

REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Stellungnahme des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv)

12. Oktober 2023

Lebensmittelverschwendung stellt weltweit ein großes Problem dar. Mit jedem weggeworfenen und nicht zur Ernährung genutzten Lebensmittel ist ein hoher Verbrauch an kostbaren Ressourcen verbunden. Wertvoller Ackerboden, Wasser und Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport bis hin zur Lagerung und Entsorgung gehen verloren.

Die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen sehen deshalb seit 2015 die Halbierung der Lebensmittelabfälle auf Verbraucher- und Handelsebene vor. Die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ in Deutschland will mit Akteur:innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und privaten Haushalten Maßnahmen und Lösungen entwickeln. Dazu sollen im jeweiligen Sektor Zielvereinbarungen festgelegt werden, um Lebensmittelabfälle auf Dauer zu reduzieren. Um das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 zu erreichen, braucht es ambitionierte Maßnahmen.

Reduktionsziele verbindlich gestalten und einheitliches Monitoring etablieren

In den letzten Jahren wurden im Rahmen der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ Lösungsansätze erarbeitet. Für die Bereiche Außer-Haus-Verpflegung¹ und Groß- und Einzelhandel² liegen Handlungsempfehlungen vor, die Maßnahmen für beteiligte Unternehmen vorsehen. Die Verbraucherzentralen überprüften die Umsetzung dieser Empfehlungen stichprobenartig, so beispielsweise 2022 das Angebot von kleineren Portionen und die Möglichkeit der Restemithnahme in Restaurants.³ Die Ergebnisse zeigen, dass die erarbeiteten Empfehlungen bisher nicht flächendeckend umgesetzt werden. Reduktionsziele sollten daher branchenbezogen verbindlich formuliert werden, gegebenenfalls über gesetzliche Vorgaben. Die Zielerreichung der Reduktion muss verifizierbar sein und regelmäßig überprüft werden.

¹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, 2021, <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/zielvereinbarung-reduzierung-lebensmittelabfaelle.html>, 09.10.2023

² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Pakt gegen Lebensmittelverschwendung, 2023, <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/pakt-gegen-lebensmittelverschwendung.html>, 09.10.2023

³ Verbraucherzentrale: Marktcheck: kleine Portionen in der Gastronomie noch nicht Standard, 2023, <https://www.verbraucherzentrale.de/aktuelle-meldungen/lebensmittel/marktcheck-kleine-portionen-in-der-gastronomie-noch-nicht-standard-81225>, 09.10.2023

Fortschritte oder nicht wirksame Maßnahmen in der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung können zudem nur ermittelt werden, wenn es eine einheitliche, langfristige Datenerfassung gibt. Generell können nicht sämtliche Lebensmittelabfälle verhindert werden, denn es entstehen immer auch unvermeidbare Abfälle (zum Beispiel Kirschkerne oder Knochen). Um den wahren Fortschritt in der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung darstellen zu können, muss das Abfallmonitoring verbessert werden.

Im Rahmen eines Monitorings sollten einheitliche Erhebungsmethoden für Lebensmittelabfälle definiert werden. Die Erhebung sollte die gesamte Wertschöpfungskette umfassen und vermeidbare Abfälle von unvermeidbaren getrennt ausweisen. Eine unabhängige Kompetenzstelle sollte beauftragt werden, verbindliche Reduktionsziele zu definieren und die Generierung von Daten zu steuern.

Kriterien für die Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums und Verbrauchsdatums festschreiben

Als ein Faktor, der zur Lebensmittelverschwendung beiträgt, wird häufig der falsche Umgang von Verbraucher:innen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) diskutiert. Studien zeigen jedoch, dass der überwiegende Teil der Verbraucher:innen das MHD und das Verbrauchsdatum (VD) verstehen.⁴ Knapp fünf Prozent der privaten Lebensmittelabfälle werden wegen der Überschreitung des MHDs entsorgt.⁵

Das MHD wird vom Hersteller unter der Maßgabe gleichbleibender Produkteigenschaften selbst festgelegt. Nach welchen Kriterien dies erfolgen soll, ist dabei nicht explizit geregelt. Es obliegt dem Hersteller, in welchem Umfang beispielsweise Lagerungstests durchgeführt werden und ob die Haltbarkeit eher kürzer oder großzügiger bestimmt wird. Manchmal passen die Hersteller das MHD auch an die „Frischeanforderungen“ des Einzelhandels an und verkürzen somit die mögliche Restlaufzeit. Statt neue Kennzeichnungsregelungen oder Ausnahmen von bestehenden Kennzeichnungsregeln zu schaffen, sollten transparente Regelungen und nachvollziehbare Kriterien für die Festsetzung des MHDs und VDs geschaffen werden. Das MHD sollte so festgelegt werden, dass die Mindesthaltbarkeit voll ausgeschöpft wird. Gleichwohl bleibt festzustellen, dass diese Anpassungen eher einen geringeren Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle leisten können.

Lebensmittelspenden fördern

In Frankreich sind Supermärkte und Gastronomen verpflichtet, unverkaufte, aber genusstaugliche Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen, Bildungs- oder Sozialeinrichtungen zu spenden. Ein Wegwerfverbot wird seit einigen Jahren auch in Deutschland diskutiert. Aus Sicht des vzbv ist es zentral, dass eine solche Regelung nicht nur die Handelsebene umfasst. Vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Von der Landwirtschaft bis zum Handel betragen sie rund vier Millionen Tonnen pro Jahr. Dabei beträgt das Einsparpotenzial des Handels gerade einmal rund 0,4 Millionen Tonnen. Deutlich

⁴ Thünen-Institut: Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen (REFOWAS), 2019, https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen-Report_73_Vol1.pdf, 09.10.2023

⁵ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten unter die Lupe genommen, dort: Studienbericht „Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland – Schlussbericht 2020 von GfK SE“ sowie „Zusammenfassung GfK-Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland 2020“, 2023, <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/gfk-studie.html>, 09.10.2023

größere Potenziale liegen in der Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, dem Handwerk und der Außer-Haus-Verpflegung.⁶ Ein gesetzliches Wegwerfverbot sollte daher die gesamte Wertschöpfungskette von der Erzeugung bis zum Handel in den Blick nehmen.

Gleichzeitig sollte auch klar sein, dass Einrichtungen, die Lebensmittelspenden empfangen, über entsprechende Fähigkeiten und Ausstattungen verfügen, um die gespendeten Lebensmittel fachgerecht lagern, zubereiten oder weitergeben zu können. Die Befreiung der Einrichtungen von der Produkthaftung sollte nur im Rahmen der Ausübung von Tätigkeiten in Zusammenhang mit gespendeten Lebensmitteln erfolgen.

Ein gesetzliches Wegwerfverbot kann zudem nur die Symptome eines gesamtgesellschaftlichen Problems bekämpfen. Soziale Einrichtungen sollten nicht Antworten auf Herausforderungen liefern müssen, die an anderer Stelle entstehen. Der Schwerpunkt bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen sollte weiter auf ihrer Entstehung liegen. Es fehlt jedoch an systematischen Analysen, an welcher Stelle in der Wertschöpfungskette Lebensmittelabfälle effektiv reduziert werden können. Auf dieser Grundlage sollten einzelne Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bewertet und priorisiert werden.

Übergesetzliche Handelsnormen abschaffen

Der Handel achtet stark auf Größe, Form und Ästhetik von Obst und Gemüse und stellt an sein Sortiment oft sogar Anforderungen, die über die gesetzlich vorgegebenen Normen hinausgehen. Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen hat gezeigt, dass in Supermärkten und Discountern hauptsächlich Obst und Gemüse der Klasse I, also besonders optisch hochwertige Exemplare, angeboten werden. Lediglich in Biomärkten und wenigen Supermärkten wurde auch Obst und Gemüse der Klasse II verkauft.⁷ Das kann dazu führen, dass Ware, die nicht diesen Anforderungen entspricht, aber qualitativ in Ordnung ist, vom Handel nicht abgenommen wird. Schlimmstenfalls verbleiben diese Lebensmittel ungenutzt auf dem Feld oder werden entsorgt.

Einige Obst- und Gemüsearten werden oft nach Stück und nicht nach Gewicht verkauft. Das erfordert einheitliche Größen und Gewichte. Obst und Gemüse, das nicht der Mindestgröße oder dem Mindestgewicht entspricht, schafft es dann möglicherweise nicht in den Handel.

Der Handel sollte daher auf eigene Anforderungen bezüglich Größe, Einheitlichkeit und Aussehen verzichten. Übergesetzliche Handelsnormen sollten nicht mehr Standard sein und damit mehr Formen zugelassen werden. Auch im Supermarkt sollte eine naturnahe Sortierung zur Normalität werden. Unterschiedlich großes Gemüse sollte grundsätzlich nach Gewicht und nicht nach Stück verkauft werden. Damit könnten Verbraucher:innen auch bedarfsgerechter einkaufen.

Außerdem sorgt Blattwerk an Gemüse, wie zum Beispiel an Radieschen oder Kohlrabi, für eine schnellere Verdunstung von Feuchtigkeit und kann somit zum

⁶ Thünen-Institut: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015, 2019, Seite 3 f. http://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf, 09.10.2023

⁷ Verbraucherzentrale: Marktcheck: Optisch perfektes Obst und Gemüse belastet Umwelt und Klima, 2022, <https://www.verbraucherzentrale.de/aktuelle-meldungen/lebensmittel/marktcheck-optisch-perfektes-obst-und-gemuese-belastet-umwelt-und-klima-65409>, 09.10.2023

baldigen Verderb der Produkte führen. Gemüsesorten wie Radieschen oder Kohlrabi sollten ohne schmückendes Blattwerk vermarktet werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Bildungspläne und Ausbildungsordnungen integrieren

Die Verschwendung von Lebensmitteln erfolgt entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Entsprechendes Wissen und konkrete Verhaltensänderungen müssen daher auch von allen Akteur:innen erlernt und gefestigt werden. Wie wir mit Lebensmitteln ressourcenschonend umgehen, muss von klein auf geübt, von Eltern, Erwachsenen und Pädagog:innen vorgelebt und in den Lehrberufen der Lebensmittelbranchen vermittelt werden. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollte daher in den schulischen Bildungsplänen und in den Aus- und Weiterbildungsplänen aller Berufe, die mit Lebensmitteln in Kontakt stehen, fest verankert werden. (Weiter-)Bildungsprojekte zu diesem Themenfeld müssen weiter gefördert und verstetigt werden.

Lebensmittelüberwachung zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sensibilisieren

Verbraucher:innen müssen sich auf die Sicherheit ihrer Lebensmittel verlassen können. Die Unsicherheit über rechtliche Formulierungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit oder nicht genutzte Ermessensspielräume können in der Praxis dazu führen, dass Lebensmittel im Zweifel nicht weiterverwertet oder weitergegeben und dadurch zu früh oder unnötigerweise entsorgt werden. Beispielsweise stellt sich die Frage, ob zurückgerufene Lebensmittel, die lediglich falsch deklariert sind, vernichtet werden müssen. Die Lebensmittelüberwachung vor Ort sollte für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sensibilisiert werden. Leitfäden erleichtern eine einheitliche Auslegung von Ermessensspielräumen. Die Lebensmittelüberwachung kann dabei auch Abfallvermeidungspotenziale unter anderem in der Lebensmittelherstellung und in der Gemeinschaftsverpflegung aufzeigen.

Kontakt

*Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände -
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
Team Lebensmittel
Lebensmittel@vzbv.de*

*Rudi-Dutschke-Straße 17
10969 Berlin*

Der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. ist im Deutschen Lobbyregister registriert. Sie erreichen den entsprechenden Eintrag [hier](#).