

Überlegenswert für Verbraucherinnen und Verbraucher

Wie wäre es,

- ... wenn wir abends um 18 Uhr den Bäcker loben, weil die Regale fast leer sind?
- ... wenn wir im Restaurant nach kleineren Portionen fragen und Dosen für die Reste mitbringen?
- ... wenn wir am Imbissstand um weniger Ketchup und Majo bitten, um ggf. etwas nachnehmen zu können?
- ... wenn wir den Gastgeber bei der Geburtstagsfeier beglückwünschen, weil das Buffet leer gegessen ist?
- ... wenn wir den Nachbar am Buffet ansprechen, wie toll das ist, wenn man hier viele Dinge erst einmal mit kleinen Portionen probieren kann?
- ... wenn wir an der Kühltheke bewusst die Milch nehmen, deren MHD morgen „abläuft“, weil der Liter sowieso bei uns heute getrunken wird?
- ... wenn wir die Gäste zu unserer Feier oder Veranstaltung mit der Einladung ermuntern, Behälter für Reste mitzubringen?
- ... wenn wir Lebensmittel, die wir nicht mehr essen können, in einen Fair-Teiler geben?
- ...



Foto: KLVHS Oesede



VERBAND DER BILDUNGSZENTREN
IM LÄNDLICHEN RAUM

Projektbüro:

Katholische LandvolkHochschule Oesede
Gartbrink 5 | 49124 Georgsmarienhütte

Telefon: 0 54 01 / 86 68-0
info@mittel-zum-leben.info
www.mittel-zum-leben.info

www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben

Tipps für den Handel!



Mittel zum Leben

Bildungsstätten
für einen
achtsamen Umgang
mit Lebensmitteln



Unsere Anliegen

Jährlich werden rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs.

Deshalb führte der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) das Projekt „Mittel zum Leben“ durch. Über den Zeitraum von sechs Jahren erprobten sich Bildungshäuser als Impulsgeber und Akteure für ein verlustarmes und nachhaltiges Wirtschaften mit Lebensmitteln in der Region. Unterstützt wurde das Projekt durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt.

Ziel war es, die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ wahrnehmbar zu steigern und für diese Fragen zu sensibilisieren. So wurden

- umweltbezogene Nachhaltigkeitseffekte erzielt,
- die globale Ernährungssicherheit berücksichtigt,
- ökonomische Fragen einbezogen.

An rund 100 Seminartagen mit über 1.800 Teilnehmenden wurden Anregungen und Wünsche formuliert, wie auch im Handel noch achtsamer mit Lebensmitteln umgegangen werden kann.



Foto: Schnappschuss_pixelio.de

Unsere Anregungen für den Handel

- Die **Fortbildung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern** zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ist von zentraler Bedeutung. Wo Menschen sensibilisiert sind, steigt ihre Motivation zum verlustarmen Umgang mit Lebensmitteln.



Foto: Bildungszentrum Hermansburg

- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** wird immer noch häufig als „ultimative zeitliche Grenze“ zum Einsatz der betreffenden Produkte verstanden. Um derartige Missverständnisse zu vermeiden, können ergänzende Informationen für Kundinnen und Kunden helfen.
- Durch eine **Reduzierung des Preises** von Produkten zwei oder drei Tage vor dem Ablauf des MHD können Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzlich motiviert werden, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren.
- Sogenannte **„uglyfoods“** unterscheiden sich von anderen Lebensmitteln nur durch das Aussehen, nicht aber durch die Qualität. Kundinnen und Kunden sollten darüber aufgeklärt und informiert werden, dass die Alternative zum Verzehr zumeist die Entsorgung ist. Die Motivation zum Kauf kann durch vergünstigte Preise zusätzlich gefördert werden, um so der Vernichtung der Produkte vorzubeugen. Das betrifft auch z.B. Obst mit einer kleinen Druckstelle.

- Die **Vielfalt des Warensortimentes** steigt kontinuierlich. Mit der Vielfalt der Auswahl zu einem konkreten Produkt (Kaffee, Zucker, Nudeln, Brot, Saucen ...) steigt jedoch auch die Wahrscheinlichkeit nicht verkaufter Produkte und des Risikos ihrer Entsorgung. Es erscheint ratsam, bewusst eine Begrenzung herbeizuführen. Bei entsprechender Informationen zum Hintergrund an Kundinnen und Kunden wird es dafür großes Verständnis geben.
- Die Einführung eines **Erfassungs- und Dokumentationssystems** für Lebensmittelverluste führt zur Verbesserung der Selbstkontrolle. Erfahrungen innerhalb des Projektes haben gezeigt, dass eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmittelverlusten das Engagement und die Motivation zu ihrer Verhinderung steigert.
- Beispielsweise die **Zusammenarbeit mit Foodsharing und den Tafeln** oder das Engagement bei „Too-good-to-go“ tragen dazu bei, Lebensmittelverluste zu verringern und bedürftigen Menschen einen vergünstigten Zugang zu den Produkten zu eröffnen.
- Das sog. **„Containern“**, bei dem noch genießbare Lebensmittel aus den Abfällen von Lebensmittelgeschäften entnommen werden, ist immer noch strafbar. Wenn Aussortiertes so zur Mitnahme platziert und ausgezeichnet wird, dass damit kein „Hausfriedensbruch“ verbunden ist, wird der Kriminalisierung vorgebeugt.



Foto: IVHS Freckenhorst

- Eine im Geschäft öffentlich gemachte **Selbstverpflichtung**, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen, Verluste zu reduzieren und Kundinnen und Kunden zum Mitmachen aufzufordern, setzt Zeichen und prägt das Image.