

2019/1008595

Spitzenverband der  
Lebensmittelwirtschaft



BLL e. V. · Postfach 06 02 50 · 10052 Berlin

Bundesministerium für Ernährung und  
Landwirtschaft  
Referat 216  
Frau  
Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

Bund der Lebensmittelwirtschaft  
und Lebensmittelkunde

Postfach 06 02 50  
10052 Berlin  
10117 Berlin

Per Mail

Berlin, 20.12.18

@bll.de

Tel. +49 30 2061  
Fax +49 30 206

**BLL-Stellungnahme zur Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung -  
Eckpunkte (Stand: 2018-10-30)**

Sehr geehrte Fi

sehr geehrte Damen und Herren,

wir bedanken uns für die Zusendung des vorgenannten Eckpunktepapiers einer Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (Stand: 2018-10-30) und der Möglichkeit hierzu Stellung zu nehmen. Wir begrüßen die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), gemeinsam mit den Akteuren der Lebensmittelkette eine nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu erarbeiten und auf diese Weise einen aktiven Beitrag zur Erreichung des erklärten Ziels der Vereinten Nationen zur Reduzierung der weltweiten Lebensmittelverluste zu leisten. Dies setzt zunächst zwingend eine praxisnahe Definition des Begriffes „Lebensmittelabfälle“ voraus, da dies eine erhebliche Auswirkung auf Art und Umfang der Zielerreichung hat.

**Allgemeine Anmerkungen**

Wie in der Verbändeanhörung bereits mündlich vorgetragen, sehen wir aber bei der Umsetzung der Strategie nicht nur die Akteure der Lebensmittelkette und die Verbraucherinnen und Verbraucher in der Pflicht, sondern auch die rechtsetzenden und rechtvollziehenden Institutionen auf Seiten des Staates. So können zum einen eine Überdehnung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben, zum anderen auch ein sehr restriktiver Vollzug der lebensmittelrechtlichen Vorgaben die Entstehung von Lebensmittelverlusten in nicht unerheblichem Maße begünstigen. Dabei steht für die Lebensmittelwirtschaft außer Frage, dass dem Schutz der Verbraucher vor gesundheitsgefährdenden Produkten immer der Vorrang einzuräumen ist. Allerdings sollten die im Rahmen der Verzehreignung und der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln bestehenden Spielräume mit Blick auf das Ziel der Reduzierung der Lebensmittelverluste stärker hinterfragt werden.

im Papier  
bereits ent-  
halten

Aufgrund der stetig steigenden Sensitivität der analytischen Möglichkeiten, des ubiquitären Vorkommens von unerwünschten Stoffen, einer Ausweitung der Sicherheitsmargen durch Anpassung von Höchstgehalten an die verbesserte Analytik, der Überdehnung des Vorsorgeprinzips und einer einseitigen Optimierung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben unter Außerachtlassung bestehender Zielkonflikte mit anderen überlappenden Politikfeldern können durch staatliche Maßnahmen in nicht unerheblichem Maße Lebensmittelverluste entstehen, die auch unter Berücksichtigung eines vorsorgenden Verbraucherschutzes vermeidbar oder zumindest reduzierbar sind.

Zu thematisieren sind hierzu aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft zum Beispiel folgende Faktoren:

- Die bestehende „Nulltoleranz“ bezüglich minimaler Einträge in der EU nicht zugelassener GVO in Lebensmittel. Es fehlt insoweit auf EU-Ebene nach wie vor ein Schwellenwert für Lebensmittel, der von Seiten der deutschen wie der europäischen Lebensmittelwirtschaft seit langem gefordert wird. Diese „Nulltoleranz“ führte bereits in der Vergangenheit dazu, dass im Jahr 2006 Positivbefunde bei Reisproben im Spurenbereich (zumeist  $< 0,05\%$ ) zu massiven Marktrücknahmen und Vernichtungen von Lebensmitteln geführt haben, obwohl auch das zuständige GMO-Panel der EFSA auf der Basis der erhältlichen Daten zu dem Schluss gekommen war, dass der Verzehr von importiertem Langkornreis mit Spuren von LL Reis 601 kein unmittelbares gesundheitliches Risiko für Mensch und Tier darstellt. Ein weiterer Fall betraf im Jahr 2009 minimale Einträge gentechnisch veränderten kanadischen Leinsamens in Lebensmittel. Die auf dieser Grundlage durchgeführten Rückrufe haben zwischen 50 und 60 Millionen Euro gekostet und ebenfalls zu erheblichen Vernichtungen von Warenbeständen geführt, ohne dass eine Gesundheitsgefahr bestand. Der Bundesregierung liegen zu beiden Fällen konkrete Kostenschätzungen vor.
- Die weite Fassung des Begriffs „Pestizidrückstände“ in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005, die nach Auffassung der Behörden „Einträge aus allen Quellen umfasst“ (z.B. Quecksilber als Umweltkontaminante, Chlorat als Beiprodukt der Anwendung chlorathaltiger Desinfektionsmittelrückstände, Kupfer als Futtermittelzusatzstoff usw.; siehe dazu auch den Aufsatz des BLL in ZLR 6/2012, S. 664 ff.), hat erhebliche Auswirkungen auf die lebensmittelrechtliche Einordnung sowohl von absichtlich eingesetzten Substanzen (z.B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel, Zusatzstoffe) als auch von unbeabsichtigt eingetragenen Stoffen (Kontaminanten) und damit auf die Verkehrsfähigkeit der betroffenen Lebensmittel.
- Im Rahmen der häufigen Änderung von Höchstgehalten für Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln sollten für Lebensmittel, von denen kein tatsächliches gesundheitliches Risiko ausgeht, angemessene, d.h. mit Blick auf die Mindesthaltbarkeit der betroffenen Produkte ausreichende Übergangsfristen gewährt werden,

um nicht zu rechtfertigende Lebensmittelvernichtungen zu vermeiden. Die Orientierung an theoretischen Gehalten, die dem Rückstandshöchstgehalt entsprechen, ist zumeist nicht sachgerecht, da die tatsächlichen Rückstandsgehalte in Lebensmitteln in der Regel deutlich niedriger sind. In diesem Zusammenhang ist auch nochmals darauf hinzuweisen, dass Rückstandshöchstgehalte zwar eine gesundheitliche Bewertung beinhalten, aber in den allermeisten Fällen keine „Sicherheitsgrenzwerte“ darstellen.

- Weitere mögliche Prüfpunkte könnten der Einsatz von Rework oder die Ausweitung des Einsatzes von Rework in der Produktion oder mögliche Potenziale des Einsatzes moderner Züchtungsverfahren (Genome Editing) zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten sein.

Insgesamt muss die Politik bei einer neben dem Gesundheitsschutz wirklich konsequenten Verfolgung des Ziels einer deutlichen Reduzierung von Lebensmittelverlusten stärker Zielkonflikte mit anderen Politikfeldern berücksichtigen und eine Gewichtung der Politikziele vornehmen. So kann beispielsweise eine Tierhaltung im Freiland nicht anhand von Standards zu unerwünschten Stoffen beurteilt werden, die unvermeidbare Einträge nicht angemessen berücksichtigt, sondern sich an optimalen Rahmenbedingungen orientiert. Ferner muss auch die Bedeutung von Lebensmittelverpackungen im Hinblick auf die Sicherheit und Haltbarkeit von Lebensmitteln bei der Ausgestaltung von rechtlichen Vorgaben zu Verpackungen berücksichtigt werden. Gerade die Auflösung bestehender Zielkonflikte kann maßgeblich zur Verringerung von Lebensmittelverlusten beitragen.

Vor diesem Hintergrund muss im Rahmen des Strategiepapiers der Prüfpunkt „rechtliche Aspekte“ als mögliche Ursache von Lebensmittelabfällen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette ergänzt werden, um diesem mitentscheidenden Aspekt im Rahmen der weiteren Diskussionen im Rahmen der angestrebten Runden Tische angemessen nachgehen zu können. Schließlich ist dieser Aspekt zwingend in die Diskussionen auf europäischer Ebene einzubringen, um auch die Kommission für die Bedeutung dieses bedeutsamen Faktors für die Entstehung von Lebensmittelverlusten stärker zu sensibilisieren.

#### **Unterabschnitt: Wo Abfälle entstehen**

Nach Auffassung des BLL sind die in der tabellarischen Auflistung aufgeführten Einzelpunkte sachlich und wertneutral zu formulieren, um keine falschen Erwartungen entstehen zu lassen. So enthält die Formulierung „unnötig knappe Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums“ bereits eine –aus unserer Sicht unzutreffende– Wertung. Der Lebensmittelhersteller trägt in der Regel die Verantwortung für das Fortbestehen der wertgebenden qualitativen Eigenschaften des jeweiligen Lebensmittels bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums, obwohl er spätestens mit der Abgabe des Produktes an den Endverbraucher

keine Einflussmöglichkeit auf dessen Umgang mit dem Produkt (insbesondere die Lagerung) hat. Als derjenige, der die rechtliche Verantwortung für das Lebensmittel trägt und damit haftbar ist, muss er auch die Dauer des Mindesthaltbarkeitsdatums eigenverantwortlich festlegen können. Staatliche Vorgaben in diesem Bereich sind daher unangebracht. Eine nochmalige Sensibilisierung der Lebensmittelhersteller zur Festlegung einer angemessenen Dauer des Mindesthaltbarkeitsdatums vor dem Hintergrund der Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist selbstverständlich möglich, die abschließende Entscheidung über die Dauer muss jedoch allein dem jeweiligen Unternehmer als dem Rechtsverantwortlichen überlassen bleiben.

Ferner ist darauf hinzuweisen, dass die Entnahme von Proben und Rückstellmustern dem Lebensmittelunternehmer als Nachweis der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht dient. Er kann mittels dieser Proben in möglichen Beanstandungsverfahren oder Rechtsstreitigkeiten den Gegenbeweis antreten. Außerdem dienen die Proben zur Überprüfung und Absicherung der qualitativen Eigenschaften des Lebensmittels oder des Mindesthaltbarkeitsdatums. Es besteht daher diesbezüglich kaum Potenzial zur Verringerung von Lebensmittelverlusten, da diese Proben ohnehin beim Absatz fehlen und daher wenig Interesse des Unternehmers bestehen dürfte, mehr Proben als notwendig zu entnehmen.

#### **Laufende Maßnahmen Wirtschaft**

Auf Anregung unserer Mitgliedschaft aus dem Bereich der Gastronomie sollten hier folgende Maßnahmen ergänzt werden:

- United Against Waste Checkliste „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“ (Unter Beteiligung des DEHOGA Bundesverbandes erarbeitet):  
<https://www.united-against-waste.de/lebensmittelabfall/loesungen/checkliste>
- Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelbfällen beim Catering + Fact Sheets (Unter Beteiligung des DEHOGA Bundesverbandes erarbeitet):  
<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim>

#### **Handlungsfeld 1 – Politischer Rahmen**

Zu begrüßen ist, dass auf der Grundlage der erhobenen Daten die Bereiche priorisiert werden sollen, die die größten Potenziale zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen aufweisen. Erst wenn feststeht, wie viele Abfälle konkret auf welcher Stufe anfallen, kann sinnvollerweise über Art und Umfang von Reduktionsmaßnahmen und –ziele gesprochen werden. Außerdem unterstützt der BLL das Ansinnen, die Gesetzgebung hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu überprüfen und insoweit Liberalisierungen einzuführen.

So ergeben sich immer noch Hindernisse oder Unsicherheiten bei der Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen im Hinblick auf die rechtliche Verantwortlichkeit oder die steuerliche Behandlung. Um in Deutschland die Spendenbereitschaft von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft zu erhöhen, sollte ein Haftungsausschluss für diese Waren nach dem Vorbild der sog. Samaritergesetze wie des amerikanischen „Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act“ in Betracht gezogen werden. Danach sind sowohl der Geber, der Vermittler als auch der Empfänger von Lebensmittelspenden vor zivilrechtlicher und strafrechtlicher Haftung geschützt, solange alle Beteiligten „in gutem Glauben“ und nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig gegen Vorschriften des gesundheitlichen Verbraucherschutzes oder Irreführungsvorschriften verstoßen. Dieses Vorgehen würde dem Umstand Rechnung tragen, dass eine Kontrolle des Abgebenden nach der Abgabe oder ein späteres Eingreifen nicht mehr möglich ist. Ein solcher Haftungsausschluss wird insbesondere von Seiten des Lebensmitteleinzelhandels als förderliches Instrument angesehen und kann im Rahmen der weiteren Diskussionen näher ausgeführt werden. Eine solche Haftungsprivilegierung wird auch in der Entschließung des Europäischen Parlaments vom 16. Mai 2017 „Ressourceneffizienz: Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln, Verbesserung der Lebensmittelsicherheit“ (hier Punkte AO, AP, AR, 104) ausdrücklich angesprochen und in anderen Mitgliedstaaten, insbesondere Italien, bereits praktiziert.

Ferner ist darauf hinzuweisen, dass steuerliche Vorschriften die Abgabe von Kaffee an gemeinnützige Organisationen verhindern. So ist die Spende von Kaffee an gemeinnützige Organisationen ebenso wie der Verkauf von Kaffee kaffeesteuerpflichtig. 2,19 Euro pro kg gespendeten Kaffee schlagen hier zu Buche, während bei einer Vernichtung des Kaffees die 2,19 Euro pro kg erstattet werden. Aus diesem Grunde sollte eine Spende von Kaffee an gemeinnützige Organisationen von der Kaffeesteuer befreit werden, um die Spendenbereitschaft zu erhöhen und Lebensmittelverluste in diesem Bereich zu senken.

## Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Zu diesem Punkt ist vorab zu bemerken, dass die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft schon vor dem Hintergrund einer wirtschaftlichen Betriebsführung auf eine hohe Effizienz und Sorgfalt der eigenen Ressourcenbeschaffung und der Prozessausgestaltung Wert legen. Es besteht daher gerade im Bereich der Prozessführung ein hohes Eigeninteresse an einer Reduzierung von Lebensmittelverlusten. Auch bei der Beurteilung von Logistikströmen sind wiederum die vorgeschilderten Zielkonflikte zu berücksichtigen. So führen häufigere Warenlieferungen und Warenverteilungen zu einem höheren Verkehrsaufkommen und zu vermehrten Umweltbelastungen. Auch diesbezüglich muss die Politik daher eine Gewichtung der Politikziele vornehmen.

Marketing und Werbemaßnahmen können nicht undifferenziert beurteilt werden, sondern müssen auch hier im Gesamtzusammenhang und als unternehmerische Maßnahme mit

Blick auf die Zielgruppen betrachtet werden. Darüber hinaus hat bereits in den vergangenen Jahren eine intensive Diskussion dazu stattgefunden, wie detailliert die Rückverfolgbarkeitsvorgaben ausgestaltet werden sollen. Es ist zum wiederholten Mal daran zu erinnern, dass die Rückverfolgbarkeitsvorgaben für sämtliche Betriebsgrößen vom kleinen Handwerksbetrieb über mittelständische Betriebe bis zu multinationalen Unternehmen gelten. Diese Unternehmen haben allein wegen ihrer Größe unterschiedliche Möglichkeiten in der Ausgestaltung der Rückverfolgbarkeitssysteme. Aus diesem Grunde sind die diesbezüglichen Vorgaben bewusst mit einer gewissen Flexibilität ausgestaltet worden. Jede Änderung im Sinne einer Verschärfung hätten zwingend Auswirkungen auf die Marktstrukturen, die bisher von politischer Seite richtigerweise vermieden wurde.

Schließlich müssen bei der Formulierung der Maßnahmen die von Seiten des Kartellrechts zwingend gesetzten Grenzen beachtet werden. Die vorgeschlagene „Erhöhung der Transparenz entlang der Wertschöpfungskette durch Bereitstellung von Daten (z.B. zu Absatzprognosen, Werbekampagnen von Produzenten)“ dürfte mit dem Kartellrecht unvereinbar sein. Schon vor diesem Hintergrund sollten sämtliche vorgeschlagenen Maßnahmen bereits vorab auf eine Vereinbarkeit mit den kartellrechtlichen Vorgaben überprüft werden.

#### **Handlungsfeld 4 – Potenziale durch Digitalisierung**

Im Hinblick auf das unter diesem Punkt aufgeführte Forschungsvorhaben zu „intelligenten Verpackungen“ ist bereits mehrfach darauf hingewiesen worden, dass diese Verpackungen vor dem Hintergrund der Lebensmittelsicherheit sinnvoll, hinsichtlich des Ziels einer Reduzierung von Lebensmittelverlusten aber sogar kontraproduktiv sein können, da jede auch nur geringfügige Abweichung von der „optimalen“ Signalfarbe dazu führen dürfte, dass diese Produkte vom Verbraucher gemieden und nicht mehr abverkauft werden können.

Abschließend wurde von Seiten der Mitgliedschaft die Anregung gegeben, auch die britische WRAP-Initiative zu sichten, um praktikable Lösungsansätze mit der Lebensmittelwirtschaft zu entwickeln.

Wir sind Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen bei den weiteren Beratungen des Eckpunktepapieres dankbar. Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Schriftliche Kommentierung  
des foodsharing e.V.  
zum Eckpunktepapier  
„Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“

Stand: 18. Dezember 2018

Eckpunkte in der Version vom 30. Oktober 2018

Wir von foodsharing bedanken uns für die Einladung zur Stellungnahme und freuen uns über das wegweisende Eckpunktepapier, da die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung eine übergreifende Abstimmung und langfristige Strategie bedarf. Die Auswirkungen sind für Umwelt, Klima und Menschen relevant: Alleine in Deutschland wird eine landwirtschaftliche Nutzfläche von der Größe Mecklenburg-Vorpommerns unnötig beansprucht. Auch die UN erkannte dies im Rahmen von SDG 12.3 als Problem, wodurch sich Deutschland zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung verpflichtete. Da das Zeitfenster zum Erreichen von SDG 12.3 bis 2030 immer kleiner wird, ist ambitioniertes Handeln nötig.

Deshalb begrüßen wir, dass die Bundesregierung sich auf EU-Ebene für eine einheitliche Messmethode eingesetzt hat. Gerade weil dies nicht beschlossen wurde, kann Deutschland eine Vorreiterrolle einnehmen. Dafür hat foodsharing einige Vorschläge ausgearbeitet, welche Sie im Folgenden finden:

## 1. Dialogplattformen / Runde Tische

### a) Verbindliche Zielmarken

Bereits 2012 forderte der Bundestag die Regierung auf (also das damals zuständige BMELV, Drucksache 17/ 10987), „einen offenen Dialogprozess einzuleiten, um gemeinsam mit (...) (allen Akteuren) eine Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und das Schnittstellenmanagement zwischen den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette zu verbessern.“

Wir begrüßen, dass die Bundesregierung mit dem Eckpunktepapier eine Grundlage für die Strategie legt und das Schnittstellenmanagement durch eine übergreifende Plattform ermöglicht. Inzwischen sind jedoch sechs Jahre ins Land gestrichen, was über 1/3 des Zeitfensters bis 2030 entspricht. Das Eckpunktepapier schlägt „freiwillige Selbstverpflichtungen“ vor, die in Großbritannien bereits vor vielen Jahren erfolgreich initiiert wurden. In Deutschland ist es laut foodsharing zu spät für solche Dialogprozesse. Dies verdeutlicht auch eine aktuelle Studie des BCG (Hegnsholt et al. August 2018): Die Verschwendung wird steigen, wenn nicht wirksame Maßnahmen ergriffen werden.

foodsharing sieht den Bedarf für Vorgaben, wie es bereits der Bundesrat 2017 beschloss: Die Bundesregierung solle „gemeinsam mit den Ländern eine nationale Strategie zur Verminderung der Lebensmittelverluste mit verbindlichen Reduktionszielen in Deutschland“ und „eine

gesetzliche Initiative zur Verringerung der Lebensmittelverluste in Deutschland (...) erarbeiten“ (Drucksache 180/17). Dieser Beschluss der Bundesländer muss von der Bundesregierung ernst genommen werden.

Zusätzlich nimmt foodsharing eine geringe Bereitschaft seitens der Wirtschaft wahr, freiwillig etwas zu ändern. Beispielsweise machten nur wenige der WirtschaftsvertreterInnen bei der Verbändeanhörung deutlich, dass sie die Ziele gerne erreichen möchten und bereit dazu sind. Vielmehr würde versucht, die Ziele so gering wie möglich zu halten (beispielsweise durch eine sehr abgespeckte Definition von Lebensmittelabfällen). Auch der Abschnitt „Laufende Arbeiten – Wirtschaft“ im Eckpunktepapier (S.6) ist eindrücklich für sogenannte Erfolge: Dort werden Einzelfälle hervorgehoben, die laut foodsharing nicht ausreichen. Genannt ist dort beispielsweise die Aufklärung über das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Produkten, welches nur von einem Unternehmen auf einem Produkt gemacht wird. Auch aufgezählt werden einzelne „Aktionen“ zur Vermarktung von nicht normiertem Obst und Gemüse: Dies ist nicht genügend, denn solche Ware muss zur neuen Norm werden! Der Mangel an nennenswerten, übergreifenden Erfolgen nach sechs Jahren macht deutlich: Es bedarf gesetzlicher und verbindlicher Vorgaben.

Unabhängig davon bleibt als **Kernproblem**, dass Wegwerfen oft günstiger ist als Vermeidung. Unternehmen haben also häufig Nachteile, wenn sie nachhaltig agieren. Manchmal gehören Waren im Überfluss sogar zum Unternehmenskonzept. Deswegen ist SDG 12.3 durch runde Tische mit freiwilligen Absprachen zum Scheitern verurteilt. Diese Absurdität lässt sich nach Auffassung von foodsharing nur durch verbindliche Reduktionsziele lösen, statt auf den Wohlwollen von Unternehmen zu vertrauen.

**Notwendig sind verbindliche Zielvorgaben** für die einzelnen Unternehmen, die sich jährlich erhöhen und sicherstellen, dass bis zum Jahr 2025 die Lebensmittelabfälle um 30% und bis 2030 um 50% reduziert werden. Die Einhaltung der Zwischenziele muss über **Sanktionen** – etwa Bußgelder bis hin zur Betriebsstilllegung – gewährleistet werden. Darüber hinaus muss ein **“Wegwerfstopp für Supermärkte“** dafür sorgen, dass der Lebensmittelhandel überschüssige Lebensmittel nicht länger entsorgt, sondern sie beispielsweise reduziert anbietet oder spendet. In Frankreich wurden dadurch 22% mehr Lebensmittel an karitative Einrichtungen gespendet.

## **b) Beteiligung von Nichtregierungsorganisationen**

Das Eckpunktepapier lässt auf S.8 offen, ob Nichtregierungsorganisationen in den Dialogplattformen eingebunden werden. Wir bieten hierbei unsere Expertise an und schlagen deswegen folgende Formulierung vor: „An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen **unter Einbindung von Nichtregierungsorganisationen** getroffen (...)“

### c) Runder Tisch „Zivilgesellschaft und innovative Unternehmen“

Wie das Eckpunktepapier im Abschnitt „Laufende Arbeiten – Zivilgesellschaft“ verdeutlicht, tragen Akteure jenseits der klassischen Wertschöpfungskette sehr zur Reduktion der Verschwendung, zur Sensibilisierung und kreativen Lösungsfindung bei. Die besonderen Interessen und Herausforderungen dieser Akteure sind in den runden Tischen (sektorspezifische Dialogplattformen) nicht repräsentiert und können in den vielen Themen der nationalen Plattform untergehen. Gemeinsame Herausforderungen sind beispielsweise rechtliche Sicherheit (Haftung bei Spende/Weitergabe, MHD-Ware), Digitalisierung (Plattformbetrieb, Apps, Rettungen) sowie Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit. Zuständig sind je nach Thema BMEL, Länder oder EU.

Deswegen bedarf es einer **zusätzliche Dialogplattform** „Zivilgesellschaft und innovative Unternehmen“, welche sich durch die direkte Einbindung von BMEL und Ländern auszeichnet.

## 2. Forschung

### a) Statistiken

Die Studie der Universität Stuttgart (Hafner et al., 2012) untersuchte nicht die Landwirtschaft, wird jedoch auf S.3 zitiert. Da Strategie und Eckpunktepapier auch die Primärproduktion abdecken, sind die Zahlen dieser Studie nicht übertragbar. foodsharing bittet um eine **Korrektur der Daten** zur Menge des Lebensmittelabfalls und zur Verteilung entlang der Wertschöpfungskette. Hierbei ist auch der Handel zu nennen.

### b) Dokumentationspflicht

Für überprüfbare Ziele braucht es eine sichere Datengrundlage. Diese liegt momentan nicht vor: Das Thünen-Institut wird 2019 lediglich eine Schätzung abliefern können für das Jahr 2015. Daher sind die Lebensmittelverluste auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Teller – einheitlich und korrekt zu erfassen. Die Daten müssen von unabhängiger Seite überprüft und unternehmensbezogen veröffentlicht werden. Sie sind regelmäßig transparent der Forschung und dem Monitoring zur Verfügung zu stellen.

### c) Messmethode

Bei der Verbändeanhörung wurde erklärt, das Thünen-Institut und die Universität Stuttgart werden 2019 eine Messmethode empfehlen. Laut BMEL sei noch nicht geklärt, wer auf Grundlage der Empfehlung über die Messmethode(n) für Deutschland entscheidet. Um Unabhängigkeit, Neutralität und eine verwertbare Datengrundlage sicher zu stellen, darf diese **Entscheidung** nicht an den sektorspezifischen runden Tischen getroffen werden. Die **Zuständigkeit** muss bei der Regierung (sog. Steuerungsgremium / Bund-Länder-Gremium) oder der sektorübergreifenden nationalen Plattform (sog. Nationales Dialogforum) liegen.

## 3. Beschreibung von foodsharing

Wir freuen uns, dass foodsharing auf S.6 des Eckpunktepapiers erwähnt wird. Da foodsharing maßgeblich zur Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendung und Reduktion derselbigen beiträgt, freuen wir uns über eine gesonderte Erwähnung wie von den Tafeln oder Slow Food.

Auch sind aus foodsharing diverse Organisationen und Unternehmen entstanden sind, von denen zahlreiche den „Zu gut für die Tonne“-Preis erhielten oder nominiert wurden. The Good Food, SirPlus, Raube Immersatt und die EDEKA-foodsharing Stationen sind nur eine kleine Auswahl. Zusätzlich ist foodsharing inzwischen eine internationale Bewegung, welche in Deutschland unsere Sprache geprägt hat: Seit Beginn 2012 möchte foodsharing die „Wertschätzung von Lebensmitteln“ fördern, nach der die Bund-Länder-Plattform benannt wurde und „retten Lebensmittel“ (ursprünglich lebensmittelretten.de), wie auch Tafeln und andere inzwischen kommunizieren. Wir begrüßen diese Wortwahl und neuen Organisationen und schlagen folgenden **Absatz für das Eckpunktepapier** vor (S.6):

*„Die Plattform foodsharing.de wird von über 200.000 Privatpersonen genutzt, um Essen zu teilen. Dies ist auch an den innovativen „Fair-Teilern“ möglich durch öffentliche Regale und Kühlschränke. Zusätzlich retten 47.000 Ehrenamtliche Lebensmittel des Handels vor der Tonne.“*

Bei Rückfragen oder Änderungsvorschlägen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

## 4. Bildungsarbeit

Wir begrüßen sehr, dass Bildungsarbeit im Handlungsfeld 3 (S. 9-10) aufgenommen wurde. foodsharing hält Aus- und Fortbildung von Mitarbeitenden in Unternehmen für ein Schlüsselement. Auch die Sensibilisierung an Schulen ist elementar. Deswegen bedarf es hier eine gute Abstimmung der Länder und des BMBF, eine **Qualifizierung** der Lehrkräfte sowie **Material- und Methodenvorlagen** für alle Bundesländer. Es darf nicht den häufig unterfinanzierten Schulen aufgedrückt werden, Ernährungsbildung und Wertschätzung von Essen **in Lehrplänen zu verankern**.

## 5. Digitalisierung

Digitale Systeme und entsprechende Software für Unternehmen können praktischen Nutzen zur Bekämpfung der Lebensmittelabfälle haben. Allerdings sollte die Förderung digitaler Möglichkeiten **genau geprüft** werden, da bestehende Lösungskonzepte oftmals nicht ausgeschöpft werden. Die Ursachen für Lebensmittelverschwendung sind in den Vordergrund zu rücken und Maßnahmen, die **direkt an den Ursachen ansetzen**, sind zu priorisieren. Intelligente Verpackungen beispielsweise können in Einzelfällen sinnvoll sein, haben allerdings eine geringere Wirkkraft als eine langfristige Aufklärung der Verbraucher. Diese setzt beim Problem an: der zunehmenden Entfremdung der Verbrauchenden beim Umgang mit Lebensmitteln.

## 6. Nicht betrachtete Verschwendung (Rückfrage zur Definition)

Die EU entschloss sich gegen eine ganzheitliche Definition für Lebensmittel, durch die Verluste vor Ernte (Pflanzen) und vor Schlachtung (Tiere) ausgeklammert werden. Indem das Eckpunktepapier die gleiche Definition verwendet, verbleiben diese Verluste ohne nationale Strategie, was uns sehr wundert. Laut Thünen-Institut (REFOWAS-Präsentation 2018) können je nach Produkt und Region bei Obst und Gemüse 5-40% Verluste auf Erzeugerebene entstehen. Bei diesem großen Ausmaß wünschen wir uns ein ambitionierteres Handeln der Regierung, indem

sie diese Verluste zusätzlich adressiert und Deutschland zum Vorreiterland wird. Sollten Kapazitätsgrenzen des BMEL die Ursache sein, irritiert uns, dass Abteilung 216 nicht aufgestockt wird. **foodsharing bittet um eine Erklärung: Wieswegen hat sich das BMEL in Absprache mit den anderen Ressorts für diese Definition entschieden?**

## 7. Kleine Ergänzungsvorschläge

Im Abschnitt „Wo Abfälle entstehen“ schlagen wir folgende Ergänzungen vor:

### Primärproduktion

- „Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht“

foodsharing sieht in der Formulierung ein Zuschieben der Verantwortung zur Primärproduktion. Deswegen schlagen wir vor, die kursiv markierten und unterstrichenen Worte zu entfernen.

### Verarbeitung (zusätzlicher Punkt)

- „Fehletikettierung“

### Handel (zusätzliche Punkte)

- „Unklarheiten zur Haftung bei Weitergabe oder Spende“
- „Arbeitszeit für (aus)sortieren und Preisreduktionen ist teilweise teurer als Entsorgung“

## 8. foodsharing begrüßt

Viele positiv zu nennende Punkte erwähnten wir bereits in unserer Stellungnahme. Zusätzlich möchten wir auf Folgendes hinweisen:

- Gesetzgebungen sollen bzgl. Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüft werden (S.8). Dies halten wir für sehr relevant sowohl für Tafeln und foodsharing als auch für Unternehmen wie SirPlus. Vor allem wird dadurch ein großes Hemmnis für viele Ehrenamtliche und die spendenden Unternehmen abgebaut.
- *Abschnitt „Wo Abfälle entstehen“ (S.3-4):* Durch SDG 12.3, Beschlüsse der Bundesregierung, des Bundestages und -rates werden Lebensmittelabfälle als negativ betrachtet: Sie sollen reduziert werden. Deswegen halten wir eine Wertung (normative Schreibweise) für wichtig. In diesem Stil ist dieser Abschnitt formuliert, was jedoch im Rahmen der Verbändeanhörung kritisiert wurde. foodsharing spricht sich dafür aus, die wertenden Formulierungen beizubehalten.

**foodsharing.de**

foodsharing e.V.  
Marsiliusstraße 36  
50937 Köln

**Ansprechpartner für Rückfragen**

@foodsharing.de

2019/008880



Deutsches  
Tiefkühlinstitut

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin

Bundesministerium für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL)

Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.  
Reinhardtstraße 46  
10117 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 2809 362-0  
Fax: +49 (0) 30 2809 362-20

www.tiefkuehlkost.de  
infos@tiefkuehlkost.de

Per E-Mail an: [216@bmel.bund.de](mailto:216@bmel.bund.de)

Berlin, 20. Dezember 2018

Stellungnahme zur „Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung - Eckpunkte“

Sehr geehrte

sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für die Einladung zum Verbändetreffen am 4. Dezember 2018 und die Gelegenheit, das Eckpunktepapier „Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ kommentieren zu dürfen. Gerne geben wir Ihnen eine erste Einschätzung zu dem Papier aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft.

Die Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft arbeiten nach höchsten technologischen und logistischen Standards. Sie engagieren sich tagtäglich für eine effiziente Ressourcennutzung und nehmen ihre Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft ernst. Gerade die Tiefkühlwirtschaft sieht sich aufgrund der bekannten Vorteile tiefgefrorener Lebensmittel (lange Haltbarkeit, Portionierbarkeit) grundsätzlich als Teil der Lösung, um die inakzeptable Lebensmittelverschwendung international und in Deutschland zu verringern.

Das Ziel der UN-Staatengemeinschaft, die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste zu verringern, unterstützen wir mit Nachdruck und verbinden dies zugleich mit der Aufforderung an die Politik, mit Lösungsansätzen zunächst und vor allem dort anzusetzen, wo die meisten Lebensmittelabfälle anfallen und insoweit auch ein hohes Potenzial zur Reduktion besteht.

Auch wenn die bisherige Datenlage zu Lebensmittelabfällen auf der Wertschöpfungsstufe der Verarbeitenden Lebensmittelindustrie noch unbefriedigend ist, so ist doch u.a. aus der vom BMEL beauftragten Studie der Universität Stuttgart und der GfK-Untersuchung sowie den Studien des WWF bekannt, dass der größte Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in den Privathaushalten, in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel zu beobachten sind, und zwar vor allem bei schnell verderblichen Waren wie Gemüse/ Obst und Brot/ Backwaren.

Damit eine effektive Gesamtstrategie bis 2030 nachweisbare Erfolge erreicht, wäre es am sinnvollsten in diesem Bereich anzusetzen und Lösungen zu definieren.

#### **Tiefkühlprodukte vermeiden Lebensmittelverschwendung im Privathaushalt:**

Tiefkühlprodukte können sowohl für professionelle als private Verwender eine hervorragende Lösung darstellen, um unnötiges Wegwerfen von wertvollen Lebensmitteln zu verhindern.

Tatsache ist schon heute, dass Tiefkühllebensmittel vom Verbraucher signifikant weniger weggeworfen werden als frische Produkte! Dies zeigte eine repräsentative Umfrage aus dem Jahr 2011, die das Meinungsforschungsinstitut TNS Infratest (TNS Infratest-Umfrage (2011): 1.500 Bruttointerviews, davon 979 in der Zielgruppe im Befragungszeitraum 25.10./27.10./29.10.2011) im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts durchgeführt hat: Demnach haben fast 90 % der Befragten bisher mindestens ein frisches Lebensmittel (oder Teile davon) zumindest selten weggeworfen. Im Vergleich dazu: Nur gut ein Viertel der Befragten (29 %) warf hingegen tiefgekühlte Lebensmittel weg.

Besonders deutlich wird dieser Unterschied bei frischem Obst und Gemüse. Nur jeder Fünfte der regelmäßigen Käufer (18,8 %) will diese Produkte „noch nie“ im Müll entsorgt haben. Bei Tiefkühlprodukten gaben hingegen fast 80 % (78,7 %) an, die Produkte bislang nie weggeworfen zu haben.

Auch Backwaren aus der Tiefkühltruhe landen wesentlich seltener auf dem Müll als Frische: Während mehr als die Hälfte (55 %) der Befragten schon einmal frische Brötchen, Torten oder Kuchen vor dem Verzehr oder der Zubereitung weggeworfen haben, waren es bei den entsprechenden Tiefkühlprodukten weniger als ein Viertel der Befragten (24 %).

Eine Studie der Sheffield Hallam University (UK) (Martindale, Wayne (2013): *Using consumer surveys to determine food sustainability*. British Food Journal, Vol. 116 No. 7, 2014) konnte durch die Befragung von 83 Haushalten zeigen, dass Tiefkühlprodukte um 47 % seltener verschwendet werden als frische Produkte. Bei einer Ernährungsweise, die Tiefkühlprodukte beinhaltet, kann durch diese Tatsache zudem die Entstehung von klimaschädlichen Treibhausgasen vermindert werden.

Das Ergebnis einer neuen Studie der Universitäten von Lincoln, Holbeach (UK) und Wien (A) (Wayne Martindale und Walter Schiebel: *The impact of food preservation on food waste*, British Food Journal Vol. 119, Iss 12 pp. 2510-2518), die in Österreich das Wegwerfverhalten der Haushalte bei Tiefkühlprodukten mit dem beim frischen Einkauf verglichen haben, bestätigt: 9,3% des gesamten frischen Einkaufs, aber nur 1,6% des TK-Einkaufes wurden weggeworfen. Die Wegwerfrate lag also fast 6 Mal höher. Ein guter Grund mehr, öfter zur TK-Alternative zu greifen.

Die Wissenschaftler der genannten Studien weisen generell darauf hin, dass die Verbraucher mehr auf die wichtige Rolle der Haltbarmachung von Lebensmitteln aufmerksam gemacht werden müssen, denn diese erleichtern den Haushalten die praxisnahe Umsetzung des Zieles, ihre Lebensmittelverluste zu verringern.

Durch das Einfrieren, ob industriell oder durch den Verbraucher, bleiben die **Tiefkühllebensmittel deutlich länger haltbar** als Lebensmittel aus dem Frischebereich.

Bei Einhaltung der Tiefkühlkette und sachgerechter Verpackung bieten Tiefkühllebensmittel ein **hohes Maß an Lebensmittelsicherheit** und sind in der Regel auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus gesundheitlich unbedenklich.

TK-Produkte können bedarfsgerecht zubereitet und portioniert werden und landen dadurch weniger oft in der Tonne.

Es wäre also sinnvoll, die Verbraucher stärker als bisher für diese Lösungsansätze im Rahmen von Kampagnen aufzuklären und zu sensibilisieren wie dies teilweise bereits über „Zu gut für die Tonne“ geschieht.

#### **Tiefkühlprodukte und -konzepte unterstützen die Gastronomie:**

Auch in der Gastronomie helfen TK-Produkte und TK-Catering-Konzepte (cook & freeze), Lebensmittelverschwendung zu verhindern. Die im privaten Haushalt bekannten Vorteile werden auch von den Profi-Verwendern genutzt, um jederzeit eine hohe und sichere Lebensmittelqualität anbieten zu können. Die TK-Produkte werden gerade in Betrieben, die mit einer stark schwankenden Essensnachfrage arbeiten müssen, geschätzt, weil sie Flexibilität und Kostensicherheit bieten. Zudem sorgt die Vorbereitung der Produkte (z.B. Waschen, Schneiden, Vorgaren) für extrem geringe Verlustraten und für eine effiziente Verwertung von Nebenprodukten und Lebensmittelabfällen im Industriebetrieb.

Das *dti* engagiert sich zusammen mit einer Reihe seiner Mitgliedsunternehmen bei United against Waste e.V. (UAW), um gastronomische Betriebe bei der Messung von Abfällen und dem Aufspüren der Ursachen für diese Verluste zu unterstützen. Dabei zeigt sich immer wieder, dass die Verwendung von hohen Convenience-Anteilen in der Gastronomie und insbesondere der Einsatz von TK-Produkten dazu beiträgt, Lebensmittelverschwendung zu verringern. Wir würden es daher sehr begrüßen, wenn diese allein von der Wirtschaft gestartete Initiative stärkere Unterstützung durch die Politik erfahren würde, damit noch mehr Betriebe ihre Abfälle mit dem Abfall-Analyse-Tool messen und sich so verbessern könnten. Der Ansatz von UAW zeigt auch, dass die Reduktion von Lebensmittelverschwendung immer dann besonders effektiv ist, wenn die Kosten transparent gemacht werden, die durch diese vermeidbaren Abfälle entstehen. So entstehen Anreize zur Verhaltens- und Prozessoptimierung.

#### **Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft:**

Die TK-Hersteller arbeiten oft sehr eng mit Vertragslandwirten zusammen und definieren mit diesen den Rohwarenbedarf (Menge, Qualität, Lieferzeitpunkt), um eine möglichst genau abgestimmte Belieferung zu organisieren.

Landwirtschaftliche Rohstoffe, die nicht für die Vermarktung als Frischgemüse/-obst geeignet sind, können sehr wohl für die Verarbeitung in industriellen Prozessen eingesetzt werden.

Das gilt zum Beispiel für die Verwendung zu kleiner/ großer Kartoffeln in der Produktion von TK-Pommes oder anderen TK-Kartoffelprodukten sowie für Gemüse.

TK-Obst und -Gemüse werden zum optimalen Reifegrad geerntet und innerhalb weniger Stunden geputzt, gewaschen und schockgefrostet. Die Schockfrostung ist die schonendste Art der Haltbarmachung und erhält wertvolle Vitamine und andere Nährstoffe – ohne dass der Einsatz von Konservierungsstoffen nötig ist. Tiefkühlprodukte leisten einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Ernteverlusten, da meist die gesamte Ernte weiterverarbeitet und durch die zeitnahe Tiefkühlung konserviert werden kann.

#### **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Tiefkühlwirtschaft:**

In der Tiefkühlwirtschaft selbst sind bereits heute geringe Wegwerfraten die gängige Praxis. Warum ist das so? Da Lebensmittelabfälle auf den Stufen der Tiefkühlproduktion und -distribution Kosten verursachen würden, haben die Unternehmen der Tiefkühlbranche schon vor längerer Zeit aus eigenem wirtschaftlichem Interesse Maßnahmen etabliert, um Lebensmittelabfälle auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Unternehmen arbeiten mit optimierten Prozessen auf modernen Produktionsanlagen. Maßnahmen zur weiteren Optimierung von Technologien und Produktionsprozessen werden von den Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft kontinuierlich vorgenommen, jedoch sind die Möglichkeiten des technologisch Machbaren weitestgehend ausgeschöpft.

Im Verarbeitungsprozess werden viele Rohwaren tiefgekühlt zwischengelagert, bevor sie zu den Endprodukten weiterverarbeitet werden. Auch das sorgt dafür, dass der Verderb gering ist.

Am Beispiel von Schälabfällen bei Äpfeln lässt sich praktisch aufzeigen, wie die Verwertung von wertvollen Lebensmittelrohstoffen in einem TK-Backwarenunternehmen erfolgt. Zunächst wurden die Schälabfälle an einen Weiterverarbeiter verkauft, der daraus bspw. Fruchtsäure, Pektine, Aromen etc. herstellte. Seit einigen Jahren werden diese Abfälle unternehmensintern weiterverarbeitet zu Apfelmark und Konfitüre. So konnten Transport- und Rohstoffkosten eingespart werden, da der „Abfall“ zu neuen Rohstoffen weiterverarbeitet wird! Der Schälabfall wurde so von 25 auf 5 Prozent an tatsächlichen Resten reduziert, die aber auch nicht weggeworfen, sondern als hochwertige Untermischung in Tierfutter Verwendung finden.

Eine genaue Planung mit Warenwirtschaftssystemen, ein ständiges Monitoring des Rohwareneinsatzes hilft den Unternehmen bei der Verbrauchsoptimierung ihrer Rohstoffe. Verschnitte, z.B. bei der Produktion von Teigwaren, werden über sog. Rework-Prozesse wieder in den Produktionsprozess bzw. Teigkreislauf zugeführt. Wurstabschnitte, z.B. bei Salami in Scheiben in der TK-Pizzaproduktion, werden gestückelt für kleine Pizza-Produkte genutzt, so dass eine Vollverwertung stattfindet.

Die Nutzung von Lebensmittelrohstoffen erfolgt in vielen Betrieben kaskadenartig, d.h. die Produkte werden zu Nebenprodukten – ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft – weiterverarbeitet. Selbst für den Menschen nicht genießbare Reste wie Kartoffelschalen werden soweit möglich dem Tierfutter zugeführt oder zur energetischen Verwendung in Bio-Gasanlagen eingesetzt. Die Reihe der Beispiele ließe sich mühelos fortsetzen, wir laden Vertreter des

Bundesministeriums auch gerne zu einem Betriebsbesuch ein, um sich selbst ein Bild von den Prozessen zu machen.

Wenn es doch einmal zu Situationen (z.B. Falschetikettierung) kommt, die eine kommerzielle Vermarktung nicht mehr erlauben, so arbeiten unsere Mitgliedsunternehmen (Industrie und Logistik) bereits seit vielen Jahren mit der Tafelorganisation zusammen, damit wertvolle Lebensmittel bedürftigen Menschen zugutekommen können.

Ein zu kurz gesetztes MHD kommt in der TK-Wirtschaft als Grund für Lebensmittelverschwendung aufgrund der langen Haltbarkeiten nicht in Betracht. Selbstverständlich gibt es Unterschiede bei der Festlegung, die die Hersteller in Abhängigkeit von ihrem Qualitätsversprechen und der eingesetzten Rohware treffen. Hier gibt aus *dti*-Sicht aber keinen Regelungsbedarf des Gesetzgebers.

#### **Kommentare zum Strategiepapier:**

In unseren Ausführungen möchten wir uns auf das Handlungsfeld 2 „Prozessoptimierung in der Wirtschaft“ konzentrieren. An weiteren Verbesserungen in den Produktionsprozessen zu arbeiten, ist die Aufgabe der Industrie selbst und bedarf daher aus unserer Sicht keiner Begleitung an „Runden Tischen“ wie in der Strategie, Handlungsfeld 2, Seite 9 vorgeschlagen. Die dort angesprochenen Maßnahmen sind zum einen die originären Aufgaben der Privatwirtschaft, zum anderen wäre ein Austausch über die Optimierung von Geschäftsprozessen oder gar Absatzprognosen an Runden Tischen aus einer wettbewerbsrechtlichen Perspektive auch gar nicht möglich. Wie im Strategiepapier auf S. 11 festgestellt wird, sind die Unternehmen am besten selbst in der Lage Lösungen für ihre Betriebe zu finden.

Dabei können sie durchaus sinnvoll unterstützt werden, z.B. durch die Definition einer europaweit einheitlichen Lebensmittelabfalldefinition und Messtools, die es ermöglichen, Abfallmessungen nach einem einheitlichen Schema zu erfassen.

Abschließend möchten wir noch einmal betonen, dass wir es für notwendig halten, belastbares Datenmaterial auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette Lebensmittel (einschließlich private Endverbraucher und Gastronomie) zu erheben. Erst dann kann beurteilt werden, in welchen Bereichen prioritär gearbeitet werden muss, wo die größten Einsparpotenziale liegen (s. Seite 8 des Strategiepapiers) und welche konkreten Ziele angesteuert werden können.

Für den weiteren Dialog stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

## Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. 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 das Lebensmittelsystem nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Bestandteil des neuen Pakets zur Kreislaufwirtschaft.

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 Wertschöpfungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

Die Strategie gibt den Rahmen vor, um gemeinsam Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzulegen und ein gesellschaftliches Umdenken zu erreichen: mehr Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und den Ressourcen für deren Herstellung. Mit dem Erfolg der Reduzierungsstrategie erscheint es notwendig, die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette in den Blick zu nehmen. Die deutliche Verringerung der Lebensmittelverschwendung eröffnet die Möglichkeit bzw. Notwendigkeit einer Verringerung der Produktion und der Massenströme entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Eine Diskussion über diese Potenziale und Konsequenzen – auch für Umwelt-, Klima- und Tierschutz – sollte unbedingt in die geplanten Diskurse eingebettet werden.

## Kontext und Herausforderung

### Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Vor dem Hintergrund, dass weltweit mehr als 800 Millionen Menschen hungern und die Herstellung von Lebensmitteln wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft beansprucht sowie mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden ist, kann Lebensmittelverschwendung nicht hingenommen werden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelabfälle erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen.

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die EU-Länder auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten.

Durch Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Handel und Konsum könnten nach der Studie von Campoy-Muñoz et al. in Deutschland pro Jahr rund 30 Mrd. Euro eingespart werden. -Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten alle Akteure ein Interesse daran haben, spezifische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung festzulegen.

## Definitionen

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

Die Definition für Lebensmittelabfall variiert nicht nur global sehr stark, sie wird auch innerhalb Deutschlands und in verschiedenen Institutionen unterschiedlich genutzt. Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften 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<sup>[FW1]</sup>.
- Dazu zählen auch Getränke<sup>[FW2]</sup>, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung, Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.
- Pflanzen werden erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel gewertet.
- **Lebensmittelabfälle** sind Lebensmittel, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Damit zählen auch so genannte Lebensmittelverluste und Nachernteverluste zu Lebensmittelabfällen.
- **Nachernteverluste und Lebensmittelverluste** sind Lebensmittelabfälle, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen.

## Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Wertschöpfungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. In Deutschland entstehen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei rund 61 Prozent in den privaten Haushalten [63] und je rund 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden [Hafner et al., 2012]. In der Landwirtschaft wurden Nachernteverluste je nach Produkt zwischen rund 3 und 11 Prozent erfasst [G. Peter et al., 2013]. 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"> <li>• Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht</li> <li>• Verluste bei der Lagerung und dem Transport</li> <li>• Überproduktion</li> </ul>
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren [FW4]</li> <li>• Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle</li> <li>• Technische Störungen</li> <li>• Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von verarbeiteten Produkten</li> <li>• Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage</li> <li>• Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis</li> <li>• Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden</li> <li>• Unnötig knappe Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums [FW5]</li> </ul>
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement u.a. zu viel geordert, rotieren von Vorräten (Neues wird vor Altem verkauft), falsche Temperaturen oder Licht</li> <li>• Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten</li> <li>• Zu hohe Ansprüche an Qualität und Frische; Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig</li> <li>• Beschädigung von Verpackungen</li> <li>• Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen</li> <li>• Kühlketten unterbrochen</li> </ul>
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung</li> <li>• Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung</li> <li>• Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, schlechtes Monitoring der Überschüsse</li> <li>• Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien)</li> <li>• Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</li> <li>• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen [FW6])</li> </ul>

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen</li> <li>• Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft entsorgt</li> <li>• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet</li> <li>• Zu große Packgrößen (angebotsseitig)</li> <li>• Falsche Lagerung</li> <li>• Mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln</li> </ul>

## Laufende Arbeiten

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

### Bundesregierung

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

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

Die Bundesregierung investiert derzeit rund 16 Millionen Euro in Forschungsprojekte und Innovationen<sup>[17]</sup>, 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.

Gemeinsam mit den Ländern hat die Bundesregierung 2013 erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm erarbeitet. 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 und Kommunen

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

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

## Wirtschaft

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

- Aktionsbündnis von Handelsunternehmen, Verwaltung, Forschung und gemeinnützigen Vereinen (REFRESH Steering Committee) zur indirekten Abfalldatenerfassung und Erfahrungsaustausch hinsichtlich Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle
- Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackungen
- Aktionen zur Vermarktung: besser / Dauerabgabe von zur Vermarktung von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht
- Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen; Entwicklung von ersten Maßnahmen gegen Verschwendung (United Against Waste)
- [ggf. Ergänzung durch Wirtschaftsverbände]

## Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen [FWB] 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 andere Initiativen wie foodsharing und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen offensichtlich erreicht und für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Denn laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018].

Über 940 Tafeln mit mehr als 2.000 Tafel-Läden und Ausgabestellen versorgen regelmäßig bis zu 1,5 Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. 60.000 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer engagieren sich für die Tafeln [FW10].

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

Mit Hilfe von Apps organisieren Verbraucherinnen und Verbraucher Tauschplattformen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Verschiedene Organisationen suchen proaktiv Partner unter den Lebensmittelerzeugern entlang der Wertschöpfungskette, unterstützen solidarische Landwirtschaft – wo mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes tragen und im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten – oder nehmen Lebensmittel von Landwirten ab, die sonst nicht vermarktet werden.

*[ggf. Ergänzung durch Zivilgesellschaft]*

### **Wissenschaft**

Neben Innovationen in Unternehmen der Privatwirtschaft entwickeln Forschungseinrichtungen neue Methoden und Techniken, um Lebensmittelverluste zu minimieren bzw. die Voraussetzungen dafür zu schaffen. Im Rahmen von Projektarbeiten werden einerseits umfassende Bilanzierungsmethoden und andererseits effiziente Maßnahmen<sup>[B311]</sup>, 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<sup>[FW12]</sup>.

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

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

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

*[ggf. Ergänzung durch Wissenschaft]*

## Herausforderung annehmen

Angesichts der anfallenden Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland und den damit verbundenen negativen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Gleichzeitig ist es bei entsprechender Verteilung der Lebensmittel eine gute Möglichkeit, zur Ernährungssicherung aller Menschen beizutragen.

Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, sind kumulierte produktbezogene Treibhausgas (THG)-Emissionen in der Größenordnung von 0,5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. pro Einwohner und Jahr zu verzeichnen und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016). Darin enthalten sind Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen.

Die bereits laufenden Arbeiten bieten eine wertvolle Grundlage. Darauf können wir aufbauen, aus den Erfahrungen lernen, uns wirksam einsetzen und weiterarbeiten, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Wertschöpfungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

## Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Die Fokussierung auf besonders wirksame Maßnahmen ist entscheidend für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland.

- Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015 festgelegt. Sie wird als Grundlage für das Monitoring berechnet und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich unseres gemeinsamen Ziels.
- Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser, negative Umweltbelastungen Arbeitskraft einzusparen.
- Eine Plattform für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt.
- Ein ressort- und länderübergreifendes Steuergremium identifiziert im Laufe des Prozesses Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.
- Gesetzgebungen werden hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüft, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird.
- Maßnahmen des Abfallvermeidungsprogramms werden bezogen auf die jeweiligen Sektoren aufgenommen und umgesetzt.
- Vergabekriterien bei bundes- und landesgeförderten Projekte dahin gehend ändern, dass LMV vermieden werden (Betriebsverpflegung, staatliche Einrichtungen insgesamt) bei Catering und auch in den Behörden selbst

- Es gilt dringend die Datenlücken zu schließen: tierische und pflanzliche Produktion der Landwirtschaft, der komplette Sektor der Logistik mit Transport und Lagerung sowie Kühl- und TK-Kette

## Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung der bestehenden Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Die Maßnahmen sollten daher den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. Damit übernehmen Betriebe nicht nur gesellschaftliche Verantwortung, sie erhöhen auch die Chance, ihre eigene Position im Wettbewerb zu verbessern. Dies gilt ebenso für das Vermelden und Verringern von Lebensmittelabfällen. In den verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette können Kosten gesenkt, die Produktivität gesteigert und positive Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch erreicht werden. Diese Vorteile können durch Unternehmen realisiert werden, die sich für eine kontinuierliche Verbesserung in ihren Betrieben engagieren. Die unter Handlungsfeld 1 genannten Runden Tische werden diesen Prozess begleiten und verstärken.

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst, um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern.
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung werden in Unternehmensroutinen übernommen.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch innovative Logistiksysteme, z.B. bedarfsgerechte Bestellgrößen, flexiblere (häufigere) Warenlieferungen und Warenverteilungen zwischen Filialen
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Wertschöpfungskette durch Bereitstellung von Daten (z.B. zu Absatzprognosen, Werbekampagnen von Produzenten)
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Marketing und Werbemaßnahmen müssen hinsichtlich Auswirkungen auf Lebensmittelverschwendung überprüft werden (z.B. kaufe 3, zahle 2)
- Rückverfolgbarkeit zur genauen Kenntnis der Lieferkette und der besten Interventionsmöglichkeiten wird verbessert
- Thematisierung des Themas Verpackungen fehlt

## Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

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

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

## Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

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

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

Das BMEL beabsichtigt z.B. im Rahmen seines Innovationsprogramms ein Projekt der 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 BMZ beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Wertschöpfungskette zu fördern.

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

Das BMBF fördert im Rahmen der Sozial-ökologischen Forschung im Projekt REFOVAS (Pathways to Reduce Food Waste) die Entwicklung von digitalen Ansätzen zur Vermeidung von

Lebensmittelabfällen. In der Bäckereibranche besteht ein dringender Handlungsbedarf hinsichtlich digitaler Steuerungsansätze von Stoffströmen insbesondere in kleinen und mittelständischen Bäckereibetrieben. Es fehlen bisher Möglichkeiten und Ansätze, die es KMU Bäckern ermöglichen, mit größeren Bäckereien im Rahmen der „Industrie 4.0“ auf digitaler Ebene mitzuhalten. Vor diesem Hintergrund werden im Rahmen des REFORAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerechter geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Das Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der optimalen Erreichung eines gewünschten Service-Level-Grades bei gleichzeitiger bestmöglicher Ressourcenschonung. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFORAS entwickelte Küchenmonitor ([www.kuechenmonitor.de](http://www.kuechenmonitor.de)) ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten. Es werden Produktionsmengen, Ausgabe- und Tellerreste erfasst und die Auswertung wird automatisch in leicht verständlichen Grafiken dargestellt. Aus den Grafiken können Ansätze für die Abfallvermeidung von der Planung bis zur Spülküche, aber auch auf der Ebene von Speiseplänen und Rezepturen abgeleitet werden.

## Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung und einen klaren Strategieplan unterstützt werden.

### Jeder spielt eine Rolle

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

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

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

Die Wirtschaft ist am besten in der Lage, Lösungen für Unternehmen zu finden, Bereiche mit Marktpotenzial zu erkennen und Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung zu identifizieren, um Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelkette zu reduzieren. Hierfür muss eine Offenheit der Unternehmen für eine Zusammenarbeit vorhanden sein.

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Sie liefern Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze

und analysieren Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen.<sup>[FW17]</sup>

Die Zivilgesellschaft, Organisationen und Vereine<sup>[FW18]</sup> spielen eine wichtige Rolle bei der bedarfsgerechten Verteilung von übriggebliebenen Lebensmitteln, aber auch bei der Aufklärung und Sensibilisierung durch Aktionen und Kampagnen.

## Konsequente Politik als Schlüssel

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

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

- 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. Die Lebensmittelunternehmen übernehmen Verantwortung und unterstützen die notwendige Datenerhebung.
- Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) zur Entwicklung einer Methode für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene entwickelt derzeit ein Methodenpapier<sup>[FW19]</sup>.
- Auf dieser Grundlage wird Anfang 2019 die Baseline als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte im Auftrag der Bundesregierung erhoben, dabei werden auch die Einsparungen von THG-Emissionen durch reduzierte Lebensmittelabfälle berücksichtigt.
- Ab Anfang 2019 werden Projektvereinbarungen und **freiwillige Selbstverpflichtungen**<sup>[B20]</sup> mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen an den eigens dafür eingerichteten Runden Tischen <sup>[unterzeichnet]</sup><sup>[FW21]</sup>.
- Die Bund-Länder-Plattform übernimmt die Aufgaben des übergreifenden Steuergremiums.
- *Zu gut für die Tonne!* wird 2018 überarbeitet. Als Dachmarke für die Kommunikation wird sie wichtiger Bestandteil der Strategie sein.
- Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) wird zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut, auf der Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert werden. Die jährlichen Berichte aus den Handlungsfeldern werden hier veröffentlicht.
- Ab 2019 werden priorisierte Maßnahmen <sup>[umgesetzt]</sup><sup>[FW22]</sup>.

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

2019/008584



BVLH  
Handelsverband  
Lebensmittel

## Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

BMEL-Eckpunkte-Papier

## Stellungnahme



Zum Eckpunktepapier für eine Strategie der Bundesregierung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung nimmt der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) wie folgt Stellung.

Die Unternehmen des deutschen Lebensmittelhandels richten ein besonderes Augenmerk darauf, Nahrungsmittelverluste gering zu halten. Damit leisten sie einerseits einen Beitrag zum bewussten und nachhaltigen Ressourcenumgang. Andererseits reduzieren sie auf diese Weise Umsatz- und Ertragseinbußen.

### **Geringe Verlustquote**

Ergebnis dieser Fokussierung ist eine geringe Verlustquote. Sie beträgt über alle Warengruppen im Durchschnitt eineinhalb Prozent des Nettowarenwertes. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die Frischewarengruppen. Hier liegt die durchschnittliche Verlustquote bei knapp drei Prozent.

Basis dieser geringen Quote und eine der wirksamsten Strategien, Lebensmittel auf der Handelsstufe vor der Mülltonne zu bewahren, ist eine gründliche, vorausschauende und an die Nachfrage angepasste Warenbedarfsplanung. Je besser der vorhandene Warenbestand den Kundenwünschen entspricht, desto geringer sind die potenziellen Verluste. Drei Aspekte sind dafür entscheidend:

- Eine optimale, nachfrageorientierte Sortimentszusammensetzung. Sie erhöht die Umschlaggeschwindigkeit, senkt die Abfallmenge und steigert den Frischegrad des Sortiments.
- Eine enge Zusammenarbeit mit Lieferanten. Werden sie in das Warenwirtschaftssystem einbezogen, zum Beispiel durch einen Austausch von Abverkaufs- und Prognosedaten, können Hersteller ihre Produktion besser am Bedarf des Händlers ausrichten.
- Die Verbesserung der Prognosegenauigkeit. Sie ist ein wichtiges Instrument, Überbeständen in der Lieferkette wirksam vorzubeugen.

### **Vielfältige Präventionsmaßnahmen**

Auf dieser Basis entwickeln die Handelsunternehmen ihre Warenwirtschaftssysteme mit großem Aufwand kontinuierlich fort. Verkaufsaktionen von kurz vor MHD-Ablauf stehenden Produkten oder die Zusammenarbeit mit karitativen Organisationen wie den Tafeln, sind weitere Maßnahmen des Lebensmittelhandels, um die Verlustquote zu reduzieren bzw. um Ware, die sich nicht mehr optimal vermarkten lässt, einer sinnvollen Verwendung zu zuführen.

Des Weiteren unterstützen die Lebensmittelhandelsunternehmen ihre Kunden dabei, Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen, indem sie ein vielfältiges und jederzeit verfügbares Sortiment einwandfreier und sicherer Lebensmittel anbieten. Diese Leistung garantiert den Kunden, sich jederzeit mit den benötigten Produkten in angemessener Menge versorgen zu können.

### **Zielkonflikte anerkennen und benennen**

Der deutsche Lebensmittelhandel ist sich der damit verbundenen Herausforderungen bewusst. Einerseits erwarten die Kunden bis zum Ende der Öffnungszeiten eine große Vielfalt einwandfreier, frischer Ware. Andererseits sind bestimmte frische Produkte am nächsten Tag nicht mehr verkaufsfähig. Einerseits führen Ernährungstrends und veränderte Essgewohnheiten dazu, dass das Angebot frischer, verzehrfertiger Produkte steigt. Andererseits erhöht die Ausdehnung dieses hygienisch sensiblen Sortiments das Risiko, höhere Lebensmittelverluste nach sich zu ziehen. Einerseits entsprechen kleinere Portionsgrößen den Bedürfnissen kleiner Haushalte, deren Zahl kontinuierlich steigt. Andererseits stellt sich die Frage, wie der damit verbundenen Steigerung des Plastikabfallaufkommens wirksam begegnet werden kann.



### **LEH muss Balance halten**

Diese Beispiele zeigen, dass Handelsunternehmen jedes Mal eine Balance finden müssen zwischen Wettbewerbs- und Kundenorientierung einerseits sowie Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung andererseits. Das Engagement des Handels gegen Lebensmittelverschwendung und die Maßnahmen, die von Unternehmen ergriffen werden, um Verluste zu senken, müssen daher immer im Kontext solcher Zielkonflikte betrachtet werden.

Ihre Würdigung, Anerkennung und Berücksichtigung fehlt im Entwurf des Eckpunktepapiers. Da dieser Aspekt jedoch großen Einfluss sowohl auf die Zielformulierung hat, als auch auf einen möglichen Branchenbeitrag des deutschen Lebensmittelhandels zur Reduzierung von Nahrungsmittelverlusten, muss er zwingend in das Strategiepapier aufgenommen werden.

### **Folgenabschätzung vornehmen**

Die herausgehobene Rolle, die der Aspekt Zielkonflikte spielt, lässt sich auch an der Stellung des UN-Nachhaltigkeitsziels 12.3. im Eckpunktepapier beschreiben. Sowohl bei der Verabschiedung der Sustainable Development Goals durch die Vereinten Nationen, als auch im Koalitionsvertrag, bekennt sich Deutschland dazu, die Nahrungsmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren. Zu Recht verweist das Eckpunktepapier darauf, dass dieses Ziel „sehr ambitioniert“ sei. Sein hoher Anspruch wird umso deutlicher, je mehr man die Frage stellt, welche konkreten Folgewirkungen die Umsetzung dieses Ziels auf den einzelnen Stufen der Lebensmittelkette hat. Was bedeutet es zum Beispiel für die Angebotsvielfalt, das Preisgefüge oder die Wettbewerbssituation in der Lebensmittelversorgungskette?

So wichtig die Agenda 2030 für ein globales und mehrdimensional nachhaltiges Wirtschaften der Weltgemeinschaft ist, die Abschätzung der Folgewirkungen im Besonderen des SDG 12.3. kommt im Eckpunktepapier leider viel zu kurz.

### **Baseline- und Fortschrittsmessung praxisingerecht gestalten.**

Mit welchen Maßnahmen und Instrumenten die einzelnen Akteure der Lebensmittelwertschöpfungskette zur Zielverwirklichung beitragen können, ist eine Säule des Strategiepapiers. Die andere, nicht weniger wichtige ist die Verlusterfassung und die darauf aufbauende Fortschrittsmessung. Auf Basis des europarechtlichen Rahmens arbeitet die Bundesregierung an einer Methode, mit der die Verluste sowohl bei der Baseline- als auch bei der Fortschrittsmessung erfasst werden sollen. Details zu dieser Methode bzw. den angestellten Überlegungen liegen dem Lebensmittelhandel aktuell nicht vor. Dieser Zustand muss sich so schnell wie möglich ändern.

Erst wenn bekannt ist, wie die Verlusterfassung im Detail funktioniert, welche Daten benötigt werden, welche öffentlich zugänglich sind und welche die Unternehmen gebeten werden beizusteuern, kann abgeschätzt werden, wie ein Beitrag des Lebensmittelhandels zur Reduktionsstrategie im Einzelnen aussehen könnte.

Darüber hinaus sind für die Zuarbeit des Lebensmittelhandels folgende Aspekte unbedingt zu beachten:

- Die Wahrung von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen: Das betrifft in erster Linie die Anonymisierung und Aggregation der Daten.
- Die Beachtung wettbewerbsrechtlicher Vorschriften. Das betrifft zum Beispiel Daten über Absatzprognosen.
- Die Nutzung bereits bestehender, praxiserprobter Instrumente der Datenerfassung.



- ggf. Anpassung bestehender Systeme der Datenerfassung, zum Beispiel durch die Harmonisierung eigener Warenwirtschaftssysteme mit dem geplanten Erfassungstool der Tafeln.

Methoden der Datenerfassung, die es den Handelsunternehmen erlauben, auf bestehende Systeme und Werte zurückzugreifen, sind für den LEH zwingende Voraussetzung, einen Branchenbeitrag zur Reduktionsstrategie zu leisten.

Das ist deshalb von Bedeutung, weil bereits die heute genutzten Erfassungsarten, wie z.B. die Abschriften-erhebung ihre methodischen Herausforderungen haben, da die jeweiligen Warenwirtschaftssysteme der Unternehmen nur bedingt miteinander vergleichbar sind. Vor allem in den Frischwarengruppen existieren unterschiedliche Vorgaben bei der Datenerfassung und Datenaufbereitung sowie bei der Herangehensweise an die Warenbedarfsplanung, die zum Beispiel vom Sortimentsumfang und der Verarbeitungstiefe der Produkte abhängen.

Die Implementierung neuer Prozesse der Datenerfassung würde nicht nur erheblichen zeitlichen Vorlauf in Anspruch nehmen, sondern auch einen Harmonisierungsaufwand und Ressourceneinsatz erfordern, dessen Wirkung im Vergleich zum erzielten Ergebnis aus aktueller Perspektive nicht seriös zu benennen ist.

Berlin/Brüssel, Dezember 2018

## Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung - Eckpunkte -

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo-Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder und Kommunen

Wirtschaft

Zivilgesellschaft

Wissenschaft

Herausforderung annehmen

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

## Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. 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) <sup>CHB1</sup>. 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 das Lebensmittelsystem die Lebensmittelversorgungskette <sup>CHB2</sup> nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Bestandteil des neuen Pakets zur Kreislaufwirtschaft.

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 Wertschöpfungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

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

## Kontext und Herausforderung

### Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Vor dem Hintergrund, dass weltweit mehr als 800 Millionen Menschen hungern und die Herstellung von Lebensmitteln wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft beansprucht sowie mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden ist, kann Lebensmittelverschwendung nicht hingenommen werden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelabfälle erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen.

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die EU-Länder auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten.

Durch Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Handel und Konsum könnten nach der Studie von Campoy-Muñoz et al. in Deutschland pro Jahr rund 30 Mrd. Euro eingespart werden. Angesichts der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten alle Akteure ein Interesse daran haben, spezifische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung festzulegen.

## Definitionen

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

Die Definition für Lebensmittelabfall variiert nicht nur global sehr stark, sie wird auch innerhalb Deutschlands und in verschiedenen Institutionen unterschiedlich genutzt. Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen (Ch83):

- 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 gesamten Wertschöpfungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Damit zählen auch so genannte Lebensmittelverluste und Nachernteverluste zu Lebensmittelabfällen.
- **Nachernteverluste und Lebensmittelverluste** sind Lebensmittelabfälle, die nach der Ernte z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen.

## Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Wertschöpfungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. In Deutschland entstehen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei rund 61 Prozent in den privaten Haushalten und je rund 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden. Im Lebensmittelhandel fallen circa 5 Prozent an (Ch84) (Hafner et al., 2012). In der Landwirtschaft wurden Nachernteverluste je nach Produkt zwischen rund 3 und 11 Prozent erfasst (G. Peter et al., 2013). Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht zu den Sektoren in denen Lebensmittelabfälle entstehen und deren mögliche Ursachen:

2012  
im KS Kontext  
ca 11 Mio  
Baseline  
2015

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht</li> <li>• Verluste bei der Lagerung und dem Transport</li> <li>• Überproduktion</li> </ul>

Sektor

Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

Verarbeitung von Lebensmitteln

- Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren
- Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle
- Technische Störungen
- Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von 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
- ~~Unnötig knappe Festlegung kurze Restlaufzeit [Ch85]~~des Mindesthaltbarkeitsdatums

Groß- und Einzelhandel [Ch86]

- ~~Beschädigung von Verpackungen, zum Beispiel „Luft-Zieher“~~
- ~~Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement, zum Beispiel durch zu große Bestellmengen~~
- ~~Falsche Lagerung, zum Beispiel durch Unterbrechung der Kühlkette~~
- ~~Überschreitung von Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten zum Beispiel durch suboptimale Warenwälzung~~
- ~~Beschädigung der Ware im Markt durch Verbraucher, zum Beispiel durch Produktprüfung (berühren, drücken, umwälzen, vor allem bei Obst und Gemüse aber auch bei Tiefkühlkost~~
- ~~Rechtliche Aspekte / Kennzeichnungsfehler (Bsp. Vermarktung Eier nur bis 21. Tag nach Legedatum; Abweichung von Handelsklassen Eier/Geflügel, Produktanforderungen, Kennzeichnungsfehler und behördliche Anordnung der Vernichtung)~~
- ~~Warenrückruf, zum Beispiel wegen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften~~
- ~~Nichteinhaltung hygienerechtlicher Vorschriften oder anderer Qualitätsstandards mit dem Ergebnis, dass Ware bei der Anlieferung zurückgewiesen werden muss.~~
- ~~Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement u.a. zu viel geordert, rotieren von Vorräten (Neues wird vor Altem verkauft), falsche Temperaturen oder Licht~~
- ~~Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten~~
- ~~Zu hohe Ansprüche an Qualität und Frische; Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig [Ch87]~~
- ~~Beschädigung von Verpackungen~~
- ~~Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen [Ch88]~~
- ~~Kühlketten unterbrochen~~
- 

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

- Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung
- Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung
- Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, schlechtes Monitoring der Überschüsse
- Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien)

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</li> <li>• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)</li> </ul>
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen</li> <li>• Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft entsorgt</li> <li>• Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet</li> <li>• Zu große Packgrößen (angebotsseitig)</li> <li>• Falsche Lagerung</li> <li>• Mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln</li> </ul>

## Laufende Arbeiten

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

### Bundesregierung

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

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

Die Bundesregierung investiert derzeit rund 16 Millionen Euro in Forschungsprojekte und Innovationen, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten. Sie fördert die Entwicklung digitaler Lösungen, um die 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.

Gemeinsam mit den Ländern hat die Bundesregierung 2013 erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm erarbeitet. 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 und Kommunen

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

- In acht 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.
- *[ggf. Ergänzung durch die Länder]*

## Wirtschaft (Ch.B.10)

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

- Aktionsbündnis von Handelsunternehmen, Verwaltung, Forschung und gemeinnützigen Vereinen (REFRESH Steering Committee) zur indirekten Abfalldatenerfassung und Erfahrungsaustausch hinsichtlich Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle (Ch.B.11)
- Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackungen
- Aktionen zur Vermarktung von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht
- Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen; Entwicklung von ersten Maßnahmen gegen Verschwendung (United Against Waste)
- Aufklärung über das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum in den Märkten
- Beratung durch Servicepersonal und Ernährungsberater in den Märkten
- Beratung zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln
- Kleinere Verpackungsgrößen oder unverpackte Ware für Singles oder alleinstehende Personen
- Rezeptvorschläge für Umgang mit Lebensmitteln („Kochen mit Resten“)
- Zusammenarbeit mit und Unterstützung von karitativen Organisationen, wie den Tafeln und anderen Start-ups (Sirplus, Foodsharina etc.) in erster Linie durch Lebensmittel-, aber auch durch Sach- und Geldspenden
- Abgabe von früheren Lebensmitteln als Futtermittel (MS.12)
- Preisreduzierung von Ware mit in Kürze überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Optimierte Warenwirtschaft (moderne Lagerstandorte, effiziente Logistikflotte, EDV-unterstützte bedarfsgerechte Disposition etc.)
- Möglichkeit der verbraucherindividuellen Portionierung an den Bedientheken oder im Frischebereich (Obst und Gemüse, Backwaren)
- Projekte zum verbesserten Temperatur-Monitoring der Kühlkette (tsenso)

## 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 andere Initiativen wie foodsharing und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen offensichtlich erreicht und für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Denn laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018].

Über 940 Tafeln mit mehr als 2.000 Tafel-Läden und Ausgabestellen versorgen regelmäßig bis zu 1,5 Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. 60.000 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer engagieren sich für die Tafeln.

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

Mit Hilfe von Apps organisieren Verbraucherinnen und Verbraucher Tauschplattformen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Verschiedene Organisationen suchen proaktiv Partner unter den Lebensmittelerzeugern entlang der Wertschöpfungskette, unterstützen solidarische Landwirtschaft – wo mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes tragen und im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten – oder nehmen Lebensmittel von Landwirten ab, die sonst nicht vermarktet werden.

*[ggf. Ergänzung durch Zivilgesellschaft]*

## **Wissenschaft**

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

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

Beim Meeting of Agriculture Chief Scientists der G20 Staaten (MAC5-G20) wurde 2015 beschlossen, die Forschungs- und Politikberatungskapazitäten zu bündeln und eine Initiative zur spürbaren Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu gründen. Deutschland übernahm die Federführung und sammelt seit 2016 auf einem globalen Forschungsnetzwerk ([www.global-flw-research.org](http://www.global-flw-research.org)) entsprechende Forschungsprojekte und Expertenprofile. Hier können Unternehmen und Forschungseinrichtungen nach Partnern und Forschungsarbeiten suchen.

Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomen) besteht in allen Bereichen der Wertschöpfungskette, um der Frage nachzugehen, wo und wie Lebensmittelabfälle vermieden und höhere Wertschätzung erzielt werden können. Die

Förderprogramme der Bundesregierung werden ergänzt durch länderfinanzierte Projekte und privatwirtschaftliche Forschung, um den Bedarf abzudecken.

*[ggf. Ergänzung durch Wissenschaft]*

## Herausforderung annehmen

Angesichts der anfallenden Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland und den damit verbundenen negativen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Gleichzeitig ist es bei entsprechender Verteilung der Lebensmittel eine gute Möglichkeit, zur Ernährungssicherung aller Menschen beizutragen.

Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, sind kumulierte produktbezogene Treibhausgas (THG)-Emissionen in der Größenordnung von 0,5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. pro Einwohner und Jahr zu verzeichnen und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016). Darin enthalten sind Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen.

Verlust +  
Herausforderung

Die bereits laufenden Arbeiten bieten eine wertvolle Grundlage. Darauf können wir aufbauen, aus den Erfahrungen lernen, uns wirksam einsetzen und weiterarbeiten, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Wertschöpfungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

### Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Die Fokussierung auf besonders wirksame Maßnahmen ist entscheidend für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland.

- Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015 festgelegt. Sie wird als Grundlage für das Monitoring berechnet und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich unseres gemeinsamen Ziels.
- Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser, Arbeitskraft einzusparen.
- Eine Plattform für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen sollen <sup>[ChB13]</sup> freiwillige Selbstverpflichtungen gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt werden.
- Ein ressort- und länderübergreifendes Steuergremium identifiziert im Laufe des Prozesses Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.
- Gesetzgebungen werden hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüft, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird.
- Maßnahmen des Abfallvermeidungsprogramms werden bezogen auf die jeweiligen Sektoren aufgenommen und umgesetzt.

### Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft <sup>[ChB14]</sup>

Die Verbesserung der bestehenden Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer

verantwortungsvollen Unternehmensführung. Die Maßnahmen sollten daher den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. Damit übernehmen Betriebe nicht nur gesellschaftliche Verantwortung, sie erhöhen auch die Chance, ihre eigene Position im Wettbewerb zu verbessern. Dies gilt ebenso für das Vermeiden und Verringern von Lebensmittelabfällen. In den verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette können Kosten gesenkt, die Produktivität gesteigert und positive Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch erreicht werden. Diese Vorteile können durch Unternehmen realisiert werden, die sich für eine kontinuierliche Verbesserung in ihren Betrieben engagieren. Die unter Handlungsfeld 1 genannten Runden Tische werden diesen Prozess begleiten und verstärken.

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können.
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst, um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren.
- Innovationen, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern, werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern (CHB15).
- 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 (CHB16)
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Wertschöpfungskette durch Bereitstellung von Daten (z.B. zu Absatzprognosen, Werbekampagnen von Produzenten) (CHB17)
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Marketing- und Werbemaßnahmen müssen hinsichtlich Auswirkungen auf Lebensmittelverschwendung überprüft werden (z.B. kaufe 3, zahle 2) (CHB18)
- Rückverfolgbarkeit zur genauen Kenntnis der Lieferkette und der besten Interventionsmöglichkeiten wird verbessert (CHB19)

### Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

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

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Wertschöpfungskette weiterentwickelt.
- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.
- Lebensmittelunternehmen integrieren die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme, sensibilisieren Mitarbeiterinnen, und Mitarbeiter und Kunden

dadurch hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

- Schulen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehrpläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung/Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen.
- In der Wissenschaft wird ein „social Lab“ etabliert, um die Vielfalt der Menschen und des vielschichtigen Systems widerzuspiegeln, gemeinsam nach Ursachen von Problemen zu suchen, Lösungen zu erarbeiten und im Alltag zu erproben. So ermöglichen wir mehr Kreativität und schließen lokales und informelles Wissen der in dem vielschichtigen System Lebenden ein.

## Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

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

Digitale Innovationen sollten hinsichtlich ihres Nutzens innerhalb der Lebensmittel-Lieferkette bis hin zum Verbraucher <sup>[CHB20]</sup> untersucht werden. Die hohe Transparenz, dezentrale Datennetzwerke, die schnelle Datenverfügbarkeit und die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit <sup>[CHB21]</sup> 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. <sup>[CHB22]</sup>

In der internationalen Zusammenarbeit gewinnen digitale Ansätze stark an Bedeutung. Das BMZ beabsichtigt, digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit <sup>[CHB23]</sup> von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Wertschöpfungskette zu fördern.

Intelligente Verpackungen, die die Genussstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln genau anzeigen, sollten zügig zur Marktreife gebracht und in die Praxis überführt <sup>[MS24]</sup> <sup>[CHB25]</sup> werden. BMEL fördert durch sein Innovationsprogramm entsprechende Forschungsvorhaben, die auch anspruchsvolle Fragen etwa zur nachhaltigen Produktion solcher Verpackungen adressieren. Intelligente Verpackungen können die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums für bestimmte Produktgruppen ergänzen und genauere Anhaltspunkte zur Verzehrbarkeit der Lebensmittel geben, sodass diese ggf. noch verzehrt und vor dem Abfall bewahrt werden können. <sup>[CHB26]</sup>

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. In der Bäckereibranche besteht ein dringender Handlungsbedarf hinsichtlich digitaler Steuerungsansätze von Stoffströmen insbesondere in kleinen und mittelständischen Bäckereibetrieben. Es fehlen bisher Möglichkeiten und Ansätze, die es KMU Bäckern ermöglichen, mit größeren Bäckereien im Rahmen der „Industrie 4.0“ auf digitaler Ebene mitzuhalten. Vor diesem Hintergrund werden im Rahmen des REFOWAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerechter geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Das Hauptaugenmerk

liegt hierbei auf der optimalen Erreichung eines gewünschten Service-Level-Grades bei gleichzeitiger bestmöglicher Ressourcenschonung. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFORAS entwickelte Küchenmonitor ([www.kuechenmonitor.de](http://www.kuechenmonitor.de)) ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten. Es werden Produktionsmengen, Ausgabe- und Tellerreste erfasst und die Auswertung wird automatisch in leicht verständlichen Grafiken dargestellt. Aus den Grafiken können Ansätze für die Abfallvermeidung von der Planung bis zur Spülküche, aber auch auf der Ebene von Speiseplänen und Rezepturen abgeleitet werden.

## Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung und einen klaren Strategieplan unterstützt werden.

## Jeder spielt eine Rolle

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

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

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

~~Lebensmittelunternehmen~~ Die Wirtschaft ist und 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.

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

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

## Konsequente Politik als Schlüssel

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

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

- 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. Die Lebensmittelunternehmen übernehmen Verantwortung und unterstützen die notwendige Datenerhebung. Dabei greifen die Lebensmittelunternehmen in erster Linie auf bestehende und praxiserprobte Methoden und Instrumente der Datenerhebung zurück (ChB27).
- Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) zur Entwicklung einer Methode für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene entwickelt derzeit ein Methodenpapier.
- Auf dieser Grundlage wird im Juni 2019 die Baseline (Basisjahr 2015) (ChB28) als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte im Auftrag der Bundesregierung ermittelt (ChB29), dabei werden auch die Einsparungen von THG-Emissionen durch reduzierte Lebensmittelabfälle berücksichtigt.
- Ab Anfang 2019 werden Projektvereinbarungen und freiwillige Selbstverpflichtungen mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen an den eigens dafür eingerichteten Runden Tischen unterzeichnet.
- Die Bund-Länder-Plattform übernimmt die Aufgaben des übergreifenden Steuergremiums.
- *Zu gut für die Tonne!* wird 2018 überarbeitet. Als Dachmarke für die Kommunikation wird sie wichtiger Bestandteil der Strategie sein.
- Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) wird zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut, auf der Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert werden. Die jährlichen Berichte aus den Handlungsfeldern werden hier veröffentlicht.
- Ab 2019 werden priorisierte Maßnahmen umgesetzt.

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.

**G. Peter et al. (2013):**

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

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelverluste\\_Landwirtschaft.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelverluste_Landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile)

**H. Hübsch und W. Adlwarth (2018):**

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

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/GfK-Analyse\\_TI.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/GfK-Analyse_TI.pdf?__blob=publicationFile)

**BMEL-Ernährungsreport (2018):**

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

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

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

**Hafner et al. (2012):**

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

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

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

**S. Noleppa, M. Carlsburg (2015):**

Das große Wegschmeißen. Hrsg. WWF Deutschland



**BVLH**  
**Handelsverband**  
**Lebensmittel**

## Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

BMEL-Eckpunkte-Papier

## Stellungnahme



Zum Eckpunktepapier für eine Strategie der Bundesregierung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung nimmt der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) wie folgt Stellung.

Die Unternehmen des deutschen Lebensmittelhandels richten ein besonderes Augenmerk darauf, Nahrungsmittelverluste gering zu halten. Damit leisten sie einerseits einen Beitrag zum bewussten und nachhaltigen Ressourcenumgang. Andererseits reduzieren sie auf diese Weise Umsatz- und Ertragseinbußen.

### **Geringe Verlustquote**

Ergebnis dieser Fokussierung ist eine geringe Verlustquote. Sie beträgt über alle Warengruppen im Durchschnitt eineinhalb Prozent des Nettowarenwertes. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die Frischewarengruppen. Hier liegt die durchschnittliche Verlustquote bei knapp drei Prozent.

Basis dieser geringen Quote und eine der wirksamsten Strategien, Lebensmittel auf der Handelsstufe vor der Mülltonne zu bewahren, ist eine gründliche, vorausschauende und an die Nachfrage angepasste Warenbedarfsplanung. Je besser der vorhandene Warenbestand den Kundenwünschen entspricht, desto geringer sind die potenziellen Verluste. Drei Aspekte sind dafür entscheidend:

- Eine optimale, nachfrageorientierte Sortimentszusammensetzung. Sie erhöht die Umschlaggeschwindigkeit, senkt die Abfallmenge und steigert den Frischegrad des Sortiments.
- Eine enge Zusammenarbeit mit Lieferanten. Werden sie in das Warenwirtschaftssystem einbezogen, zum Beispiel durch einen Austausch von Abverkaufs- und Prognosedaten, können Hersteller ihre Produktion besser am Bedarf des Händlers ausrichten.
- Die Verbesserung der Prognosegenauigkeit. Sie ist ein wichtiges Instrument, Überbeständen in der Lieferkette wirksam vorzubeugen.

### **Vielfältige Präventionsmaßnahmen**

Auf dieser Basis entwickeln die Handelsunternehmen ihre Warenwirtschaftssysteme mit großem Aufwand kontinuierlich fort. Verkaufsaktionen von kurz vor MHD-Ablauf stehenden Produkten oder die Zusammenarbeit mit karitativen Organisationen wie den Tafeln, sind weitere Maßnahmen des Lebensmittelhandels, um die Verlustquote zu reduzieren bzw. um Ware, die sich nicht mehr optimal vermarkten lässt, einer sinnvollen Verwendung zu zuführen.

Des Weiteren unterstützen die Lebensmittelhandelsunternehmen ihre Kunden dabei, Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen, indem sie ein vielfältiges und jederzeit verfügbares Sortiment einwandfreier und sicherer Lebensmittel anbieten. Diese Leistung garantiert den Kunden, sich jederzeit mit den benötigten Produkten in angemessener Menge versorgen zu können.

### **Zielkonflikte anerkennen und benennen**

Der deutsche Lebensmittelhandel ist sich der damit verbundenen Herausforderungen bewusst. Einerseits erwarten die Kunden bis zum Ende der Öffnungszeiten eine große Vielfalt einwandfreier, frischer Ware. Andererseits sind bestimmte frische Produkte am nächsten Tag nicht mehr verkaufsfähig. Einerseits führen Ernährungstrends und veränderte Essgewohnheiten dazu, dass das Angebot frischer, verzehrfertiger Produkte steigt. Andererseits erhöht die Ausdehnung dieses hygienisch sensiblen Sortiments das Risiko, höhere Lebensmittelverluste nach sich zu ziehen. Einerseits entsprechen kleinere Portionsgrößen den Bedürfnissen kleiner Haushalte, deren Zahl kontinuierlich steigt. Andererseits stellt sich die Frage, wie der damit verbundenen Steigerung des Plastikabfallaufkommens wirksam begegnet werden kann.



### **LEH muss Balance halten**

Diese Beispiele zeigen, dass Handelsunternehmen jedes Mal eine Balance finden müssen zwischen Wettbewerbs- und Kundenorientierung einerseits sowie Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung andererseits. Das Engagement des Handels gegen Lebensmittelverschwendung und die Maßnahmen, die von Unternehmen ergriffen werden, um Verluste zu senken, müssen daher immer im Kontext solcher Zielkonflikte betrachtet werden.

Ihre Würdigung, Anerkennung und Berücksichtigung fehlt im Entwurf des Eckpunktepapiers. Da dieser Aspekt jedoch großen Einfluss sowohl auf die Zielformulierung hat, als auch auf einen möglichen Branchenbeitrag des deutschen Lebensmittelhandels zur Reduzierung von Nahrungsmittelverlusten, muss er zwingend in das Strategiepapier aufgenommen werden.

### **Folgenabschätzung vornehmen**

Die herausgehobene Rolle, die der Aspekt Zielkonflikte spielt, lässt sich auch an der Stellung des UN-Nachhaltigkeitsziels 12.3. im Eckpunktepapier beschreiben. Sowohl bei der Verabschiedung der Sustainable Development Goals durch die Vereinten Nationen, als auch im Koalitionsvertrag, bekennt sich Deutschland dazu, die Nahrungsmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren. Zu Recht verweist das Eckpunktepapier darauf, dass dieses Ziel „sehr ambitioniert“ sei. Sein hoher Anspruch wird umso deutlicher, je mehr man die Frage stellt, welche konkreten Folgewirkungen die Umsetzung dieses Ziels auf den einzelnen Stufen der Lebensmittelkette hat. Was bedeutet es zum Beispiel für die Angebotsvielfalt, das Preisgefüge oder die Wettbewerbssituation in der Lebensmittelversorgungskette?

So wichtig die Agenda 2030 für ein globales und mehrdimensional nachhaltiges Wirtschaften der Weltgemeinschaft ist, die Abschätzung der Folgewirkungen im Besonderen des SDG 12.3. kommt im Eckpunktepapier leider viel zu kurz.

### **Baseline- und Fortschrittsmessung praxisgerecht gestalten**

Mit welchen Maßnahmen und Instrumenten die einzelnen Akteure der Lebensmittelwertschöpfungskette zur Zielverwirklichung beitragen können, ist eine Säule des Strategiepapiers. Die andere, nicht weniger wichtige ist die Verlusterfassung und die darauf aufbauende Fortschrittsmessung. Auf Basis des europarechtlichen Rahmens arbeitet die Bundesregierung an einer Methode, mit der die Verluste sowohl bei der Baseline- als auch bei der Fortschrittsmessung erfasst werden sollen. Details zu dieser Methode bzw. den angestellten Überlegungen liegen dem Lebensmittelhandel aktuell nicht vor. Dieser Zustand muss sich so schnell wie möglich ändern.

Erst wenn bekannt ist, wie die Verlusterfassung im Detail funktioniert, welche Daten benötigt werden, welche öffentlich zugänglich sind und welche die Unternehmen gebeten werden beizusteuern, kann abgeschätzt werden, wie ein Beitrag des Lebensmittelhandels zur Reduktionsstrategie im Einzelnen aussehen könnte.

Darüber hinaus sind für die Zuarbeit des Lebensmittelhandels folgende Aspekte unbedingt zu beachten:

- Die Wahrung von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen: Das betrifft in erster Linie die Anonymisierung und Aggregation der Daten.
- Die Beachtung wettbewerbsrechtlicher Vorschriften. Das betrifft zum Beispiel Daten über Absatzprognosen.
- Die Nutzung bereits bestehender, praxiserprobter Instrumente der Datenerfassung.



- ggf. Anpassung bestehender Systeme der Datenerfassung, zum Beispiel durch die Harmonisierung eigener Warenwirtschaftssysteme mit dem geplanten Erfassungstool der Tafeln.

Methoden der Datenerfassung, die es den Handelsunternehmen erlauben, auf bestehende Systeme und Werte zurückzugreifen, sind für den LEH zwingende Voraussetzung, einen Branchenbeitrag zur Reduktionsstrategie zu leisten.

Das ist deshalb von Bedeutung, weil bereits die heute genutzten Erfassungsarten, wie z.B. die Abschriften-erhebung ihre methodischen Herausforderungen haben, da die jeweiligen Warenwirtschaftssysteme der Unternehmen nur bedingt miteinander vergleichbar sind. Vor allem in den Frischwarengruppen existieren unterschiedliche Vorgaben bei der Datenerfassung und Datenaufbereitung sowie bei der Herangehensweise an die Warenbedarfsplanung, die zum Beispiel vom Sortimentsumfang und der Verarbeitungstiefe der Produkte abhängen.

Die Implementierung neuer Prozesse der Datenerfassung würde nicht nur erheblichen zeitlichen Vorlauf in Anspruch nehmen, sondern auch einen Harmonisierungsaufwand und Ressourceneinsatz erfordern, dessen Wirkung im Vergleich zum erzielten Ergebnis aus aktueller Perspektive nicht seriös zu benennen ist.

Berlin/Brüssel, Dezember 2018

2019/001584



## 8 Punkte gegen Lebensmittelverschwendung

Erklärung des Präsidiums des Deutschen Bauernverbandes

Berlin, 8. März 2016

Studien zufolge landen jährlich über 18 Mio. Tonnen Lebensmittel allein in Deutschland sprichwörtlich in der Tonne. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft will eine Strategie gegen die Lebensmittelverschwendung erarbeiten. Das BMEL will vor allem auf einen verantwortlichen Umgang aller Akteure innerhalb der Lebensmittelkette vom Landwirt bis zum Verbraucher hinwirken. Der DBV stellt hierzu fest: Die deutsche Landwirtschaft leistet schon heute einen außerordentlich großen Beitrag zur Minderung von Lebensmittelverschwendung.

Wesentliche Pfeiler einer wirksamen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung sind:

- eine weiter optimierte Lagerung und Logistik vom Acker bis zum Teller,
- eine nachhaltige Preisbildung statt Billigstrategie und
- die bessere Wertschätzung durch Ernährungsbildung.

Der DBV weist insbesondere auf die folgenden Ansatzpunkte hin:

### 1. Im landwirtschaftlichen Betrieb gibt es faktisch keine Lebensmittelvernichtung

Auf der Stufe der landwirtschaftlichen Erzeuger bis hin zur ersten Verarbeitungsstufe sind in Deutschland und Europa die Möglichkeiten zur Vermeidung von Verschwendung bereits weitestgehend ausgeschöpft. Durch eine professionelle Lagerung und Logistik werden Verluste auf der Erzeugerstufe und im Erfassungshandel vermieden. Fortschritte in der Pflanzenzüchtung führen zu einwandfreier Ware, die ihre Abnehmer findet.

Bei Getreide, Milch und Fleisch gelangt die gesamte verwendungsfähige Erzeugung in die Verarbeitung. Nebenprodukte bzw. Reststoffe, welche bei der Verarbeitung anfallen, wie z.B. Molke oder Rübenschnitzel werden zu Futtermittel bzw. in Biogasanlagen in Energie umgewandelt.

Auch bei heimischem Obst und Gemüse sind die Verwertungsketten soweit wie möglich geschlossen. Frischgemüse wird zu großen Teilen erst auf Anforderung des Handels geerntet, was eine abgestimmte Logistik voraussetzt. Obst, das die optischen Anforderungen der Verbraucher nicht erfüllt, wird anderweitig verarbeitet (zu kleine Äpfel werden zu Apfelmus bzw. Apfelsaft).

## **2. Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung gegen Ernte- und Lagerverluste**

Die Landwirtschaft arbeitet stetig an zusätzlichen Möglichkeiten zur Reduzierung von Verlusten. Witterungsschäden werden durch eine intensivere Nutzung von Wetterdaten minimiert. Darüber hinaus findet eine laufende Optimierung der Lagerung und Erntetechnik statt. Schädlings- oder Krankheitsbefall bleiben allerdings eine große Herausforderung. Hier wird eine verantwortungsvolle Pflanzenschutzpolitik sowie eine flexible Zulassungspraxis der Behörden benötigt (Beispiele: Effektive Bekämpfung des Drahtwurms bei Kartoffeln zur Qualitätssicherung; Bekämpfung der Kirschessigfliege im Obst- und Weinbau, ein neuer Schädling aus Asien, der erstmals 2011 in Deutschland nachgewiesen wurde).

## **3. Kreisläufe in der Eiweißfütterung schließen**

Im Sinne der Vermeidung von Verschwendung müssen die gesetzlichen Vorgaben für die Trennung zwischen Nebenprodukten und Abfällen in einigen Punkten überprüft werden. Dies betrifft insbesondere das vor einigen Jahren EU-weit eingeführte Verfütterungsverbot von tierischem Eiweiß aus Schlachtnebenprodukten an Nichtwiederkäuer wie Schweine und Geflügel. Außerdem ist es sinnvoll, Rückläufe und Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung (Brot aus Bäckereien, Reste aus der Teigwarenindustrie oder aus Molkereien) unter Einhaltung der Hygieneanforderungen als Futtermittel zu nutzen.

## **4. Sinnvolle Handelsnormen vermindern Lebensmittelverschwendung**

Handelsnormen können – anders als oft behauptet – die Lebensmittelverschwendung mindern. Es kommt auf die Ausgestaltung und Erfüllbarkeit der Handelsnormen an. Handelsnormen geben Verbrauchern, dem Handel sowie den Erzeugern eine gewisse Sicherheit über Qualität, Nachfrage und Produktion. Sie vereinfachen auch den internationalen Handel von Obst und Gemüse, da oftmals die Ware beim Kauf nicht persönlich in Augenschein genommen wird.

Ware, die die Normen nicht erfüllt, wird nicht weggeworfen, sondern in der Regel anderweitig verarbeitet (z.B. Marmeladenobst oder Saffherstellung). Würden die derzeitigen allgemeinen Handelsnormen für Obst und Gemüse durch spezifische Einkaufsnormen der einzelnen Handelsketten ersetzt, würde dies die Funktionsfähigkeit der Märkte negativ beeinflussen und die Erzeuger bzw. Erzeugerorganisationen belasten.

## **5. Billigstrategie des Handels beenden**

Das Thema der „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ ist sehr eng mit der Frage der Wertigkeit von Lebensmitteln im Alltag der Verbraucher verbunden. Der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel am gesamten Verbraucherbudget beträgt derzeit etwa 10 Prozent und lag 1970 noch bei 19 Prozent. Die Strategie großer Teile des Handels, Lebensmittel zu ständigen Discountpreisen und als „namenlose“ Handelsmarken zu vermarkten, trägt auf Dauer zu einem Bedeutungsverlust der Lebensmittel in den Augen vieler Verbraucher bei.

**6. Verbraucher sollen mehr über die Herkunft der Lebensmittel erfahren**

Die Entfremdung und das fehlende Wissen um die Herstellungsbedingungen von Lebensmitteln führen zu Defiziten bei der Wertschätzung. Billigprodukte werden ohne schlechtes Gewissen schneller entsorgt. Die Arbeitsleistung der Landwirte sowie deren an 365 Tagen im Jahr gelebte Verantwortung gegenüber Tier und Umwelt muss wieder mehr Anerkennung finden. Die Landwirtschaft bietet an den jährlich stattfindenden Tagen des offenen Hofes Transparenz für Jedermann. Darüber hinaus heißen zahlreiche Bauernfamilien das ganze Jahr über Schulklassen auf ihren Höfen willkommen. Der DBV fordert, an den allgemeinbildenden Schulen mehr Unterricht zum Thema Ernährung vorzusehen und dies mit einem unvoreingenommenen und realistischen Blick auf die Landwirtschaft zu verbinden.

**7. Beim Mindesthaltbarkeitsdatum ist nach wie vor Aufklärung gefragt**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert den Verbrauchern Frische und gibt den Herstellern Sicherheit in der Haftung für die Qualität ihrer Produkte. Gleichwohl ist bei vielen Verbrauchern der falsche Eindruck entstanden, der Ablauf des MHD sei mit dem Verderb der Produkte gleichzusetzen. Dem muss stetig durch öffentliche Aufklärung entgegen gewirkt werden, auch auf den Verpackungen.

Bei Lebensmitteln, die durch Zeitablauf nicht schnell zu verderben drohen, wie beispielsweise Mehl, Reis, Nudeln oder Mineralwasser kann die Angabe des Herstellungsjahres statt des MHD einer vorschnellen Entsorgung vorbeugen.

**8. Entwicklungspolitik**

In den Entwicklungs- und Schwellenländern herrschen sehr hohe Nachernteverluste in der Landwirtschaft. Die GIZ schätzt diese auf eine Größenordnung von bis zu 30 Prozent der Weltermte. Im globalen Zusammenhang empfehlen sich vor allem Investitionen in verbesserte Lagerhaltung, Schutz vor Schädlingsbefall, durchgehende Kühlketten und verbesserte Logistik in den Entwicklungs- und Schwellenländern. Als Mitglied des Weltbauernverbandes WFO setzt sich der DBV dafür ein, dass alle Bauern weltweit Zugang zu diesen Techniken erhalten.

## Stellungnahme zur Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Stellungnahme

Berlin, 20. Dezember 2018

### Allgemeine Anmerkungen

Die nach wie vor hohe Lebensmittelverschwendung in Deutschland ist aus Sicht der deutschen Bauernfamilien nicht akzeptabel. Sie ist letztlich ein Symptom der geringen Wertschätzung von Lebensmitteln. Kostendruck, Niedrigpreisstrategien in der Vermarktung und der Wettbewerb mit Produkten, die mit geringeren Standards erzeugt worden sind, entwerten die Arbeit der Landwirte. Je billiger die Lebensmittel sind, desto weniger werden sie wertgeschätzt und desto schneller weggeworfen.

Der Deutsche Bauernverband (DBV) begrüßt deshalb jeden Schritt, mit dem der nicht nur ethisch, sondern auch ökologisch bedenkliche Umfang der Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. Bereits im Jahr 2016 hat das Präsidium des DBV einen 8-Punkte-Plan beschlossen, der bis heute an Aktualität nichts eingebüßt hat (Anlage). Danach sollte eine wirksame Strategie gegen Lebensmittelverschwendung von folgenden Pfeilern getragen werden:

- Gute Rahmenbedingungen für eine effiziente und ressourcenschonende Präzisionslandwirtschaft.
- Optimierung der Lagerung und Logistik vom Acker bis zum Teller.
- Sicherung von nachhaltiger Wertschöpfung in der Vermarktung.
- Stärkung der Wertschätzung von Lebensmitteln und eine umfassende Ernährungsbildung.

### Anmerkungen zum Strategiepapier

1. Die Definition des Abfallbegriffs erfolgt in Anlehnung an die EU-Abfallrahmenrichtlinie und das Kreislaufwirtschaftsgesetz. Richtig ist, den Abfallbegriff an die Lebensmitteleigenschaft und somit erst nach der Ernte anzusetzen (eine Gründüngung oder Bodenverbesserung durch Unterpflügen von ungeernteten Erzeugnissen ist somit nicht erfasst). Allerdings werden im Strategiepapier auch Nährstoffverluste dem Abfallbegriff hinzugezählt. Dies ist unzutreffend. Weder die EU-Vorgaben noch das nationale Kreislaufwirtschaftsgesetz geben diese Auslegung vor. Damit ein Lebensmittel zum Abfall wird, muss der Eigentümer sich dessen entledigen wollen. Besteht eine anderweitige Verwertungsmöglichkeit und wird diese genutzt, liegt keine Aufgabe bzw. Entledigung vor. Auch die Erwägungsgründe 16/17 zur EU-Abfallrichtlinie legen eine Unterscheidung zwischen Abfall und

Sekundärrohstoffe bzw. landwirtschaftlichen Nebenprodukten nahe. Verliert z.B. ein Apfel durch Lagerung an Feuchtigkeit, so entsteht dadurch kein Abfall. Das Strategiepapier ist deshalb auf Seite 3 in den Abschnitten „Definitionen“ und „Wo Abfälle entstehen“ entsprechend zu berichtigen.

Gleiches gilt für die Tabelle zu den möglichen Ursachen von Lebensmittelabfällen für den Sektor Primärproduktion. Die Nichterfüllung von Produkt- und Qualitätsstandards führt nicht zur Abfallentstehung. Vielmehr werden derartige Erzeugnisse i.d.R. der Verarbeitung zugeführt (z.B. Apfelsaft aus zu kleinen Äpfeln). Die genannten Lagerverluste in Höhe von 3 bis 11 Prozent sind weder Lebensmittelabfälle noch treffen sie der Höhe nach zu. Die falschen Prozentangaben beruhen vor allem darauf, dass die Lagerungsverluste durch Wasserverdunstung (Masseverluste) mit in den Verlust einbezogen und Verderb und Totalverlusten gleichgesetzt werden. Zudem findet in der Regel eine landwirtschaftliche Überproduktion nicht statt. Der Landwirt produziert nachfrageorientiert. Überproduktion bedeutet wirtschaftlichen Verlust. Natürlich kann es bei bestimmten Witterungen zu herausragenden Ernten kommen, wie beispielsweise in diesem Jahr bei dem Apfelanbau. Dadurch entsteht allerdings kein Abfall, allenfalls hat dies Auswirkungen auf den Marktpreis bzw. es geht mehr Ware in die Verarbeitung.

Das landwirtschaftliche Denken und Handeln in Kreisläufen eröffnet seit je her Wege der effizienten Nährstoffverwendung und wirkt dadurch der Entstehung von Lebensmittelabfall entgegen. Erzeugnisse, die den hohen Qualitäts- oder Marktanforderungen zum Beispiel für Größe und Form nicht entsprechen, werden über Alternativen, wie Weiterverarbeitung, Futter oder Energiegewinnung verwertet. Diese alternativen Verwertungen bedeuten eine sinnvolle Rohstoffnutzung. Es handelt sich somit um keine Abfallverwertung.

2. Die Anstrengungen der Wirtschaft (Seite 6) sind aus Sicht der Landwirtschaft zu ergänzen. Obwohl nach den unterschiedlichsten Erhebungen dem Primärsektor keine bzw. allenfalls geringe Anteile an der Lebensmittelverschwendung bestätigt werden, stellt sich die Landwirtschaft dem Thema und arbeitet bereits seit Jahren an der Minimierung von Lebensmittelverlusten. Folgende Beispiele kommen aus unserer Sicht in Frage:

- Die Präzisionslandwirtschaft sorgt für eine effiziente sowie ressourcenschonende Lebensmittelerzeugung.
- Landwirtschaftliche Direktvermarktung wirbt effizient im Kundenkontakt gegen Lebensmittelverschwendung (z.B. durch Informationen zur Haltbarkeit und Weiterverarbeitung).
- Bäuerinnen und Bauern sorgen in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Landfrauenverband bereits für mehr Ernährungskompetenz (z.B. Ernährungsführerschein).

- Nebenerzeugnisse aus der Lebensmittelverarbeitung werden als Futtermittel genutzt. Landwirtschaftliche Kreislaufwirtschaft verhindert Nährstoffverluste.
- Der DBV arbeitet in Kooperation mit Landwirten in Drittländern an einer Verbesserung der dortigen Anbau-, Ernte- und Lagermethoden, um die dort noch hohen Verluste zu minimieren.

3. Im Abschnitt „Herausforderungen annehmen“ wird in der Lebensmittelverteilung eine *„gute Möglichkeit, zur Ernährungssicherung aller Menschen beizutragen“* gesehen. Nach Ansicht des DBV leisten die Tafeln und vergleichbare Einrichtungen einen wichtigen Beitrag gegen den Verderb von Lebensmitteln im Handel, durch rechtzeitige Abnahme und Verteilung. Ernährungssicherung sollte jedoch unabhängig davon gesehen werden. Dies gilt auch für Deutschland, obwohl Lebensmittel hierzulande so günstig wie fast nirgendwo sind.

Die für die Produktion von Lebensmitteln angeführte Menge an Treibhausgasen entspricht nicht den Aussagen der wissenschaftlichen Beiräte des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Diese gehen in ihrem Klimagutachten von anderen Werten aus (bei Vermeidung von 75% der Abfälle von 9,0 Mio. t und bei 25% entsprechend von 3 Mio. t THG). Zudem ist die „Senke Landwirtschaft“ nicht berücksichtigt.

4. Im Handlungsfeld 1 (Politischer Rahmen, Seite 8) ist unter Punkt 6 die Überprüfung der Gesetzgebung hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln vorgesehen. Dies wird unterstützt. Eine Reihe von gesetzlichen Vorgaben steht in unmittelbarem oder mittelbarem Zusammenhang mit Lebensmittelverlusten und bedarf der Überprüfung. Beispiele dafür sind:

- Sachgerecht eingesetzte Pflanzenschutzmittel minimieren Verluste und Verderb. Der Rückgang bei zugelassenen Pflanzenschutzmitteln erhöht die Gefahr, dass beispielsweise Ware durch Pilzbelastung nicht verkehrsfähig ist oder Qualitätsnormen nicht erreicht werden können (Drahtwurmbefall bei Kartoffeln). Daher müssen Pflanzenschutzpolitik und die Zulassungspraxis von Pflanzenschutzmitteln eine ausreichende Verfügbarkeit von Wirkstoffen sicherstellen.
- Neue Züchtungstechniken beinhalten ein großes Potenzial für die Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Der jetzige Rahmen des Gentechnikrechts ist für eine Nutzung dieses Potenzials ungeeignet und bedarf der Anpassung.
- Das so genannte Nulltoleranz-Prinzip für Verarbeitungserzeugnisse von nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Organismen führt im Beanstandungsfall dazu, dass größere Partien von unbedenklichen Produkten vernichtet werden müssen.

- Die Regelungen für die Verfütterung tierischer Eiweiße stehen einer Verwertung von Lebensmitteln aus Retouren in der Tierfütterung entgegen.

Der Gesetzgeber ist aufgefordert, bestehende Zielkonflikte zu beheben und deren Entstehung zu vermeiden. Darüber hinaus kann auch der Export von Lebensmitteln der Entstehung von Lebensmittelverlusten entgegenwirken. Lokale und regionale Witterungs- und Ernteschwankungen können durch internationalen Agrarhandel ausgeglichen werden. Koppel- und Nebenprodukte, die keinen Absatz am heimischen Markt finden (z.B. Schweinepfoten) können in anderen Ländern, deren Verzehrsgewohnheiten diese Lebensmittel mit umfassen, vermarktet werden. Mit einem politischen Rahmen für den Export solcher Produkte kann hier eine nachhaltige Verbesserung erreicht werden.

5. Im Handlungsfeld 2 (Prozessoptimierung Wirtschaft, Seite 9 oben) ist die Einbeziehung der Primärproduktion in Drittländern sinnvoll. Hier besteht ein großes Einsparpotential. Der DBV arbeitet deshalb in Kooperation mit Landwirten in Drittländern u.a. an einer Verbesserung der dortigen Anbau-, Ernte- und Lagermethoden, um die dort noch hohen Verluste zu minimieren.
6. Handlungsfeld 3 (Verhaltensänderung bei den Akteuren):  
Neben der Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendung ist auch der Aspekt „Wertschätzung für Lebensmittel“ stärker in den Fokus zu nehmen. Von allen Akteuren entlang der Lebensmittelkette ist deshalb ein klares Bekenntnis zu einer gerechten und nachhaltigen Preisfindung notwendig, deren Basis weniger der Weltmarkt, als vielmehr die Erfordernisse der höheren nationalen Standards zu sein hat.
7. Im Handlungsfeld 4 zur Digitalisierung (Seite 10) fehlt die Primärproduktion. 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 hier die Akteure schneller zusammenbringen.



FRIENDS OF THE EARTH GERMANY

## Stellungnahme des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND) zur Erarbeitung einer Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

(Stand des Entwurfes: 19.11.2018)

### Grundsätzliches

Der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND) unterstützt die Bestrebungen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Der BUND bedankt sich für die Einladung und nutzt die Möglichkeit einer Stellungnahme.

### Hintergrund:

Laut der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) werden Jahr für Jahr weltweit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel weggeworfen. Diese Nahrungsmittel, die produziert, aber nicht gegessen werden, werden auf etwa 1,4 Milliarden Hektar Land angebaut.

Die Ressourcenverschwendung ist sogar noch höher, denn auch für die Produktion, Lagerung, Vermarktung und den Transport werden große Mengen an Energie und Wasser verschwendet. Die Verschwendung trägt mit einer weltweiten CO<sub>2</sub>-Bilanz, die etwa 8 Prozent der gesamten vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen entspricht (laut Angaben der FAO), zum Klimawandel bei. Für jedes produzierte Kilo Lebensmittel werden 4,5 Kilogramm CO<sub>2</sub> in die Atmosphäre abgegeben.<sup>1</sup> Deutschland liegt mit 149 kg pro Person im Vergleich mit den anderen Europäischen Ländern zwar im Mittelfeld, doch ist die Verschwendung sehr hoch.<sup>2</sup> Darunter sind Verluste in der Wertschöpfungskette und Lebensmittel, die in privaten Haushalten entsorgt werden.

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die EU-Länder auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten.

<sup>1</sup><http://www.europarl.europa.eu/news/de/headlines/society/20170505STO73528/lebensmittelverschwendung-in-der-eu-infografik>

<sup>2</sup><http://www.europarl.europa.eu/news/de/headlines/society/20170505STO73528/lebensmittelverschwendung-in-der-eu-infografik>

## Bundesregierung muss entlang der gesamten Wertschöpfungskette aktiv werden

Der BUND fordert die Bundesregierung auf einen konkreten Maßnahmen- und Aktionsplan zur Halbierung des Lebensmittelmülls bis 2030 zu verabschieden, und diesen auch mit einem gesetzlichen Rahmen zu untermauern. Ein Paket aus rein freiwilligen Maßnahmen reicht aus Sicht des BUND nicht aus, die notwendige Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in der gebotenen Zeit zu erreichen.

Es wurde zwar bereits vielfach diskutiert, ob das Verfallsdatum das Mindesthaltbarkeitsdatum ersetzen soll, gegenwärtig ist jedoch kein konkretes Gesetz geplant, um die Verschwendung einzudämmen. Kampagnen, wie z.B. "Zu gut für die Tonne", versuchen lediglich das Verhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verändern. Ein guter erster Schritt, doch das alleine reicht nicht aus.

Aus ökologischer Sicht ist es wichtig, alle Ebenen der Verarbeitungs- und Wertschöpfungskette kritisch zu hinterfragen – es reicht nicht aus, hier nur auf den Handel und die Konsumentin oder den Konsumenten zu schauen.

Einige europäische Länder haben schon mit Gesetzesinitiativen reagiert. So plant die französische Regierung die Menge der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2025 zu halbieren und hat beispielsweise ein Wegwerf-Verbot für Supermärkte erlassen. Auch Italien hat ein ähnliches Gesetz auf den Weg gebracht.

Allerdings richten sich diese Gesetze vor allem an das Vermarktungssystem, das für einen hohen Anteil der Verschwendung essbarer Lebensmittel verantwortlich ist. Ein großer Teil der Verantwortung auf ehrenamtliche Strukturen oder karitative Organisationen abgewälzt wurde. Nach dem Gesetz dürfen Supermärkte Lebensmittel auch kompostieren, daher wird die Verschwendung nicht wesentlich gebremst.

Die Bundesregierung sollte aus diesen Beispielen lernen. Sie sollte ein Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung vorlegen, das die gesamte Produktionskette inklusive dem landwirtschaftlichen Produktionssystem in den Blick nimmt, um künftig Lebensmittelverluste vom Acker bis zum Verbraucher effizient zu verringern und natürliche Ressourcen zu schonen.

Berlin, 04.12.2018

### **Kontakt/ Ansprechpartner und weitere Informationen:**

BUND - Freunde der Erde  
Friends of the Earth Germany  
Am Köllnischen Park 1  
10179 Berlin  
Tel.: 00 49 (0) 30 275 86  
| @bund.net

**Stellungnahme von Tafel Deutschland e.V. zur  
„Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ –  
Eckpunktepapier mit Stand: 2018-10-30**

Tafel Deutschland unterstützt insbesondere folgende Inhalte des Eckpunktepapiers:

- Handlungsfeld 1, Politischer Rahmen:
  - Prüfung der Hürden bei der Weitergabe von Lebensmittel an gemeinnützige Organisation
- Handlungsfeld 3, Verhaltensänderungen bei allen Akteuren:
  - Aufklärungsarbeiten bei Mitarbeitenden der Unternehmen
  - Bildungsarbeit zum Thema Lebensmittelverschwendung über die Schulen
- Handlungsfeld 4, Potenziale durch Digitalisierung:
  - Tafel-Digitalisierungsprojekt als wichtige Maßnahme um durch verbesserte Abläufe noch mehr Lebensmittel zu retten und bessere Daten zu erfassen

Tafel Deutschland unterbreitet Änderungsvorschläge zu folgenden Punkten:

1. Definition „Lebensmittelverschwendung“:
  - Derzeit sind Lebensmittel, die das Feld nicht verlassen und somit den Nachernteprozess nicht erreichen, nicht in der Definition von Lebensmittelverschwendung enthalten und somit auch nicht in der Gesamtmenge verschwendeter Lebensmittel in Deutschland. Laut einer WWF-Studie von 2015 machen diese Nach-Ernte-Verluste allerdings 10–30% je Sorte aus (S.9), und sollten somit mit einberechnet werden.
2. Wahl der Studie für die Zahlen-Grundlage
  - Das Papier bezieht sich auf die Studie der Universität Stuttgart aus dem Jahr 2012, die den Sektor Landwirtschaft in die Gesamtmenge der Lebensmittelverluste in Deutschland nicht einbezieht. Da die Studie des WWF von 2015 allerdings aktueller ist und zudem den Sektor Landwirtschaft mit einbezieht, wird angeregt, diese Studie als Grundlage zu verwenden.
  - Tafel Deutschland regt zudem an, bei neuen Studien direkt den europäischen Kontext mitzudenken. Neue Studien aus Deutschland sollten auch mit Studien aus anderen europäischen Ländern vergleichbar sein.
3. Klärung der Einbindung der Akteure bei den Runden Tischen
  - Sicherstellung, dass Akteure und Spezialisten bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Tafeln) ebenfalls in die relevanten Runden Tische einbezogen werden.
  - Sicherstellung, dass die zu erarbeitenden Ergebnisse der Runden Tische praxisorientierte Maßnahmen enthalten, und, dass die Menge an Lebensmittelverschwendung in Deutschland weiter reduziert wird.

Weitere textliche Anmerkungen sind zudem im separatem Anhang eingefügt.



## Stellungnahme

### der deutschen Ernährungsindustrie zum BMEL Eckpunktepapier "Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung"

#### I. Allgemein

Die deutsche Ernährungsindustrie produziert täglich qualitativ hochwertige Lebensmittel für Verbraucher in Deutschland und in der Welt. Ihre Leistungen und ihre Produkte verdienen Anerkennung und Wertschätzung. Trotzdem landen Jahr für Jahr weltweit viele Lebensmittel auf dem Müll. Alleine in Deutschland werden nach Schätzungen der Universität Stuttgart (2012) rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen.

Dies hat erhebliche ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen, vor allem im Hinblick auf die globale Herausforderung einer stark wachsenden Weltbevölkerung. Darüber hinaus gehen für die Ernährungsindustrie relevante Ressourcen wie Agrargüter, aber auch Erde, Luft und Wasser verloren.

Die deutsche Ernährungsindustrie begrüßt daher die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), gemeinsam mit den Akteuren der Lebensmittelwertschöpfungskette eine nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu erarbeiten und so einen aktiven Beitrag zur Erreichung des erklärten Ziels der Vereinten Nationen zur Reduzierung der weltweiten Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V.

Claire-Waidoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

## **II. Anmerkungen zu einzelnen Punkten des Eckpunktepapiers**

### **a. Definitionen**

Die deutsche Ernährungsindustrie begrüßt die praxisnahe Definition von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen, gemäß der EU Richtlinien 2018/98/EU und 2018/851/EU.

### **b. Wo Abfälle entstehen**

- Bei der Zuordnung der Lebensmittelabfälle bzw. -verluste zu den Akteuren der Lebensmittelwertschöpfungskette fehlt ein zentraler Akteur, der Lebensmittelhandel (Einzel- und Großhandel). Diesem würde in der Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen durch die Universität Stuttgart, im Auftrag des BMEL, 2012, rund 5% der gesamten Lebensmittelabfälle zugerechnet.
- Bei der Ursachenbeschreibung in der Ernährungsindustrie werden u.a. auch Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweise von verarbeiteten Produkten genannt. Da die Lebensmittelhersteller für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich sind, ist eine Entnahme dieser Produkte aus dem Wirtschaftskreislauf rechtlich vorgeschrieben, somit unvermeidbar und sollte aus der Ursachenbeschreibung gestrichen werden.
- Die Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie produzieren täglich qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel unter Einhaltung hoher rechtlicher Rahmenbedingungen sowie Ansprüchen von Verbrauchern, Markt und Politik. Die Verantwortung für die Lebensmittelqualität trägt der Hersteller. Er ist gesetzlich dazu verpflichtet, diese und die Haltbarkeit des Produktes bis zu einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu garantieren. Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann allein vom Hersteller festgelegt werden, er kennt die Produkteigenschaften am besten. Das vorliegende Eckpunktepapier untersteilt eine "unnötig knappe



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V.

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums". Diese Aussage ist ungerechtfertigt und wird von der Ernährungsindustrie abgelehnt. Der Passus ist zu streichen.

- Eine wirksame Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind bedarfsgerechte Verpackungen, die Lebensmittel zudem sicher und haltbar machen. Eine nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung muss diesem Fakt gebührend Rechnung tragen und Zielkonflikte mit anderen Politikbereichen – insbesondere Vorhaben zur Reduzierung von Kunststoffverpackungen – ausräumen. Aber auch weitere mögliche ökologische Zielkonflikte gilt es zu adressieren (bspw. Transportaufwand gegenüber bedarfsgerechterer Lieferung).

Höhe Qualitätsansprüche in der Gesetzgebung und darüberhinausgehend am Markt, können Lebensmittelabfälle provozieren. Die Lebensmittelanalytik hat sich erheblich verfeinert, wodurch die Anforderungen an die Reinheit und Rückstandsfreiheit von Lebensmittelrohstoffen immer weiter gestiegen sind. Was diesen Anforderungen nicht genügt, muss häufig vernichtet werden. Der Gesetzgeber als Verursacher von Lebensmittelabfällen und insbesondere die notwendige Anpassung gesetzlicher Vorgaben, die zu Lebensmittelabfällen und -verlusten führen, werden im Eckpunktepapier unzureichend angesprochen. Für eine zielführende Reduzierung von Lebensmittelverschwendung gilt es auch den maßgeblichen Rechtsrahmen zu prüfen. Zum Beispiel:

- Nach einer Anpassung von Rückstandshöchstgehalten (bspw. im Pestizidrecht oder für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wie z.B. Iprodion) fehlen oft geeignete Übergangsfristen, um die bis zum Stichtag der Änderung rechtmäßig produzierte Ware vollständig ab zu verkaufen. Die Produkte werden in Folge dessen vernichtet.



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

- Das generell zu begrüßende Vorsorgeprinzip kann zu langwierigen und unverhältnismäßig großen Rückrufaktionen von verzehrfähigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln führen. So bspw. der Fund GVO-belasteter Leinsaat in 2009, der eine Vernichtung von Lebensmitteln im dreistelligen Millionenbetrag zur Folge hatte.
- Für Rohstoffe, in denen Kontaminanten oberhalb des in der KontaminantenVO festgelegten Grenzwertes festgestellt werden, gilt ein Vermischungsverbot. In der Praxis führt dies dazu, dass Chargen die einen Höchstgehalt überschreiten, nicht mit Chargen vermischt werden dürfen, die den Höchstgehalt nicht erreichen und gemeinsam eine Charge ergeben würden, die den gesetzlichen Anforderungen entspräche. Stattdessen müssen die Rohwaren der ersten Charge vernichtet werden.

Gleichermaßen gilt es aber auch etablierte Marktstandards hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf Lebensmittelverschwendung zu prüfen. So führen Produkthanforderungen des Lebensmitteleinzelhandels regelmäßig zu Auslistungen oder Rückholaktionen trotz der gegebenen rechtlichen Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel. Beispielsweise fordern manche Händler in den Verträgen mit ihren Lieferanten, dass deren Produkte nachweislich maximal 50% der gesetzlichen Höchstmengen für Rückstände und Kontaminanten ausschöpfen. Im Rahmen einer gemeinsamen Arbeit an der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, sollten solche Forderungen sowie die Auslistungen von rechtlich einwandfreier Ware minimiert werden.



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V.

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

### **c. Laufende Arbeiten / Aktivitäten der Wirtschaft gegen Lebensmittelverschwendung**

Gerne kommen wir der Bitte des BMEL um Ergänzungen in diesem Absatz nach.

- Lebensmittel sind die Ertragsgrundlage für die deutsche Ernährungsindustrie. Schon allein aus ökonomischer Sicht sind Lebensmittelabfälle für die Branche daher nicht tragbar. Hinzu kommt das hohe Bedürfnis nach Ressourcenschonung und die gesellschaftliche Verantwortung, die auch unter ökologischen und sozialen Gesichtspunkten Lebensmittelverschwendung inakzeptabel machen. Der Einsatz moderner, industrieller Produktionsanlagen sowie ressourcenschonender Herstellungstechniken sorgen dafür, dass Rohwaren nahezu vollständig verwertet werden können.
- Die deutsche Ernährungsindustrie arbeitet eng mit Landwirten und Rohstofflieferanten zusammen, um sich hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferzeitraum so gut wie möglich abzustimmen (Einsatz von Warenwirtschaftssystemen). Eine besondere Form der Zusammenarbeit stellt bspw. der Vertragsanbau dar. Zudem werden durch die Industrie Waren verarbeitet, die bspw. für den Verkauf an Endverbraucher optisch nicht geeignet wären.
- Viele Unternehmen haben die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in ihre unternehmensinterne Nachhaltigkeitsstrategie aufgenommen und führen interne Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen durch.
- Zahlreiche Unternehmen der Ernährungsindustrie kooperieren mit den Tafeln. Qualitativ einwandfreie und sichere Lebensmittel, die im Wirtschaftskreislauf nicht mehr verkauft werden können, werden kostenfrei an die Tafeln abgegeben.



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

- Unternehmen und Verbände informieren auf Produktverpackungen, im Internet oder in Informationsbroschüren über die richtige Lagerung und Zubereitung von Produkten oder auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum, um Lebensmittelabfälle in Privathaushalten als auch im Großverbraucherbereich zu reduzieren.
- Um den Ressourcenverbrauch zu reduzieren, bedienen sich Hersteller der sogenannten Kaskaden- oder auch Mehrfachnutzung eines Rohstoffs über mehrere Stufen. So werden anfallende Nebenprodukte oder Reststoffe, die nicht mehr der Verwertung als menschliche Lebensmittel der Wertschöpfungskette zugeführt werden können, bspw. zur Herstellung von Tierfutter oder als Energieträger genutzt.
- Bedarfsgerechte Verpackungen schützen Lebensmittel vor einem vorschnellen Verderb und erhöhen die Lagerfähigkeit. Dazu gehören auch Anpassungen an die individuellen Bedürfnisse der Konsumenten, insbesondere hinsichtlich Größe und Menge.

#### **d. Herausforderungen annehmen / Handlungsfeld 1**

Um Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in der gesamten Wertschöpfungskette wirksam gestalten zu können, bedarf es eines kohärenten politischen Rahmens, der Zielkonflikte ausräumt. Weiter muss die nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung im Einklang mit den europäischen und globalen Nachhaltigkeitszielen stehen und insbesondere auf eine größtmögliche Harmonisierung im EU Binnenmarkt abzielen.

#### **e. Herausforderungen annehmen / Handlungsfeld 2**

Viele der in dem Eckpunktepapier genannten möglichen Aktivitäten zur Verringerung der Lebensmittelverluste in der Lebensmittelproduktion sind nicht zuletzt wegen dem harten Wettbewerbsumfeld in Deutschland bereits gelebte Routine. Zu den übrigen Punkten hat die Branche jedoch kritische Anmerkungen:



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

- Die Analyse von Geschäfts- und Produktionsprozessen ist Sache des Unternehmens. Wettbewerbsrelevante, unternehmensinterne Informationen sind zwingend vor dem Zugriff Dritter zu schützen. Eine Offenlegung oder Einsichten Dritter in Prozesse wird abgelehnt und sollte daher als mögliche Maßnahme gestrichen werden.
- Genauso wird eine Offenlegung von betriebswirtschaftlich relevanten Daten, wie bspw. von Absatzprognosen abgelehnt, da dies i.d.R. gegen das Wettbewerbsrecht verstößt.
- Es dürfen keine Wettbewerbsbeschränkungen „durch die Hintertür“ eingeführt werden, bspw. durch Werbe- und Marketingrestriktionen. Für Werbung gibt es einen klaren rechtlichen Rahmen sowie wirksame Selbstverpflichtungen der Wirtschaft.

**f. Anmerkung genereller Art**

Bei der Erarbeitung von Indikatoren sowie einer nationalen Methode zur Messung von Lebensmittelverlusten in der Ernährungsindustrie, muss die Branche einbezogen werden, um die Umsetzbarkeit in den Unternehmen so einfach und kostengünstig wie möglich zu gestalten.

Berlin, 18.12.2018

Die BVE ist der wirtschaftspolitische Spitzenverband der deutschen Ernährungsindustrie. Seit ihrer Gründung 1949 vertritt sie erfolgreich die branchenübergreifenden Interessen der Branche gegenüber Politik, Verwaltung, Medien, Öffentlichkeit und Marktpartnern.

In der BVE haben sich über Fachverbände und Unternehmen alle wichtigen Branchen der Ernährungsindustrie – von den alkoholfreien Getränken über Fleisch und Süßwaren bis hin zum Zucker – zusammengeschlossen.



Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie e.V.

Claire-Waldoff-Straße 7  
D-10117 Berlin

Tel. +49 30 200 786-0  
Fax +49 30 200 786-299

bve@bve-online.de  
www.bve-online.de

2019/008602



## STELLUNGNAHME

vom 20. Dezember 2018

**gegenüber**

**dem BMEL**

- Referat 216-

**Zum Eckpunktepapier „Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (Stand 30.10.2018)“**

Der DEHOGA Bundesverband bedankt sich für die Gelegenheit zur Stellungnahme zum im Betreff genannten Eckpunktepapier.

Vorab ist positiv anzumerken, dass die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ in dem Eckpunktepapier als wichtiger Bestandteil der Strategie angesehen wird und überarbeitet werden soll. Die Initiative erreicht viele Menschen und Unternehmen und trägt somit zur Sensibilisierung für mehr Lebensmittelwertschätzung bei. Der DEHOGA Bundesverband war schon bei der Gründung von „Zu gut für die Tonne!“ im Jahr 2012 beteiligt und engagiert sich seitdem fortlaufend im Rahmen der Initiative. Seit der erstmaligen Auslobung des Bundespreises „Zu gut für die Tonne!“ im Jahr 2016 ist die Unterzeichnerin Mitglied der Jury. Aktiv werben wir für die Teilnahme an dem Wettbewerb.

Folgende Punkte sollten nach unserer Auffassung in der finalen Fassung des Eckpunktepapiers berücksichtigt werden:

1. Auf Seite 6 des Eckpunktepapiers werden Maßnahmen der Wirtschaft gegen Lebensmittelverschwendung mit der Anregung um Ergänzungen aufgezählt. Folgende Aktivitäten sollten aus unserer Sicht dort ergänzt werden:

- Checkliste des DEHOGA Bundesverbandes „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“:

[http://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05\\_Themen/Lebensmittelabfaelle/Checkliste\\_Zu\\_gut\\_fu\\_r\\_die\\_Tonne.pdf](http://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Lebensmittelabfaelle/Checkliste_Zu_gut_fu_r_die_Tonne.pdf)

- Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelbfällen beim Catering + Fact Sheets (Unter Beteiligung des DEHOGA Bundesverbandes erarbeitet):

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim>

- United Against Waste:

Zusammen mit anderen Verbänden, dem Handel und der Industrie hat sich der DEHOGA Bundesverband im Jahre 2012 zum Verein United Against Waste

zusammengeschlossen, der durch verschiedene Maßnahmen aktiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beiträgt. Die Mitgliederzahl ist von anfänglich zwölf auf mittlerweile 100 angewachsen. <https://www.united-against-waste.de/der-verein/was-wir-tun>

2. Im Eckpunktepapier werden eine zügige Verbesserung der Datenverfügbarkeit und die Unterstützung der Datenerhebung durch die Lebensmittelunternehmen gefordert (Seite 12). Außerdem ist von Projektvereinbarungen und freiwilligen Selbstverpflichtungen mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen die Rede. Diesbezüglich sollte beachtet werden, dass die Erhebung von entsprechenden Daten, beispielsweise also die Messung der Lebensmittelabfälle, zwar bereits von ganz wenigen größeren Gastronomiebetrieben durchgeführt wird, diese Datenerhebungen aber von der Mehrzahl der gastgewerblichen Unternehmen weder zeitlich, finanziell, organisatorisch noch personell geleistet werden könnten. Sollte das BMEL die Erhebung von Branchendaten durch die Unternehmen avisieren, müssen Größe und Struktur der betroffenen Betriebe beachtet werden. Sinnvoll ist aus unserer Sicht die Fokussierung auf diejenigen Betriebe, die ohnehin bereits relevante Daten erhoben haben, sich bereits im Erhebungsprozess befinden oder entsprechende Analysen geplant haben. Der DEHOGA Bundesverband hilft hier gerne dabei, entsprechende Betriebe unter den Mitgliedern dazu anzuregen, derartige Daten zur Verfügung zu stellen. In diesem Zusammenhang sollte jedoch auch die Frage aufgeworfen werden, inwieweit Lebensmittelabfallmessungen tatsächlich zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle beitragen und von welchen weiteren Faktoren eine tatsächliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle in diesem Zusammenhang abhängt.

Ganz grundsätzlich liegt die Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Eigeninteresse der Gastronomen und wird von diesen ohnehin aus der Natur der Sache heraus angestrebt. Sowohl die Wertschätzung der Lebensmittel als auch betriebswirtschaftliche Erwägungen halten die Gastronomen in Deutschland dazu an, so wenige Lebensmittelabfälle wie möglich anfallen zu lassen. Bei der Umsetzung der Strategie muss allerdings auch beachtet werden, dass es Lebensmittelabfälle gibt, die aufgrund des Hygienerechts nicht vermeidbar sind. Im Rahmen der Strategie müssen also auch die gesetzlichen und tatsächlichen Grenzen der Reduzierung diskutiert werden.

Geme beteiligt wir uns an den Dialogforen um geeignete Maßnahmen zu entwickeln, die das Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen fördern.

Berlin, 20. Dezember 2018

Mit freundlichen Grüßen

Referent für Lebensmittelrecht  
und allgemeines Wirtschaftsrecht

2019/008603

**Von:** Lebensmittelhandwerke <Lebensmittelhandwerke@zdh.de>  
**Gesendet:** Donnerstag, 20. Dezember 2018 13:23  
**An:** Referat 216  
**Cc:** @fleischerhandwerk.de; @vgms.de; @baeckerhandwerk.de  
**Betreff:** Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung - Antwort der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk

Sehr geehrte Frau, Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken Ihnen für die Übermittlung des Eckpunktepapiers und die Möglichkeit, hierzu bis zum heutigen Tag schriftlich Stellung nehmen zu können.

Das Lebensmittelhandwerk teilt die im Eckpunktepapier getätigte Aussage, dass Lebensmittelverschwendung vor dem Hintergrund des Verbrauchs wertvoller Ressourcen bei der Herstellung von Lebensmitteln aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht inakzeptabel ist. Die Betriebe des Lebensmittelhandwerks können zu recht für sich in Anspruch nehmen, Nachhaltigkeit zu leben. Denn das Lebensmittelhandwerk ist regional verwurzelt, die zur Produktion notwendigen Rohstoffe werden vorrangig aus Deutschland bezogen und mit dem Absatz der fertigen Produkte wird die Nahversorgung sichergestellt. Zudem sorgen die Betriebe des Lebensmittelhandwerks für Arbeits- und Ausbildungsplätze in den Regionen. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt in ihrem ureigensten Interesse und ist gelebte Realität.

In der Produktion tendieren die Lebensmittelabfälle bereits gegen Null. Zudem produzieren Handwerksbetriebe überwiegend nachfrageorientiert, sofern vertragliche Verpflichtungen (Vorkassenzonen der Discounter) sie nicht zu anderem Handeln zwingen. Doch auch nicht abverkaufte Waren werden zum überwiegenden Teil der Weiterverarbeitung (Lebensmittelspenden, Tierfutter) zugeführt und sind damit nicht als Lebensmittelabfall zu betrachten.

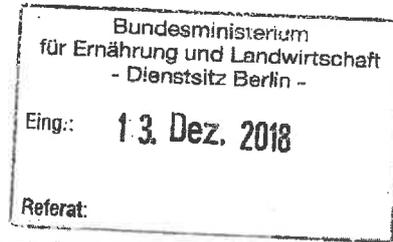
Vor diesem Hintergrund sieht das Lebensmittelhandwerk keine Notwendigkeit, sich als Teil einer Nationalen Strategie zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung zu verstehen und verzichtet deshalb auf weiterführende Kommentierungen des vorgelegten Eckpunktepapiers. Mangels Betroffenheit bitten wir Sie darum, uns aus dem Anwendungsbereich der Nationalen Strategie herauszunehmen. Für eine kurze Bestätigung sind wir dankbar. Erforderlichenfalls werden wir unsere Beweggründe gerne auch Frau in einem separaten Präsidentenschreiben darlegen.

Mit freundlichen Grüßen

Das Deutsche Lebensmittelhandwerk  
Mohrenstr. 20/21  
10117 Berlin

Tel.: 030 / 206 19 -  
Fax: 030 / 206 19 -  
Mail: [lebensmittelhandwerke@zdh.de](mailto:lebensmittelhandwerke@zdh.de)  
[www.lebensmittelhandwerke.de](http://www.lebensmittelhandwerke.de)

2019/008604



Milchindustrie-Verband e. V. | Jägerstraße 51 | 10117 Berlin

Milchindustrie-Verband e. V.  
Jägerstraße 51  
10117 Berlin  
T +49 30 4030445-0  
F +49 30 4030445-55  
E [info@milchindustrie.de](mailto:info@milchindustrie.de)

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

Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

MIV-Büro in Brüssel  
4, rue de l'Industrie  
B-1000 Brüssel  
T +32 2 51  
F +32 2 5126  
E [bxl@milchindustrie.de](mailto:bxl@milchindustrie.de)

[www.milchindustrie.de](http://www.milchindustrie.de)

Berlin, 11. Dezember 2018

### **Beteiligung bei der Erarbeitung der Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung**

Sehr geehrte Fra

nach dem Gespräch am 04.12.2018 zum Eckpunktepapier Reduzierung von Lebensmittelverschwendung möchten wir Ihnen noch folgende Kommentare zukommen lassen.

Wir sehen die Verantwortung in der Lebensmittelverschwendung als ein Problem entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette, weshalb ein Vorgehen auf die ganze Kette ausgerichtet sein sollte. Bei den Entsorgungskosten kommen mehrere Akteure in Betracht: Verbraucher, Unternehmer, Erzeuger, Handel.

Des Weiteren sollte der Schwerpunkt auf der Vermeidung vor Verschwendung liegen, da dies effizienter ist, als später gegen das Problem ankämpfen zu müssen. Daher wären präventive Maßnahmen wie Aufklärung in der Schule etc. hilfreich.

Bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums lehnen wir eine Ausweitung der MHD-Ausnahmeliste des Anhangs X der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 auf Milchprodukte wie Hartkäse oder Milchpulver ab, da erstens die dadurch beabsichtigte Verringerung von Lebensmittelverschwendungen nur sehr gering wäre (so dass sie nicht ins Gewicht fallen würde) und zweitens die Frage der Haftung und Verantwortung für Qualität und Hygiene nicht bei dem Produzenten für Ware, die jahrelang im Regal steht, liegen kann.

Außerdem lehnen wird eine freiwillige farbliche Unterlegung des MHDs ab.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Milchindustrie-Verband e.V.

Stand: 2018-10-30

## Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

- Eckpunkte -

Einleitung

Kontext und Herausforderung

Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Definitionen

Wo Abfälle entstehen

Laufende Arbeiten

Bundesregierung

Länder und Kommunen

Wirtschaft

Zivilgesellschaft

Wissenschaft

Herausforderung annehmen

Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Handlungsfeld 2 - Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Handlungsfeld 3 - Verhaltensänderung bei allen Akteuren [Office1]

Handlungsfeld 4 - Potenziale durch Digitalisierung

Der Weg in die Zukunft

Jeder spielt eine Rolle

Konsequente Politik als Schlüssel

Quellen

## Einleitung

Lebensmittelverschwendung ist aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht nicht akzeptabel. 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[Office2]- 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[Office3] nimmt das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr ernst und sucht in Zusammenarbeit mit den Mitgliedsstaaten und Interessengruppen nach Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und das Lebensmittelsystem nachhaltig zu gestalten. Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Bestandteil des neuen Pakets zur Kreislaufwirtschaft.

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 Wertschöpfungskette erreicht werden. Die Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung soll den Prozess koordinieren und für Transparenz und Kohärenz insbesondere zur europäischen und internationalen Ebene sorgen.

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

## Kontext und Herausforderung

### Lebensmittelabfälle in Deutschland, Europa und International

Vor dem Hintergrund, dass weltweit mehr als 800 Millionen Menschen hungern und die Herstellung von Lebensmitteln wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie, Treibstoff und Arbeitskraft beansprucht sowie mit Emissionen von Treibhausgasen verbunden ist, kann Lebensmittelverschwendung nicht hingenommen werden.

Bis 2030 möchte die Bundesregierung sowohl das Ziel keinen Hunger und keine Form der Fehlernährung auf dieser Welt als auch die Reduzierung der Lebensmittelabfälle erreichen. Dafür ist es zentral, dass wir gemeinsam alle Anstrengungen vereinen.

Auf Europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die EU-Länder auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette[Office4] zu ergreifen, die Lebensmittelabfälle zu überwachen und über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten.

Durch Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Handel und Konsum könnten nach der Studie von Campoy-Muñoz et al. in Deutschland pro Jahr rund 30 Mrd. Euro eingespart werden. Angesichts der

ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Vorteile, die sich aus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergeben, sollten alle Akteure ein Interesse daran haben, spezifische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung festzulegen.

## Definitionen

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

Die Definition für Lebensmittelabfall variiert nicht nur global sehr stark, sie wird auch innerhalb Deutschlands und in verschiedenen Institutionen unterschiedlich genutzt. Wir werden die in den überarbeiteten Rechtsvorschriften der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle zuletzt geändert durch Richtlinie 2018/851/EU eingeführten Definitionen nutzen[Office5]:

- 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[Office6].
- Lebensmittelabfälle sind Lebensmittel, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes zu Abfall geworden sind. Damit zählen auch so genannte Lebensmittelverluste und Nachernteverluste zu Lebensmittelabfällen.
- Nachernteverluste und Lebensmittelverluste sind Lebensmittelabfälle, die nach der Ernte[Office7] z.B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion anfallen.

## Wo Abfälle entstehen

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Wertschöpfungskette – auch außerhalb Deutschlands und der EU. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig. In Deutschland entstehen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, wobei rund 61 Prozent in den privaten Haushalten und je rund 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden [Hafner et al., 2012]. In der Landwirtschaft wurden Nachernteverluste je nach Produkt zwischen rund 3 und 11 Prozent erfasst [G. Peter et al., 2013]. 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"> <li>• Produkt- und Qualitätsstandards werden nicht erreicht</li> <li>• Verluste bei der Lagerung und dem Transport</li> <li>• Überproduktion[Office8]</li> </ul>

Sektor	Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen
Verarbeitung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschädigung beim Produzieren, Verpacken, Zwischenlagern und Transportieren</li> <li>• Kontamination oder fehlerhafte Temperaturführung und -kontrolle</li> <li>• Technische Störungen</li> <li>• Proben und Rückstellmuster für Qualitätsnachweis von verarbeiteten Produkten</li> <li>• Überproduktion und Fehlplanung u.a. durch nicht planbare, ungleichmäßige Nachfrage[Office9]</li> <li>• Spielräume für Abfallvermeidung bei der lebensmittelhygienischen Überwachung in den Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis</li> <li>• Retouren aus dem Handel, die keinen weiteren Absatz als Lebensmittel finden</li> <li>• Unnötig knappe Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums[Office10]</li> </ul>
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht bedarfsgerechtes Vorratsmanagement u.a. zu viel geordert, rotieren von Vorräten (Neues wird vor Altem verkauft), falsche Temperaturen oder Licht[Office11]</li> <li>• Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten überschritten</li> <li>• Zu hohe Ansprüche an Qualität und Frische; Produkte nicht mehr verkaufsfähig oder marktgängig</li> <li>• Beschädigung von Verpackungen</li> <li>• Nicht bedarfsgerechte Portionierung von Verpackungen</li> <li>• Kühlketten unterbrochen</li> </ul>
Außer-Haus-Verpflegung mit Restaurants, Catering u.a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht bedarfsgerechter Einkauf und Speisenplanung, Fehlbestellung</li> <li>• Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung</li> <li>• Überschüsse, zu viel in der Ausgabentheke, schlechtes Monitoring der Überschüsse</li> <li>• Rechtliche Aspekte (z.B. Hygienerichtlinien)</li> <li>• Verbraucherverhalten (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot, keine Mitnahmemöglichkeit von Tellerresten)</li> <li>• Kurzfristige Bedarfsänderungen (Anzahl der zu verpflegenden Personen)</li> </ul>
private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haltbarkeit von Lebensmitteln beim Einkauf nicht bedacht, vor allem frische Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot und Backwaren werden weggeworfen[Office12]</li> <li>• Lebensmittel (insbesondere Milch und Milchprodukte) werden</li> </ul>

## Sektor

## Mögliche Ursachen von Lebensmittelabfällen

nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oft entsorgt[Office13]

- Zu große Einkaufsmengen, nicht bedarfsgerechte Planung wie zu viel gekocht bzw. zubereitet
- Zu große Packgrößen (angebotsseitig[Office14])
- Falsche Lagerung[Office15]
- Mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln[Office16]

## Laufende Arbeiten

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

### Bundesregierung

Die erfolgreiche Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird vom BMEL finanziert und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher mit vielen verschiedenen Materialien über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll alle Sektoren der Wertschöpfungskette ansprechen[Office17].

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

Die Bundesregierung investiert derzeit rund 16 Millionen Euro in Forschungsprojekte und Innovationen, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten[Office18]. 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.

Gemeinsam mit den Ländern hat die Bundesregierung 2013 erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm erarbeitet. 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 und Kommunen

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

- In acht 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.
- *[ggf. Ergänzung durch die Länder]*

## Wirtschaft

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

- Aktionsbündnis von Handelsunternehmen, Verwaltung, Forschung und gemeinnützigen Vereinen (REFRESH Steering Committee) zur indirekten Abfalldatenerfassung und Erfahrungsaustausch hinsichtlich Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle
- Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackungen
- Aktionen zur Vermarktung von Obst und Gemüse, das nicht den Vermarktungsnormen entspricht
- Entwicklung eines Abfall-Analyse-Tools in der Außer-Haus-Verpflegung zur genauen Erfassung von Abfalldaten und Identifizieren der Ursachen; Entwicklung von ersten Maßnahmen gegen Verschwendung (United Against Waste)
- *[ggf. Ergänzung durch Wirtschaftsverbände]*

## Zivilgesellschaft

Zahlreiche Vereine und Organisationen tragen dazu bei, 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 andere Initiativen wie foodsharing und entsprechende Medienberichterstattung haben die Menschen offensichtlich erreicht und für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert. Denn laut Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung kaufen die Verbraucherinnen und Verbraucher bereits bewusster ein, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird [Hübsch, 2018].

Über 940 Tafeln mit mehr als 2.000 Tafel-Läden und Ausgabestellen versorgen regelmäßig bis zu 1,5 Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. 60.000 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer engagieren sich für die Tafeln.

Slow Food Deutschland e.V. engagiert sich seit Jahren mit vielen öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen [Office19].

## Wissenschaft

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

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

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

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

*[ggf. Ergänzung durch Wissenschaft]*

## Herausforderung annehmen

Angesichts der anfallenden Mengen an Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland und den damit verbundenen negativen sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen, ist die Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung essentiell. Gleichzeitig ist es bei entsprechender Verteilung der Lebensmittel eine gute Möglichkeit, zur Ernährungssicherung aller Menschen beizutragen.

Durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden, sind kumulierte produktbezogene Treibhausgas (THG)-Emissionen in der Größenordnung von 0,5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. pro Einwohner und Jahr zu verzeichnen und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub>-Äqu. (Jepsen und Vollmer 2016). Darin enthalten sind Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen.

Die bereits laufenden Arbeiten bieten eine wertvolle Grundlage. Darauf können wir aufbauen, aus den Erfahrungen lernen, uns wirksam einsetzen und weiterarbeiten, während wir unserem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 entlang der Wertschöpfungskette deutlich zu reduzieren und auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, näherkommen.

## Handlungsfeld 1 - Politischer Rahmen

Die Fokussierung auf besonders wirksame Maßnahmen ist entscheidend für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland.

- Für die nationale Baseline wird das Jahr 2015 festgelegt. Sie wird als Grundlage für das Monitoring berechnet und dient der Messung des Fortschritts hinsichtlich unseres gemeinsamen Ziels.
- Die Daten werden analysiert und die Bereiche priorisiert, die die größten Potenziale aufweisen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Energie, Wasser, Arbeitskraft einzusparen.
- Eine Plattform für alle Interessengruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt [Office20].
- Ein ressort- und länderübergreifendes Steuergremium identifiziert im Laufe des Prozesses Handlungsfelder und setzt ggf. neue Schwerpunkte.
- Gesetzgebungen werden hinsichtlich Hürden und Barrieren bei der Weitergabe von Lebensmitteln überprüft, wobei ein länderübergreifender einheitlicher Vollzug und Umgang mit gemeinnützigen Organisationen angestrebt wird.
- Maßnahmen des Abfallvermeidungsprogramms werden bezogen auf die jeweiligen Sektoren aufgenommen und umgesetzt.

## Handlungsfeld 2 – Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Die Verbesserung der bestehenden Unternehmensprozesse im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 (SDG 12) und deckt sich mit den Anforderungen einer verantwortungsvollen Unternehmensführung. Die Maßnahmen sollten daher den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen. Damit übernehmen Betriebe nicht nur gesellschaftliche Verantwortung, sie erhöhen auch die Chance, ihre eigene Position im Wettbewerb zu verbessern. Dies gilt ebenso für das Vermeiden und Verringern von Lebensmittelabfällen. In den verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette können Kosten gesenkt, die Produktivität gesteigert und positive Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch erreicht werden. Diese Vorteile können durch Unternehmen realisiert werden, die sich für eine kontinuierliche Verbesserung in ihren Betrieben engagieren. Die unter Handlungsfeld 1 genannten Runden Tische werden diesen Prozess begleiten und verstärken.

- Produktionsprozesse werden analysiert, um festzustellen, wo Lebensmittelabfälle entstehen und Maßnahmen ansetzen können [Office21].
- Geschäftsprozesse werden regelmäßig kontrolliert und angepasst, um Lebensmittelabfälle während Produktion und Transport zu minimieren [Office22].
- Innovationen werden gefördert und die Übernahme in die Praxis vorangetrieben, die die Prozesse hinsichtlich Abfallreduktion verbessern.
- 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 [Office23]
- Schnittstellen zwischen den Sektoren werden analysiert und Maßnahmen sektorübergreifend entwickelt und umgesetzt.
- Erhöhung der Transparenz entlang der Wertschöpfungskette durch Bereitstellung von Daten (z.B. zu Absatzprognosen, Werbekampagnen von Produzenten [Office24])
- Relevante Interessengruppen werden einbezogen und Kooperationsmöglichkeiten geprüft.
- Marketing und Werbemaßnahmen müssen hinsichtlich Auswirkungen auf Lebensmittelverschwendung überprüft werden (z.B. kaufe 3, zahle 2 [Office25])
- Rückverfolgbarkeit zur genauen Kenntnis der Lieferkette und der besten Interventionsmöglichkeiten wird verbessert [Office26]

## Handlungsfeld 3 – Verhaltensänderung bei allen Akteuren

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

- Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird überarbeitet und zur Dachmarke für die Kommunikation der Strategie für die gesamte Wertschöpfungskette weiterentwickelt.

- Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen[Office27].
- Lebensmittelunternehmen integrieren die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme, sensibilisieren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dadurch hinsichtlich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen[Office28].
- Schulen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehrpläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung/Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen[Office29].
- In der Wissenschaft wird ein „social Lab“ etabliert, um die Vielfalt der Menschen und des vielschichtigen Systems widerzuspiegeln, gemeinsam nach Ursachen von Problemen zu suchen, Lösungen zu erarbeiten und im Alltag zu erproben. So ermöglichen wir mehr Kreativität und schließen lokales und informelles Wissen der in dem vielschichtigen System Lebenden ein.

## Handlungsfeld 4 –Potenziale durch Digitalisierung

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

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

Das BMEL beabsichtigt z.B. im Rahmen seines Innovationsprogramms ein Projekt der 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 BMZ beabsichtigt digitale Lösungen insbesondere bei der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie einem besseren Datenmanagement entlang der Wertschöpfungskette zu fördern.

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

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. In der Bäckereibranche besteht ein dringender Handlungsbedarf hinsichtlich

digitaler Steuerungsansätze von Stoffströmen insbesondere in kleinen und mittelständischen Bäckereibetrieben. Es fehlen bisher Möglichkeiten und Ansätze, die es KMU Bäckern ermöglichen, mit größeren Bäckereien im Rahmen der „Industrie 4.0“ auf digitaler Ebene mitzuhalten. Vor diesem Hintergrund werden im Rahmen des REFORAS Projektes softwarebasierte Systeme zur Erstellung von Nachfrageprognosen in KMU-Bäckereien eingesetzt, mit denen die Produktionsmengen bedarfsgerechter geplant und die Retourenmengen reduziert werden können. Das Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der optimalen Erreichung eines gewünschten Service-Level-Grades bei gleichzeitiger bestmöglicher Ressourcenschonung. Im Gastgewerbe werden digitale Messsysteme zur Erfassung von Lebensmittelabfällen eingesetzt. Der in REFORAS entwickelte Küchenmonitor ([www.kuechenmonitor.de](http://www.kuechenmonitor.de)) ermöglicht es Küchen und Caterern ihre anfallenden Abfälle selbstständig auszuwerten. Es werden Produktionsmengen, Ausgabe- und Tellerreste erfasst und die Auswertung wird automatisch in leicht verständlichen Grafiken dargestellt. Aus den Grafiken können Ansätze für die Abfallvermeidung von der Planung bis zur Spülküche, aber auch auf der Ebene von Speiseplänen und Rezepturen abgeleitet werden.

## Der Weg in die Zukunft

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Deutschland bis 2030 erfordert gemeinsame Anstrengungen, die durch eine konsequente Koordinierung durch die Bundesregierung und einen klaren Strategieplan unterstützt werden.

## Jeder spielt eine Rolle

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

- Zusammenarbeiten, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen.
- Innovativ sein, um Lösungen zu finden.
- Unsere Lebensmittel wertschätzen [Office30].
- 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 und Runde Tische erleichtern. Sie sensibilisieren die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich Lebensmittelverschwendung, teilen Daten und Wissen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.

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

Forscherinnen und Forscher tragen dazu bei, zu verstehen, wo und wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller verschwendet werden. Sie liefern Bilanzierungstools auf Grundlage valider Datensätze und analysieren Effekte von Maßnahmen. Die Forschungsgemeinschaft kann mit umfassenden

Bewertungsmatrizen Ressourceneinsatz, Klima- und Umweltbelastungen sowie monetäre Einflussfaktoren und Vermeidungskosten berücksichtigen.

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

## Konsequente Politik als Schlüssel

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

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

- 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. Die Lebensmittelunternehmen übernehmen Verantwortung und unterstützen die notwendige Datenerhebung [Office31].
- Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe (BMEL, Thünen-Institut, BMU, UBA, Destatis) zur Entwicklung einer Methode für den Indikator der DNS in Kohärenz zu den Beratungen auf EU-Ebene entwickelt derzeit ein Methodenpapier.
- Auf dieser Grundlage wird im Juni 2019 die Baseline als Ausgangspunkt der Messungen, zum Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings und zur Beurteilung der Fortschritte im Auftrag der Bundesregierung erhoben, dabei werden auch die Einsparungen von THG-Emissionen durch reduzierte Lebensmittelabfälle berücksichtigt.
- Ab Anfang 2019 werden Projektvereinbarungen und freiwillige Selbstverpflichtungen [Office32] mit konkreten Maßnahmen und Teilzielen an den eigens dafür eingerichteten Runden Tischen [Office33] unterzeichnet.
- Die Bund-Länder-Plattform übernimmt die Aufgaben des übergreifenden Steuergremiums.
- *Zu gut für die Tonne!* wird 2018 überarbeitet. Als Dachmarke für die Kommunikation wird sie wichtiger Bestandteil der Strategie sein.
- Die im Herbst 2017 gemeinsam von Bund und Ländern veröffentlichte Internetseite [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) wird zur zentralen Plattform der Strategie ausgebaut, auf der Zielvereinbarungen, Maßnahmen und Fortschritte in der Umsetzung dokumentiert werden. Die jährlichen Berichte aus den Handlungsfeldern werden hier veröffentlicht.
- Ab 2019 werden priorisierte Maßnahmen umgesetzt.

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

Slow Food (Deutschland) allgemeiner Kommentar [S34]:

Wir begrüßen und unterstützen diese Entwicklung und sind gerne bereit, diese weiterhin zu begleiten. Für einen Austausch über die in unseren Kommentaren ausgeführten Gedanken und Forderungen würden wir uns freuen.

## 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.

**G. Peter et al. (2013):**

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

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelverluste\\_Landwirtschaft.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelverluste_Landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile)

**H. Hübsch und W. Adlwarth (2018):**

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

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/GfK-Analyse\\_TI.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](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](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/Ernaehrungsreport2018.html)

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

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

**Hafner et al. (2012):**

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

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

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

**S. Nöleppa, M. Carlsburg (2015):**

Das große Wegschmeißen. Hrsg. WWF Deutschland

# Stellungnahme des WWF zur Strategie zur Reduzie- rung der Lebensmittelver- schwendung

Die Bundesregierung hat sich in ihrem Koalitionsvertrag<sup>1</sup> das Ziel gesetzt, eine Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten. Darin heißt es: „Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung werden wir gezielt weiterverfolgen und dabei die gesamte Wertschöpfungskette einbeziehen. Für die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelwirtschaft werden wir mit den Beteiligten Zielmarken vereinbaren. Die Initiative „Zu gut für die Tonne“ wird mit den Ländern zu einer nationalen Strategie weiterentwickelt.“

Die Verringerung verschwendeter Nahrungsmittel ist aus Sicht des WWF eine der drängenden Herausforderungen der Zeit, denen wir uns gesamtgesellschaftlich stellen müssen. Die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen fordern, „bis 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.“ Deutschland als Mitunterzeichner steht nun in der Pflicht, dieses Ziel zügig umzusetzen. Laut den Studien des WWF gehen pro Jahr über 18 Mio. t Nahrungsmittel verloren. Über die Hälfte wäre vermeidbar. Jedes verschwendete Lebensmittel ist eine verschwendete Ressource. Rechnet man die fast 10 Mio. t an vermeidbaren Verlusten in den damit einhergehenden Flächenfußabdruck um, so wird eine Fläche von über 2,6 Mio. ha mit Agrarrohstoffen angebaut, nur um diese nach der Ernte irgendwo entlang der Wertschöpfungskette zu entsorgen. Dies entspricht fast 15 % der gesamten Fläche, die wir für die Erzeugung der Agrarrohstoffe für unsere Ernährung benötigen. Auch die Klimawirksamkeit ist erheblich. Umgerechnet sind die vermeidbaren Lebensmittelabfälle mit einem Ausstoß von Treibhausgasen von fast 22 Mio. t verbunden, was in etwa einem Drittel der landwirtschaftlichen Emissionen an Treibhausgasen unseres Landes entsprechen würde. Wird die zusätzliche Verringerung ernährungsbedingter Landnutzungsänderungen mit eingerechnet, könnten Einsparungen von noch einmal über 24 Mio. t Kohlendioxid erreicht werden. Vor diesem Hintergrund ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bzw. die Erhöhung der Wertschätzung unserer Lebensmittel für den WWF von zentraler Bedeutung.

Zur "Europäischen Woche der Abfallvermeidung" hat Bundesernährungsministerin Julia Klöckner ein Eckpunktepapier vorgelegt, um Lebensmittelabfälle mit einer gesamtgesellschaftlichen Strategie zu reduzieren.<sup>2</sup> Das Eckpunktepapier wurde mit allen Bundesressorts erarbeitet und wird in einem nächsten Schritt gemeinsam mit den Bundesländern, den Verbänden und der Zivilgesellschaft zur Strategie weiterentwickelt. Die nationale "Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung" wird Länder, Kommunen, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucher einbeziehen. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland auf Einzelhan-

<sup>1</sup> <https://www.cdu.de/koalitionsvertrag-2018>

<sup>2</sup> [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/\\_Texte/Eckpunkte-Strategie-Lebensmittelverschwendung.html;jsessionid=C92066A55D36ADB95CB56672C2ECB161.1\\_cid358](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Eckpunkte-Strategie-Lebensmittelverschwendung.html;jsessionid=C92066A55D36ADB95CB56672C2ECB161.1_cid358)

dels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle zu verringern.

Am 4.12.2018 fand hierzu ein Verbändegespräch statt, in dessen Rahmen der WWF bereits mündlich Stellung bezogen hat. In der nunmehr schriftlichen Stellungnahme bezieht sich der WWF auf ausgewählte Aspekte.

## Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette

Angesichts dessen, dass laut der WWF Studie „Das große Wegschmeißen“<sup>3</sup> über 60 % der Verluste entlang der Wertschöpfungskette – vom Produzenten bis hin zum Großverbraucher entstehen, begrüßt der WWF, dass in dem vorgelegten Eckpunktepapier an verschiedenen Stellen betont wird, dass eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle nur entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich ist und damit die Fokussierung auf die Privathaushalte in den Hintergrund getreten ist. Ebenfalls begrüßt der WWF, dass mehrfach darauf hingewiesen wird, dass eine gemeinsame Anstrengung aller Akteure notwendig sei und dementsprechend in die Entwicklung der Strategie auch alle Akteure einbezogen werden sollen. Ebenfalls von Bedeutung für den WWF ist der Hinweis, dass die Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten den Umgang mit Agrarrohstoffen und Produkten aus Entwicklungsländern einbeziehen sollten.

## Plattform für alle Interessensgruppen und sektorbezogene

### Runde Tische

Im „Handlungsfeld 1: Politischer Rahmen“ werden verschiedene Maßnahmen aufgeführt, darunter:

- Eine Plattform für alle Interessensgruppen wird durch das BMEL eingerichtet, um die Akteure zu vernetzen und jährlich über Fortschritte zu berichten.
- An sektorbezogenen Runden Tischen werden freiwillige Selbstverpflichtungen gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen getroffen und konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt.

Seit 2015 fordert der WWF die Initiierung eines gesamtgesellschaftlichen Dialogs sowie die Etablierung branchenspezifischer Arbeitsgruppen mit dem Ziel, verbindliche Ziele und Maßnahmen für die Branchen entlang der Wertschöpfungskette zu etablieren und diese an einen konkreten Zeitplan zu koppeln.

*Vor diesem Hintergrund begrüßt der WWF ausdrücklich die Etablierung einer Plattform für alle Interessensgruppen und die sektorbezogenen Runden Tische. Aus Sicht des WWF sollte deutlicher herausgearbeitet werden, dass die Arbeiten der Runden Tische in die Entwicklung und Verabschiedung verbindlicher Ziele und konkreter Aktionspläne für die jeweilige Branche münden. Die Betonung einer freiwilligen Selbstverpflichtung könnte aus Sicht des WWF dazu führen, dass die notwendige Transformation in den jeweiligen Branchen unterbleibt bzw. sich zu langsam entwickelt, als dass die Ziele des SDG 12.3 nachprüfbar erreicht werden.*

## Abfallvermeidungsprogramm

Unter dem Kapitel „Laufende Arbeiten“ wird darauf verwiesen, dass die Bundesregierung 2013 gemeinsam mit den Ländern erstmalig das Abfallvermeidungsprogramm erarbeitet hat. Dieses befindet sich aktuell in der Revision und wird 2019 fortgeschrieben. Weiterhin heißt es, dass die Länder und Kommunen die Hauptverantwortung für das Abfallmanagement und die Abfallberatung tragen und daher wichtige Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind.

<sup>3</sup> <https://www.wwf.de/2015/juni/das-grosse-wegschmeissen/>

In der Studie des WWF „Lebensmittelverschwendung. Was tut die Politik? Ein Blick auf die Bundesländer“<sup>4</sup> wurde deutlich, dass die Abfallrahmenrichtlinie, die in Deutschland im Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) in nationales Recht umgesetzt ist, der derzeit wichtigste Anknüpfungspunkt zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist. Sie verpflichtet die Mitgliedsstaaten, Abfallvermeidungsprogramme zu erstellen. Die Bundesländer leisten einen Beitrag hierzu oder müssen eigene Abfallvermeidungsprogramme erstellen. Nach dem Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) sind die Länder darüber hinaus zur Aufstellung von Abfallwirtschaftsplänen verpflichtet.

Die Analyse zeigt, dass bislang acht Länder das Thema in ihre Abfallwirtschaftspläne aufgenommen haben. Vier Bundesländer (BW, NRW, SN und SH) haben strategische Ziele festgelegt. Allerdings fehlen in allen Abfallwirtschaftsplänen Angaben zur Erfassung und quantitative Reduktionsziele. Die vorgeschlagenen Maßnahmen wurden bereits teilweise umgesetzt, jedoch fehlen bisher verbindliche Absprachen mit Unternehmen der Wertschöpfungskette. Lediglich Bayern unterhält eine bis 2018 befristete freiwillige Beteiligung der Partner aus dem Bündnis „Wir retten Lebensmittel“. Angelehnt an die Aussagen des Eckpunktepapieres fordert der WWF folgende Aspekte in die Weiterentwicklung des Eckpunktepapieres aufzunehmen:

*Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten sollte ein integraler Bestandteil nicht nur des Abfallvermeidungsprogrammes von Bund und Bundesländern sondern auch der Abfallwirtschaftspläne der Länder und der Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene sein. Um eine signifikante Reduktion der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erreichen, sollten diese mit strategischen und quantitativen Zielen sowie Maßgaben zur Erfassung hinterlegt sein. Empfehlenswert wäre ein bundesweit abgestimmtes Vorgehen bei der Erhebung von Lebensmittelverlusten und -abfällen (über alle Entsorgungswege) im Rahmen der Abfallwirtschaft. Ziele und Maßnahmen sollten vom Abfallvermeidungsprogramm des Bundes in die Abfallwirtschaftspläne der Länder und Abfallwirtschaftskonzepte auf kommunaler Ebene in kohärenter Weise herunter gebrochen werden. Gleichzeitig bedarf es der Herstellung des notwendigen ordnungsrechtlichen Rahmens durch den Bund, der die Zuordnung geeigneter Maßnahmen zu den unterschiedlichen staatlichen Ebenen regelt, um wesentliche Aufgaben anzugehen und gleichzeitig paralleles Arbeiten zu vermeiden. Darüber hinaus braucht es Förderinstrumentarien, die sowohl die Bundesländer als auch die Kommunen, insbesondere die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, bei der Umsetzung unterstützen.*

## Bildung

Im „Handlungsfeld 3: Verhaltensänderung bei allen Akteuren“ wird betont, dass eine Schlüsselkomponente bei Verhaltensänderungen die Aufklärung der Gesellschaft über die Vorteile ist, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben. Dazu gehört auch der folgende Aspekt:

- Schulen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehrpläne, Projektarbeiten) zur Bewusstseinsbildung/Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen.

Trotz der Bedeutung, die der Ernährungsbildung beigemessen wird, verfügen nur wenige Bundesländer über Angebote, und nur in Berlin und Brandenburg wurde das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverlusten“ systematisch in die Rahmenlehrpläne integriert. Unterrichtsmaterial sowohl für Schulen als auch für Aus- und Weiterbildung wurde nur in NRW entwickelt. Neben Schulen sollten auch Kindergärten in den Blick genommen werden. Nur knapp 40 % der befragten Kitas verfügen über Fachkräfte mit einer einschlägigen Berufsausbildung wie Hauswirtschafter/-in oder Koch/Köchin. Zukünftig sollten verstärkt Synergien genutzt werden, vorhandenes Material genutzt und für die regionalen Besonderheiten angepasst werden. Dies gilt gleichermaßen bei Angeboten für Kindergärten, Schulen oder Fort- und Weiterbildungen. Bislang fehlt ein Überblick darüber, welche Schulen das Lehrmaterial annehmen und nutzen und wie es Lehrer und Schüler einschätzen. Sinnvoll wäre eine regelmäßige Evaluierung zu Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit des Unterrichtsmaterials, um es weiterentwickeln zu können. Empfehlenswert wäre eine Koordination dieser Aufgabe auf nationaler Ebene.

<sup>4</sup> <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft-ernaehrung-koenig-um-lebensmittelverschwendung-bundeslaender-im-vergleich/>

Um ein Umdenken in der gesamten Branche zu erreichen, ist zudem eine konsequente Verankerung der Thematik in allen Teilen der beruflichen Bildung und Fort-/Weiterbildung notwendig. Mit 71,1 Mrd. €/a steht die Außer-Haus-Verpflegung an zweiter Stelle beim Absatz von Lebensmitteln und macht inzwischen fast 40 % aller Lebensmittelausgaben aus. In jedem Jahr werden in Deutschland über 50.000 Jugendliche in einem der sechs gastronomischen Berufe ausgebildet. Mit der derzeitigen Novellierung der Ausbildungsverordnung der gastgewerblichen Berufe sowie des Kochs besteht die Chance, das Thema in der zukünftigen bundeseinheitlichen Ausbildungsordnung zu verankern, um zu gewährleisten, dass zukünftig nicht nur in der Küche anders mit Lebensmitteln umgegangen wird, sondern auch die Warenwirtschaft und Lagerung anders gestaltet, der Servicebereich überdacht und eine veränderte Kommunikation zwischen Mitarbeitern und Kunden stattfinden kann.

## Regelmäßige Evaluierung und Überprüfung der Wirksamkeit

Studien von Seiten der EU als auch die Bundesländer-Analyse des WWF haben aufgezeigt, dass der überwiegende Teil der Aktivitäten und Maßnahmen, seien es Runde Tische, Kampagnen oder Bildungsmaßnahmen, nicht auf ihre Wirksamkeit hin überprüft werden. Der WWF sieht es als dringend notwendig an, das zukünftig in regelmäßigen Abständen evaluiert werden sollte, in wie weit beispielsweise die gewünschte Zielgruppe tatsächlich angesprochen worden ist oder in wie weit eine Maßnahme zu einer tatsächlichen Reduktion von Lebensmittelabfällen geführt hat. Nur hierdurch kann eine fortlaufende Optimierung und sparsame Verwendung von Steuergeldern gewährleistet werden.

## Wissenschaftsnetzwerk

Analog zu dem globalen Forschungsnetzwerk ([www.global-flw-research.org](http://www.global-flw-research.org)), welches zum Ziel hat, unter anderem die Forschungskapazitäten zu bündeln und Forschungsprojekte und Expertenprofile zu sammeln, sieht der WWF die Notwendigkeit, dies auch auf nationaler Ebene zu stärken. Begrüßenswert wäre ein nationales Netzwerk, das diese Aufgaben erfüllt, zumal im Eckpunktetpapier auch der zukünftige Bedarf an interdisziplinärer Forschung (Sozial- und Naturwissenschaftler, Agrarökonomien) in allen Bereichen der Wertschöpfungskette hervorgehoben wird. Mit dem deutschsprachigen Netzwerk „essens-wert“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (<https://www.essens-wert.net/>) wurde eine profunde Grundlage geschaffen, die jedoch weder personell noch finanziell abgesichert ist und vor diesem Hintergrund die Aufgaben nur noch in Teilen erfüllen kann. Ziel des Netzwerks ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Um die zukünftigen Herausforderungen möglichst umfassend, interdisziplinär und im wissenschaftlichen Diskurs anzugehen, würde der WWF begrüßen, dass die Arbeiten des Netzwerkes „essens-wert“ wieder verstärkt aufgenommen und fortgeführt werden können. Hierzu bedarf es einer verstetigten Finanzierung der Koordinierungsarbeiten des Netzwerkes.

## Integration weiterer Handlungsfelder

In die Weiterentwicklung des Eckpunktetpapiers sollten ferne folgende Aspekte Berücksichtigung finden:

- Die **gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP)** birgt viel Potenzial, Lebensmittelverluste zu vermindern, insbesondere die ländlichen Entwicklungsprogramme. In der zukünftigen GAP, die derzeit verhandelt und von 2021-2028 gültig sein wird, sollte das Problem integrativ berücksichtigt werden. Dies insbesondere vor dem Hintergrund, dass neueste Schätzungen bei der Betrachtung der gesamten pflanzlichen Erzeugung einschließlich Ernte- und Nachernteverluste von Verlusten zwischen 2,6 bis 4 Mio. t ausgehen.
- Ein bislang kaum beachtetes Handlungsfeld ist das **Bundesimmissionschutzgesetz**<sup>5</sup>. Dieses enthält für Betreiber genehmigungsbedürftiger Anlagen Pflichten im Hinblick auf die Vermeidung, Verwertung und Beseitigung von Abfällen (BImSchG § 5 Abs. 1 Nr. 3). Auch wenn die meisten lebensmittelherstellenden oder -verarbeitenden Betriebe

nicht zu den genehmigungsbedürftigen Anlagen gehören, so erfüllen sie dennoch die Kriterien einer „Betriebsstätte“ (BImSch § 3 Abs. 5 Nr. 1). Dazu gehörten auch Großküchen unabhängig davon, ob diese privatwirtschaftlich oder von der öffentlichen Hand betrieben werden. Für diese nicht genehmigungspflichtigen Anlagen wird bislang nur die Beseitigung des Abfalls geregelt, nicht aber die Vermeidung und Verwertung. Im BImSchG ist explizit die Möglichkeit des Erlasses einer Rechtsverordnung angegeben, mit dem die abfallrechtlichen Betreiberpflichten für genehmigungsbedürftige Anlagen auf nicht genehmigungsbedürftige Anlagen erstreckt werden. Bislang wurde eine solche Verordnung nicht erlassen. Mit diesem Instrument könnte eine Pflicht zur „guten Managementpraxis“ für Lebensmittel erzeugende/verarbeitende Betriebe begründet werden, die auch Mengenerhebungs- und Bilanzpflichten für bestimmte Einheiten wie Großküchen beinhaltet. Mit dem Bundesimmissionsschutzgesetz könnte damit die Möglichkeit geschaffen werden, eine Pflicht zur „guten Managementpraxis“ für Lebensmittelerzeugende /verarbeitende Betriebe zu etablieren, die auch Mengenerhebungs- und Bilanzpflichten für bestimmte Einheiten wie Großküchen beinhaltet.

**Ansprechpartner:**

Nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz und Ernährung

Direkt: +49 (30) 311 77

[wwwl.de](mailto:wwwl.de)