

Schülerwettbewerbsbeitrag

THEMA 4

**ESSEN FÜR DIE TONNE –
WIE KANN DER UMGANG MIT NAHRUNGS-
MITTELN ÜBERDACHT WERDEN**



Quelle BMEL

Vincent Oetzmann

Klasse 11 a

Markgraf-Ludwig-Gymnasium Baden-Baden

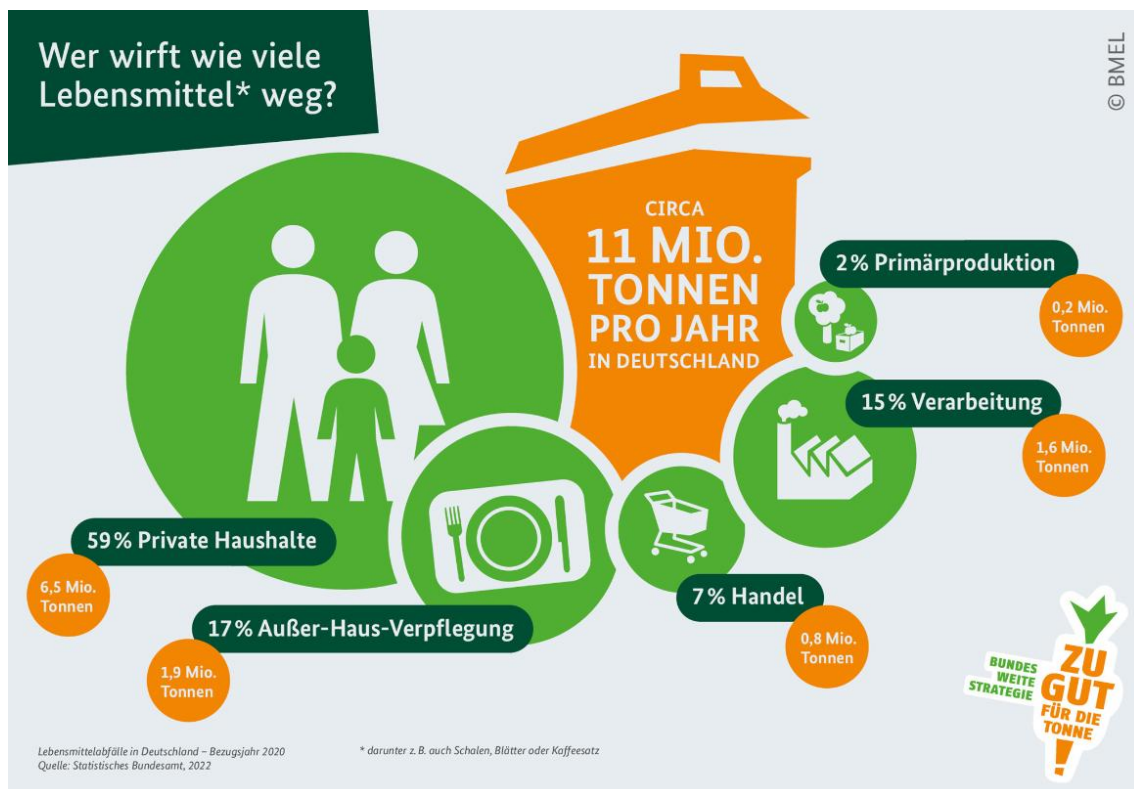
08.11.2022

Inhaltsverzeichnis

I.	Einleitung	3
II.	Hauptteil	7
	1. Wie kommen die Zahlen zustande – Vom Primärproduzenten bis zum Konsumenten	7
	2. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- verschwendung von Haushalten bzw. Konsumenten.....	11
	3. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- verschwendung bei der Herstellung	13
	4. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- verschwendung bei der Außer-Haus-Verpflegung	14
	5. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittel- verschwendung im Handel	15
III.	Fazit	17
IV.	Quellen	19

I. Einleitung

Das Wegwerfen bzw. das Verschwenden von noch essbaren Lebensmitteln ist schon seit geraumer Zeit ein internationales Problem, auch wenn es in dieser Erörterung hauptsächlich um Deutschland und Maßnahmen, die Deutschland treffen könnte, gehen soll.



Quelle BMEL

Die Menge an Lebensmittelabfällen (Frischmasse) betrug in Deutschland 2020 nach Angaben des Bundesamts für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ca. 11 Millionen Tonnen ¹. Dazu wurden Zahlen erhoben, die aber auch nicht essbare Bestandteile wie z.B. Nuss- und Obstschalen oder Knochen zu dieser Menge dazurechnen. Das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) schätzte

¹ Bundesamt für Ernährung und Landwirtschaft <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

2021, dass international ca. ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeschmissen werden ².

„Die Vermeidung von Abfällen zu einer Priorität zu erklären bedeutet, dass wir uns viel weniger mit der Entsorgung von Lebensmittelabfällen beschäftigen müssen. Auf Mülldeponien mit Lebensmittelabfällen entstehen besonders viele Methangase, die wiederum zum Klimawandel beitragen.

Das wichtigste Element einer stabilen Lösung in der Lieferkette sind nachhaltigere Verpackungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Vor allem während dem Transport könnte der Einsatz von wiederverwendbaren Verpackungsbehältern (RPCs) die Lebensmittelverluste und -verschwendung weiter senken. Darüber hinaus entscheiden die Anwendung einer Kreislaufwirtschaft und umfassende Kenntnisse darüber künftig über den Erfolg und damit über den Zustand der Umwelt.“ ³

Daran ist unser Konsumverhalten schuld. Immer wieder behaupten große Handelskonzerne wie Edeka und Rewe als Begründung für ihre selbstaufgelegten Richtlinien, dass ihre Kunden nicht ansprechend aussehende Lebensmittel nicht kaufen würden. Aber ist das wahr?

Ein Test, um das zu überprüfen, wurde von der ARD-Sendung *Quarks* ⁴ durchgeführt, welcher zu dem Ergebnis kam, dass die äußere Erscheinung von Lebensmitteln für viele Menschen nicht allein ausschlaggebend ist. Allerdings handelte es sich hierbei um einen Test mit einer geringen Basiszahl, d.h. er ist nicht repräsentativ.

² Zitiert nach Artikel vom Juni 2021 in Umwelt in Unterricht des BMUV <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>

³ <https://www.ifco.com/de/lebensmittelverschwendung-nach-land-wer-verschwendet-am-meisten/>

⁴ Dokumentation auf „Ouaks“: „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“ ; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlvYIP3is6k>

Lebensmittelabfälle in Deutschland

© BMEL

EU-Berichterstattung: Was wird erfasst?

- essbare und nicht essbare Bestandteile von Lebensmitteln
- in der gewerblichen Abfallentsorgung und Heimkompostierung



Gemäß EU-Vorgabe u. a. nicht erfasst:

- gespendete Lebensmittel
- im Abwasser entsorgte Lebensmittel
- Verwertung in hofeigenen Biogasanlagen
- vermarktete Nebenprodukte
- Verluste, die vor oder während der Ernte bzw. Schlachtung entstehen



Quelle BMEL

Man sollte aber beachten, dass ja nach Art und Weise der Erhebung bestimmte Dinge nicht mitgerechnet werden, worauf das BMEL auch aufmerksam macht, indem sie auf ihrer Website schreiben:

„Die zur Datenerhebung entwickelte Methodik baut auf den Vorgaben der EU-Kommission auf. Sie setzt – abweichend von der Baseline 2015, einer Studie des Thünen-Instituts – über alle Sektoren hinweg auf der Entsorgungsseite an und basiert auf den jährlich erhobenen Abfallstatistiken. Aufgrund ihrer gesetzlichen Verankerung, ihrer regelmäßigen Durchführung und ihres hohen Qualitätsstandards besitzen diese amtlichen Statistiken eine hohe Zuverlässigkeit und Aussagekraft. Durch ergänzende Sortieranalysen sowie weitere Erkenntnisquellen wurde der Anteil der Lebensmittelabfälle an den Gesamtabfällen ermittelt und die Menge der in den privaten Haushalten kompostierten Lebensmittelabfälle berücksichtigt. Nicht erfasst sind dagegen z. B. Verluste vor und während der Ernte bzw. Schlachtung, da sie rechtlich nicht als Lebensmittel definiert sind. Zukünftig

hat die Berichterstattung jährlich zu erfolgen. Eine gründliche Erhebung muss mindestens alle vier Jahre erfolgen.“⁵

Das bedeutet, dass die tatsächlichen Werte noch höher sein könnten. So kommt eine Erhebung aus dem Vorjahr auf 12 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in Deutschland. Es gibt viele Gründe, warum diese Erhebung zu einem anderen Ergebnis gekommen ist, wobei die Erhebung der Daten ausschlaggebend gewesen sein dürfte. Mittlerweile ist die Datenerhebung in der Form normiert worden, sodass sie für die kommenden Jahre nach EU-Standard vergleichbar sein wird.

⁵ Bundesamt für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

II. Hauptteil



1. Wie kommen diese Zahlen zustande – Vom Primärproduzenten bis zum Konsumenten

Bei den Primärproduzenten entsteht laut der Erhebung des BMEL nur eine Gesamtabfallmenge von 0,2 Millionen Tonnen (2%), allerdings kommt eine Erhebung aus dem Vorjahr⁶ auf das höhere Ergebnis von 1,4 Mio. Tonnen (12%). Dies könnte durch die Art und Weise der Erhebung des BMEL zustande gekommen sein, da z.B. Gemüse, das erst gar nicht geerntet wird, nicht erfasst wird⁷.

Während der Verarbeitung fallen weitere 1,6 Mio. Tonnen (15%) an. Durch den Handel entstehen 0,8 Mio. Tonnen (7%)⁸, und bei der Außer-Haus-Verpflegung⁹ fallen 1,9 Mio. Tonnen (17%) an, zumindest ein Teil dieser Abfälle entsteht, wenn z. B. Restaurants nicht aufgegessene Mahlzeiten entsorgen, da sie gesetzlich dazu verpflichtet sind¹⁰.

⁶ <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>

⁷ Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz:

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>

⁸ Dokumentation auf „Ouaks“: „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlvYIP3is6k>

⁹ Definition: **Außer-Haus-Verpflegung** ist der Kauf und Konsum von Speisen und Getränken sowie alle Verpflegungsformen und Lebensmittelverbräuche, die außerhalb des privaten Haushaltes stattfinden (Lexikon der Ernährung). Die AHV umfasst die Individualverpflegung in Einrichtungen der Gastronomie sowie die Angebote der Gemeinschaftsverpflegung (Tab.). Zur AHV gehören alle Lebensmittel, die während eines Erhebungszeitraumes in zubereiteter Form gekauft, nicht im individuellen Haushalt vorübergehend bevorratet und außerhalb verzehrt werden. <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/ausser-haus-verpflegung/842>

¹⁰ Berliner Morgenpost: „So sagt Spanien der Lebensmittelverschwendung den Kampf an“: (Forstsetzung Seite 8)

Konsumenten verschulden weitere 6,5 Mio. Tonnen (59%) Lebensmittelabfälle, das entspricht ca. 78 Kilogramm pro Verbraucher/in pro Jahr. Viele Menschen neigen dazu Lebensmittel, besonders Milchprodukte, die leicht über dem Ablaufdatum sind, wegzuschmeißen, aber auch eine nicht ganz so leckere Mahlzeit entkommt ihrem Schicksal nicht und landet in der Tonne ¹¹.

„Lebensmittel, die als Abfall enden, sind ein ernstes Problem. Die Produktion von Lebensmitteln, die später doch nicht verzehrt werden, verbraucht weltweit immense Flächen an Ackerland und verschwendet wertvolle Ressourcen. Als Bundesregierung sind wir deshalb angetreten, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu halbieren. Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher haben es oft in der Hand, Lebensmittelabfälle zu verringern. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln ist gut für die Umwelt.“ ¹² **Bundesumweltministerin Steffi Lemke**

Hier noch einmal kurz im Überblick die verschiedenen Sektoren, und die Ursachen, die zur Lebensmittelverschwendung führen.

Quelle	Ursachen
Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> • zu viel eingekauft (zu große Packungen, Sonderangebote) • "unappetitlich" / "zu alt" / Mindesthaltbarkeit überschritten / spezielle Zutaten, die nur selten benutzt werden • Zubereitung zu großer Portionen, Reste werden weggeworfen • schlechte Lagerung und wenig Kenntnisse zu Lagerhaltung und Konservierung • Wegwerfen von Produktteilen, zum Beispiel Apfelschalen und Brotkrusten
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Ausschuss aufgrund fehlender Produkt- / Qualitätseigenschaften • beschädigte oder verdorbene Produkte • Überproduktion, besonders bei verderblicher Ware • Nebenprodukte wie Tierkadaver und Knochen aus der Fleischerzeugung

<https://www.morgenpost.de/vermischtes/article235557655/spanien-restaurants-lebensmittel-verschwendung-essen-gesetz.html>

¹¹ Dokumentation auf „Ouaks“ (ARD): „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“ ; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlYYP3is6k>

¹² <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2022/90-lebensmittelabfaelle.html>

Gastronomie	<ul style="list-style-type: none"> • falsche Lagerung • Schwierigkeiten bei der Planung der Nachfrage • zu große Portionen, keine Möglichkeit für Gäste, Reste mitzunehmen • Wegwerfen nicht ausgegebener Speisen
Groß- und Einzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • falsche Lagerung • ästhetischer Standard • Verpackungsmängel • Mindesthaltbarkeit überschritten • Überangebot

Quelle: <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>

Wenn man diese Ergebnisse mit anderen Ländern sinnvoll vergleichen will, so sollte man beachten, dass verschiedene Länder verschieden große Populationen haben, und diese wiederum zu verschieden großen Teilen an den Abfällen verantwortlich sind, so entsteht in Ländern mit größerer Population auch eine größere Menge Müll. Die U.S.A. produzieren pro Jahr über 40 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle, von denen ungefähr 36 Mio. Tonnen auf den Mülldeponien landen, weitaus mehr als in Deutschland. Der Anteil der Privathaushalte macht vergleichsweise nur rund 43% aus ¹³.

Folgende länderspezifische Statistiken ¹⁴ zeichnen ein erschreckendes Bild: Länder auf der ganzen Welt verschwenden jedes Jahr eine enorme Menge an Lebensmitteln. Zur Veranschaulichung der Zahlen ist jeweils auch die „pro Kopf“-Verschwendung aufgeführt.

NORDAMERIKA

- USA 126,0 Millionen Tonnen / Jahr (415 kg / Kopf) (CEC, 2017)
- Kanada 11,2 Millionen Tonnen / Jahr (303 kg / Kopf) (Second Harvest, 2019)
- Mexiko 20,0 Millionen Tonnen / Jahr (155 kg / Kopf) (FAO, 2018)

¹³ <https://www.ifco.com/de/lebensmittelverschwendung-nach-land-wer-verschwendet-am-meisten/>

¹⁴ <https://toogoodtogo.de/de/movement/knowledge/where-is-food-wasted>

EUROPA

• Spanien	7,7	Millionen Tonnen /Jahr (176 kg /Kopf) (Menos Desperdicio, 2019)
• Italien	7,8	Millionen Tonnen /Jahr (130 kg /Kopf) (Eurostat, 2016)
• UK	110,2	Millionen Tonnen /Jahr (156 kg /Kopf) (WRAP, 2018)
• Dänemark	0,7	Millionen Tonnen /Jahr (124 kg /Kopf) (DTU, 2017)
• Norwegen	0,08	Millionen Tonnen /Jahr (73 kg /Kopf) (Matvett, 2017)
• Frankreich	10,0	Millionen Tonnen /Jahr (155 kg /Kopf) (Le Monde, 2018)
• Deutschland	18,0	Millionen Tonnen /Jahr (216 kg /Kopf) (WWF, 2015)
• Niederlande	2,5	Millionen Tonnen /Jahr (152 kg /Kopf) (Samen tegen Voedselverspilling, 2015)
• Belgien	3,8	Millionen Tonnen /Jahr (345 kg /Kopf) (Roels & Van Gijsegem, 2011)
• Polen	9,0	Millionen Tonnen /Jahr (236 kg /Kopf) (CEFO, 2017)
• Schweiz	2,8	Millionen Tonnen /Jahr (310 kg /Kopf) (BAFU, 2019)
• Portugal	1,0	Millionen Tonnen /Jahr (97 kg /Kopf) (CNDCA, 2017)
• Schweden	1,3	Millionen Tonnen /Jahr (134 kg /Kopf) (Naturvårdsverket, 2016)

ASIEN & OZEANIEN

• Australien	7,3	Millionen Tonnen pro Jahr (298 kg /Kopf) (Department of the Environment and Energy, 2017)
• Japan	6,0	Millionen Tonnen pro Jahr (43 kg /Kopf) (FAO, 2017)
• China	61,0	Millionen Tonnen pro Jahr (44 kg /Kopf) (The Magnet, 2018)
• Südkorea	4,8	Millionen Tonnen pro Jahr (95 kg /Kopf) (The Magnet, 2018)

Bei diesen Zahlen ist zu beachten, dass die Datenerhebung von der des BMEL (s.o.) abweicht. Diese berücksichtigen nur die Abfallmengen der einzelnen Konsumenten. Die Zahlen des internationalen Vergleichs beruhen auf der Gesamtmenge der jeweiligen Lebensmittelabfälle. Inwieweit die Erhebungsverfahren jeweils zueinander harmonisiert wurden, konnte im Rahmen dieser Arbeit nicht überprüft werden.

Auffallend sind die Spitzenreiter USA und Kanada mit jeweils 415 kg / Kopf und 303 kg / Kopf. Europäische Spitzenreiter sind Belgien und die Schweiz mit 345 kg / Kopf und 310 kg / Kopf. Als europäische Vorbilder stehen Norwegen und Portugal mit 75 kg / Kopf und 97 kg / Kopf da. Diese werden von Japan mit 43 kg / Kopf und China mit 44 kg / Kopf noch deutlich unterboten.

2. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung von Haushalten bzw. Konsumenten

„Studien zufolge entfallen 35 Prozent (2017: 34 Prozent) der vermeidbaren Lebensmittelabfälle auf frisches Obst und Gemüse, 13 Prozent (2017: 14 Prozent) machen Brot und Backwaren aus, gefolgt von Getränken (2020:12 Prozent; 2017: 11 Prozent) und Milchprodukten (9 Prozent). Nach wie vor werden zu viele frische Lebensmittel weggeworfen, aber auch bereits zubereitete Mahlzeiten werden zu häufig entsorgt. Ein weiterer Befund der Untersuchungen: Je jünger der Haushaltsvorstand, desto mehr potenziell verwertbare Lebensmittel werden weggeworfen. Haushalte mit älteren Personen werfen tendenziell weniger weg.“¹⁵

Eine mögliche Maßnahme zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung bei Haushalten bzw. Konsumenten wäre eine Kampagne, die mehr Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung wecken und Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geben sollte, z.B. wie genau die Kühlung von Kühlschränken funktioniert (je nach Kühlschrank ist dies unterschiedlich, aber in der Regel gibt es verschiedene Fächer in einem Kühlschrank, in denen unterschiedliche Temperaturen herrschen, die wiederum für unterschiedliche Produkte geeignet sind¹⁶), oder dass man neue Produkte möglichst nach hinten räumt (damit die alten Produkte möglichst zuerst benutzt werden). Oder man versucht die Konsumenten dazu anzuregen, sich einen Mahlzeiten-Plan anzulegen (damit die Menge der Lebensmittel, die sie benötigen, leichter eingeschätzt werden kann).

Auch könnte man die sogenannten "unvermeidlichen" Lebensmittelabfälle wie Nussschalen oder Knochen etc. in einen eigenen Behälter entsorgen, wenn die Möglichkeit besteht. Grundsätzlich sollte man die Tipps des Bundesumweltamts beherzigen.

¹⁵ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/gfk-studie.html>

¹⁶ Dokumentation auf „Ouarks“ (ARD): „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlvYIP3is6k>

- **Prüfen Sie Ihre Vorräte vor dem Einkauf: Kaufen Sie mit Einkaufszettel ein, nicht nach Gefühl und vermeiden Sie großzügige Vorratshaltung.**
- **Lassen Sie sich bei Obst und Gemüse nicht von kosmetischen Makeln leiten und wählen sie bewusst Ware ohne Klassenangaben oder der Klasse II.**
- **Kaufen Sie, wenn möglich, Gemüse wie Kohlrabi, Möhren und Radieschen ohne Blattgrün.**
- **Prüfen Sie nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, ob die Lebensmittel noch genießbar sind (Ausnahme: verderbliche tierische Produkte).**
- **Stellen Sie Reste kühl oder frieren Sie diese ein.**
- **Entsorgen Sie Essensreste über die Biotonne.**

Tipps des Umweltbundesamts¹⁷

Diese Kampagnen könnten eine positive Wirkung haben, müssten aber eine große Menge positive Aufmerksamkeit erlangen, damit sie nicht so schnell wieder aus der kollektiven Wahrnehmung verschwinden. Es gibt bereits eine Vielzahl an Informationen die Online erhältlich sind, auch wenn staatliche Kampagnen diese Strukturen überprüfen könnten, was ihnen mehr Glaubhaftigkeit verleihen könnte. Eine solche Kampagne würde allerdings teuer, besonders wenn man sie über einen langen Zeitraum auf Online-Plattformen bewerben würde, aber auch Werbung über Print-Medien kostet Geld. Ob die Motivation bei den staatlichen Stellen vorhanden ist, ist schwer zu sagen. Eine gewisse Bereitschaft sollte auf jeden Fall vorhanden sein, da die EU alle Mitgliedsstaaten dazu verpflichtet hat, die Menge der Lebensmittelabfälle auf der Ebene des Handels und der Privathaushalte zu halbieren und das bis 2030.

¹⁷ <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/lebensmittelverschwendung-vermeiden#unsere-tipps>

3. Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung bei der Herstellung

Mögliche Maßnahme zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung bei der Herstellung wären zum einen, die Konsumenten wieder an Lebensmittel mit visuellen Makeln zu gewöhnen, da die Händler wie in der Einleitung bereits erwähnt, behaupten, ihre Kunden würden solche Produkte nicht kaufen. Dies ist die Begründung für selbstaufgelegte Richtlinien, die solche Produkte bzw. Lebensmittel nicht zulassen, was dazu führt, dass Landwirte einen Teil ihrer Ernte nicht an Händler verkaufen können. So kaufen z.B. Supermärkte nur ca. ein Drittel einer Apfelernte ¹⁸.

Dies führt dazu, dass z. B. Landwirte größere Flächen bestellen müssen, um große Mengen der den Richtlinien entsprechenden Produkte zu ernten, was die bewirtschafteten Böden belastet und Extra-Co2 produziert. Die Frage ist nur, wie man die Handelsketten dazu bekommt, Lebensmittel mit visuellen Makeln anzubieten.

„Es passt einfach nicht zusammen, dass bei uns nach wie vor Lebensmittel im Müll landen, während weltweit zig Millionen Menschen hungern. Das ist eine Schande. Und vergessen wir nicht, dass unsere Landwirtinnen und Landwirte hart für unser Essen gearbeitet haben. Es ist also auch eine Frage der Wertschätzung, respektvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Wir haben es gemeinsam in der Hand, Lebensmittelabfälle – vom Acker bis zum Teller – so weit wie möglich zu vermeiden. Vor allem wir Verbraucherinnen und Verbraucher können durch einen bewussten Konsum dazu beitragen, wertvolle Ressourcen einzusparen. Wir arbeiten deshalb daran, dass schon Kinder an Themen wie Nachhaltigkeit herangeführt werden, etwa durch eine entsprechende Ernährungsumgebung in

¹⁸ Dokumentation auf „Ouaks“ (ARD): „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeworfen“; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlvYIP3is6k>

Kita und Schule. Aber auch bei der Produktion können Lebensmittel besser verwertet werden: Nicht alles, was eine Delle hat oder nicht der Norm entspricht, gehört in die Tonne – vieles davon kann anderweitig genutzt werden.“ Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir ¹⁹

Eine mögliche Option wäre, sie per Gesetz dazu zu zwingen. Unklar bliebe aber, ob eine solche Maßnahme die Konsumenten wirklich zu einem Umdenken bewegen würde. Allerdings würde eine solche Maßnahme sofort die Lebensmittel-Abfälle reduzieren und die Umwelt schonen.

Man könnte ebenfalls versuchen, ein Überangebot zu vermeiden, in dem man das Angebot bzw. die Erzeugung/ die Herstellung reduziert. Diese Maßnahme gleicht einer planwirtschaftlichen Maßnahme und würde wahrscheinlich auf großen Widerstand stoßen.

4. Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung bei der Außer-Haus-Verpflegung

Eine mögliche Maßnahme zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung durch Außer-Haus-Verpflegung wäre, Restaurants gesetzlich dazu zu verpflichten, ihren Gästen ihr übrig gebliebenes Essen mitzugeben. Restaurants sind z. Zt. aufgrund von Gesetzen und Hygiene-Richtlinien verpflichtet, restliches Essen in den Müll zu werfen. Jetzt hat Spanien im Juni 2022 seine Restaurants per Gesetz dazu verpflichtet, ihren Kunden die Essensreste mitzugeben und das kostenlos ²⁰ und bei Androhung von sehr hohen Strafen zwischen 2.000,- und 60.000,- Euro.

¹⁹ BMEL, <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2022/90-lebensmittelabfaelle.html>

²⁰ <https://www.morgenpost.de/vermischtes/article235557655/spanien-restaurants-lebensmittel-verschwendung-essen-gesetz.html>

Damit dies nicht zu Bergen von Plastikverpackungen führt, ist zudem vorgeschrieben, dass die angebotenen Essensbehälter aus biologisch abbaubaren Materialien bestehen müssen.

Für Restaurants bedeuten solche Vorschriften höhere Ausgaben und zusätzliche Arbeit. Der Widerstand eines großen Teils der Gastronomie ist jetzt schon vorprogrammiert. Und der der Gäste sicherlich ebenfalls, auch wenn man natürlich als Gast sein eigenes Tupperware mitbringen kann. Restaurantbesuch mit Henkelmann könnte damit bald eine neue Selbstverständlichkeit werden.

5. Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung im Handel

Mögliche Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung im Handel wären zum einen eine gesetzliche Verpflichtung der Supermärkte und anderer Händler, Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, aber noch verzehrbar sind, nicht wegzuschmeißen, sondern sie – wie in Frankreich – zu spenden (zum Beispiel an die „Tafel“ oder vergleichbare Einrichtungen). Eine weitere Möglichkeit ist die Verpflichtung, sie zu Tierfutter, Energie oder zu Kompost zu verarbeiten²¹. Die einfachste Möglichkeit ist, Lebensmittel, die kurz davor sind, das Mindesthaltbarkeitsdatum zu überschreiten, zum halben Preis anzubieten, und Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum überschritten ist, umsonst abzugeben. So wurde es während der „Quarks“-Dokumentation in Müllheim praktiziert.

Handelskonzerne könnten einwenden, dass dies ihren Umsatz beeinträchtigen würde und ebenfalls die Verwaltung deutlich aufwändiger machen würde. Ein großes Thema wäre die rechtliche Absicherung der Handelskonzerne in dem Fall, dass ein solches Gesetz verabschiedet wird. Sollten Kunden Lebensmittel mitnehmen, die bereits verdorben sind, dies aber bei Kontrollen nicht aufgefallen

²¹ <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>

ist, und es kommt zu Vergiftungen, muss die Frage der Verantwortung geklärt sein.

Ob der Umsatz wirklich betroffen wäre, würde sich schnell zeigen, schließlich würden die Kunden das ersparte Geld in einer anderen Art und Weise wieder in Umlauf bringen. Eine solche Maßnahme würde besonders die finanziell schwächeren Haushalte unterstützen, was sie zusätzlich sozial machen würde. Besonders in Zeiten wie diesen mit hoher Inflation und sehr hohen Energiepreisen würde eine solche Maßnahme sicherlich sehr willkommen sein.

In der Stadt Müllheim zeigt sich, wie in der Dokumentation von Quarks „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“ zu sehen ist, wie so die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu schaffen ist. Mit der Aktion „Zu gut für die Tonne“ werden alle Kunden eines Supermarkts auf reduzierte und kostenlose Ware aufmerksam gemacht, die nicht mehr regulär verkauft werden kann.

22

Man sieht, dass man etwas gegen die selbst auferlegten Richtlinien der Produzenten und des Handels tun kann, wie in dem „Abschnitt Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung bei der Herstellung“ besprochen wurde.

²² Dokumentation auf „Quarks“ (ARD): „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“ ; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlvYIP3is6k>

III. Fazit

Alles in allem denke ich, dass viele der angesprochenen Maßnahmen sinnvoll, aber nicht umsetzbar sind, oder zumindest extremes Engagement der Bevölkerung benötigen würden, da sie wahrscheinlich auf schweren Widerstand der Wirtschaft stoßen würden, was im Fazit heißt, dass wir uns, wenn wir eine sozialere Gesellschaft wollen, dafür einsetzen, auch wenn es anstrengend ist, denn ein Umdenken in Sachen Lebensmittelverbrauch ist essenziell für eine nachhaltige und soziale Zukunft.



Quelle | www.fao.org/save-food/resources/infographic/en/

A better supply chain serves us all. Let's eat.

Quelle IFCO²³

Wie die vorstehende Grafik noch einmal sehr deutlich macht, ist das Vermeiden und Reduzieren von Lebensmittelverschwendung ein wichtiger Schritt in Richtung Klimaneutralität, aber auch zur Schonung der Natur, da große Teile Deutschlands landwirtschaftlich genutzt werden²⁴. Die Statistiken zeigen, dass jeder Einzelne eine Verantwortung hat und versuchen sollte, seine eigene Verschwendung zu reduzieren.

²³ IFCO „Lebensmittelverschwendung nach Land: Wer verschwendet am meisten“:

<https://www.ifco.com/de/lebensmittelverschwendung-nach-land-wer-verschwendet-am-meisten/>

²⁴ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/164934/umfrage/nutzungsarten-der-bodenflaeche-in-deutschland-2009/>

Mit einer Umweltbilanz von etwa

3,3 Milliarden Tonnen
CO₂

trägt die Nahrungsmittelverschwendung
wesentlich zum Klimawandel bei.



Quelle | www.fao.org/save-food/resources/infographic/en/

A better supply chain serves us all. Let's eat.

Quelle IFCO

Wir sollten versuchen, uns unseres Einflusses auf die Umwelt bewusst zu werden und sparsamer und effizienter zu werden, denn unsere Ressourcen sind begrenzt, und wenn wir auch zukünftigen Generationen ein Leben mit mindestens einer ähnlichen Lebensqualität, wie wir sie heute genießen können, ermöglichen wollen, müssen wir deutlich nachhaltiger werden.

IV. Quellen

Zuletzt aufgerufen am 7. November 2022

1. Dokumentation: „Lebensmittelverschwendung vermeiden“ ; Datum der Veröffentlichung 2019: https://www.youtube.com/watch?v=IV3GI1_FI8g
2. Dokumentation auf „Ouaks“ (ARD): „Lebensmittel für die Tonne: So viel Essen wird weggeschmissen“ ; Datum der Veröffentlichung 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=OlYIP3is6k>
3. Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (6.Mai 2021): <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung>
4. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (23.September 2022): <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>
5. IFCO „Lebensmittelverschwendung nach Land: Wer verschwendet am meisten“: <https://www.ifco.com/de/lebensmittelverschwendung-nach-land-wer-verschwendet-am-meisten/>
6. Umwelt Bundesamt (15.8.2022) <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/lebensmittelverschwendung-vermeiden#unsere-tipps>
7. Berliner Morgenpost: „ So sagt Spanien der Lebensmitteverschwendung den Kampf an“: (7.Juni 2022) von Ralph Schulze <https://www.morgenpost.de/vermishtes/article235557655/spanien-restaurants-lebensmittelverschwendung-essen-gesetz.html>
8. Nutzungsarten der Bodenfläche in Deutschland 2020 (Stichtag 31.12.2020)
Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/164934/umfrage/nutzungsarten-der-bodenflaeche-in-deutschland-2009/>
9. Lexikon der Ernährung **Außer-Haus-Verpflegung** (ohne Datum, ohne Autor) <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/ausser-haus-verpflegung/842>