

Politische Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung
Ergebnisse aus dem Projekt „Mittel zum Leben“ der VBLR



Bildung	Hintergrund
<p>Absicherung eines flächendeckenden Bewusstseins zur Problemlage und zu Handlungsoptionen</p>	<p>Im Rahmen des Projektes wurde deutlich, dass die entsprechende Auseinandersetzung mit der Frage der Lebensmittelverschwendung die Basis für ein Umdenken, eine Handlungsänderung und für das Wissen um Möglichkeiten ihrer Eindämmung ist.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Thematisierung des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln in Kindertagesstätten 	<p>Kindertagesstätten wurden in den vergangenen Jahren mit dem deutlichen Anspruch der frühkindlichen Bildung ausgestattet. Die Orientierung dieser Bildungsbereiche an Dingen des täglichen Lebens bietet insbesondere für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln eine hervorragende und frühzeitige Basis.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verbindliche Ergänzung der Curricula in allgemeinbildenden Schulen 	<p>Beginnend mit der Primarschule soll aufbauend auf den Bildungsbemühungen in den Kindertagesstätten zur Thematik des achtsamen Umgangs mit Lebensmitteln gearbeitet werden (Hintergrundinformationen, Verbraucherverhalten, Verwendung von Resten ...) Dazu bietet sich die interdisziplinäre Verknüpfung der Themen und Konsumstile in weiterführenden Klassen u.a. im Rahmen der Behandlung von Ethik, Religion, Politik, Umweltbildung etc. unmittelbar an.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Integration der Thematik in die Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft und der gastgewerblichen Berufe 	<p>Berufsgruppen, die aufgrund ihrer Profession mit der Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln betraut sind (inklusive des Kochs sowie des Ernährungshandwerks wie z.B. Bäcker) sind unter Einbeziehung einer Prüfungsrelevanz mit Grundlagen und Verfahren zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln verbindlich vertraut zu machen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung einer Fortbildungsverpflichtung für Mitarbeiter*innen in hauswirtschaftlichen und gastronomischen Berufen 	<p>Vergleichbar mit der Fortbildungsverpflichtung zu HACCP ist der achtsame Umgang mit Lebensmitteln in verpflichtenden Fortbildungen für entsprechende Fachkräfte zu</p>

	<p>integrieren. Dabei sind an- und ungelernten Mitarbeitern*innen (z.B. in Kindertagesstätten, Schulmensen etc.) einzubeziehen. Diese Fortbildungen sollen auch den Bereich der Kommunikation mit Gästen berücksichtigen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Förderung von Projekten zur Entwicklung von Fort- und Weiterbildungsmaterialien (auch E-learning-Tools) 	<p>Zu den entsprechenden Themen ist die Entwicklung von adäquaten (auch digitalen) methodischen Tools für verschiedene Zielgruppen (z.B. Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Berufsschulen, Einrichtungen der Fort- und Weiterbildung etc.) zu unterstützen. Eine entsprechende Veröffentlichung und Bewerbung (z.B. in Ergänzung einer Rubrik für Fachpersonal auf „Zu gut für die Tonne“) ist als begleitende Maßnahme in den Blick zu nehmen.</p>
Verbraucher*innen-Informationen	Hintergrund
<p>Verständliche und auffällige Informationen auf Produkten</p>	<p>Hinweise auf den Produkten selbst bieten Verbraucher*innen sowohl Unterstützung beim Kaufentscheid als auch bei der Lagerung und weiteren Verwendung der Lebensmittel zu Hause. Auffällige, nachvollziehbare und leicht verständliche Angaben dienen somit sowohl einer reflektierten Kaufentscheidung als auch einer späteren Hilfe bei der Berücksichtigung zur Verwendung.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Veränderte Bezeichnung des „Mindesthaltbarkeitsdatums“ 	<p>Erfahrungen in den Seminaren und auch mit Fachkräften zeigen, dass das MHD immer noch häufig als „ultimative zeitliche Grenze“ zum Einsatz der betreffenden Produkte verstanden wird.</p> <p>Um derartige Missverständnisse zu vermeiden, könnten alternative Bezeichnungen standardisiert werden (z.B. „Beste Qualität bei einem Genuss bis ...“)</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Erweiterung des Kataloges der Lebensmittel ohne MHD-Kennzeichnungspflicht 	<p>Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) ist hinsichtlich der von einer Kennzeichnung ausgenommenen Produkte zu überprüfen, um schlich unnötige Irritationen zur Haltbarkeit von Lebensmitteln zu beseitigen (z.B. bei langlebigen Produkten wie Reis oder Nudeln etc.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Deutliche und leicht verständliche Hinweise zur sachgerechten Lagerung der jeweiligen Lebensmittel auf ihrer Verpackung als Information für Verbraucher*innen 	<p>Bezug zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel</p>
<p>Maßnahmen und Anreize für Gemeinschaftspflege und Gastronomie</p>	<p>Hintergrund</p>
<p>Mut machende positiv formulierte gesetzliche Vorgaben zum möglichst verlustfreien Wirtschaften in der Gastronomie</p>	<p>Hygienebestimmungen zeigen Gefahren auf und mahnen, diese auszuschließen. Als „sicheres Verfahren“ gilt dann immer scheinbar alternativlos die Entsorgung von Lebensmitteln. [Z.B.: „Wenn ein hygienisches Risiko nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann, sind übrig gebliebene Speisen nach Beendigung der Ausgabe als Abfall zu entsorgen.“ (Schmölzer: Hygiene im Gastgewerbe, 2019)]</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verpflichtung zur Verwertung von Lebensmittelresten 	<p>Die Entsorgung von Lebensmittelresten „aus Sicherheitsgründen“ ist immer noch weit verbreitet. Restbestände sollen verwertet werden, wenn sich Mitarbeiter*innen von ihrer Güte überzeugt haben. Am Buffet gekühlte Speisen sollen weiterverwendet werden (ggf. mit zeitl. Beschränkung).</p> <p>Bei sachgerechter Ausstattung des Buffets erscheinen die Risiken bei Weitergabe oder Weiterverwendung nicht größer als bei der Bedienung am Buffet während der Mahlzeit.</p>

<ul style="list-style-type: none"> Standards für Buffetvorrichtungen bezogen auf Voraussetzungen zur Weiterverwendung von Speisen (Kühlung, Erhitzung, Abdeckung ...) 	<p>Mit der Zertifizierung technischer Einrichtungen für Buffets, die den Lebensmittelvorschriften entsprechen und die die Wiederverwendung von Buffetresten ausdrücklich (in einem bestimmten Rahmen) ermöglichen bzw. erleichtern wird für Mitarbeiter*innen Sicherheit geschaffen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> „Weitergabe- und Weiterverarbeitungsgebot“: Positive Vorgaben zur Weiterverarbeitung und Weitergabe von Speiseresten (z.B. Erhitzung, Kühlung, Abdeckung ...) 	<p>Gesetzliche Grundlagen und Hygiene-Verordnungen beziehen sich jeweils auf Gefahrenaspekte (HACCP-Grundsätze, Gefahrenermittlung, kritische Kontrollpunkte ...) Die Zielsetzung, durch positive Vorgaben Lebensmittelverluste zu mindern, würde eine neue Perspektive eröffnen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Mitnahme von nicht verzehrten Speisen oder Entnahme aus Restekühlschrank geschieht auf eigene Verantwortung – Einführung praktikabler Standards 	<p>Ein standardisierter Haftungsausschluss bei Mitnahme von Lebensmitteln und entsprechender Haftung des Abgebenden nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit erhöht die Sicherheit und die Bereitschaft diesbezüglich in Unternehmen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Produkte mit überschrittenem MHD sollen nach Sicht-, Geruchs- und Geschmacksprobe verwendet werden 	<p>Das MHD wird selbst bei Fachkräften immer noch mit einem Verbrauchs- bzw. Verfallsdatum (im wörtlichen Sinne) verwechselt. Eine positive Beschreibung hilft, Besorgnis zu nehmen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Einführung einer Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlusten zur Verbesserung der Selbstkontrolle und als Basis für Steuererleichterungen 	<p>Die Erfahrungen in den Bildungszentren zeigen, dass eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmittelverlusten das Engagement und die Motivation zu ihrer Verhinderung steigert. Zudem kann eine Dokumentationspflicht die Basis für eine positive Sanktionierung geringerer Lebensmittelverluste bilden.</p>
<p>Maßnahmen und Anreize für den Handel</p>	<p>Hintergrund</p>
<p>Mut machende positiv formulierte gesetzliche Vorgaben zum möglichst verlustfreien Wirtschaften im Handel</p>	<p>Neue Vorgaben sollten sich vor allem auf die Hebung der Motivation konzentrieren, sich dem Problem der Lebensmittelverschwendung positiv und kreativ zu stellen und dabei nach Möglichkeit auch eine wirtschaftliche Unterstützung zu erhalten.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Reform von Vermarktungsnormen auf der EU-Ebene 	<p>Derzeit landen in der EU mehr als ein Drittel des angebauten Obstes und Gemüses gar nicht erst im Supermarkt, weil es nicht den Vermarktungsnormen entspricht (Form, Größe etc.). Auch im Handel gehen Obst und Gemüse palettenweise wegen optischer Anforderungen an die Erzeuger*in zurück.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Steuerbefreiung bei der Veräußerung von „uglyfoods“ 	<p>„uglyfoods“ unterscheiden sich von anderen Lebensmitteln nur durch das Aussehen, nicht aber durch die Qualität. Die Motivation zum Kauf kann durch vergünstigte Preise und entsprechende Aufklärung ihrer Vernichtung vorbeugen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Steuerliche Anreize bei der Begrenzung auf ein verringertes Warensortiment 	<p>Mit der Vielfalt der Auswahl zu einem konkrete Produkt (Kaffee, Brot, Saucen ...) steigt die Wahrscheinlichkeit nicht verkaufter Produkte und des Risikos ihrer Entsorgung.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vorgabe zur Preisreduzierung x Tage vor dem Ablauf des MHD im Handel 	<p>Das MHD unterscheidet sich vom Verfallsdatum, was jedoch immer noch nicht bekannt genug ist. um auch die wirtschaftliche Motivation von Verbrauchern*innen anzusprechen, die betreffenden Produkte zu verwenden und sie vor der Entsorgung zu bewahren.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung einer Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlusten zur Verbesserung der Selbstkontrolle und als Basis für Steuererleichterungen 	<p>Die Erfahrungen in den Bildungszentren zeigen, dass eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmittelverlusten das Engagement und die Motivation zu ihrer Verhinderung steigert. Zudem kann eine Dokumentationspflicht die Basis für eine positive Sanktionierung geringerer Lebensmittelverluste bilden (z.B. durch Steuererleichterungen).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Steuererleichterungen bei geringeren Lebensmittelverlusten 	<p>Durch die Schaffung von zusätzlichen wirtschaftlichen Anreizen ist eine ergänzende Motivation für ein verlustarmes Wirtschaften zu unterstützen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verbot der Entsorgung genießbarer Lebensmittel 	<p>Neben den genannten Maßnahmen zur Förderung der Motivation der Verlustminderung bei Lebensmitteln ist letztlich ein Verbot der Entsorgung auszusprechen.</p>

Unterstützung von „Lebensmittelretter*innen“	Hintergrund
<ul style="list-style-type: none"> • Rechtssichere Klarstellungen für alle Tätigkeiten von „Lebensmittelretter*innen“ und „Foodsharer*innen“ 	<p>U.a. im Zusammenhang mit dem Einsatz von „Fairteilern“ und vergleichbaren Systemen, die durch einen hohen Einsatz zu meist ehrenamtliche engagierter Personengruppen betrieben werden, um Lebensmittelverluste zu vermeiden sind risikolose und motivierende Rahmenbedingungen zu schaffen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Entkriminalisierung des sog. „Containerns“ 	<p>Bei entsprechender nicht kommerzieller Weiterverwendung von Lebensmitteln ist das sog. „Containern“ zu entkriminalisieren, da die betreffenden Akteur*innen i.d.R. nicht aus wirtschaftlichen, sondern aus ethischen Gründen agieren.</p> <p>Bei einer konsequenten Umsetzung der o.g. Maßnahmen ist davon auszugehen, dass künftig keine genießbaren Lebensmittel mehr im Abfall landen und damit diese Problematik obsolet ist.</p>
Nachhaltigkeit in politischen Prozessen	Hintergrund
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung von Runden Tischen zur Wertschätzung von Lebensmitteln 	<p>Um die Wirksamkeit von Maßnahmen zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu evaluieren und um auf den verschiedenen Ebenen deren Anpassung bzw. Weiterentwicklung effektiv zu betreiben, sollten auf allen politischen Ebenen Runde Tische zur Lebensmittelwertschätzung unter Einbeziehung der relevanten Akteur*innen gebildet werden.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung einer Verträglichkeitsprüfung zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln 	<p>Beim Erlass von Gesetzen und Verordnungen ist jeweils im Sinne einer Verträglichkeitsprüfung zu untersuchen, ob damit eine kontraproduktive Wirkung beim Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung erzielt wird. Das betrifft insbesondere Maßnahmen, die im Bereich der Hygiene und Lebensmittelsicherheit ergriffen werden.</p>