

**Deutscher Bundestag**  
Ausschuss f. Ernährung,  
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache

17(10)859-A

23.04.2012

19.04.2012

**Stellungnahme des Bundesverbandes des deutschen Lebensmittelhandels e. V.  
(BVL)**

**(Franz-Martin Rausch)**

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

## **Stellungnahme des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL) zur öffentlichen Anhörung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages zum Thema Lebensmittelverschwendung**

### **Vorbemerkung**

Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL) ist innerhalb des Handelsverbandes Deutschland (HDE) der Fachverband für alle Themen zum Handel mit Lebensmitteln in Deutschland. In diesen Fragen versteht er sich als der Ansprechpartner für Medien sowie Politik und wahrt die Interessen der Unternehmen des Lebensmittelhandels gegenüber Gesetzgebung, Behörden und Öffentlichkeit.

In dieser Funktion beteiligt sich der Verband seit Beginn intensiv an der öffentlichen Diskussion um Lebensmittelverluste. Dabei hat der BVL stets und klar die Auffassung des deutschen Lebensmitteleinzelhandels vertreten, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfällen für die Handelsunternehmen Kernaufgabe einer nachhaltig wirksamen und verantwortungsvollen Unternehmenspolitik ist.

### **Abfallreduzierung ist Kernaufgabe einer verantwortungsvollen Unternehmenspolitik**

Jedes Lebensmittel, das nicht verkauft werden kann, schmälert nicht nur Umsatz und Gewinn. Seine Vernichtung bedeutet auch, dass die für die Erzeugung und Verarbeitung aufgewendeten Ressourcen umsonst verbraucht wurden. Vor diesem Hintergrund beschäftigt sich der Handel eingehend mit den Möglichkeiten zur Reduzierung der Lebensmittelverluste. Dieses Engagement wird im Folgenden eingehender erläutert.

Bevor das jedoch geschieht, ist eine Anmerkung zum Stil und zur Stoßrichtung der öffentlichen Debatte notwendig. Die Bilder, die zeigen, wie Ladungen voller Lebensmittel auf den Müll gekippt werden, appellieren an Moral und Verantwortung und haben die beabsichtigte Wirkung erzielt. Die Auseinandersetzung darüber, wer, wann und warum welche Mengen Lebensmittel tatsächlich wegwirft, hat dazu geführt, dass Verlustmengen analysiert und Strategien zur Verringerung von Lebensmittelabfällen diskutiert werden.

Dieser Erfolg hat allerdings eine Kehrseite. Denn leider steht im Zentrum der undifferenzierten Kritik oftmals der Lebensmittelhandel. Die Anforderungen des Handels an das Aussehen und die Beschaffenheit von Lebensmitteln trügen Schuld daran, dass ein großer Teil der Ernte auf den Feldern verrottet. Bis in die späten Abendstunden gefüllte Regale, das Anliegen der Händler, die Ware bestens zu präsentieren sowie das Bestreben, ihren Kunden optimale Einkaufsbedingungen und gute Angebote zu bieten, seien wesentliche Faktoren, dass Lebensmittel von Verbrauchern verschwendet würden, lautet ein weiterer Vorwurf, der sich auch im Fragenkatalog dieser Anhörung wiederfindet.

Dass die Verbraucher solche Vorurteile zum Teil selbst entkräften, legt zum Beispiel die Studie „Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen“ nahe, die von der Fachhochschule Münster für das Verbraucherschutzministerium des Landes erarbeitet wurde. Dort wurde als ein Ergebnis der Befragung von Privathaushalten zum Wegwerfen von Lebensmitteln festgehalten, „dass Verbraucher beispielsweise nicht benötigte Sonderangebote ebenso wenig wie hungrig einkaufen für das Wegwerfen von Lebensmitteln im eigenen Haushalt verantwortlich machen“.

Zu ähnlichen Ergebnissen kam für Großbritannien bereits 2010 die Studie „Helping consumers reduce food waste – a retail survey“ der Initiative „Working together for a world without waste“ (WRAP). Die Autoren stellten fest, dass es weder Daten gebe, die einen Kausalzusammenhang zwischen dem Kauf bestimmter Lebensmittel im Angebot und der Wahrscheinlichkeit ihrer Vernichtung herstellen, noch solche die belegen, dass die Menge vernichteter Lebensmittel mit dem Kauf von Angeboten steigt.

Sowohl die Komplexität der Wegwerfgründe und –ursachen, als auch die Daten über die Verteilung der Verlust- und Vernichtungsquote entlang der Lebensmittelkette vom Acker bis zum Teller untermauern, dass die Debatte zur Vernichtung von Lebensmitteln alles andere als geeignet ist, um in stereotypen Diskussionsmustern zu verharren.

### **Schuldzuweisungen und Vorurteile helfen niemandem**

Der BVL beantwortet den Fragenkatalog des Bundestagsausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Folgenden unter besonderer Berücksichtigung seiner Kompetenz in Handelsfragen. Da sich das Erkenntnisinteresse vieler Fragen inhaltlich überschneidet, wurde von einer Beantwortung Frage für Frage abgesehen. Stattdessen wurden die folgenden Ausführungen an den Kernpunkten des Fragenkataloges ausgerichtet.

### **„Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland“. Die Untersuchung des Instituts für Siedlungswasserbau, Wassergüte und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart**

Das vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderte Vorhaben des Instituts für Siedlungswasserbau, Wassergüte und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart liefert differenzierte Daten zum Thema Lebensmittelvernichtung für die Bundesrepublik Deutschland. Die ermittelten Werte basieren in erster Linie auf Hochrechnungen der Daten aus vorhandenen nationalen und internationalen Studien und zeichnen ein Bild über die Verteilung der Verlustmengen innerhalb der Lebensmittelkette.

Vor allem die im Anhang der Studie dokumentierte Zusammenstellung und Beschreibung von „Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf lokaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene“ zeigt, wie zahlreich die Aktionen und Forschungsvorhaben zu diesem Thema bereits sind und mit welchem Engagement die Akteure dabei vorgehen.

Diese Übersicht ist aus Sicht des BVL daher eine gute und nützliche Basis für die Entwicklung von Strategien für die Abfallverringerung.

Im Folgenden werden sowohl die Verlustquote im deutschen Lebensmitteleinzelhandel als auch die Maßnahmen der Unternehmen zur Abfallverringerung erläutert. Dabei werden auch die Datenerhebung und die Handlungsempfehlungen aus der Studie der Universität Stuttgart für den Bereich Lebensmitteleinzelhandel bewertet.

## **Die Verlustquote im deutschen Lebensmitteleinzelhandel**

Bevor auf die Verluste des Lebensmitteleinzelhandels genauer eingegangen wird, sollen an dieser Stelle einige Ausführungen zu den Herausforderungen bei der Erfassung von Daten zu Abfallmengen im Lebensmittelhandel gemacht werden.

Der Handel dokumentiert den „Warenfluss“ normalerweise wertmäßig. Es können daher belastbare Aussagen zu Abfallmengen nur über abgeschriebene Werte erfolgen, sofern diese vollständig erfasst werden und nach Totalabschriften (weggeworfene und kostenfrei abgegebene Ware) sowie Teilwertabschriften (Preisreduzierungen) differenzierbar sind. Für den Handel sind beide Kategorien Erlösschmälerungen, die aber nicht immer separat dokumentiert werden.

Die Umrechnung von diesen Werten in Gewichten ist immer mit gewissen Unsicherheiten behaftet, da durchschnittliche Kilopreise angenommen werden müssen, die aber nur schwer exakt zu ermitteln sind.

### **Verluste liegen bei zirka einem Prozent des Warenwertes**

Vor dem Hintergrund fehlenden Datenmaterials für Deutschland hat das EHI Retail Institute im Sommer 2011 den unverkäuflichen Warenanteil im Lebensmitteleinzelhandel ermittelt. An dieser Stelle möchten wir betonen, dass die Erhebung des EHI mit großer Sorgfalt erfolgte und die Methode später in persönlichen Gesprächen den Projektverantwortlichen der Universität Stuttgart erläutert wurde. Die Ergebnisse stützen sich auf die empirisch erhobenen Angaben von Lebensmittelfilialunternehmen mit einem gesamten Bruttoumsatz von 47,4 Mrd. Euro. Die Hochrechnungen berücksichtigen die Umsatzanteile der unterschiedlichen Warengruppen und beziehen sich auf einen reinen Lebensmittelumsatz im LEH von 108 Milliarden Euro.

Die Abschriften betragen im Durchschnitt 1,1 Prozent des Warenwertes aller bezogenen Produkte, das sind zirka eine Milliarde Euro. Dabei handelt es sich um beschädigte, verdorbene oder verderbsgefährdete Nahrungsmittel.

Mit durchschnittlich zehn Prozent bei Brot und Backwaren und fünf Prozent bei Obst und Gemüse bereiten diese Frischwarengruppen dem Handel dabei die größten Herausforderungen. Die Verluste in der Warengruppe Fleisch und Wurst liegen bei etwas mehr als zwei Prozent. Mit zirka 1,5 Prozent bewegen sich die Abschriften bei Molkereiprodukten gerade einmal etwas oberhalb des Gesamtdurchschnittswertes.

Ausgehend vom Warenwert und unter Berücksichtigung der oben genannten Einschränkungen entspricht der jährliche Verlust im deutschen Lebensmitteleinzelhandel einem Gesamtgewicht von zirka 310.000 Tonnen.

Umgerechnet auf die bundesdeutsche Bevölkerung heißt das, dass im Handel pro Kopf und Jahr weniger als vier Kilogramm Lebensmittel im Warenwert von knapp 15 Euro verloren gehen.

Unterschiede zwischen dem Lebensmittelabfallaufkommen in städtischen und ländlichen Räumen – in Relation zur abgesetzten Warenmenge - sind nicht zu erkennen. Da die Bestell- und Lieferprozesse jeweils auf die zu erwartenden Absatzmengen abgestimmt sind, dürften sich keine signifikanten Unterschiede ergeben.

### **Tafel Spenden sind kein Lebensmittelabfall**

Im Gegensatz zu den Hochrechnungen der Universität Stuttgart wurden die Lebensmittel, die an Tafeln oder andere karitative Organisationen kostenfrei abgegeben werden, vom EHI nicht in die Verlustmengen einbezogen. Diese Produkte sind kein Abfall, sondern werden einem äußerst sinnvollen Zweck zugeführt. Diese unterschiedliche Herangehensweise ist einer der Hauptgründe für die verschiedenen Ergebnisse beider Untersuchungen.

Nichtsdestotrotz bestätigt die Stuttgarter Untersuchung in der Tendenz die Analyse des EHI – auch dann, wenn man, wie in der Untersuchung ausgeführt, den Lebensmitteleinzelhandel von der Abfallseite her betrachtet. Wie eingangs erläutert dürfte diese geringe Verlustquote auch niemanden überraschen, da die Handelsunternehmen allein schon aus betriebswirtschaftlichen Erwägungen heraus bestrebt sind, Lebensmittelabfälle zu minimieren – zumal nicht nur der Warenverlust Kosten verursacht, sondern darüber hinaus zusätzliche Kosten für die Abfallentsorgung entstehen.

## **Maßnahmen zur Verringerung der Verlustquote im deutschen Lebensmitteleinzelhandel**

Trotz der bereits geringen Verluste und vor dem Hintergrund des ausgeprägten Wettbewerbs im Lebensmitteleinzelhandel, setzen die Unternehmen alles daran, die Abschriften weiter zu reduzieren. Dazu arbeiten sie ständig an der Verbesserung ihrer Warenwirtschaftssysteme. Ziel ist eine bedarfsgerechte Disposition, um die Warenbestellung so nah wie möglich an die Kundennachfrage anzupassen.

Solche Vorhersagen sind schwierig, da das Einkaufsverhalten der Kunden durch viele Faktoren beeinflusst wird. Daher kommen für immer mehr Warengruppen automatische Prognosesysteme und Dispositionshilfen zum Einsatz, deren Software immer weiter verbessert wird. Dadurch kann der Warenumsatz erhöht, die Regalverfügbarkeit der Produkte verbessert und somit auch die Verderbsquote verringert werden.

### **Verbesserung der Warenwirtschaft optimiert Disposition**

Auch an den Schnittstellen von Handel und Industrie setzen Maßnahmen an, um die Warenwirtschaft zu verbessern. So existieren beispielsweise im Rahmen der „Efficient Consumer Response Initiative“ kooperative Geschäftsmodelle, die auf Basis eines standardisierten Datenaustausches die Zusammenarbeit zwischen Industrie und Handel verbessern.

Vor allem durch einen frühzeitigen Informationsaustausch über Bestände, Abverkäufe und Bestellmengen wird der Warenfluss optimiert. In einigen Modellen kann sogar die Bestell- und Bestandsverantwortung auf den Lieferanten übergehen.

Kürzere Bestellrhythmen und kleinere Bestellmengen sind weitere Maßnahmen, um die Warenwirtschaft zu verbessern. So werden die Geschäfte heute bis zu zweimal täglich mit Frischware beliefert. Darüber hinaus werden zunehmend Brot und Backwaren vor Ort gebacken. Das hat den Vorteil, Schwankungen im Tagesbedarf besser auffangen zu können und in dieser sensiblen Warengruppe nicht zu viel zu produzieren.

### **Bestückung und Pflege der Regale nach MHD-Restlaufzeiten**

Die Optimierung der Warenwirtschaftssysteme kommt natürlich einer bedarfsgerechten Disposition in allen Warengruppen zugute. Von Verderb gefährdet sind in erster Linie jedoch Frischwaren. Zur Reduzierung der Abfälle bei diesen Produkten dient beispielsweise die Bestückung und Pflege der Regale nach MHD-Restlaufzeiten.

Vor allem durch die tägliche Überprüfung der Kühlregale können frühzeitig Maßnahmen ergriffen werden, um verderbsgefährdete Produkte zu verkaufen. Das geschieht unter anderem durch auffällige Preisreduzierungen (rotes Etikett), Sonderaktionen oder gesonderte Platzierungen.

Um verzehrfähige, aber nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel vor der Vernichtung zu bewahren, arbeiten die Handelsunternehmen außerdem bereits seit Jahren erfolgreich mit karitativen Einrichtungen wie den Tafeln zusammen. Häufig abgegebene Warengruppen sind Obst- und Gemüse, Brot- und Backwaren sowie Molkereiprodukte. Da viele Tafeln über eigene Kühlfahrzeuge verfügen, hat sich die Abgabemenge solcher Frischwarengruppen erhöht. Nach Angaben der Tafeln verfügen diese inzwischen über 5.000 Fahrzeuge in ganz Deutschland und die Zusammenarbeit mit den Handelsunternehmen wird stetig ausgebaut.

### **Handlungsempfehlungen werden bereits praktiziert**

Eine gesetzliche Verpflichtung zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle lehnt der BVL ab. Die Unternehmen arbeiten eng mit karitativen Einrichtungen zusammen und sind kontinuierlich bestrebt, die Abschriften zu reduzieren. Die Handlungsempfehlungen, die in der Studie der Universität Stuttgart für den Bereich Handel genannt werden, werden bereits in unterschiedlichem Umfang umgesetzt.

Das betrifft insbesondere die hohe Aufmerksamkeit der Unternehmen für die Warenwirtschaft. Das gilt aber auch für die Ausweitung des Angebots regionaler Produkte und auch für die Empfehlung, einen Teil der Waren unverpackt zu verkaufen, um den Kunden dadurch einen bedarfsgerechten Einkauf zu ermöglichen. Gleichwohl ist es den Unternehmen überlassen, den Umfang dieser Angebote selbst zu entscheiden.

Der Vorschlag, Sonderangebote auszuweisen, ist differenziert zu betrachten. Es ist zu bedenken, dass man den Wunsch, Gutes zu tun, nicht ins Gegenteil verkehrt. Wer die Schnäppchenmentalität deutscher Verbraucher beim Lebensmitteleinkauf beklagt und mahnt, dass sich Wertschätzung auch über höhere Ausgaben für Lebensmittel ausdrücken soll, sollte solche Instrumente behutsam fordern.



## **Einfluss des Mindesthaltbarkeitsdatums auf die Vernichtung von Lebensmitteln**

Um die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bei der Vernichtung von Lebensmitteln richtig einordnen zu können, sollte Folgendes beachtet werden: Die vorliegenden Studien zeigen, dass weder im Handel noch bei Verbrauchern Lebensmittel die ein MHD tragen am häufigsten weggeworfen werden.

Dennoch scheint der Umgang der Verbraucher mit dem MHD bei der Wahrnehmung des gesamten Themas eine besondere Rolle zu spielen. So haben einer aktuellen Forsa-Umfrage im Auftrag des BMELV zufolge 81 Prozent der Deutschen die aktuelle Diskussion über das MHD verfolgt. Fast jeder fünfte Verbraucher erklärt, er habe seinen Umgang mit Lebensmitteln in letzter Zeit bereits verändert.

Obwohl das MHD vor dem Hintergrund der Mengenbetrachtung weggeworfener Lebensmittel nur eine untergeordnete Rolle spielt, zeigt die genannte Umfrage, dass die MHD-Diskussion geeignet ist, Verbraucher zum Nachdenken anzuregen. Es ist aber vielmehr eine Frage des Umgangs mit dem MHD als eine Frage des Begriffs, zumal Ergebnisse aus anderen Ländern, aber auch rechtliche Aspekte gegen eine Umbenennung sprechen.

### **Aufklärung statt Umbenennung**

In der aktuellen Debatte gibt es eine Reihe von Alternativ-Vorschlägen zum MHD, wie beispielsweise folgende Aussagen: „*volle Genussfähigkeit bis ...*“, „*volle Qualitätseigenschaften bis ...*“ oder „*voller Geschmack bis ...*“. Abgesehen davon, dass die letztgenannte Formulierung nicht den Definitionskriterien des MHDs entspricht, weil sie lediglich auf die Geschmacksebene zielt, hier aber eine umfassende Qualitätsdefinition der „spezifischen Eigenschaften“ anzusetzen ist, die sämtliche bewertbare Eigenschaften und Merkmale eines Lebensmittels bezeichnet, haben Verbraucher heterogene Auffassungen vom Begriff Qualität. Sie definieren Qualität als das, was gut für sie ist – und das kann für jeden etwas anderes sein. Hier trifft also eine auf ihre Objektivierbarkeit hin entwickelte Aussage auf subjektive Erfahrungshorizonte.

Daher besteht die Gefahr, dass die genannten Alternativen eher zur Verwirrung, statt zur Aufklärung der Verbraucher führen.

Auch die Übersetzung des englischen Begriffs „*best before...*“ in „*am besten vor...*“ erscheint wenig zielführend, wie eine Umfrage der Food Standards Agency im Jahr 2002 nahe legt. Demnach konnten nur 36 Prozent der Befragten die Aussage "best before" richtig deuten. Ebenso fraglich ist der Vorschlag, gleich zwei neue Daten einzuführen. Auch hier gibt es eine ähnliche Formulierung bereits in Großbritannien. Eine Untersuchung im Auftrag der britischen WRAP-Initiative kommt allerdings zu dem Ergebnis, dass die verwendete Aussage „*innerhalb von x Tagen nach dem angezeigten Datum zu verbrauchen*“, ebenfalls von Verbrauchern missverstanden wird.

Darüber hinaus ist zu beachten: Zweck und Wortlaut des MHD sind in den europäischen Rechtstexten verankert. Eine Umbenennung müsste über eine Änderung der entsprechenden EU-Normen (LMIV) angeschoben werden und beträfe nicht nur Deutschland, sondern auch andere Länder, in denen deutsch Amtssprache ist.

Es kommt aus Sicht des BVL daher in erster Linie darauf an, die Handhabung des Begriffs bei Verbrauchern zu stärken, als nach neuen Definitionen zu suchen. Aus diesem Grund ist Information über Sinn und Zweck des MHD besser als Umbenennung – zumal der Begriff gelernt und die Formulierung „mindestens haltbar bis ...“ verständlich ist.

Deshalb hat sich eine Reihe von Handelsunternehmen entschieden, das BMELV bei seiner Informationsmaßnahme über das MHD sowie das Verbrauchsdatum zu unterstützen. Die Materialien des Ministeriums werden deutschlandweit in über 20.000 Geschäften den Kunden angeboten. Sie informieren darüber, was das MHD ist und wo der Unterschied zum Verbrauchsdatum liegt und worauf Verbraucher bei Transport, Handhabung und Lagerung sensibler Produkte achten sollten.

## **Einfluss von Vermarktungsnormen auf die Vernichtung von Lebensmitteln**

Die Qualitäts- und Beschaffenheitseigenschaften der Lebensmittel sind neben dem Preis die entscheidenden Einkaufskriterien für Kunden. Diese Erkenntnis ist so selbstverständlich, dass sie an dieser Stelle eigentlich nicht wiederholt werden muss. Dennoch soll sie noch einmal erwähnt werden, denn wer die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen will, der kommt nicht um einen Qualitätswettbewerb herum. Dieser wird unter anderem über die Güte des Produktes, also auch über seine Optik und Haptik geführt. Und hier spielen die Vermarktungsnormen eine wesentliche Rolle.

### **Vermarktungsnormen sind für die Vermarktung akzeptiert**

Die existierenden EU- und UNECE-Normen sind international anerkannte Standards. Ihre Warenklassifikation liefert objektive Bewertungsmaßstäbe und erleichtert damit die Geschäftsbeziehung von Erzeugern, Herstellern und Händlern.

Deshalb haben alle Partner in der Lebensmittelkette ein Interesse daran, die bestehenden Vermarktungsnormen zu erhalten. Sie bieten Erzeugern die Gewähr für ein bestimmtes Preisniveau; Handel und Verbraucher können sich auf eine gleichbleibende Qualität verlassen. Daher spricht sich der BVL für einen Erhalt der noch bestehenden EU-Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse aus.

Produkte, die die Vermarktungsnormen nicht erfüllen, müssen keinesfalls vernichtet werden. Auch hier gibt es für Erzeuger und Hersteller diverse Möglichkeiten der Alternativverwertung. Genannt sei exemplarisch die Herstellung von Apfelsaft oder anderen Verarbeitungsprodukten. Obwohl diese und ähnliche Maßnahmen auch angewandt werden und bewährte Praxis sind, finden solche Maßnahmen in der Debatte um die Lebensmittelvernichtung zu wenig Beachtung. Das gilt im Übrigen auch für die Praxis, dass durchaus auch Obst und Gemüse der Handelsklasse zwei in den Auslagen des Lebensmitteleinzelhandels zu finden ist.



## Lebensmittel gehören auf den Teller – nicht in die Tonne

Millionen Tonnen vernichteter Lebensmittel hier. Dürren, enorme Ernteverluste und Millionen Hungerende dort. Überfluss auf der einen und Mangel auf der anderen Seite: Das Thema Lebensmittelvernichtung hat viele Facetten. Die Gründe, die zu Verlusten führen sind vielschichtig. Eine Gesamtstrategie, die zum Ziel hat, Lebensmittelabfälle signifikant zu reduzieren, muss daher dort ansetzen, wo die Verluste in erster Linie entstehen.

Der deutsche Lebensmittelhandel ist sich seiner gesellschaftspolitischen Verantwortung wohl bewusst. Er wird sein Engagement zur Reduzierung eigener Verluste fortsetzen und sich auch bei übergreifenden Vermeidungsmaßnahmen einbringen. Dazu gehört auch die Zusammenarbeit mit Erzeugern im Ausland. Bekanntermaßen liegen in Entwicklungsländern die Nachernteverluste deutlich höher als in Industrieländern. Durch unterstützende Maßnahmen in Kühlung, Verpackung und Logistik lassen sich dort die Verluste signifikant verringern, wodurch ein erheblicher Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten geleistet werden kann.

Das Thema ist also vielschichtig und es ist richtig und wichtig über geeignete Maßnahmen zu sprechen.