweck entspricht, dem menschlichen Verzehr zugeführt, sind die zu ihrer Produktion verbrauchten Ressourcen möglicherweise unnötig in Anspruch genommen bzw. verbraucht und das Klima belastet worden. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs-, Agrar- und Waldpolitik 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) in Deutschland eingespart werden [Grethe et al., 2016]. Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. [Jepsen und Vollmer 2016].

Derzeit ist die Datenlage über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamtabfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg von Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten

aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen. Durch die Messung und das Monitoring der Lebensmittelabfälle lässt sich die Lebensmittelverschwendung und ihr Reduktionspotenzial beziffern.

Definitionen

Im Rahmen der Strategie werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU (Abfallrahmenrichtlinie) eingeführten Definitionen bzw. deren Hinweise auf andere Rechtsvorschriften genutzt:

- Lebensmittelabfälle sind Lebensmittel, die entlang der Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Dazu zählen auch Lebensmittelverluste die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen und dem Abfallbegriff entsprechen;
- Zu Abfällen werden Lebensmittel, deren sich jemand der Lebensmittel also entledigt (hat), entledigen will oder muss.
- Auch Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als Tierfutter verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst, es sei denn sie werden als „Nebenprodukte“ im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes weiterverwendet.
- Pflanzen werden erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel gewertet.
- Lebensmittel sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Dazu zählen auch Lebensmittelverluste die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen und dem Abfallbegriff entsprechen; sich jemand der Lebensmittel also entledigt hat, will oder muss.~~
- ~~Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als Tierfutter verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst.~~

Kommentar [FS14]: Sie steigen mit Abfall ein, dann sollte auch zuerst definiert werden, was Abfall ist.

Kommentar [FS15]: Das ist eine wesentliche Neuerung/Klarstellung im Abfallrecht, die auch für die Hersteller von besonderer Bedeutung ist. Stichworte: Prozessoptimierung, Kreislaufwirtschaft

Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht, aufgeteilt nach Sektoren, in denen Lebensmittelabfälle entstehen und benennt – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion (nach der Ernte -bzw. Schlachtung)	<ul style="list-style-type: none"> • Verluste bei Transport und Lagerung • Überproduktion, d.h. keine Abnahme im Markt • Produkt- und Qualitätsstandards, soweit keine andere Verwertung möglich

Sektor**Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen**

Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern oder Transportieren• Kontamination• Technische Störungen, z.B. Störungen in der Temperaturführung, oder fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung oder Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur).• Fehler im Qualitätsmanagement• Notwendige Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten• Überproduktion, geplante Abnahmemenge wird nicht erreicht• Nicht genutzte Spielräume in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung• Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden• kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none">• Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, dadurch u.a. Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten• Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder wegen mangelnder Frische, z.B. durch nicht optimale Lagerung: falsche Temperaturen, u.a. Unterbrechung der Kühlketten, oder Licht• Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“• Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen• Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende• Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern• Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none">• Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, u.a. Fehlbestellung oder zu viel in der Ausgabentheke• fehlendes Monitoring der Überschüsse• Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien)• Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)• Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none">• Haltbarkeit von (frischen) Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet• Zu große Packungsgrößen (angebotsseitig)• Falsche Lagerung• Mangelnde hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

teln

- Fehlkäufe (z. B. Produkt Essen-schmeckt nicht)
- Falsche Zubereitung

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette, wie sie zuvor benannt wurden, einbeziehen.

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

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu verbessern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei

- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert.

Wirtschaft

Die Lebensmittelwirtschaft ist sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Viele Unternehmen haben die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits seit Jahren in ihre unternehmensspezifische Nachhaltigkeitsstrategie aufgenommen, um sie so gering wie möglich zu halten. Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung und trägt zur Ressourcenschonung bei. Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche so weit wie möglich zu vermeiden. Daher arbeiten Lebensmittelunternehmen aus (Primär-)Produktion, Verarbeitung, Handel und Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren, u.a. durch:

Kommentar [FS16]: Die Primärproduktion steht nicht im Fokus der Strategie, auch wenn BMEL hier einen Vorschlag des DBV aufgreift.

- ~~Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung~~
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung, z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien
- interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten, zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischbereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden
- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomien) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen.

Um dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherzukommen, kann auf bereits laufende Arbeiten aufgebaut und aus den Erfahrungen gelernt werden.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage 1).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Arbeitsgruppe wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuerungsinstruments. Das von BMEL einzusetzende Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggfs. unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Auswirkungen auf die betroffenen Unternehmen weitere regulatorische Maßnahmen erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden. Aus den Dialogprozessen, sind auch Anregungen aufzugreifen, die bestehende rechtliche Vorgaben, die die Lebensmittelverschwendung begünstigen, und Vorschläge zu Änderungen, ggfs. auch auf EU-Ebene zu entwickeln.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollte integraler Bestandteil nicht nur der Abfallvermeidungsprogramme von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Länder als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert, (inhaltlich) entwickelt und koordiniert werden.

Kommentar [FS17]: Nach wie vor bleibt unklar, wer die Verantwortung für dieses Gremium übernimmt, wer es finanziert etc. Ist ein Staatsvertrag angedacht? Sollen alle Länder mitwirken und wenn ja, vertreten durch wen?

Kommentar [FS18]: BMWi hatte vorgeschlagen, ein neues Handlungsfeld „Rechtlicher Rahmen“ vorzusehen. Da dies bisher nicht aufgegriffen wurde, sollte zumindest im Rahmen dieses Forums eine Möglichkeit geschaffen werden, diesen Prozess aufzugreifen.

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und Reduzierungserfolge nachzuweisen und auf diese Weise sichtbar zu machen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen, im bestehenden rechtlichen Rahmen und unter Beachtung sowohl bestehender Datenerhebungssysteme als auch der Vermeidung neuer bürokratischer Belastungen, insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen, Verantwortung übernehmen und so die notwendige Datenerhebung unterstützen.

Kommentar [FSI9]: Eine unbeschränkte Verpflichtung zu einem bisher nicht weiter bekannten Datenpool beizutragen, kann nicht mitgetragen werden.

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Ausgangspunkt zur Vereinbarung von Zielmarken im Rahmen der Strategie wird eine Status-quo-Analyse des Lebensmittelabfallaufkommens auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 (Baseline). Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg der Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit Ressort übergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und der Abfallrahmenrichtlinie an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung und berichtet dem Bund-Länder-Gremium.

Nationales Dialogforum

Um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten, wird ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft durch das BMEL in Abstimmung mit den Ressorts und den Ländern unter Beteiligung der Ressorts und der Länder eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten. Den Ressorts und den Ländern steht die Mitwirkung an der Arbeit des Forums offen. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen. Die sektorspezifischen Dialogforen berichten im nationalen Dialogforum über die Fortschritte. Folgende Sektoren sollen gebildet werden:

Kommentar [FSI10]: Die Ressortbeteiligung muss klarer gefasst werden (nicht nur bei Einrichtung und Zustimmung statt Beteiligung)

Dialogforen pro Sektor

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus den verantwortlichen Länder- und Bundesressorts sowie der Wissenschaft auf Freiwilligkeit basierende konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart. Dabei sind die Belange der kleinen und mittleren Unternehmen zu wahren.

Kommentar [FSI11]: Kapazitäten zur Mitarbeit werden vor allem bei den Verbänden gesehen, ggfs auch bei größeren Unternehmen. Dann ist aber insbesondere auf die Belange der KMU zu achten.

Die Dialogforen sollen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis unterstützen, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie- und Wasserverbrauch sowie Umweltbelastungen zu

verringern. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen sollen Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet werden. Zur Wahrung der kartell- und wettbewerbsrechtlichen Vorschriften ist es erforderlich, dass die Unternehmen mögliche Reduktionsziele im Rahmen einer Selbstverpflichtung freiwillig vornehmen, damit der Wettbewerb nicht eingeschränkt wird.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungs- und Schwellenländern einbeziehen. Es wird angestrebt, in den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten zu senken und einen nachhaltigeren Ressourceneinsatz zu erreichen, z. B. mittels folgender, eigenverantwortlicher Maßnahmen durch die Unternehmen:

- Produktionsprozesse analysieren, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst, um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenumverteilungen zwischen Filialen oder Preisanpassungen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten zur Erfassung von Lebensmittelabfällen im Konsens mit den Akteuren der Lebensmittelversorgungskette
- Die Einbeziehung relevante Interessengruppen und Kooperationsmöglichkeiten werden geprüft.
- Marketing und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Nationalen Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette weiterentwickelt.
- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.
- Lebensmittelunternehmen sind aufgefordert, auch weiterhin die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme zu integrieren, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu erhöhen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.
- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Länder, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt

Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher 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 Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt, digitale Lösungen, insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, sowie ein besseres Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des

REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren Nationalen Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach dem Beschluss durch das Kabinett wird die Strategie überprüft.

Jeder spielt eine Rolle

Jede/r sollte in seinem Alltag unseren Lebensmitteln die gebührende 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. Ziel ist es:

- zusammenzuarbeiten, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen.
- innovativ zu sein, um Lösungen zu finden.
- Lebensmittel wertzuschätzen,
- Ressourcen zu schonen, um den Planeten zu erhalten.
- Frei zugängliches Wissen und Daten zu teilen, um besser informierte Entscheidungen treffen zu können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland, EU-weit und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen frei zugängliches Wissen und Daten und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll im ersten Quartal 2019 durch Einbinden aller Akteure mit dem Ziel der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Im Rahmen von REFOWAS (BMBF) findet Mitte Juni im BMEL ein internationaler wissenschaftlicher Workshop für eine harmonisierte Methodenbeschreibung statt, im September im BMBF ein nationaler Workshop mit Ländervertretern zur Abstimmung der Datenerfassung und von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- *Zu gut für die Tonne!* wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden über die jeweils betroffenen Einzelpläne innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert.

Formatiert: Hervorheben

Kommentar [FSI12]: Vorbehalt BMWi (wird noch zeitnah geprüft)

Formatiert: Hervorheben

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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>

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

Paket für die Kreislaufwirtschaft (2018)

http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

Agenda 2030 (2015)

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/>

Geänderte Abfallrahmenrichtlinie (2018):

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018L0852>

Weiterführende Informationen - Linksammlung

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel

Bündnis „Wir retten Lebensmittel“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschesprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/

WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative der Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/

Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zu.gut.fuer.die.Tonne.de/

Initiative Zu gut für die Tonne!, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php

Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/

Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/

FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org

Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/

A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/

Food Loss Waste Protocol – multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Andreas P. TK

Von: im Auftrag von Referat 216
Gesendet: Mittwoch, 30. Januar 2019 16:43
An: @bmwi.bund. @bmwi.bund.de
Cc: Referat 216; BUERO-IVC5@bmwi.bund.
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von
Lebensmittelverschwendung
Anlagen: BMEL-kommentiert 190130 BMWi-Stellungnahme Nat. Strategie .LM-
Verluste.endg.docx; 19-01-30_Strategie_LMV.docx
Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Gekennzeichnet
Kategorien: MZ

Sehr geehr sehr geehrte

vielen Dank für Ihre detaillierte Stellungnahme: Heute Nachmittag hatten Frau und ich schon kurz Gelegenheit, uns dazu auszutauschen.

Wir waren so verblieben, dass Sie uns Ihre detaillierten Anmerkungen und Fragen im Entwurf der Strategie bis spätestens morgen Mittag zuleiten werden.

Um ein mögliches Telefonat morgen früh zwischen 9 und 9:30 Uhr zu flankieren, haben wir einzelne Punkte Ihrer Stellungnahme kommentiert (siehe Anlage).

Wir hoffen, dass dies hilfreich für Sie ist.

Zudem übersenden wir Ihnen, wie mit Frau vereinbart, das Strategiepapier, in das die Anmerkungen der anderen Ressorts bereits eingeflossen sind.

Insofern wären wir dankbar, wenn Sie in diese Fassung Ihre Anmerkungen/Änderungen eintragen würden.

Da die Änderungen der anderen Ressorts im überschaubaren Rahmen sind, würden wir von einer Ressortbesprechung absehen.

Mit freundlichen Grüßen

216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
Telefon: +49 30 / 1852
E-Mail: 216@bmel.bund.de
Internet: www.bmel.de

Von: @bmwi.bund.de [mailto: @bmwi.bund.de]
Gesendet: Mittwoch, 30. Januar 2019 12:49
An:
Cc: Referat 216; @bmwi.bund.de; BUERO-IVC5@bmwi.bund.de
Betreff: WG: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Sehr geehrte Frau

im Anschluss an das kürzliche Telefonat mit und die Email an Sie vom 25.01.2019 übermittle ich Ihnen in der Anlage die Stellungnahme des BMWi zum Entwurf der Strategie. Unsere detaillierten Anmerkungen und Fragen im Entwurf selbst werde ich Ihnen ebenfalls heute noch zeitnah übermitteln.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn
Tel: +49-(228)-99-611
E-Mail: @bmwi.bund.de
Internet: <http://www.bmwi.de>

Von: BUERO-IVC5
Gesendet: Freitag, 25. Januar 2019 14:52
An:
Cc: IVC5; BUERO-IVC5
Betreff: AW: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Sehr geehrte Frau

vielen Dank für die Übermittlung des Entwurfs der Strategie.
Die Stellungnahme des BMWi ist in Arbeit. Sie wird Ihnen so rasch wie möglich übermittelt.

Von einer Zustimmung des BMWi durch Verschweigen können Sie nicht ausgehen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag
s

Referat IVC5
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie

Villemombler Str. 76, 53123 Bonn
Tel: +49-(228)-99-6
E-Mail: @bmwi.bund.de
Internet: <http://www.bmwi.de>

Von: [mailto: @bmel.bund.de]
Gesendet: Montag, 21. Januar 2019 13:03

Cc: Referat 216;

Betreff: Ressortabstimmung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Ihre Mitarbeit bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus dem Eckpunktepapier im Oktober 2018 möchten wir uns herzlich bedanken.

Anbei finden Sie nun die unter Beteiligung der Länder und Verbände erarbeitete Strategie und eine Synopse, aus der die eingegangenen Änderungswünsche und Kommentare hervorgehen.

Wir bitten Sie nun um Zustimmung zu dem vorliegenden Text auf Basis der eingegangenen Stellungnahmen und Änderungsvorschläge aus den Ländern und von den Verbänden bis **Freitag, 25.01.2019, DS**.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine E-Mail von Ihnen erhalten haben, gehen wir von Ihrer Zustimmung aus.

Mit besten Grüßen

Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Telefon: +49 30 / 18 529

E-Mail: referat216@bmel.bund.de

Internet: www.bmel.de

Please consider the environment before you print / Merci de penser à l'environnement avant d'imprimer / Bitte denken Sie an die Umwelt bevor Sie drucken. Sparen Sie pro Seite ca. 260ml Wasser, 50Wh Strom, 10g CO₂ und 10g Holz.

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder

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 Forschung und Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

Weiterführende Informationen - Linksammlung

Einleitung

Lebensmittelverschwendungsverluste stellen ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht eine Herausforderung für alle Beteiligten dar: für die Politik, für die Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucherinnen und Verbraucher, die Wissenschaft und die Zivilgesellschaft.

nicht akzeptabel. Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Jetzt sollte noch die Mangelernährung folgen.

Kommentar [FSI1]: Sonst steht das 2030-Ziel „Mangelernährung stoppen“ zusammenhanglos da.

Die Herstellung von Lebensmitteln wiederum beansprucht wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Treibstoff und ist mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden.

Kommentar [FSI2]: Was folgt daraus: LM sollten daher nicht unnötig verloren gehen oder verschwendet werden.

Die Bundesregierung hat sich das Ziel gesetzt, bis 2030 bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen.

Kommentar [FSI3]: Hier fehlt eine Quellenangabe

Kommentar [FSI4]: Wer ist wir?

Mit der Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen hat sich die internationale Staatengemeinschaft zu dem Ziel bekannt, bis zum Jahr 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern (Ziel 12.3).

Kommentar [FSI5]: Steht unten unter Herausforderungen annehmen in umgekehrter Reihenfolge, bitte korrekt zitieren.

Durch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt an, einen Indikator zu Lebensmittelabfällen- und -verlusten in Deutschland aufzunehmen.

Die G20-Agrarminister erklären ebenfalls, Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen. Die Europäische Kommission nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Lebensmittelversorgungskette nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist zum Beispiel ein wesentlicher Bestandteil des neuen EU-Pakets zur Kreislaufwirtschaft, in dem es darum geht, Abfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen.

Kommentar [FSI6]: Wann, Wo?

Kommentar [FSI7]: Quellenangabe fehlt

Im Koalitionsvertrag 2018 bekennt sich die Koalition/bekennen sich die Regierungsparteien Deutschland erneut zu dem in der Agenda 2030 vereinbarten Ziel 12.3. Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette erreicht werden.

Kommentar [FSI8]: Weshalb erneut?

Kommentar [FSI9]: Woher kommt diese Wertung? Dieses Ziel ist vor dem Hintergrund, dass... bitte ausführen

Die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz, insbesondere auf der europäischen und internationalen Ebene sorgen.

Kommentar [FSI10]: Transparenz auf der EU-Ebene? Was ist damit gemeint? Ebenso zu Kohärenz: Gibt es Strategien der anderen MS? Der EU? Bzw. der UN (Über die Agenda 2030 hinaus?)

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

Kommentar [FSI11]: Ist der Punkt wirklich „Wertschätzung gegenüber den Ressourcen?“ Wie Boden, Wasser, Energie?

Für den Erfolg der Strategie erscheint es notwendig, die gesamte Lebensmittelversorgungskette in den Blick zu nehmen. Die deutliche Reduzierung der LM-Verluste eröffnet die Möglichkeit einer nachhaltigen Verringerung der Massenströme. Eine Diskussion über die daraus entstehenden Potenziale und Konsequenzen – auch für Umwelt-, Klima- und Tierschutz – sollte von Beginn an in die Dialogforen einfließen.

Kommentar [FSI12]: Einfügung BMWi auf der Linie VZ NW vorgeschl. lt. Synopse

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung (?) auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Allerdings werden Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert und erfasst.

Kommentar [FSI13]: Weshalb beginnen Sie mit der EU, wenn die Überschrift eine andere Reihenfolge vorgibt?

Kommentar [FSI14]: Umsetzungsfrist/ Gilt das direkt? Was heißt verabschiedet wurde; bitte Link zur EU-Abfallrahmen-RL einfügen

Formatiert: Schriftart: Kursiv

Kommentar [FSI15]: Was ist damit gemeint? ELER?

Kommentar [FSI16]: Allerdings ist zusätzlich eine nähere Begründung/ein Vorschlag dazu zu liefern.

Kommentar [FSI17]: S. Synopse „Text neu“

Kommentar [FSI18]: Noch ein Kommentar: Die Fischereipolitik wäre auch zu nennen (Beifang etc.).

Kommentar [FSI19]: Vielleicht steht der Absatz auch an der falschen Stelle, wenn es hier weniger um Abfälle aus der Primärproduktion, sondern um Verluste geht.

Vor dem Hintergrund, dass bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte- und Nachernte von Verlusten ausgegangen wird, birgt die gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern, insbesondere im Rahmen der ländlichen Entwicklungsprogramme. In der zukünftigen GAP über die derzeit verhandelt und die von 2021-2028 gültig sein wird, sollte das Problem integrativ berücksichtigt werden.

Kommentar [FSI20]: Damit sollte der Einstieg ins Kapitel erfolgen.

Kommentar [FSI21]: Handelt es sich um Abfälle? Oder um Verluste insgesamt?

Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr (Hafner et al., 2012). Werden Lebensmittel nicht wie, wie es ihrem bestimmungsgemäßen Zweck entspricht dem menschlichen Verzehr zugeführt, sind die zu ihrer Produktion verbrauchten Ressourcen möglicherweise unnötig in Anspruch genommen bzw. verbraucht und das Klima belastet worden. Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, werden wertvolle Ressourcen verschwendet und das Klima belastet. Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der Wissenschaftlichen Beiräte 6 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. an Treibhausgas-Emissionen (THG) eingespart werden (Grethe et al., 2016). Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO₂-Äqu. pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO₂-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016).

Kommentar [FSI22]: Nicht jedes nicht verzehrte LM ist ein verschwendetes LM, z.B. LM, die zu Probezwecken entnommen werden müssen. Wie ist die LM-Kontamination zu bewerten? Mit Stoffen belastete LM, die, unabhängig ob bewusst oder unbewusst zugeführt, ein LM nicht mehr verkehrsfähig machen.

Kommentar [FSI23]: Welcher wissenschaftlichen Beiräte?

Kommentar [FSI24]: In Deutschland? Weltweit?

Kommentar [FSI25]: Was sind produktbezogene THG?

Kommentar [FSI26]: Das sind die Gesamt-THG der Produktion? Muss man davon die 6 Mio abziehen, so dass 32 Mio übrig bleiben?

Derzeit ist die Datenlage weltweit und auch in Deutschland über das Lebensmittelabfallaufkommen entlang der Lebensmittelversorgungskette hinweg nicht ausreichend, um die Beiträge der einzelnen Sektoren an der Gesamtabfallmenge zu quantifizieren. Für die Datenerhebung und Bewertung und um den Erfolg von Reduzierungsmaßnahmen feststellen zu können, wird derzeit ressortübergreifend an einem Indikator und einem Methodenpapier gearbeitet. Eine Status quo Analyse auf Grundlage vorhandener Daten aus dem Jahr 2015 wird mit dieser Methode durchgeführt und die ermittelten Daten als Baseline für die Strategie verwendet. Die Daten der Baseline werden im Juni 2019 vorliegen.

Kommentar [FSI27]: Welche z.B.?

Kommentar [FSI28]: Wer? BMEL und BMU?

Kommentar [FSI29]: Das Methodenpapier wird doch erst erarbeitet? Weshalb kann dann mit der Methode schon eine Analyse durchgeführt werden?

Kommentar [FSI30]: Dann sollte mit der Verabschiedung der Strategie auch bis zum Sommer gewartet werden.

Definitionen

Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen:

- **Lebensmittel** sind unter Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 Lebensmittelversorgungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Dazu zählen auch Lebensmittelverluste die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen.
- Lebensmittel, die nicht mehr ihrem eigentlichen Zweck dienen und als **Tierfutter** verwertet werden, werden als Lebensmittelabfälle erfasst. (wurde als Vorschlag BVLH übernommen!)
- **Lebensmittelverluste**, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen, sind ebenfalls Lebensmittelabfälle. (wurde als Vorschlag des DBV übernommen!)

Der Begriff Lebensmittelverschwendung wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen. Durch die Messung und Bewertung der Lebensmittelabfälle wird die Verschwendung greifbar gemacht.

Der Begriff Lebensmittelverschwendung wird übergeordnet verstanden und umfasst auch die nicht optimale Nutzung von Ressourcen.

Wo Abfälle entstehen

Die von den Wissenschaftlern für Deutschland ermittelten 11 Mio Tonnen Lebensmittelabfälle/Jahr Vorschlag SH: Für D ermittelten Wissenschaftler rund 11 Mio t LM-Abfälle im Jahr. Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig, oft liegt mangelnde Wertschätzung zugrunde. Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht, aufgeteilt nach zu den Sektoren, in denen Lebensmittelabfälle entstehen und benennt – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – deren mögliche Ursachen:

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion (nach der Ernte bzw. Schlachtung)	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- und Qualitätsstandards • Verluste bei Transport und der Lagerung und dem Transport • Überproduktion, d.h. keine Abnahme im Markt • Marktpreis der Feldfrüchte deckt die Ausgaben für das Abernten nicht ab • Produkt- und Qualitätsstandards
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern <u>oder</u> und Transportieren

Kommentar [FSI31]: Die Definitionen sollten voran gestellt werden, damit man bereits Kontext/Herausforderungen besser versteht

Kommentar [FSI32]: BMEL?

Kommentar [FSI33]: Die folgenden Definitionen sind doch nicht aus der Abfallrahmen-RL. Satz streichen Vorschlag: Für die nationale Strategie gelten folgende Definitionen/werden folgende Definitionen zugrunde gelegt:

Kommentar [FSI34]: Abgrenzung zu Reststoffen?

Kommentar [FSI35]: Hier sollte näher darauf eingegangen werden, was ein Lebensmittel zu Abfall werden lässt – eine Bewusste Entscheidung seines Besitzers

Kommentar [FSI36]: verschober

Formatiert: Einzug: Links: 0 cm, Hängend: 0,6 cm, Aufgezählt + Ebene: 1 + Ausgerichtet an: 0,63 cm + Einzug bei: 1,27 cm, Tabstopps: 0,6 cm, Listentabstopp

Kommentar [FSI37]: Nicht einverstanden: Das ist allenfalls „Verschwendung“ aber nicht Lebensmittelverschwendung“. Man kann allenfalls sagen, dass die Nationale Strategie auch die zur Produktion der Lebensmittel verwendeten Ressourcen mit in den Blick nimmt.

Kommentar [FSI38]: Zu ergänzen ist auch, dass eine vergleichbar gelagerte Problematik auch in der Tiernahrung, also bei Futtermitteln entstehen könnte.

Kommentar [FSI39]: Beide Sätze stehen nicht in einem unmittelbaren Kontext. Was heißt in diesem Zusammenhang „Bewertung“? Wir sind im Abschnitt „Definitionen“

Kommentar [FSI40]: Nicht einverstanden: Das ist allenfalls „Verschwendung“ aber nicht Lebensmittelverschwendung“. Man k allenfalls sagen, dass die Nationale ... 11

Kommentar [FSI41]: Übernahme entspr. Vorschlag SH

Kommentar [FSI42]: s. oben: Da war schon nicht klar, auf welches geografische Gebiet sich die 11 Mio beziehen

Kommentar [FSI43]: An dieser Stelle ist eine Bewertung fehl am Platz; Streichung.

Kommentar [FSI44]: In der Regel erfolgt erst der Transport und dann die Lagerung

Kommentar [FSI45]: NRW-Vorschlag kann nicht übernommen werden, da die Strategie nur Nachernteverluste erfasst.

Kommentar [FSI46]: Gibt es im Bereich der Primärproduktion Produktstandards?

Sektor

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

- Kontamination oder
- Technische Störungen, z.B. Störungen in der Temperaturführung, oder fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung oder Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur)
- Fehler im Qualitätsmanagement
 - fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle
 - Technische Störungen
- Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von angelieferten Rohwaren und verarbeiteten Produkten (DL-wolte Streichung!)
- Überproduktion, geplante Abnahmemenge wird nicht erreicht und Fehlplanung u.a. durch nicht-planbare, ungleichmäßige Nachfrage
- Nicht genutzte Spielräume in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis
- Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden
- kurze Restlaufzeit des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Fehlerhafte Verpackung und Kennzeichnung bzw. Etikettierung (VZ NRW-Ergänzung übernommen!)
- Fehlproduktionen (Über- oder Untergewicht bei Fertigprodukten; falsche Rezeptur) (VZ NRW-Vorschlag übernommen!)

Formatiert: Einzug: Links: 0,81 cm, Keine Aufzählungen oder Nummerierungen

Kommentar [FSI47]: Die Strategie sollte an dieser Stelle auf solche Verluste begrenzt werden, die sich nicht aus rechtlichen Vorgaben ergeben. Vgl. Allg. Stellungnahme des BMWi.

Kommentar [FSI48]: Was heißt hier „Restlaufzeit“? Die Produktion gibt ein sich aus Sachgründen ergebendes MHD vor. Streichung wird vorgeschlagen, da dies in den Kontext: rechtliche Vorgaben fällt, s. allg. BMWi-Stellungnahme

Formatiert: Durchgestrichen

Kommentar [FSI49]: Kann übernommen werden, sollte aber verschoben werden, da dies eine techn. Störung/ein techn. Fehler in der Produktion ist.

Kommentar [FSI50]: dito

Groß- und Einzelhandel

- Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement durch zu große Bestellmengen, dadurch u.a. Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschreiten
- falsche Temperaturen oder Licht
- Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten; kurze Restlaufzeiten durch suboptimale Warenwälzung
- Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig durch Beschädigung oder wegen mangelnder Frische, z.B. durch nicht optimale Lagerung; falsche Temperaturen, u.a. Unterbrechung der Kühlketten, oder Licht
- Beschädigung von Verpackungen, z. B. „Luftzieher“
- Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen
- Falsche Lagerung durch Unterbrechung der Kühlketten
- [Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende (Foodsharing-Vorschlag übernommen!)]
- Rechtliche Aspekte / Abweichung von Handelsklassen, Produkthanforderungen, behördliche Anordnung der Vernichtung aufgrund von Kennzeichnungsfehlern
- Warenrückruf wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften

Kommentar [FSI51]: Was heißt das an dieser Stelle? Kleinpackungen werden nicht abgenommen? Dann wäre das aber nicht die Stufe Handel, sondern Hersteller

Kommentar [FSI52]: Ggfs. in einen gesonderten Teil Verluste durch rechtliche Vorgaben übernehmen, s. allg. Stellungnahme des BMWi

Kommentar [FSI53]: dito

Kommentar [FSI54]: dito

Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.

- Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, u.a. Fehlbestellung oder zu viel in der Ausgabentheke
- Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke; fehlendes Monitoring der Überschüsse
- [Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienrichtlinien)]
- Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)
- Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)

Kommentar [FSI55]: s.o. Rechtl. Vorgaben sollten in einem gesonderten Kapitel thematisiert werden.

Kommentar [FSI56]: gehört zum Punkt Fehlplanung, s. Nr. 1

Sektor

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

	<ul style="list-style-type: none">• [Regelungen zur Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung (lt. Synopse sollte es heißen: „Keine rechtssicheren Regelungen“ (FS157) ...!)]
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none">• Haltbarkeit von (frischen) Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen• Lebensmittel (FS158) (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft ungeprüft entsorgt (FS159)• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet• Verluste durch zu große Packungsgrößen (angebotsseitig)• Falsche Lagerung• Mangelndes Bewusstsein für Wertschätzung von LM hauswirtschaftliche Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren (FS160) der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen.

Auf der Internet-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de veröffentlichen die Bundesregierung und die Länder Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, rufen weitere Akteure auf, ihre Projekte zu präsentieren und erhöhen so ebenfalls die Aufmerksamkeit für dieses Thema (FS161).

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, 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 Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern (FS162). Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

2013 wurde erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder verabschiedet. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Die Abfallvermeidung und damit auch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist Teil des umfassenden Umstiegs in eine nachhaltige Bewirtschaftung der global zur Verfügung stehenden Ressourcen (FS163).

Länder

Wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind die Länder und Kommunen. Sie tragen z.B. die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung. Zahlreiche Initiativen und Aktionen in den Ländern und auf kommunaler Ebene gibt es bereits:

- In acht Ländern 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.
- Maßnahmenpläne^(PS164) tragen bereits jetzt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei
- Insbesondere auf kommunaler Ebene werden wiederholt Sensibilisierungsaktionen durchgeführt, bspw. im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung.
- Forschungsvorhaben und Innovationen werden initiiert.

Wirtschaft

Die Lebensmittel-Wirtschaft ist sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Viele Unternehmen haben die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits seit Jahren in ihre unternehmensspezifische Nachhaltigkeitsstrategie aufgenommen, um sie so gering wie möglich zu halten. Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die Lebensmittelunternehmen. Aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche so weit wie möglich nicht tragbar zu vermeiden. Daher^(PS165) arbeiten Lebensmittelunternehmen aus (Primär-)Produktion, Verarbeitung, Handel und oder-Gastronomie bereits an Lösungen, um Lebensmittelverluste weiter schwendung zu reduzieren, u.a. durch:

- Streichung: Präzisionslandwirtschaft sorgt auf einem Teil der Flächen bereits für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung^(PS166)
- landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung, z.B. durch Information zu Haltbarkeit und Weiterverarbeitung
- Informationen auf Produktverpackungen und im Internet über Lagerung, Zubereitung und auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können
- Einsatz von Warenwirtschaftssystemen zur Abstimmung hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum von Rohwaren und Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen als Ziel in unternehmensinternen Nachhaltigkeitsstrategien^(PS167)
- ~~und~~ interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen^(PS168)
- Einsatz bedarfsgerechter Verpackungen als Schutz der Lebensmittel vor Verderb und zur besseren Lagerfähigkeit
- Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Servicepersonal und Ernährungsberaterinnen in den Märkten, zum Beispiel zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln

- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an Bedientheken oder im Frischebereich von Obst, Gemüse und Backwaren des Einzelhandels
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und Vereinen wie Foodsharing durch Lebensmittelspenden
- Zusammenschluss von Verbänden, dem Handel und der Industrie zum Verein United Against Waste, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt (z.B. Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tool in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen)
- Erarbeitung von Leitfäden und Checklisten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Unternehmen der Gastronomie
- weitere Initiativen? Z.B. Aktion „Clever einkaufen & essen“ (von 2013! Noch aktuell?)

Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, dass nicht mehr marktgängige Lebensmittel, die noch für den Verzehr geeignet sind, als Lebensmittel verwendet werden. Sowohl die Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung „Zu gut für die Tonne! als (rs16) auch zahlreiche zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen 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].

Zivilgesellschaftliche Organisationen wie beispielsweise die Tafeln, foodsharing, die Welthungerhilfe, Brot für die Welt u.a. versorgen Menschen über Spendensysteme, Internetplattformen und fairTeiler mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden.

Zahlreiche (rs170) zivilgesellschaftliche Initiativen und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e.V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbraucherinnen und Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018] (rs171).

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.

Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, die die Reduzierung der Lebensmittelverlusten zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten. Sie fördert die Entwicklung digitaler Lösungen, um die Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern^[517]. Schließlich werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze, z.B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

Auf^[517] 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 Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und das Thünen-Institut koordiniert seit 2016 ein globales Forschungsnetzwerk (global flw-research). Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen und sich vernetzen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomien) besteht in allen Bereichen der Lebensmittelversorgungskette, 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.

Herausforderung annehmen

Angesichts der Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette und den damit verbundenen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Ein Schwerpunkt der Bemühungen muss es sein, die Lebensmittelversorgungskette so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen. Dazu zählen Weiterbildung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Bildung und Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Vorteile des nachhaltigen Konsums.

Wir können auf bereits laufende Arbeiten aufbauen und aus den Erfahrungen lernen, während Um dem wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Lebensmittelversorgungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherzukommen, kann auf bereits laufende Arbeiten aufgebaut und aus den Erfahrungen gelernt werden.

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Für die zukünftige Zusammenarbeit werden verschiedene Gremien gebildet (siehe Anlage).

Bund-Länder-Gremium

Die bereits existierende Bund-Länder-Plattform wird erweitert und übernimmt die Aufgaben eines ressort- und länderübergreifenden Steuergremiums. Das Gremium überprüft und entwickelt politische Instrumente, ist für die Evaluierung des Umsetzungsprozesses verantwortlich, identifiziert im Laufe des Prozesses weitere Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.

Es dient dazu, einen kohärenten politischen Rahmen zu schaffen und Zielkonflikte zu untersuchen. Dabei ist auch zu prüfen, ob der bestehende rechtliche Rahmen (z.B. Kreislaufwirtschaftsgesetz) sowie das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung ausreichen oder ob ggfs. unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Auswirkungen auf die betroffenen Unternehmen weitere regulatorische Maßnahmen gesetzliche Regelungen (z.B. im Bundesimmissionschutzgesetz) erforderlich sind. Die Kohärenz zu europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen muss sichergestellt werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen soll integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Ländern, sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sowie von Vergabekriterien öffentlicher Einrichtungen sein.

Das Bund-Länder-Gremium soll Gesetzgebungen hinsichtlich Hürden und Barrieren beispielsweise bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüfen, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird. Es stellt den notwendigen Rahmen her, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt. So können wesentliche Aufgaben angegangen und gleichzeitig paralleles Arbeiten vermieden werden.

Sowohl Förderprogramme für Forschung und Innovation als auch Förderinstrumente, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen, können hier diskutiert, und (inhaltlich) entwickelt und koordiniert werden^[FS181].

Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3

Im Rahmen der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (DNS) soll ein Indikator entwickelt werden, mit dem es möglich ist, die Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette zu quantifizieren und die Reduzierungserfolge nachzuweisen und auf diese Weise sichtbar zu machen. Eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und -qualität ist wichtig, wobei die Lebensmittelunternehmen Verantwortung übernehmen und die notwendige Datenerhebung unterstützen^[FS182].

Die ressortübergreifende *Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3* aus BMEL, Thünen-Institut, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), Umweltbundesamt (UBA), Statistischem Bundesamt (Destatis) entwickelt derzeit ein Methodenpapier für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene. Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015, in dem die Agenda 2030 verabschiedet wurde, festgelegt^[FS183]. Die Baseline wird als Grundlage für das Monitoring ermittelt und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich des gemeinsamen Ziels.

Die Arbeitsgruppe koordiniert die Berichterstattung im Rahmen der DNS, der Agenda 2030 und des delegierten Rechtsaktes^[FS184] an die Europäische Union. Sie berät die sektorspezifischen Dialogforen hinsichtlich Datenerhebung und Messung^[FS185].

Nationales Dialogforum

Ein nationales Dialogforum für alle Interessengruppen^[FS186] wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten^[FS187]. Das nationale Dialogforum entsendet Vertreterinnen und Vertreter in die sektorspezifischen Dialogforen

Dialogforen pro Sektor^[FS188]

In Dialogforen pro Sektor werden gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, Vertreterinnen und Vertretern aus Politik^[FS189] und Wissenschaft auf Freiwilligkeit basierende konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverlusteschwendung erarbeitet und verbindliche Vereinbarungen für den jeweiligen Sektor festgelegt und geeignete Formate zur Umsetzungs- und Erfolgskontrolle vereinbart.

Die^[FS190] Dialogforen sollen unterstützen die AG Indikator SDG 12.3 durch Messungen in der Praxis unterstützen, um eine valide Datengrundlage zu erhalten und vorhandene Datenquellen zu ergänzen. Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie- und Wasserverbrauch sowie und negative Umweltbelastungen zu verringern einzusparen. Auf Grundlage der ermittelten Reduktionspotenziale in den Dialogforen sollen werden Maßnahmen priorisiert und verbindliche Vereinbarungen erarbeitet werden.

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12^[FS191]) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gehören dazu und sollten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern^[FS192] einbeziehen. Es wird angestrebt, in den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette können durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Kosten zu senken gesenkt und einen nachhaltigeren Ressourceneinsatzverbrauch zu erreichenerreicht werden. Zielsetzung der Bundesregierung ist es mit dieser Nationalen Strategie zu erreichen, dass künftig im Rahmen von???, z.B. CSR-Prozessen^[FS193]???

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können^[FS194] werden.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst, um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere^[FS195]) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen oder Preisanpassungen werden überprüft
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen in den Dialogforen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Lebensmittelversorgungskette durch Bereitstellung von Daten -zur Erfassung von Lebensmittelabfällen^[FS196] im Konsens mit den Akteuren der Lebensmittelversorgungskette
- Die Einbeziehung Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten werden geprüft.
- Die Wertschätzung von Lebensmitteln spielt eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelversorgungskette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig^[FS197].
- Marketing^[FS198] und Werbeaussagen sollten hinsichtlich Auswirkungen auf die Wertschätzung von Lebensmitteln und einer damit verbundenen Lebensmittelverschwendung überprüft werden

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverlusten^[FS199]verschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben.

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Nationalen Strategie für die gesamte Lebensmittelversorgungskette weiterentwickelt.
- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.
- Lebensmittelunternehmen sind aufgefordert, integrieren auch weiterhin die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme zu integrieren, sensibilisieren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kundinnen und Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu erhöhen.
- Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.
- Qualifizierung von Lehrkräften und Entwicklung von Material- und Methodenvorschlägen für alle Bundesländer, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren
- Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt
- 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 Forschung und Digitalisierung

In unserer modernen, vielfältigen Lebenswelt sind innovative, digitale Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben ein weiterer möglicher Weg zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten.

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher untersucht werden. Die hohe Transparenz, dezentrale Datennetzwerke, die schnelle Datenverfügbarkeit und die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit sollten auch für die Reduzierung der Lebensmittelverlusten genutzt werden.

Das BMEL beabsichtigt, z.B. im Rahmen seines Innovationsprogramms ein Projekt der Tafel Deutschland e.V. 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 Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren.

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) beabsichtigt, digitale Lösungen, insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, sowie ein besseres Datenmanagement entlang der Lebensmittelversorgungskette zu fördern.

Schnelles Internet als Voraussetzung der Präzisionslandwirtschaft ist unerlässlich (FS1100).

Qualitätsprobleme treten meist kurzfristig auf und bedürfen einer schnellen Lösung. Jedoch sind Handel und Verarbeitung oft auf bestimmte Produkte hochspezialisiert und können kurzfristig nur wenig attraktive Alternativen anbieten (FS1101). Eine digitale Plattform über Verfügbarkeit und Bedarf könnte die Akteure schneller zusammenbringen (FS1102).

Intelligente Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in der Praxis hinsichtlich ihres tatsächlichen Beitrags zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle überprüft werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Beispielsweise werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerecht geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFOWAS entwickelte Küchenmonitor ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten.

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk (global-flw-research), welches unter anderem zum Ziel hat, die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sollte ein solches Netzwerk auch auf nationaler Ebene gestärkt werden. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ (FS1103) zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde bereits eine Grundlage geschaffen. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Die Möglichkeiten einer Verstärkung sollten geprüft werden.

Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung mit einer klaren (FS1104) Nationalen Strategie unterstützt werden. Fünf Jahre nach der Verabschiedung durch Kabinettsbeschluss wird die Strategie überprüft.

Jeder spielt eine Rolle

Jede/r sollte in seinem Alltag unseren Lebensmitteln ausreichende/die gebührende 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. Ziel ist es, wir (FS1105) müssen:

- Zusammenzuarbeiten, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen.
- Innovativ zu sein, um Lösungen zu finden.
- Unsere Lebensmittel wertzuschätzen,
- Ressourcen zu schonen, um den Planeten zu erhalten.

- Frei zugängliches Wissen und Daten zu teilen, um damit wir besser informierte Entscheidungen treffen zu können.

Die Bundesregierung und die Regierungen der Länder unterstützen den Prozess, indem sie die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen den Akteuren in Deutschland, EU-weit und international durch Dialogplattformen erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Akteure der Lebensmittelversorgungskette hinsichtlich vermeidbarer Lebensmittelverlusteschwendung, teilen frei zugängliches Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

Lebensmittelunternehmen sind am besten in der Lage, praxistaugliche Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der Strategie.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verlustig gehen schwendet werden. Besonders wichtig ist hierbei eine praxisnahe, angewandte Forschung mit Partnern aus der Praxis. Sie liefert Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysiert Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen und darstellen.

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

Konsequente Politik als Schlüssel

Die Umsetzung der Strategie soll im ersten Quartal Anfang 2019 durch Einbinden aller Akteure mit dem Ziel der und der Vereinbarung von Maßnahmen und Zielen starten:

- Im Februar startet das Dialogforum in der Außer-Haus-Verpflegung mit einer Auftaktveranstaltung.
- Weitere Dialogforen werden im Laufe des Jahres eingerichtet. Ihre Mitglieder verpflichten sich während des Dialogprozesses zu konkreten Maßnahmen und Teilzielen.
- Mitte Juni findet im BMEL eine wissenschaftliche Tagung im Rahmen von REFORAS statt.
- Bis Ende Juni wird das Thünen-Institut auf Grundlage der in der Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 festgelegten Methode die Baseline für das Jahr 2015 ermitteln. Sie ist Ausgangspunkt zur Beurteilung der Fortschritte und eines kontinuierlichen Monitorings.
- Das Bund-Länder-Gremium übernimmt seine Aufgaben.
- Zu gut für die Tonne! wird als Dachmarke für die Kommunikation ausgebaut und ist wichtiger Bestandteil der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverlusteschwendung.
- Auf der Internetseite der Strategie www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert. Die jährlichen Berichte des nationalen Dialogforums werden hier veröffentlicht.
- Erfolgreiche Aktivitäten und Projekte der Länder werden fortgeführt.

Die aus der Strategie abgeleiteten Maßnahmen werden von den jeweils betroffenen Einzelplänen innerhalb der geltenden Haushaltsansätze finanziert (25.11.1).

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.

Grethe et al (2016):

Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und für Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

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

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

Weiterführende Informationen - [Linksammlung](#)^[PS1112]

www.machs-mahl.de/Lde/Startseite/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste

Gutes Essen ohne Reste – Wertschätzung für Lebensmittel, Baden Württemberg

www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel/^[PS1113]

Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, Bayern

www.kuechenmonitor.de

Speiseabfälle messen und auswerten, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

<https://www.essens-wert.net/>

Deutschesprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

www.tafel.de/

Lebensmittelspenden; Tafel Deutschland e.V.

www.slowfood.de/

Slow Food Deutschland e.V.

www.foodsharing.de/

foodsharing – Rette mit!

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/

WWF Deutschland – Themen Ernährung und Konsum

www.united-against-waste.de/

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Initiative für die-der Food Branche

www.lebensmittelwertschaetzen.de/

Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

www.zu.gut.fuer.die.tonne.de/

Initiative Zu gut für die Tonne!, BMEL

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php

Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

www.refowas.de/

Reduce Food Waste – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge, BMBF Forschungsprojekt

www.eu-fusions.org/

FUSION – Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies, EU-Projekt

www.global-flw-research.org

Food Losses and Food Waste – A global platform for experts and research, MACS-G20

www.champions123.org/

A unique coalition of executives from governments, businesses, international organizations, research institutions, and civil society dedicated to inspiring ambition, mobilizing action, and accelerating progress toward achieving SDG Target 12.3

www.flwprotocol.org/

Food Loss Waste Protocol - multi-stakeholder partnership, which has developed the global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard – also known simply as the FLW Standard

Nicht einverstanden: Das ist allenfalls „Verschwendung“ aber nicht Lebensmittelverschwendung“. Man kann allenfalls sagen, dass die Nationale Strategie auch die zur Produktion der Lebensmittel verwendeten Ressourcen mit in den Blick nimmt.

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie • 11019 Berlin
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft

Referat 216
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

Entwurf einer Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverluste

Stellungnahme des BMWi

Ihre Mail vom 21.01.2019

1

Sehr geehrte Frau

sehr geehrte Frau ...

vielen Dank für die Übermittlung des überarbeiteten Entwurfs der o. a. Strategie nach Anhörung der beteiligten Kreise und dafür, dass Sie uns eine Synopse zur Verfügung gestellt haben. Gleichwohl wird nochmals darum gebeten, uns alle eingegangenen schriftlichen Stellungnahmen zu übermitteln.

Wir möchten noch einmal betonen, dass auch das BMWi gemeinsame Anstrengungen aller zur Reduzierung der Lebensmittelverluste unterstützt.

Dennoch ist der Entwurf der Strategie nach wie vor leider nicht konsensfähig. Die Anmerkungen im Einzelnen sind als Anlage beigefügt. Es bedarf einer Vielzahl von „handwerklichen“ Änderungen, eine Reihe von Fragen ist noch zu beantworten.

Formatiert: Englisch (Großbritannien),
Rechtschreibung und Grammatik nicht
prüfen

Darüber hinaus bitten wir Sie, die nachfolgenden übergeordneten Gesichtspunkte zu übernehmen bzw. zu berücksichtigen:

- Vorab: Der Begriff „Lebensmittelverschwendung“ ist populär, aber es sollte klargestellt werden, dass damit unbeabsichtigte bzw. unabwendbare (z. B. durch Naturereignisse) Verluste nicht erfasst sind. Zudem sollte es „Nationale Strategie“ heißen.
- Einleitend sollte stärker an den Koalitionsvertrag, S. 90 Mitte, angeknüpft werden.
- Hinweis: Im Entwurf ist an keiner Stelle die Rede davon, dass es sich bei dieser nationalen Strategie um einen Ausbau der Initiative „Zu gut für die Tonne“ handelt, Wie sieht BMEL das?
- Zu betonen ist in diesem Zusammenhang auch, dass es sich um die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle/-verluste handelt. Es sollte zum Ausdruck gebracht werden, dass dies auch zugleich der Umsetzung der internationalen UN-Ziele, denen die Bundesregierung verpflichtet ist, dient.
- Zu den UN-Zielen:
 - SDG 28 (Hunger/Mangelernährung) wird bisher nicht explizit als solches benannt.
 - Auch die Abfallreduktion ist Teil der SDG's, s. Ziel 12.5 und im Rahmen der vorliegenden Strategie von Bedeutung.
- Einen guten Einstieg in die Abfallproblematik bietet auch der Text des Erwägungsgrundes 31 der Abfall-Rahmen-RL, EU-ABl. Seite 114:
 - (31) Im Einklang mit der Agenda für nachhaltige Entwicklung, die von der Generalversammlung der Vereinten Nationen (VN) am 25. September 2015 angenommen wurde, und insbesondere im Einklang mit dem Ziel, bis 2030 die weltweit auf Ebene des Einzelhandels und auf der Verbraucherebene pro Kopf anfallende Menge an Lebensmittelabfällen zu halbieren und die Verluste von Lebensmitteln entlang der Produktions- und Lieferkette, der Nachernteverluste, zu reduzieren, sollten die Mitgliedstaaten Maßnahmen zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen treffen. Diese Maßnahmen sollten darauf abzielen, die Lebensmittelabfälle in der Primärerzeugung, Verarbeitung und Herstellung, im Einzelhandel und anderen Formen des Vertriebs von Lebensmitteln, in Gaststätten und Verpflegungsdiensten sowie in privaten Haushalten zu vermeiden und zu reduzieren. Um zur Erfüllung des Ziels der VN für nachhaltige Entwicklung beizutragen und diesbezüglich auf Kurs zu bleiben, sollten die Mitgliedstaaten darauf hinarbeiten, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 zu erreichen. Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten die Mitgliedstaaten spezifische Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festlegen — einschließlich Sensibilisierungskampagnen im Rahmen ihrer Abfallvermeidungsprogramme, bei denen vermittelt wird, wie Lebensmittelabfälle verhindert werden können. Die Mitgliedstaaten sollten

Kommentar [NDA1]: Vorschlag, Umbenennung in „Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle“, der Text müsste entspr. angepasst werden.

Kommentar [TDA2]: Der Koalitionsvertrag wird erwähnt aber nicht zitiert, da die Formulierungen im Koalitionsvertrag nicht der jetzigen Gesetzeslage (Änderung der AbfRRL) entsprechen. Wir sprechen nun nicht mehr von „vermeidbar“ und auch nicht von „Verlusten“; eine Informationskampagne kann zude. nicht zu einer Strategie ausgebaut werden.

Kommentar [NDA3]: s. S. 5 Diese Initiative wird ausgebaut und soll als Dachmarke zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen. Siehe auch Handlungsfeld 3

Kommentar [NDA4]: das ist selbstredend, man kann nur reduzieren, was vermeidbar ist. Dieser Begriff wird auch EU-weit und international nicht mehr verwendet.

Kommentar [NDA5]: Wurde ergänzt auf S. 2 Einleitung

Kommentar [NDA6]: Spielt als Unterziel keine Rolle, da es für Lebensmittelabfälle ein eigenes Unterziel SDG 12.3 gibt, vgl. Einleitung

Kommentar [NDA7]: Darauf wird bereits verwiesen, siehe Definitionen S. 3

Formatiert: Englisch (Großbritannien), Rechtschreibung und Grammatik nicht prüfen

die Fortschritte bei der Verringerung von Lebensmittelabfällen messen. Um diese Fortschritte zu messen und den unionsweiten Austausch bewährter Verfahren sowohl zwischen den Mitgliedstaaten als auch zwischen Lebensmittelunternehmern zu erleichtern, sollte eine einheitliche Methode für diese Messung festgelegt werden. Die Berichterstattung über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen sollte auf der Grundlage dieser Methoden jährlich erfolgen.

- Nicht klar ist aus unserer Sicht, ob die Strategie ab der Nacherntestufe gilt (NDA8) (was die Definition „Lebensmittel“, die Sie zugrunde legen, nahelegt) oder bereits die Primärproduktion in vollem Umfang einzubeziehen ist. Dann würde aus hiesiger Sicht die Fischerei bzw. der Fischfang/die Fischzucht (NDA9) fehlen.
- Des Weiteren ist – falls die Primärproduktion erfasst werden soll – zu klären, inwieweit diese Betrachtung mit dem Verbrauch bzw. der Nutzung von Ressourcen (TDA10), wie Grund und Boden, in Zusammenhang steht. An manchen Stellen gewinnt man den Eindruck, Primärproduktion ist nicht, aber über den Umweg der Ressourcen doch erfasst.
- Es wird begrüßt, dass Sie den Punkt „Rechtliche Vorgaben“ aus der Anhörung übernommen haben. Aus hiesiger Sicht sollte diesem Punkt erheblich mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden. Es wird vorgeschlagen, dazu ein weiteres eigenständiges Handlungsfeld zu schaffen. In diesem Zusammenhang könnten sowohl das Bund-Länder-Gremium als auch die Dialogforen Beiträge liefern bzw. Aufgaben erhalten. (NDA11) Stichworte sind: Grenzwertvorgaben, Mindesthaltbarkeitsdaten, Haftungsregelungen, Spielräume der Lebensmittelüberwachung etc.
- Ganz wichtig ist auch, dass sich die Strategie nicht gegen die Vielfalt des Angebots richtet. Dazu ist ein Satz entsprechend zu ergänzen. Wir wollen nicht in eine „Planwirtschaft“. Sehr sensibel ist in diesem Zusammenhang auch ein möglicher Eingriff in die freie Preisgestaltung, s. letzter Punkt des Handlungsfelds 2. Auch insoweit besteht ein BMWi-Vorbehalt. (NDA12)
- Unklar bleibt, wie sich die Instrumente Abfallvermeidungsprogramm(e) (NDA13) und die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverluste zu einander verhalten. Auch hierzu sollte ein Passus an geeigneter Stelle ergänzt werden.
- Bitte erläutern Sie das bestehende Bund-Länder-Gremium (NDA14) und den geplanten Ausbau. Hier muss vor Verabschiedung der Strategie klar sein, wie dessen Struktur

aussehen soll. Gleiches gilt für das Nationale Dialogforum^[NDA15] und seine Unterforen (Ressortbeteiligung, Abstimmungsmodi etc.).

- Beteiligung der Wirtschaft an der Strategie: Aus hiesiger Sicht genügt ein Beschluss des Bundeskabinetts nicht, um die Wirtschaft zur aktiven Teilnahme an der Strategie^[NDA16] zu verpflichten. Daher sind u.a. die Aussagen zur Prozessoptimierung und andere Mitwirkungspflichten zu überarbeiten.
- Anders als bei der im Dezember verabschiedeten Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten liegt nach unserer Kenntnis kein vergleichbares, von allen in der Lebensmittelversorgungskette Beteiligten unterzeichnetes Grundsatzpapier^[NDA17] vor. Auch kartellrechtliche Gesichtspunkte sind zu beachten.^[NDA18] Ein Vorbehalt besteht gegenüber der Aussage, dass die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft die Datenerhebung unterstützen. Hier bedarf es klarer Vereinbarungen darüber, welche Unternehmen, welche Daten, in welcher Form etc. erfasst werden sollen^[NDA19]. Eine bestehende Verpflichtung der Unternehmen dazu ist hier nicht bekannt. Dabei ist auch auf Geschäftsgeheimnisse sowie die Belange der kleinen und mittleren Unternehmen Rücksicht zu nehmen.
- Das Instrument der freiwilligen Selbstverpflichtung^[NDA20] sollte Eingang in den Text finden. Es war im Vorentwurf (Stand: 30.10.18) fest verankert, z.B. auf S. 8.
- Des Weiteren sollte die Stärkung der Verbraucheraufklärung^[NDA21] noch deutlicher in den Fokus genommen werden.

Parallel zu der laufenden Ressortabstimmung werden wir unsere Abfrage aus 2016, inwieweit auch BMWi-geförderte Projekte zur Reduzierung der Lebensmittelverluste beitragen, erneuern. Sobald uns Ergebnisse vorliegen, werden wir sie mit der Bitte um Berücksichtigung übermitteln.

Weitere Stellungnahme zu diesem oder nachfolgenden Entwürfen bleibt ausdrücklich vorbehalten.

Abschließend wird vorgeschlagen, eine Ressortbesprechung zu den aufgeworfenen Fragen, mit Videokonferenz nach Bonn, vorzusehen.

Mit freundlichen Grüßen