



Diskussionspapier

Lebensmittel: Verschwendung eindämmen und Wertschätzung voranbringen

Positionen und Forderungen der Verbraucherzentrale Bremen

Stand: 20.11.2019

Sonja Pannenbecker und Dr. Annabel Oelmann
Verbraucherzentrale Bremen
Altenweg 4
28195 Bremen
info@vz-hb.de
www.verbraucherzentrale-bremen.de

Inhalt

1. Situation und Rahmenbedingungen.....	3
2. Verluste entlang der Wertschöpfungskette.....	5
2.1 Landwirtschaft	6
2.2 Lebensmittelverarbeitung	7
2.3 Lebensmitteleinzelhandel	7
2.4 In-Haus - und Außer-Haus-Verzehr	8
3. Politik zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.....	10
4. Diskussion um das Mindesthaltbarkeitsdatum.....	12
4.1 Verbraucherverständnis zum Mindesthaltbarkeitsdatum	13
4.2 Mindesthaltbarkeit und Haftung: Umgang im Handel	14
4.3 Mindesthaltbarkeitsdatum: Abschaffung oder neue Formulierung?	14
5. Ernährungsbildung für mehr Wertschätzung.....	15
6. Aktivitäten, Empfehlungen und Forderungen der Verbraucherzentrale Bremen ...	15
6.1 Aktivitäten der Verbraucherzentrale Bremen	15
6.2 Empfehlungen für Verbraucher	16
6.3 Forderungen der Verbraucherzentrale Bremen	17

Genderhinweis: Wir legen großen Wert auf Diversität und Gleichbehandlung. Im Sinne einer besseren Lesbarkeit des Diskussionspapiers wurde von uns entweder die maskuline oder feminine Form gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Wenn wir also von Verbrauchern, Kunden oder Experten sprechen, meinen wir selbstverständlich auch Verbraucherinnen, Kundinnen und Expertinnen.

1. Situation und Rahmenbedingungen

Mit der TV-Dokumentation „Frisch auf den Müll“ im Herbst 2010 und dem Kinofilm „Taste the Waste“ in 2011 wurde in Deutschland und darüber hinaus eine bis heute anhaltende Diskussion über die Verschwendung von Lebensmitteln und mögliche Vermeidungsstrategien ausgelöst. Dies trug unter anderem bei zur Formulierung der Sustainable Development Goals (SDG 12.3) der Vereinten Nationen und der Nationalen Agenda 2030 sowie der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (s. u.).

Heute werden viele Lebensmittel in den Supermärkten, Discountern und in der Außer-Haus-Verpflegung in globalisierten Produktionsketten hergestellt. Das Produktangebot umfasst ca. 170.000 Nahrungsmittel, deren Herkunft meist unbekannt ist.¹ Zu anonymen Massenprodukten können Verbraucher kein Vertrauen herstellen. Auch wenn sie durch Marketing ein Image erhalten, sind echte Qualitätsunterschiede und die Herkunft häufig nicht erkennbar. Weltweite Transportsysteme und niedrige Erzeugerpreise in Überseeländern ermöglichen den Import von exotischen Spezialitäten, aber auch immer mehr Lebensmitteln des täglichen Verzehrs.² Durch den internationalen Handel wird nahezu jeder Hersteller austauschbar, was zu einer sukzessiven Abwärtsspirale der Lebensmittelpreise führt.

In einem von Überschüssen geprägten Markt schöpfen Handelsketten (und Hersteller) alle Möglichkeiten aus, die Lebensmittelpreise zu drücken und in globalen Märkten möglichst billige Rohstoffe zu kaufen. Wenn der Bezug zur landwirtschaftlichen Produktion verloren geht und alles zu jeder Zeit billig verfügbar ist, sinkt auch die Wertschätzung. Ein harter Wettbewerb nimmt massenhafte Verschwendung und Vernichtung von Lebensmitteln billigend in Kauf. Denn die meisten Lebensmittelverluste treten nicht unvorhergesehen auf, die ökonomischen Verluste durch die Abfälle sind bereits in den Preisen einkalkuliert. Bisher verdient die gesamte Wertschöpfungskette an den Abfällen und letztlich zahlen die Verbraucher für die eingepreisten Lebensmittelverluste. Damit ist zumindest fraglich, wie groß das Interesse der Wirtschaft an einer dauerhaften Abfallvermeidung ist, da eine erhebliche Verringerung der Lebensmittelabfälle auch mit spürbaren Umsatzverlusten verbunden wäre. Geht man davon aus, dass über die gesamte Wertschöpfungskette etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel weggeworfen werden, müssten bei einer Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 also näherungsweise ein Sechstel der heutigen Lebensmittelmengen weder produziert, noch transportiert, verarbeitet oder gehandelt werden. Über die Konsequenzen dieser grundlegenden Veränderung ist bisher keine Diskussion in Gang gekommen. Die gesellschaftliche Diskussion über bereits einkalkulierte Kosten in den Lebensmittelpreisen und Umsatzverluste durch die konsequente Reduzierung von Lebensmittelabfällen und deren Auswirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette und den Konsum muss im Rahmen der nationalen Strategie thematisiert werden.

Eine erhebliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle birgt große Chancen, denn es werden Anbauflächen frei, die viel Potenzial für eine Extensivierung der Landwirtschaft und damit auch für eine qualitätsorientierte Produktion schaffen. Eine hohe Qualität erfordert angemessene Preise und führt damit auch zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln. Dies ist umso

¹ Bioökonomie.de eine Initiative des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF), online unter: <https://biooekonomie.de/branche/ernaehrung>

² Vgl. Waskow, F. und Pannenbecker, S. (2012): Herkunft und Regionalität: Orientierung für Verbraucher. ErnährungsUmschau Special Nr. 9, S. 510 ff. DOI: 10.4455/eu.2012.962

mehr von Bedeutung, weil immer mehr kleine Betriebe in der Land- und Ernährungswirtschaft von wenigen großen Betrieben verdrängt werden. Damit bleiben auch Vielfalt und Regionalität auf der Strecke. Allein zwischen 2000 und 2016 hat sich die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland fast halbiert (von 472.000 auf 275.400), während sich die Fläche je Betrieb von 36,3 Hektar auf 60,5 Hektar fast verdoppelt hat. Heute ist die bäuerliche Landwirtschaft in ihrem Bestand gefährdet: Gab es 1995 bundesweit noch 321.600 Betriebe, hat sich die Zahl 2016 auf 167.000 bäuerliche Höfe halbiert.³ Aktuell sind 87 Prozent der Betriebe auf einen Produktionszweig spezialisiert, sie betreiben zum Beispiel hauptsächlich Ackerbau oder halten vorrangig eine Tierart. Der hohe Grad an Spezialisierung und Arbeitsteilung ermöglicht einerseits ein wesentlich kostengünstigeres und effizienteres Arbeiten. Andererseits können dadurch auch negative Begleiterscheinungen entstehen, zum Beispiel mehr und längere Tiertransporte, Rückgang der Biodiversität oder eine größere Anfälligkeit der Betriebe gegenüber Preisschwankungen oder Extremwetterereignisse auf einzelnen Märkten⁴.

Eine vergleichbare Entwicklung des Wachsens und Weichens gibt es auch im Lebensmittelhandwerk. Gab es 1998 in Deutschland noch 21.400 Bäckereien und 25.500 Fleischereien, so waren es 2018 noch knapp 11.000 Bäckereien und 12.900 Betriebe im Fleischerhandwerk.⁵ Setzt sich dieser Trend fort, wird es im Jahr 2040 beides nicht geben.

Verbraucher sind kaum noch an der Erzeugung und auch immer weniger an der Verarbeitung von Lebensmitteln beteiligt. Die Herstellungsprozesse von Nahrungsmitteln sind immer weniger erfahrbar oder nachvollziehbar. Auf dem Rückzug ist die eigene Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt, denn durch die Beschleunigung des Alltags bleibt immer weniger Zeit. Convenience Food und Außer-Haus-Verpflegung erfreuen sich dagegen einer zunehmenden Nachfrage. Im Jahr 2018 gaben private Haushalte in Deutschland fast 81 Mrd. Euro in Restaurants, Cafés, Kantinen und an Imbissbuden aus. Knapp 40 Prozent der Ernährungsausgaben erfolgen bereits in der Außer-Haus-Verpflegung⁶.

Feststellbar ist ein Wertewandel: Lebensmittel werden heute weniger wertgeschätzt⁷, als noch vor vierzig Jahren, teilweise haben sie ihren sozialen und kulturellen Wert eingebüßt. Dieser Bedeutungsverlust hat vielschichtige Gründe, deren Tragweite und Zusammenspiel kaum ergründet sind. Mit der enormen Steigerung der Erträge der Agrarproduktion, dem zunehmenden Wohlstand und der demografischen Veränderung der Gesellschaft verlieren sich die Erfahrungen, was Hunger und Mangel an Nahrung bedeuten. Nach Angaben des statisti-

³ Vgl. Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (2019): Die letzten ihrer Art! – Rote Liste Nahversorger, Pressemitteilung vom 18.9.2019 Berlin. www.regionalbewegung.de/fileadmin/user_upload/2019/Aktion_Berlin/Pressemitteilung_Aktion_Die_letzten_ihrer_Art_-_Rote_Liste_Nahversorger_190918.pdf

⁴ Vgl. BMEL (2018): Landwirtschaft verstehen- Fakten und Hintergründe. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Landwirtschaft-verstehen.pdf?__blob=publicationFile

⁵ Vgl. https://www.bmwi.de/Redaktion/DE/Parlamentarische-Anfragen/2016/18-9140.pdf?__blob=publicationFile&v=8

⁶ Vgl. Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE): Jahresbericht 2019. Berlin. Online unter: <https://www.bve-online.de/presse/infothek/publikationen-jahresbericht/bve-jahresbericht-ernaehrungsindustrie-2019>

⁷ Vgl. Ritter, G., Teitscheid, P, Wetter C. (2012): Vorwort der Studie: Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW, FH Münster, i. A. des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW

schen Bundesamtes ist der Anteil der Haushaltsausgaben für Nahrungsmittel am verfügbaren Einkommen in den letzten 50 Jahren von 40 Prozent auf zehn Prozent gesunken (2014)⁸. Dies geht u. a. darauf zurück, dass in keinem anderen europäischen Land ein derart intensiver Wettbewerb auf dem Lebensmittelmarkt geführt wird. Über 85 Prozent des Lebensmittelhandels in Deutschland sind in der Hand von nur noch fünf großen Handelsketten. Es vergeht kein Tag ohne Sonderangebote, Radiospots, TV-Sendungen und Werbeblättchen, in denen der günstige Preis angepriesen wird. Letztlich spiegelt der Griff in das Warenregal aber nicht den Aufwand, nicht die Mühen, nicht die physische Arbeit wieder, mit der die Lebensmittel produziert worden sind⁹.

Eine erfolgreiche Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist gleichzeitig aktiver Klimaschutz und kann einen Beitrag zu den nationalen Klimaschutzziele liefern. So verursachen die Lebensmittelverluste weltweit Treibhausgasemissionen, die rund vier Prozent der gesamten Treibhausgasemissionen in Deutschland entsprechen¹⁰. Bei einer Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland könnten Jahr für Jahr bis zu 6 Mio. Tonnen CO₂e¹¹ eingespart werden. Zum Vergleich: Pro Bundesbürger verursachte die Ernährung in Deutschland im Jahr 2006 Treibhausgasemissionen in Höhe von 2,3 Tonnen CO₂e.

Der WWF Deutschland hat den Flächenfußabdruck des Lebensmittelkonsums ermittelt: Dieser beträgt – Acker- und Grünland eingeschlossen – pro Einwohner Deutschlands 2.397 Quadratmeter. Fallen keine vermeidbaren Lebensmittelabfälle mehr an, können pro Person 320 Quadratmeter Agrarflächen eingespart oder für andere Nutzungen verwendet werden. Bei über 80 Mio. Einwohnern in Deutschland entspricht das fast 2,6 Mio. Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, mehr als der Fläche des Bundeslandes Mecklenburg-Vorpommerns.¹²

2. Verluste entlang der Wertschöpfungskette

Die Studie der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen zeigt, dass weltweit rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel (ca. 1,3 Mrd. Tonnen) pro Jahr verloren geht oder weggeworfen wird.¹³ In der EU werden schätzungsweise 89 Mio. Tonnen Lebensmittel jährlich ungenutzt vernichtet.¹⁴ In Deutschland umfasst die Gesamtmenge zwi-

⁸ Vgl. Statistisches Bundesamt (2015): Konsumausgaben privater Haushalte: Nahrungsmittel, Deutschland.

⁹ Vgl. Wildt, J. (1996): Vom kleinen Wohlstand. Eine Konsumgeschichte der fünfziger Jahre Taschenbuch, Fischer Verlag München

¹⁰ Vgl. Jepsen und Vollmer (2016): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Umweltbundesamt 25/2016, Berlin

¹¹ Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz und Waldpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2016): Klimaschutz in der Land- und Forstwirtschaft sowie den nachgelagerten Bereichen Ernährung und Holzverwendung. Gutachten November 2016; S. 36

¹² Vgl. WWF Deutschland (2015): Das große Wegschmeißen. Berlin, S. 59 ff., Pkt. 9

¹³ Vgl. Gustavsson et al. (2011): Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention; Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

¹⁴ Vgl. Schluss mit der Verschwendung von Lebensmitteln. Entschließung des Europäischen Parlaments vom 19. Januar 2012 zu dem Thema „Schluss mit der Verschwendung von Lebensmitteln – Strategien für eine effizientere Lebensmittelversorgungskette in der EU“ (2011/2175(INI))

schen 11 und 18 Mio. Tonnen Lebensmittel, die jedes Jahr von Industrie, Handel, Großverbrauchern und privaten Haushalten entsorgt werden, obwohl diese überwiegend genießbar sind.¹⁵ Vermeidbare Lebensmittelverluste sind mitverantwortlich für einen sich verschärfenden Klimawandel und unnötigen Ressourcenverbrauch, tragen in erheblichem Maße zum Verlust der Artenvielfalt bei und verletzen das Menschenrecht auf Nahrung und Wasser. Aus ethisch-moralischer, ökologischer, sozialer und ökonomischer Sicht ist eine solche Wirtschafts- und Konsumweise fragwürdig und nicht zukunftsfähig.

Die globale Lebensmittelproduktion und der Ernährungsmarkt sind theoretisch in der Lage 12 Mrd. Menschen zu ernähren. Bei einer Weltbevölkerung von aktuell 7,7 Mrd. Menschen, haben trotzdem immer noch knapp 820 Mio. Menschen nicht genug zu essen.¹⁶ Aber auch in Europa sind schätzungsweise 80 Mio. Menschen von Armut bedroht, was deren Ernährungssicherheit immer wieder in Frage stellt.

Die Lebensmittelproduktion wirtschaftet mit möglichst niedrigen Erzeugungs- und Herstellungskosten in einem System, das Überproduktion und Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln in all seinen Facetten in Kauf nimmt oder sogar fördert. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft bis hin zum Konsum ist daher ein wichtiger Schritt in Richtung eines nachhaltigeren Ernährungssystems. Dazu bedarf es wirksamer, zukunftsorientierter Maßnahmen in allen Bereichen der Land- und Ernährungswirtschaft und eines nachhaltigen Konsums.

2.1 Landwirtschaft

Eine Studie des Thünen Instituts kommt allein für Lebensmittel von vier Pflanzenarten (Weizen, Kartoffeln, Äpfel, Speisemöhren) auf zusammen ca. 1,1 Mio. Tonnen Verluste im Jahr. Für die gesamte landwirtschaftliche Erzeugung erscheint eine Gesamtmenge von ca. 4 Mio. Tonnen daher eine durchaus realistische Größe. Hinzu kommen Verluste, die nach der Definition von Lebensmitteln (EU-Verordnung 178/2002) nicht erfasst werden. Hierzu wären genauere Untersuchungen für die Einschätzung der Verschwendung in der tierischen und pflanzlichen Produktion und deren Umweltfolgen enorm wichtig. Aber Lebensmittelverluste bei pflanzlichen Produkten werden erst nach der Ernte und bei tierischen Produkten erst nach der Schlachtung erfasst. So gibt es Lebensmittelverluste im Pflanzenbau und Tierhaltung, die direkt mit dem Markt zusammenhängen. Beispielsweise, wenn erntereifer, verzehrfähiger Salat wegen zu niedriger Erzeugerpreise untergepflügt wird.

In der landwirtschaftlichen Produktion liegen die Gründe für die Lebensmittelverluste in Deutschland vor allem in wenig effizienten Erntemethoden und strukturellen Überschüssen mit entsprechenden temporären Absatzproblemen. Absatzprobleme kommen vor allem dadurch zustande, dass in der Landwirtschaft zu wenig bedarfsorientiert produziert wird, was

¹⁵ Vgl. Kranert, M., Hafner, G.; Barabosz, J.; Leverenz, D.; Schuller, H.; Schneider, F.; Scherhauser, S.; Lebersorger, S.; Kölbig, A.; (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. i. A. des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Berlin und WWF Deutschland (2015): Das große Wegschmeißen. Berlin

¹⁶ Vgl. Welthungerhilfe (2019) in: Der Hunger kehrt zurück. von Benrath, B. (FAZ-Net) am 01.02.2019

sich z. B. nach dem Wegfall der Milchquoten in einer deutlich steigenden Milchproduktion zeigte.

Viele Agrarprodukte werden nach der Ernte aufgrund der Qualitätsanforderungen der Abnehmer und nach einigen wenigen Qualitätsnormen der EU aussortiert. Die Qualitätsanforderungen regeln nicht die Ernährungsqualität oder Geschmacks- und Inhaltsstoffe der Lebensmittel, sondern nur äußere Erscheinungsmerkmale, wie Größe, Form, Krümmung, Gleichmäßigkeit und Farbe. Nach diesen Kriterien werden die „verkaufsfähigen Produkte“, wie etwa Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Salate, Pfirsiche und Nektarinen, Zitrusfrüchte, Kiwis, Tafeltrauben und Tomaten ausgewählt.¹⁷

2.2 Lebensmittelverarbeitung

Die Schätzungen der Lebensmittelabfälle im Verarbeitungsbereich reichen von 210.000 bis 4,58 Mio. t.¹⁴ Differenzierte Abfalldaten nach den Branchen der Ernährungsindustrie und des -handwerks sind nicht verfügbar bzw. nicht öffentlich zugänglich. Eine Ursache für Lebensmittelabfälle in diesem Sektor besteht darin, dass viele Lebensmittel durch Qualitätskontrollen fallen, denn es gibt zahllose Fehlerquellen: seien es fehlerhafte Verpackungen, zu dünne Konfitüren, Fertiggerichte enthalten von einer Zutat zu wenig, TK-Pizzen haben Über- oder Untergewicht, so dass Zutatenslisten und somit die Nährwertangaben nicht mehr stimmen oder falsche EAN-Codes¹⁸ auf den Etiketten. Die Handelsunternehmen untersagen in den Lieferverträgen jedoch den Weiterverkauf und die Verwertung von mangelhaften Produkten als Restanten. D. h. Lebensmittel mit Mängeln an der Verpackung oder Kennzeichnung können nicht verkauft werden. Obwohl diese Produkte eine uneingeschränkte Genussstauglichkeit besitzen, werden sie vernichtet. Die Retourenquoten werden vom Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels zwischen ein und zehn Prozent geschätzt. Der Umfang der Lebensmittelabfälle in diesen Bereich ist daher unbekannt. So sollen allein bei einem Gebäckhersteller zwei bis drei LKW-Ladungen im Monat der Vernichtung zugeführt werden.¹⁹

2.3 Lebensmitteleinzelhandel

Die Schätzwerte für Lebensmittelverluste im Handel weisen mit 450.000 bis 4,5 Mio. Tonnen ebenfalls eine große Bandbreite auf.¹⁴ Besonders im Fokus der Kritik stehen die Qualitätsanforderungen des Handels für Obst und Gemüse sowie Kartoffeln. Während eine Reihe von EU-Qualitätsanforderungen über Handelsklassen aufgehoben wurde (z. B. für die Krümmung von Salatgurken), macht der Handel weiterhin strenge Vorgaben für das Aussehen, die Makellosigkeit, Größe, Farbe etc. Diese Anforderungen verursachen in der Landwirtschaft durch

¹⁷ Vgl. Thünen Institut (2013): Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion. Bericht im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Braunschweig

¹⁸ Europäische Artikel Nummer VO (EG) Nr. 178/2002

¹⁹ Vgl. Die Lebensmittelzeitung 47, 20.11.2015 Nr. 47-15

Nichternten und Aussortieren von nicht gewünschten Qualitäten (ugly foods) erhebliche Lebensmittelverluste, die vernichtet oder zum Teil einer minderwertigeren Verwertung als Tierfutter oder in Biogasanlagen zugeführt werden.

Einen erfolgsversprechenden Ansatz verfolgen seit ein paar Jahren einige Händler, beispielsweise seit Herbst 2015 der Discounter Penny mit seinen „Biohelden“. Denn gerade im Biobereich werden wegen der Produktionsbedingungen (z. B. kein bzw. geringer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln) besonders viele Produkte aussortiert. Penny bietet Bio-Gemüse, Bio-Obst und Bio-Kartoffeln in weitgehend natürlicher Mischung zu „normalen“ Verkaufspreisen an, d. h. auch kleinwüchsige Tomaten, grünliche Zitronen oder krumme Möhren kommen in die Verpackungen. Auch Aldi Süd und andere Einzelhändler bieten beispielsweise krumme Möhren oder Äpfel der Handelsklasse B an. Einige Aktionen dienen scheinbar dazu, das Image der Anbieter zu verbessern, denn es werden aus ugly foods „neue Produkte“ kreiert, die zusätzlich zum bereits bestehenden Sortiment im Handel angeboten werden. Ziel muss aus unserer Sicht jedoch sein, das Angebot an Obst und Gemüse generell wieder auf „naturnahe Sortierungen“ umzustellen und die Verbraucher entsprechend zu informieren.

Auch Anforderungen durch die Logistik und Verpackungssysteme können zu Lebensmittelverlusten führen. Beispielsweise führt der Einsatz von verschweißten Styroportrays für Möhren dazu, dass zu lange Möhren aussortiert werden müssen, wohingegen diese Verluste beim Einsatz von Beuteln weitgehend vermieden werden können.

2.4 In-Haus - und Außer-Haus-Verzehr

Im gesamten Konsumbereich fallen durchschnittlich etwa 8,6 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Diese verteilen sich auf die Außer-Haus-Verpflegung mit etwa 1,9 Mio. Tonnen und auf die privaten Haushalte mit ca. 6,7 Mio. t.^{15,20} Während bezogen auf den Pro-Kopf-Lebensmittelverbrauch im Privathaushalt 17 Prozent der Lebensmittel entsorgt werden, sind es in der Außer-Haus-Verpflegung umgerechnet sogar 34 Prozent.²¹ Somit stellt sich die Außer-Haus-Verpflegung trotz höherer Professionalität insgesamt wesentlich ineffizienter hinsichtlich der Lebensmittelabfälle als die privaten Haushalte dar.

In der öffentlichen Diskussion um Lebensmittelabfälle werden immer wieder die Verbraucher als die Hauptverursacher benannt. Lebensmittelverschwendung ist jedoch ein Thema der gesamten Wertschöpfungskette einschließlich des Konsums. Schuldzuweisungen sind akzeptabel, solange sie dazu dienen, Problembewusstsein zu erzeugen, aber nicht, wenn sie vom eigenen Nichthandeln ablenken sollen. Über 60 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle werden nach der BMELV-Studie¹⁵ in Haushalten weggeworfen. Ein genauerer Blick auf die Studie zeigt aber, dass die Quote das Ergebnis einer lückenhaften Berechnung ist. So werden nämlich der Landwirtschaft mit Pflanzenbau und Tierhaltung sowie dem Transport und der Lagerung *keine* Lebensmittelverluste zugewiesen. Legt man Schätzungen aus anderen

²⁰ Die Studienergebnisse weisen auch hier hohe Unsicherheiten auf. So schwanken die Angaben für Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten zwischen 5,8 und 7,5 Mio. t/a.

²¹ Vgl. Jepsen, D.; Eberle, U.; Fels, J.; Vollmer, A.; Schomerus, T. (2014): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, FKZ 3712 32 311, im Auftrag des Umweltbundesamtes Berlin

Ländern zugrunde, so kommt man für private Haushalte auf eine Abfallquote um die 40 Prozent, was auch die WWF Studie 2015 bestätigt.²² Des Weiteren enthalten die durchschnittlichen Lebensmittelabfälle von 82 kg pro Kopf/Jahr auch *unvermeidbare* Abfälle wie z. B. Knochen, Käserinden oder Gemüsestrünke. So wird in der Studie der vermeidbare Anteil mit 53 kg pro Kopf und Jahr angegeben, was einem Wert von 235 Euro entspricht.¹⁵

Die Studie von Rosenbauer 2011 stuft 59 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel als vermeidbar ein, da sie Folge falscher Einkaufsplanung oder unangemessener Lagerung im Haushalt sind²³. Im Haushaltsmanagement sind Planung und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln zur Vermeidung von Abfällen wichtig. So geben 34 Prozent der Verbraucher an „gelegentlich“ bis „nie“ einen Einkaufszettel zu schreiben.²⁴ Auch die Einkaufshäufigkeit spielt eine Rolle, denn es ist ein Unterschied, ob jeden Tag bedarfsgerecht eingekauft werden kann oder ob der Einkauf an einem Tag für die ganze Woche erledigt wird. Letzteres bedarf einer besonderen Vorausschau und Planungsgeschick. Eine weitere Ursache kann die Überfüllung und Unordnung im Kühlschrank und in Vorratsräumen sein, wodurch Produkte in Vergessenheit geraten. Weitere Gründe liegen in ungeplanten Spontan- und Mehrkäufen z. B. bei Angeboten und besonderer Präsentation in den Einkaufsstätten sowie großen Einkaufswagen, die zu mehr Einkäufen animieren als z. B. ein Einkaufskorb.²⁵

Praktizierter Umwelt- und Ressourcenschutz ist von der individuellen Wahrnehmung und vom sozialen und biographischen Hintergrund der Verbraucher abhängig. Sie ist ein mehrdimensionales Gebilde aus Umweltwissen, Wertorientierungen, Motiven, subjektiver Abwägung und umweltbezogenen Verhaltensbereitschaften. Fast immer steht die Selbsteinschätzung im deutlichen Widerspruch zu den tatsächlich weggeworfenen Lebensmittelmengen²⁶. Für wirksame Abfallvermeidungsmaßnahmen in Haushalten ist eine sichere Datenbasis für ein besseres Verständnis über das Verbraucherverhalten notwendig.

In der Außer-Haus-Verpflegung fallen besonders viele Lebensmittelabfälle an. Sie haben auch einen großen ökologischen Fußabdruck, da die zubereiteten Speisen bereits einen erheblichen Ressourcenverbrauch (Wasser, Energie, Dünger, Pestizide, etc.) beinhalten. In der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie werden immer wieder verzehrfähige Lebensmittel und Speisen irrtümlich entsorgt. Fehlinterpretationen ergeben sich weniger aus

²² Vgl. WWF-Studie (2015): Das große Wegschmeißen. Berlin

²³ Vgl. Rosenbauer et al. (2011): Save Food Studie. Das Wegwerfen von Lebensmitteln – Einstellungen und Verhaltensmuster. Qualitative Studie in deutschen Privathaushalten.

²⁴ Vgl. Lebensmittelzeitung (2013): Eine Konsumentenbefragung zu Consumer Insights am POS von Lebensmittel Zeitung und UGW Communication. Deutscher Fachverlag Frankfurt/M., S. 44 ff.

²⁵ Vgl. Van den Bergh et al. (2011): Embodied Myopia. JMR – Journal of Marketing Research Article Postprint. Erasmus University, Rotterdam School of Management, Online unter: www.ama.org/Documents/emobodied_myopia.pdf. Danach ist das Volumen der Einkaufswagen im Lebensmitteleinzelhandel von 1950 von 40 Liter auf aktuell rund 200 Liter gestiegen.

²⁶ Vgl. Waskow, F.; Pannenbecker, S. (2013): Empfehlungen für eine verhaltensorientierte Klimaberatung. Workingpaper im BMBF-Forschungsvorhaben Klimawandel und Alltagshandeln (KlimaAlltag), Düsseldorf, online unter: www.klima-alltag.de/uploads/media/klimaalltag-arbeitspapier-klimaberatung-vznrw-2013_03.pdf, zuletzt geprüft am 26.05.2016 und Selzer, M. (2010): Die Entsorgung von Lebensmitteln in Haushalten: Ursachen - Flüsse - Zusammenhänge; Diplomarbeit an der Universität für Bodenkunde Wien und Birzle-Harder, B.; Dehmel, C.; Marg, O. & Steiß, I. (2013): Ansatzpunkte, Handlungsspielräume und Barrieren für CO₂-arme Alltagspraktiken und Lebensstile. Ergebnisse des „Klima Haushalte“-Feldversuchs

den rechtsverbindlichen Hygienevorschriften wie z. B. der EU-Basisverordnung (178/2002/EG) als vielmehr aus den weiteren hygienerechtlichen Vorschriften.

Im nationalen Hygienerecht werden Begriffe, wie z. B. „zum Verzehr geeignet“ und „nachteilig beeinflusst“ häufig streng ausgelegt ohne zu berücksichtigen, welches tatsächliche Risiko vom betreffenden Lebensmittel bzw. dem angewandten Herstellungsverfahren ausgeht. In der Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie von 2012²⁷ wird beispielsweise die Formulierung „...nachteilige Beeinflussung ist nach dem Ablauf des MHD nicht auszuschließen“ schnell fehlinterpretiert, obwohl das MHD nichts über die Lebensmittelsicherheit aussagt. Auch die mikrobiologischen Richtwerte für Lebensmittel (DGHM) werden teilweise falsch eingeordnet, denn eine Überschreitung wird teilweise als Hygienemangel bewertet. Aber die Richtwerte sind Empfehlungen und nicht rechtsverbindlich. Sie stellen für sich allein keinen Grund für eine Beanstandung oder gar Entsorgung dar. Insgesamt gibt es zahlreiche Begriffe und Formulierungen, die zu Fehlinterpretationen und übertriebenes Sicherheitsdenken führen, in deren Folge verzehrfähige Lebensmittel und Speisen unnötig entsorgt werden.²⁸

Letztlich geht es nicht darum, den gesundheitlichen Verbraucherschutz oder die Lebensmittelsicherheit in Frage zu stellen. Dennoch sollten mögliche Zielkonflikte von Hygieneregelungen mit der Abfallvermeidung offengelegt werden. Wenn Hygieneregeln unnötige Abfälle verursachen, sollte geprüft werden ob und wie die betreffenden Regelungen geändert werden können, ohne dass relevante oder zusätzliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit entstehen. Auch sind Praxishilfen für eine korrekte Interpretation in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie notwendig.

3. Politik zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

In Frankreich hat der Gesetzgeber 2015 die Groß- und Einzelhandelsunternehmen verpflichtet, verzehrfähige Lebensmittel, die aus dem Verkauf genommen werden an die Tafeln und andere soziale Organisationen abzugeben. In Frankreich werden die Tafeln und sozialen Organisationen weitgehend hauptamtlich geführt und von Staat und Stiftungen unterstützt.²⁹ Französische Einzelhandelsunternehmen müssen verpflichtend eine Vereinbarung mit karitativen Einrichtungen abschließen, wonach nicht verkaufte Lebensmittel zu spenden sind oder dafür sorgen, dass die Reste zu Tierfutter oder Kompost verarbeitet werden. Das Gesetz gilt für Supermärkte und Discounter mit einer Verkaufsfläche von mehr als 400 Quadratmetern. Werden Lebensmittel weiterhin vernichtet, müssen sie 3.750 Euro Strafe zahlen.³⁰ Jedoch bietet das Frankreich-Gesetz Lücken, wie eine Prüfung des Europäischen Rechnungshofes ergeben hat. Denn im Gesetz ist nicht festgelegt, welcher Anteil an Lebensmitteln gespendet werden müsse. So können Supermärkte vereinbaren nur ein Prozent der

²⁷ Vgl. auch www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Leitlinie-fuer-die-Gastronomie.html

²⁸ Lücke, F-K. (2017): Lebensmittelverschwendung - werfen wir zu viel sichere Lebensmittel weg? Food & Recht Praxis. Behrs Verlag Hamburg Ausgabe 1/2017, S. 4 ff.

²⁹ So stammt die Finanzierung z. B. der Organisation Les Restos du Cœur ('Restaurants des Herzens). zu 30 Prozent aus öffentlichen Kassen (u. a. EU) und zu etwa 70 Prozent von privaten Spendern.

³⁰ Vgl. AgraEurope Nr. 37/15, Länderbericht 13

aussortierten Lebensmittel als Spende an karitative Einrichtungen weiterzugeben.³¹ Inzwischen sollen die Tafel gut 20 Prozent mehr Lebensmittel erhalten.³² Auch weitere Länder wie Finnland und Belgien haben ähnliche Gesetze erlassen – messbare Verringerungen der Lebensmittelverluste sind jedoch nicht bekannt. Auch in Deutschland wird von verschiedenen Organisationen und einzelnen Bundesländern, wie in Frankreich, ein gesetzliches Verbot der Entsorgung von Lebensmitteln in Handel und Gastronomie gefordert.

Ein Gesetz, das nur auf die Handelsebene wirkt, ist jedoch wenig zielführend, da entlang der gesamten Kette von der Produktion bis zum Endverbraucher Lebensmittelabfälle entstehen. Es bedarf einer genauen Analyse, wo, wie und in welchem Umfang gesetzliche Regelungen Lebensmittelverluste effektiv reduzieren. In vielen Ländern wie Frankreich erhalten Tafeln bzw. Lebensmittelbanken staatliche Unterstützung, um die Weitergabe von Lebensmitteln an Bedürftige zu organisieren, während Ehrenamtliche und Tafelinfrastruktur in Deutschland schnell an ihre Grenzen stoßen. Der Bundesverband der Tafeln fordert daher eine staatliche Grundfinanzierung, um Logistik, regionale Verteilung, Lager- und Kühlkapazitäten auszubauen und hauptamtlich zu koordinieren. Wenn eine staatliche Unterstützung realisiert wird, unterstützen die Tafel eine gesetzliche Regelung wie in Frankreich.³³ Viele Supermarktketten und Discounter in Deutschland kooperieren allerdings bereits seit über 20 Jahren mit den Tafeln und anderen sozialen Organisationen auf kommunaler Ebene und vollziehen die Weitergabe von genießbaren Lebensmitteln freiwillig.³⁴ Dies sind insbesondere Obst und Gemüse und abgepackte Lebensmittel, in beschränktem Umfang auch kühlpflichtige Lebensmittel. Hygienisch sensible Lebensmittel werden dagegen häufig nicht weitergegeben bzw. nicht von den Organisationen abgenommen.

Nationale Strategie gegen Lebensmittelabfälle

Im September 2015 beschlossen die Vereinten Nationen (UN) die 17 globalen nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goal – SDG). Damit verpflichtete sich Deutschland bis 2030 die Lebensmittelverluste und -abfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu halbieren (SDG, Ziel 12.3).³⁵ Deutschland ist bislang unzureichend vorbereitet, auch wenn eine Reihe von wissenschaftlichen Studien zu Lebensmittelabfällen, Ursachen und deren Auswirkungen vorliegen, existieren in einigen Wertschöpfungsbereichen, wie etwa in der Landwirtschaft und Verarbeitung, immer noch erhebliche Datenlücken. Dies liegt auch an dem schwierigen Zugang der Forschung zu validen Unternehmens- und Branchendaten. Der von Bundesernährungsministerin Klöckner im Februar 2019 gestarteten *Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung* fehlt damit in weiten Teilen eine fundierte Basis. Die

³¹ Vgl. Europäischer Rechnungshof (2016). Sonderbericht Nr. 34/2016. Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung: eine Chance für die EU, die Ressourceneffizienz der Lebensmittelversorgungskette zu verbessern. Online unter: https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_DE.pdf

³² Vgl. Franzke, A. Frisse, J. Kainz, C (2019): Das größere Problem liegt in Ihrem Kühlschrank. In: Zeit Online 04.06.2019

³³ Vgl. Stellungnahme: Tafel Deutschland e.V. zum Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung (Stand 26.4.2019). Online unter: www.tafel.de/fileadmin/media/Ueber_uns/Der_Dachverband/Positionen/2019-05-17_Stellungnahme_Lebensmittelverschwendung.pdf

³⁴ Es ist staatliche Grundaufgabe (Das Recht auf Nahrung) allen Bevölkerungsschichten eine ausreichende und gesunde Ernährung zu ermöglichen. Diese staatliche Verantwortung wird nur unzureichend wahrgenommen. Die mehr als 940 Tafeln mit rund 60.000 Freiwilligen versorgen inzwischen rund 1,5 Mio. Bedürftige und Flüchtlinge und retten pro Jahr ca. 200.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel vor der Vernichtung.

³⁵ Vgl. <https://www.globalgoals.org/12-responsible-consumption-and-production>

Bundesministerin kündigte an, dass Deutschland Vorreiter beim Kampf gegen Lebensmittelabfälle wird.³⁶ Dieses Ziel ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren aus Politik, Wirtschaft und Konsum erreicht werden. Überhaupt bedarf es einer Status-quo-Analyse, um aus Daten des Jahres 2015 eine Baseline, also einen Startpunkt für die Strategie festzulegen. Die Baseline liegt seit September 2019 vor³⁷, damit ab Herbst 2020 überhaupt Daten zu Lebensmittelabfällen und dem Fortschritt der Reduzierung (Monitoring) regelmäßig an die EU-Kommission übermittelt werden können. Besonders erfolgsversprechend war der bisherige Ansatz der Freiwilligkeit und Selbstverpflichtung der Wirtschaft bei den Reduzierungsmaßnahmen jedoch nicht. Trotzdem soll dieser Weg weiter fortgesetzt werden.

Die Nationale Strategie sieht vor, dass in den Dialogforen für die jeweiligen Sektoren (Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und private Haushalte) gemeinsam mit Lebensmittelunternehmen, zivilgesellschaftlichen Organisationen, den zuständigen Länder- und Bundesressorts sowie der Wissenschaft konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet werden. Konkret geht es auch darum, durch Messungen in der Praxis valide Datengrundlagen herzustellen, um mit Indikatoren, Lebensmittelabfälle über alle Stufen der Wertschöpfungskette quantifizierbar und eine Reduzierung nachweisbar zu machen. Schnelle Ergebnisse in Form von spürbaren Rückgängen der Lebensmittelabfälle sind hier nicht zu erwarten, sondern es wird vorrangig eine Grundlage für die Berichtspflicht gegenüber der EU-Kommission geschaffen.

Weitergeführt wird die Initiative *Zu gut für die Tonne!*. Seit 2012 werden Verbraucherinnen und Verbraucher über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen von Lebensmittelabfällen und Möglichkeiten, diese zu reduzieren vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) informiert. Die Initiative soll ausgebaut und zukünftig alle Sektoren der Wertschöpfungskette beteiligt werden. Auf der Internet-Plattform www.lebensmittelwertschaetzen.de werden Initiativen und Projekte gegen Lebensmittelverschwendung präsentiert. Rund 16 Mio. Euro wurden vom Bund zur Forschung gegen Lebensmittelabfälle vergeben, um z. B. mit digitalen Lösungen die Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu erleichtern, innovative Messsysteme zu fördern und die Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung zu verbessern.

4. Diskussion um das Mindesthaltbarkeitsdatum

Nach einer Studie der Deutschen Bundesstiftung Umwelt sind die häufigsten Ursachen für Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten falsche und zu lange Lagerung, Verderbnis, falsche Speisenplanung und Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD).³⁸ Die in

³⁶ Vgl. Bundesministerin Julia Klöckner im Interview mit „Passauer Neue Presse“ am 13.05.19: Und Deutschland übernimmt international eine Vorreiterrolle zum Beispiel bei der Ackerbaustrategie, beim Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und der Digitalisierung der Landwirtschaft, um Ernten zu sichern und Ressourcen zu schonen oder stärker das Tierwohl einzubeziehen. Online unter:

www.bmel.de/SharedDocs/Interviews/2019/2019-05-11-PassauerNeuePresse.html

³⁷ Vgl. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/TI-Studie2019_Lebensmittelabfaelle_Deutschland-Langfassung.pdf?__blob=publicationFile

³⁸ Vgl. Waskow, F.; Blumenthal, A. (2016): Modul: Private Haushalte und Verbraucherverhalten; in Studie: Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten und zum Verbraucherverhalten (SAVE); Verbraucherzentrale NRW i. A. der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (im Sommer 2016)

privaten Haushalten weggeworfenen Lebensmittel bestehen u. a. zu 44 Prozent aus Obst und Gemüse, 15 Prozent aus Backwaren und zu 12 Prozent aus Speiseresten.³⁹ Alle diese Lebensmittel tragen meist kein MHD. d. h. schätzungsweise nur ein Drittel der weggeworfenen Lebensmittel sind überhaupt mit einem MHD gekennzeichnet. Weggeworfen werden vor allem Produkte mit relativ kurzen MHD wie etwa Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte, so wie verpackte Backwaren.⁴⁰

„*Mindestens haltbar bis*“ – diese Kennzeichnung müssen fast alle verpackten Lebensmittel tragen. Ausnahmen gibt es nur für wenige Lebensmittel wie Salz, Zucker, Essig, Wein oder Spirituosen, diese gelten als fast unbegrenzt haltbar. Das MHD gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt das durchgehend richtig gelagerte und ungeöffnete Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch und Nährwert behält. Ist die Haltbarkeit nur bei bestimmten Lagerbedingungen gewährleistet, so müssen diese zusätzlich angegeben werden, zum Beispiel "*bei +8° C mindestens haltbar bis...*".

Nicht zu verwechseln ist das MHD mit dem Verbrauchsdatum, erkennbar am Aufdruck: "zu *verbrauchen bis...*" verbunden mit dem Datum oder einem Hinweis darauf, wo das Datum zu finden ist. Es ist auf leicht verderblichen, vorverpackten Lebensmitteln wie Hackfleisch, Putengulasch oder Fisch zu finden. Über dieses Datum hinaus darf das Produkt nicht mehr verkauft oder verzehrt werden, sondern muss entsorgt werden.

4.1 Verbraucherverständnis zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Auch das Max Rubner-Institut (MRI) hat den Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten im Rahmen des REFOWAS-Projektes⁴¹ anhand von Daten des Nationalen Ernährungsmonitorings (NEMONIT) analysiert. Mit NEMONIT wurde das Ernährungsverhalten der deutschen Bevölkerung längerfristig erfasst. In Bezug auf das Verständnis zum MHD konnte festgestellt werden, dass eine große Mehrheit (88 Prozent) nach Ablauf des MHDs prüft, ob die Lebensmittel noch verwendbar sind, während 7 Prozent diese generell wegwerfen. Dieser Anteil ist bei denjenigen höher, denen das MHD beim Einkaufen sehr wichtig ist. „Wegwerfer“ kochen außerdem seltener täglich, essen häufiger außer Haus und werfen Reste warmer Mahlzeiten häufiger weg. Insgesamt jedoch spielt das abgelaufene MHD im Rahmen der Lebensmittelabfälle nur eine untergeordnete Rolle: 51 Prozent der Befragten geben an, dass abgelaufene Lebensmittel gar keinen Anteil an den in ihrem Haushalt weggeworfenen Lebensmitteln haben. Somit deutet einiges darauf hin, dass ein abgelaufenes MHD in den meisten Fällen nicht der alleinige Grund und auch nicht unbedingt der Hauptgrund dafür ist, dass das Lebensmittel entsorgt wird.

³⁹ sowie Milchprodukte 8 Prozent, Fleisch und Fisch 6 Prozent, Getränke 7 Prozent, Teigwaren 5 Prozent, Sonstiges 3 Prozent

⁴⁰ Vgl. Rosenbauer 2011: „Save Food“ – Europäische Studie zum Thema "Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten". <https://www.wirf-mich-nicht-weg.de/wp-content/uploads/2018/12/Save-Food-Studie-Ergebnisse.pdf> (Cofresco), zuletzt geprüft am 04.11.2019

⁴¹ Weitere Informationen online unter: www.refowas.de

Es scheint also durchaus ein Verständnis über das MHD in der Verbraucherschaft zu geben. Aus Sicht der Verbraucherzentralen hat das MHD einen hohen Bekanntheitsgrad und bietet Verbrauchern eine wichtige Orientierung. Wie die Befragungen zeigen, gibt es offensichtlich Verbrauchergruppen (Jugendliche, junge Erwachsene, junge Familien), die spezifische Informationen hinsichtlich MHD bzw. Verbrauchsdatum benötigen. Hier sollte es eine gezielte Information dieser jungen Verbrauchergruppen geben.

4.2 Mindesthaltbarkeit und Haftung: Umgang im Handel

Die Hersteller legen das MHD selber fest. Händler müssen Lebensmittel mit überschrittenem MHD laut Gesetz nicht aus dem Regal nehmen. Allerdings geht die Haftung für die Produkte dann vom Hersteller auf den Händler über. Diesen Haftungsübergang wollen Händler vermeiden. Viele Händler nehmen deshalb die entsprechenden Lebensmittel oftmals mehrere Tage oder sogar bis zu einer Woche vor dem MHD aus dem Verkauf.⁴² Damit wird Verbrauchern der Eindruck vermittelt, dass Lebensmittel mit überschrittenem MHD „schlecht“ sind. Damit Verbraucher dieses vermeintliche "Sicherheitsdenken" nicht übernehmen, fordern wir vom Handel eine Kommunikationsoffensive. Zum Beispiel sollten Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, für Verbraucher eindeutig erkennbar und ggf. preisreduziert angeboten werden. Der Händler muss prüfen, ob die Lebensmittel einwandfrei sind und am Regal oder auf dem Lebensmittel auf das überschrittene MHD hinweisen. Im Sinne einer Wertschätzung dieser Lebensmittel sollten sie kein abwertendes Image vermitteln. In der Praxis liegen sie jedoch oft völlig ungeordnet und lieblos in einem Pappkarton in einer Regalecke. Statt Kunden für ein mögliches „Lebensmittel retten“ zu motivieren, werden diese Lebensmittel häufig mit orange warnenden Aufklebern versehen und wie „von der Resterampe“ präsentiert.

4.3 Mindesthaltbarkeitsdatum: Abschaffung oder neue Formulierung?

Mit dem Ablauf des MHD sind Lebensmittel weiterhin verzehrfähig und nicht automatisch verdorben. Befragungen zeigen, dass dennoch ein Teil der Verbraucher bei Erreichen des MHD Lebensmittel wegwerfen. In der politischen Debatte wurde deshalb u. a. die Forderung erhoben, das MHD durch eine andere Formulierung, wie etwa nach dem britischen Muster „*Best before...*“ zu ersetzen. Jedoch werden in Großbritannien mit dieser Formulierung mehr Lebensmittel in privaten Haushalten weggeworfen als in Deutschland.

Zukünftig sollen beispielsweise Joghurtbecher mit elektronischen Chips oder Thermo-Zeit-Label ("intelligente" Verpackungen) versehen werden, die von Grün bis Rot anzeigen sollen, wie es um die Haltbarkeit steht. Damit könne jeder Verbraucher selbst entscheiden wie lange er das Nahrungsmittel verwenden will. Der organisatorische Aufwand und die Chips verursachen zusätzliche Kosten, die am Ende die Verbraucher über die Lebensmittelpreise zahlen

⁴² Besonders negativ fällt die Globus-Warenhauskette auf, die mit ihrer Frische-Garantie, die vorzeitige Regalräumung durch Kunden forciert: Frische-Garantie. Mindestens 6 Tage haltbar - das gilt bei uns für Joghurt, Quark, Butter, Pudding und Dessert. Sollten wir etwas übersehen, bekommen Sie es in haushaltsüblicher Menge gratis. Darüber hinaus gehende Mengen spenden wir an soziale Einrichtungen, wie z. B. die Tafel. Online unter: https://www.globus.de/de/bewusst_leben/bewusst_handeln/einkaufen-bei-globus.html

müssen.⁴³ Lebensmittel mit Chips oder Thermo-Zeit-Label zu versehen, um Abfälle zu reduzieren, dafür aber neue Abfallmengen durch nicht recycelbare Chips und Thermo-Label zu verursachen, ist im Sinne der Nachhaltigkeit zumindest fragwürdig.

Bereits im Mai 2014 hatten Schweden und die Niederlande im EU-Rat den Vorschlag eingebracht, das MHD auf Nudeln, Reis, Kaffee, Tee und Hartkäse abzuschaffen. Die Liste der vorgeschlagenen Lebensmittel, die zukünftig ohne MHD auskommen sollen, betrifft auch Produktgruppen, bei denen nach gewissen Zeiträumen ein Qualitätsverlust zu erwarten ist, z. B. bei Kaffee, Tee, Hartkäse und Gewürzen. Bevor also ein MHD für eine bestimmte Produktgruppe abgeschafft wird, bedarf es Untersuchungen darüber, dass sich die Qualität der betroffenen Produkte im Laufe der Zeit nicht mindert. Ansonsten haben Verbraucher das Nachsehen: Sie hätten keinen Anhaltspunkt, wie lange sich das Produkt schon im Handel befindet, bevor es in ihrem Einkaufskorb landet, und wie lange es noch zu Hause gelagert werden kann.

5. Ernährungsbildung für mehr Wertschätzung

Eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln kann für Verbraucher ein Einstieg in einen nachhaltigeren Konsum darstellen und mit entsprechenden Kaufentscheidungen verbunden sein. Genuss, Wertschätzung und Ernährungskultur sollten daher wieder stärker in das Bewusstsein und den Alltag der Verbraucher rücken.

Bewusstsein zur Wertschätzung von Lebensmitteln schaffen, kann nicht früh genug ansetzen. Ernährungsbildung vermittelt Kindern und Jugendlichen gesundheitsförderliche Verhaltensweisen und Kompetenzen für nachhaltige Ernährungsweisen und Ernährungsstile, um Ernährungsverantwortung in einer globalen Welt zu übernehmen. Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln erfordert die Kenntnis über den Weg eines Lebensmittels vom Acker auf den Teller und den Erwerb von Kompetenzen hinsichtlich Einkaufsplanung, Lebensmittelkennzeichnung, Qualität von Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen, die in schulischer und außerschulischer Bildung diskutiert, analysiert und bewertet werden können.

In diesen Kontext gehört es auch, Lebensmittelabfälle und Ressourcenverschwendung im Schulalltag und in der Mittagsverpflegung zu thematisieren. Wertschätzung von Lebensmitteln entsteht u. a., wenn deutlich wird, wie viel Wasser, Energie, Fläche und Arbeit für die vielen Schritte vom Acker bis auf den Teller notwendig waren. Eine abfallarme und nachhaltige Verpflegung in den KiTas und Schulen kann hier als praktisches Vorbild dienen.

6. Aktivitäten, Empfehlungen und Forderungen der Verbraucherzentrale Bremen

6.1 Aktivitäten der Verbraucherzentrale Bremen

Die Verbraucherzentrale Bremen ist bereits seit vielen Jahren aktiv gegen Verschwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln. Dabei werden und wurden in Schulen und bei

⁴³ Nach Einschätzung eines Herstellers würden beim flächendeckenden Einsatz von Thermo-Zeit-Labels (Time-Monitor) zwei bis drei Cents Zusatzkosten pro Verpackung entstehen.

diversen Veranstaltungen das Thema Vermeidung von Lebensmittelverlusten behandelt und Ernährungskompetenzen vermittelt.

Weitere Informationen finden Sie hier: www.verbraucherzentrale-bremen.de/lebensmittelverschwendung

6.2 Empfehlungen für Verbraucher

Im Durchschnitt wirft heute jeder Bundesbürger im Jahr ca. 59 Kilogramm Lebensmittel weg, zwei Drittel davon sind vermeidbare Lebensmittelabfälle. Damit entsorgt jeder Verbraucher Lebensmittel im Wert von rund 230 Euro. Mit einem bewussteren Umgang sind Einsparungen im Jahr von 100 Euro pro Person und mehr realistisch. Daher empfehlen wir Verbraucherinnen und Verbrauchern:

- Vor dem Einkauf die Vorräte überprüfen und die notwendigen Einkäufe notieren.
- Vorräte immer im Blick halten, damit keine Lebensmittel in Vergessenheit geraten.
- Speisen vorausschauend für die nächsten Tage planen und gemäß dem Bedarf hinterfragen, wer wann mitisst.
- Vorhandene Lebensmittel und Speisereste in die Planung miteinbeziehen.
- Obst und Gemüse mit Druckstellen schnell verarbeiten, bevor es zu schimmeln beginnt.
- Bereits ein wenig überreifes Obst kann gut zu Kompott, Marmelade oder im Kuchen verarbeitet werden.
- Temperatur- und Lagerhinweise beachten. Länger haltbare Lebensmittel im Kühlschrank bzw. Schrank nach hinten räumen und Produkte, die schnell aufzubrauchen sind, nach vorne. Regelmäßig Kühl- und Vorratsschrank reinigen.
- Übrig gebliebene Speisen in geschlossenen Behältern einfrieren bzw. kühl lagern, um sie möglichst zeitnah zu verzehren (z. B. am nächsten Tag mit zur Arbeit nehmen).
- Frische und leicht verderbliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Brot stets in bedarfsgerechten Mengen einkaufen.
- Spontankäufe sowie den Großeinkauf von Sonderangeboten vermeiden – es sei denn, die verbilligten Waren werden zeitnah, bzw. in den nächsten Monaten aufgebraucht.
- Bei Lebensmitteln des kurzfristigen Bedarfs, bevorzugt Produkte kaufen, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht ist; das spart auch Ausgaben.
- Ist bei Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder überschritten, dann erst mit allen Sinnen prüfen, statt gleich wegzuerwerfen.

6.3 Forderungen der Verbraucherzentrale Bremen

Forderungen an die Politik

- Einführung verbindlicher Regelungen für die Wirtschaft
Wie die vergangenen Jahre gezeigt haben, werden Selbstverpflichtungen der Wirtschaft nicht ausreichen, um die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 zu erreichen. Vielmehr ist es notwendig, einheitliche Erhebungsmethoden zu setzen und die Wirtschaft zur Vorlage praxisbezogener Branchendaten zu Lebensmittelabfällen zu verpflichten, auf deren Grundlage branchenbezogene Reduktionsziele verbindlich definiert werden können.
- Erhebung von repräsentativen Abfalldaten, die einem regelmäßigen Monitoring unterliegen
Die Verbraucherzentrale Bremen fordert die Erhebung von repräsentativen Abfalldaten nach soziodemografischen Merkmalen und auf allen Entsorgungswegen (Biotonne, Restmülltonne, Abfluss, Toilette, Kompost) sowie ein Monitoringsystem, um die Wirksamkeit von Minderungsmaßnahmen bewerten zu können. Für ein besseres Verständnis über Kaufentscheidungen und Konsummuster von Verbrauchern, gilt es die Forschung deutlich zu verstärken. Hierzu gehören u. a. Längsschnittstudien zum Verbraucherverhalten, Fokusgruppen, Feldexperimente, regelmäßige Auswertungen von Haushaltspaneldaten und die Entwicklung von Szenarien, die einen nachhaltigen Konsum in der Ernährung befördern können.
- Mindesthaltbarkeitsdatum stärken und Informationsbedarf bedienen
Transparente Regeln und nachvollziehbare Kriterien sollten bei der Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums für die Unternehmen gelten. Eine neue Kennzeichnung zur Haltbarkeit lehnen wir ab, denn ob diese erfolgreicher als das MHD wäre, ist sehr ungewiss, zumal diese aufwändig den Verbrauchern kommuniziert werden müsste. Das MHD ist für die meisten Verbraucher eine bekannte und richtig verstandene Orientierung zur Beurteilung der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Dennoch sollte untersucht werden, welche Verbrauchergruppen einen besonderen Informationsbedarf zum MHD haben.
- Untersuchung zum Umgang mit Hygienepraxis in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
Lebensmittelsicherheit steht für die Verbraucherzentrale Bremen an oberster Stelle. Die Interpretation von Hygieneregeln in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie führt jedoch in der Praxis zu unnötigen Lebensmittelabfällen. Deshalb ist eine systematische Untersuchung über den praktischen Umgang mit Hygieneregeln in Bezug auf Lebensmittelabfälle notwendig und da wo nötig, sollte eine Neujustierung der Hygienepraxis eingeleitet werden. Auch ist zu prüfen, wie Abfallvermeidung in die lebensmittelhygienische Vollzugspraxis der Überwachungsbehörden und die einschlägigen Leitlinien der Wirtschaft integriert werden kann.
- Nachhaltigkeitsbewertung neuer Verpackungstechnologien
Verpackungsmaterialien, die eine längere Haltbarkeit gewährleisten und die Entwicklung intelligenter Folien und Verpackungen mit Mikrochips/Indikatoren, die durch Farbveränderungen auf einen Frischeverlust oder Unterbrechung der Kühlkette hinweisen, können potenziell Lebensmittelabfälle reduzieren. Wir fordern jedoch eine unabhängige Bewertung,

welche neuen Risiken damit verbunden sind und inwieweit diese Technologien wirtschaftlich darstellbar sind. Auch bedarf es einer Abschätzung über die Umweltfolgen und Möglichkeiten des Recyclings.

Forderungen an die Bremer Landespolitik

- Hygienerechtliche Anpassung und Möglichkeiten für die Weitergabe von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung
Bei der Weitergabe von Speisen aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, dem Catering und der Gastronomie sind Hygieneregeln einzuhalten. Oft ist nicht bekannt, welche Vorschriften dann zu beachten sind. Häufig wollen Verpflegungsanbieter aus Haftungsgründen oder übertriebener Vorsicht Speisen und Lebensmittel nicht weitergeben. Um Verpflegungsanbietern Handlungsspielräume und Rechtssicherheit im Hygienerecht aufzuzeigen, bedarf es Leitfäden, Schulungen und Branchenlösungen, welche die Weitergabe von Speisen und Lebensmitteln erleichtern. Hierzu sollte der Sachverstand der Lebensmittelüberwachung eingebunden werden.
- Stärkung der schulischen und außerschulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung und Ausweitung des Aktionsplans 2025
Ernährungs- und Verbraucherbildung müssen ausgeweitet und verstetigt werden, auch durch die Unterstützung außerschulischer Bildungspartner. Bewusstsein zur Wertschätzung von Lebensmittel zu schaffen, kann nicht früh genug ansetzen. Die Verbraucherzentrale Bremen hat zahlreiche Bildungsangebote und Unterrichtsmaterialien zur „Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln und nachhaltigen Ernährungsweisen“ im Angebot. Aber nur der Ausbau einer am Alltag orientierten Ernährungsbildung in Schulen kann Kindern und Jugendlichen einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und nachhaltige Konsumkompetenzen vermitteln. Dazu gehört auch die Vermeidung von Abfällen im Schulalltag und in der Mittagsverpflegung. Für eine erfolgreiche Umsetzung des Aktionsplans 2025 benötigt es zum einen ausreichende und qualifizierte Beratungs- und Fortbildungsangebote für das Personal in den KiTa- und Schulküchen, sowie Angebote für Eltern zur besseren Akzeptanz des Aktionsplanes. Zum anderen muss der Aktionsplan um das Themenfeld der Vermeidung von Lebensmittelverlusten ergänzt werden, um den Kostenanstieg zu reduzieren. Dies bedarf ebenfalls Beratungs- und Praxisangebote und ergänzend auch Bildungsangebote in Schulen und Kitas.
- Bildung eines runden Tisches mit Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette
Dies kann Bewusstsein schaffen für die Thematik und einen Austausch ermöglichen. Mit dem Bekenntnis der Freien Hansestadt Bremen zu den 17 Zielen für eine nachhaltige Entwicklung muss auch das Ziel 12.3 (Verringerung von Lebensmittelverlusten) aktiv begleitet werden.
- Nutzung der Kompetenz als Land Bremen bei Vergaberichtlinien
Schaffung von Vorgaben zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Bewirtung durch die Freie Hansestadt Bremen und bei geförderten Projekten bzw. Auftragnehmern der öffentlichen Hand.

Forderungen an die Wirtschaft

- Überprüfung der Anforderungen an Qualität sowie an Logistik und Verpackungen

Die Verbraucherzentrale Bremen fordert den Handel auf, seine Qualitätsanforderungen so zu überarbeiten, dass erheblich weniger Obst und Gemüse aussortiert werden müssen. Ziel muss es sein, das Angebot an Obst und Gemüse generell wieder auf „naturnahe Sortierungen“ umzustellen und die Verbraucher entsprechend vor Ort zu informieren. Auch ist eine Überprüfung von Anforderungen an Logistik und Verpackungen sinnvoll.

- Transparenter Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum

Wir fordern vom Handel einen angemessenen Umgang mit dem MHD. Hierzu gehört es, Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, für Verbraucher eindeutig erkennbar und preisreduziert anzubieten, ohne den Eindruck einer „Resterampe“ zu erwecken.

- Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung zum Thema machen

In den Außer-Haus-Branchen muss die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Eingang in die Aus-, Fort- und Weiterbildung finden. Wir fordern eine Untersuchung über den Umgang mit Hygieneregeln in der Außer-Haus-Verpflegung im Bezug auf Lebensmittelabfälle, sowie die Abstimmung von lebensmittelrechtlich belastbaren Regeln für die Mitnahme und Weitergabe von Lebensmitteln.

- Keine Vernichtung landwirtschaftlicher Produkte wegen Überproduktion

Es ist ökonomisch, sozial und ökologisch nicht zukunftsfähig und gesellschaftlich nicht akzeptabel, dass verzehrfähige Lebensmittel wegen zu geringer Erlöse vernichtet werden. Daher fordern wir, die landwirtschaftliche Produktion stärker am Bedarf auszurichten, um bei Überschüssen am Markt weniger dem Preisdruck des Handels ausgeliefert zu sein. Hierzu kann sowohl eine brancheninterne Vereinbarung als auch eine politische Flankierung notwendig sein.

- Extensive, qualitätsorientierte landwirtschaftliche Produktion

Eine extensive qualitätsorientierte Produktion, die auf „Klasse statt Masse“ und auf optimierte Erntemethoden setzt, verursacht geringere Verluste und kann einen Beitrag zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln leisten. Um die Vermarktung dieser Produkte zu fördern, bedarf es einer Bündelung des Angebots, um auch in Handel und Gemeinschaftsverpflegung Absatzwege zu erschließen. Hilfreich ist auch eine transparente und glaubwürdige Absicherung der besonderen höheren Produkt- bzw. Prozessqualitäten.