

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache
17(10)859-B

23.04.2012

18.04.2012

**Stellungnahme der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.
(BVE)**

(Prof. Dr. Matthias Horst)

für 68. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
zur Öffentlichen Anhörung zum Thema:

„Lebensmittelverschwendung“

am Montag, dem 23.04.2012,
von 14:00 bis 17:00 Uhr
Sitzungssaal: E.200, Paul-Löbe-Haus
Berlin

**Öffentliche Anhörung zum Thema
„Lebensmittelverschwendung“
am 23. April 2012 von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr,
im Raum PLH E.200**

Stellungnahme

- 1 Über den Umfang der Lebensmittelverschwendung im deutschen Einzelhandel bezieht sich die Bundesregierung weitgehend auf brancheneigene Daten. Diese geben eine sehr geringe Wegwerfrate an. Andere Ermittlungen ergeben deutlich höhere Abfallmengen. Wie erklären Sie das offenkundige Missverhältnis, und welche einzelnen Faktoren (Marktkonzept, Personaleinsatz, Wettbewerbsstrategien, technische und logistische Voraussetzungen, Werbung, Öffnungszeiten, etc.) können im Einzelhandel zur Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln führen?

Der Handel bezieht sich in seiner Argumentation insbesondere auf eine Studie des EHI Retail Institutes, deren Inhalt schlüssig erscheint.

- 2 Nach Angaben der Bundesregierung fällt der größte Teil der Lebensmittelverschwendung bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern an. Inwieweit muss Handel und Lebensmittelindustrie eine Mitverantwortung gegeben werden, wenn private Haushalte Kaufentscheidungen treffen, die zu unnötigen Lebensmittelabfällen führen, und wie kann verhindert werden, dass Verbraucherinnen und Verbraucher z. B. durch aggressive Werbung, XXL-Formate, geschickte Platzierung und Ausnutzung der Alltagssituation (Zeitmangel, Stress, Einkauf mit Kindern, etc.), zu unnötigen Einkäufen verleitet werden?

Eine Einstandsverpflichtung der Ernährungsindustrie für das verbraucherseitige Wegwerfen von Nahrungsmitteln ist zu verneinen.

Die Zielsetzung der Nahrungsmittelindustrie besteht darin, den Verbrauchern ein vielfältiges Angebot an qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln zu unterbreiten. Dies bezieht sich auch auf die Packungsgrößen. In der Öffentlichkeit werden bisweilen pauschale Be-

hauptungen aufgestellt, wonach es einen Trend zu „XXL-Packungen bzw. –Portionen“ gibt. Diese treffen nachweislich nicht zu.

Die durchschnittliche Anzahl von unterschiedlichen Packungsgrößen pro Warengruppe ist deutlich gestiegen. In einer Warengruppe hat der Verbraucher im Durchschnitt die Wahl zwischen 7,4 unterschiedlichen Packungsgrößen. (Quelle: GfK-Studie: Produktvielfalt und –information. Entwicklungen und Trends im Lebensmittelangebot, 1. Auflage 2009).

Der ausgeprägte Wettbewerb, der sowohl auf der Produzenten- als auch der Handelsseite besteht, gewährleistet, dass sich das Produktangebot an die Nachfrage anpasst. Die Produkt- bzw. die Warenpräsentation haben in diesem Kontext eine wichtige wettbewerbliche Funktion. Der bestehende Rechtsrahmen stellt darüber hinaus den Schutz der Mitbewerber und der Verbraucher vor unlauteren geschäftlichen Handlungen sicher.

- 3 Welche Vorteile bzw. Nachteile erwarten Sie von der Abschaffung aller Güteklassen und Vermarktungsnormen und wie bewerten Sie diesbezüglich Vorgaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse durch einzelne Unternehmen?

Güteklassen und Vermarktungsnormen beziehen sich vor allem auf Obst- und Gemüseerzeugnisse, die frisch an den Verbraucher verkauft werden sollen; für die verarbeitende Ernährungswirtschaft sind sie weniger von Belang.

- 4 Welchen Anteil hat nach Ihrer Auffassung die Landwirtschaft an der Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln (bitte einzelne Ursachen erläutern) und welche Maßnahmen sowie Anbau-bzw. Erzeugungsformen können die Wegwerfrate vermindern?

Das Verschenden von Lebensmitteln betrifft grundsätzlich die gesamte Wertschöpfungskette, d. h. die Landwirtschaft, die Ernährungsindustrie, den Handel, den Großverbraucherbereich, die Gastronomie und die Verbraucher. Die Möglichkeiten, Verschwendungen zu vermeiden, sollten bei jedem Glied in dieser Kette identifiziert und ggfs. umgesetzt werden.

Der Ernährungsindustrie liegen keine belastbaren Daten vor, die sie dazu befähigen, den Anteil der Landwirtschaft an der Lebensmittelverschwendung in Deutschland qualitativ bzw. quantitativ zu beurteilen. Entsprechende Feststellungen sind auch im Rahmen der aktuellen Studie der Universität Stuttgart nicht getroffen worden. Die Entscheidung der Bundesregierung, eine ergänzende Erhebung belastbarer Daten für den Bereich der Landwirtschaft vorzunehmen, ist zu begrüßen.

- 5 Inwieweit ist die Studie der Bundesregierung über die Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen tatsächlich geeignet, die Gründe der Lebensmittelverschwendung in den einzelnen Bereichen der Lebensmittelkette zu bewerten und wirksame Maßnahmen gegen die Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln zu entwickeln?

Durch die Studie ist die Annahme bestätigt worden, dass im Rahmen der Wertschöpfungskette in erheblichem Umfang Lebensmittelabfälle entstehen und dass der Anteil bei den Verbrauchern (61%) am größten ist. Damit ist auch das prioritäre Handlungsfeld vorgegeben, um auf eine signifikante Reduktion der Lebensmittelverschwendung hinzuwirken. Die breit gefächerten Handlungsempfehlungen, die hierzu in der Studie dargelegt worden sind, stellen einen geeigneten Ansatz zur Bestimmung zielführender Maßnahmen für diesen Bereich dar.

Der für die Ernährungsindustrie ausgewiesene Anteil in Höhe von 17% am Gesamtaufkommen von Lebensmitteln in Deutschland ist nicht nachvollziehbar und als zu hoch zu erachten. In ihrer Erhebung ist die Universität Stuttgart bezüglich der Ernährungsindustrie von einer Schwankungsbreite von 0,21 bis 4,58 Mio. Tonnen Lebensmittelabfällen jährlich ausgegangen und hat daraus einen Mittelwert in Höhe von 1,85 Mio. Tonnen abgeleitet. Im Hinblick auf die ungenaue Datengrundlage – die in der Studie konzediert wird – und eine fehlende Differenzierung zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen bestehen deshalb grundsätzliche Zweifel an der Belastbarkeit der für die Ernährungsindustrie ausgewiesenen Quote.

Die für die Ernährungsindustrie vorgesehenen Handlungsempfehlungen sind, soweit sie sich auf Betriebs- und Prozessoptimierungen bei KMU beziehen, eher allgemein gehalten. Sie befähigen die Unternehmen nicht ohne weiteres zu einer unmittelbaren praktischen Umsetzung.

Soweit – unter Bezugnahme auf Großbritannien – freiwillige Verpflichtungserklärungen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels vorgeschlagen werden, erscheint dies als nicht zielführend. Beide tragen aufgrund des ausgeprägten Wettbewerbs, dem sie in ihren Bereichen ausgesetzt sind und den damit verbundenen Folgewirkungen, für ein striktes Kostenmanagement Sorge, das die Vermeidung von allfälligen Verschwendungen zum Gegenstand hat.

6 Worin sehen Sie die größten Schwierigkeiten bei der genauen Erfassung von Daten zur Menge von Lebensmittelabfällen?

Die Schwierigkeiten sind vor dem Hintergrund der Komplexität der Ernährungsindustrie zu sehen. Laut Erhebung der GfK werden im deutschen Lebensmittelhandel rund 160.000 Lebensmittelartikel (ohne unterschiedliche Verpackungsgrößen) angeboten. Diese Produkte werden von insgesamt rund 30 Teilbranchen der Ernährungsindustrie hergestellt. Im Rahmen der Herstellung fallen unterschiedliche Abfälle an, die vermeidbarer und unvermeidbarer Natur sind; daneben fallen aber auch unterschiedliche Reststoffe/Nebenprodukte an, die zur Weiterverarbeitung von anderen Erzeugnissen (z. B. Futtermittel, Kosmetika) sowie energetisch genutzt werden.

Dies lässt sich exemplarisch anhand von zwei konkreten Beispielen aus der Fruchtsaftindustrie belegen:

- Bei der Pressung von Orangen zu Saft werden ca. 50% der Frucht als Viehfutter verwertet. Bei diesem Trester, der sich nicht vermeiden lässt, kann nicht von einer Lebensmittelverschwendung gesprochen werden.
- Entsprechendes gilt für die Produktion von Apfelsaft. Dort werden 25% der ausgepressten Frucht anschließend als Rohmaterial zur Pektin-Gewinnung oder in der Tierfütterung verwendet. Selbst die Reststoffe aus der Pektin-Gewinnung werden überwiegend in Biogasanlagen zur Gewinnung von Wärme/Strom eingesetzt und hieran anschließend als Dünger in der Landwirtschaft.

Eine bundesweite branchenübergreifende Datenerhebung, die dieser Differenzierung Rechnung trägt, findet nicht statt. Sie ist auch nicht anzustreben, da sie insbesondere für KMU eine erhebliche bürokratische Belastung darstellen würde, deren Aufwand in keinem vertretbaren Verhältnis zum Nutzen bzw. Erkenntnisgewinn stünde.

- 7 Sehen Sie einen Unterschied zwischen dem Lebensmittelabfallaufkommen im städtischen und ländlichen Raum?

Hierzu liegen uns keine Anhaltspunkte vor.

- 8 Halten Sie eine Modifizierung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder dessen gesetzliche Vorgabe (z. B. für bestimmte Produktgruppen wie Dauerwaren), für geeignet, das Anfallen von Lebensmittelabfällen signifikant zu verringern?

Eine Modifizierung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bzw. dessen gesetzlicher Regelung erscheint nicht zielführend, um den Umfang der Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren. Das MHD vermittelt den Verbrauchern eine eindeutige Information bis zu welchem Zeitpunkt Lebensmittel in Fertigpackungen bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen ihre spezifischen Eigenschaften behalten. Die Bezeichnung „Mindesthaltbarkeit“ stellt zudem klar, dass das Erreichen des zugrunde liegenden Datums nicht mit der Verzehrungseignetheit von entsprechenden Nahrungsmitteln gleichzusetzen ist. Es stellt damit eine praktikable Orientierungshilfe dar.

Das MHD für Lebensmittel ist in Deutschland seit 1981 vorgeschrieben und somit etabliert. Es wird von vielen Verbrauchern korrekt eingeordnet. Soweit Verständnisprobleme bestehen, sollte diesen durch Aufklärungsmaßnahmen Rechnung getragen werden.

Die Einführung von neuen Begrifflichkeiten, wie z. B. „Best before“, „essbar bis zum Tag ...“ oder „voller Genuss bis ...“, stellen sich vor diesem Hintergrund nicht als zweckmäßig dar, da beim Verbraucher zunächst eine langfristige Gewöhnung herbeigeführt werden müsste, die jedoch nicht ausschließt, dass es auch bei einer solchen Begrifflichkeit in bestimmten Verbraucherkreisen zu Missinterpretationen kommt.

- 9 Welchen Einfluss haben die Handelsnormen auf das Wegwerfen von Lebensmitteln, welche Auswirkung hatte die Abschaffung von Handelsnormen in den letzten Jahren und was geschieht mit Lebensmitteln, die nicht den vorgegebenen Normen entsprechen?

Handelsnormen betreffen primär das Verhältnis zwischen der Agrarwirtschaft und dem Handel; für die verarbeitende Ernährungswirtschaft

sind sie von nachrangiger Bedeutung.

- 10 Wie bewerten Sie die Vorschläge, die in der Studie der Universität Stuttgart für die einzelnen Branchen vorgeschlagen werden, hinsichtlich ihrer Durchführbarkeit, Kosten für die Akteure und Auswirkung auf das Abfallaufkommen?

Siehe Beantwortung Frage Nummer 5.

- 11 Da es auch in anderen Ländern vergleichbare Studien zur Ermittlung von Lebensmittelabfällen gab, welche Konsequenzen wurden dort gezogen und welche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen eingeleitet und falls bereits vorhanden, mit welchen Ergebnissen?

Die Studie der Universität Stuttgart behandelt diese Thematik im Kapitel „Strategien und Konzepte zur Verminderung der Wegwerfrate in anderen Ländern (7.2.)“. Insgesamt wurden 360 Vermeidungsmaßnahmen identifiziert, die in 12 unterschiedlichen Kategorien klassifiziert worden sind.

Diese Maßnahmen werden in der Studie beschrieben und bewertet. Darüber hinaus werden jeweils Feststellungen bezüglich der Übertragungsmöglichkeit auf Deutschland getroffen. Wegen der weiteren Einzelheiten wird auf die Seiten 245 ff. der Langfassung der Studie verwiesen. Die bezüglich der Ernährungsindustrie aufgeführten Maßnahmen (Seite 272 – 277) sind insbesondere auf die Beratung von KMU und Netzwerkbildung ausgerichtet. Diese Ansätze werden in Deutschland bereits umgesetzt, lassen sich ggfs. aber intensivieren.

- 12 Welche Konzepte zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Produktions- und Vertriebskette halten Sie für denkbar?

Grundlage zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen stellt das Bemühen um kontinuierliche Effizienzverbesserungen im Rahmen der relevanten Prozessabläufe dar. Im Hinblick auf die ausgeprägte Wettbewerbssituation im Rahmen der Produktions- und Vertriebskette und den damit verbundenen Konsequenzen für die Beteiligten wird dies schon aufgrund von betriebswirtschaftlichen Notwendigkeiten bedingt und umgesetzt. An der Schnittstelle Handel/Industrie erfolgt dies bei-

spielsweise durch eine ständige Optimierung der Warenwirtschaftssysteme.

- 13 Was kann der Verbraucher zur Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen beitragen?

Der Verbraucher muss dazu befähigt werden, sorgsam und verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Dies setzt vor allem ein Verbundwissen über Nahrung und deren Bedeutung und Hintergrund voraus. Ein wesentlicher Ansatzpunkt hierfür ist eine verbesserte Verbraucherbildung in diesem Bereich, die idealerweise schon im Rahmen der Früherziehung bzw. der Schule beginnen sollte.

- 14 Sehen Sie einen Zusammenhang zwischen der Menge der Lebensmittelabfälle in Deutschland und der Hungerproblematik in Entwicklungsländern?

Die Reduktion der hiesigen Lebensmittelabfälle führt nicht dazu, dass sich der Anteil der verfügbaren Nahrungsmittel in den Entwicklungsländern entsprechend erhöht. Ein unmittelbarer Kausalzusammenhang besteht nicht. Der Hungerproblematik in den Entwicklungsländern ist insbesondere dadurch Rechnung zu tragen, in dem diese Staaten dazu befähigt werden, ihre landwirtschaftlichen Produktionspotentiale auszuschöpfen bzw. zu erschließen sowie die so genannten „Nach-Ernte-Verluste“ zu reduzieren.

- 15 Gibt es Handlungsbedarf seitens des Gesetzgebers, um die Verwertung von Lebensmitteln in der Gastronomie zu optimieren?

Diese Frage betrifft primär den Gastronomiebereich.

- 16 Welche Vorschläge haben Sie, insbesondere unter Berücksichtigung von erfolgreichen Ansätzen in anderen Ländern und den Vorschlägen im Antrag der SPD-Fraktion auf der Bundestagsdrucksache 17/7458, um gegen die Lebensmittelverschwendung auf den verschiedenen Stufen der Produktionskette vorzugehen?

Durch die aktuellen Studien der Universität Stuttgart sowie der Fachhochschule Münster stehen eine Vielzahl von aktuellen Daten und Informationen zur Thematik „Lebensmittelabfälle/-verschwendung“ zur Verfügung. Es erscheint zielführend, einen strukturierten Multistakeholder-Dialog durchzuführen, um auf der Grundlage dieser Studien konkrete und praktikable Vorschläge zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln.

- 17 Wie könnte eine Gesamtstrategie gegen Lebensmittelverschwendung aussehen, die die Verlagerung der Verantwortlichkeit für die Verschwendung innerhalb der Kette (vom Handel auf die Zulieferer; von der Landwirtschaft auf den Handel; von der Lebensmittelindustrie auf den Handel sowie auf die Verbraucher usw.) verhindert und alle Beteiligten in eine systematische Problemlösung einbindet?

Die Reduktion der Lebensmittelverschwendung ist zum einen über eine Sichtung und Realisierung von Effizienzpotentialen bei den einzelnen Teilgliedern der Wertschöpfungskette herbeizuführen. Darüber hinaus erscheint die Verfolgung eines ganzheitlichen Ansatzes zielführend, um über ein stufenübergreifendes Zusammenwirken im Rahmen der Wertschöpfungskette gegebenenfalls weitere Effizienzmöglichkeiten zu erschließen. Dies bedarf vor dem Hintergrund, dass Nahrungsmittel auch im Rahmen von globalen Netzwerken hergestellt werden, der Berücksichtigung internationaler Zusammenhänge.

- 18 Was könnte eine gesetzliche Verpflichtung zur Reduzierung der Abfälle zur Problemlösung beitragen und wie müsste sie – auch unter Berücksichtigung von Erfahrungen in anderen Ländern – ausgestaltet sein?

Der bestehende ordnungspolitische Rahmen erscheint grundsätzlich ausreichend. Insbesondere auf der Produktions- sowie der Vertriebsseite bedingen bestehende betriebswirtschaftliche Erfordernisse einen hinreichenden Anreiz, um auf eine Reduzierung von Lebensmittelabfällen hinzuwirken.

Hinsichtlich der Verbraucher (privat) gilt es für eine bessere Sensibilisierung Sorge zu tragen. Hier können administrative/legislative Maßnahmen für den schulischen Bereich (z. B. Lehrpläne) in Betracht zu ziehen sein.

Für den Bereich der Landwirtschaft liegen noch keine belastbaren Daten vor, die entsprechende Schlussfolgerungen ermöglichen.

- 19 Welche Untersuchungen oder Erfahrungswerte zum Einfluss des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Wegwerfverhalten der Verbraucher sind Ihnen bekannt und wie bewerten Sie vor diesem Hintergrund die vom Ministerium gemeinsam mit dem Lebensmittelhandel gestartete Aufklärungskampagne zum MHD?

Der BVE liegen derzeit keine Untersuchungen zum Einfluss des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Wegwerfverhalten der Verbraucher vor. Unabhängig davon unterstützt die Ernährungsindustrie die Aufklärungskampagne des BMELV und des Handels zum Mindesthaltbarkeitsdatum, um einer falschen Interpretation dieses wichtigen Informationselementes auf Lebensmittelverpackungen vorzubeugen und das Verständnis der Verbraucher für das Mindesthaltbarkeitsdatum zu stärken.

Auch der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) ist beim Thema Aufklärung zum Mindesthaltbarkeitsdatum bereits seit längerem aktiv: So machten BLL und BVE im Januar 2012 dieses Thema zum Schwerpunkt ihres Auftritts auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Zudem hat der BLL ein Faltblatt „Zehn Fragen und Antworten zum Mindesthaltbarkeitsdatum“ erstellt, das umfassend über das Mindesthaltbarkeitsdatum informiert. Es steht unter <http://www.bll.de/publikationen/mindesthaltbarkeitsdatum/> zur Verfügung.

- 20 Welche gesetzlichen Auflagen stehen einer Weiterverwertung oder Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte im Weg und könnten ohne Abstriche bei der Lebensmittelsicherheit gestrichen werden?

In bestimmten Bereichen schränken hygienerechtliche Anforderungen die Abgabe/Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte ein. Diese Vorgaben sind vor dem Hintergrund der Lebensmittelsicherheit allerdings unverzichtbar.

- 21 Welche Möglichkeiten und Potentiale sehen Sie, um das Wegwerfen von Lebensmitteln durch die Optimierung von Prozessen und Schnittstellen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette zu minimieren, und welche Vorgaben und Anreize könnten hier durch die Politik gesetzt werden?

Für die Ernährungsindustrie begründen betriebswirtschaftliche Notwendigkeiten einen kontinuierlichen Anreiz, um Effizienzverbesserun-

gen zu generieren. Inwieweit sich durch ein stufenübergreifendes Zusammenwirken im Rahmen der Wertschöpfungskette zusätzliche Effizienzpotentiale erschließen lassen, bedarf der Prüfung, die durch die Politik initiiert bzw. moderiert werden könnte (Multistakeholder-Prozess). Im Übrigen wird auf die Antworten zu den Fragen 17 und 18 verwiesen.

- 22 Welche Maßnahmen halten Sie für am geeignetsten, um die Wertschätzung für Lebensmittel in der gesamten Kette vom „Acker bis zum Teller“ zu erhöhen und welche Erwartungen und Forderungen haben Sie diesbezüglich an Politik und Wirtschaft?

Die Wertschätzung der Verbraucher gegenüber Nahrungsmitteln ist gesunken. Dies hängt insbesondere mit der nahezu unbegrenzten Verfügbarkeit und dem Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln zusammen, die dazu geführt haben, dass die Möglichkeit, sich jederzeit mit geringem Aufwand abwechslungsreich ernähren zu können, für viele Verbraucher eine Selbstverständlichkeit darstellt, die nur wenig hinterfragt wird. Auch mangelndes Verbraucherkwissen spielt eine Rolle (vgl. Beantwortung Frage Nr. 13). Hinzu kommt, dass die Nahrungsmittel unter anderem aufgrund der Konzentration im Lebensmittelhandel und dem damit verbundenen Druck auf die Abgabepreise der Industrie zu relativ niedrigen Preisen von den Konsumenten bezogen werden können.

Eine bessere Wertschätzung gegenüber Nahrungsmitteln erfordert eine stärkere Sensibilisierung der Verbraucher. Dies lässt sich insbesondere über eine Berücksichtigung der Thematik im Rahmen des schulischen Unterrichts sowie durch verstärkte Informationskampagnen herbeiführen.

Ein ergänzender Ansatzpunkt besteht darin, die Nahrungsmittel besser gegen Preisverhau zu schützen. Der Vorschlag, das gegenwärtige Verbot des Verkaufs von Lebensmitteln unter Einstandspreis im Rahmen der 8. GWB-Novelle zu verlängern, stellt einen Schritt in die richtige Richtung dar, der durch eine dauerhafte Festschreibung und eine weitere Konkretisierung des „Preises unter Einstand“ optimiert werden sollte.

- 23 Welche Chancen und Potentiale sehen Sie in einer Neuausrichtung der EU-Agrarpolitik, bei der die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe und nachhaltiger Lebensmittelerzeugung im Vordergrund stehen und nicht die Subventionierung von Intensivierung und Exportorientierung?

Der effiziente und nachhaltige Ressourceneinsatz für die Lebensmittelproduktion ist für die gesamte Agrar- und Ernährungswirtschaft unabdingbar und zwar unabhängig von der Unternehmensgröße, den Beschaffungsquellen und ob die Unternehmen auf die Versorgung lokaler, nationaler oder internationaler Märkte ausgerichtet sind. Regionale Lebensmittelvermarktung bietet gerade für kleinere, handwerklich ausgerichtete Unternehmen Marktchancen, die auch heute bereits gefördert werden und die es auch in Zukunft zu unterstützen gilt. Gerade für die mittelständischen Unternehmen der Ernährungsindustrie stellt aber auch der Export, der im Durchschnitt der deutschen Ernährungsindustrie 30% der Umsätze ausmacht, eine unverzichtbare Stütze für den Erhalt der Produktionsstandorte und der Arbeitsplätze dar, der durch die Neuausrichtung der EU-Agrarpolitik nicht behindert werden darf.

- 24 Halten Sie eine Überprüfung des Konzepts des Mindesthaltbarkeitsdatums und Regelungen zur Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse und Leitlinien bezüglich des tatsächlich zu erwartenden Verfallsdatums der Lebensmittel für sinnvoll und notwendig?

Eine Überprüfung wird als nicht erforderlich erachtet. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist in Deutschland etabliert. Soweit verbraucherseitig Interpretationsschwierigkeiten bestehen, kann diesen unter anderem durch Aufklärungskampagnen Rechnung getragen werden. Es wird im Übrigen auf die Beantwortungen der Fragen Nr. 8 und 19 verwiesen.

- 25 Welche ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen sind mit den Lebensmittelabfällen auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette verbunden und welche Empfehlungen lassen sich daraus bezüglich des Managements von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen ableiten?

Lebensmittelverschwendung führt zu einer vermeidbaren Inanspruchnahme von natürlichen Ressourcen und klassischen Umweltmedien (Boden, Wasser, Luft). Darüber hinaus bedingen entsprechende Energieverbräuche im Rahmen der Produktion, der Distribution sowie des Konsums die verstärkte Emission von Treibhausgasen. Die Thematik hat somit eine unmittelbare Bedeutung für den Umwelt- und den Klimaschutz. Darüber hinaus werden im Rahmen der gesamten Wertstoffkette zusätzliche Kosten generiert. Dies gilt sowohl im nationalen als auch internationalen bzw. globalen Zusammenhang.

Durch eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung lassen sich diese Auswirkungen zurückfahren. Dies gilt im Übrigen auch für soziale Belange, die durch die Thematik unmittelbar und mittelbar berührt werden. Durch die nationale Kooperation von Handel und Industrie mit den Tafeln und ähnlichen Organisationen wird sozialen Belangen Rechnung getragen; darüber hinaus werden die Folgen von Lebensmittelverschwendung /-abfällen relativiert.

Berlin, den 18. April 2012

Peter Feller

Geschäftsführer
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin

Fon. 030-200786-160
Fax. 030-200786-260
pfeller@bve-online.de

Positionspapier

Position der Ernährungsindustrie zur Thematik „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“

1. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist Gegenstand von aktuellen politischen Diskussionen. Die Lebensmittelhersteller verfolgen die Diskussion mit großem Interesse, da hierzulande die Industrie das Thema erkannt und bereits vieles unternommen hat, um während des Produktionsprozesses die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu vermeiden. Darüber hinaus unterstützen Industrie und Handel ein gut ausgebautes Netzwerk von Tafelorganisationen, die benachteiligten Menschen Lebensmittel zur Verfügung stellen.
2. Im Hinblick auf die in Deutschland anfallenden Lebensmittelabfälle lässt sich die Ernährungsindustrie insbesondere von folgenden generellen Erwägungen leiten:
 - **Vom Acker bis zum Teller – Verschwendung auf jeder Stufe vermeiden**
Das Verschwenden von Lebensmitteln betrifft die gesamte Wertschöpfungskette, d. h. die Landwirtschaft, die Ernährungsindustrie, den Handel, den Großverbraucherbereich, die Gastronomie und die Verbraucher. Die Möglichkeiten, Verschwendung zu vermeiden, sollten bei jedem Glied in dieser Kette identifiziert und gegebenenfalls umgesetzt werden.

- **Handlungskonzepte entwickeln auf der Basis von belastbaren Studienergebnissen**

Es ist unbestritten, dass Lebensmittel verschwendet werden. Um diesen Missstand effektiv zu bekämpfen, müssen detailliertere Erkenntnisse darüber gewonnen werden, an welchen Stellen und in welchem Maße die Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland stattfindet. Daher begrüßt die Ernährungsindustrie die Entscheidung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), eine umfassende Studie erstellen zu lassen, die konkrete und belastbare Zahlen über die Art und Menge der Nahrungsmittel liefern soll, die in Deutschland jährlich auf dem Müll landen. Nur dann können sinnvolle Vorschläge zur weiteren Abfallverringering erarbeitet werden.

- **Konsumenten aufklären und unterstützen**

Eine aktuelle Forsa-Umfrage des BMELV belegt, dass viele der weggeworfenen Lebensmittel aus Privathaushalten stammen. Die Gründe hierfür sind vielfältig und liegen unter anderem darin, dass Konsumenten zum Teil über den bestehenden Bedarf hinaus einkaufen, woraus oftmals eine Überlagerung bzw. ein Verderb der Ware resultiert. Darüber hinaus wird häufig die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Nahrungsmitteln missverstanden und mit deren Verzehrsuntauglichkeit gleichgesetzt. Es ist deshalb sinnvoll, die Verbraucherinformation und -bildung zu verbessern. Einige Unternehmen nehmen das Thema bereits jetzt in ihrer Verbraucherkommunikation auf.

- **Schon aus Kostenmanagementgründen vermeiden die Hersteller Verschwendung**

Das Marktumfeld in dem sich die Ernährungsindustrie in Deutschland bewegt, ist äußerst schwierig. Die Konzentration

bei ihrem wichtigsten Absatzpartner, dem Lebensmitteleinzelhandel drückt die Abgabepreise. Dies bedingt, dass die Unternehmen Verschwendung schon aus Kostengründen vermeiden. Die Produktion erfolgt in Korrelation mit der zu erwartenden Nachfrage und Rohstoffe werden effizient eingesetzt.

- **Konsumorientierte Belieferung durch Warenwirtschaftssysteme**

In Kooperation mit dem Handel werden zunehmend Warenwirtschaftssysteme implementiert, die die Belieferung des Handels immer mehr an die tatsächliche Nachfrage der Konsumenten koppeln. Dadurch wird gerade bei sensiblen Waren eine Überlagerung bzw. ein Verderb vermieden. Nach statistischen Erhebungen des EHI Retail Instituts schlagen Bruch und Verderb im deutschen Lebensmittelhandel durchschnittlich mit lediglich 1,06 Prozent vom Netto-Umsatz zu Buche.

- **Verpackung ist wichtig und schützt vor Verderb**

Verpackungen schützen Lebensmittel vor Verderb und erhöhen die Lagerfähigkeit. Die Zahl der Ein- und Zwei-Personen-Haushalte in Deutschland nimmt seit Jahren kontinuierlich zu. Für diese Haushalte bietet die Ernährungsindustrie zunehmend kleinere Verpackungen an. Die in den herkömmlichen Verpackungen angebotenen Mengen wären für diese Haushalte viel zu groß und würden möglicherweise nicht aufgebraucht und daher weggeworfen werden. Überdies werden Verpackungen über die haushaltsnahe Wertstoffsammlung einer Verwertung zugeführt.

- **Kooperation zwischen Ernährungsindustrie und den Tafeln**

Trotz vielfältiger Bemühungen um Effizienz lässt es sich nicht immer vermeiden, dass im Rahmen der industriellen Fertigung

auch Lebensmittel hergestellt werden, die zwar qualitativ einwandfrei sind, aber aus anderen Gründen vom Handel nicht abgenommen werden. Als Beispiel hierfür lassen sich u. a. handelsseitig als zu kurz empfundene Restlaufzeiten oder Spezifikationsabweichungen aufführen.

Über eine enge Kooperation mit den Tafeln, werden diese Nahrungsmittel kostenlos oder gegen einen symbolischen Betrag an sozial und wirtschaftlich benachteiligte Menschen abgegeben und somit ihrem eigentlich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt. Soweit es sich im Einzelfall um Großmengen handelt, erfolgt die Kooperation zwischen den Industrieunternehmen und dem Bundesverband Deutsche Tafel e. V., der die weitere Verteilung übernimmt; ansonsten wird die Abwicklung zwischen den bundesweit insgesamt 880 Tafeln und den einzelnen Unternehmen der Ernährungsindustrie auf direktem Wege abgewickelt.

- **Wertvolle Nebenprodukte/Reststoffe sinnvoll nutzen**

Es entspricht dem Selbstverständnis der Ernährungsindustrie, die Effizienzbemühungen in allen Bereichen, d. h. auch bei den eingesetzten Rohwaren (Ressourcen), kontinuierlich zu verbessern. Hierzu gehört auch eine zunehmende Kaskadennutzung, die darauf ausgerichtet ist, Rohstoffe möglichst umfassend über mehrere Nutzungsphasen einzusetzen und somit im Ergebnis den Ressourcenverbrauch zu reduzieren. Dies erfolgt beispielsweise durch die Nutzung von Nebenprodukten/Reststoffen, die im Rahmen der Nahrungsmittelherstellung anfallen, zur Herstellung von Futtermitteln oder zur energetischen Verwertung in Biogasanlagen.

3. Soweit im Kontext mit der Thematik „Lebensmittelabfälle“ der Aspekt Welternährung angesprochen wird, gilt es aus Sicht der Ernährungsindustrie insbesondere folgendes zu beachten:

- **Welternährung ist eine Gemeinschaftsaufgabe**

Die Lösung des Welternährungsproblems ist eine Gemeinschaftsaufgabe von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Der Beitrag der vorwiegend mittelständisch geprägten deutschen Ernährungsindustrie kann dabei nur einer von vielen sein.

- **Hilfe zur Selbsthilfe**

Wesentlich ist vor allem, dass die Entwicklungs- und Schwellenländer verstärkt zur Selbsthilfe befähigt werden. Dies erfordert, sie dazu in die Lage zu versetzen, ihre landwirtschaftlichen Produktionspotentiale auszuschöpfen bzw. zu erschließen. Hierzu bedarf es vor allem der Stärkung der agrarwirtschaftlichen Kompetenz vor Ort durch entsprechende Förderungen.

- **„Nach-Ernte-Verluste“ reduzieren**

Genauso wichtig ist es, den so genannten „Nach-Ernte-Verlusten“ in diesen Ländern, die bis zu 30% betragen, entgegenzuwirken. Dies erfordert neben einer geeigneten Infrastruktur insbesondere die Anwendung von modernen Verpackungstechnologien, für die ebenfalls entsprechende Förderungen vorzusehen sind.

Berlin, September 2011 / PF