

Auf Worte müssen Taten folgen:

50 % weniger Lebensmittelverschwendung bis 2030!

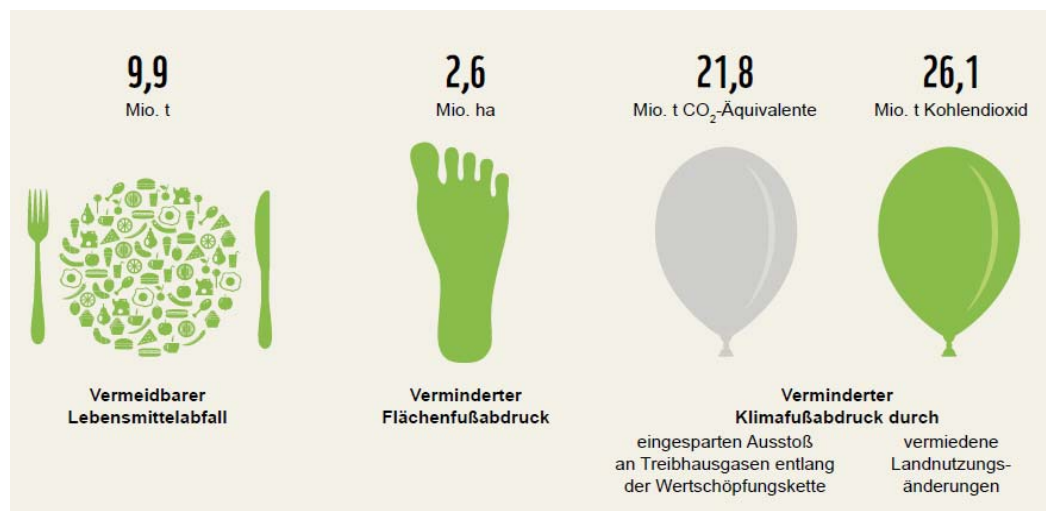
Die Verringerung von Verlusten und Verschwendung an Nahrungsmitteln ist aus der Perspektive des WWF eine der drängenden Herausforderungen, denen wir uns gesamtgesellschaftlich stellen müssen. Die Verluste an lebensmitteltauglichen Produkten entlang der gesamten Wertschöpfungsketten sind enorm – weltweit, aber auch in Deutschland.

Laut der FAO werden derzeit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen.¹ Das ist eine Ressourcenverschwendung ungeheuren Ausmaßes. Insgesamt gehen in Deutschland, wenn die gesamte Wertschöpfungskette bis hin zum Endverbraucher betrachtet wird, über 18 Mio. t Nahrungsmittel verloren. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs Deutschlands (54,5 Mio. t). Davon wären über die Hälfte vermeidbar, fast 10 Mio. t. Mit anderen Worten: 10 Mio. t an genusstauglichen Nahrungsmitteln, die unter hohem Arbeits- und Ressourcenaufwand produziert worden sind, landen letztendlich irgendwo entlang der Wertschöpfungskette oder beim Endverbraucher im Müll. Besonders hoch sind dabei die Tonnagen an vermeidbaren Verlusten bei Getreideerzeugnissen mit knapp 2 Mio. t (vor allem Brot und Backwaren) sowie bei Obst und Gemüse mit jeweils ca. 1,5 Mio. t. Auch Kartoffel- und Milcherzeugnisse gehen mit jeweils über 1 Mio. t noch in einem beachtlichen Ausmaß verloren.

Effekte auf die Umwelt

Alle Lebensmittel, die wir in Deutschland nachfragen, werden angebaut und benötigen für ihre Erzeugung eine bestimmte Fläche an Ackerland bzw. Grünland. Rechnet man die fast 10 Mio. t an vermeidbaren Verlusten in den damit einhergehenden Flächenfußabdruck um, so wird eine Fläche von über 2,6 Mio. ha mit Agrarrohstoffen angebaut, nur um diese nach der Ernte irgendwo entlang der Wertschöpfungskette zu entsorgen. Dies entspricht fast 15 % der gesamten Fläche, die wir für die Erzeugung der Agrarrohstoffe für unsere Ernährung benötigen. Im Gegensatz zur Betrachtung der Tonnagen sind Fleisch- und Milcherzeugnisse sowie Getreide die dominierenden Faktoren beim Flächenfußabdruck. Zwar werden Fleisch- und Wurstwaren in einem geringeren Maße weggeworfen wie z. B. Obst und Gemüse, durch den hohen Flächenverbrauch in der Erzeugung schlagen diese Produkte dennoch in erheblichem Ausmaß zu Buche. Von den 2,6 Mio. ha sind 1,6 Mio. ha auf Fleisch- und Molkereiprodukte zurückzuführen und etwa 0,5 Mio. ha auf Getreideprodukte. Dabei handelt es sich um die vermeidbaren Verluste.

Abb.1: Der Beitrag vermiedener Lebensmittelabfälle zum Ressourcen und Klimaschutz



¹ FAO (2013): Food Waste Footprint. Impacts on natural resources

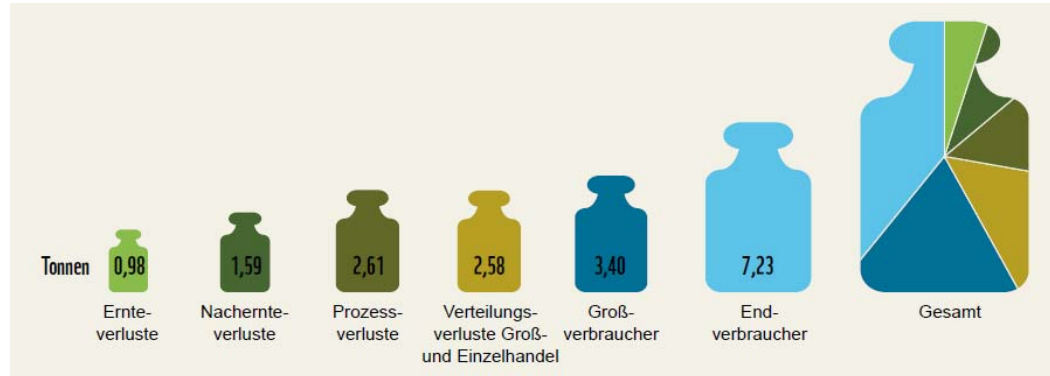
Auch der Effekt auf das Klima ist erheblich. Denn die vermeidbaren nahezu 10 Mio. t an Lebensmittel, die also „umsonst“ produziert werden, sind allesamt mit einem, je nach Produkt unterschiedlich hohen Klimafußabdruck verbunden – angefangen bei Treibhausgasemissionen, die bei der Düngung frei werden, über den Transport, die Lagerung, die Kühlung, die Weiterverarbeitung bis hin zur Entsorgung. Umgerechnet sind diese 10 Mio. t mit einem Ausstoß von Treibhausgasen von fast 22 Mio. t verbunden, was in etwa einem Drittel der landwirtschaftlichen Emissionen an Treibhausgasen unseres Landes entsprechen würde oder dem Doppelten des Klimagasausstoßes der deutschen Abfallwirtschaft. Der reduzierte Flächendruck von 2,6 Mio. ha würde zudem eine Verringerung ernährungsbedingter Landnutzungsänderungen im globalen Maßstab bewirken. Dies ist für den Klimaschutz von erheblicher Bedeutung, da der Umbruch natürlicher Habitats mit enormen Freisetzungen von Kohlendioxid verbunden ist. Umgerechnet könnten hierdurch Einsparungen von noch einmal über 24 Mio. t Kohlendioxid erreicht werden.

Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette

Bei der Betrachtung der Wertschöpfungskette fällt auf: Je näher am Verbraucher, desto höher sind die Verluste auf der jeweiligen Ebene und umso höher ist das Vermeidungspotenzial. Dies bestätigt das Bild, dass für die wirtschaftlich stärker entwickelten Regionen Verteilungs- und Konsumverluste von besonderer Relevanz sind, wogegen in wirtschaftlich eher schwach entwickelten Gebieten die Ernte-, Nachernte- und Prozessverluste von größerer Bedeutung sind.

Von den 18 Mio. t Lebensmittelabfall sind über 60 % auf die Wertschöpfungskette – vom Produzenten bis hin zum Großverbraucher (Gastronomie, Betriebsküchen) – zurückzuführen. Fast 40 % liegen beim Endverbraucher. Dabei ist nach heutigen Kenntnissen das Vermeidungspotential von den insgesamt etwa 10 Mio. t vermeidbaren Lebensmittelabfällen mit fast 5 Mio. t am höchsten beim Endverbraucher. Ebenfalls beachtlich ist mit über 5 Mio. t aber auch das Vermeidungspotenzial bei den Großverbrauchern sowie auf der Ebene des Einzel- und des Großhandels.

Abb. 2: Lebensmittelverluste in Deutschland entlang der Wertschöpfungskette



Priorität muss auf der Vermeidung von Lebensmittelverlusten liegen

- **Priorität 1: Vermeiden und Reduzieren von Lebensmittelabfällen**
- **Priorität 2: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu anderen Lebensmitteln**
- **Priorität 3: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu Futtermitteln**
- **Priorität 4: Nutzung von Lebensmittelresten als Bio-Rohstoff**
- **Priorität 5: Nutzung von Lebensmittelresten zur energetischen Nutzung**
- **Priorität 6: Nutzung von Lebensmittelresten zur Kompostierung**

Blick auf die internationale Politik

Am 25. September 2015 haben die Staats- und Regierungschefs auf der UN-Vollversammlung die "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" in New York verabschiedet. Industrie- und Entwicklungsländer haben sich verpflichtet in ihren Ländern die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals / SDGs) umzusetzen. Ziel 12 beschreibt die Aufgaben, um nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster bis 2030 zu erreichen. Zur Lebensmittelverschwendung heißt es in 12.3: „Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern.“ Deutschland ist jetzt gefordert und steht in der Pflicht, die 17 SDGs und ihre 169 Unterziele zügig politisch anzugehen und umzusetzen.

Forderungen an die Politik

Die Bundesregierung hat bisher keine umfassende Strategie vorgelegt, wie sie die eigene Zielsetzung von -50 % Lebensmittelverschwendung bis 2030 erreichen will. Der Bundestag hat nicht nur fraktionsübergreifend in 2012 sondern auch in 2014 und 2015 mehrfach über Kleine Anfragen² die Bundesregierung aufgefordert darzulegen, was bislang in Deutschland umgesetzt und erreicht worden ist, um Lebensmittelabfälle messbar zu reduzieren bzw. wie das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 nachprüfbar erreicht werden soll. In der Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Bundestagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen heißt es dazu³:

„Allerdings sieht die Bundesregierung die Einführung eines quantitativen Ziels zur Lebensmittelabfallvermeidung derzeit kritisch, weil keine ausreichend verlässliche Datengrundlage vorhanden ist, die eine Messung der Zielerreichung zuließe.“⁴

Dies zeigt zum einen den dringenden Handlungsbedarf auf nationaler Ebene auf als auch, dass die Mehrheit im Bundestag weiterhin an der Reduzierung von Lebensmittelabfällen Interesse hat.

Die bisherigen Aktivitäten zur Lebensmittelverschwendung haben in den vergangenen Jahren zwar einen deutlichen Beitrag zur Stärkung des Problembewusstseins bei Verbrauchern und Medien geleistet. Um eine wirklich gesamtgesellschaftlich akzeptierte und transformative Arbeit zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen leisten zu können, bedarf es jedoch eines ressortübergreifenden Ansatzes. Zudem besteht nach wie vor ein substanzieller Forschungsbedarf, um eine ausreichend valide Datengrundlage zu schaffen. Deutschland ist nun gefordert, die SDGs umzusetzen. Dafür sollten zeitlich festgelegte Etappenziele erarbeitet werden und diese in zukünftige Regierungsprogramme bzw. Parteiprogramme aufgenommen werden. Bis zum Ende der Legislaturperiode sollten folgende Weichen gestellt werden.

- a) Einrichtung einer **Koordinierungsstelle** mit dem Ziel, eine Nationale Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln und deren Umsetzung durch regelmäßiges Monitoring abzusichern. Die Koordinierungsstelle soll ressortübergreifend arbeiten.
- b) Die **Nationale Strategie** sollte die gesamten Wertschöpfungskette berücksichtigen und verbindliche Ziele für die einzelnen Branchen beinhalten.
- c) Wegen der Komplexität der Gründe für die Lebensmittelverschwendung sowie der unterschiedlichen Potentiale und Möglichkeiten Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette zu vermeiden, ist es wichtig, die Koordinierungsstelle zur Umsetzung der nationalen Strategie finanziell robust auszustatten. Notwendig ist eine **Erhöhung des Haushaltes des Bundeslandwirtschaftsministeriums** (Kapitel 1002, Titel 68404) beginnend mit dem Haushalt 2017, um die an die Koordinierungsstelle gebundenen personellen und finanziellen Anforderungen abzusichern.

² Deutscher Bundestag Drucksache 17/10987, 16.10.2012

<http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/026/1802667.pdf>

<http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/057/1805787.pdf>

<http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/027/1802772.pdf>

³ <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/026/1802667.pdf> und <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/027/1802772.pdf>

⁴ <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/028/1802863.pdf>

Planungshorizont:

Ende 2017: Koordinationsstelle ist eingerichtet.

Ende 2018: Nationale Strategie zur Verminderung der Lebensmittelabfälle ist verabschiedet.

Aufgaben einer Koordinationsstelle

Die nationale Koordinationsstelle soll im Detail die Vorgehensweise erarbeiten, die darlegt, welche Schritte wann, wie und mit welchen Institutionen bzw. Akteuren notwendig sind, um nachweislich das Ziel zu erreichen, bis 2030 50 % der Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Mit den unten beschriebenen Aufgaben wird die Koordinierungsstellen die Grundlagen für regelmäßige Berichterstattung schaffen, die Vernetzung der zahlreichen Aktivitäten auf nationaler wie auch der Bundesländerebene leisten und die Schnittstelle zu den europäischen und internationalen Aktivitäten sein

Aufgaben der Koordinierungsstelle:

- Aufbau und Koordinierung eines gesamtgesellschaftlichen nationalen Dialogs zu Lebensmittelverschwendung
- Themen bzw. branchenspezifische Foren
- Etablierung einer interministeriellen Arbeitsgruppe
- Begleitung der Entwicklung und Implementierung einer nationalen Strategie
- Austausch auf europäischer Ebene mit Initiativen zu der Thematik
- Betreuung und Koordinierung von Vorhaben zu der Thematik
- Entwicklung von Maßnahmen für Bildung und Ausbildung
- Monitoring der Zielerreichung.

Bislang ist aufgrund der unzureichenden Datengrundlage eine Berichterstattung, die darlegt, in welchen Bereichen wie viel Lebensmittelabfall vermieden worden ist, nicht möglich. Aufgabe der Koordinierungsstelle sollte es sein, gemeinsam mit dem interministeriellen Arbeitskreis eine Arbeitsprogramm zu entwickeln, um diese Lücken zu schließen. Neben der Vergabe von Forschungsvorhaben sollte auch die Wirtschaft in die Pflicht genommen werden. Um eine Dynamik innerhalb der Wirtschaft zu erzeugen, sollten die Branchen verpflichtet werden, für ihre spezifische Branche Ziele festzulegen, die alle drei Jahre überprüft und gegebenenfalls angepasst werden. Eine begleitende regelmäßige Berichterstattung aus den Branchen dient darüber hinaus dazu, die Fortschritte zu belegen sowie die Dynamik innerhalb der Branche zu verstärken. Alle drei Jahre wird überprüft, in wie weit sowohl Deutschland insgesamt als auch die einzelnen Branchen bis hin zum Verbraucher zu einer Reduzierung des Lebensmittelabfalles beigetragen haben bzw. in wie weit die Branchen ihre selbstgesteckten Ziele erreicht haben.

Da sich die Bundesrepublik Deutschland verpflichtet hat, da die Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren, werden mögliche verpflichtende Zielvorgaben durch die Bundesregierung vorgeschlagen, falls die freiwilligen Ziele nicht ambitioniert sind, bzw. nicht erfüllt werden.

Forderung an die Unternehmen

- Erfassung und Ursachenanalyse der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette; Etablierung von Vermeidungsstrategien
- Integration des Aspektes zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die Nachhaltigkeitsberichterstattung
- Überprüfung privatrechtlicher Normen und Verträge für Lieferanten im Hinblick auf die Verursachung von Lebensmittelabfällen
- Externe und interne Kommunikationskampagnen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie Erhöhung der Wertschätzung für Lebensmittel

Empfehlungen an die Verbraucher

- Lebensmittelabfälle zu Hause, im Restaurant und auf dem Weg vermeiden, denn jedes Lebensmittel ist mit einem hohen Verbrauch an Energie, Wasser und anderen Rohstoffen verbunden sowie mit Emissionen von Schadstoffen und Klimagasen in die Umwelt
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Stichtag zum Wegwerfen von Lebensmitteln. Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum können auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums auf ihre Verzehrbarkeit geprüft werden. Nur bei leicht verderblichen Produkten mit einem Verbrauchsdatum (wie bei Fleisch und Fisch) sollte das aufgedruckte Datum beachtet werden.
- Planvoll einkaufen: vor dem Einkauf den Bedarf an Lebensmitteln überprüfen, eine Einkaufsliste machen und nicht mit leerem Magen einkaufen
- Hinweise zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln beachten, z. B. vz-nrw.de oder was-wir-essen.de
- Überzählige Lebensmittel im Bekannten- und Freundeskreis oder z. B. über foodsharing.de teilen

Nachhaltige Ernährung als umfassendes Arbeitsfeld des WWF

Nach ganzheitlichem Verständnis umfasst eine nachhaltige Ernährung auch die Art und Weise, wie Lebensmittel angebaut, gezüchtet, gefischt, transportiert, gelagert und verarbeitet werden. Sie reicht bis hin zu unseren täglichen Essgewohnheiten. Über allem steht die Wertschätzung, die wir Lebensmitteln entgegenbringen, die ihren augenfälligsten Ausdruck darin findet, ob wir Lebensmittel unnötigerweise zum Abfall erklären – sei es bereits beim Anbau oder später in den privaten Haushalten. Die Verwirklichung nachhaltiger Ernährung ist Teil eines umfassenden Arbeitsfeldes des WWF, das sich mit dem Ernährungssystem insgesamt auseinandersetzt, das aus Sicht des WWF auf drei Säulen ruht:

- a) Urproduktion (Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur)
- b) Verarbeitung, Handel und Transport
- c) Konsum (Ernährung, Lebensmittelverschwendung)

Jede Säule ist mit spezifischen Arbeitsprogrammen und Zielen des WWF verbunden. Die Art und Weise, wie wir unsere natürlichen Ressourcen nutzen, hat entscheidenden Einfluss auf die Bewahrung unserer Ökosysteme und damit auf die Lebensräume von Pflanzen und Tieren, für deren Schutz der WWF einsteht.

Zu den exponierten Zielen des WWF im Bereich der Urproduktion gehört es, eine nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen durch Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur zu gewährleisten, die gleichzeitig die Nahrungssicherheit für die geschätzten 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050 sicherstellt.

Im Bereich der Wertschöpfungskette geht es dem WWF darum, eine nachhaltigere Produktion von Lebensmitteln sowie eine veränderte Nachfrage bei Großverbrauchern bzw. ein verändertes nachhaltigeres Angebot von Lebensmitteln im Handel zu erreichen. Eine nachhaltige Produktion im globalen Maßstab wird jedoch ohne veränderte Konsummuster nicht gelingen. Unsere Entscheidung, welche und wie viel Lebensmittel wir konsumieren, beeinflusst direkt die Urproduktion und somit den ökologischen Fußabdruck von Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur. Vor diesem Hintergrund zielen die Arbeiten des WWF im Bereich Konsum auf die Ernährungsgewohnheiten und deren Folgen für Umwelt- und Naturschutz ab. Darin eingeschlossen ist das Ziel, die derzeit hohe Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern.

Ansprechpartner beim WWF

Tanja Dräger de Teran

Referentin Nachhaltige Landnutzung,
Klimaschutz und Ernährung
Fachbereich Landwirtschaft und Land-
nutzungsänderung

Reinhardtstr. 18, 10117 Berlin
Direkt: +49 (30) 311 777-242
tanja.draeger@wwf.de

Matthias Meißner

Koordination Agrar- und Ernährungs-
politik
Fachbereich Landwirtschaft und Land-
nutzungsänderung

Reinhardtstr. 18, 10117 Berlin
Direkt: +49 (30) 311 777-220
matthias.meissner@wwf.de