

Gegen Lebensmittelverschwendung

Aktionen und Initiativen

Bis 2030 soll die weltweite Lebensmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert sein. Das ist ein Unterziel der 17 Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen.

Dem Weltklimarat IPCC zufolge gehen über 40 Prozent der Klimagasemissionen direkt auf die Produktion von Lebensmitteln einschließlich ihrer Entsorgung zurück. Landet weniger Essbares im Müll, leistet das automatisch einen Beitrag zum Klimaschutz – ganz ohne Verzicht. Viele Wege führen dorthin.

Foodsharing e. V.

Seit der Veröffentlichung des Films „Taste the Waste“ von Valentin Thurn im Jahr 2011 haben sich aus der Mitte der Gesellschaft heraus eine ganze Reihe von Initiativen etabliert, die der Problematik praktisch begegnen: Überzeugt vom Handlungsbedarf und basierend auf der Erkenntnis, dass in Sachen Klimaschutz und Ressourcenschonung nur dann etwas zu erreichen ist, wenn alle mitziehen, setzt die foodsharing-Bewegung auf eine Kultur des Teilens und gemeinsamen Aktivwerdens. Anders als das „Containern“ – hier fischen Einzelpersonen weggeworfene Lebensmittel aus Mülleimern des Einzelhandels und machen sich damit möglicherweise des Diebstahls strafbar – sprechen foodsharing-Aktivitäten breite Kreise der Bevölkerung an.

Die Verteilung und damit die Rettung von Lebensmitteln erfolgt zum Beispiel durch online-Vernetzung von Bürgern, die aufgrund von Urlaub oder Fehlplanung zu viel Essen in der Speisekammer haben und dafür Abnehmer suchen.

Bundesweit aktiv ist beispielsweise der Kölner Verein foodsharing e. V. mit seiner Plattform *foodsharing.de*. Dort kann nach persönlicher Anmeldung im System ein „Essenskorb“ eingestellt werden, den sich Interessierte nach individueller Absprache abholen können.

Getreu dem Grundsatz „Nichts an andere weitergeben, was man selbst nicht mehr essen würde“ findet sich auf der Plattform ein Ratgeber zur Lebensmittelsicherheit. Danach gilt das Teilen hygienisch riskanter Lebens-

mittel wie solcher, deren Verbrauchsdatum verstrichen ist oder rohehaltiger Speisen als Tabu. Angemessene Kühltemperaturen bei Lagerung und Transport sowie die persönliche Hygiene sind weitere Punkte.

Auch die Idee der Fair-Teiler stammt von foodsharing e. V. Dabei handelt es sich um eine Art Umschlagplatz, etwa einen Kühlschrank oder ein Regal, für Lebensmittel, die beispielsweise Einzelhändler spenden, weil sie als unverkäuflich gelten, obwohl sie noch genießbar sind. Foodsaver, also Ehrenamtliche, die Lebensmittelspenden von Betrieben abholen, verantworten und befüllen die Fair-Teiler. Zugreifen darf jeder Interessierte – schließlich geht es foodsharing primär darum, möglichst viele Lebensmittel zu „retten“. Darin unterscheidet sich die Bewegung von den seit 1993 agierenden Tafeln, die als Wohltätigkeitsorganisation gespendete Lebensmittel allein an Bedürftige abgeben. Eine Zusammenarbeit mit den Tafeln ist allerdings gelebte Praxis, indem Foodsaver Lebensmittelspenden gezielt an die Tafeln liefern.

SirPlus-Rettermärkte

Mit steigendem Erfolg der foodsharing-Bewegung reifte in Raffael Fellmer, einem der Mitbegründer, die Überzeugung, das Ziel einer flächendeckenden Rettung genießbarer Lebensmittel nicht allein auf den Schultern ehrenamtlich Tätiger lasten zu lassen. Deshalb gründet er 2017 gemeinsam mit seinem Kompagnon Martin Schott das Social Impact Startup SirPlus. Dahinter verbergen sich sogenannte „Rettermärkte“. Aktuell gibt es in Berlin vier SirPlus-Filialen, ein Franchise-Konzept für eine bundesweite Verbreitung des Konzepts ist geplant. Ein online-Versandhandel existiert bereits. Mit Preisnachlässen von bis zu 80 Prozent bietet SirPlus Lebensmittel an, die im klassischen Handel als unverkäuflich gelten – also viele Produkte, die bislang

bei den Tafeln oder in der foodsharing-Community Abnehmer fanden. Als Konkurrenz zu diesen Initiativen wollen Fellmer und Schott ihr Unternehmen jedoch nicht verstanden wissen, vielmehr als professionalisierte Form der Lebensmittelrettung. Denn das aktuell rund 70-köpfige SirPlus-Team betreibt ein ausgefeiltes Logistiksystem, mit dem sie weitaus größere Lebensmittelmengen von Großhändlern, Produzenten und Landwirten vor einer vorschnellen und unnötigen Entsorgung retten können als ein Netzwerk ehrenamtlicher Foodsaver oder die Tafeln.

Lesen Sie dazu unsere Reportage „Dit is doch noch jut“ ab Seite 10 dieser Ausgabe.

Aktive Öffentlichkeitsarbeit kann dabei zu Erfolgen jenseits der Weiterverwertung aussortierter Lebensmittel führen, wie eine aktuelle repräsentative forsa-Erhebung offenbart. Danach sagen 18 Prozent derjenigen, die in den Medien etwas über Lebensmittelverschwendung gelesen haben, sie würden nun weniger Essbares wegwerfen. Gleichzeitig geben 54 Prozent aller Befragten an, dass sie ihr Verhalten aufgrund von Medienberichten nicht verändert haben.

Der Einzelhandel

Zunehmend erkennen auch Vertreter des klassischen Einzelhandels Handlungsbedarf. So etwa engagiert sich der Discounter Penny für die Lebensmittelrettung, indem er seine Milcheigenmarke mit einem Hinweis versieht, dass die Milch auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar ist. Unter anderem dafür erhielt das Unternehmen den „Zu gut für die Tonne“-Bundespreis 2019.

Der Bio-Lebensmittelhändler Bio Company ruft seit Herbst 2019 ausdrücklich zu weniger Konsum auf: „Wer bewusster und weniger einkauft, macht den Schritt in ein nach-

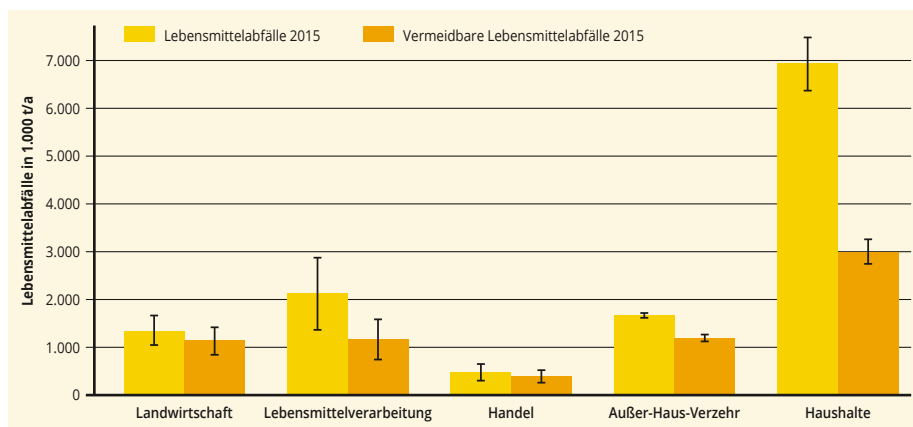


Abbildung 1: Lebensmittelabfälle und deren vermeidbare Anteile in Deutschland 2015 (Universität Stuttgart 2019)

Betriebs- und Lebensmittelkontrollen 2018

Genau wie die Betriebskontrollen erfolgen die Probenahmen von Lebensmitteln risikoorientiert. Sensible Lebensmittel werden häufiger überwacht. Die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer prüfen nach einem Überwachungsplan, aber auch nach Hinweisen von Verbraucherseite oder auf Verdacht.

Betriebskontrollen

Mehr als 70 Prozent der im Jahr 2018 bei den Betriebskontrollen festgestellten Verstöße gibt es bei der allgemeinen Betriebshygiene und dem Hygienemanagement. Insgesamt überprüften die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer 504.730 Betriebe unangekündigt. Die Beanstandungsquote sank von 13,6 Prozent für 2017 auf 12,6 Prozent für 2018. Außerdem untersuchten die Behörden 366.986 Proben, davon entfielen 97,6 Prozent auf Lebensmittel und 2,4 Prozent auf Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt.

Am häufigsten wurde gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene mit 49,7 Prozent aller Beanstandungen verstoßen. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement mit 23,5 Prozent. Die meisten Verstöße gab es wie 2017 bei den Dienstleistungsbetrieben: 67,5 Prozent aller Beanstandungen entfielen auf Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen. Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel mit 21,1 Prozent aller Beanstandungen. Insgesamt wurden 2018 41,6 Prozent der in Deutschland 1.213.980 registrierten Betriebe (2017: 1.217.198) kontrolliert.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert, sprich Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Dabei werden vor allem Lebensmittel herstellende und verarbeitende Betriebe wie Schlachtereien und Fleischereien, Bäckereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen aller Art und der Einzelhandel kontrolliert. 2018 sank die Beanstandungsquote bei den Betriebskontrollen von 13,6 (2017) auf 12,6 Prozent.

Lebensmittelkontrollen

Insgesamt wurden 47.609 der 366.986 untersuchten Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt im Jahr 2018 beanstandet. Damit blieb die Beanstandungsquote mit 13 Prozent konstant (2017: 12,9 %).

358.339 Proben Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe wurden untersucht. Auf die sechs Hauptnahrungsmittelgruppen entfielen 52,7 Prozent der Proben (**Abb. 1**). Die mit Abstand meisten Proben wurden bei „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ genommen, und zwar 62.782-mal. Bei 15,7 Prozent davon wurden Verstöße festgestellt. Die höchsten Beanstandungsquoten wiesen wie bereits im Vorjahr „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ wie Schlankheits- und Nahrungsergänzungsmittel mit 23,1 Prozent (2.118) sowie „Zuckerwaren“ mit 19 Prozent (2.046) auf. Generell sind Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung der häufigste Anlass für eine Beanstandung (60,3 %), gefolgt von mikrobiologischen Verunreinigungen (16,6 %).

BVL

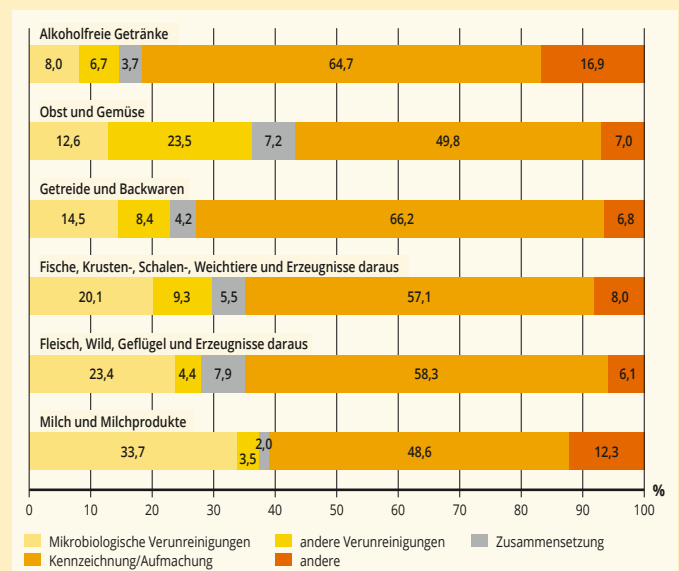


Abbildung 1: Verstoßarten (%) bei den Hauptnahrungsmittelgruppen (BVL)

Anlaufstellen zum Lebensmittelretten im Alltag

- Praktische Informationen rund um Foodsharing und Fair-Teiler bietet das LebensmittelrettenWiki, <https://wiki.foodsharing.de>
- Die Too Good To Go-App vernetzt Gastronomiebetriebe und Privatpersonen. Überschüssige Lebensmittel werden zu einem reduzierten Preis abgegeben, www.toogoodtogo.de
- Das Kölner Unternehmen The good food setzt vor allem auf frisches Gemüse: Das Team geht bei kooperierenden Landwirten selbst auf die Felder und macht die Nachernte. Auch Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum und Backwaren sind im Angebot, www.the-good-food.de
- SirPlus rettet in Berlin und Umgebung noch genießbare, aber abgelaufene Lebensmittel vor der Tonne und verkauft sie in vier Berliner Filialen bis zu 80 Prozent günstiger, www.sirplus.de
- Mit der ResQ-Club-App können Privatpersonen überschüssige Speisen bei teilnehmenden Restaurants, Cafés und andernorts günstiger bestellen und abholen. Der ResQ-Club ist aktuell in Finnland, Schweden, Deutschland und Polen aktiv, www.resq-club.com

scheiden. Das ernüchternde Ergebnis: Von 132 Kunden zahlten 29 Prozent mehr, neun Prozent nannten einen Betrag, der in etwa mit dem tatsächlichen Warenwert übereinstimmte. Der überwiegende Anteil von 62 Prozent zahlte zu wenig. Insgesamt hatte Bio-Company am Abend einen Warenwertanteil von 20 Prozent zu wenig in der Kasse. Offen ist, ob das Experiment in den Köpfen derer, die unmittelbar beteiligt waren oder darüber gelesen haben, etwas ins Rollen gebracht hat. Ein Hinweis darauf, dass noch viel zu tun ist, bis der Wert von Lebensmitteln tatsächlich angemessen geschätzt wird, ist es allemal.

Dr. Christina Rempe, Fachautorin, Berlin

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnisse“ als kostenfreie pdf-Datei. <<

haltigeres Leben“. Parallel dazu regt das Unternehmen mit markigen Plakatsprüchen wie „Überfluss ist doch Käse“ oder „Weniger Fleisch schmeckt nicht weniger lecker“ zum Nachdenken an.

Teil der Bio-Company-Kampagne war ein Sozialesperiment, das in einer Berliner Filiale im September 2019 stattfand. Dort konnten Kunden über einen Zeitraum von vier Stunden selbst über den Preis ihrer Einkäufe ent-