

**Stellungnahme
der Verbraucherzentrale Niedersachsen
Anhörung im Unterausschuss „Verbraucherschutz“
des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und
Landesentwicklung
am 27.05.2015,
„Taten statt Worte – Lebensmittelverschwendung wirksam eindämmen“ (Drs. 17/2895)**

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Verbraucherzentrale Niedersachsen ist die Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln ein großes Anliegen. Wir bedanken uns für die Gelegenheit, zu der Drucksache 17/2895 Stellung nehmen zu können und unterbreiten gerne Vorschläge zur Umsetzung von Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Wichtig ist, bei allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette nach Ideen und Handlungspotentialen zur Abfallverringerung zu suchen, denn die Verschwendung findet auf allen Ebenen statt, vom Acker bis zum Teller. Zum einen liegt das Problem in der Landwirtschaft, in der Salate statt geerntet einfach wieder untergepflügt werden, weil Sie in Form, Farbe oder Größe von der Norm abweichen. Statistisch gesehen werden für jeden gegessenen Salat zwei weggeworfen. Zum anderen entsteht vermeidbarer Lebensmittel Müll bei Herstellern, die Produkte, wie beispielsweise Joghurt mit falschem MHD-Druck entsorgen, da das Wegwerfen billiger ist als das neu Bedrucken. Im Handel werden Lebensmittel bereits vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt und viele Bäckereien bieten kein Brot vom Vortag an, sondern werfen es weg.

Der harte Wettbewerb am Markt verschärft das Problem zusätzlich, die Kosten für die Vernichtung der Ware sind in die Verkaufspreise einkalkuliert. Wenn kein wirtschaftliches Interesse am Stopp der vermeidbaren Lebensmittelvernichtung besteht, sind Lösungen schwierig umzusetzen. Möglicherweise herrscht eher die Annahme vor, dass ein Umdenken auch zu einer Reduzierung von Absatzmöglichkeiten führt.

Auf Seiten der Verbraucher ist eine mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln in Privathaushalten zu beobachten, was zum Wegwerfen führt. Die gesunkene Wertschätzung für Lebensmittel ist u.a. durch eine ständige Verfügbarkeit von jeglichen Produkten auf dem Markt und das im EU-Vergleich niedrige Preisniveau bedingt. Die Ausgaben für Nahrungs- und Genussmittel lagen im Jahr 1950 bei 50 Prozent des Haushaltseinkommens und sind aktuell auf 9,5 Prozent gesunken. Gründe für das Wegwerfen sind vor allem ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum, Fehlplanung und -einkauf, falsche Lagerung und fehlender Überblick über vorhandene Lebensmittel. Aber auch Kenntnisse zu Auswahl, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln bleiben bei Verbrauchern auf der Strecke, da 30 Prozent der Lebensmittelausgaben im Außer-Haus-Markt landen.

Die Daten zur Menge des Lebensmittelabfalls in Deutschland sind für eine genaue Quantifizierung derzeit nicht ausreichend. Spezifische Abfallmengen der einzelnen Branchen sind oft unbekannt oder nicht zugänglich. Die Lückenhaftigkeit der Zahlen belegt die bisher umfassendste Studie der Universität Stuttgart und des ehemaligen BMELV (Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012). Daten aus der Stufe der Erzeugung wurden nur teilweise erfasst. Beispielsweise wurde Erntegut, das bereits auf dem Feld zu Abfall wird, zu Tierfutter oder Biogas verarbeitet wird, nicht berücksichtigt. Besonders zu tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Ei- und Molkereiprodukte) liegen wenige Daten vor. Daher halten wir folgende Maßnahmen für notwendig, um den vermeidbaren Lebensmittel Müll zu reduzieren:

Staatliche Regulierung

Solange das Wegwerfen billiger ist als das Vermeiden von Müll, braucht es staatliche Regulierung in Deutschland bzw. regionale Regelungen für Niedersachsen. Dabei müssen konkrete nachprüfbar Zielvereinbarungen zwischen Regierung, Landwirtschaft und Wirtschaft getroffen werden. Verbindlichkeiten und Verpflichtungen sind dabei unabdingbar für eine Erfolgskontrolle. Ziele für verschiedene Branchen müssen vereinbart werden. Aus nicht erreichten Zielmarken müssen Sanktionen resultieren.

Ein Beispiel für eine Maßnahme ist das seit März 2014 existierende Gesetz im wallonischen Teil Belgiens, welches (große) Supermärkte dazu verpflichtet, ihre unverkäufliche Ware karitativen Organisationen zu überlassen. Beim Verstoß folgen Konsequenzen bis hin zum Verlust der Verkaufslizenz.

Maßnahmen von Wirtschaft und Handel

Trotz der Abschaffung von einigen EU-Vermarktungsnormen („Gurkenkrümmung“) hält der Handel derzeit aus Kosten- und Absatzgründen noch an bestimmten Handelsnormen fest. Ein verstärktes Anbieten von Produkten der Handelsklasse II und III sollte erfolgen sowie Ausschussware für die Verarbeitung angeboten werden. Auch die Spende der Ware an karitative Einrichtungen kann eine Möglichkeit sein, die Entsorgung von noch verzehrbaren Waren zu verhindern. Produkte mit bald ablaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum sollten nicht entsorgt, sondern falls nicht gespendet, reduziert zum Verkauf angeboten werden.

Reform Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Die Verbraucherzentrale Niedersachsen begrüßt eine Reform des MHD und fordert eine Prüfung, bei welchen Lebensmitteln das MHD durch ein Herstellungsdatum ersetzt werden kann. Dabei sind Untersuchungen nötig, um festzustellen nach welchen Zeiträumen sich die Qualität erheblich verschlechtert. Es müssen allgemeingültige Leitlinien für die verschiedenen Lebensmittel-Branchen formuliert werden, auf deren Basis die Wirtschaft die MHDs festlegt. Wichtig ist, dass Verbraucher weiterhin das Alter von Lebensmitteln abschätzen können.

Ein aktueller Bericht des Waste & Resources Action Programme (WRAP) in Großbritannien (Reducing food waste by extending product life, 2015) schätzte, dass die Verlängerung des MHDs um nur einen Tag für bestimmte Lebensmittelgruppen 250.000 Tonnen Lebensmittel Müll im Jahr vermeiden kann, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit oder -qualität zu beeinträchtigen.

Aber auch einfache Richtlinien zur Auffindbarkeit und Lesbarkeit des MHDs sind von Bedeutung ebenso wie die Aufklärung der Verbraucher über Unterschiede und ggf. Abgrenzung (durch farbliche Hinterlegung) des MHDs von dem Verbrauchsdatum.

Steigerung der Wertschätzung bei Verbrauchern

Als besonders wichtig erachtet die Verbraucherzentrale Niedersachsen Verbraucher umfassend über Herstellung- und Erzeugungsprozesse von Lebensmitteln aufzuklären und zu informieren. Bessere Kenntnisse über Anbau- und Produktionsbedingungen können die Wertschätzung und den Konsum hochwertiger Nahrung fördern. Eine Ernährungs- und Verbraucherbildung über Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln, Zubereitungstipps für Essensreste, sowie den Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind ebenfalls wichtige Maßnahmen.

Es gibt Hinweise darauf, dass vor allem jüngere Menschen sehr viel mehr wegwerfen als ältere Personen. Kinder und Jugendliche entscheiden schon oft sehr früh, was sie essen und kaufen sich vom Taschengeld Lebensmittel. Sie sind somit eine besonders wichtige Zielgruppe für die Aufklärungs- und Informationsarbeit.

Der Verbraucherzentrale kommt hierbei eine wichtige Rolle zu. Schon seit Jahrzehnten wenden sich Verbraucher an uns bezüglich Unsicherheiten und Fragen zum Thema Lebensmittelhaltbarkeit und -lagerung. Aber auch der regionale Einsatz der Verbraucherzentralen in Schulen und Kindertagesstätten vor Ort leistet einen wichtigen Beitrag dazu, die Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Herstellung zu fördern. Eine Intensivierung der Aufklärung und Sensibilisierung für die Produktion von Lebensmitteln durch die Verbraucherzentrale Niedersachsen, Bildungsorganisationen, Schulen, Kitas und Verbände muss Teil des Maßnahmenplans gegen die Lebensmittelverschwendung sein.

Hannover, 08.05.2015

Kontakt:

Anneke von Reeken
Referentin Ernährung und Lebensmittel
Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
Herrenstr. 14
30159 Hannover
0511/ 91196-16
a.von-reeken@vzniedersachsen.de