

Wir appellieren an alle politisch Verantwortlichen in den Regierungen auf Bundes- und Länderebene, in den Parlamenten und Parteien:

- Handeln Sie! Erarbeiten Sie im Jahr 2015 in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelwirtschaft, den Verbänden und den Verbraucherorganisationen einen verbindlichen Maßnahmen- und Zeitplan auf gesetzlicher Grundlage zur
- Umsetzung des zur Umsetzung des von der Bundesregierung gesetzten Ziels, die Lebensmittelverschwendung bis zum Jahr 2020 zu halbieren.
- Seien Sie selbstkritisch! Überprüfen Sie alle staatlichen Regelungen und Rahmenbedingungen, inwieweit öffentliche Vorschriften und Normen zur Verschwendung beitragen.
- Denken Sie international! Unterstützen Sie die Europäische Union und ihre Institutionen, um der Herausforderung auch international zu begegnen. Übernehmen Sie erfolgreiche Initiativen aus anderen Ländern und setzen Sie diese auch in Deutschland um.

Wir appellieren an die Verbraucherinnen und Verbraucher:

- Achten Sie die Umwelt! Mit jedem hergestellten Lebensmittel ist ein hoher Verbrauch an Energie, Wasser und anderen Rohstoffen sowie entsprechenden Umweltbelastungen verbunden. Jedes nicht weggeworfene, sondern verzehrte Lebensmittel verringert den Aufwand und schützt die Umwelt.
- Kaufen Sie bewusst! Besonders hoch sind die Umweltbelastungen und auch der Ressourcenverbrauch bei der Produktion tierischer Lebensmittel. Daher sollten vor allem tierische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Ei- und Molkereiprodukte besonders sorgsam gekauft und konsumiert werden. Besonders hier gilt: „Qualität geht vor Preis“ und „Weniger ist Mehr“.
- Prüfen Sie mit allen Sinnen, bevor Sie Lebensmittel wegwerfen! Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Stichtag zum Wegwerfen von Lebensmitteln – Produkte mit einem MHD können auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums noch verzehrt werden. Nur bei leicht verderblichen Produkten mit einem Verbrauchsdatum (wie bei Fleisch und Fisch) sollte das aufgedruckte Datum beachtet werden.
- Konsumieren Sie klug! Kaufen Sie planvoll ein und beachten Sie Temperatur- und Lagerhinweise.
- Teilen Sie! Schätzen Sie Lebensmittel auch in ihrem ideellen Wert. Wenn Sie etwas nicht selbst verbrauchen können, bieten Sie es anderen an. Entweder im Bekanntenkreis oder an gemeinnützige Organisationen oder über das Internet (z.B. tafel.de oder foodsharing.de)
- Denken Sie über den Tellerrand! Unsere Verschwendung von Lebensmitteln hat negative soziale, ökologische und ökonomische Folgen hier und in anderen Ländern dieser Welt.



B. Unsere Ziele und Aktivitäten

Um die oben genannten Forderungen zu fundieren und in die Öffentlichkeit zu tragen, formuliert die Kampagne „Genießt uns!“ mehrere Ziele und setzt folgende Aktivitäten um:

Lebensmittelverschwendung vermeiden – Wertschätzung steigern!

- Als Kampagne von mehreren Nichtregierungsorganisationen haben wir uns für die Jahre 2014 und 2015 folgende Hauptziele gesetzt:
- Verminderung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland bei unterschiedlichen AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette
- Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln bei Wirtschaft und Verbrauchern

Grundsätzlich gehen wir von folgender Priorisierung in absteigender Reihenfolge aus:

- Priorität 1: Vermeiden und Reduzieren von Lebensmittelabfällen
- Priorität 2: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu anderen Lebensmitteln oder Weitergabe an Tafeln oder andere soziale Organisationen.
- Priorität 3: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu Futtermitteln
- Priorität 4: Nutzung von Lebensmittelresten zur energetischen Nutzung
- Priorität 5: Nutzung von Lebensmittelresten zur Kompostierung

Folgende Aktivitäten möchten wir initiieren:

- Durchführung eines „Checks Lebensmittelverschwendung“ insbesondere für kleinere und mittlere Unternehmen mit integriertem Wettbewerb und abschließender Auszeichnung für vorbildliches unternehmerisches Verhalten. Der Check wird unter anderem folgende Aspekte berücksichtigen:
 - Transparenz (Werden Abfallzahlen erhoben? Werden sie veröffentlicht?)
 - Prozessorientierte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung
 - Interne Kommunikation: Sensibilisierung der Angestellten und Mitarbeiteraktionen
 - Externe Kommunikation: Lieferanten, Kunden und Öffentlichkeit
 - Schaffung einer Plattform, um innovative Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette aufzuzeigen (Beispiele aus Deutschland und anderen Ländern)
 - Aktive Vernetzung der AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette
 - Aktive Einbeziehung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch gezielte Aktionen sowie über die Unternehmen, z.B. „Essensretter-Bankett“, Tage der offenen Tür



C. Unsere inhaltlichen Positionen

Mehrere Nichtregierungsorganisationen aus den Bereichen Umwelt, Verbraucherschutz, Entwicklungszusammenarbeit und Soziales haben sich zusammengeschlossen. Für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln haben sie die Kampagne „Genießt uns! - Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vom Erzeuger bis zum Verbraucher“ ins Leben gerufen, die von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördert wird.

Diese gesellschaftspolitische Initiative wurde durch den Handlungsdruck notwendig, den die ungebremste Lebensmittelverschwendung nach wie vor auslöst.

1. Die Globale Situation ist dramatisch

Bis zur Hälfte aller für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmittel werden Schätzungen zu Folge bereits auf dem Acker untergepflügt, verderben bei Transport und Lagerung oder werden in den Müll geworfen, obwohl der größte Teil dieser Vernichtung vermeidbar ist. Sie werden an Tiere verfüttert, zur Stromerzeugung verbrannt und zu Gas vergoren. Erhebliche Mengen der zur Herstellung, zum Transport und der Weiterverarbeitung benötigten Energie und Arbeitskraft, des Wassers und Bodens werden ineffektiv verwertet, ausgebeutet, ausgelaugt und vergiftet.

Die Verschwendung von weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmitteln im Jahr richtet immense Umweltschäden an und hat soziale Folgen. Der Zugang zu Wasser wird zahlreichen Menschen in Entwicklungsländern verwehrt, da das Wasser für die Produktion von anschließend verschwendeten Lebensmitteln eingesetzt wird. Nach Angaben der UN-Landwirtschaftsorganisation FAO wird knapp ein Drittel der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche dazu verwendet, um Nahrung zu produzieren, die nicht gegessen, sondern weggeworfen wird. Etwa 250 Kubikkilometer wertvolles Süßwasser werden dazu eingesetzt, und es entstehen 3,3 Milliarden Tonnen CO₂-Emissionen. Die finanziellen Einbußen addieren sich auf 565 Milliarden Euro im Jahr. Dabei werden immer weniger Sorten in immer größeren Monokulturen angebaut.

Von sieben Milliarden Menschen auf der Erde hungern knapp eine Milliarde das ganze Jahr über. Die Hälfte der Weltbevölkerung muss von weniger als zwei Dollar pro Tag leben. Gleichzeitig werden in Deutschland und anderen reichen Ländern jährlich Lebensmittel im Wert von hunderten Euro pro Kopf vernichtet. Sinnlose Verschwendung treibt die Preise für Grundnahrungsmittel auf den Weltmärkten in die Höhe und macht eine angemessene Ernährung für arme Menschen unerreichbar.



Unsere Position:

- Vermeidbare Nahrungsmittelverluste und die Lebensmittelverschwendung tragen zu unnötigem Ressourcenverbrauch bei, sind mitverantwortlich für die wachsende Dynamik des Klimawandels, tragen in erheblichem Ausmaße zum Verlust der Artenvielfalt bei und verletzen das Menschenrecht auf Nahrung und Wasser.
- Aus ethischer, ökologischer, sozialer und ökonomischer Perspektive ist dies nicht länger hinzunehmen.
- Unsere Konsumweise trägt mit dazu bei, Hunger und Armut in der Welt zu festigen. Ein nachhaltiger Wirtschafts- und Lebensstil bietet die Chance, das zu ändern.

2. Die Datenlage in Deutschland ist unzureichend

Für eine genaue Quantifizierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland, ist die Datenlage bislang nach wie vor unzureichend, und dies trotz mehrerer wissenschaftlicher Studien der letzten Jahre. Häufig sind die spezifischen Abfallmengen der einzelnen Branchen entlang der Wertschöpfungskette unbekannt, oder es werden valide Daten der Öffentlichkeit nicht zugänglich gemacht. Die bislang umfassendste Studie der Universität Stuttgart wurde Ende März 2012 zum Start der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ des ehemaligen Bundeslandwirtschafts- und Verbraucherschutzministeriums veröffentlicht. Sie kommt zu dem Ergebnis, dass in Deutschland knapp 11 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll landeten. In der Zusammenfassung heißt es, dass rund 61 Prozent davon aus Privathaushalten stammten, 17 Prozent von Großverbrauchern, 17 Prozent aus der Lebensmittelindustrie und fünf Prozent im Handel anfielen.

Die Studie dokumentiert aber auch die Lückenhaftigkeit dieser Zahlen. Der große Bereich der Landwirtschaft wurde erst später untersucht und nur teilweise erfasst. Erntegut, das bereits auf dem Feld untergepflügt wird, zu Tierfutter verarbeitet, energetisch verwertet, in die Biogasanlage kommt oder verfeuert wird, wurde nicht berücksichtigt. Über Verluste entlang der Produktion tierischer Lebensmittel (Fleisch, Ei-, und Molkereiprodukte) liegen kaum belastbare Daten vor, und es gibt hier besonders wenig Transparenz. Erste Fallstudien in der Landwirtschaft in Deutschland bestätigen deren hohen Anteil an den Lebensmittelverlusten entlang der Produktionskette und relativieren damit den Beitrag, der bisher den Privathaushalten und anderen AkteurInnen zugeschrieben wurde.

Dazu kommt, dass weder der Handel noch die Industrie Wissenschaftler in ihre Tonnen schauen lassen. In der Studie werden deshalb nur äußerst grobe Schätzwerte genannt. Beim Handel etwa halten die Wissenschaftler eine Bandbreite von 450.000 bis 4,5 Millionen Tonnen „Ausschuss“ für möglich.

Bei der Industrie ist die angegebene Bandbreite der möglichen Abfallmenge noch größer: 210.000 bis 4,58 Millionen Tonnen pro Jahr – das ist mehr als das 20-fache und damit die



größte Unschärfe der Studie. Vor diesem Hintergrund ist es unzulässig, dem Verbraucher die Hauptverantwortung für die Lebensmittelverschwendung zu geben.

Laut Studien aus unseren Nachbarländern und der EU kommen wir im Gegensatz zur oben benannten Studie auf 40 bis 45 Prozent Lebensmittelabfälle, die die Verbraucher verursachen. Nach aktuellem Kenntnisstand ist ein ähnlicher Wert auch für Deutschland zu erwarten, wenn man die Landwirtschaft mit einbezieht. Wir stellen fest: „Mehr als die Hälfte der Lebensmittel wird weggeworfen, bevor sie die Verbraucher erreichen.“ Es sind daher neben der nach wie vor wichtigen Aufklärung der Verbraucher weitere große Anstrengungen in allen Bereichen der Produktions- und Wertungskette notwendig. Hier setzt die Initiative „Genießt uns!“ an.

Unsere Position:

- Wir fordern eine größere Transparenz in Bezug auf die Mengen und die Ursache von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette. Zukünftig sollten Mengen und Ursachen von Lebensmittelabfällen verpflichtend in die Berichterstattung von Unternehmen (Geschäftsbericht, Nachhaltigkeitsberichte) aufgenommen werden.
- Die Wissenschaft muss mit umfassenderen Forschungsvorhaben zu Lebensmittelverlusten beauftragt werden, die von allen Beteiligten unterstützt werden müssen.
- Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung dürfen nicht auf den Verbraucher verengt werden. Alle AkteurInnen in der Lebensmittelkette vom Acker bis zum Teller sind gefordert und müssen ihre Verantwortung erkennen und wahrnehmen.

3. Appelle reichen nicht – politische Weichenstellungen sind notwendig

Das EU-Parlament forderte im Januar 2012 konkrete Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung in der EU bis 2025 um die Hälfte zu verringern und einkommensschwachen Haushalten den Zugang zu Lebensmitteln zu erleichtern. Hierzu bedürfe es „einer gemeinsamen koordinierten Strategie auf EU- und nationaler Ebene, die jeden Sektor einbezieht“ und entsprechender Aufklärungskampagnen. Das Jahr 2014 sollte zum „Europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ werden, was aber wieder zurück genommen wurde. Das deutsche Bundeslandwirtschaftsministerium verkürzte das Halbierungsziel für Deutschland zwar auf das Jahr 2020, legte aber kein wirkungsvolles Konzept dafür vor. Mit seiner Kampagne „Zu gut für die Tonne“ spricht es vorrangig die Verbraucher an.

In der ansonsten sehr zu begrüßenden fraktionsübergreifenden Bundestagsentschließung „Lebensmittelverluste reduzieren“ von Mitte Oktober 2012 blieb es ebenfalls bei einem weitgehend folgenlosen Appell: „Es sollte eine Vereinbarung mit der Wirtschaft getroffen werden, die branchenspezifische Zielmarken zur Reduzierung des Abfalls vorgibt und somit einen Anreiz für die Unternehmen schafft, selbst Lösungen zu entwickeln.“



Ein offener Dialogprozess sollte eingeleitet werden, 2013 ein Runder Tisch eingerichtet und ein Ideenwettbewerb gestartet werden. Diese Vorhaben wurden gar nicht oder nur auf regionaler Ebene umgesetzt. Branchenspezifische Zielmarken wurden nicht definiert. Klare Vorgaben zur Festlegung und Kontrolle von Zielen fehlten in der Entschließung.

Es wurden keine Verbindlichkeiten und keine Verpflichtungen eingegangen. Somit ist eine Erfolgskontrolle nicht möglich. Dies muss geändert werden. Für jede Branche benötigt es Zielmarken. Werden sie nicht erreicht, müssen Konsequenzen folgen. Dadurch bekommt die Wirtschaft einen Anreiz, eigene Lösungen zu finden, und die Unternehmen können mit ihren Innovationen in Wettbewerb treten. Grundlage hierfür ist eine methodisch abgestimmte statistische Erfassung der Lebensmittel-Abfälle in allen Bereichen der Produktions- und Vertriebskette.

Der Blick ins europäische Ausland zeigt, dass in einigen Staaten die Diskussion bereits sehr viel weiter gediehen ist als in Deutschland. Allen voran Großbritannien, wo die Regierung mit den Wirtschaftsverbänden bereits Zielvereinbarungen zur Abfallreduzierung getroffen hat. Werden die Ziele verfehlt, drohen Strafzahlungen: Ein ökonomischer Grund für Unternehmen, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Um gegen die Lebensmittelverschwendung anzugehen, hat das Parlament im wallonischen Teil Belgiens im März 2014 ein Gesetz verabschiedet, das große Supermärkte gesetzlich dazu verpflichtet, ihre unverkäufliche Ware karitativen Organisationen zu überlassen. Alles noch Verzehrbare darf nicht mehr weggeworfen werden. Ansonsten drohen harte Konsequenzen bis hin zum Verlust der Verkaufslizenz.

Unsere Position:

- Eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2020 ist verpflichtend festzuschreiben.
- Wir fordern die Regierung auf, noch 2015 eine Strategie mit einem verbindlichem Maßnahmenkatalog und einem konkreten Zeitplan zur Umsetzung des Halbierungsziels bis zum Jahr 2020 zu erarbeiten und zu beschließen. Durch veränderte politische Rahmenbedingungen sollte zukünftig die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Priorität vor allen Nutzungsformen von Lebensmittelabfällen erhalten.
- Ohne staatliche Regulierung werden wir in Deutschland nicht weiterkommen. Die Politik muss die momentane Situation umkehren, in der das Wegwerfen betriebswirtschaftlich billiger ist als das Vermeiden von Müll.
- Wir brauchen konkrete und nachprüfbar Zielvereinbarungen zwischen Regierung, Landwirtschaft und Wirtschaft, die zu einer Lebensmittelabfall-Reduzierung verpflichten.
- Alle AkteurInnen müssen sich nachprüfbar an der Herausforderung beteiligen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Dies erfordert die „Gläserne Müll-



tonne“, ein verpflichtendes und transparentes Berichtswesen zu Lebensmittelabfällen. Erzeuger, Logistiker, Verarbeiter und Handel müssen jährlich eine Stoffbilanz erstellen und darlegen, wie sie Lebensmittelabfall vermeiden. Diese Information muss öffentlich zugänglich sein.

- Unproblematisch verzehrbare Lebensmittel dürfen nicht weggeworfen oder energetisch verwertet werden. Die Lebensmittelwirtschaft wird zeitnah verpflichtet, dafür Lösungen zu finden. Soziale Einrichtungen, Tafeln, Foodsharing und andere Organisationen der Initiative bieten dabei ihre Unterstützung an.
- Eine Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums ist überfällig. Es müssen überprüfbare Regelungen zur Vergabe getroffen werden, um Willkür und Marktmanipulation auszuschließen. Auch soll geprüft werden, auf welchen lang haltbaren Lebensmitteln ein Mindesthaltbarkeitsdatum durch ein Herstellungsdatum ergänzt oder ersetzt werden kann.

4. Vorschriften und Handelsnormen lockern – Kundenbewusstsein schärfen

Wir wollen nicht nur regulieren, sondern unnötige Vorschriften dort lockern, wo sie dem Ziel der Abfallvermeidung entgegenstehen. Trotz Wegfalls von zahlreichen EU-Normen zur Größe und äußerlichen Beschaffenheit von Obst und Gemüse hält der Handel aus Kosten- und Absatzgründen weiterhin an ihnen fest. Eine „krumme Gurke“ findet sich auch nach der Rücknahme der EU-Norm nach wie vor nicht in den Verkaufsregalen. Über die Qualitätsanforderungen im Handel und die angeblich vom Verbraucher verlangten vollen Regale bis zum Ladenschluss muss eine Kommunikation zwischen Handel und Verbraucher in Gang kommen.

Ein Festhalten an umstrittenen Normen und Hygienevorschriften führt zu fortgesetzter Vernichtung von guten Lebensmitteln und ist nicht länger hinzunehmen. Ein Beispiel dafür ist das Verbot der Verfütterung von Speiseresten an Schweine und Geflügel. Es sollte wissenschaftlich untersucht werden, in welchen Fällen in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie Lebensmittel und bereits zubereitete Speisen ohne potenzielle Gesundheitsgefährdung weiter verwendet werden können.

Unsere Position:

- Obst und Gemüse der Handelsklassen II+III und sogenannte Ausschussware sollten verstärkt vom Handel angeboten und von Verarbeitern verwendet werden.
- Das Verfütterungsverbot von Speiseresten an Schweine und Geflügel sollte wieder aufgehoben werden, wenn eine ausreichende vorherige Erhitzung sicher gestellt ist.

5. Ein neues Qualitätsbewusstsein für mehr Wertschätzung ist gefordert

Ein Grundproblem der Lebensmittelverschwendung ist die weit verbreitete Geringschätzung der Lebensmittel und eine Missachtung des besonderen Merkmals als „Mittel zum Leben“ bei



den meisten beteiligten Akteuren: Für die übergroße Mehrheit der Produzenten und des Handels sind es Umsatzbringer wie alle anderen Waren auch, beim Verbraucher meist billige, ständig verfügbare Massenkost.

Zu viele ProduzentInnen und HändlerInnen verfolgen das ökonomische Interesse, so schnell und so viel wie möglich umzusetzen. Billige Massenproduktion zu Dumpingpreisen führt notgedrungen zur Abwertung der eigenen Wertschöpfungskraft und zu einer Geringschätzung der erzeugten Waren beim Verbraucher. Harter Wettbewerb verschärft das Problem und führt zu Pseudo-Vielfalt, XXL-Packungen, Exoten in der Obsttheke, die niemand kauft, und übervollen Brotregalen bis Ladenschluss. Sie nehmen massenhafte Verschwendung und Vernichtung dabei billigend in Kauf. Die Kosten für die Aussortierung und Vernichtung der Waren, die nicht verkauft werden, sind bereits in die Preise einkalkuliert. Für sie besteht kein wirtschaftliches Interesse an einem Stopp von Überfluss und Verschwendung. Im Gegenteil besteht oft die Befürchtung, dass ein gesellschaftliches Umdenken und eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung auch zu einer Reduzierung von Absatzmöglichkeiten und damit zu ökonomischen Verlusten führen können.

Wir betonen hingegen das Interesse aller AkteurInnen, vom Landwirt bis zum Einzelhandel, an qualitativ guten Produkten und einer angemessenen Honorierung ihrer investierten Arbeitskraft und Dienstleistungen. Hierfür gibt es hervorragende Beispiele, die die Kampagne herausstellen will.

Von Qualität und fairen Preisen profitieren alle: Die Landwirte erhalten eine angemessene Honorierung, die Lebensmittelindustrie kann umweltschonend produzieren, der Handel ordentlich kalkulierte Preise verlangen und der Verbraucher nachhaltig produzierte Lebensmittel erhalten.

Unsere Position:

- Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Grundvoraussetzung für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen und ausreichende und qualitativ hochwertige Ernährung für jeden Menschen.
- Eine notwendige gesellschaftliche Gesamtstrategie muss alle Bereiche der Nahrungsmittelkette einbeziehen und eine Neubewertung von Qualität und Preis erreichen.
- Um die Wertschätzung von Lebensmitteln zu verbessern, müssen Verbraucher umfassend über Erzeugungs- und Verarbeitungsprozesse informiert werden, beispielsweise durch Ernährungs- und Verbraucherbildung in Kita und Schule über die Universität bis zur Seniorenbildung.
- Bessere Kenntnisse über die Anbau- und Produktionsbedingungen von Lebensmitteln weltweit fördern die Wertschätzung und den Konsum hochwertiger Nahrung aus der Region sowie eine tier- und umweltgerechte Produktionsweise.



Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln – vom Erzeuger bis zum Verbraucher

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Nadja Flohr-Spence
Projektkoordination
c/o WWF Deutschland
Reinhardtstr. 14
10117 Berlin

Direkt: 030 311 777 - 285
Nadja.Flohr-Spence@wwf.de

Anne-Catrin Hummel
Referentin
c/o Deutsche Welthungerhilfe
Friedrich-Ebert-Str. 1
53173 Bonn

Direkt: 0228 2288 -129
AnneCatrin.Hummel@welthungerhilfe.de

Projekt-Partner:
WWF Deutschland
Deutsche Welthungerhilfe
Die Tafeln
Verbraucherzentrale NRW
United Against Waste
foodsharing.de

Wissenschaftliche Begleitung:
Fachhochschule Münster - iSuN

Gefördert und unterstützt durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)